

Ioana-Ruxandra Fruntelată • Cristian Mușă

Starchiojd

Moștenirea culturală (Partea întâi)

Locuire, ocupații, meșteșuguri

Ioana-Ruxandra Fruntelată

Cristian Mușă

Starchiojd
Moștenirea culturală
(Partea întâi)
Locuire, ocupații, meșteșuguri



Ploiești • Editura LIBERTAS • 2014

Colaboratori:

Cristina Bucătaru

Andrei Chivereanu

Elena Dudău

Cristina Gherghe

Nicoleta Șerban

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României
FRUNTELATĂ, IOANA RUXANDRA

Starchiojd: moștenirea culturală / Ioana Ruxandra

Fruntelată,

Cristian Mușă. – Ploiești: Libertas, 2014

2 vol

ISBN 978-606-8467-12-2

Partea 1: Locuire, ocupații, meșteșuguri. - 2014. - Bibliogr. -
Index. – ISBN 978-606- 8467-13-9

I. Mușă, Cristian

39(498 Starchiojd)

008(498 Starchiojd)

Redactor:

Mihai Vasile

Corectura:

Mihaela Gaftoi

CUPRINS

Embleme ale unei vechi culturi de plai /pag. 7

(Ioana-Ruxandra Fruntelată, Cristina Gherghe)

Locuirea la Starchiojd (Ioana-Ruxandra Fruntelată) / pag. 42

Viața la odaie (Cristina Bucătaru) / pag. 58

Ocupațiile chiojdenilor / pag. 64

Creșterea animalelor (Nicoleta Șerban) / pag. 64

Cultura fânului (Elena Dudău) / pag. 86

Pomicultura (Elena Dudău, Ioana-Ruxandra Fruntelată) / pag. 93

Agricultura (Andrei Chivoreanu) / pag. 100

Industria casnică țărănească în Starchiojd / pag. 107

(Cristian Mușa)

Meșteșugurile chiojdenilor / pag. 133

Prelucrarea lemnului (Cristian Mușa) / pag. 133

Fierăritul (Andrei Chivoreanu) / pag. 150

Cojocăritul (Cristian Mușa) / pag. 152

Anexe / pag. 155

1) Nuclee legendare locale

2) Rețete tradiționale folosite la Starchiojd pentru prelucrarea prunelor

3) Rețete tradiționale de produse lactate din Starchiojd

4) Documente subiective ale cercetării

5) Glosar

6) Lista persoanelor cu care am stat de vorbă în anul 2013 sau în cercetări anterioare

Embleme ale unei vechi culturi de plai

În cele aproape șase veacuri de la atestarea sa în 1418, Starchiojdul Prahovei și-a constituit și consolidat o moștenire culturală de excepție, ale cărei contururi încă se mai pot recunoaște și reconstitui, din amintirile oamenilor și observarea atentă a prezentului. Demersul nostru nu vizează realizarea unei monografii rurale clasice, axate, preponderent, pe descriere istorică, geografică, demografică și economică. O asemenea lucrare s-a scris deja (Florescu-Pântece, 1992) și se poate consulta cu folos.

Cu toate că ne situăm aproape de teoria monografică a școlii gustiene, nu vom încerca să facem nici o monografie sociologică, urmărind, în schimb, să restituim tuturor celor interesați, în formă accesibilă lecturii, o serie de „documente etnologice” de arhivă și de teren, rezultate din cercetarea noastră finalizată – într-o primă etapă – în vara anului 2013.

Ceea ce am dorit să facem, aplicând metoda cercetării calitative, specifică investigațiilor de etnologie și antropologie culturală, a fost un fel de „portret de patrimoniu” al comunității vechilor chiojdani. Mai concret, am încercat să identificăm acele valori ale culturii locale despre care sătenii își amintesc sau în virtutea cărora trăiesc și astăzi și care le conturează specific existența. Orice sat (iar Starchiojdul actual este compus din cinci sate) are propriul model cultural, așa cum orice om are o fizionomie unică, deși ea se poate, desigur, încadra într-un tip. Acest model se concretizează într-o logică a viețuirii strâns legată de spațiul și istoria pământului, de personalitățile ce au marcat mentalitatea oamenilor de aici, de drumurile și întâlnirile lor cu alte locuri și alte stiluri culturale. În esență, însă, modelul se compune din ritualitatea legată de experiențele care au conturat orizontul mitic tradițional și din originalitatea rezultată din adaptarea la mediu și împrejurări. Cele două aspecte se împletesc în comportamentul și discursul

oamenilor pe care i-am cunoscut la Starchiojd și reflectă o acumulare inestimabilă de experiență și creativitate. Chiar dacă astăzi chiojdenii se confruntă cu dificultăți economice și sociale, iar migrația la muncă a luat amploare, ca în orice sat românesc al mileniului trei, străvechea așezare de plai unde ei trăiesc de atâtea sute de ani nu și-a pierdut rosturile și nu și-a epuizat potențialul. Oamenii merg la biserică și „la brazde”, vorbesc cu respect despre pădure, prelucrează laptele și prunele, participă la târgurile locale, vegheați de pietrele de hotar de pe dealurile pitorești, pline de fânețe și cutreierate de turme. Din punct de vedere patrimonial, ne aflăm într-o așezare bogată în mărturii și monumente legate de viața religioasă, de civilizația lemnului, de creșterea animalelor sau cultura fânului, de pomicultură și căraușie. La acestea se pot adăuga date locale despre agricultura colinară sau meșteșuguri aproape uitate și reconstrucții încă posibile ale industriei casnice textile și ale unei alimentații tradiționale bazate pe ingrediente naturale, prelucrate simplu și sănătos. În fine, nu se poate trece cu vederea nici „partea sufletului”, reluând sintagma menționată în documentele chiojdene pentru a denumi partea de avere (considerabilă) lăsată de fiecare om, prin testament, ca să fie pomenit de urmași. *Mutatis mutandis*, putem considera că „partea sufletului” se găsește, pentru noi, în osatura ritual-mitică prezentă încă în mentalitatea și discursul oamenilor cu care am stat de vorbă la Starchiojd, despre locuire, ocupații și meșteșuguri.

Cum au fost obținute informațiile cuprinse în carte

Deși am acordat atenție mai mult prezentului decât trecutului, am folosit, pentru contextualizarea culturii tradiționale moștenite din Starchiojd, toate informațiile istorice pe care le-am avut la îndemână, provenind în special din monografia publicată de Stelian I. Florescu-Pântece în 1992 și

din colecția de 121 de documente, majoritatea inedite, editate de C.M. Râpeanu și N.I. Simache în 1968. De asemenea, am utilizat datele etnografice incluse și în alte surse, mai ales în Atlasul Etnografic Român (vol. I, *Habitatul*) și în corpusul de documente *Sărbători și obiceiuri* (vol. V, Muntenia și Dobrogea), două lucrări de referință realizate de echipe de cercetători de la Institutul de Etnografie și Folclor „Constantin Brăiloiu” al Academiei Române și coordonate de Ion Ghinoiu. În cercetările de teren realizate pentru completarea chestionarelor Atlasului Etnografic Român, comuna Starchiojd a fost investigată de Paul Drogeanu, în 1975 și de Germina Comănici, în 1979. Ei au stat de vorbă cu următoarele persoane: Ardeleanu Dumitru, n. 1903; Bogatu Elena, n. 1905; Bogatu Vasile, n. 1898; Bucur Petre, n. 1894; Diaconu Lica, n. 1913 („mama Lica”, o excepțională purtătoare de patrimoniu local); Gîrbea Ana (Șopârlea), n. 1911; Gîrbea Stan, n. 1892 și Lascu Maria, n. 1907.

Etapă de documentare a fost completată de o scurtă cercetare de teren, desfășurată în perioada 9-15 iulie 2013, de către o echipă de șapte persoane de la Universitatea din București, Facultatea de Litere, Specializarea „Studii culturale. Etnologie”. Cinci dintre noi aveau experiență obținută în investigații similare (Ioana Fruntelată, Cristian Mușa, Andrei Chivoreanu, Cristina Bucătaru, Nicoleta Șerban) și două participante (Elena Dudău și Cristina Gherghe) erau aflate la prima încercare de acest fel. Inițiativa cercetării în vederea scrierii unei cărți despre Starchiojd i-a aparținut lui Cristian Mușa, tânăr etnolog, dar și fiu al satului, pasionat de mai multă vreme de moștenirea culturală locală, despre care a acumulat în timp cunoștințe temeinice. Și colegii lui, Cristina Bucătaru și Andrei Chivoreanu, cunoșteau parțial Starchiojdul și oamenii de aici, din descinderi anterioare în localitate. În calitate de cadru didactic universitar, am sprijinit ideea lui Cristian și aceeași deschidere a fost manifestată și de directorul Centrului

Județean de Cultură Prahova, domnul Dragoș Grigorescu. Astfel, s-a putut materializa parteneriatul dintre Facultatea de Litere a Universității din București și Centrul Județean de Cultură Prahova, din care au rezultat o arhivă locală multimedia în curs de organizare și rândurile de față. Încă de la început, ne-am propus o cercetare parțială a localității, vizând doar trei aspecte importante ale culturii din Starchiojd: locuirea, ocupațiile și meșteșugurile. Demersul ar trebui completat în viitor cel puțin cu o trecere în revistă a stării actuale a calendarelor populare locale, a riturilor de trecere, a folclorului neritual și a alimentației.

După cum știe orice cunoscător de patrimoniu etnologic, cultura moștenită se manifestă organic, nu putem separa aspectele ei materiale de cele imateriale sau spirituale. Pentru a da un singur exemplu, fiecare ocupație tradițională e susținută de rituri și calendare proprii: instrumentarul agrar, cunoștințele despre agricultură și Caloianul sunt legate de aceleași preocupări pentru cultivarea pământului, chiar dacă primele două țin de practică și tehnică însușite prin învățare informală, iar cel de-al treilea este un rit de tip sacrificial, pentru aducerea ploii. De aceea, am încercat să privim cele trei subiecte ample ale lucrării – locuire, ocupații și meșteșuguri – ca părți ale unui întreg cultural, așa cum le apar și interlocutorilor noștri, care le trăiesc așa cum le-au deprins.

Starchiojdul – repere geografice și istorice

Comuna Starchiojd este situată în nord-estul județului Prahova, la poalele Carpaților Meridionali. Se află la circa 50 de km de Ploiești și la 20 de km de Vălenii de Munte. Geografic, este o așezare de plai, situată cam la 500 m altitudine într-un fel de fortăreață naturală colinară, compusă din cinci văi, Chiojd, Brădet, Benia, Valea Anei și Rotarea și având ca surse de apă curgătoare: gârla Brădetului, gârla din

Gîrbeasca ce izvorăște din Munții Pleși (numită și Roanda), cele două unindu-se la intrarea în Valea Anei cu Bătrânceanca (numită și Stimnic), ce se varsă în pârâul Bâsca, afluent al râului Buzău. La hotarul de nord al ținutului curge râul Teleajen.

Etimologia cuvântului „Starchiojd” îl descompune într-o primă parte, „star”, ce vine din slavă și înseamnă „vechi” și o parte a doua, „chiojd”, provenind probabil din magh. Kövesd = pietros (Florescu-Pântece, 1992:13, 14). Deci, numele așezării ar putea însemna „loc vechi (și) pietros”. Această interpretare este susținută indirect și de toponime locale, în care apare cuvântul „piatră”: Piatra Lerei, Pietriceaua, Piatra Bogzei, Piatra Rotării, toate aceste „pietre vechi” fiind repere spațiale neclintite pentru locuitorii zonei. O altă etimologie pentru „chiojd”, mai puțin probabilă, a fost propusă de Constantin Râpeanu, plecând de la etimonul latin „quies” = „liniște”. Altă opinie etimologică recentă ne-a fost comunicată de preotul Constantin Zbarcea: „chiojd” ar putea avea la bază un cuvânt celt, însemnând „piatră tare”.

Cele cinci sate ce compun astăzi comuna Starchiojd sunt Chiojd (numit și Chiojdul Mare sau Chiojdul Bătrân), Brădet, Gresia, Valea Anei și Rotarea, dar și cătunul Zmeurăt (sau Smeurăt, în grafia mai veche). În trecut, Starchiojdul cuprindea și cătunele ce țin în prezent de Bătrâni. De altfel, clădirea hanului din Bătrâni, păstrată la Muzeul Civilizației Tradiționale Astra din Sibiu, este înregistrată ca monument de arhitectură rurală din Starchiojd.

După părerea istoricilor, argumentată de descoperiri arheologice, Starchiojdul este centrul unei formațiuni microstatale foarte vechi, de tipul „țărilor” din zorii Evului mediu românesc, dar datând, probabil, dinainte de era creștină (urmele unei cetăți dacice din lemn și piatră au fost găsite în zona satului Rotarea, aparținător la comuna Starchiojd). Cea mai veche atestare a localității este din 1418, când numele

„Starchiojd” apare într-un hrisov domnesc prin care Mihail I, fiul lui Mircea cel Bătrân, le întărește moșnenilor de aici dreptul de proprietate asupra moșiei Chiojdului (Florescu-Pântece, 1992:16).

Tipologic, așezarea se înscrie în „confederațiile populare sătești”, fiind un alt „Câmpulung” al Munteniei, după expresia lui Iorga (Rîpeanu, Simache, 1968, p.5 și urm.), preluată ulterior și de alți autori (de exemplu, Nicolae Pascu, în *Scoarțele Chiojdului*, 1971). Chiojdul Mic de pe Bâsca Buzăului este întemeiat de moșnenii din Starchiojd, poate fi considerat „colonia” lor. Hotarele dintre Starchiojd și Chiojd sunt și astăzi cele stabilite prin hotărnicia din 1562 (Florescu-Pântece, 1992:13).

Prin poziția sa naturală, de așezare subcarpatică munteană, Starchiojdul a căpătat importanță militară, fiind sat „grăniceresc”, la poarta intrării în Transilvania. De altfel, a făcut parte până în 1845 din județul Saac, al săcuienilor, unitate administrativ-teritorială atestată încă din 1645. Pe vremea lui Brâncoveanu, județul Saac avea două „Steaguri” (garnizoane), la Vălenii de Munte și la Starchiojd (Florescu-Pântece, 1992:24). La desființarea sa din secolul al XIX-lea, teritoriul Saacului a fost împărțit între județele Prahova și Buzău, Plaiul Teleajenului revenindu-i Prahovei. Prin urmare, începând din 1845, în urma reformei administrative efectuate de domnitorul Gheorghe Bibescu, Starchiojdul aparține de Prahova (Florescu-Pântece, 1992:27).

