VI. Consideraţii etnografice, folclorice şi culturale

Cuprins

VI. 1. Consideraţii filologice privind etnografia, folclorul, activitatea cultural-artistică în localitatea Pecica (Peşca) – Bodrog 277
VI. 2. Activitatea cultural- artistică 315
VI. 2. 1. Tabel nominal cu membrii ansamblului de cântece şi jocuri „Mureşul – Pecica” - 1965 – 1999 318
VI. 2. 2. Activitatea cultural-artistică în imagini 321
VI. 2. 3. Formaţia de teatru 336
VI. 2. 4. Colaboratori, în spectacolele noastre în perioada 1966 – 2006 338
VI. 2. 5. „Diplome, dovezi ale valorii” 339
VI. 2. 6. Asociaţii culturale şi sportive 341
VI. 2. 7. „Nasc şi la Pecica oameni” 345
Bibliografia 347
Anexe 348
Glosar – „traducere” din grai pecican în limba română literară – 348
Folclor literar pecican 355
Creaţie lirică 355
Doine 355
Cântece satirice 357
Alte cântece 360
Strigături 362
Bocete 363
Folclorul obiceiurilor 365
Colinde 365
Poveşti 369
Interviuri interesante 378
C. Stere - Patru zile în Ardeal 382
Unde-i „pita” de la Pecica 391
Veche numire a comunei Pecica 392
Conscriptio Locorum Neo-incorporatorum Militarium 393
Catalogul claselor a VII-a, Şcoala Elementară No 1. Pecica, anul şcolar

1953/54 398
Catalogul claselor a VII-a, Şcoala Elementară Maghiară No 1., Rovine, anul şcolar 1953/54 399
Catalogul claselor a VII-a, Grupul Şcolar ”Gheorghe Lazăr” Pecica, anul şcolar 2003/04 400
Catalogul claselor a VII-a, Şcoala cu clasele I-VIII, Nr. 2, Pecica, anul şcolar 2003/04 401
Cele mai des întâlnite nume de familie neoaşe în perioada 1900 - 2000 şi poreclele lor 402
Nume de botez (prenume) tradiţionale româneşti - sârbeşti 406
Nume de botez (prenume) “moderne” 408
Cele mai des întâlnite nume de familie de maghiari, slovaci - (romano-catolici), ţigani „ungureşti” - „cortorari” (ortodocşi), evrei, germani 409
Nume de botez (prenume) - ungureşti - “moderne” 411
Nume de botez (prenume) ungureşti, slovăceşti „tradiţionale” 412
Suita de jocuri româneşti de la Pecica..... 413

VI. Consideraţii etnografice, folclorice şi culturale[1]

VI. 1. Consideraţii filologice[2] privind etnografia[3], folclorul[4], activitatea cultural-artistică în localitatea Pecica (Peşca) – Bodrog

Numele localităţii

Privind numele localităţii s-au purtat de-a lungul vremii destule discuţii şi s-au făcut tot atâtea speculaţii, luându-se în considerare „variante" ca **Pesk**, **Pecsk**. Considerăm că cea mai plauzibilă rămâne **Pesc**, care, ţinând seamă de vechimea localităţii din preajma Murăşului, ne duce la etimonul[5] latinesc *piscis* „peşte", printre ocupaţiile străvechi, şi până în zilele noastre, fiind şi cea de pescar. Pescarii „profesionişti" pecicani urcau pe Mureş până dincolo de Lipova, revenind în pescuire şi vânzându-şi peştele şi-n satele de pe ambele părţi ale râului. Se foloseau de luntrii (bărci) şi de scule de pescuit precum „vârsa"[6], „coşara", „cântariu"[7] şi, mai recent, de şiruri de cârlige puse la locuri numai de ei ştiute, cu momeală vie (peşti mai mici sau gâscă, raţă), în special pentru peşti răpitori, precum somnul.

---

[1] Autor: prof. Doru Ioan Petescu

[2] filologic – cf. DEX, „ care ţine de filologie – ştiinţa care se ocupă cu studiul culturii scrise … în special al textelor vechi şi al limbii …" (< fr. *philologie* < gr.)

[3] etnografie – cf. DEX, „ ramură a istoriei … studiază compoziţia, originea şi răspândirea (popoarelor), urmăreşte evoluţia culturii lor materiale şi spirituale, moravurile şi particularităţile felului lor de viaţă"(< fr. *ethnographie)*

[4] folclor - cf. DEX, „ totalitatea creaţiilor artistice, a obiceiurilor şi a tradiţiilor populare. 2. ştiinţa care se ocupă cu creaţiile artistice, obiceiurile şi tradiţiile populare"(fr. *folklore* < engl. *folklore*)

[5] etimon – „ forma originară a unui cuvânt , explicaţie istorică a sensului şi a formei unui cuvânt (înţelesul primar şi evoluţia istorică)".

[6] vârşă - cf. DEX, „ unealtă de pescuit în formă lunguiaţă, alcătuită dintr-un coş făcut din plasă sau din nuiele de răchită împletite, cu gura îngustă şi întoarsă înăuntru în formă de pâlnie"(< sb. *vrša)*. Vârşă, sinonim parţial cu vintir „ unealtă de pescuit alcătuită dintr-o plasă (de aţe) întinsă pe mai multe cercuri (u. m. din răchită, scăzând în diametru de la gură spre fund)" (< rus. *Venter*)

[7] cântariu – „ plasă de formă pătrată, din aţe ancorată în cele patru colţuri de beţe elastice, în special ulm, legate de o rudă mai solidă ce permitea, în apă mică, să fie scufundat, fiind ridicat la scurte intervale de timp".

Sub numele de **Peşca**[8] era cunoscută aşezarea şi de către locuitorii satelor învecinate, aşa cum, de altfel, le denumeau şi pecicanii pe acestea: Semlec, Şetin, Nădlac. Numele de azi ale acestor aşezări nu sunt altceva decât fie forme maghiarizate (*Pécska* „Pecica"), fie denumiri ungureşti, pentru cele relativ noi: **Semlac**[9] (< magh. *semmi* cf. DMR „... nimic... nici un, nici o …" + *lak*, „loc"), **Nădlac**[10] (< magh**.** *Nagy* + *lak*), **Şe(i)tin**[11] (< magh**.** *se* „nici" + *tină* (< v. sl**.** *tină*> *tinos* „loc noroios, mlaştină") („fără mlaştină"), cum de sorginte maghiară sunt şi denumirile **Pereg, Tornya (Turnu).**

Cum a ajuns Peşca să devină o localitate atât de populată?

Pe de o parte, prin străvechea reunire a micilor localităţi, azi dispărute, ce fiinţau în dreapta Mureşului, de la Bodrog în aval; **Popin, Ghedos**, despre care au rămas dovezi arheologice. Astăzi ele numesc părţi din pădurea din vecinătatea localităţii (pădurea Popin, respectiv Gheduş). Situaţia satului Bodrog, întotdeauna legat de Pecica, este oarecum mai diferită, el rămânând, ca sat, şi datorită apropierii faţă de Mănăstirea „Hodoş-Bodrog". În străvechime, înainte de schimbarea cursului Mureşului, aceasta se afla pe dreapta râului, la foarte mică distanţă (cca 1 km) de sat, unde-şi avea suprafeţe de pădure şi ceva teren arabil, ce se lucra şi cu enoriaşii bodrogani. Era spaţiul denumit mai târziu **Popin** „al popilor" (< sl.)

Pe de altă parte, au existat strămutările de populaţii dinspre Nord spre Sud şi dinspre Sud spre Nord, în căutare de locuri mai prielnice de trai, înlocuindu-le pe cele dispărute, ca urmare a conflagraţiilor întâmplate de-alungul zbuciumatei noastre istorii, care se ştie, se petreceau mai mult în spaţiile deschise, de câmpie (invaziile popoarelor migratoare, mai apoi ale tătarilor sau turcilor). A venit atât populaţie civilă, cât şi slujitori ai bisericii din faţa turcilor, de la sud de Dunăre (credincioşi sârbi), care, mai apoi, s-au bucurat mai mult decât localnicii de privilegiile ilirice, obţinute de la Curtea de la Viena, în 1690. Aşa se face că Mănăstirea Hodoş-Bodrog, atestată documentar încă din 1177, cum spune un document din muzeul lăcaşului de cult, era mai mult sârbească decât românească. Supremaţia românească s-a impus după răscoala condusă de Pera Seghedinaţ, aşa încât, la 1775, din cei 13 călugări, 6 erau români, 5 sârbi, 1 grec (aromân), 1 ucrainean, cum

[8] Pecica apare ca Pet în 1335, Pechk în 1421, Peczky în 1555, Petska în 1654, Pécska în 1720, în *Dicţionarul istoric şi administrativ al localităţilor din Transilvania, Banat, Crişana şi Maramureş*, Editura Pro-Print, Miercurea-Ciuc, 2003, II, p. 748

[9] Semlac apare ca magister Scenlek în 1326, Zemlekhaza 1389, Szömlak 1647, Ibidem II, p. 925.

[10] Şeitin apare ca Sahtu în 1138, Soht în 1221, Saythy în 1555, Saitin 1700, Ibidem II., p. 979.

[11] Nădlac apare ca Morosinum nomine Noglok vocatum în 1313, Naghlak 1427, Nagylak 1488, Nagy lak 1596, Ibidem, I., p. 669.

afirma stareţul mănăstirii într-un interviu recent din 7. ian. 2006, publicat în „Adevărul”, bazat pe documentele aflate în muzeu. Dar adevărata istorie românească pură începe abia în 1864, când mănăstirea cade sub jurisdicţia canonică a Mitropoliei Transilvaniei, respectiv în zilele noastre fiind sub diriguirea Episcopiei, cu sediul la Arad.

Dacă strămutările despre care vorbeam mai sus s-au produs fortuit, în decursul veacurilor s-au întâmplat şi migraţii oarecum mai naturale. Ne-o spun numele dintre cele mai vechi întâlnite la Pecica: Mureşan (< *Moroşan*, prin etimologie populară aliat la Mureş – ar fi trebuit să dea Murăşan <*Murăş*, din rostirea în grai peşcan), Sătmărean (<*Sătmar*), Salajean (<*Salaj* + suf.(*e)an*), Mărghitan (<*Marghita* + suf.(*e)an*), Igrişan, Cenădan, Chevereşan, Şiclovan (< *Ciclova* – în pronunţie bănăţeană *Şiclova*), Tămăşdan, Teretean (< *Tiritean* <*Tireti* „Chirechi” = Caporal Alexa), Moldovan.

Multe dintre numele „neoaşe” au dispărut, fie datorită lipsei de urmaşi pe partea bărbătească, fie datorită transmutării unora din Peşca spre alte locuri; în această ordine de idei găsim Pecican, la Macea sau Curtici, dar şi Curticean, de exemplu, la Pecica.

În al treilea rând, e cazul să amintim că un număr consistent de nou-veniţi, au ajuns aici prin poruncă împărătească: o parte dintre „grănicerii” lui Pera Seghedinaţ şi alţii, impuşi prin colonizare din diverse părţi ale Imperiului Habsburgic: Horvat (< cf. DMR „croat”), Toth „tăut – slovac”, sau de tipul unor nume precum Hegyes (cf. DMR <*hegy* „munte”) = Muntean, Hedeş > Hedeşan.

Este interesant de observat existenţa unor nume de aceeaşi sonoritate şi-n cazul românilor şi a ungurilor: Balázs – Balaş, Mezei – Mezei, Hegyes (Hedeş + suf. (e)an)> Hedeşan, Pálinkás – Pălincaş, Gal(u) – Gál, Gaál.

De asemenea, poreclele (nume, uneori „dă ciufuleală” < magh. „*csúfoló*” – batjocură) vin să dea şi ele lumină asupra originilor, ocupaţiilor sau comportamentului unor indivizi sau familii: „a lu Mezi – Birău” ne aminteşte despre ocupaţia de slujbaş în folosul „birăului” (< magh. „*biró*” - primar), privind paza câmpului.

La întrebările – „cum te cheamă?”, „cum te scrii?”, „d-a cui vă zâce?”, veneau răspunsurile Gheorghe, Ponta, a lu’ Soric, de exemplu.

Numele cel mai des întâlnit între peşcani este Ponta; dacă luăm în seamă că o familie e cunoscută după porecla „a lu’ Tălianu”, lesne putem deduce că principele italian ce a moştenit domenii în hotarul localităţii şi-a trimis slugile să-i lucreze pământul. (Nici azi purtătorii numelui Ponta nu sunt rude, ca de altfel nici tămăşdenii, igrişenii sau şiclovenii, ş-atunci porecla îi deosebea.)

Dintre numele ce amintesc de ocupaţii am enumera câteva: Săbău (<

magh. *Szabó* „croitor”), Funar (< *funie* + suf. *ar*), Rotar, Borbély (< magh. *borbély* „frizer”), Szíjártó (< magh. *szíj gyártó* „curelar”), Kovács (< magh. *kovács* „fierar”).

O situaţie aparte prezintă destule nume pe care le-au purtat sârbii din localitate; după înăbuşirea răscoalei lui Pera Seghedinaţ, cea mai mare parte dintre aceştia, fie au coborât spre Sud, fie au ajuns în Rusia, unde au întemeiat o altă Pecica, iar cei puţini rămaşi, cu timpul,s-au „românizat”, păstrându-li-se religia ortodoxă şi numele: (Pe la 1980, dacă mai existau 3 - 4 familii în care se vorbea sârbeşte (Beliċ, Petroviċ) Vârtaci, Iliči, (> *Iliş*), Belici (> *Beliş*), Bucurovici, Zorici, Jojici, Beliti (Belitċ), Kradigati, Misici, Stoicovici, Colar.

Iar despre ei, ca de altfel şi despre slovacii, croaţii, ungurii, evreii ce de veacuri trăiesc în bună înţelegere cu populaţia majoritară, trebuie să spunem răspicat că au însemnat şi factori de cultură şi civilizaţie, promotori ai unui alt fel de viaţă economică şi socială.