Poteca de trecere din localitate spre Transilvania, prin Vama Buzăului, era prin muntele Călugării/ Călugăru (Dionisie Fotino, 1859 *apud* Florescu-Pântece, 1992:24).

O altă informație legată de statutul de frontieră al spațiului în care se situează comuna este atestarea, de la sfârșitul secolului al XIV-lea, pe drumul transcarpatic ce lega Țara Românească de regatul maghiar, a cetății Tabla Buții, apropiată de Starchiojd, în care era instalată vama ungurească.

Această vamă a funcționat până în sec. al XVII-lea, când cetatea a fost abandonată.

(<http://www.monumenteprahova.ro/date-istorice/valenii-de-munte-date-istorice>).

În secolul al XVIII-lea, Alexandru Ipsilanti a instituit „vătașia de plai” pentru a gestiona problemele care apăreau la granițele Țării Românești. Instituția înțerea o funcție - „vătaf/ vătaș/ căpitan de plai” - care existase și în secolul anterior. Iată atribuțiile vătafilor de plai: „păzesc intrările trecătorilor Carpaților; veghează și pândesc hoții; îngrijesc ca să nu treacă nimeni prin potecile munților în Ardeal sau în Ungaria; iau seama să nu se calce hotarele de către vecini; clasifică și adună dările de prin sate dând seamă ispravnicilor; judecă, hotărăsc, pedepsesc și arestează”. Altă obligație a plaiurilor era să procure șoimi pentru domnitor, pentru vânatoare; darea se numea „asprii de șoimi” și se colecta anual, la începutul lunii mai. De asemenea, plăieșii trebuiau să confecționeze obiecte din lemn: sulite și șindrilă, contra cost sau nu, după vremuri. Tot „plăieșii cei harnici”, cum erau numiți la 1803, într-un document emis de Constantin Ipsilanti erau obligați și să servească, la nevoie, în oastea domnitorului (Florescu-Pântece, 1992:25).

În același timp, vătaful de plai, „vameșul-șef” al acelor vremuri, avea și multe privilegii: putea să ia clacă câte o zi pe an de la fiecare din locuitorii plaiului; să ia de la fiecare turmă care venea din țară un miel din acea primăvară; să ia câte un caș de turmă; să fie scutit de biruri. Dar trebuia să dea și plocon la vel-vornic, după venitul vătașiei. Vătașiile/ căpităniile de plai se desființează în 1831, odată cu instituirea Regulamentului Organic. În locul vătașului apare un subcârmuitor de plai, salariat cu leafă fixă de la stat, fără privilegii (Florescu-Pântece, 1992:26). În 1865, Starchiojdul are în continuare statut de „comună grăniceră” (Florescu-Pântece, 1992:28).

Câteva date despre moșneni și moșia lor

Starchiojdul e „sat genealogic”, având la bază spița de neam. Actele care descriu spițele de neam sunt „Foaia lui Popa Dumitru” (1750) și „Actul judecătorului Șoimescu” (1854). În terminologia de cancelarie din sec. al XVIII-lea, proprietarilor moșneni li se spune „ceata boierească” sau „boierii vechi de casă”, în vreme ce aceia care au cumpărat mai târziu pământ în zonă sunt numiți „boieri de neam” (Florescu-Pântece, 1992:18). „Boierii de casă” sunt urmașii întemeietorilor așezării, moșii Starchiojdean, Petresc și Miercănesc. Alți „boieri de casă”, proveniți din moși, sunt Tănăsescu, Vlădulescu, Cocea, Râmbei, Stoican, Frigea, Voicilaș (acesta, după Dionisie Fotino, ar fi din familie de ungureni), Gîrbea, Tihulescu ș.a. În acte, moșnenii mai apar sub numele de „răzeși” sau „megieși”.

Ca în multe alte sate românești, alături de moșneni s-au stabilit și „ungureni”, fie păstori și mocani de peste munți, fie transilvăneni care fugeau de serviciul militar austriac sau iobagi goniți din satele lor de asuprirea grofilor. Unii se refugiau dincoace de munți din motive religioase, nedorind să accepte trecerea la biserica Unită (greco-catolică). În Valea Anei s-au stabilit, la începutul sec. al XIX-lea, 16 familii de ungureni (Dionisie Fotino, 1859 *apud* Florescu-Pântece, 1992:32). Unele familii, ca Pântece, Stanciu și Buruiană veneau din Târlungeni și Săcele, Brașov (Florescu-Pântece, 1992:33).

Au fost aici și câțiva țigani robi, fam. Drezaľiu făcând parte dintre aceștia. Erau folosiți pe moșiile boierești la toate muncile, dar erau și buni fierari, potcovari, lăutari (cobzari și vioriști).

În 1891, așezarea număra 2943 suflete, iar în 1924 - 4725 (Florescu-Pântece, 1992:31). În perioada interbelică, numărul populației a crescut semnificativ, pentru ca, în ultimii

ani, să scadă dramatic, în special din motive economice: astfel, față de recensământul din 2002, la care au fost înregistrați 4544 de locuitori, cel din 2011 a consemnat doar 3770 de persoane (http://ro.wikipedia.org/wiki/Comuna_Starchiojd,_Prahova).

În Starchiojd, cea mai veche formă de proprietate este cea devălmașă, moșnenii stăpânind în comun „sforile” de moșie cu fânețe, păduri și terenuri arabile. Unitatea de măsură a moșiei era, până la începutul secolului al XX-lea, „bănișorul” (echivalent cu 2 ha și 454 m² în 1939). Locurile se măsurau cu „prăjina” (în Muntenia, o prăjină avea 3 stânjeni sau 5,899 m la 1800) (Râpeanu, Simache, 1968:31).

Moștenirea pământului depindea de rămânerea în sat: prin tradiție, cei care nu locuiau în țarină își pierdeau dreptul de proprietate (hrisov dat de Matei Basarab în iunie 1639, *apud* Florescu-Pântece, 1992:17). Fetele măritate rămâneau cu pământul, vitele, „cămășoaiile și măhrămile” de zestre, iar cele nemăritate stăteau cu frații, în averea neîmpărțită, dar îi puteau moșteni pe aceștia (act privat din 17 mai 1689, semnat ca martor de „diacu Eftemie ot Starchiojd”, *apud* Florescu-Pântece, 1992:17). De asemenea, se aplica dreptul de preempțiune (protimisis) al megieșilor la vânzarea de pământuri: delnițe sau părți de pământ ale unui membru al obștii se vindeau către un străin din afara obștii doar cu știrea și aprobarea comunității obștești. Dacă se făcea cumva vânzarea de pământ către un străin și obștea nu era de acord, aceasta putea desface contractul între vânzător și cumpărător, luând pământul înapoi și restituind cumpărătorului banii pe care-i plătitise pe el (Florescu-Pântece, 1992:17).

Inițial, toți moșnenii se aflau pe aceeași treaptă economică, dar, în timp, s-a creat o diferențiere: unii dintre ei s-au îmbogățit, alții au sărăcit, și-au vândut pământul celor mai înstăriți și au început să lucreze pentru aceștia.

Clăcașii apar menționați prima dată într-o hotărnicie din 19 mai 1844. Legea rurală a lui Cuza din 1864 avea să le dea

drept de proprietate asupra pământurilor pe care le lucrau, în funcție și de numărul vitelor deținute, contra unei despăgubiri bănești ce putea fi achitată în 15 ani și cu obligația de a nu vinde pământul primit timp de 30 de ani, cu excepția cazului când l-ar vinde comunei (Florescu-Pântece, 1992:33).

Cel mai însemnat „boier de neam” din istoria locală este Macovei (conform datelor istorice, primul din familie, Ilie Macovei, se introduce printre moștenitorii de drept în urma comiterii unui fals în documente). Familia Macovei se impune rapid, ajungând, în scurt timp, să aibă cea mai mare proprietate și avere din zonă (Florescu-Pântece, 1992, p.17 și urm.). Puterea lui Dumitru Macovei, fiul lui Ilie, ajuns vătaf de plai la Starchiojd pe la 1750 și exercitând această funcție timp de 40 de ani, transpare din fraza care-l caracterizează într-unul din documentele vremii: „și au făcut pă moșie cum au vrut” (Florescu-Pântece, 1992:19). Pământuri la Starchiojd a deținut și mănăstirea Banu din Buzău, dar i le-a vândut tot lui Dumitru Macovei (Florescu-Pântece 1992:18). Printre „boierii de neam” apăruiți ulterior în actele referitoare la Starchiojd se află logofătul Leonte Cheșca, serdarul Costache Sibiceanu, consilierul juridic V. Bossy ș.a. De asemenea, banul Dimitrie Ghica și fiul lui, Grigore D. Ghica, viitor domn al Țării Românești (1822-1828), au deținut pământ și cășării la Starchiojd. Trei dintre interlocutoarele noastre din anul 2013 (Olimpia Gîrbea, Maria Bejgu, Mariana Preda) ne-au vorbit despre munca prestată pentru boierul Dumitru Leonte, în perioada interbelică.

„Când se culegea prunele, tot așa era cârduri de fete și ne duceam la prune și era un boier Leonte, întindea o față de masă de bumbac, atuncea se țesea și întindea o masă așa mare și pe-o parte și pe alta se așeza lumea și mânca jos, întindea pe poiană așa și pe urmă când pleca seara se lua de gât câte două-trei fete și-ncepea să cânte și cânta până intra-n sat, vuia poienele astea pe aici, da, așa era. Era tradiții, acu' nu prea mai

sunt, parcă era ceva frumos. Boierul avea cuptoare de uscat prune și logofeți care stătea în urma noastră și dacă rămânea o prună: „Ia uite, ai ouat! Ia ou' de-acolo!”. Acu' nu mai e niciun boier, a venit, a vândut pământu', unii l-au luat în arendă.” (Olimpia Gîrbea).

Dreptul de cășărit, adică de prelucrare exclusivă a produselor lactate, creează un monopol și constituie un mijloc de îmbogățire rapidă (Florescu-Pântece, 1992:20), resimțit ca nedrept de urmașii moșnenilor devălmași. Un efect în plan folcloric al acestei situații este cântecul epic despre „Gheorghelaș”, haiduc din Buzău, care i s-a împotrivit boierului Macovei (Florescu-Pântece, 1992:20).

Prin noua lege agrară din 1921, după primul război mondial (Florescu-Pântece, 1992:34), 41 de locuitori din Starchiojd au fost împrumăriți în com. Hagieni din jud. Ialomița, iar alți 40 au primit pământ în satul Florica, com. Mihăilești, jud. Buzău (Florescu-Pântece, 1992:35). În perioada interbelică, moșnenii luptă în tribunale pentru pământ cu întreprinderile forestiere „Drajna” și „Cheile Buzăului” (Florescu-Pântece, 1992:22).

În 1948, Lucrețiu Pătrășcanu îi repune pe urmașii „cetei boierești” în drepturi, dovedindu-se că întreprinderea „Cheile Buzăului” uzase de fals ca să obțină anumite proprietăți. Începând din deceniul al treilea al sec. XX, ultimul Macovei vinde din pământul deținut pe plan local, iar moșnenii reușesc să recupereze o parte din moșie de la el, cumpărând cu bani împrumutați de la banca populară „Unirea țăranilor” din Starchiojd și/sau de la Iancu Panaitescu, acționar al Băncii comerțului din Vălenii de Munte (Florescu-Pântece, 1992:22).

În opinia istoricilor avizați, „Deposdarea țăranilor din Starchiojd de proprietățile lor asupra pământului strămoșesc pe care Mihail I le întărea stăpânirea la 10 iulie 1418 s-a produs cu repeziciune și în masă. Procesul este caracteristic evoluției proprietății agrare din România. Cazul de la Starchiojd este

tipic și s-a continuat până în timpul nostru. Lipsit de pășuni și de păduri, satul se dezvoltă cu greu, numărul locuitorilor creștea încet, iar viața pe care o duceau era grea. Cei mai mulți își găseau mijloacele de trai în munți, ca tăietori de lemne și crescători de vite. Nu mic era numărul acelor care luau parte la muncile agricole din Bărăgan din primăvară și până în toamnă” (Râpeanu, Simache, 1968:22).

După cum ne-a spus Mariana Preda în 2013, rotărenii n-au avut „odăi” (sălașe în afara localității), au fost clăcași pe pământul boierului Leonte, ca și vălenarii (locuitorii din Valea Anei).

În 1962, s-a înființat C.A.P.-ul la Starchiojd (v. cap. *Agricultura*) și oamenii (în afară de trei proprietari din Brădet, care nu au intrat în colectiv) au început să lucreze pământul lor pentru stat, primind „din trei una” (Olimpia Gîrbea, Elena Pătârlăgeanu). Gheorghe Bejgu din Rotarea crede că, dacă n-ar fi fost C.A.P.-ul, satul s-ar fi dezvoltat mai bine, pentru că atunci s-au dizlocat oamenii: fiind lipsiți de pământuri, au plecat la oraș să lucreze în industrie.

Ocupațiile tradiționale la Starchiojd

Atât din informațiile mai vechi, cât și din cele obținute de noi pe teren, cele mai importante ocupații ale oamenilor din Starchiojd sunt strâns legate de relieful și resursele naturale locale. Pe primele locuri se situează creșterea vitelor (vacă, oi, capre, porci), dezvoltând, ca o consecință firească, o adevărată „cultură a fânului”, apoi pomicultura (în special cultivarea și exploatarea prunilor, dar și a merilor, perilor și a altor pomi fructiferi) și lucrul la pădure, „la metri” (în 1968, Starchiojdul avea cel mai mare fond forestier din Prahova, de 7224 ha - Râpeanu, Simache, 1968:22). Alte ocupații practicate de locuitori au fost și sunt agricultura, în special cultivarea porumbului, albinăritul (în 1900 existau aici 200 de stupi

(Florescu-Pântece, 1992:35)) și sericicultura (care astăzi nu se mai practică). Industria casnică textilă a fost foarte dezvoltată. Toți cei cu care am stat de vorbă în 2013 ne-au amintit, din proprie inițiativă, de culturile de in și cânepă, ne-au arătat cele câteva piese de instrumentar specific pe care le-au mai păstrat în cămări sau în poduri și ne-au vorbit despre clăcile de tors. De asemenea, căraușia a fost o îndeletnicire de bază a chiojdenilor până de curând, ei având nevoie să facă schimb de produse cu agricultorii „cojani” de la câmpie. Astăzi, în loc de căraușie, mulți chiojdeni practică migrația la muncă, în Spania, Italia, Franța, Elveția (Constantin Zbarcea).

Ca în orice sat românesc, s-au dezvoltat și meșteșugurile tradiționale, mai ales prelucrarea lemnului (incluzând în special dogăria, rotăria, tâmplăria și șindrilitul) fierăritul sau cojocăritul, la care s-au adăugat croitoria și cizmăria. Acum, „meșterii s-au cam dus”, copiii nu vor să-nvețe: „era-nainte fierari de n-aveai treabă, acu' mai e unu”, „acu' vine potcoavele făcute gata” (Petre Dragomir).

Comerțul și serviciile locale au înflorit mai ales în perioada interbelică. În anii 1930 erau 8 mori de apă în sat (Florescu-Pântece, 1992:40). Ulterior, morile de apă sunt înlocuite cu cele „de foc”, cea mai longevivă fiind cea din centrul satului Starchiojd, încă în funcție în 1992, la data publicării monografiei profesorului Florescu-Pântece. În prezent, această moară nu mai funcționează însă sunt alte două electrice care merg doar „pe porumb” (Olimpia Gîrbea).

Între cele două războaie mondiale, în comună existau nouă cârciumi, cele centrale fiind a lui Tache I. Cheșculescu și a lui Constantin Gh. Sersea, în fostul han al boierului D.S. Macovei, ulterior magazin universal. Altele, în satul Starchiojd, mai erau pe ulița Sf. Treime, pe Gîrbeasca, pe Cheșcari, pe Brădet. La cârciumi erau și „hanuri” - săli de dans cu pardoseli de scândură de brad, cam de 100 m² suprafață, unde se făceau hore în după-amiezele de duminică și uneori și nunți (Florescu-

Pântece, 1992:45). Se făcea horă în fiecare duminică, în sat la salon. Erau patru hore în sat, la care puteau participa: fetele - de la 16 ani în sus, iar băieții - de la 17-18 ani. Cei căsătoriți jucau doar între ei, surorile mai mici doar se uitau la dans, nu puteau participa. Cârциumarul plătea lăutarii. Numai băieții plăteau dolia/ tariful pentru lăutari. Nu se juca după o regulă, ci după ceea ce comandau băieții (*Sărbători și obiceiuri* V, 2009:360-368).

Pe lângă cârciumi, în sat funcționau mai multe magazine, utile mai ales pentru aprovizionarea cu produse care nu se puteau obține în gospodărie.

De asemenea, se făceau bâlciuri sau târguri anuale, la sărbătorile creștine, pe locuri anumite, prilejuind multă animație comercială și socială. Din Vălenii de Munte veneau cofetari cu turtă dulce, cocoșei, bomboane, limonadă; din Slon veneau rudari cu putini, putinee de bătut laptele, butoaie, cofe, linguri etc, alții cu produse ceramice, printre care și chiupuri pentru păstrarea petrolului lampant; apăreau și zarzavagiile din Buzău, mai ales din Cindești, oferindu-le localnicilor roade din grădinile lor (Florescu-Pântece, 1992:47).

Târgurile durau o singură zi de sărbătoare: de exemplu, pe 29 iunie, era târgul Sfinților Petru și Pavel, în centrul satului Starchiojd, lângă biserica „Sf. Nicolae”; pe 20 iulie, se desfășura târgul de Sf. Ilie, în același loc; pe 14 octombrie, de ziua Cuvioasei Paraschiva (Vinerea Mare), se ținea târg la Valea Anei; pe 26 octombrie, avea loc târgul de Sf. Dumitru, lângă brutăria lui Gheorghe Stan Sersea de pe ulița Sf. Treime; iar pe 6 decembrie, se organiza târgul de Sf. Nicolae, în centrul satului (Florescu-Pântece, 1992:47-48).

Târgul săptămânal de vite, de duminică, ia ființă în 1948, pe terenul asigurat de Gheorghe Stănescu (Florescu-Pântece, 1992:79). Ulterior, comerțului cu vite i s-au adăugat și alte tipuri de schimburi și astăzi, târgul este înfloritor, după cum am constatat și noi în 2013. Un pălărier din București, cu

atelier în Pasajul Englez ce leagă Calea Victoriei de strada Academiei, povestește că vindea la Măneciu, Băicoi, Starchiojd, pălării cu boruri mai mici, *că acolo se caută pălării, și pălării care-n Regat nu se găsesc, pălării de munteni, de ciobani, de pădurari* (Tudose, 2013:29). După părerea profesorului de istorie Constantin Gîrbea, târgul este o adevărată „mană cerească” pentru localnici, deoarece le permite să achiziționeze produse la prețuri rezonabile, deși ar putea crea un „conflict de interese” pentru creștinii practicanți. Organizarea târgului duminica face totuși parte și ea din tradiția locală iar cei care vor să meargă și la târg și la biserică s-au obișnuit să se trezească mai de dimineață în această zi, ca să-și cumpere cele necesare înainte de a lua parte la slujba religioasă.

Și transportul s-a dezvoltat la Starchiojd, în perioada interbelică apărând birjari care făceau curse Starchiojd - Văleni, cu trăsură cu patru roți, pe arcuri, acoperite cu învelitori din piele sau pânză impermeabilă și trase de doi, trei sau patru cai. La scurt timp după birje, a funcționat în comună și un microbuz, pentru ruta Starchiojd - Ploiești (Florescu-Pântece, 1992:48).

Clăci, întovărășiri și șezători

Șezătorile se făceau „toamna, iarna. Vineri și duminica seara nu se făcea. Și miercuri nu prea se făcea că era zi de post. Azi nu” (*Sărbători și obiceiuri* V, 2009:342).

Pentru șezători „se adunau pe rând la o casă, fie la o fată, fie la o bătrână” (*Sărbători și obiceiuri* V, 2009:342-343). „Se vorbeau fetele și femeile între ele” (*Sărbători și obiceiuri* V, 2009:345) și „torceau cânepă, lână, coseau șervete, ii, batiste” (*Sărbători și obiceiuri* V, 2009:345-346). „Fiecare povestea de ale lui, nu basme sau povești” (*Sărbători și*

obiceiuri V, 2009:346), iar de mâncare „se fierbeau grăunțe de porumb” (*Sărbători și obiceiuri* V, 2009:347).

Clăci se făceau „la cosit” sau „se ajutau la construcții” sau „se strâneau 10-12 fete și femei și torceau câlți. La lână nu se făcea clacă, pentru că trebuie aceeași mână, să fie firul la fel de subțire”. Se mai făcea și clacă la „scărmănat fulgi”, dar și când era o nuntă (*Sărbători și obiceiuri* V, 2009:348). Participa oricine voia să vină (*Sărbători și obiceiuri* V, 2009:349).

„Cântau din fluier la claca pentru mireasă și la claca de furcă. Se fierbeau și grăunțe cu miez de nucă și zahăr”; se făceau clăci și pentru vecini și rude. Se mai făceau și întovărășiri la muncă (*Sărbători și obiceiuri* V, 2009:350) pentru prășit, arat pământul, cules, cosit, săpat, tăiat lemne la pădure, cu vecini, rude și prieteni (*Sărbători și obiceiuri* V, 2009:352).

„La clacă, s-aduna fete, torcea, le dădeam câte-un caier, torcea, fierbeam câte-un tuci de porumb boabe, le puneam și mânca după ce termina caierele, pe urmă cânta, puneam o foiță de-aia de țigară pe pieptene și cânta. Cânta un băiat. Iarna în postu' Crăciunului se făcea claca”. Se făcea seara, se mutau de la unul la altul, după prietenii fetelor (Elena Pătârlăgeanu).

Instituții de cultură

Biserica

Viața spirituală a credincioșilor din Parohia I Starchiojd se concentrează în jurul Bisericii cu hramul „Sfânta Treime”, paroh fiind, încă din anul 1975, preotul Constantin Zbârcea. Biserica este „situată în partea nordică a satului de centru, pe ulița cu același nume.” (Florescu-Pântece, 1992: 62). Ridicarea bisericii este plasată „după anul 1850” (Florescu-Pântece, 1992: 62), ctitor fiind logofătul Stan Cheșca și soția acestuia, Ana. După cum se menționează și în monografia comunei,

lăcașul de cult este clădit din piatră și cărămidă, având acoperiș de tablă. Turlele sunt în număr de trei mari, și două mici, decorative. Pronaosul bisericii este susținut de doi stâlpi de lemn, înalți de 10 metri. Naosul conține strane pentru bărbați, strana arhiepiscopală și strana cântăreților fiind despărțit de altar de o impresionantă catapeteasmă. Pardoseala este de piatră. În perioada 1892-1908, bisericii i se adaugă pronaosul de astăzi, care prevedea și un *cafes* etajat, fiind totodată restaurată, cu ajutorul enoriașilor și sub atenta supraveghere a preotului paroh Mihai I. Râpeanu, care a slujit-o până în 1919. Candelabrul cel mare care se află în naos „a fost dăruit de moșneanul Ion Gh. Pântece, zis Floare.” (Florescu-Pântece, 1992:62). Referitor la acesta, preotul Constantin Zbarcea adaugă faptul că datează din anul 1864, iar Sfânta Masă, din piatră, aflată în interiorul altarului, din anul 1876.

Însă în decursul istoriei, biserica a suferit anumite reparații și modificări. „În timpul celui de-al doilea Război Mondial, s-a ridicat din temelie o clopotniță din blocuri de piatră, în locul celei vechi distrusă de cutremurul din 10 noiembrie 1940. Ultimele reparații mai mari ale bisericii s-au făcut în anii 1965-1966, sub pastorația preotului seminarist Alexandru M. Râpeanu, iar după seismul din 1977, de către preotul Constantin Zbarcea, seminarist, care i-a succedat.” (Florescu-Pântece, 1992: 63). Tot părintele Zbarcea menționează că pe 1 noiembrie 1976 biserica a fost resfințită, același lucru întâmplându-se și în anul 2000. Câteva aspecte importante ar fi acelea că, până în anul 1920 exista un cimitir în jurul bisericii, iar în 1975, oamenii veneau încă la biserică în „port național”. De asemenea, aici veneau două nume mari ale istoriei: Nicolae Iorga și regele Ferdinand I al României.

În prezent, parohia are în componență circa 380 de familii, iar credincioșii participă activ la buna desfășurare a vieții comunității parohiale, prin participarea la slujbe, contribuirea cu fonduri proprii pentru biserică. De asemenea,

biserica posedă o sală de mese. În incinta acesteia se păstrează rânduiala și ordinea: în timpul slujbelor, femeile stau în pronaos, iar bărbații, în naos. Programul liturgic al parohiei este cel obișnuit: se săvârșește Sfânta Liturghie în zilele de duminică și sărbătoare, vecernii, parastase, dar și alte *ierurgii*, la cererea credincioșilor.

În afara acestui program, părintele paroh organizează pelerinaje la diferite mănăstiri din țară, cum ar fi Curtea de Argeș, Dervent. În ceea ce privește relațiile cu celelalte instituții ale comunei, se colaborează atât cu grădinița, cât și cu școala.

A doua parohie a comunei Starchiojd are în componență două biserici: „Sfântul Nicolae” și „Sfânta Parascheva.”

Lăcașul de cult, cu hramul principal „Sfântul Nicolae” și cu hramul secundar „Sfântul Ilie” este localizat în vechea vatră a satului și datează, după cum menționează și monografia comunei, încă din secolul al XVIII-lea.

Inițial, această biserică a aparținut moșnenilor, dar în anul 1749 este preluată de boierii Macovei. Devine astfel „biserica boierească,” „biserica domnească” sau „biserica mare”, fiind locul de primire al marilor personalități ale vremii, care aveau legături cu familia Macoveilor. Bineînțeles, de la programul liturgic nu erau excluși nici enoriașii din apropiere.

De biserică „Sfântul Nicolae” este legat și numele unui important personaj al istoriei: Nicolae Iorga, care, după cum afirmă și actualul preot al parohiei, părintele Nicolae Bontu, „era foarte atașat de biserică”. Unul din aspectele care l-au apropiat pe Iorga de acest locaș de cult a fost pictura, „bizantină pură” (preotul Nicolae Bontu), apreciind într-o lucrare de-a sa interiorul ca având o „zugrăveală arhaică plină de pricepere și de poezie naivă”. (Iorga *apud* Florescu-Pântece, 1992: 61).

În partea stângă a naosului este pictat Sfântul Hristofor, pictură care, de asemenea i-a trezit interesul lui Nicolae Iorga. Despre acest sfânt se povestește că a fost originar din Grecia. Era un preot foarte frumos și, pentru a nu produce sminteală femeilor, s-a rugat la Dumnezeu să-i prefacă chipul. Dumnezeu i-a ascultat rugăciunea și sfântul a primit un chip de miel. În anul 1600, este martirizat din ordinul turcilor. Despre cum a fost descoperit chipul sfântului în incinta fostei biserici, se vorbește cum că un rol important l-ar fi avut fiica aceluiași Nicolae Iorga. Pictura fostei biserici, fiind foarte veche și acoperită cu fum, nu mai putea fi recunoscută. Ea, mâncând un măr și zgâriind cu cotorul acestuia peretele, descoperă chipul sfântului. După aceea, acesta a fost identificat, iar pictura, restaurată.

Datorită acestei picturi, Nicolae Iorga fixează „data construirii fostei biserici într-o epocă corespunzătoare construirii bisericilor din secolele XV-XVIII, atât în Balcani, cât și la noi, în Maramureș și în Oltenia, unde se găsește chipul sfântului citat”. (Florescu-Pântece, 1992: 61) Pentru aceasta, istoricul aduce aici mari nume ale casei regale și ale Patriarhiei Române.

În continuare vom evidenția numele unora dintre slujitorii altarului bisericii „Sfântul Nicolae”, precum și transformările pe care le-a suferit lăcașul de cult în timpul păstoririi acestora.