Dar se cuvine să nu scăpăm din vedere că: „*Un popor are dreptul istoric asupra unui pământ numai în cazul când dăinuirea lui n-a fost niciodată întreruptă*…” (N. Iorga)

O dovadă indubitabilă pentru cele afirmate de marele istoric pentru Peşca, ar fi practicarea unor îndeletniciri ce se puteau derula numai în condiţiile stabilităţii în acelaşi loc geografic (agricultura, albinăritul, unele meserii):

„Albinăritul e o îndeletnicire şi ram de cultură pentru omul cu aşezare statornică, ce a fost nota caracteristică a poporului român şi în aceste părţi. Încă din veacul al XIII-lea se face menţiune de zecimele nu numai după vite, ci şi după albinărit, în sarcina românilor şi în folosul arhiepiscopului romano-catolic de la Strigoniu, la anul 1263. După stupi se plăteau câte doi dinari. Şi, ţinându-se seama de teoria ungurească, după care Românii să fi venit încoaci în aceeaşi vreme, se pune, cu mult temeiu, întrebarea :„ *Unde s’a mai auzit, ca nomazii să ţină stupi?”*.”[12]

„Cele mai multe coşniţe erau în Pecica: 165, în celelalte, disparat. Cultivatorii mai de seamă erau: Savul Popeţ din Pecica, cu 30 (coşniţe de albine; n.n.).”[13]

„*Oieritul,* în special, era — şi este — o îndeletnicire de dublă utilitate: pentru hrană şi îmbrăcăminte. Totuşi, nu se pare să fi fost destul de cultivat, din pricina multor locuri mlăştinoase, de la şes, până a nu se fi făcut regularea apelor.” … „La Pecica: *45* cultivatori, cu 823 capete, din care românii au fost după cum urmează: Iovan (Ioan) Gherdan cu 57, Iosif Ardelean cu 40 şi

[12] Ciuhandu, p. 163
[13] Ibidem, p. 165

Simeon Guleaş cu 100 capete, Sima Ignatov (poate fi sârb) cu 50 capete."[14]

„Cultura oii, deci, în acest ţinut, poate fi pusă într-o legătură apropiată, nu numai cu vechimea, ci şi cu caracterul de aşezare statornică, a românului la frontiera vestică. Şi să o spunem şi aceasta: multe nume patronimice româneşti, din partea locului, sunt luate de la îndeletnicirea de *păcurari* de oi. (n. n. <lat.)[15]

Cultivarea pomilor fructiferi e şi ea o îndeletnicire a oamenilor statornici, în continuitate pe aceleaşi locuri. E de tradiţie la Peşca obţinerea din fructe (prune în special) a rătiei (rachiu/palincă <magh. *pálinka*[16] – termen adoptat mai târziu): "... în Pecica, de asemenea cei doi ţuicari (n. n. pe la 1750) erau românii Baldul (n. n. Barbul) Martin şi Toader Pălincaş..."[17]

„Localităţile mai prielnice aşezării de meşteşugari veniţi din toate părţile erau oraşele cu drept de târguri, cum erau: Aradul, Pecica, Vilagoşul (Şiria), Zărandul, Ineul şi Sebeşul, precum şi unele localităţi apropiate de categoria oraşelor, cum era Radna."[18]

Ciuhandu dă o listă a meseriilor, în ordine alfabetică (în limba latină) şi cu însemnarea lor pe româneşte. Noi completăm cu termenii cunoscuţi în localitate, foarte mulţi de împrumut, fie din limba maghiară, fie din limba germană, desigur „românizaţi":

„*arcularius* — tâmplar/ tişlăr (germ.)
auriga — birjar, cărăuş/ tirieş
auri faber — aurariu
auri fossor—căutător de aur
auri lotor — spălător de aur
braxator — berar
caeraplasta — lumânar
coriarus — curelar/ sigărtău (magh.), tăbăcar
cothurnarius — cismar/ şustăr (germ.)
cribrator — sitar
cuprarius — lucrător cu cupru (aramă), căldărar
faber ferrarius — faur = căuaci (magh.)
figulus — olar
funifex — funar
herbarius — zarzavagiu = „sârbian"
laminarius — tinichigiu/ badogoş (magh.)

[14] Ibidem, p. 150
[15] Ibidem, p. 152
[16] În 1797, Erdélyi Magyar Szótörténeti Tár IV., p. 400
[17] Ibidem, p. 172
[18] Ibidem, p. 177

bădicarăşlanio — măcelar
lanio — măcelar, misarăş (magh.)
lapicida — petrar
lignarius — dulgher
mercator — comerciant/ dutenăraş (turc.)
molitor — morar
murarius — zidar (murar)
nauta — plutaş
nodularius — lucrător de nasturi
pelio — cojocar, blănar/ cujunit (ner.)
pictor — pictor (zugrav)
piscator — pescar, negustor de peşte
quaestor bouum — negustor de boi/ bouar
rotariga, rotarius — rotar (colar)
sartor — croitor/ săbău (magh.)
sculptor — sculptor
smigmator — săpunar, curăţitor
sutor — pantofar, cârpaciu/ şustăr (germ.), cârpenci
tabernarius — cârciumar, hangiu, industrieş, birtaş (germ.)[19]
tegularius — cărămidar (n. n. ţiglar) (germ.)
tonsor — bărbier/borbir (magh.)
victor — ciubărar, dogar/ pintăr (germ)
vitrarius — sticlar, geamgiu."[20]

La această listă de meserii s-ar putea adăuga o serie de alte îndeletniciri ce se practicau la Pecica: pădurar - iagăr (germ.), bostănar (cultivator de ludăi /dovleci, lubeniţe şi pepeni galbeni şi verzi), stânjenari (tăietor de lemne), ghepes (lăcătuş-mecanic). Altele au apărut mai târziu, odată cu dezvoltarea economică de tip industrial, ca de exemplu, batozele, pe care pecicanii le numeau fie „arii" (locul în care se obţineau boabele cerealelor), fie „măşini de călcat" (amintind de călcatul, realmente, cu caii).

De la denumirea meseriilor batoză

[19] Aici s-ar include şi pălincaşii (ce fierbeau borhotul de prune, obţinând rătia).
[20] Ciuhandu, p. 175-176.

s-a ajuns şi la numele de familii Berar, Cismaş, Funar, Morar, Rotar, Săbău sau porecle precum: „a lui Pintăru", „a lui Dogariu", „a lui Olariu" ş. a.

„... constatasem prezenţa în special a comercianţilor „greci" (n. n. aromâni) — în afară de oraşul Arad — în alte douăzeci şi şase localităţi şi anume, pe Valea Murăşului.... Ei mai erau şi la Podgorie... până sus, în Ineu. In părţile mai de jos, comercianţii „greci" erau aşezaţi, începând de lângă Murăş, în: Nădlac, Pecica. Curtici,... chiar la Chitighaz şi Giula..."[21]

„Aceşti comercianţi trăiau, mai ales cu Românii, printre cari se aşezaseră cu preferinţă, în relaţiune foarte apropiate. Cât de mult se făcuse această apropiere, se vede din înseşi numele, aşa de româneşti, ale acestor „Greci", nume pe cari le-am relevat altă dată. Numele „Grecilor" de la frontieră chiar — cei din Şiria, Pecica, Curtici, Otlaca, Socodor — în înseşi procesele verbale ale congregaţiilor comitatense erau introduse, după pronunţarea lor românească, desigur, aşa cum şi le rosteau şi înseşi purtătorii acelor nume: Dumitru, Petru, Toader, Micoara, Alexa, Micula.[1] Macedo-românii se asimilau, deci, de pe urma cărui proces ni-au rămas atâtea nume de familie, de rezonanţă grecească: Dima, Costa, Grecu, Manuilă etc."[22] Iar la Pecica, Emandi.

„Pentru a arăta acum geograficeşte locurile, în cari au fost aduse alte neamuri peste capul Românilor în cele două sute de ani din urmă, facem, după isvoare maghiare, câteva constatări. Începem de jos, de la Murăş. În Pecica, maghiarii sunt constataţi ca „venituri" proaspete la anul 1734. — În Peregul-German, germanii au fost aduşi d-abia la 1851 - 1852. — In Peregul Mic, maghiarii... au fost aduşi d'abia la 1822,... au fost înfiinţate oarecum ca o stavilă împotriva elementului românesc şi în coasta aceluia, aflător în marile localităţi româneşti şi ortodoxe : Semlacul, Pecica, Aradul şi Curticiul. La 1850 s-a înfiinţat satul Zimandul-nou (*Zimándújfalu*), prin colonişti maghiari... ne putem convinge uşor despre sistemul politicei de colonizare... să zăgăzuiască pătrunderea elementului românesc... şi de *a-l slăbi, la el acasă..."*[23]

Am adăuga la cele afirmate de Ciuhandu şi părerea noastră, care se referă şi la o coroborare cu influenţă sârbească privind o „prescurtare" a **numelor de botez**: Constantin > Costa, Simeon > Sima, Eftimie > Iepta, Efrem > Iefta, Dimitrie > Dima, pe care le-am alătura „greceştilor" Mănăilă, Alexă, şi a atâtora ce au fost împrumutate din onomastica sârbească, fie pentru partea bărbătească, fie pentru cea femeiască: Miloş, Milina, Ieliţa, Daniţa, Sava, Ivan. (Vezi anexele numelor, prenumelor şi poreclelor!)

O parte dintre acestea s-au convertit în porecle, desigur, de la cel mai

[21] Ciuhandu, p. 185.
[22] Ibidem, p. 187.
[23] Ibidem, p. 232 – 233.

autoritar purtător al numelui: „a lu' Românu", „a lu' Armanu" (etimologie populară de la "armânu", "aromânu").

N-am scăpa din vedere, în aceeaşi ordine de idei, câteva nume ce denumesc îndeletniciri legate de credinţă/biserică: Pop, Popa, Popăţ, Deac, Sfăt, Crâsnic, şi chiar unele toponime locale din aceeaşi arie semantică: Popin; şi, nu departe de acest loc (azi pădurea Popin, înspre Bodrogul Vechi), cel denumit „la Bisericuţă" – unde se mai află şi azi relicve ale acestui edificiu modest de credinţă, probabil nu numai din piatră, ci şi din lemn (era doar în pădurea seculară) aşa cum au existat atâtea până la Tisa, mănăstiri „greco-slave" (Veszprém) ca şi la Cenad şi Arad sau la Bodrog.

De altfel, cum se ştie, în zona Pecica, semnalată în vechile documente cu numirile de „Pecsk" (n. n. şi apoi cu Pesc) am avut, de asemenea, o aşezare românească. (n. n. mai multe: Popin, Ghedoş, Basaraga, azi dispărute sau posibil, ataşate ca populaţie, la „centrul" Peşc (>Peşca).

Despre locuirea pe aceste meleaguri vorbesc documente ce nu pot fi în nici un fel contestate. Le pomeneşte şi Gh. Ciuhandu.[24]

Meseriile pe care le-au impus mai-nou-veniţii sunt şi azi denumite cu termeni aparţinând limbii lor … sigur în afara, mai întâi de toate, a celei de ţăran „om al pământului" (gr. *Ghiorghios)* – „Gheorghe, dă la holde" cum se mai spune şi azi; la fel ca despre „Iuăn dîn baltă, cu căciula spartă" = <sărman> sau „Niculae, clop dă paie": săbău „croitor", sigărtău „curelar", borbir „frizer", alături de atâtea ocupaţii tradiţionale, denumite cu cuvinte de origine latină sau cu derivate cu sufixe: păcurar (<lat. *pecorarius*), purcar, văcar, pescar, păreţar (sinonim cu murar <lat. *murus* + suf. *ar*) şi lista ar mai putea continua; le vom mai întâlni pe parcursul prezentării.

[24] Ciuhandu, p. 235-236: „Moşiile ducelui Ahtum, care a stăpânit şi în aceste părţi în veacul XI, până să fie suprimat de regele Ungariei, erau situate între cele două puternice localităţi de astăzi: Nădlacul şi Pecica (Petre Ţiucra-Pribeagul: „Pietre rămase", *Contribuţii la Monografia judeţului Arad*, 1936, Bucureşti, p. 251 – după Karácsonyi: Sz. Gellért, p. 85).

La 1075 existau, lângă Tisa, chiar verificate printr- un document al regelui Géza, sate de pescari, având unele din ele numiri româneşti – Bucur, Sorul, Rotunda – alături de numirile celelalte, care sunt redate în ungureşte (N.Iorga: *Istoria Românilor din Ardeal şi Ungaria",* vol. I., p. 28…)

Din veacul XIV avem menţiunea de la 1337 despre voievodul Bogdan, aproape de comuna Nădlac (Ţiucra – Pribeagul: op. cit., p. 9, după Zichy: Okmánytár I 559, citat de Borovszky: *Csanád vármegye története* , p. 100).

O menţiune din 1360 despre proprietarul „nobil" Treutul, a satului arădan (n. n. pecican), acum dispărut, Basarag (Bozaragh), că acela ar fi fost român (P. Ţiucra : Op. cit., p. 265) ni se pare cam forţată. Acest sat sau pustă (fermă) ar fi fost pe lângă Peregul de astăzi (Op. cit., p.252) – Localitatea, cu o numire aşa de apropiată de cuvintele româneşti „Basarab" ori „Boşorog"…"

Străvechea Peşca, geografic, se întindea pe locurile mai ridicate din imediata apropiere a Mureşului (S – V, N – E), însă ea s-a extins spre N – V şi V, locuri pe care le-au ocupat „noii-veniţi”, parte dintre ei „împroprietăriţi”, îmbogăţindu-se datorită hărniciei sau bunei chiverniseli şi, nu în ultimul rând, prin căsătorii, mai apoi: unii sărăceau, alţii se îmbogăţeau, dând sau primind „zestrea”.

La partea cea mai veche a localităţii, şi astăzi denumită „întră Dehelean”, s-au adăugat noi străzi sub numele de „uliţa Igrişenilor” „uliţa lui Puta” ş. a., fapt ce denotă că în migraţiune nou-veniţii au apărut ca grupuri definite, cum e şi cazul unui întreg cartier „întră Ardeleni”, „întră Ruşi”, probabil locuit de ruteni veniţi odată cu românii din Maramureşul istoric (şi azi aceştia poartă aceleaşi elemente de îmbrăcăminte precum românii, în sate precum Ruscova, Poienile de sub Munte din Maramureş). Schimburi de populaţii au loc şi azi, în alte cicluri, dar cam din aceleaşi locuri (Maramureş, Sălaj, Bihor, centrul Transilvaniei şi mai recent din Bistriţa-Năsăud), fie ca urmare a colectivizării, fie „repartizaţi la muncă” de regimul comunist; aşa se face că vom găsi nume precum: Deliman, Rădac, Jurj, Giurgiu, Hapca, Vlasin, Mone, Sârcă, Mihale, dar şi destule pe care le-au mai purtat pecicanii: Pop, Lazăr, Sălăjean, Gal.

Asemănător stau lucrurile şi în ceea ce priveşte populaţia de limbă maghiară: azi alături de nume mai vechi ca: Tóth, Nagy, Bartok, Gaál, Hegyes, Kiss, întâlnim Antal, Nyáguly, Márkos, de provenienţă secuiască; sau chiar în privinţa ţiganilor.

Trebuie să arătăm că şi acest grup etnic, ca şi celelalte despre care am pomenit mai sus, trăiesc în Pecica de secole.

Trei categorii de ţigani le-am considera „tradiţionale”: ţiganii „ungureşti”, care, ca şi „cortorarii” locuiesc în N – V – localităţii; toţi sunt vorbitori ai idiomului „romanes”, dar şi a limbii maghiare, dată fiind vecinătatea cu aceştia, în vreme ce cei „româneşti”, locuitori ai cartierului învecinat cu partea denumită „Cocota”, nu vorbesc „ţigăneşte”.

Ca şi-n cazul populaţiei de limbă română, respectiv maghiară şi alături de ţiganii „tradiţionali” au apărut aşa-zişii „vădani”. Iată: Colompar, Rostaş, Cara, Vaştag, Idul, Gajore; sunt nume de ţigani „ungureşti”, dintre care au apărut renumiţii muzicanţi, cunoscători ai notelor muzicale: Craiţar, fost dirijor al Orchestrei Populare a Filarmonicii din Arad, Dankó – o întreagă familie de muzicanţi, cu rude în Ungaria, care a dat un instrumentist Orchestrei Populare Radio Bucureşti, respectiv unul, Orchestrei Simfonice a Filarmonicii Arad: Cârpaci, Covaci, Ciurar, Lăcătuş; ţigani „cortorari”, sau alţii care practicau meserii în legătură cu prelucrarea metalelor: Lipitor, Lingurar, Bănăţan, Graur,

Tambor (practicau meseriile pe care le spun numele, dar şi,mulţi dintre ei, buni lăutari: Ştefan Bănăţan (Marcu), Efrem Lipitor (Sica), fost filarmonist.

După al doilea război mondial, cu deosebire, s-a întâmplat o accentuată emancipare şi-n cazul lor, mulţi dintre ei urmând cursurile şcolii generale, liceului, şcolilor profesionale sau chiar ale universităţilor sau şcolilor postliceale: Ştefan Idul, Ştefan Lingurar, Zita Rozalia Gajore, Matei Colompar (maestru, tehnician, medic) Arcadie Covaci (muncitor de înaltă calificare) Ioan Faragó ş. a. Foarte puţini însă sunt cei proveniţi dintre „ţiganii cortorari", care, şi-n zilele noastre, nu prea frecventează nici cursurile şcolii generale obligatorii, în special fetele, care de la vârste foarte fragede sunt „vândute" – conform legii ţigăneşti – pentru a se căsători (de la 12 – 14 ani).