În perioada de după 1930, parohia se află sub îndrumarea preotului Aurel Ștefănescu, moment în care în fața clopotniței se ridică o troiță de stejar dedicată eroilor comunei căzuți pe front în timpul Primului Război Mondial. Între 1958-1964, părintele Aurel Ștefănescu este închis din motive politice, fiind suplinat de preoții Alexandru M. Râpeanu și Florea Ilie. Între anii 1961-1964, biserica se află în grija tânărului teolog Ilie Vasile, care este mai apoi transferat la Drajna de Jos. Preotul Aurel Ștefănescu se reîntoarce în

parohie și mai slujește încă 10 ani (1964-1974). În cele din urmă, este urmat de părintele Ion Albescu până în anul 1980. În prezent, preot paroh este părintele Bontu Nicolae. La data de 5 decembrie 1974, veche biserică suferă un incendiu puternic, a cărui extindere a fost favorizată atât de coroanele funerare care se aflau în pod, cât și de șindrila care era dată cu ulei, pentru a nu putrezi. După cum se menționează și în monografia comunei, cu ajutorul protoieriei Vălenii de Munte, a cărei slujitor era preotul Vasile Ilie, a arhitectului - doctor Cristian Moisescu, la care se adaugă ajutorul material acordat de Patriarhia Română, se începe reconstrucția monumentului istoric. Se folosește tot material lemnos, corpul bisericii fiind din bârne groase, iar acoperișul, din șindrilă de brad. Cu ocazia restaurării i se adaugă bisericii un nou pridvor. În data de 18 iulie 1999, cu participarea P.F Teoctist, a Î.P.S Calinic de la Argeș și a unui sobor de aproximativ 50 de preoți, a avut loc slujba de resfințire. La acest eveniment s-au implicat și elevii școlii comunale, care au cântat.

Clopotnița datează din anul 1818 și este construită din piatră. În urma cutremurelor din 1940, respectiv 1977, și aceasta este supusă unor reparații considerabile. De remarcat în ceea ce privește clopotnița sunt geamurile, care sunt mici la exterior și largi în interior, iar nu invers. O explicație asupra acestui fapt este oferită de părintele Bontu Nicolae, care spune că ele datează din timpul luptelor cu turcii, având un rol important în apărare. Astfel, cel care se afla în interiorul clopotniței putea vedea afară, dar cel din afară nu putea vedea ce se întâmplă în interior.

Biserica, de asemenea, a deținut icoane de preț, manuscrise din anii 1300, dar acestea au fost confiscate în perioada comunistă. La inițiativa preotului Bontu de a da de urma documentelor, nu s-a primit nici un răspuns.

A doua biserică a Parohiei II Starchiojd are hramul „Sfânta Parascheva”. Monografia comunei menționează faptul

că aceasta este construită în perioada 1782-1784 de către moșnenii satului Starchiojd de pe ulița Gârbeasca și Diaconești, după modelul arhitectural al bisericii „Sfântul Nicolae” (aflată sub influența familiei Macovei), dar la o dimensiune mai mică și fără podoabe costisitoare, având pictată doar catapeteasma. Lăcașul de cult este cunoscut și sub numele de „Biserica mică” sau „a moșnenilor” ori „Biserica de pe Gârbeasca”.

După câțva timp, i se adăugă și un pridvor, iar în urma cutremurului din 1977 se reface vechea clopotniță din piatră, în formă de schelă metalică și mult mai rezistentă.

Biserica a fost și este slujită permanent de preoții care au păstorit biserica din centru.

Din păcate, în prezent biserica se află într-un grad ridicat de degradare. Cu toate acestea, preotului și credincioșilor nu li se permite să intervină în restaurare, întrucât lăcașul de cult este trecut în lista monumentelor istorice ale județului Prahova. Rămâne de văzut în ce măsură instituțiile autorizate se vor implica pentru ca una dintre bogățiile culturale ale societății românești să nu se piardă pentru totdeauna.

Parohia III Starchiojd cuprinde bisericile din satele Valea Anei și Rotarea.

Biserica din satul Valea Anei are ca patroni spirituali pe „Sfinții Arhangheli Mihail și Gavriil”.

Pisania bisericii vorbește despre data construirii, despre ctitori și pictori, dar și despre sfințirea acesteia: „S-a început zidirea în anul mântuirii 1892, pe locul celei vechi, care era construită din lemn pe la anul 1700. S-a lucrat în decurs de mai mulți ani și s-a terminat în 1914. Pictura s-a lucrat de Gheorghe Cepoiu, care era și dascălul de strană al bisericii din comuna Izvoarele - Prahova. S-a sfințit în ziua de 28 ianuarie 1892, de P.S Teofil Ploieșteanu, vicarul Sfintei Mitropolii a Ungro - Vlahiei, în zilele Î.P.S Mitropolit Canon Donici în timpul

marelui război”, preot paroh fiind la acea vreme părintele Avram Eufrosin. De remarcat este faptul că preotul Avram Eufrosin, originar din Posești, a fost cerut de enoriași, care l-au susținut financiar pe perioada studiilor, dar și „i-au dat plocon ca să vină”. (Pr. Constantin Apostol)

Biserica este făcută din stejar, apoi din zid, și are formă de cruce. Pictura a fost realizată, după cum se poate vedea și în pisanie, de pictorul Gheorghe Cepoiu, despre care părintele Apostol afirmă că „se ruga și postea până-i venea sfântul; nici un sfânt pictat de el nu semăna cu altul” și că folosea culori naturale din argilă.

Ca și celelalte biserici despre care am vorbit până acum, și biserica din Valea Anei a fost afectată de cutremurele din 1940, respectiv 1977, lucru care a necesitat ca acestea să sufere reparații capitale. Aceste reparații s-au executat sub supravegherea părintelui paroh Florea Ilie (Florin Iliescu).

În prezent, slujitor al altarului bisericii cu hramul „Sfinții Arhangheli” este preotul Apostol Constantin. Acesta s-a născut în anul 1956 și este un fiu al satului, fiind născut în Valea Anei. Efectuându-și studiile la București, a devenit paroh al bisericii locului natal în anul 1986.

A doua biserică ce aparține de Parohia III Starchiojd este biserica ce are hramul „Adormirea Maicii Domnului” și se află în satul Rotarea. Inițial, aceasta a aparținut de parohia Cătina, din județul Buzău.

Textul pisaniei dezvăluie informații despre un fost schit, care ar fi existat până în perioada lui Matei Basarab. Pe locul acestuia se află acum lăcașul de cult: „Această sfântă și dumnezeiască biserică cu hramul Adormirea Maicii Domnului, acum patru sute de ani, a fost biserica unui schit de călugări din localitate la punctul Izvorul viei, care după vremi s-a desființat.

În anul 1645 s-a mutat, unde se află acum, de călugării Pahomie și Daniil, care au înzestrat-o cu 45 de bănișori și două petece de pământ din munții Siriului.”

În jurul bisericii, construite din stejar, se formează treptat satul Rotarea (a cărei etimologie vine, după cum explică și schița monografică a comunei, de la ocupația unor locuitori care practicau rotăria; mai exact, confecționarea roților de căruță).

La data de 8 octombrie 1912, biserica este reparată și pictată de același Gheorghe Cepoiu, sub îndrumarea preotului Avram Eufrosin și cu contribuția credincioșilor. Lucrările se termină în 24 iunie 1913. În perioada 1940 - noiembrie 1961, pe vremea când paroh era Florea Ilie (Florin Iliescu), cu ajutorul consiliului parohial, al donatorilor și al enoriașilor, se restaurează vechea pictură. Se adaugă o nouă pictură în cafas și pronaos de către pictorul Fănică Hanganu din Cernătești. Totodată, biserica este învelită cu tablă. Lăcașul de cult își reia activitatea la 9 iunie 1962. Aici slujesc periodic titularii parohiei III Valea Anei.

Problemele majore cu care se confruntă parohia sunt, pe de o parte, migrația tinerilor către oraș (Ploiești, Văleni și, mai ales, București) și în consecință, îmbătrânirea populației actuale. Părintele paroh Constantin Apostol mărturisește cu tristețe că în ultimii doi ani a oficiat o singură cununie, 2-3 botezuri, pe când numărul înmormântărilor se ridică la 8-9 pe an.

Realizând o sinteză finală a tuturor celor trei parohii care cuprind cinci biserici, se pot trage câteva concluzii. În primul rând, toate bisericile datează dintr-un trecut nu tocmai apropiat, ceea ce confirmă statutul Starchiojdului de comună „bătrână” și cu valoare istorică. În al doilea rând, asupra tuturor lăcașurilor de cult, vremurile și-au pus puternic amprenta. Conflictele politice, cutremurele le-au modificat parcursul de-a lungul timpului și le-au influențat elementele constitutive, cum ar fi pictura, arhitectura, dar și patrimoniul fiecărei biserici în parte. Multe documente, manuscrise, s-au pierdut odată cu regimul, ceea ce conduce, inevitabil, la pierderea unei părți de

trecut. Cu toate acestea, confirmându-și ancorarea istorică, ele mai păstrează obiecte vechi, mărturii ale timpului care a trecut și despre oamenii care au constituit și constituie, la un moment dat și acum, comuna Starchiojd.

Școala

Școala datează cel puțin din sec. al XVII-lea, la 1693 fiind amintit un dascăl Ioan din Bistrița (Moldova) care ține școală în satul Chiojdul cel Bătrân din județul Săcuieni (Florescu-Pântece, 1992:50).

În 1846, erau două școli, una la Starchiojd și una la Valea Anei, unde învățau și copiii din Rotarea. Rețeta locală de cerneală, în care copiii înmuiau pana de gâscă pentru a scrie pe tăblițe, era compusă din funingine, coajă de mesteacăn, clei de prun sau cireș, la care se adăuga puțin oțet de prune (Florescu-Pântece, 1992:51).

La sfârșitul secolului al XIX-lea, în școală se predau noțiuni de gospodărie. De exemplu, planul de învățământ pentru clasa a VI-a din 1883 cuprindea „noțiuni de creșterea și economia vitelor, noțiuni de igienă și medicină populară, noțiuni de unelte și construcțiuni practice (coșare, cuptoare, unelte de plugărie, mașini simple)”. În 1887/88 se lucrau pălării de paie. Se formase un cerc cultural zonal pentru astfel de preocupări, dar a fost desființat în 1907, de teamă să nu-i îndemne pe țărani la răscoală (Florescu-Pântece, 1992:53).

De la 1910 încolo, odată cu reforma lui Spiru Haret, s-a pus și mai mult accent pe învățământul aplicat. Se învăța agricultură la modul practic, pe un teren al școlii (Florescu-Pântece, 1992:54).

Unul dintre dascălii locali care au marcat devenirea instituției școlare a fost învățătorul Costache Popescu (1850-1924). Acesta a dat câteva răspunsuri pentru chestionarul lingvistic al lui Hasdeu, în 1897, iar în 1898, a furnizat

informații pentru *Geografia pitorească a României* a lui Al. Vlahuță (Florescu-Pântece, 1992:55). Învățătorii au fost, în general, din localitate, doar în 1940 au predat doi învățători refugiați din Basarabia, Ion și Taisia Dungă (Florescu-Pântece, 1992:56).

În 2013 funcționează la Starchiojd o singură unitate școlară cu 2 clase pregătitoare, 9 clase de învățământ primar, 8 clase gimnaziale și 5 clase liceale (cu profil tehnologic, absolvenții obținând calificarea de tehnicieni - mecanici pentru întreținere și reparații). Cea mai recentă promoție liceală a avut 25 de absolvenți, având în vedere că o parte din absolvenții clasei a VIII-a au plecat să studieze la licee din afara localității, mai ales în Colegiile Naționale din Vălenii de Munte sau Ploiești.

Dintre cei 21 de profesori activi în 2013, 7 sunt localnici, iar restul navetiști.

Absolvenții pot urma școli liceale pentru a deveni asistenți medicali, dar sunt și absolvenți de facultate din toate domeniile. Destul de mulți dintre absolvenții cu studii superioare aleg să profeseze în învățământ.

Elevii participă la activitățile Căminului Cultural, la echipa de dansuri, la Ziua satului, la sărbătorirea zilei de 1 Decembrie sau a Crăciunului, dar desfășoară și activități care le permit să cunoască și să recunoască valorile tradiției locale (de exemplu, „Săptămâna morților vs. Halloween”), de care se ocupă mai ales învățătorii și profesorii de limba și literatura română și de muzică (între care doamna profesoară Leferman, interlocutoarea noastră, îi evidențiază pe Cati Gîrbea, Sorin Fofircă și Maria Stoicescu). În cadrul săptămânii „Școala altfel” se fac și parteneriate pe teme folclorice cu școlile din Bătrâni și Drajna. Se organizează excursii și activități ecologice. Printr-un proiect PHARE, s-a realizat la școală un centru de documentare și informare româno-francez. Un proiect de parteneriat cu Elveția, imediat după 1990, a înzestrat

școala cu aparatură electronică. În anul 1999, patriarhul Teoctist a participat la sfințirea bisericii și a școlii din Starchiojd (Sofia Leferman).

La grădinița cu program normal din Starchiojd sunt înscriși în anul 2013, 72 de copii, păstoriți de 3 educatoare (din cele 6 educatoare de pe raza comunei) (Vasilichia Gîrbea).

Biserica Domnească Sf. Nicolae și școala sunt partenere, colaborând mai ales la Crăciun, la Înălțare și la hram (Nicolae Bontu).

Viața culturală

În paralel cu prosperitatea economică, în perioada interbelică a existat și emulație culturală. O echipă a Școlii Gusti, care a făcut cercetări la Posești - Prahova, a avut ocazia să asiste la acțiuni ale cercului cultural inițiat de învățătorii din Starchiojd și desfășurat pe lângă Căminul Cultural „Regele Ferdinand I” (Florescu-Pântece, 1992:71).

După război, în 1948, s-a înființat un cămin cultural în clădirea școlii din centrul satului. O nouă clădire a fost inaugurată în 1957, după ce, la fel ca în alte sate, s-a beneficiat de muncă voluntară și contribuții bănești de la locuitori. În acea perioadă, Căminul cultural a avut formație de dansuri, formație de teatru popular, cor mixt pe 4 voci, o miniformație tri-vioară.

De asemenea, pe plan local a funcționat, din anul 1950, o bibliotecă al cărei patrimoniu ajunsese la 9260 de volume în 1990 și un cinematograf sătesc a fost deschis tot din anul 1950 (Florescu-Pântece, 1992:85-86). Electrificarea comunei s-a realizat în 1972.