Strămutări ale populaţiei locale, de-a lungul timpului s-au întâmplat spre locurile relativ mai noi, înspre N şi N – V-ul actualei localităţi, în imediata apropiere a drumurilor azi denumite „toltişuri" (< magh. *töltés* = rambleu), pe care s-au construit şoselele ce traversează comuna (azi str. nr. 1 şi nr. 2) spre Nădlac, respectiv spre Mureş, cu traversare peste râu, unde urma să se amplaseze la sfârşitul secolului al XIX-lea, începutul secolului al XX-lea, podul metalic comandat de pecicani la „Astra" Arad. Acesta însă, din interese ale producătorilor agricoli, s-a montat între Lipova şi Radna (a se citi înscrisurile de pe acest pod), Pecica rămânând să folosească în continuare compa „pod plutitor" (< magh. *komp)*, deşi drumul a fost deja pietruit şi peste Mureş, la digul din stânga râului.

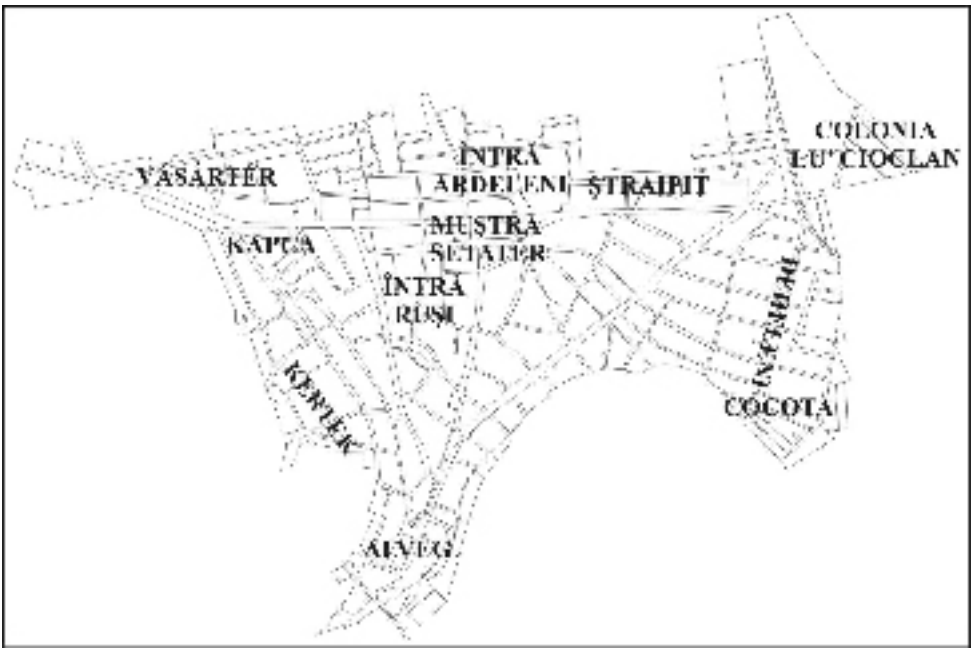
Între triunghiul dintre cele două drumuri, azi şosele, s-au născut străzi de legătură, atât în partea „românească" cât şi-n cea „ungurească[25]", formând centrul civic al localităţii, cu clădiri mai „moderne", fie în stilul tradiţional-ţărănesc, fie de inspiraţie „occidentală", după model germano-maghiar.

S-au născut astfel şi alte „cartiere" ale localităţii, pe lângă cele mai vechi (întră Ardeleni", „întră Deheleni"): „întră Ruşi", Ştraipiţ", (< germ. *Drei Spietz* < etimologie populară), „Colonia lui Cioclan", „Cocota" (< slov.), „Muştra" (*mustra* < etimologie populară), „Kertek"[26], „Alvég"[27], zona „Kapca".

Casa ţărănească tradiţională aflată pe str. 2, nr. 22 (edificată în 1896), pe alocuri, este înlocuită cu aşa zisa „curte" (o clădire mai modernă). (Vezi clădirile: str. 109, nr. 11, 14, 16, 18)

Fiindcă veni vorba despre **toponime locale**, este cazul să mai amintim câteva pe care le întâlnim în hotarul localităţii noastre,toponime ce atestă unele

[25] Din 125 Rovine, prin aplicarea Legii pentru unificarea administrativă nr. 95/25.06.1925
[26] < magh. *kertek* - grădini
[27] < magh. *alvég* - capătul de jos



Cartierele localităţii Pecica

evenimente istorico-sociale ce s-au produs legat de aceste locuri:

„**întră Sălaşe**” (spaţiu agricol de cea mai bună calitate ce aduce aminte de bordeiele /”sălaşele bănăţene” – într-adevăr, adăposturi primitive, construite, zice tradiţia, de către cei veniţi din Moldova > fam. Moldovan („a lu’ Tena, a lu’ Oprea”).

„**Ogoarele**” (N-V-ul localităţii), un pământ mai puţin bun ca-„ntră sălaşe”.

„**Nimaşele**” (S-ul de la „Ogoară” – între şoseaua Arad – Pecica şi digul de la N de pădurea de pe malul drept al Mureşului. I se trage numele acestui loc de la faptul că înainte vreme era împădurit, fiind defrişat pentru păşune („(n)”imaş).

„**Orăndanăle**” e suprafaţa de teren agricol spre satul Bodrog, până la pădure; au devenit proprietate prin împroprietărirea de la 1755, după cum afirmă în monografia sa Petre Ugliş de la Pecica (p. 45).

„**Dealul Viilor**” se întinde de la rambleul de cale ferată (Pecica – Battonya) până dincolo de locul Kiskaparás[28], spre pădurea Gheduş. Astăzi Dealul Viilor îşi păstrează doar numele fiindcă a devenit spaţiu de cultură doar pentru grâu,

[28] magh. *kaparás* - loc scormonit, scobit, loc de unde au scos localnicii pământ pentru a-şi construi casele

porumb ş. a.[29], viile, de altfel, dispărând şi din grădinile de pe lângă case/ sălaşe. Pentru nevoi familiale găsim vie „Otela" întinsă pe spaliere/boltă în curţi şi grădini.

„**Gredinile**" (spaţiu agricol pe care se cultivau în special legume sau fiinţau bostănării (cultivarea pepenilor verzi şi galbeni) se găsesc în dreapta şi stânga „**Drumului Bătaniei**" până la rambleul de cale ferată, respectiv marginea localităţii, spre Nădlac, până la „Dealul viilor".

„**Hăilaşul**" (în partea românească de la canalul „Criş" până aproape de actualul stadion, pe malul drept al Mureşului şi, în partea ungurească, între Vestul localităţii de la Mureş pe lângă pădurea Gheduş), e locul în care erau păşunate vitele mari, porci, oile care seara se-ntorceau la gospodăriile localnicilor,

„**Prundurile**" (româneşti[30] şi ungureşti[31]), este spaţiul pe care se cultivă legume şi pomi fructiferi şi se găseşte între „Hăilaşuri" şi localitate, de la Criş (pădurea Popin) şi până la locul denumit Nagykaparás, în drumul spre Nădlac.

„**Sionda**", până la desecările din anii 1950, era păşune pentru tineret bovin şi vaci sterpe şi se afla în imediata apropiere a satului Turnu, astăzi spaţiu agricol pentru cultura mare.

„**Hodmurăşul**" este un braţ mort al Mureşului pe lângă digul de apărare vechi (azi scos la reformă) („dolma"), care în special la inundaţiile de primăvara ajunge să se umple de apă; în restul timpului, cu mai puţină apă, este locul în care se varsă apa pluvială sau surplusul de apă de la „curgerea permanentă a celor trei fântâni arteziene[32] (două în fosta Pecica Maghiară, în faţa fostei primării[33] şi în apropierea şcolii din oraşul de sus, respectiv Momacul, în faţa fostei case notariale din Pecica Română, unde a fost forată în 1897 sub conducerea lui Florian Momac şi Alexa Igrişan, în fruntea localităţii.) A ajuns să fie numită fântână arteziană, azi un adevărat monument-simbol

[29] Viile au fost defrişate de Cooperativele Agricole de Producţie, înfiinţate între 1951-1962, după exproprierea forţată a proprietarilor de drept. În Pecica Română, parcelele aveau numerele topografice cadastrale între 8758 şi 9039, adică 281 parcele, iar în Pecica Maghiară, parcelele aveau numerele topografice de Carte Funciară între 1515 şi 1814, adică 299 de parcele. (n. r., N. Ş.)

[30] Prundurile româneşti aveau numerele topografice cadastrale între 4262 şi 4964, adică 702 parcele. (n. r., N. Ş.)

[31] Prundurile ungureşti (Kissziget, şi Nagysziget) aveau numerele topografice cadastrale între 2196 şi 2618, 422 parcele, respectiv 2619 şi 3163, adică 574 parcele. (n. r., N. Ş.)

[32] Se numesc fântâni arteziene acelea din care apa ajunge la suprafaţă prin forajul făcut de om fără intervenţia unei pompe, datorită presiunii din subsol. (n. r., N. Ş.)

[33] A fost similară celei din oraşul de sus, fiind demolată peste noapte cu ocazia vizitei secretarului general al partidului comunist în 1985, pentru a i se instala o tribună.

al localităţii, după numele notarului cu acelaşi nume: Momac. Versurile populare sunt grăitoare:

„La fântâna lui Momac
Să-ntâlneşte dor cu drag”
Iar mai târziu;
”La fântâna, la Momac
.....
Frunză verde loboda
Am drăguţă-n Cocota
Şi o cheamă Cristina”

– tonul de glumă din final e evident!

Cu referire la spaţiul agricol, atât în „partea românească”, cât şi-n cea „unguresacă”, trebuie să amintim faptul că, până prin anii ’60/’70 ai secolului trecut,acesta era „plin dă sălaşe”, adevărate ferme în mijlocul proprietăţilor agricole, – „*O tempora*!”

–, care produceau pe lângă grâne, animale şi păsări de tot felul, pe care, aproape tot anul, nu trebuia să le „hărănească" gospodarul, ele strângând până la ultimul bob de pe mirişte sau „cucuruzaştină", tot ce rămânea după recoltare. „hărănească" gospodarul, ele strângând până la ultimul bob de pe mirişte sau „cucuruzaştină", tot ce rămânea după recoltare.

De altfel, trebuie subliniat şi faptul că tot ce rămânea după recoltare – paie, „tulei", „cotrenci", „bâte dă ruje", „coceni" sau din „tunderile pomilor", sau din lemnul „rujilor" ce străjuiau sălaşele, ca perdelele de vegetaţie arboricolă din holde[34], se valorifica drept combustibil, fie pentru prepararea hranei, fie pentru încălzit sau drept hrană pentru animale (paie, tulei, pleavă).

Casa tradiţională (românească/maghiară, de gospodar înstărit sau mai puţin), clădită pe un „fundament" dreptunghiular şi acoperită „în două ape" cu trestie sau şovar, fie, mai târziu, cu „ţiglă măruntă" – „solzi de peşte" –, de regulă se compune din trei încăperi:

„**casa dă-năinte**" (spre stradă), fie că edificiul era pe aliniamentul străzii, fie că era „în ocol", cu „grădinuţă" „cătă uliţă"; grădinuţa nu lipsea nici în cazul clădirilor aliniate stradal, ea fiind amplasată „în ocol" – paralel cu „târnaţul"[35].

„**casa dă-napoi**" (spre grădină) – având în continuare, cu intrare „dân târnaţ", cămara: în „căşile găzdăceşti" aceasta din urmă era foarte spaţioasă iar sub ea, de regulă, cu intrarea „dân târnaţ" se afla „podrumu'" – era încăperea „dă ţânut" unde se păstrau cele mai mari valori ale familiei.

„**dân tindă**" – încăperea din mijlocul clădirii, în care se intra „dân târnaţ", cu „horn dăschis" – era locul în care se afumau produsele rezultate din „tăiatu' porcilor" – şi asigura alimentarea pentru cele două cuptoare cu combustibil – paie, tulei ş. a. m. d. – ce dădeau căldura în vreme de iarnă, dar şi pentru preparatul mâncării „în gura cuptorului", când se foloseau şi alte ustensile: „săjacu'", „fedeu"[36]. Oala cu „sarmile" fierbea în gura cuptorului „două-trei zile, fie după coptul pitii", fie după ce înceta, până a doua zi, alimentarea cu combustibil – „arsu cuptorului" – şi acesta era „astupat cu alitău".

Pentru „arsu' cuptorului" se foloseau şi câteva unelte ajutătoare: „piscălău"[37], cu care se stârnea jarul, „drâglu" – un fel de sapă din lemn, care servea la manipularea jarului pe toată suprafaţa cuptorului, „pă vatră". Aluatul destinat coacerii era introdus „pă vatră" cu ajutorul unei lopeţi din lemn, cu coadă lungă, care avea şi „drăglu"/"piscălău".

[34] Această vegetaţie avea şi rol de îmbunătăţire funciară, micşorând efectele negative ale vânturilor.

[35] < magh. *tornác* - prispă, pridvor

[36] < magh. *fedő*

[37] < magh. *piszkafa*

Logic, cuptoarele erau construite în cele două încăperi de locuit – „casa dă-năinte" şi cea „dă-năpoi". În cea „dă-năinte" era construit, lipit „dă cuptor", „şporheiu" – cu plită şi cu „dubă", folosit în special iarna, pentru preparat mâncarea dar uneori şi pentru încălzit, folosindu-se acelaşi fel de combustibil ca-n cazul cuptoarelor: „tulei roşi" – „tori" – tulpini de porumb rămase după hrănirea animalelor (vaci, cai, oi) – „cotrenci" – rădăcini de porumb, recuperate după semănăturile de toamnă (grâu, orz), „coceni" – ciucălăii de porumb, după ce „se sfărâma cucuruzu[38]", „în brâncă" ori cu „măşina de sfărmat", sau tot felul de resturi combustibile.

Uşile de acces „dân tindă" spre „casa dă-năinte" / „dă-năpoi" erau pline, lumina asigurându-se în acestea „pân fereştile dă la uliţă" – în vreme de noapte protejate cu „şolocaturi"[39] sau „pân fereştile dân târnaţ", acesta fiind deschis, gardul sau zidul lui fiind doar până la 1 – 1,5 m. „Târnaţu" era protejat de acelaşi acoperiş sprijinit de stâlpi zidiţi – la casa găzdăcească – sau din lemn, la cea mai modestă, unde deseori lipsea gardul „cu roştei[40]" – uşa de acces din curte (vezi casa lui Oaoa"!)

Tavanele încăperilor de locuit, ca şi „târnaţu", erau sprijinite de grinda „cei' mare", peste toate încăperile la mijlocul / de-a lungul mijlocului clădirii, peste care, „d-a latu'" clădirii, erau grinzile mici, între care se aflau „podelile" (<pod), tavanul propriu-zis.

Pardoseala era din pământ, care, cel puţin săptămânal era „nuruit" cu un amestec de „pământ galbem", „baligă de cal" / puţină „pleavă" şi apă; operaţiunea se realiza „cu zdanţa" şi se obţinea „faţa căşii" (îmi aduc aminte, cu nostalgie, când îi făceam vizite străbunicii mele dinspre mamă – Arselia lu' Albitu'" – că ne dojenea (şi pe mine şi pe fratele meu), neastâmpăraţi fiind,cu vorbele: „şideţi să nu sparjeţ' faţa") sau a târnaţului. Mai aproape de zilele noastre au apărut ca pardoseală „podelile"[41](duşumelile) şi-n casele tradiţionale ca-n „căşile curate" (vezi clădirea de str. 113 nr., edificată în 1871, nu mai prejos ca altele de pe actualele străzi 1 şi 2, construite mai recent, ca atâtea din „partea ungurească" – străzile 2, 3, 401; multe dintre acestea,în vremea raionului Pecica (1957 - 1962/63), după exproprierea abuzivă, au adăpostit instituţiile raionale[42] ale statului, alături de cele ce existau din timpul când localitatea era „centru de plasă[43]" (Pretura - Sfatul Popular Raional,

[38] < magh. *kukorica*
[39] < magh. *zsalugáter*
[40] < magh. *rostély* - grătar, gratie
[41] < magh. *padolás*
[42] Raionul Pecica era compus din Bodrogul Vechi, Felnac, Nădlac, Rovine/Pecica Maghiară, Munar, Pecica/Pecica Română, Peregul Mic, Peregul Mare, Satu Mare, Secusigiu, Semlac, Sîmpetru-German, Şeitin, Turnu, Varişul Mare, Variaşul Mic
[43] Plasa Pecica era compusă din Bodrogul Vechi, Iratoşu, Rovine/Pecica Maghiară, Pecica/Pecica Română, Peregul Mic, Peregul Mare, Semlac, Varişul Mare, Variaşul Mic.

judecătoria - Tribunalul Raional, azi, Primăria < Sediul Comitetului Raional P. C. R.): Comisariatul Militar Raional = Casa „Ursu Pali”, Banca Agricolă Raion = Casa „Manea”, Administraţia Financiară = Casa „Bogatu”, Securitatea = Casa „Axente Novac”, Miliţia Raion = „palatul Reiner”, Miliţia com. Pecica = Casa „Ghebeleş”, (str. 113), IAS = Casa „Miklácz”, CAP „Timpuri Noi” = Casa „Mara”, Casa „Şiclovan – a lui Musai”, CAP „Ogorul” = Casa „Ţigu, a lui Vancu”, CAP „Petőfi Sándor / Avântul” = Casa „Botka”, CAP „Dózsa György – Steagul Roşu” = Casa „Katona”, Cazarma grănicerească = Casa „Kelemen”, Poliţia Rovine/Pecica Maghiară = „casa Bolyos”, Trezoreria Pecica = Casa „Csepella”, Sediul Cooperativei de Consum = Casa „Kuliner”, Ocolul Silvic = „Mezei”, Staţia de autobuz = Casa „Borsos”, Sediul II. al CAP Avântul = casa „Kelemen”.

În „casa dă-năinte”, unde locuia familia gospodarului în cea mai mare perioadă a anului, se aflau paturile pe colţurile încăperii, spre stradă. Paturile aveau căpătâi şi răstaniţă, precum şi scânduri care, sprijinite de răstaniţă, susţineau dricala, fiind demontabile. Căpătâile paturilor nu erau prea bogat ornamentate.

„Dricala” (salteaua), confecţionată din ţesătură rezistentă, de cânepă, era umplută fie cu paie de grâu/secară, fie cu „şuşorci” de porumb (pănuşi rezultate după „desfăcutu’ dă cucuruz”), care zilnic erau „scormonite”atunci când gospodina „făcea patu’”. Apoi se reîntindea cearceaful peste care erau aranjate „perinile” – umplute cu pene de gâscă/raţă şi „duna” – la fel umplută – ce asigurau confortul odihnei de peste noapte. Peste acestea era aşezată „măsăriţa dă pat”, frumos cusută în diverse motive / „slinguită”; motivele reieşind din găurile realizate cu acul, ca de altfel şi-n cazul feţelor de pernă / de dună, ce-şi aveau tocul din material colorat, pentru a se realiza motivul ornamental. Peste „măsăriţa dă pat”, din care o parte se lăsa la vedere era aşezat „tilimu’”, ţesut în război, din lână, în motive geometrice.

Aceste obiecte de uz casnic erau renumite prin alte localităţi din jur pentru frumuseţea lor. Ca şi „tilimurile peşcăneşti”, în aceeaşi tehnologie erau confecţionate şi „străiţâle”, ce serveau la transportul merindei la câmp sau când gospodarii mergeau la târguri sau „la piaţ”.

Peste „tilin”, cu deosebire în „casa dă-năpoi”, unde, de asemenea, existau paturi mai mult pentru „goşti”, se aşezau „perinile” care, de regulă, nu se foloseau zilnic, ca-ntr-o expoziţie.

În faţa paturilor se aşezau „laviţi cu spătar” / scaune ca şi-ntre cele două ferestre ale încăperii, iar în faţa lor era masa dreptunghilară cu „puiuţ”, ce adăpostea tacâmurile. Ca o completare a garniturii paturilor, cu aceleaşi motive era „măsăriţa” (pe masă) „ştergurile” (ornamentale) expuse la icoanele de la capul paturilor / la oglinda aşezată sub grinda mare şi „firangurile[44]”.

[44] În grai maghiar local se numeau *firhang*.

În vreme de iarnă, cu spatele la cuptor se putea sta pe vatră (partea puţin ieşită pe două laturi a cuptorului); „după cuptori” se putea chiar dormi.

Pe uşa plină a camereiera amplasat cuierul, unde erau atârnate obiecte de îmbrăcăminte. Pe pereţi, pe lângă icoanele ce nu lipseau din nici o casă, se mai găseau şi alte fotografii de familie sau suporţi din lemn ce sprijineau ştergare frumos cusute, asemenea celor de la oglindă sau icoane.

Dacă spaţiul permitea, în completarea mobilierului camerei, se mai amplasa fie

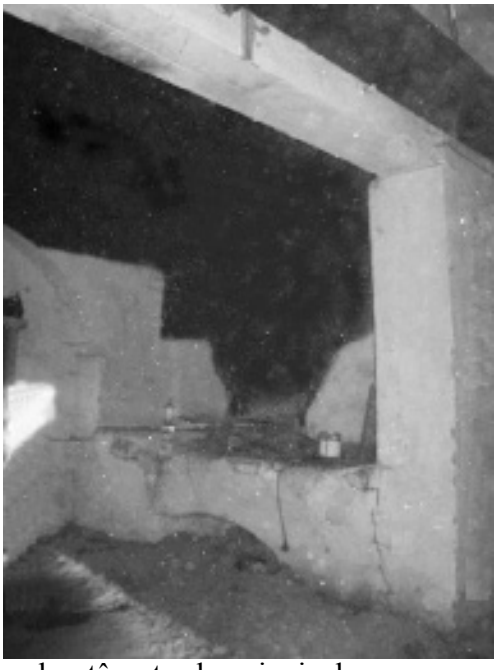
„ladă de zestre”, fie „dolaf cu fiioace“ [44b], ce adăposteau alte obiecte de îmbrăcăminte. Acestea nu lipseau din „casa dă-năpoi”, care era la fel mobilată.

Pereţii, în cele mai multe case, erau văruiţi, mai târziu zugrăviţi „cu pene”.

[44b] < magh. *fiók* - sertar

„**Tinda**”, cum arătam mai sus, era locul în care se prepara, în cea mai mare parte a anului mâncarea.

Nu conţinea prea mult mobilier: o masă, mai mică decât cea din celelalte încăperi, ce servea la preparatul mâncărilor, un „stălaj”, ce adăpostea „hărboicile” (cratiţele), „tipsiile” şi oalele. „Dă stălaj” era agăţată „săcitoarea” şi diverse funduri pentru tocat. În gura cuptorului îşi găseau adăpostul „săjacu” şi „fedeu”.



„Blidele” (farfuriile), şi cele de folosinţă şi cele ornamentale, erau agăţate, în mai multe semicercuri pe fundalul încăperii, într-o nişă realizată din construcţie. Pe grinda „cei mare” „dân tindă” se poate vedea o etajeră, unde se găseau şi alte obiecte de folosinţă la bucătărie.

În „târnaţ”, în vreme de vară şi până toamna târziu, se afla „sâncălău” – un pat dotat cu un suport din lemn peste care se aşeza o pânză astfel încât muştele/ţânţarii să nu-l deranjeze pe gospodar.

Cămara, în care se intra „dân târnaţ”, era încăperea unde erau adăpostite alimente. Era dotată cu rude atârnate de grinzi, de care se agăţau „clisăle”, „şoncile”, „cârnaţî”, „sălamii” (toba), „cununa dă ceapă”/ „cununa dă ai”. „Pă stălaje” găseai „iejile cu părădaică”, „… cu dunţuri” (compoturi), „… cu mniere” (de albine). Agăţaţi în cuie mari (de lemn/fier) atârnau pe pereţi, săcuieţi cu „tărhană”, griş. În „lădoaie” era depozitată „fărina” şi „tărâţăle”. În saci „dă cânepă” era stocat grâul (cea mai mare parte însă se afla în „coş” – realizat din împletitură

pe tălpi de lemn, de esenţă tare, lipit şi-n interior şi-n exterior şi acoperit) şi cucuruzu sfărmat, „pitele”, „tiupurile cu unsoare” (de porc) cu „mniere” (de albine) / cu „oloi[45]” (ulei „dă rujă” / „dă ludaie”).

În cazul casei găzdăceşti ce avea şi „podrum” (pivniţă), multe dintre cele amintite le găseai aici alături „dă cada cu cureti”, „vasăle cu rătie/vin”, „lăzale cu năsâp” în care se păstrau verdeţurile şi alte ustensile ce se foloseau la pivniţă: „trăgaciu dă rătie”, furtunul de tras vinul din butoi, dacă nu se folosea „slăvina” (robinet la butoi) ş. a. Intrarea în „podrum” se facea fie „dân târnaţ”, fie „dân ocol”.

Din cămară, de regulă, se asigura şi urcarea în „podul casei”, loc în care, în cazul gospodăriilor ce n-aveau „coş”/„cotarcă”, se păstra grâul, orzul, ovăzul, cucuruzul şi diverse alte lucruri ce nu foloseau zilnic (războiul de ţesut, demontat, furca cu roată, vârtelniţa, fuşteii).

Cum cămările, podrumurile, podurile, coşurile şi cotărcile erau mereu pline şi la gazde şi la cei mai puţin avuţi, dacă erau harnici şi se ştiau gospodări, e de înţeles că peşcanii „n-or răbdat dă foame” doar atunci când s-au întâmplat să fie ani secetoşi; de aceea, am zice că: **Peşca-i ţara pitii şi plăcintii.**

Şi ca să dovedim aceasta vom urmări în cele ce urmează cât mai multe elemente ale activităţii culinare; moduri de preparare, ustensile, feluri de mâncare, cotidiene sau la ocazii festive – ce ţin, e evident, de inventivitatea şi priceperea gospodinei în realizarea „reţetelor” bucătăriei tradiţionale.

Peşcanile, întâi de toate, bune gospodine erau maestre în prepararea pâinii;

[45] < magh. *olaj* - ulei

„pita dă Peşca” a devenit faima localităţii, nu numai mare, dar şi deosebit de gustoasă, un simbol al priceperii şi hărniciei pecicanilor, fie ei români, unguri, slovaci sau ţigani.

Ce-i asigura aceste calităţi? Întâi grâul, foarte bogat în gluten, (soiul Ötvös, de exemplu) ce dădea o făină de foarte bună calitate, e drept, şi dorită morilor – Ghizela, Scherer, Bacsilla, Aconi – care scoteau „făina nulaş[46]”. De altfel, moara Ghizela, a doua moară industrială după Neuman, din Arad, realiza şi griş de calitate şi chiar „piparcă râşnită[47]” (boia de ardei), iar moara lui Suli (Elias) scotea uleiuri comestibile foarte fine „dă rujă” (floarea soarelui) şi „dă ludaie” (dovleac); „mălăoiu” (şroturile) servea ca hrană pentru animale.

Dar, nu în ultimul rând, calitatea pâinii era asigurată de priceperea gospodinelor. Acestea ştiau să pregătească făina pentru aluat, fie că-l preparau dospit cu „cumlău[48]”/drojdie, fie că nu. Aluatul trebuia foarte, foarte bine frământat – „până asuda grinda[49]” – şi apoi lăsat să dospească până să fie „băgat în cuptori” la copt.

Era important, de asemenea, şi cum „era ars cuptoriu[50]” şi cât dura coacerea[51]. Toate acestea coroborate făceau ca „pita dă Peşca” să-şi păstreze frăgezimea mai multe zile [o dată pe săptămână se făcea pâine pentru familie; zilnic, şi de mai multe ori făceau pită „pitarii”, care o valorificau pe piaţa Aradului, vânzând-o şi „cu crişca” (bucata) şi „cu cărhănocu’” (bucată mai mare)].

Era bună şi goală ori, cum ziceau bătrânii, „învălită cu limba”.

Alături de pâine, gospodăria pecicanului îi oferea acestuia şi multe alte produse alimentare, pe care „socăcităle” ştiau să le îmbine potrivit : „crumpe[52]”, „păsulă[53]”, „borş[54]” (mazăre),,, verdeţuri, fructe - prune, cireşe, vişine, nuci –, lapte, brânză, cărnuri – afumate sau proaspete – de vită, porc, păsări – găină, raţă, gâscă, „tutcă” (curcă), „pircă” (bibilică), „golumb[55]” (porumbel), peşte.

[46] < magh. *nullás, nulla* – zero.

[47] < magh. *őrölt paprika.*

[48] În ultima perioadă a gospodăriei ţărăneşti tradiţionale, la începutul secolului al XX-lea, pâinea a fost preparată cu *cumlău (pár, párkorpa, komlóskorpa)*. Prepararea cumlăului: se frământa tărâţa cu zeama hameiului fiert, se adăuga plămădeală şi puţină făină. (Ca şi condimente se fierbeau în sucul hameiului: orz, ovăz, ciorchine de strugure, ardei, usturoi, sau ceapă, iar când se răcea, se mai punea şi floare de salcâm). Din pasta produsă se formau „pogăcele” mărunte, care se uscau pe uscătorul de cumlău şi se păstrau în pungă de pânză. (< magh. *komló* – plămădeală).
www.szentesinfo.hu/cd/helyismeret/neprajz/html/oldal14.htm

[49] Până ce transpira fruntea.

[50] Până ce „drâglul” plimbat pe fundul cuptorului scotea scântei.

[51] Două ore.

[52] < magh. *krumpli* – cartof.

[53] < magh. *paszúly* – fasole.

[54] < magh. *borsó* – mazăre.

[55] < magh. *galamb* – porumbel.

Gustul bun al mâncărurilor îl dădeau şi oalele „dă pământ” (în care se fierbeau „sarmile”) sau „dă droşcău” (tuci) / „căldările” (ceaune „dă droscău” sau „dă aramă”), „fedeul” (pe care se frigea carnea, „crumpile”, tipsiile în care se preparau.

Aproape fiecare zi a săptămânii îşi avea meniul său, de la care nu prea se abătea gospodina: miercurea era „zâua aluaturilor”, vinerea era „zâua cu păsula[56]” ş. a. m. d.

O simplă enumerare a felurilor de mâncare gătite în bucătăria pecicană e suficient de edificatoare: „crumpe cu boţ”, „crumpe cu găluşte[57]”, „găluşte tăuţăşti” cu nucă/mac, „gomboţ[58] cu prune”, „ … cu brânză”, „… cu pemnez” (magiun), cu „prezlă[59]” (pesmet), „taşte[60] cu brânză”, „… cu pemnez” (cele cu brânză puteau fi folosite „şi-n zamă” căreia i se făcea „rântaş[61]”).