Profesorul de istorie Constantin Gîrbea, director al Căminului cultural din Starchiojd din anul 1973 până în 1990, iar astăzi colaborator al instituției, își amintește de echipa de teatru cu care s-au pus în scenă două piese de I.L. Caragiale, *O noapte furtunoasă* și *O scrisoare pierdută*, jucate apoi în toate

comunele din jur. Înainte de 1989, la activitățile Căminului cultural participau obligatoriu cadrele didactice, de două ori pe săptămână. Au făcut o formație de dansatori, inițial cu șase perechi, instruiți de învățătoarea Lucica Gîrbea și de soțul ei, iar după aceea de un absolvent al Școlii populare de artă provenit din Oltenia. Nu au învățat dansuri noi, ci le-au perfecționat pe cele știute „de acasă”, de la horele duminicale: Hora, Brâul, Izmenuțele, Ațica, Mușamaua, Rața. În 1983, echipa de dansuri din Starchiojd a obținut premiul I pe țară la „Cântarea României”. După părerea profesorului Constantin Gîrbea, partea bună a festivalului „Cântarea României” era accentul pus pe păstrarea tradiției locale și a costumelor autentice. Înainte de această cerință, dansatorii chiojdeni aveau niște costume de Breaza, apoi, însă, și-au făcut costume „de-ale lor”, care au fost apreciate, în special fotele - unicat ale dansatoarelor.

În prezent, la Căminul cultural, în condițiile unei subfinanțări cronice, mai activează permanent doar formația feminină de dansuri, cu două rânduri de costume, cele locale (autentice) și unele „de scenă”, de Muscel, pe care le îmbracă atunci când li se cere doar divertisment, nu și reprezentare a tradiției locale.

Profesorul Gîrbea își amintește și de un moment de referință din viața Căminului cultural, spectacolul realizat în 1993, la împlinirea a 575 de ani de atestare documentară a localității, la care au participat „șapte membri ai ambasadelor din șapte țări”.

Muzeul Satului din Starchiojd a fost înființat în vara anului 1944, când mai mulți intelectuali ploieșteni s-au refugiat în localitate, din cauza bombardării Ploieștiului. Inițiatorii sunt istoricul Nicolae I. Simache, profesorul C. M. Râpeanu, învățătoarea Cornelia Ionescu Lungu (din Ploiești) și învățătoarea locală Elisabeta (Lucica) Gîrbea, ajutați de câțiva elevi. Muzeul cuprindea obiecte precum râșnița manuală de

cereale, războiul de țesut, vârtelniță, meliță, putinei de bătut lapte, pisălog, teică; acte vechi, foi de zestre, foi de proprietate, cărți vechi, țesături. Inițial, a fost amenajat în trei camere ale casei lui Costică D. Cheșca (Pantazi) de pe ulița Sf. Treime. Apoi a fost mutat în casa vecină, a lui Constantin C.I. Cheșculescu (Tică), operațiune în timpul căreia au dispărut câteva piese valoroase. În 1968, a fost instalat în casa Sofiei Cheșca, veche de peste 200 de ani, specifică zonei (Florescu-Pântece, 1992:70-71).

În 1968, când s-au aniversat 550 de ani de atestare documentară a Starchiojdului, s-a reinaugurat muzeul, ca expoziție-muzeu de etnografie locală, în aceeași clădire-monument. Au luat cuvântul atunci Constantin C. Giurescu, C.M. Râpeanu (fiu al satului), Nicolae Simache ș.a. (Florescu-Pântece, 1992:87).

În prezent, Muzeul etnografic este în curs de reamenajare la Școala din Valea Anei.

Legat tot de activitatea culturală din Starchiojd, se menționează că a existat, după primul război mondial, societatea locală „Cultul Eroilor”, care organiza comemorări la troița eroilor din fața clopotniței bisericii „Sf. Nicolae” din centrul satului. În 1948, societatea a fost desființată, dar din 1990 s-au reluat comemorările tradiționale, în ziua de Înălțarea Domnului (Florescu-Pântece, 1992:100-101).

Astăzi, preotul Nicolae Bontu participă anual, pe 6 august, alături de preoți din Transilvania, la comemorarea eroilor de război înmormântați la Tabla Buții, printre care sunt și chiojdeni.

În privința deschiderii spre proiecte culturale, probabil că evenimentul cel mai semnificativ de până acum a avut loc în 1990, când o organizație umanitară din Elveția a intrat în legătură cu Starchiojdul prin acțiunea „Operations villages roumains” și s-au făcut donații (v. *supra*, pentru școală) și acorduri de colaborare (Florescu-Pântece, 1992:92).

Orizont mitic

Documentele referitoare la tranzacții funciare locale includ și unele referințe la blesteme, ca întărire „magică” a unui act juridic; respectiv, jurămintele celor implicați se făceau pe formule de blestem; la mitropolie se depuneau „cereri de blestem” care ar fi urmat să cadă asupra neamului celor care mărturiseau strâmb în chestiuni legate de pământ (Râpeanu, Simache, 1968:25-26). Un document din 13 martie, 1833 se referă la „Hotărârea înaltului Divan prin care infirmă hotărârea Divanului vremelnicesc în pricina dintre moșnenii Cocești, Stoicănești și Vlădulești, stabilind să meargă la fața locului hotarnici care, prin carte de blestem, să stabilească semnele de hotar (Râpeanu, Simache, 1968:33).

La sfârșitul secolului al XIX-lea, învățătorul Costache Popescu (Crețu) din Starchiojd a dat câteva răspunsuri la chestionarul lingvistic al lui B.P. Hasdeu (v. *supra*), consemnate în vol.XI, nr.415-424. Dintre acestea, reținem că femeile din Starchiojd țineau posturile cu strășnicie, în special vinerea. În urmă cu mai bine de un veac, ele nu torceau de joi vineri până seara, pentru că se credea că Sfânta Vineri nu poate mânca până nu se opresc din tors și le va pedepsi scuipându-le lâna sau cânepa în mâncare (Mușlea, Bârlea 1970:418, 419). Elena Mușa își amintește și azi că vinerea nu se torcea, ca să nu căpieze oile.

Printre riturile cel mai des consemnate în mărturii mai vechi sau mai noi se află cele de invocare a ploii, în special Caloianul, dar și Paparudele, performate de copii (Florescu-Pântece, 1992:65). Chestionarele pentru Atlasul Etnografic Român semnaleză următoarea informație despre Caloianul anilor 1970 la Starchiojd: „O păpușă de clisă, pe o scândurică, îi făceau și un coșciugel de clisă pe scândură. Nu se făcea groapă, doar spuneau că-l duc să-l îngroape. Îl duceau cu un

cârd de copii care îl boceau. Când mergeau cu alaiul, copiii se stropeau cu apă (*Sărbători și obiceiuri* V, 2009:325).

„Făcea lumea Caloian, adunam noroi, făceam un păpușoi de noroi, bine îmbrăcat cu flori, așa gătit frumos și lua unu' de la un cap cu scândura aia și unu' de la un cap și pleca cu el pe drum și striga: 'Ene, Ene, Caloiene, du-te la Sfântul Ilie, spune să dea cheițele să descuiem lădițele să curgă ploile'. Ne duceam, îl udam așa și ne duceam și-l îngropam undeva” (Elena Pătârlăgeanu).

„Ca un format de copil de clisă și-l îmbrăcam cu flori și-l plecam pe o scândură, pe-o măsuță așa, 4 copii, de colțuri, restul de jur împrejur și strigau: Caloiene, Caloiene, noi te ducem cu floricele, tu să vii cu ploicele... Lumea îi uda cu apă (Maria Bejgu).

„Eram copii și făceam Caloian, aveam o scândură lungă și făceam Caloian, păpușă așa din pământ și făceam câte-o păpușă din aia și puneam pe scândura aia și puneam flori pe ea acolo și plecam cu ea pe uliță și strigam: 'Caloiene, Iene, du-te tu cu floricele și vino cu ploicele' și venea lumea și ne uda, cu cana sau cu găleata și Dumnezeu își făcea milă și zic uite dacă am făcut, a plouat, aveam o credință așa. Păpușa o duceau la apă, o lăsau pe apă. Era udat și Caloianu', că dă pe mort, că spune că dacă udă mortu' când îl duce la groapă, plouă. Și așa dădea și pe Caloian. Copiii se duceau acasă să se schimbe. Se făcea vara, când era absolută nevoie. Face și preotu' slujbă pentru ploaie. Mai iese la fântână, la puț, sau face slujbă în biserică. Îngenunche lumea și se roagă la puț, iese cu sfintele cruci și face slujbă” (Olimpia Gîrbea).

Referitor la calendarele populare, notăm prezența cucului ca „sincronizator temporal” al muncii rotărenilor. Maria Bejgu ne-a vorbit despre cântecul cucului, de la Bunavestire (25 martie) până în jur de Sfântul Petru (29 iunie), după care misteriosul vestitor al anotimpului cald nu se mai aude până în anul viitor. Conform credințelor locale, el se

transformă în „prigore”, care cere ploaie și bea apă numai de pe propriile aripi (v. legenda consemnată în anexe).

În corpus-urile românești de profil este înregistrată credința că, după ultimul lui cântec, în jur de Sf. Petru de vară, cucul „dispare” prin metamorfoză, prefăcându-se în uliu sau vultur și păstrându-și această formă până la Bunavestirea viitoare, când va cânta întâi în poarta raiului și după aceea în codru (de ex., metamorfoza în Orlat - Sibiu și cântecul în poarta raiului în Poienești - Vaslui, v. Mușlea, Bârlea, 1970:299).

Mențiunea că „prigoria” nu bea apă decât din ploaie apare consemnată în 1985, într-un răspuns la chestionarul lingvistic al lui B.P. Hasdeu, primit din Dobridor - Dolj (Mușlea, Bârlea 1970:297). Prin urmare, legenda „cucului-prigore” din Starchiojd propune o variantă proprie a unei narațiuni de esență mitică, atestată în fragmente de credințe din toată țara, de acum 120 de ani.

Muncile de primăvară începeau „la Măcinici”, când se făcea focul în curte și ai casei nu ieșeau pe uliță fără să sară peste foc, ca să le meargă bine (Cristian Mușă). (v. cap. *Agricultura*).

Fără îndoială însă că sfinții-patroni ai vremii, respectați unanim în localitate, erau Sf. Petru și Sf. Ilie, care puteau abate grindina asupra ogorului sau fâneței celui care nu le respecta sărbătoarea (*Sărbători și obiceiuri* V, 2009:384). Astăzi, câteva sărbători populare sunt Păliile, Pietrele Sânpietrului (Soborul Sf. Petru, 30 iunie), joile și marțile după Rusalii, când oamenii nu merg la muncă de teamă să nu li se strice porumbul (Constantin Zbarcea).

Din galeria reprezentărilor mitice din Starchiojd făceau parte, mai demult, strigoii: „oameni morți pe sub care trecea pisica se transformau în strigoii.” (*Sărbători și obiceiuri* V, 2009:374), care „veneau și-i chinuiau pe cei din casă (*Sărbători și obiceiuri* V, 2009:375).

De asemenea, „vârcolacii se zicea că mănâncă luna” (*Sărbători și obiceiuri* V, 2009:377). „Când piere luna spunea c-o mănâncă zvârcolacii și (omul) bătea-n fiare. Era ceva, cum să vă spun ca să-nțelegeți? Ceva din partea de ispită, spunea bătrânii noștri” (Maria Bejgu).

Mai „apăreau la răscruci sau în locurile pustii câini, pisici care se arătau celor slabi de înger. Trebuia să se oprească și să se închine.” Exista și o variantă locală a lelelor (*Sărbători și obiceiuri* V, 2009:379): „oamenii se fereau să umble noaptea pe drumuri. Cântau pe drum noaptea. Când le auzeai, nu trebuia să vorbești, că rămâneai mut”. „Trebuia să-ți faci cruce dacă le auzeai” (*Sărbători și obiceiuri* V, 2009:382).

În prezent, există credința în șarpele casei, pe care nu e bine să-l omori. „Șarpele casei poa' să fie la orice casă. E negru. (...) trăiește la casele astea vechi.(...) Toată lumea are un rost, toată casa are un șarpe și-un prost.(...) E cam păcat să-i omori că mereu te-ntâlnești pe urmă cu alții” (Maria Bejgu).

Creșterea animalelor se raportează și astăzi la câteva practici moștenite, cu valențe mitico-magice. Când fată o „junică” prima dată, „cârpele” și „casa vițelului” se bagă sub podina grajdului și se toarnă o găleată de apă peste ele și un pic de colastră (ca să nu fie luate de vrăjitori, care le-ar putea folosi pentru a „strica” vaca). Tot la fătarea unei vaci, se mulge colastră și se aruncă pe gărlă, spunându-se: „Cum crește colastra, așa lapte să curgă din țâțele vacii”, ca să fie „lăptoasă”. Unei vaci nu i se spune numele și nu e strigată pe nume pe uliță, de teamă să nu i-l audă cei care i-ar putea face rău. Când se scoate la islaz, i se pune un fir roșu cu pelin și usturoi între coarne. Când sunt date oile la cioban, „se jumulește un pic de lână de pe ele și spui: 'Dau oaia, nu dau prășila’” (Cristian Mușa). „Și când vinzi un animal iei de două-trei ori păr de pe el și spui: 'Dau vaca, nu dau prășila’” (Elena Mușa). „Dacă vinzi oaie, vacă, iei ceva de pe ea, un pic de păr sau lână și spui: 'Eu animalul ăsta-l dau, norocul nu-l dau'. Sau

dacă vine cineva la tine-n curte și se uită la un animal și-i place de el, nu-l lași să plece cu ceva de la tine din curte, că e mulți care mai descântă” (Maria Bejgu). Se crede că oamenii care „strică” vacile nu vor muri de moarte bună. Mulți chiojdeni se duc și la preot să-l roage să facă o slujbă pentru animalele lor (Nicolae Bontu). Mai demult le mai dădeau agheasmă sau o bucățică de „paște curat”, pentru a le feri de boli (Elena Pătărlăgeanu, Elena Banu).

De asemenea, oamenii de aici nu duc luna la stână oile și nu le iau de acolo luna, și nici brânza nu se lua de la stână luni, miercuri și vineri, de teamă că stâna ar putea fi atacată de animalele sălbatice, dacă nu se respectau aceste zile (Maria Bejgu).

Filipii se țin și-acum la Rotarea: „trei zile până la Lăsata Secului de Crăciun și trei după Lăsata Secului și mai este Sâmpetru de Iarnă și ăla-l ținem, e pe la jumatea lui ianuarie, spune la calendar, da' noi îl ținem. Mama mea zicea că să nu torci că se-ntoarce lupu la animale, da' mama ne făcea ciorapi, că am fost copii mulți, patru am fost, trebuia la toți. Îmbrăcam ciorapu', trebuia să ne-ntâlnim cu jigadia. Era ziua lui oprită” (Maria Bejgu).

Ciobanii știau să îmblânzească câinii cu câteva cuvinte (Maria Bejgu). La stână, „se făceau descânțe și se-ngropau dincolo de oboare, ca să nu intre lupii” (Cristian Mușa). Un animal cu puteri deosebite în credințele locale este nevăstuica, a cărei mușcătură este otrăvită, ca și a șarpelui, dacă nu găsești un om priceput să descânțe animalul vătămat. „Și aveam un om, îi spunea nea Gheorghe Frigea, (...) și el știa să facă, să citească de șarpe și de nevăstuică, să descânțe. O nuielușă de alun o avea el espre' și i-o băga în gură așa ca pe un căluș și pe urmă o plimbai pe drum, o plimbai, o plimbai și cu descânțele lui, cu alea, își revenea animalul”. (Olimpia Gîrbea). Nevăstuica e roșie, cu galben mai închis și cu pieptul alb. Ea alege câte un grajd unde trăiește și împletește cozile

cailor de acolo, dar nu îi mușcă. Un alt leac pentru mușcătura de nevăstuică este să se dea vitei să bea apă care a stat în burduf de piele de nevăstuică (Maria Bejgu) (v. cap. *Creșterea animalelor*).

Maria Bejgu și-a amintit și o prevestire făcută de un rotărean „care se ocupa cu ale bisericii” înainte de război: „Aveam un bătrân, Gheorghe Neicu, avea o carte rămasă de la schit și în cartea aia citea așa: tot ce-am petrecut noi, cu războiu', cu colectivul', tot era scris în cartea aia. De-aci-ncolo urmează, citea-n carte așa, când s-a pornit războiul, cât a ținut, și s-a terminat războiul, zice, da acum o să vie un popor de la răsărit și ne stăpânește 30-31 de ani între care-l omoară poporul n trei zile. Vai de poporul' care și-a omorât conducătorul' și zice, o să sosească timpul' din mers în mers, din mers în mers să fie la sfârșitul' lumii cum a fost la-nceput, tot așa să se chinuie lumea, pentru că se scurge toate. (...) Vine poporul' de la răsărit și vă strânge toate, tot ziceți că-i bine. O să vă duceți cu sufertașul' pe calea ferată să vă dea mâncare, tot ziceți că-i bine. Sacul' vostru de făină o să fie de un kilogram. (...) El citea pe latinește, era pe trei sferturi latinește și un sfert pe românește și el le traducea în românește. A adus cărțile de la schit, erau cărți multe, citea-n latinește, mai traducea. Preotul Florin i-a cerut ajutor să le pună în lăzi să le ducă la parohie, el a găsit cartea în latinește, a citit din ea și-a oprit-o. Părinte, toate ca toate, zice, da eu pe asta o opresc. Moș Gheorghe, zice, dacă-ți trebuie și citești pe ea, nu sunt de rea voință”.

Firea chiojdenilor

Cam toate persoanele cu care am stat de vorbă au remarcat că mândria este o caracteristică a vechilor moșneni ai Starchiojdului. Fiecare stă în gospodăria lui ca într-o împărăție și își vede de treburi cu dârzenie. Străinii sunt primiți cu rezervă și lucrul acesta l-am simțit și noi în anul 2013, cu toate

că am fost însoțiți în vizitele noastre de Cristian Mușă, un fiu al satului. O atare atitudine, aproape defensivă, este rezultatul vieții de plai, care a însemnat mereu luptă cu aceia care voiau să se înfrupte, de multe ori pe nedrept, din marea bogăție naturală a zonei.

În același timp, oamenii din Starchiojd au experiența drumului, care uneori le-a ținut loc de școală. Au circulat și au văzut multe; păstrează puține superstiții și parcă se scuză pentru ele, numindu-le „tradiții” (Olimpia Gîrbea) și amintindu-le doar pentru pitorescul lor. Bunul simț și religia creștin-ortodoxă sunt cele două paradigme locale de explicare a lumii, sintetizate foarte bine de vorbele Mariei Gioabă: „Trebuie să ai pe Dumnezeu cât de cât”.

Firea locuitorilor s-a modelat astfel, desigur, și datorită multor factori de mediu și de conjunctură, printre care amintim: poziția de localitate de frontieră, cu o componentă etnică a populației aproape exclusiv românească; rolul important al preoților cu har care au slujit în cele cinci biserici, dar și al călugărilor de la schitul astăzi dispărut; activitatea de tip iluminist a dascălilor locali, influențată, desigur, și de atașamentul unor mari personalități, în frunte cu Nicolae Iorga, față de străvechea așezare prahoveană.

De asemenea, spațiul larg în care s-au mișcat chiojdenii, „coloniile” lor din munți și din câmpie, faptul că se simt „acasă” și pe Siriu și pe Zmeură, dar și la Vălenii de Munte și chiar la Ploiești (rotărenii și vălenarii au „sediul” lor, în Ploiești-vest) sau București (unde i-a purtat mereu cărașia) le-au dat o anume libertate și siguranță, care se simt în comportamentul și cuvintele lor. Cu toate încercările vremurilor (de-ar fi să amintim doar cele două războaie, foametea și colectivizarea în ultima sută de ani), așezarea s-a menținut în coordonatele genealogice ale „cetei boierești”. Noblețea acestui neam de „vechi pământeni” este evidentă atât

în cultura materială, cât și în știința armonizării cu natura și cu semenii, păstrată de atâtea generații.

Din peisajul eclectic al Starchiojdului modern, aflat, ca toate așezările rurale românești de astăzi, pe drumul incert al sincronizării cu lumea globală, se pot desprinde încă, la o privire atentă, emblemele monumentale ale culturii de plai.

Locuirea la Starchiojd

Pentru a prezenta câteva dintre cele mai importante aspecte legate de locuire caracteristice pentru trecutul și prezentul comunei Starchiojd, vom urma structura propusă de Ion Ghinoiu și colectivul de etnografi care au realizat *Atlasul Etnografic Român*, vol.I, *Habitatul*. Ca și în celelalte așezări rurale investigate pentru Atlas, în localitate au fost aplicate, în anii 1970, două chestionare, unul pentru Așezare-Gospodărie și al doilea pentru Locuință-Interior. În Starchiojd, la primul chestionar au lucrat Paul Drogeanu și Ion Ghinoiu și la cel de-al doilea, Maria-Elena Enăchescu și Paul Drogeanu.

Integrăm, mai jos, pe lângă informațiile cuprinse în *Atlasul etnografic român* și alte date obținute de noi din documentare sau din cercetarea de teren realizată în anul 2013. Vom folosi, pentru datele extrase din Atlas, sigla (AER I).

Întemeierea așezării

Tradiția orală susține originea teritorială locală a întemeietorilor comunei: fie că veneau de la sud, dinspre Bătrâni, sau de la est, din Valea Buzăului, moșnenii care au „împlântat parul” (AER I) în centrul viitoareii moșii, stabilindu-și, astfel, vatra noului sat, erau oameni ai muntelui, obișnuți cu lucrul la pădure. Localitatea s-a format prin defrișarea codrilor zonei, unde cresc mai ales stejarii și fagii. Legenda de întemeiere a Starchiojdului, confirmată de toate

sursele pe care le-am avut la dispoziție, vorbește despre doi bătrâni (în jurul cărora s-a format satul Bătrâni) care aveau trei copii, doi băieți și o fată. Crescând, copiii s-au stabilit în sălașele eroilor eponimi, „bătrânii”, și au întemeiat, la rândul lor, așezări noi: fiul cel mare a fondat Starchiojdul (Chiojdul Mare), cel mic - Chiojdul Mic (Buzău), iar fata a dat numele ei așezării Chiojdeanca (Prahova) (Florescu-Pântece, 1992:13, legendă confirmată de interlocutorii noștri Constantin Zbarcea, Gh. Pântece, Sofia Leferman, Nicolae Bontu). Numele satului Valea Anei vine de la Ana, fiica lui Ilie Macovei, primul din familie care s-a stabilit în zonă (Constantin Apostol). Satul Rotarea, în tradiția orală, s-a format pe locul unei păduri, unde au venit să lucreze meșteri rotari, poate dinspre Buzău. Aceștia, tăind lemnul pentru a lucra piese necesare la căruțe, dar poate și la armele necesare oștii Țării Românești prin sec. al XV-lea, au creat luminișuri și au apărut poienile, unde, în cele din urmă, meșterii s-au stabilit definitiv (Maria Bejgu, Gheorghe Bejgu). Termenul „poiană” pentru „loc defrișat” este confirmat și de (AER I).

Toponime

Un toponim zonal (Plaiul Roma) trimite la prezența legionarilor romani pe aceste locuri, plauzibilă, având în vedere că la Drajna de Sus, aflată la 15 km de Starchiojd, s-au descoperit urmele unui castru roman. Alte toponime din zonă (Drumul tătarăsc, Pasul Tătarului ș.a.) amintesc de năvălirile tătarilor și poate și de Episcopatul Cumaniei, care ființa aici în sec. al XIII-lea (Florescu-Pântece, 1992:14).

Alte toponime care apar adesea în conversațiile cu oamenii locului sunt: Drumul Râmbeilor, Podul Crângului, Podul Ursului, Dealu Bobii (unde se cultivau grâne); Piatra Rotării (unde „cânta bufna” să le dea de veste rotărenilor că se va strica vremea, după spusele Mariei Bejgu), dar și toponime

în expresii care vorbesc despre locurile de coasă sau de cultivat porumb, cânepă și în: „în Călugăr”, „pe Paltinu”, „la Siriu”, „pe Gresia”. Petre Dragomir ne-a vorbit despre un loc cu țiței, numit „la Puțuri” unde unul dintre boieri își făcuseră puțuri de petrol și aflat „pe Călugăru, peste Zmeură”. Toponimul Locurile se explică prin „locurește” = „regim juridic al stăpânirii individuale a unui teren din moșia devălmașă; teren propriu, îngrădit” (Râpeanu, Simache, 1968:326).

În privința toponimelor locale, se pot semna și unele nume ale părților de sat care indică originea etnică a locuitorilor: Români și Rudari, iar altele, primite de la ocupații sau meșteșuguri: Grădinari, Blidării (AER I).

Ulițele din Starchiojd se numesc: Benia, Blidarea, Bocăneasca, Brădet, Gârbeasca, Chelbești, Cheșcari, Chimniță, Chirițari, Macrea, Partizani (Sf. Treime) Ștubeu, Unirii. Toponimul „Izvorul viei”, unde a existat un schit, amintește de via pe care o sădiseră călugării (Constantin Apostol).

Maria Bejgu din Rotarea ne-a spus că „Izvorul viei” se află pe un loc donat de stră-străbunicul ei (Oprea) pentru schit și că schitul s-a dărâmat din cauza unei alunecări de pământ.

Pe la începutul secolului al XX-lea, străbunicii fără carte se ghidau după punctele cardinale, Calea răătăcită, Carul Mare și Carul mic, după cum ne-a spus Maria Bejgu.

Surse de apă

Sursele cele mai vechi de apă potabilă sunt izvoarele neamenajate și „știubeele” (singularul se pronunță local „ștubeu”), un fel de puțuri înguste, aflate la nivelul solului, cu capac din scândură și din care apa se ia direct cu găleata. De asemenea, există fântâni, de regulă folosite pe grupe de gospodării și sfințite la construire. Descoperirea pânzei de apă freatică (1900) se făcea după tipul de vegetație și configurația geomorfologică a reliefului (AER I). Existau și fântâni de apă

sărată, pe care oamenii le foloseau pentru saramură, amestecând apa din acestea cu apă dulce (Maria Bejgu). De asemenea, „era un lac pe Gîrbeasca, din sus fântână” unde oamenii topeau cânepa (Olimpia Gîrbea).

Fântânile mai vechi sunt din lemn, sunt acoperite și majoritatea sunt vegheate de un însemn creștin, o cruce sau o icoană. Unele au numele meșterului și anul construcției înscrise pe marginea interioară a acoperișului.

Marcarea hotarelor

Semnele de hotar între proprietățile din moșia satului (numite „sfori”) erau copaci, garduri, pietre, răzor, sau pari (AER I). Hotarele se marcau cel mai adesea cu pietre îngropate sau cu brazdă trasă („răzor”) (Elena Pătârlăgeanu, Olimpia Gîrbea). Ion Cîrmici, unul dintre cei mai în vârstă locuitori, și-a amintit că hotarele puteau fi scrise pe piele de căprioară.

Am văzut, în 2013, garduri din nuiiele sau din „lați” (scânduri bătute transversal pe stâlpi), folosite pentru delimitare între fânețe. Gardurile din nuiiele se întăresc cu mărăcini și adesea se fac garduri vii, plantându-se salcâmi care vor asigura durabilitatea împrejmuirii, împletindu-și crengile. Pentru a trece dincolo de garduri, există pârleazuri din lemn, cu una sau două trepte.

Chiojdenii au avut și au proprietăți și pe teritoriul altor sate, în special teren arabil (v. cap. *Embleme ale unei vechi culturi de plai*). În privința islazului (loc obștesc pentru pășunat), acesta nu exista în tinerețea Olimpiei Gîrbea (n.1939). Pe atunci, fiecare-și păștea vitele pe pământurile lui, „la capu' locului”.

Unitățile de măsurat pământul au fost pasul, mâna și piciorul la 1900 (AER I), dar și prăjina, folosind ca etalon un metru de la un croitor (Maria Bejgu). În Muntenia, înainte de introducerea sistemului metric, se măsura în stânjeni, pe baza

„palmei”. O prăjină avea 3 stânjeni, cca 5, 899 m. (Râpeanu, Simache 1968, glosar). Suprafețele se măsurau cu pogonul și hectarul încă de la 1900 (AER I). Într-un act dotal interbelic pe care l-am putut fotografia, citim că tatăl Mariei C. Ivan, Constantin C. Ivan, îi donează fiicei sale, la „trecerea ei în căsătorie cu tânărul Nicolae Cristache I. Oprea”, printre alte bunuri mobile și imobile: „dousprezece prăjini locul casei cu casa dacă nu vine fiul meu Stelian dispărut în războiul trecut” și „douăzeci prăjini loc fâneață pe Gresia”. Astfel de acte se încheiau cu semnăturile donatorului și a doi martori.

Cimitire

Locul de îngropare a morților era, la 1900, pe locul morții, iar între 1900 și 1980, în cimitirul spițelor de neam (AER I). Inițial, cimitirele se construiau în jurul bisericilor, ulterior, însă, din motive ecologice, au fost mutate la marginea satelor și extinse treptat. De exemplu, în parohiile Starchiojd I și II sunt două cimitire (fiecare cu cimitirul ei), unul „de sus” și unul „de jos”. Acestea sunt în continuare organizate după spița de neam, pentru că oamenii „țin biserica după cimitir, indiferent de locul unde stau cu casa” (Nicolae Bontu). Sinucigașii sunt înmormântați la marginea cimitirului și pot fi mutați lângă familie doar după trecerea a șapte ani de la deces (Constantin Apostol).