„Zămurile” (supe „pă carne”, „dă păsulă”, „ dă crumpe”) rezultau din apa în care se fierbea carnea, cartofii, fasolea, la care se adăugau aluaturile: „tăiţăi”, „lăscuţă”, „nodate”, „gârlene[62]”, „tărhană[63]”, alte condimente precum frunze de pătrunjel, de ţelină şi verdeţurile ce se fierbeau o dată cu carnea. „Pă ce carne se făcea zama?”: „dă găină”, „dă raţă”, „dă pircă”, „dă tutcă”, „dă vacă”, „dă golumb”, „dă porc” (în zilele noastre din carne de porc se fac ciorbe).

„Tăt zamă” era şi cea „dă părădaică[64]”, „dă păsulă” – verde, uscată – „dă chimimoc”; i se adăuga ori cârnaţi, şoancă[65], ouă („fierte-n zeamă / zdrenţă dă ouă”) ori „perinci”, ori aluaturi.

Ca felul al doilea se servea şi „păsulă” (uscată) stoarsă” – „cu rântaş”, tocană dă crumpe” – cu cârnaţi sau şoancă etc. Cu rântaş, mai ales în posturi, erau servite „crumpe coapte-n dubă”, fripte „pă fedeu”, cu oloi de ruje” / „ dă ludaie”.

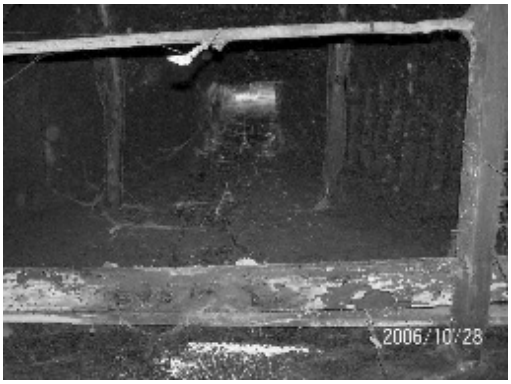
Mâncăruri „dă post”: „mămăligă cu chisăliţă” (de prune), „langoş[66]” (din aluatul „dă pită” cu oloi”), chiar fructe proaspete sau uscate („ploaţă”) cu pâine.

[56] Ungurii din localitate, romano-catolici, ca şi românii ortodocşi , ţineau zi de post, deci fără carne.
[57] < magh. *galuska.*
[58] < magh. *gombóc* – papanaşi.
[59] < magh. *prézli* – pesmet.
[60] < magh. *táska.*
[61] < magh. *rántás.*
[62] Gârlenele s-au folosit în supe de carne, de sărbători. (Ungurii din localitate le numesc *csigatészta*.)
[63] < magh. *tarhonya.*
[64] < magh. *paradicsom* – roşie.
[65] < magh. *sonka* =-jambon.
[66] Aluatul întins se cocea pe fundul cuptorului în care încă ardea focul. < magh. *láng* - flacără.

În zilele de sărbătoare, la nunţi, botezuri, masa peşcanilor era plină de mâncăruri alese:(nu lipsea „zama”), „sarme dă cureti” „… dă piparcă”, „… dă vie”, carne rasol/friptă cu „sos dă părădaică”, „… dă hirean”, „… dă ai”, „… dă vişine” împreună cu „crumpe fierte” / pure, „tocană de pui”, „… dă viţăl”, „dă oaie”, sau de păsări îngrăşate („îndoparea gâştelor, raţelor, curcilor).Un întreprinzător evreu a demarat la Pecica, între cele două războaie, o afacere profitabilă bazat pe tradiţia locală privind „îndoparea” de păsări. Aşa a luat fiinţă numita „Prodavicola”, azi în părăginire, loc unde în trecut localnicii îşi valorificau păsările crescute în gospodării, cele mai multe la sălaşe, unde nu li se ştia numărul.

De tradiţie este şi azi, îngrăşatul porcilor / „bicilor[67]” (tauri), care apoi erau valorificaţi comercial sau sacrificaţi pentru hrana familiei sau la ocazii festive. Comerţul cu vite îngrăşate (sau nu) şi cu cai era practicat intens la Pecica până

prin anii ‘50, oarecum reactualizat recent. Mândria peşcanului era calul, folosit pentru tracţiune sau muncile agricole, înlocuind boii; până la colectivizare puţini pecicani mai foloseau aceste animale (au rămas „dă pomină” boii hitoni, boi zişi „ungureşti” - în fotografie -, pe care-i întâlneam „în număr foarte mare în zona Ineu-Şicula, albi cu coarne mari). O raritate la Pecica au fost bivolii.



Urmare a sacrificării porcilor graşi, în preajma Crăciunului, se asigura hrana peste an: „clisă”, „şoancă” (jambon), „cărdăboşi”, „cârnaţi”, „salam” (tobă), „maioş[68]”, „sânjerete”, „coaste” afumate „în hornul deschis”, în spaţiul amenajat al hornului cuptorului camerei - în fotogtrafie -, şi, mai nou, în afumători amenajate. Din clisă / şoancă, vara se făceau „jumere” (prin frigere) şi se serveau cu diverse garnituri („păsulă stoarsă”, „păsulă verde”, „borş” (mazăre), „cureti dă ludaie” (dovlecei).

De pe masa de sărbătoare nu lipseau plăcintele. Acestea erau incluse şi-n

[67] < magh. *bika* – taur.
[68] < magh. *máj* – ficat.

meniul altor zile din săptămână, cum se întâmplă şi azi: colac (şi „dă post”), „coardă cu nucă/mac”, „plăcintă-ntinsă”cu nucă, mac, vişine, brânză, gris - era plăcinta ce nu lipsea de pe masa de Anul Nou, când era “cu bani” (cel ce găsea banul, se zicea, avea noroc tot anul). De Anul Nou, însă, nu se servea “zamă de găină” ca gazda să nu-şi „împrăştie avutul” cum „râştie” găina, „chifle”[69] cu untură, cu nucă, mac, pemnez, brânză, „cocoradă cu prune” / „caisăne[70]”, „scoverzi” (clătite) „pancove”, “coapte” (gogoşi), “rechişe”, care nu erau umplute,uneori rămânând simple aluaturi.

Ca desert este apreciată şi „ludaia friptă” (în dubă/cuptor) ce se folosea şi ca umplutură la „plăcinta-ntinsă”, sau „mălai cu ludaie”.

În zilele noastre bucătăria peşcană s-a modernizat şi datorită celor învăţate la Şcoala de Fete, cundusă de învăţătoarea Livia Ghebeleş, cât şi datorită cărţilor de bucate: cartofi franţuzeşti, de exemplu, torturi de diferite feluri, ca urmare a practicării meseriei de cofetar, dar nu numai („tort Petre Roman”, „tort Iliescu”!!). Au impus unele reţete cele mai iscusite „socăciţă[71]” ce pregăteau mâncare „la uspeţă”: Ielina „lu’ Americanu”, Arselia „lu’ Cozmă”, Toşa (Aurel Denuţ) şi ajutoarele lor. Astăzi ele asigură prepararea mâncărilor în bucătarie igienică, conform normelor în vigoare, renunţându-se în cele mai multe cazuri la „cădlane[72]” / „sajacuri”, la „căldarea dân droscău” (tuci) ori „dă aramă” ce folosesc în gospodărie, şi azi, pentru topitul unturii, pentru fiertul bulionului, pemnezului, „fiertul soponului[73]” etc.

Cum aminteam şi mai sus, nu lipseau nici de pe masa, nici din camara peşcanului “dunţurile[74]” (compoturi) de prune, mere, pere, gutui, vişine, cireşe, caise şi “acriturile” (murături) de varză, castraveţi, gogonele, lubeniţe (verzi) preparate cu oţet sau “în moare” (apă cu sare).

Ca şi-n casă, ordinea şi „buna rânduială” se-ntâlnesc şi-n gospodăria peşcanului; „olatele“ sunt construite paralel cu uliţa, „cotarca[75]” - chiar pe unul din garduri (de zid) şi despart, de regulă, „ocolu”(curtea, foarte spaţioasă) „dă gredină” (grădina de legume, pomi, vie, de pe lângă casă).

Gardurile s-au diferenţiat în timp în funcţie de materialele folosite: nuiele (gard „dă nuiele” cu „vraniţă” (poartă) împletite, pământ bătut (acoperit cu snopi „dă crenji”), scânduri sau, mai recent, ziduri de cărămidă. Schimbări mari s-au petrecut după Focul cel Mare (1893), când vâlvătaia pornită din „Ştraipiţ”, din neglijenţa unei gospodine care a lăsat căldarea încinsă de pe

[69] < magh. *kifli* – corn.
[70] < magh. *kajszi(n)* – caisă.
[71] < magh. *szakács* – bucătar.
[72] < magh. *katlan* - cazan, căldare.
[73] < magh. *szappan* – săpun.
[74] < magh. *dunszt* - bain marie.
[75] < magh. *kotárka* - pătul de porumb.

săjac pe grămada de gunoi, a ars 103 case, până la Biserica Sârbească. Acestea au fost reconstruite şi, parte dintre ele, dăinuie şi azi, având în completare şi alte construcţii gospodăreşti („măgăzână” pentru cereale).

* * *

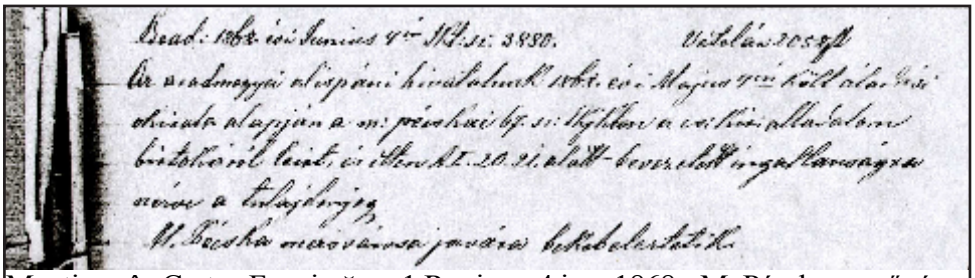
De altfel, câteva evenimente petrecute în istoria localităţii au schimbat decisiv „soarta” ei; s-a întâmplat cum zice românul: *în „tăt rău' să fie ş-on bine” şi invers*. Aceste evenimente au fost:

– colonizarea din 1557/58, urmată de cea din 1735 - 1757 cu unguri şi slovaci;

– Răscoala lui Pera Seghedinaţ (1735/36);

– emigrarea sârbilor în Rusia, din 1751/52;

– holera din 1735/36 şi apoi din 1864 [se referă la aceasta şi nuvela ***Pădureanca*** de Ioan Slavici, după care s-a turnat şi film, multe din filmări realizându-se la Pecica, în pivniţa Parohiei Romano-Catolice, în pivniţa Casei Pionierilor (azi Grădiniţa Nr. 1 - Casa Manea), în Cocota şi-n hotarul localităţii];



Menţiune în Cartea Funciară nr. 1 Rovine - 4 iun. 1868 - M. Pécska mezőváros javára bekebeleztetik = Se întabulează în favoarea târguşorului M. Pécska

– împărţirea localităţii în două : „Magyar Pécska - M. város[76]” şi „Román Pécska” (Pecica).

[76] < magh. *mezőváros* - târguşor, orăşel, localitate cu centru civic care cuprinde biserică, şcoală, primărie şi de unde pornesc străzi lungi, iar în hotarul localităţii este o reţea largă de sălaşe. Pecica maghiară apare în documente ca târguşor în 1839, *Dicţionarul* …, II, p. 837.

Ca urmare a acestor ultime trei evenimente, au avut loc schimburi de populaţii în locul celor dispărute: venirea Tămăşdenilor, Igrişenilor, Chevereşenilor, Cenădanilor, Tiritenilor ş. a.

Marile evenimente:

– Seceta cea Mare (1862) şi Focul cel Mare (1893);

– despărţirea celor două biserici ortodoxe : românească şi sârbească (1872);

– Marea Unire (1 Decembrie 1918);

– abolirea Monarhiei şi Proclamarea Republicii (30 Decembrie 1947);

– colectivizarea din 1949 – 1962. Toate aceste evenimente au modificat comportamentul social al oamenilor, iar în plan economic, s-a schimbat şi faţa localităţii. Oamenii nu mai puteau să-şi mărească suprafeţele de pământ ş-atunci au început să investească în locuinţe, modificându-le („casă - curte"), mobilându-le sau dotându-le cu obiecte de uz casnic şi gospodăresc (au apărut băile, mobila modernă, radioul / televizorul, maşina de spălat, s-au modificat curţile gospodăriilor, devenind grădini de flori).

Noii-veniţi, mai cu seamă după colectivizare, au devenit pecicani şi, cumpărându-şi case „mai ponosite", ulterior, le-au înlocuit cu construcţii noi după modele din Bihor, Maramureş, sau, mai nou, cu frumoase vile după model occidental, dar şi destule „kitschuri" precum casele ţigăneşti recent construite în str. 1.

* * *

În fundul curţii (foarte spaţioasă, încât să se poată întoarce „cocia[77]" încărcată cu paie, tulei ş. a.) era amplasat „iştălău[78]" cu două despărţituri pentru vaci şi pentru cai, la extremităţi cu locuri pentru anumite unelte, respectiv pentru „cocie".

În alte cazuri „iştălău" era amplasat la capătul dinspre grădină al casei de locuit, având în continuare „plevăria[79]".

[77] < magh. *kocsi* – căruţă.
[78] < magh. *istálló* – grajd.
[79] < magh. *polyvás.*

Perpendicular pe grajd, paralel cu casa de locuit, erau construite „cotarca” (pătulul pentru porumb), având sub ea „coteţul” (porcilor) cu padoc, şi „colna”, iar în imediata apropiere era „coşul[80]” (pentru grâne) împletit fie din nuiele, fie din „pălănci[81]” (scânduri groase). În cazul caselor mai moderne coşul a fost înlocuit cu „măgăzâna”, construită sub poartă (vezi casele Hajas, Kelemen ş. a. de pe strada fostelor CAP-uri „Avântul” şi „Steagul Roşu”).

În mijlocul ocolului se află fântâna „cu dierm”, „şibă” şi „videre[82]” (de lemn/tablă), alături de fântână se găseşte „vălău[83]” de adăpat (caii, vacile) şi „scăldătoarea” (o groapă mereu umedă, cu „imală” în care se răcoreau porcii sau gâştile şi raţele, dudul în care dormeau „hoarăle[84]”. În spatele grajdului, în grădină se depozitau furajele (grosiere): „pupii[85] dă tulei”, „jirezâle dă paie/fân”, precum şi „grămada dă gunoi” (de grajd), „tuleii roşi” („toriu”) şi paiele roase (după ce erau scoşi din „iezle[86]/scări” erau folosiţi drept combustibil). În deplină ordine se depozitau şi „cotrencii” şi „cocenii”, „ciocălăii de porumb”, şi aceştia folosindu-se drept combustibil („su’ săjac” sau în „sporhert”).

Grădina de pe lângă casă, destul de întinsă, este cultivată cu legume, zarzavaturi, vie, pomi fructiferi (pruni, meri, peri, gutui, nuci, corni, caişi, cireşi, vişini) sau arbuşti fructiferi (ribizdi[87] smochini). Lucrările de întreţinere se realizau cu sapa, cu „arşeu[88]”, cu grebla, toporul, „ferezu[89]”, iar pentru a scoate din rădăcină pomi se foloseau „budacu’[90]”, tărăboanţă; acestea erau omoloagele uneltelor tractate de animale (mai nou maşini): plugul, grapa (cu colţi / de spini) maşina de semănat (grâu) „stoperii” (de semănat porumb), care erau transportate la locul muncilor cu „cocia”.

Toate aceste unelte le confecţionau rotarii şi “căuacii[91]” în strânsă colaborare; partea din lemn cădea în sarcina rotarului care realiza, cu artă, „obezâle”, „spiţele”, „butucu’” (roţii), „inima cocii”, „feleherţu’” (cârma căruţei), „loitrile”, „şireglile[92]” (mare, în spate, mică în faţă), „leucile[93]”, „grindeiu” (plugului), „rotilele” (plugului) - mai apoi înlocuite de cele metalice

[80] < magh. *kas* – pătul.
[81] < magh. *palló* - scândură groasă de doi ţoli, 5,08 cm.
[82] < magh. *vödör* – găleată.
[83] < magh. *vályú* - jgheab, troacă.
[84] păsări domestice
[85] < magh. *kúp* – con.
[86] < magh. *jászol* – ieslă.
[87] < magh. *ribizli* – coacăză.
[88] < magh. *ásó* – cazma.
[89] < magh. *fűrész* – ferăstrău.
[90] < magh. *budák* – târnăcop.
[91] < magh. *kovács* – fierar.
[92] < magh. *saroglya* – codrilă.
[93] < magh. *lőcs* – leucă.

- „coarnele” (plugului), partea din lemn a grapei, a maşinii de semănat (grâu/ porumb), „tărăboanţa” (roabă).

După ce acestea erau gata, erau duse „la legat” „căuaciului”, care din fier (forjat), folosindu-se de „ileu[94]” (nicovală), ciocane, cleşte, „foiu’ căuăciei” (locul în care se făcea focul ce se întreţinea cu o instalaţie de suflat aer, acţionată şi cu mâna şi cu piciorul), realiza toată partea metalică a căruţei (rafuri pe roţi, inelele la butuci, întăritoare metalice peste lemnul şireglelor şi, nu-n ultimul rând, elementele estetice. Aşa s-a ajuns la realizarea acelor frumoase „cociuţă” – mai sunt vreo câteva în localitate, multe dintre ele la ţigani „cortorari” – ce se foloseau ca şi „fiacărele[95]” („hinteu[96]”) în ocazii - nuntă, botez. Sărbătorile erau prilejuri de a-şi etala măiestria atât meseriaşul cât şi gospodarul posesor al frumoasele exemplare de cabaline.(De aceea, când a fost reactualizat „Praznicul de Pită Nouă”, din cadrul manifestărilor prilejuite de această sărbătoare, nu lipseşte parada hipo.)

Ca şi gospodăria din sat era organizată şi cea de la sălaş, atât în ce priveşte locuinţa, cât şi construcţiile adiacente („olatele”); de altfel, nu toţi aveau şi casă şi sălaş. Cei ce nu aveau casă-n sat locuiau cu toată familia la sălaş, iar ceilalţi, după terminarea muncilor agricole, se retrăgeau în sat, lăsându-şi sălaşele în grija „hodăjeilor” cărora, la înţelegere, le încredinţau toate cele de trebuinţă (dacă erau oameni harnici şi de încredere prosperau şi ei pe lângă „gazdă”).

Pe lângă animalele domestice, în vreme de iarnă, la sălaş „să ociuau” şi sălbăticiuni (iepuri, „făţani[97]”, căprioare) ce, nu-n rare cazuri,erau vânate cu „zanca” (cursă); numărul păsărilor („hoară”) şi „golumbilor” nu se mai ştia, câmpul (proprietate în jurul sălaşului) asigurându-le hrana.

La sălaş, ca-n sat, se întreţinea grădină de legume, vie sau livadă, iar umbra era asigurată de nuci / duzi şi mulţimea de „ruji” (salcâmi) ce, ca pe uliţi, străjuiau clădirile, fiind folositori şi ca lemn de foc / de lucru; azi atât de căutaţi de albine pentru florile lor. Salcâmii erau şi mari consumatori de apă şi, tocmai pentru asta, ca şi alţi copaci (tei, castani) protejau contra igrasiei clădirile. În zilele noastre au fost înlocuiţi cu pomi fructiferi[98] şi asta a făcut să sufere de igrasie atâtea clădiri.

Întreţinerea clădirilor şi a tot ce înconjura locuinţa era / este preocupare de

[94] < magh. *üllő* – nicovală.
[95] < magh. *fiáker* – birjă.
[96] < magh. *hintó* – caleaşcă.
[97] < magh. *fácán* – fazan.
[98] Înlocuirea pomilor ornamentali de pe marginea străzilor cu pomi fructiferi s-a făcut din iniţiativa conducătorilor epocii comuniste, pentru ca fiecare metru pătrat să producă; iniţiativă convenabilă şi sătenilor, deoarece, fiind deposedaţi de terenurile agricole proprii, şi-au produs fructele necesar în faţa casei, pe stradă.

căpătenie pentru pecicani: văruitul caselor, a pomilor, desfundatul şanţurilor, întreţinerea "trotuarelor", „năsâpitu' pă lângă casă", din grămada de nisip ce nu lipsea din faţa casei, cum nu lipseau nici „laviţăle dă la uliţă" (loc pentru „divan", în timpul liber) – de n-ar lipsi nici azi!! –

În sarcina fiecărui gospodar, conform legii nescrise (tradiţia), revenea întreţinerea întregului spaţiu din faţa caselor, până-n axa drumului (n-ar fi rău ca şi acum fiecare pecican să se conformeze!!).

N-a fost rău; aşa cum n-au fost rele muncile „la clacă[99]" ocazionate în vârful campaniilor agricole: „la secere", „la dăsfăcat (de porumb)" sau angajarea de braţe de muncă străine, fie din localitate, fie din alte localităţi, prin „târgu' dă sluji" (Sf. Gheorghe, la locul piaţului, „dă lângă Juncanu", azi ocupat de blocuri sau case familiale, construite acolo după 1950, ca-n locul fostului „promonad"/parc „dân Muştră[100]", defrişat mai întâi pentru a deveni teren de fotbal şi repartizat apoi unor familii „îndreptăţite").

Plata „slujilor" / „slughităl̆or" se făcea în natură; de fapt în natură se întâmplau şi trocuri de produse: „pădurenii" (cei mai mulţi moţi) îşi aduceau produsele (fructe, doniţe, ciubere, scări, furci şi greble de lemn) ca să primească grâu, porumb (sau chiar bani, în zilele noastre) folosindu-se de unităţi de măsurătoare, ca şi pecicanii de altfel: „ghioaba", „vica", „polovica" (30 - 35 l, 10 - 15 l). De fapt şi-n alte domenii, înainte de adoptarea sistemului metric, se făceau măsurători şi „cu cotu'", „cu şucu", „cu acău[101]", „cu stânjenii", „cu lanţu'", „cu iuderii", „cu ştricu'" (tăria alcoolului). În cazul trocurilor ca şi-n cazul vânzărilor / cumpărăturilor avea loc „tocmeala" (înţelegerea) şi apoi şi „plata aldămaşului[102]".

Chiar şi timpul era măsurat în legătură cu muncile agricole: „vremea căratului dă gunoi" (I - II), „vremea ciresălor" (V), „vremea secerii" (VI - VII) sau a sărbătorilor religioase (Paştile, Crăciunul, Sf. Vasile, Sf. Ioan, Sf. Constantin şi Elena, Sf. Arhangheli Mihail şi Gavril, care cădeau la date fixe, conform Calendarului Creştin Ortodox / catolic. Numai sârbii erau / sunt „năpoi cu cărindariu[103]".

Ocupaţiile tradiţionale ale pecicanilor, plugăritul şi creşterea animalelor s-au dezvoltat în strânsă interdependenţă... animale de muncă, pentru hrană, producătoare de materie primă pentru îmbrăcăminte / încălţăminte,

[99] < magh. *kaláka* - clacă.

[100] Muştră (< ngr. *Mostra*) '" Mustră: exerciţiu militar, instrucţie (< magh. *mustra)*.

[101] < magh. *akó* - 50,80 litri.

[102] < magh. *áldomás* - se bea în cinstea realizării afacerii.

[103] Calendarul gregorian a fost introdus în locul celui iulian la 4 octombrie 1582, joia, a doua zi fiind vineri, dar data era de15 octombrie, „renunţându-se" la celelalte zile din an. Tot atunci s-a modificat şi noul sistem al anilor bisecţi, în aşa fel ca să nu mai fie nevoie de corecţii atât de mari. Biserica ortodoxă rusă şi sârbă n-a trecut la noul calendar.

îngrăşăminte naturale (gunoiul de grajd), în vreme ce produsele agricole ofereau hrana oamenilor, dar şi a animalelor şi păsărilor din gospodărie.

Alături de acestea, mai ales în perioada de iarnă, peşcanii îşi găseau şi alte ocupaţii casnice ce contribuiau la dezvoltarea puterii economice a familiei şi a localităţii, implicit cele de provenienţă „industrială".

Prelucrarea firelor şi a fibrelor vegetale (lână, cânepă) a fost ocupaţie de însemnătate pentru pecicani. Se asigurau astfel ţesături pentru îmbrăcăminte sau obiecte de uz casnic, cărora niciodată nu le-a lipsit bunul gust.

Procesul comporta mai multe operaţii: tunsul oilor, spălatul lânii, scărmănatul lânii (dărăcitu), torsul lânii (cu furcă manuală / cu roată şi fus) din caier, torsul fuiorului; cânepa semănată primăvara se culegea în august, urma topitul cânepei în apa Mureşului, uscatul şi meliţatul(zdrobirea tulpinilor). Cele mai dificile operaţii erau urzitul şi ţesutul - poate şi de aceea s-a renunţat la războiul de ţesut şi la producerea de ţesături în casă, atunci când mai uşor era să fie achiziţionate „dân dutean" (dugheană). Până nu demult au mai existat câteva localnice ce se ocupau cu ţesutul, mai mult folosind ghergheful (... „a lu' Căproi", de exemplu).

Din ţesătura de cânepă cu fir mai fin se confecţionau cămăşi, „spătoaie", „poale" femeieşti de lucru, dosoaie (ştergare), ţesătura mai puţin fină era folosită pentru realizarea de „merindăici" (cârpe de bucătărie), săcuieţ, iar cea mai dură folosea pentru „procoviţă", „ponevi[104]", „dricăli", storuri pentru geamuri şi-n special saci.

Din lână vopsită cu vopsele naturale (coji de nucă – negru, ceapa – galben, culori ce ţin şi astăzi) se ţeseau „tilinuri", „străiţi" şi, bine-nţeles, „pănură" (aba) mai fină sau mai dură, din care se confecţionau obiecte de îmbrăcăminte („cioareci", „poale", „suman", pieptare ş. a.).

În război (gherghel) se ţeseau şi obiecte fine de decor, îmbrăcăminte din bumbac sau lâniţă ce se purtau în sărbători (cămăşi „spătoaie", poale, „cârpe-n cap").

Portul tradiţional de la Pecica cu greu a putut fi reconstituit, având puţine obiecte păstrate; de mare folos ne-au fost fotografiile de pe crucile din cimitire şi altele găsite în „arhivele" unor familii.

Costumul popular de la Pecica, atât cel femeiesc, cât şi cel bărbătesc, este o combinaţie între ce găsim în Ţara Crişurilor şi în Banat, locuri de unde au coborât / urcat, cum arătam şi-n altă parte, viitorii locuitori ai localităţii; fie că vorbim despre costumul de vară sau cel de iarnă, de lucru sau de sărbătoare.

[104] < magh. *ponyva* – prelată.
[105] < magh. *szoknya* – fustă.

Costumul femeiesc se compune din: „poale”, cusute cu „cipcă” sau „slinguiţe”, largi, care se purtau pe sub „sugnă[105]”, ce acoperea corpul de la mijloc în jos, fiind decorată cu borduri cusute, chiar şi acelea din material „dă cumpărat”.

„Spătoiu” (camaşa) confecţionat din material foarte fin („dă tinari”) avea cusături florale doar pe mâneci (alb pe alb / galben şi mai târziu cu fir de aur) care ieşeau de sub „tieptari”-ul, ce se încheia cu nişte clame de argint sau de aur, realizat din acelaşi material („cârtiţă” - catifea foarte fină) ca şi sugna / „zaghia”.

În cazul tinerelor, „sugna” şi „spătoiu” erau o singură piesă.

Pe cap, femeile mai în vârstă, căsătorite, purtau „cârpă” (batic) care se lega sub bărbie. Era un sacrilegiu ca o femeie să apară fără cârpă / „zaghie” în public.

În timp ce tinerele, doar în vreme friguroasă aveau capul acoperit, în rest nu.

La sfârşitul secolului al XIX-lea au fost adoptate în costumul femeiesc tot felul de materiale ieşite din fabrici ce erau cusute după modele germane / ungureşti.

Un cântec local atestă această realitate:

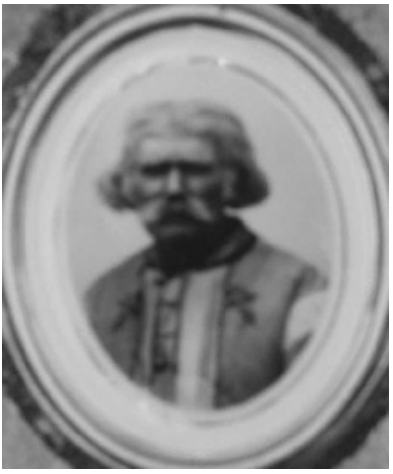
„Vinde mama crumpile
Şi-m’ cumpără zadie
Vinde mama cucuruz
Şi-m’ cumpără japan-blues.”

În vreme răcoroasă, toamna şi iarna, femeile îmbrăcau „cârpă după cap” (din lână), cojoace din blană de oaie asemeni bărbaţilor, şi-n picioare, în locul păpucilor, cizme (negre / roşii) ori „ţâpele” (cu tureac mai sus de gleznă). S-au adoptat, mai recent „viganu”, „viziclu” ş. a., „şuferinii” (salbă din monede de aur / argint, ce a devenit un argument pentru starea economică a familiei căreia-i aparţinea purtătoarea).

Portul bărbătesc - de vară - se compunea din izmene (foarte largi), cămaşă cu 10 - 15 cm mai lungă de la brâu, cu gură ce se încheia, la tineri, cu nasturi, şi cu „chentari” în cazul bătrânilor, cu guler le cei dintâi şi fără guler la bătrâni. Şi izmenele şi cămăşile de sărbători erau cu cusături (alb pe alb) - pe piept - ornamentate.

Peste izmene bărbaţii purtau şi „zadie” (albastră, de lucru, şi albă, de sărbători), iar bustul era îmbrăcat cu „zobon” (negru pentru bătrâni şi mai deschis, din material „dă cumpărat”, pentru tineri). În picioare purtau păpuci la lucru / „ciuzli[106]”, iar pe cap pălărie („clop dă păr” / „clop dă paie”).

Portul bărbătesc - de iarnă - comporta „cioarecii” şi „sumanul”, căciula de piele de oaie neagră.



Se purtau şi „tieptare” de blană, fie deschise, fie închise, încheiate într-o parte cu nasturi de piele pe umăr şi sub braţul stâng. Erau frumos ornamentate precum cojoacele.

În picioare, cizme cu tureci tari cei mai tineri, sau moi, cei bătrâni. Şi-n portul bărbătesc ca şi-n cel femeiesc şi-au făcut loc, cum se vede şi din fotografii, elemente „dă cumpărat” („nădragi priceşi”). Interesant de observat că atât tinerii, cât şi bătrânii purtau mustaţă, iar bătrânii şi părul lung.

[106] În graiul maghiar local „*csuszi*”.