În privința monumentelor funerare, am constatat că sunt variate, reflectând atât schimbarea tradiției, cât și preferințele comanditarilor. Există cruci vechi din piatră, unele, după cum ne-a spus părintele Bontu, datând de pe vremea lui Brâncoveanu. De asemenea, sunt cruci din lemn, drepte sau cioplite, cruci din piatră pe soclu din același material sau din ciment, cruci din marmură, cruci metalice. Unele monumente sunt acoperite cu lemn sau tablă, fie numai brațele crucilor, fie întregul monument, așezat ca sub o streășină. Elementele

decorative, în afară de epitafuri și fotografiile dispăruților, (unele fotografii sunt de la nuntă, după cum am remarcat), includ: ghivece ornamentale, de-o parte și de alta a crucilor, felinare din tablă, unde se pot aprinde lumânări, diverse decorațiuni sculptate, fie în basorelief pe monumente, fie separat, atașate acestora. Cele mai frecvente motive simbolice pe care le-am observat sunt pasărea și îngerul (amoraș sau arhanghel).

Ne-au atras atenția câteva monumente care seamănă cu niște „vitrine” (după cum le-au spus localnicii), un fel de cutii paralelipipedice din tablă, înălțate pe picioare sau pe un corp din același material, cu geam în partea din față, dincolo de care se vede crucea (din tablă sau marmură) și sunt așezate mai multe fotografii ale dispărutului, o icoană, flori artificiale, ștergere cusute de mână, ca într-o „casă a mortului”.

Am reușit să aflăm că prima persoană care a comandat un astfel de monument unui meșter local (numit Gică Sudoru) a fost Elena Pătârlăgeanu, pentru fiul ei mort în armată în 1986. După spusele interlocutoarei noastre, nu a avut un model pentru această „vitrină”, ci a dorit, pur și simplu, să comande acest monument deosebit pentru fiul ei. După aceea, au apărut în cimitir mai multe monumente similare, în special pentru morții tineri.

Troițe și cruci de hotar

Există, în Starchiojd, foarte multe troițe și cruci de hotar sau de răspântie, cele mai vechi din piatră, unele îngropate aproape total în pământ, altele înălțate pe bolovani mari și rotunzi din munte, ca și cum ar întări niște vechi pietre de hotar. Cele mai noi sunt din piatră și marmură, pe soclu din piatră. Multe sunt îngrădite și acoperite cu tablă. În interior, se pun un ștergar, icoane, uneori apar și sculpturi ornamentale, de exemplu, un înger. Inscripțiile mai vechi de pe aceste cruci sunt

scrise cu litere chirilice. Pe una mai nouă, din piatră, sunt săpate litere ce alcătuiesc textul: „Slavă ție, Doamne, slavă ție”. Unele cruci de hotar, mai vechi, care „au intrat” în pământ, sunt străjuite de altele din fier forjat, ridicate mai recent. Pe câteva cruci din sat sunt scrise numele celor pentru care au fost ridicate și numele celui ce le-a ridicat. Unele devin toponime: de exemplu, a existat un teren de fotbal local, lângă „Crucea lui Bogatu”, în stânga Stimnicului (Bătrâncii) (Florescu-Pântece, 1992:88). Varietatea structurală și funcțională a troițelor și crucilor de hotar din Starchiojd ar merita să facă obiectul unui studiu detaliat.

Gospodăria

Gospodăria tradițională din Starchiojd se înscrie în tipul muntenesc subcarpatic al gospodăriilor de crescători de animale și pomicultori. Un monument reprezentativ pentru acest tip este gospodăria din Chiojdu Mic - Buzău, aflată la Muzeul Național al Satului „Dimitrie Gusti” din București, caracterizată prin prezența foișorului, „un fel de verandă cu balustradă și stâlpi așezată deasupra pivniței” (Avanu, Popoiu, 2009:9).

Terenul pe care se află gospodăria din sat se numește „loc de casă”, iar curtea, „bătătură”. Gardurile sunt făcute la 1900 din nuiele fără protecție în partea superioară, apoi din ulucă, neacoperită și din fier, după 1980. Porțile gospodăriei sunt duble și acoperite cu șindrilă, separate pentru om și pentru car. După 1980, porțile nu mai sunt acoperite (AER I), dar încă mai există câteva porți tradiționale, din lemn, cu stâlpi ciopliți și ornamentați și cu acoperiș din șindrilă. În fața porților sunt bănci.

Curțile includ grădini de zarzavaturi și legume și porțiuni cultivate cu cereale.

Construcțiile anexe pentru uz gospodăresc sunt: pentru conservare - uscătorii de fructe; pentru preparat hrană - bucătării în curte; pentru prelucrare și depozitare - poverne; pentru depozitarea cerealelor - podul casei și butoaie/ *tocitori*; pentru păstrat cereale - magazie, porumbar (AER I). Din ceea ce am observat în 2013, anexele sunt grupate în grajd și magazie, între care există un loc de trecere și deasupra căroră este ridicat podul grajdului, folosit și ca fânar. Multe gospodării au și bucătărie de vară, amenajată uneori într-o tindă aflată pe o latură a casei, unde se instalează un cuptor și o mobilă adecvată (masă, scaune, poliță pentru vase etc.). Observația este confirmată de datele de arhivă: „Grajdurile de lemn construite pe grinzi de stejar - urșii - sunt așezate deasupra unor bolovani mari îngropați în pământ, spre a le feri de umezeală și putrezire. De obicei, grajdurile sau coșarele au două încăperi între care se lasă un spațiu liber pentru căruță, plug, grapă etc. Partea de deasupra formează podul grajdului, în care se depozitează furajele necesare hrănirii animalelor (boi sau cai). Oile erau adăpostite în „polată”, așezată în spatele sau în afara curții. Unele gospodării mai înstărite dispuneau și de magazia de depozitare a butoaielor sau buților de țuică, apoi povarna în incinta căreia se fabrica țuica la cazanul de aramă cu 2-3 țevi; acestora li se adăuga polata de adăpostire a tocitorilor după ce erau golate de borhotul de prune fermentat în timp util. La o distanță mai izolată, tot în cuprinsul curții, se găsește cotețul pentru porci și pentru păsări, făcut din bârne sau din scânduri” (Florescu-Pântece, 1992:67-68).

Construcțiile și amenajările folosite temporar în moșia satului sunt „odăi” utilizate pentru furaje, animale și oameni când merg la coasă sau la pădure.

„Încărcam coasă, greblă, furcă, tuci, oală, cratiță, mălai, tot-tot-tot-tot-tot, luam în spinare și plecam la pădure, „pe tise” și ne duceam acolo și coseam și făceam fână' acolo și iarna ne duceam și-l mâncam acolo-n pădure, cu animalele (...) și nu era

atuncea șosea, acum e boierie, nici nu poți să concepi ce era atunci [față de] cum e-acuma. Și ne duceam numa' pe gărlă, ne duceam în pădure-acolo și iarna mâncam acolo fânul cu animalele că n-aveai pe unde să-l aduci acasă. Ne duceam până terminam fânul acolo și pe urmă veneam acasă” (Olimpia Gîrbea).

Odaia se făcea din lemn, care se putea folosi fără restricții, și era prevăzută cu polată pentru animale. „Le făceau oamenii cum puteau. Nu prea făcea cu cuie pe-atunci. Atunci scobeau lemnul așa și băga lemn în lemn, era mult mai trainic ca acum. Și făceam și stăteam acolo” (Olimpia Gîrbea). Sobe se făceau „la odaie” din cărămizi din pământ, potrivite cu ajutorul unui „tipar” din lemn: pământul „mai clisos”, gălbui, se amesteca bine cu nisip, aflat cu ușurință prin partea locului; apoi se modela cărămida cu ajutorul tiparului și se punea să se usuce la soare. Hornul se scotea prin acoperiș. Se făceau paturi din pari bătuți în pământ și uniți cu stîngii din lemn, se punea fân în loc de saltea și o pătură („țoală”) pe deasupra și oamenii locuiau acolo până terminau treburile (Olimpia Gîrbea) (v. și capitolul *Viața la odaie*).

Materialele de construcție a pereților la anexele gospodărești tradiționale erau nuiielele (1900) și bârnele (1900-1980) (AER I). Pereții se făceau din bârne și apoi se izolau fie cu nuiiele și pământ (paiantă), fie cu șindrila. Forma și modalitățile de îmbinare a bânelor rotunde erau prin „cheatori”; bârnele dreptunghiulare erau încheiate în stîlp în vîrghi sau tot în „cheatori” (AER I). Anexele aveau prelungiri ale acoperișurilor pentru a forma noi spații folosibile (polate); acoperișurile se făceau în 4 ape (1900-1980) (AER I).

Învelitorile anexelor se făceau din șindrila la 1900 și mai ales din azbociment și carton asfaltat în anii 1980 (AER I), dar încă sunt multe construcții anexe acoperite cu șindrila și în Starchiojdul anului 2013. Am văzut și noi un grajd pe care Nicu Marcu (Servantu) îl acoperea cu șindrila.

Tehnica de construcție a șarpantei acoperișului la grajduri și șuri (1900-1980) era prin legătură laterală între căpriori sau introducerea unei grinde longitudinale pe sub căpriori, în scobitură (AER I).

Locuința și amenajarea interiorului

În mod firesc, primele locuințe ale chiojdenilor trebuie să fi semănat cu „odăile”, respectiv, să fi fost construcții monocelulare din lemn. De altfel, *Atlasul Etnografic Român* consemnează în perioada 1900 - 1915 astfel de case la Starchiojd. Însă casa tradițională a zonei, pe care o mai putem întâlni pe alocuri sau de care încă își amintesc bătrânii, este casa cu două încăperi. „Apariția unei a doua încăperi de cealaltă parte a tindei, marcând tendința de descentralizare a funcțiilor încăperii originare” (Stoica, 1973:12) marchează o etapă de evoluție față de casele mai vechi, monocelulare. Noua cameră este numită la Starchiojd „casa mare” și păstrează cele mai frumoase obiecte de interior, fiind destinată primirii oaspeților, în special cu ocazia unor momente festive. „În legătură cu denumirea încăperii, Del Chiaro ne spune că și încăperea în care se lua masa din casele boierești era desemnată cu numele de *casa mare*”, ceea ce reflectă influența pe care casele orășenești sau conacele boierești au avut-o asupra arhitecturii rurale” (Stoica, 1973:12). Profesorul Florescu-Pântece menționează „casa mică”/ „odăița” de locuit și gătit și „casa mare”, pentru oaspeți, unde stă „tronul” (lada cu rufe), se păstrează lucrurile de valoare și se primesc musafiri. Între cele două încăperi este o sală sau tindă, în care se intră de afară și apoi se pătrunde în cele două camere. Sobă cu plită se instala doar în „casa mică” (Florescu-Pântece, 1992:67).

„Prispa are în partea din față, înspre curte, un pălmar de lemn înalt de cca. 70 cm., fixat între stâlpii care sprijină tavanul în afara camerelor. Stâlpii au, în partea superioară, sub

tavan, de o parte și de alta, ornamentații de lemn, diverse creștături sau traforaje florale, care variază de la casă la casă, după gustul gospodarului ori priceperea dulgherului. Podul casei este pardosit cu scânduri strâns încheiate, el constituind un loc de depozitare a știuleților de porumb. La casele de bârne, fumul de la sobă ieșea direct în pod, folosit de gospodari pentru afumatul produselor de carne după tăierea porcilor „la ignat”, înainte de sărbătoarea Crăciunului. Tot aici se conservau usturoiul, fasolea, prunele uscate, poamele (din măr), ceapa, care astfel sunt ferite de umezeală sau îngheț” (Florescu-Pântece, 1992:67-68).

Locuințele mai noi sunt: „cu 3-4 camere, cu mici foișoare și arcade. Varietatea formelor arhitectonice este în strânsă legătură cu structura terenului și natura materialelor. Noile tipuri de case sunt așezate pe socluri de piatră, cu pivnițe (beciuri) subterane, unele cu verandă (prispă), altele și cu foișor. Localul propriu zis este construit, în cea mai mare parte, din bârne de lemn, mai rar din cărămidă, și este acoperit cu țiglă sau tablă, șindrila fiind mai rar folosită. Dependințele se învelesc și cu carton asfaltat. O grijă se manifestă în estetica tencuielilor exterioare executate în ciment și aracet, rezistente intemperiei din zonă. Fațadele curților sunt executate din lemnărie de brad sau stejar (în cele mai multe cazuri) vopsită sau îmbibată cu uleiuri minerale; unele sunt confecționate și din fier, acestea fiind preferate pentru durabilitatea lor” (Florescu-Pântece, 1992:86-87).

Cea mai valoroasă casă din Starchiojd, conform datelor aflate la Consiliul Județean Prahova, este locuința Sofiei Cheșca (numită și casa Dumitru Pantazi Cheșca), unde a funcționat Muzeul Satului local.

Construcția, astăzi, din păcate, abandonată și degradată (nici nu am putut s-o fotografiem din uliță, din cauză că vegetația, gardul și alte clădiri blocau privirea și obiectivul) datează din sec. al XVIII-lea și face parte dintr-un tip întâlnit

pe Valea Teleajenului, la Drajna și la Măneciu, dar și în Chiojdul Bâscăi sau în Colți, pe Valea Buzăului, ajungând până în zona Cislăului și Sibiceului, conform mărturiilor fotografice.

Clădirile între care se înscrie și „casa Cheșca” din Starchiojd „aveau o compoziție volumetrică dezvoltată pe trei registre, cel inferior masiv, cu goluri puține, cel median aerat marcat de prispe și foișoare și cel superior fluid și dinamic constituit din acoperișul clădirii. Nivelul inferior era destinat depozitării, nivelul median locuirii”.

(<http://www.monumenteprahova.ro/date-istorice/valenii-de-munte-date-istorice>).

În privința materialelor și tehnicilor de construcție folosite pe la 1900, am aflat că temelia casei se făcea din bolovani de râu, fără material de legătură, legată cu pământ sau umplută integral (sub toată casa); talpa casei era din stejar sau fag, cu trunchiuri cioplite în 4 muchii, puse pe temelie. Șarpanta locuinței se făcea în cunună pe conturul pereților, cu grinzi transversale și căpriori neecarisați, fixați cu cuie de lemn sau de fier sau legați cu chingă. Acoperișurile erau înalte, peste 45%, în 4 ape, cu prelungiri, streșini mici și lucarne. Prisma locuinței era cu un nivel pe soclu scund și pe o latură a casei. Aspectul exterior al casei la 1900 era dat de văruirea albă, decorul din lemn cioplit, cu stâlpi decorați, nemodelați și decorul din lemn traforat și parapete (AER I).