În timpul iernii îmbrăcau şi „bundă” (până la călcâie) şi aceasta foarte frumos cusută, asemeni cojoacelor; şi pe vreme ploioasă purtau „buhai” (neornamentat, lăsat la culoarea lânii - albă / seină). Căciula şi, mai apoi, gulerul de la „iancăl”, erau şi din blană scumpă „dă Astrahan”.

Cu deosebire după primul război mondial îmbrăcămintea „s-o domnit” şi-n cazul locuitorilor de la noi, ori că erau oameni mai şcoliţi, ori că erau simpli ţărani.

Costumul popular a rămas să fie folosit doar la ocazii mai deosebite, fie de către tineri fie de către copii sau bătrâni.

Şi în spectacole folclorice sau de teatru.

Ce se prezenta în spectacol? Nu numai costume populare; se auzea cântecul, se admira jocul, se valorifica graiul pecican.

Pentru a cunoaşte graiul pecican, vă oferim (în anexe) sub „motto”-ul „**Le datorez enorm**”, câteva mostre din culegerea pe care profesorul meu, Ioan L. Hedeşan, a realizat-o, culegere care în atâtea ocazii a stat la baza tot atâtor spectacole folclorice, pe care le-am montat în urma discuţiilor şi sfaturilor sale: „*Dumnezo' să-l hodinească-n pace*!”

Veţi constata că, asemenea portului, jocului sau melosului, şi **graiul pecican** poartă amprente, atât ale subdialectului crişean cât şi ale celui bănăţean; spaţii din care, cum afirmam şi-n alte rânduri, au urcat sau coborât spre Peşca „viitorii ei locuitori”.

În acest sens se impun câteva sublinieri:

formele „conjuncte ale unor părţi de vorbire: „numa'", „da'", ş. a;
formele „egale" (fonetic) de singular şi plural: sg. „cociuţă" = pl. „cociuţă", în cazul femininelor;
pluralul „egal" (fonetic) a masculinelor/neutrelor: „pacurari" = „păcurari" – la singular şi plural;
terminaţia „-e" = „-ă" pentru plurale feminine: „şcoale" = „şcoală" (şcoli);
predilecţia pentru forme inverse ale verbelor cu pronumele, „bată-te binile!"; „mâncă-te-ar binele!" sau şi cu formulare cu dativ-etic: „mânca-ţî-l-ar năpustu", „mânca-mi-ţî-l-ar pustia";
forma perifrastică pentru m. m. ca perfectul: „s-o fost dus(ă)", „s-o fost ascuns(ă)";
forme „populare" de viitor: „şi mere", „îi mere", „m-oi duce", „oi vidé"; se poate observa şi rostirea „deschisă" a lui „e" = „ea" (oi vidé" = oi vedea");
formele cu dativul etic, ale verbului „a fi" (ca-n graiul bănăţean): mi-s („îmi sânt"), vi-s („vă sânteţi"), ni-s („ne sântem"): io mi-s peşcan!
Formele de dativ cu prepoziţii: „dau apă la cai".

Sigur mai sunt şi alte fapte gramaticale ce ar putea fi amintite, dar noi ne-am opri la aceste câteva.

Mai multe sunt de zis în ce priveşte vocabularul: în această privinţă vom spune că multe aspecte vizează „influenţa crişeană" şi tot atâtea pe cea „bănăţeană", la care se adaugă influenţa sârbă şi foarte mult cea ungurească, acestea ca o clară dovadă a convieţuirii paşnice între aceste populaţii ce s-au perpetuat la Peşca (consultaţi glosarul anexă).

În ce priveşte fonetica ar fi de exemplificat cu câteva rostiri. Ele se întâlnesc şi-n graiul vecinilor (semlecani, şeitinani, măceni ori „dă dincolo dă Murăş", felnăcani, munărenţi):
vocala „i" > „î, â" după consoane: „sâli", „sâtă", „zâc"
vocala „o" > dift. „uo": „uoamini", „uoasă"
vocala „e" > dift. „ie": „fedieu", „niepot"
vocalele finale „e" > „ă" şi se formează „egalitatea" între singular şi plural: sg. „buză" = pl. „buză", sg. „maţ" > pl. „maţă"
vocala „i" (semn al pluralului se afonizează: „morminţ", „părinţ"
consoana „m" > "mn": "amniaz", "mnierie"
articolul hotărât „-l" nu se rosteşte: „calu", „pruncu"
interjecţiile de adresare către animale / păsări: „rica-rica" (raţe), „li – li – li" (gâşte", „ţa – ţa = ţi – ţi" (porci).

Spaţiul nu ne permite să detaliem, deşi ar fi multe de spus.

Am încheia cu câteva observaţii privind sudăluile (înjurături) care în majoritate sunt expresii, iar la sens le-am alătura blestemelor, în care intră verbele „a mânca", / „a bate": „mânca-te-ar năpustu!" (năpasta), „mânca-l-ar orbia!" („orbeţ" > orbia), „bată-te Dumnezo!", „mânci-te frasu!", „mânca-

l-ar duba!” (prin batere de tobă se anunţa licitaţia de pierdere a proprietăţii), dar şi multe adresate animalelor: „mânca-te-ar jigăraia!” (câine), „mânci-te lupii!” (oaie), „mânca-l-ar cuţâtu!’” (porc).

Parte dintre sudălui ş-au pierdut sensul de „pedeapsă” şi au devenit, am zice, chiar „urări” (mânci-te binile!”) sau transmit o doză de înţelegere a „vinovatului” („bată-te vina ta!”).

În zilele noastre, cu tristeţe trebuie s-o spunem, înjurăturile au devenit „atracţie” pentru vorbitori, ca de altfel şi atâtea expresii triviale pe care nu dorim să le pomenim. De fapt de la violenţa în limbaj şi până la violenţa fizică nu e decât un pas … şi câte nu se întâmplă şi la Pecica! Ş-atunci te-ntrebi cum ar putea fi eradicat răul când televiziunea, radioul şi presa scrisă oferă destule exemple negative, de manipulare, încât se ajunge ca relaţiile umane să-şi piardă latura sentimentală care făcea din indivizi oameni şi-i apropia pe unul de celălalt. Lumea devine tot mai insensibilă, iar individul nu mai răspunde la durerile semenului său şi nici nu se asociază cu el să-i rezolve necazurile. Au dispărut „divanurile” ţinute „pă laviţa de la uliţă” şi televizorul, chiar calculatorul, îi izolează pe oameni, îi ţin pe indivizi în casă, nu se mai vede om cu om, „numai la piaţ”, „la uspăţ” şi foarte rar la alte manifestări precum spectacolul / balul. Omul singur poate fi manipulat mult mai uşor, că de-ar fi mai mult în grup, s-ar găsi cine să-i deschidă ochii sau măcar de-ar mai citi:

„Tu-mi eşti prietenă şi soră, carte
Între coperte sunt filele de aur”
(Al. Andruiţoiu)

Nu avem pretenţia că în Glosarul aflat în anexă am inventariat toate cuvintele “peşcane”, parte dintre acestea fiind deja explicate pe parcursul expunerii sau la subsolul paginilor. Luaţi-le ca pe o întoarcere în timp, gândindu-vă că „cine nu-şi cunoaşte trecutul, nici viitor nu va avea”, sau savuraţi-le ca pe nişte delicii lingvistice; credem cu tărie că e mai potrivit să recurgem la ele decât să adoptăm fie împrumuturi necesare, fie, o vai!, atâtea elemente de argou / de jargou.

Tinerilor le-am adresa invitaţia să ia cartea-n mână / dicţionarul şi să-şi îmbogăţească, româneşte vocabularul.

Şi ca „aperitiv” vă oferim o „traducere” din grai în limba literară a unui mini text, în întregime.

Tăt a biteri-am tras,
Biteri mare-am rămas.
Cine vre să fie lotru,
Să vină cu mine-n codru,
Să-i arât io cum să fură,
Când îi negură şi-i bură.
Calu sur atunci se fură,
Când îi negură şi-i bură.
...
Domnule, solgai-birău,
Nu mă pedeps-aşa rău
Că-ţ fur doi cai la hinteu.
Unu şarg şi unu sur,
Numa lasă-mă să fur.
Că dă când nu am furat,

Masa-n birt nu s-o udat,
Nici dă vin, nici dă vinars
Nici dă carne dă porc gras,
Nici dă vin, nici dă pălincă,
Nici dă carne dă junincă."

Mereu am fost atras de furtişag,
Lotru mare-am şi rămas.
Cine doreşte să devină lotru,
Să vină cu mine-n codru,
Să-l învăţ eu cum se fură,
Când este negură şi burniţează.
Calul sur atunci se fură
Când e negură şi burniţează.

...
Domnule, ajutor de primar (subprimar)
[judecător comunal]
Nu mă pedepsi aşa rău (prea rău)
Că îţi fur doi cai pentru caleaşcă.
Unul galben şi altul sur,
Dar lasă-mă să fur.
Fiindcă de când n-am mai furat,
În birt n-am mai băut
Nici vin, nici ţuică,
Nici n-am mâncat carne de porc (gras),
Nici n-am băut vin, nici ţuică,
Nici n-am mâncat carne de vită.

Am putea crede că un astfel de text l-o fi cântat şi răzvrătitul împotriva stăpânirii, biteria[107] era o formă de împotrivire, Iancu Bitancu / Suciu (ortacul său), despre care pomeneşte şi Petre Ugliş-Delapecica, relatând o „legendă" auzită de la bodroganii cei bătrâni: „Pe la sfârşitul secolului al XVIII-lea, în pădurea mare şi deasă din apropierea satului, s-au cuibărit, din când în când, doi haiduci (n. n. *lotri*) vestiţi în toată împrejurimea acestor sate de pe câmpie, cunoscuţi sub numele de Suciu şi Iancu Bitangu.

Aceştia, prin tâlhăriile lor de o îndrăzneală nemaipomenită, câţiva ani de zile au băgat în groază mai ales pe bogătanii şi pe domnii de pământ. Povesteau bătrânii satului, acum mai bine de şaizeci de ani, că au auzit şi de la bunicii lor despre isprăvile acestor doi haiduci din satul lor.

Haiducii erau văzui ca nişte oameni aproape uriaşi, care prin înfăţişarea lor băgau lumea în spaime. Purtau bărbi mari ca şi călugării, deseori se îmbrăcau în haine preoţeşti şi, astfel, ajungeau să intre în curţile celor bogaţi, pe care îi storceau de galbeni şi de arginţi, cu care apoi ajutau familiile săracilor şi necăjiţilor.

Fiecare haiduc avea câte două puşti cu creme, totdeauna încărcate şi săbii lungi şi grele, bine ascuţite. La brâu aveau şerpare de piele, câte patru-cinci pistoale sclipitoare. Se furi'au numai noaptea călări pe cai iuţi ca vijelia. Nu umblau pe locuri bătătorite, ci numai prin locuri ascunse de ochii lumii. În fiecare sat îşi aveau locuri anumite unde poposeau peste noapte, fiind păziţi în tot timpul cu mare grijă de oamenii lor. Aceştia erau foarte bine răsplătiţi de către haiduci, cu galbeni şi arginţi.

Gazdele haiducilor erau totodată şi spionii lor de mare încredere şi nimeni nu bănuia cine ar fi iscoadele lor. Spionii îi anunţau prin diferite semne, când erau urmăriţi sau încolţiţi, şi totdeauna scăpau de primejdie.

[107] (<magh. *betyár* = haiduc, erau persoane certate cu legile vremii, deci cu autoritatea locală şi de stat, ulterior poporul oferindu-le caracteristici mistice, ca şi eroilor basmelor populare)

Se întâmpla de multe ori, ca aceste iscoade, bine răsplătite, să-i dea pe mâna haiducilor, pe aceia care umblau să-i prindă pe ei. Aşa povestea un bătrân, că aceşti haiduci au izbutit să pună mâna pe o ceată de cătane împărăteşti, care se găseau în căutarea lor. După ce i-au prins, ca să-şi bată joc de ei, haiducii i-au legat de mâini şi de picioare cu lanţurile, le-au luat toate armele şi praful de puşcă, i-au dezbrăcau de haine, i-au aruncat într-o căruţă, după care i-au îmbătat tuci. Îi duceau apoi până în apropierea mai marilor lor, îi dădeau jos din căruţă, îndreptau caii cu căruţa spre satul de unde au plecat, iar ei luau alt drum făcându-i urma pierdută.

Se zice că aceşti haiduci veneau din când în când în satul Bodrog să-şi petreacă cu ortacii lor. Prinşi şi legaţi bine în lanţuri, au fost duşi de către oamenii bogatului în temniţa de la Arad, ca să fie judecaţi … au ieşit nevătămaţi din temniţă şi au plecat în lumea cunoscută numai lor, fără să mai fi auzit cineva de numele lor" (Petre Ugliş Delapecica, *Scurtă monografie a sătuleţului milenar Bodrogul-Vechi,* Buc. 1969, p. 21-23).

Că un sâmbure de adevăr există privind această relatare nu ne îndoim, de vreme ce şi-n literatura cultă (*Moara cu noroc* de Ioan Slavici[108]) găsim acest tip de personaje! (Lică Sămădăul sau Rózsa Sándor, pe care-l pomenesc tradiţiile ungureşti c-ar fi acţionat în zona noastră de locuire).

Graiul, comorile literare pe care vi le-am supus atenţiei, jocul cântecul şi portul, toate (sincretismul folclorului!) au fost valorificate creator în spectacole gustate de public. Astfel, publicul s-a reîntâlnit cu nestemate uitate sau în latenţă, aflate în lada de zestre de la străbuni.

S-a avut mereu în vedere ceea ce ne-a transmis prin testamentul, afişat pe frontonul Casei Orăşeneşti de Cultură, înv. Efrem Hedeşan, rămas înscris pe crucea mormântului său, din cimitirul „dântră Ardeleni": „PECICANI, PĂSTRAŢI-VĂ OBICEIURILE ŞI CREDINŢA AŞA CUM VI LE-AU LĂSAT MOŞII ŞI STRĂMOŞII VOŞTRI!"

[108] Romanele *Rózsa Sándor; Rózsa Sándor lovát ugratja; Rózsa Sándor összevonja szemöldökét* de Móricz Zsigmond descriu haiducia din pusta maghiară.

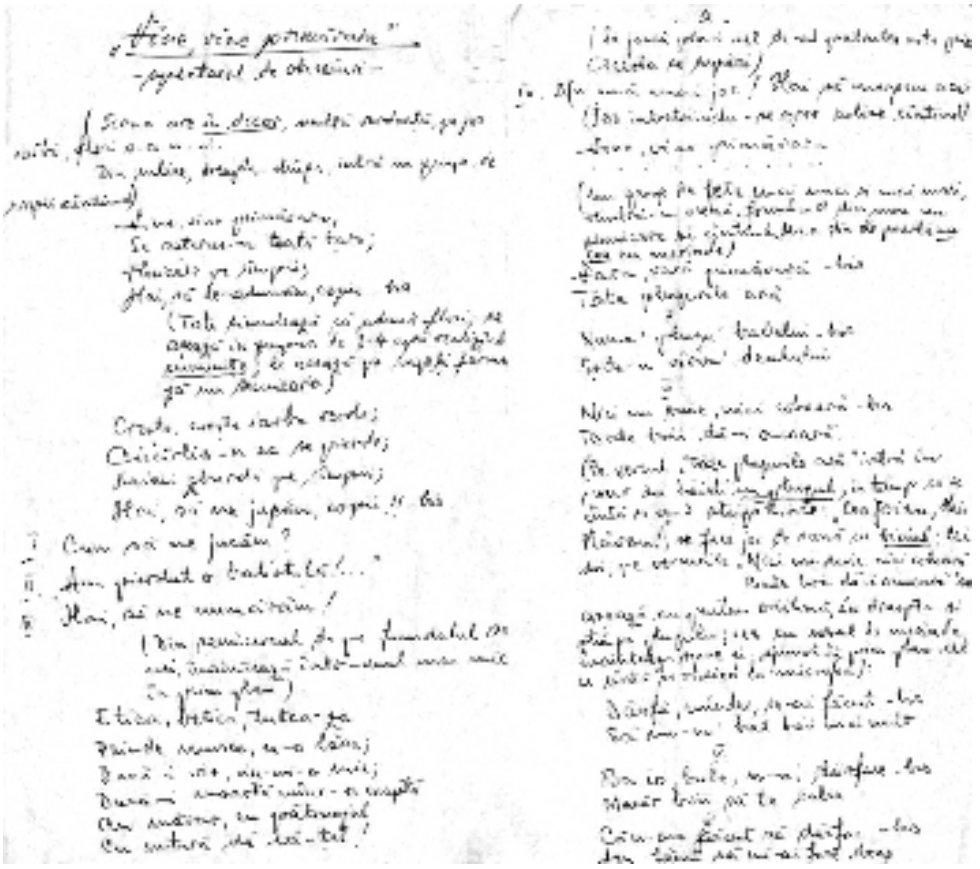
VI. 2. Activitatea cultural- artistică

Câteva spectacole au rămas de referinţă în repertoriul Ansamblului „Mureşul” şi mai apoi a Ansamblului „Păstrătorii Tradiţiei”. La baza libretelor lor au stat atât „legenda” cât şi „snoava[109]”, „folclorul obiceiurilor calendaristice” – colindatul cu măşti („Turca”), colindatul copiilor, colindatul propriu-zis, pluguşorul, cântecele de stea – „folclorul celorlalte obiceiuri de peste an” – paparuda, corasta – „cântecele de seceriş”, cât şi „folclorul obiceiurilor ciclului familial” – naşterea (Botezul) – nunta (repertoriul nupţial), mai puţin repertoriul funebru:

1. „Corindă, corindă”
2. „Nuntă de pe Murăş”,

[109] < magh. *szava* - cuvântul lui

3. „Anotimpurile satului”



4. „Vine, vine primăvara”

Şi toate acestea desfăşurate într-un decor ce sublinia, ca şi-n cadrul spectacolului de teatru cu „Fata de birău”, „specificul pecican” – atât privind interiorul de casă ţărănească, cu elemente de etnografie, cât şi privind strânsa legătură a omului cu cadrul natural. De altfel, două dintre ele – „Nuntă de pe Mureş” şi „Anotimpurile satului” – au fost filmate şi se află în filmoteca T. V. Române, primul de regretatul Eugen Gal, cel de-al doilea de Marioara Murărescu, în cadrul natural al localităţii. Păcat că ele nu se găsesc şi-n filmoteca instituţiei de cultură din Pecica! (De vină e directorul de atunci, care n-a pus prea mare preţ „pe documente” şi ca regizor de spectacol a continuat, la modul concret, să monteze astfel de valorificări creatoare, pentru scenă.)[110]

Vom spune că aceste realizări artistice au fost „fundamentate ştiinţific”, având drept punct de vedere studii de specialitate, dintre care îl amintim pe cel semnat Ovidiu Bîrlea, *Folclorul românesc – momente şi sinteze* I, Editura Minerva, Buc. 1981.

[110] Directorul de atunci este însuşi autorul acestui capitol din Monografia Pecicăi. (n. r. N. S.)

De-a lungul vremii, s-au conformat şi au răspuns plenar îndemnului directori ai Căminului Cultural (Ioan Făgeanu, Traian Chevereşan „a lu Turcu”, Koncsek Jóska, ajutat de Szomorú Dezső, şi soţia sa, Panni, mai vremelnicii, Atanasie Şchiop, Mihai Zavoda, Romul Popeţiu, Matei Pepşilă, Doru Ioan Petescu (1966 – 2003, cu intermitenţe) şi atâţia „activişti culturali”, membri ai Ansamblului „Mureşul” / „Păstrătorii Tradiţiei”, ai corului, condus de inimoşii consăteni: Ioan Laita, Ioan Chepeţan, Ilie Popian, Atanasie Şchiop, ai formaţiei de teatru, ai cărei sufletişti, sub îndrumarea actorilor arădeni, Theodor Vuşcan şi Ioan Văran, au fost Elena şi D[imitrie] Sfăt, Ioniţă Faur, Pali Szedlak, Ioan Hedeşan, Octavian Puta, Felicia Chevereşan, Doru Petescu şi atâţia alţii care de multe ori au trecut prin mari greutăţi, au făcut sacrificii, să poată fi în slujba comunităţii locale.

„Corul reunit” al anilor ’50 a adunat cele mai bune voci provenite din „corul intelectualilor” (dirijor înv. Ioan Laita), din „corul meseriaşilor” (dirijor înv. Ioan Chepeţean), din „corul plugarilor” (dirijor înv. Ilie Popian) coruri ce, pe rând, dădeau şi „răspunsurile” la „Slujba de Liturghie” în Biserica Ortodoxă Română din Pecica.

Vă oferim spre exemplificare şi alte nume; îi amintim pe cei, care au fost invitaţi la „Întâlnirea de suflet” din 13 august 1999 şi cu foste glorii ale sportului pecican din 14 august 1999, în fapt activiştii din perioada anilor ’70 – ’80.

VI. 2. 1. Tabel nominal cu membrii ansamblului de cântece şi jocuri „Mureşul – Pecica” - 1965 – 1999

Fete: Arselia (Pantea) Baicu, Dorina (Teretean) Pop, Sabina (Ugliş) Petcu, Emilia (Cosma) Luca, Doina (Taşcă) Creţa, Emilia Miara, Emilia (Şerac) Ponta, Rodica (Bacalu) Juncan, Octavia (Cana) Crucean, Maria (Zoriti) Cristea, Maria Croitoru, Maria (Serac) Bîlc, Maria (Deliman) Pascu, Viorica (Chevereşan) Benţe, Valentina (Chevereşan) Solomie, Doiniţa (Crucean) Brade, Doina (Brăştin) Pop, Viorica Igrişan, Mariana (Fereştean) Iobb, Mariana (Bătrân) Şarba, Maria (Burtic) Pop, Mihaela Roman, Mirela (Truţă) Moş, Maria (Hurait) Chiş, Voichiţa (Stoica) Crâsnic, Eleonora (Hodja) Butunoiu, Sabina (Cizmaş) Irimie, Dinca (Chicin) Hausel, Marinela (Ponta) Sărăndan, Rodica (Iliuţ) Andra, Rozalia (Galya) Karnis, Corina (Taşcă) Sărăndan, Angelica Crampotici, Angelica (Pătruţ) Mihale, Delia (Pătruţ) Urban, Daruţa (Oltean) Chevereşan, Teodora (Beliş) Juncan, Marinela (Ardelean) Zoriti, Mariana (Moldovan) Vădăsan, Filofteia Pătraşcu, Gabriela Pătraşcu, Mariana (Ionaş) Nan, Magdalena (Voitilă) Şerban, Gheorghina (Chevereşan) Pataki, Felicia (Kondrat) Şiclovan, Viorica (Dragoş) Jaczkó, Elena (Hurait) Petescu, Daniela (Stanciu) Foghiş, Florica (Gal) Dufala, Dorina Vîrtaci, Liliana (Aldea) Cristea, Rodica (Aldea) Purda, Carmen Dobîndă, Micşunica (Hedeşan) Micle, Mărioara Igrişan, Veronica (Muşoaie) Curea, Oltiţa (Moldovan) Ghergar, Daniela Aconi, Sorina Borod, Vioara Hedeşan, Mărioara Damian, Francisca Funkenhauser, Dorina Popescu, Elena Balaş, Elvira Ponta, Tatiana (Moţ)

Moş, Tatiana (Nicula) Sárfi, Maria (Aconi) Zbora, Lămâiţa (Chevereşan) Muntoiu, Ioana (Belean) Dicu, Emilia Zaharia, Maria Şofineţi, Sabina Sârcă, Ana (Paşcu) Barna, Maricica Tocaiu, Delia (Bila) Bîlc, Doina (Mariş) Mladin, Angelica Daniliuc, Livia (Hapca) Luţai, Felicia (Ştefţcu) Tiriteu, Renata (Emandi) Banciu, Melania Igrişan, Gheorghina (Galdea) Vârtaci, Maria (Merfu) Maxa, Rujiţa (Teretean) Tămăşdan, Eva (Mihuţ) Kovács, Smaranda Puta, Felicia Chevereşan

Bărbaţi: Gheorghe Zoriti, D^{trie} Sălăjan, Sabin Pera, Gheorghe Roman, D^{tru} Sîrcă, C^{tin} Andra, Radu Sărăndan, Ioan Sărăndan, Ioan Cizmaş, Traian Crucean, Nicolae Micle, Petru Roman, Traian Ponta, Gheorghe Irimie, D^{trie} Vîrtaci, Traian Micle (Puiu), Adrian Dufala, Nicolae Purda, Daniel Secianschi, Ionel Ponta, Dorel Dragoş, Eugen Curea, Radu Teretean, Valer Popa, Florin Şchiop, Mircea Aconi, Ioan Dragoş, D^{trie} Dragoş, Octavian Roman, Zeno Ponta, Teodor Taşcă, Traian Şiclovan, Ilie Tămăşdan, Mihai Cora, Ştefan Opriş, D^{trie} Brăştin, Gheorghe Teretean, Sabin Tămăşdan, D^{tru} Teretean, D^{trie} Sfăt, Mihai Vîrtaci, D^{trie} Pătruţ, Petru Lazăr, Alexandru Borcea, Augustin Mihale, Gheorghe Mihale, Emil Dobîndă, Radu Moholea, Radu Novac, Nelu Stana, Arcadie Juncan, Marian cristea, Doru Stanciu, C^{tin} Zbora, Gheorghe Sarcă, Ştefan Cociubă, Ioniţă Faur, Claudiu Sârcă, Gheorghe Petrişor, Petru Orga, Eugen Tocaiu, Petru Danci, Ioan Oltean, Ioan Juncan, Ion Baicu, Gelu Zavoda, Petru Rotar (Crăciun), Viorel Iobb, Traian Puşcaş, Mircea Ionel Igrişan, Nicolae Moş, Vasile Mihale.

Muzicanţi: Gheorghe Şchiop, Mihai Zavoda, Iosif Lipitor (Coia), Cornel Tanbor (Carci), Ioan Bănăţan (Nelu), Gheorghe Bănăţan (Oanea), Ştefan Roştaş (Toni), Daniel Craiţar (Dănilă), Pavel Craiţar (Sabin), Gheorghe Colompar (Grofu), Ladislau Colompar (Laci), Iacob Colompar (Bilti), Iuliu Vaştag (Iulius), Francisc Vaştag (Bercheş), C^{tin} Covaci, D^{tru} Borod, Florin Moş, Augustin Cionca, D^{trie} Moldovan, Iosif Colompar (Bilti II), Doru Rostaş, Albert Colompar, Ioan Cosma, Ghiţă Varga, Teodor Tămaş, Petre Tămaş, Ştefan Craiţar, (Pişta), Atanasie Şchiop, Alexandru Idul (Şani), Dan Sarca, Emil Şchiop, Ioan Lazăr (Aşu), Ştefan Rostaş (Ţiti), Andrei Ruja (Bandi), Traian Andra, Cornel Bănăţan (Brili), Daroţ Ştefan (Bibicu)

Au fost atunci **pomeniţi la slujba de parastas**, oficiată de preot-paroh Mihai Ineoan: Ioan Gajore, Gh. Colompar (Grofu) I, Iosif Craiţar (Trocea), Ioan Vaştag (Bercheş), Kálmán Dankó, Ştefan Kara (Potyan), Anton Rostaş (Ţiţiriga), Iosif Rostaş I (Rara), Iosif Rostaş II (Dubaşu), Ioan Boldizsár, Alex. Gajore (Sandu), Ionel Marean, Traian Frăţilă, Gheorghe Dragoş (Bogatu), Efrem Lipitor (Sica), Traian Neicu, Zoltán Gulácsi, Romulus Moldovan (Ţapu), Ştefan Bănăţan (Şteva), Trifan Lingurar, Ştefan Daroţ (Caila), Szomorú Dezső, Elena Sfăt, Ioan Hedeşan, Octavian Puta, Pavel Szedlak, Cornel Bănăţan (Brili), Petru Idul (Peti), D^{tru} Roman, Tihamér Veres, Sabin Şchiop, Gyurkovits Andrei (Andriska).

Au activat în perioada 2000 – 2003

Alina şi Anca Puta, Florina Dudaş, Alina Irimie, Claudia şi Cristian Micle, Sorina Dragoş, Alina Codoş, Alina Mladin, Crina Fordon, Daniela Lelik, Dora Negru, Gheorghina Sârcă, Anca Ţălan, Anca Chevereşan, Florentina Mândru, Răzvan şi Adrian Barbu, Diana şi Claudiu Vârtaci, Cosmin Czirko, Gabriel Ruşeţ, Cosmin şi Laurenţiu Ursache, Anca Molnar.

Unii dintre aceştia activează şi astăzi: Daniela (Stanciu) Foghiş, Livia (Hapca) Luţai, soliste vocale, D^tru Borod, conduce orchestra populară din care fac parte: Iulius Vaştag, decanul de vârstă, Augustin Cionca, Florin Moş, Costică Covaci, Pavel Craiţar. Alături de ei găsim în activitate pe foarte tinerii: Letiţia Jurj şi Octavian Borod, solişti vocali, Ionel Sima, instrumentist şi peste douăzeci de dansatori ce se străduiesc să ridice la înalt nivel calitatea interpretativă: Adrian Decorzi, Adriana Berje, Iulian Crişan, Angelica Stoicovici, Simina Purda, Ionuţ Pop, Paulina Dzitac, Ana Maria Simoniac, Claudiu Chira, Călin Csurovschi, Mariana Novac, Cosmin Farago, Andreea Teretean, Alexandra Bîlc, Radu Ponta, Daniela Puşcaş, Cristian Stănciulescu, Gabriela Puşcaş, Liviu Fuşteag, Teodora Deliman, Angel Micle, care s-au făcut cunoscuţi în judeţ, au participat la spectacole televizate şi ţintesc să-i depăşească pe înaintaşi.

Câteva repere privind drumul unui ansamblu („Mureşul" – 1966 – 2000)

martie 1966:

- director al Căminului Cultural este numit prof. D. I. Petescu

- exista atunci o formaţie de jocuri populare pe care o „anima" înv. Viorica Hedeşan, formată, în majoritate, din foşti elevi, dar şi alţii – îi socotim „membri fondatori"; acompaniau doar doi instrumentişti – Iosif Craiţar – vioară – şi Sabin Şchiop – acordeon.

- au fost „mobilizaţi" apoi aproape toţi instrumentiştii ce trăiau în localitate.

mai 1966:

- a avut loc primul spectacol, însemnând de fapt naşterea ansamblului, pe scena Căminului Cultural din Secusigiu

- au urmat atâtea altele în aproape toate localităţile judeţului: în perioada 1971 – 72

- s-a ajuns la o medie de un spectacol pe săptămână!

mai 1969:

- ansamblul susţine spectacole în R. S. F. Iugoslavia

- au urmat apoi, din doi în doi ani, altele în R. P. Ungaria, Franţa.

august 1969:

- participă la finala pe ţară (Bucureşti) a Concursului Naţional al formaţiilor de amatori, au urmat participări la festivaluri regionale (Festivalul judeţelor