Meșterul dulgher și șindrilar Petre Dragomir (Nae Bâțcan, n.1931), care a început să lucreze la vârsta de 12 ani, sub îndrumarea tatălui lui, ne-a explicat cum „mergi cu casa până sus”: fundația se face din piatră băgată în pământ, apoi se pun tălpi din lemn de salcâm sau tufă, lemn mai tare, pentru că acela de fag sau mesteacăn putrezește repede; se construia pe locul de casă pe care-l avea omul, dar unele terenuri „fug cu casă cu tot”, însă se cunosc dinainte după faptul că pământul e crăpat și are „o argilă dedesubt” și atunci se abandonează

construcția. Tălpile casei nu erau izolate cu nimic și țineau o viață de om (pentru că lemnul era tăiat când trebuie și era uscat); acum se pune carton ca să nu ajungă apa la ele; atunci, se pune talpa peste zidul din pietre și „murea omul și talpa casei tot nu putrezea”. Sunt foarte importante măsurătorile, pentru ca încăperile să se îmbine perfect și să se lase loc unde trebuie pentru uși și ferestre și de asemenea, pentru a se calcula numărul de bucăți de șindrilă necesare pentru acoperiș (v. cap. *Prelucrarea lemnului*). Piese din lemn care compun casa se numesc: talpă, stâlpi la ferestre și la uși („stâlpul-i stâlp, popu-i pop; popul se pune la ceva, când ridici ceva pe el”), vârghe, bețe la paianță, cosorobi, grinzi pentru tavane, căpriori.

„Aldămașurile” sau „adălmașurile” sunt petreceri cu mâncare și băutură, date pentru meșteri sau pentru toți cei care participă la ridicarea unei construcții, în diferite etape de lucru, printre care și ridicarea căpriorilor. Uneori, acest moment sărbătoresc era marcat și de cântece interpretate de lăutarii locali și chiar de hore încinse *ad hoc* (Budiș, 1998:58). Meșterul Petre Dragomir spune că la Starchiojd, marcarea festivă a momentului ridicării căpriorilor ține de bunăvoința proprietarului: dacă acesta aduce mâncare și băutură, constructorii petrec, dacă nu, își văd de treabă mai departe, după ce se pun, pentru prosperitate, țuică, un porumb, o găină, la stâlpii de sus ai casei, când se înalță căpriorii.

Dacă avea „de învelit” o casă, meșterul Dragomir era pe scaunul de tras șindrilă la patru și jumătate dimineața, pentru că omul îl plătea la bucata de șindrilă terminată. Șindrila se trage și apoi se bate, dar cea de fag trebuie muiată înainte de a o trage, pentru că se strâmbă cuiele; șindrila de brad se face mai ușor; de exemplu, meșterul a făcut „la Cheșculescu” șindrila de brad, „numaidecât”. Tot dânsul ne explică și cum se îmbină bucățile de șindrilă ca să nu pătrundă apa; „florile” (capetele strunjite) se fac într-un anumit fel, este o proporție ce se respectă pentru a potrivi vârfurile și florile în rânduri; se mai

potrivește șindrila cu toporașul, la fața locului, ca să se acopere bine; ne arată și cum se îmbină șindrila pe coama acoperișului, când se schimbă înclinația la acoperișurile în 2 ape; se bate pe un scaun anume, potrivit acolo sus, pe acoperiș; tot timpul, meșterului îi pare rău că „strică șindrila degeaba” [adică pentru demonstrația de tras șindrila, pe care am filmat-o]. Nu este deloc o operație ușoară, chiar membrii echipei de cercetare au fost testați pe scaunul meșterului și au constatat că-ți trebuie o anumită îndemânare ca să tragi șindrila, trebuie să ții cuțitoaia dreaptă și să tragi cu forță, dar și cu finețe, astfel încât bucata să fie netedă și exact de grosimea potrivită. „Așa ceva nu pot să facă toți”. Cea mai mare casă pe care a făcut-o „nea Nae” a fost la cineva din Blidarea, unde a bătut „25 000 de șindrilă”; a lucrat și în echipă, „la cabana lui Pătârlăgeanu”, unii făceau/trăgeau șindrila, iar el cu altul o băteau. În locuința bicelulară, interiorul celor două camere este caracterizat, în mod tradițional, de „prezența a patru puncte de greutate, repartizate simetric unul față de celălalt: colțul cu sistemul de încălzit sau preparat hrana; colțul cu patul; colțul cu lavițele - așezate în unghi și masa în față; și colțul cu dulapul de vase. Centrul încăperii rămâne liber” (Stoica 1973:15). Aspectul interior al casei din Starchiojd la 1900 era dat de pereții albaștrui sau albi, cu un brâu de culoare de jur-împrejur. Podeaua era din pământ, iar tavanele, „blănite”, lipite și cu grinzi aparente. Vatra era închisă cu sobă, amplasată în casă. Exista și vatră liberă, amplasată în tindă/anexă. Se întâlneau și sobe oarbe și vetre construite din piatră sau piatră cu pământ. Soba era cu plită și cuptor de bucătărie sau horn (ogeac) cu corlată sau cuptor simplu; cuptoarele se făceau din cărămidă arsă; instalațiile de captare și evacuare a fumului erau din scânduri lipite (AER I).

În anul 2013, am văzut în locuințe sobe din cahle, făcute de un meșter local, Ungureanu (Cocoșilă). Cahlele se găsesc de vânzare în magazinele de materiale de construcție din centrul Starchiojdului și pot fi decorate cu motive religioase (tip icoană). În camera de locuit tradițională, se găsesc două

paturi paralele sau un pat, atașat peretelui din spate și acolo unde există copii, leagăn făcut dintr-o albie din lemn scobit, așezată pe jos sau în pat, sau leagăn din scânduri, pe tălpi curbate (AER I).

O cameră mare putea avea 12,5 metri pe 8,5 metri, acestea fiind dimensiunile camerei pe care Iancu Gh. Oprea, bunicul Mariei Bejgu, a pus-o la dispoziția satului Rotarea pentru școală („când era vremea rea, acolo făceau școală copiii, înainte se duceau la Starchiojd la școală” - Maria Bejgu).

Mobilierul țărănesc tradițional include paturi din scânduri, scaune dreptunghiulare, bănci fără spătar, cu brațe, lada de zestre tâmplărească, pictată, cuțar ferecat, transportabil, cu capac plan; blidare și colțare deschise și închise, mese cu sertar, mijloace tradiționale de iluminat - opaiț din metal și lampă cu petrol (AER I), dulap, cuier, decorate în creștături, mai ales cu motive geometrice (Florescu-Pântece, 1992:67-68). În anul 2013, am văzut, în gospodăria Elenei Mușă, o masă rotundă cu trei picioare, din lemn de brad, făcută de soțul ei, Ion Mușă, prin 1975, cu scaunul pentru copii, folosit ulterior ca scaunul de muls vaca.

Lăzile de zestre de tip „brașovenesc” sunt cele pictate, cum sunt și la Starchiojd, din lemn masiv, ferecate și cu capac plan. Se mai păstrează atât în gospodărie, cât și în colecția etnografică a Muzeului local.

Atât casa, cât și locul de veci sunt moștenite, în general, de cel mai mic dintre copii, indiferent de sex (AER I, Ion Cîrmici).

Drumurile

Drumul face parte din locuire la Starchiojd, pentru că viața la odaie și cărușia sunt pe deplin integrate în tradiția locală. „Oamenii lucrau în pădure la metri după ce făceau fânul. Nu ședea acasă oamenii ca acum, [lucrau] în pădure la

metri, la odăi, curăteau pădurile să fie curățite să nu fie uscăciune prin ele” (Elena Pătărlăgeanu).

Meșterul Petre Dragomir ne-a povestit cum lucra cu tatăl lui (m.1947) la pădure: tăiau lemnul după o știință anumită, ținând cont atât de calendar, cât și de aspectul fibrei lemnoase (v. cap. *Prelucrarea lemnului*), făceau șindrila sub copac, apoi o încărcau pe cai sau o duceau în sat cu cotiga. Stăteau și cu vaca acolo, la umbra pădurii, abia mai târziu și-au făcut odaie. Când aveau suficientă marfă, mergeau cu șindrila să o vândă „pe câmp”; se dădea un coș de șindrilă pentru unul de porumb. Căruța era cu coviltir din nuiiele de alun și rogojini. Cel mai departe au ajuns la București, unde, prin 1945-46, erau multe case acoperite cu șindrilă. Meșterul își amintește cum se lucra totul manual, se cioplea din topor, pentru că „drujbele au ieșit târziu”. După moartea tatălui lui, când el avea doar 16 ani, a lucrat la pădure, trimițând lemnul pe canal de apă de 7 km, cu 16 poștași pe linie. Lemnul tăiat și transportat astfel era prelucrat la fabrică la Măneciu.

Căraușia se desfășura organizat, existau mai multe dejugători pe drumul spre Cislău, de care și-a amintit Mia Bejgu: 3 coceni, la Țoca, Valea Largă, Cindești.

Constantin Gîrbea ne-a povestit cum se pleca vara, de Sf. Ilie, spre munte, la Tabla Buții sau în Munții Siriului, 20 și ceva de km în carele trase de boi. Toamna mergeau cu fructe pentru schimb de produse (un măr pentru un știulete de porumb) până în zona Mizil, „zona câmpului”. Drumul dura cam o săptămână. Se duceau mere în saci, prune lojnite, oțet din prune, nuci, țuică (destul de greu de comercializat de particulari din cauza legislației referitoare la alcool) și se venea cu porumb.

„Plecăm noaptea în jur de două-trei și ajungeam seara până la Boldești. Și de-acolo existau locuri speciale unde erau dejugători și erau acolo 40-50 de căruțe. Era acolo Hanu Roșu, vizavi de actuala Taverna Română, apoi Boldești, îi spunea

Balaca (după numele satului Balaca), apoi Valea Călugărească și pe urmă de-acolo se-mpărțea, pentru că unii mergeau la dreapta spre o zonă mai apropiată și unii mergeau mai departe spre Mizil, Amaru (...), sunt exact 100 de km” (Constantin Gîrbea). În legătură cu hrana din timpul cărăușiei, profesorul Gîrbea relatează: „mi-aduc aminte, dar nu pot să gândesc cum se mânca atunci, cum se mănânc-acuma. Mâncam foarte puțin, cred: brînză, ouă, la dejugători se făcea mămăligă la roată, era un par special, băgai acolo la roată, puneai ceaunul, făceai mămăliguță”. Fânul pentru boi și mălaiul cernut pentru mămăligă erau luate de acasă.

În același timp, Starchiojdul era destinație pentru alți cărăuși, veniți din Nișcov - Buzău, cu covrigi la șir, aduși în căruțele cu coviltire din rogojini sau din Brăila, cu pește sărat, pe care-l vindeau mai ales la cârciumile locale (Florescu-Pântece, 1992:44). Și astăzi trec căruțe cu var și alte produse de folos localnicilor.

În prezent, făcând o plimbare prin Starchiojd, ne impresionează varietatea peisajului arhitectural local, dar găsim încă multe construcții și amenajări tradiționale, iar piatra, lemnul și lutul domină, în continuare, privirea.

Însă, dincolo de aspectele etnografice, desprindem, din detaliile prezentate mai sus, o serie de fapte de cultură și mentalitate care scapă descrierii concrete și conferă așezării o anume poezie rurală „de plai”, ce încă ne transmite bucuria traiului în natură, a cunoașterii limitelor omului în confruntarea cu ea, dar și a secretelor „locului”, dezvăluite celui care are răbdare să-l cunoască.

Viața la odaie

Odaia, cunoscută ca fiind o locuință sezonieră, în Starchiojd a dezvoltat de-a lungul timpului similitudini perfecte cu locuința din vatră, fiind în cele mai multe dintre cazuri în

permanență locuită de cineva. Odăile din pădure alcătuiau mici cătune și erau socotite de oameni a fi cel de-al doilea Chiojd:

„Acolo trăia lumea, acolo se zicea cum ar fi Chiojdu’ doi, că era populație multă. Toți bătrânii din moși-strămoși au trăit acolo. Și bunicu’ lu’ tata, tată-meu acolo a trăit. Acolo s-a trăit. Stătea lumea acolo și iarna și vara.” (Nicolae Oprea)

Valer Butură consideră că la originea unor sate „stau odăile, așezări de moșie, cu câteva căsuțe sau bordeie, lângă coșurile cu cereale, grajdurile animalelor de muncă, magaziiile cu unelte etc., care prind a se ivi în toate părțile, odată cu intensivizarea agriculturii.” (Butură, 1978: 53).

Însă, în timp ce în sat principală funcție a locuințelor era aceea de locuire, în afara acestuia rolul odăilor era unul economic: „Dacă la nucleul din vatră este precumpănitoare funcția rezidențială, în hotar, cea economică, de producție era cea care dădea nota dominant-definitorie.” (Budiș, 2004:73) Dintre funcțiile acestora le amintim pe cele de adăpostire (a oamenilor, animalelor, produselor agroalimentare, uneltelor) și de producere și consum a anumitor bunuri. Drumurile anevoioase și lungi dinspre sat către pădurile defrișate acoperite de fânețe i-au determinat pe oameni să-și construiască o nouă gospodărie sezonieră sau permanentă, în funcție de nevoi.

„La pădure. Ne duceam acolo și coseam și făceam fânul acolo. Și iarna ne duceam și-l mâncam acolo în pădure. Cu animalele. (...) Stăteam până terminam fânul și apoi veneam acasă.” (Olimpia Gîrbea)

Situate la o distanță de 20-30 kilometri față de sat, *casele de locuit din pădure*, cum le mai numesc chiojdenii, erau așezate în locuri precum: *Capu’ Plaiului, pe Tise, în Călugăr, în Zmeură, la Lacul cu Răchiți, la Haraci, în Bâsca, pe Chiuz, pe Stănila, pe Paltenu’, în Muchia Iconii, la Colibi, la Gura Bâsculiței, la Trecatoare, pe Roșia, pe Poduri, în Condrea, în Prigon, în Carpenu’, pe Podu’ Sterpii, în Siriu, pe*

Izvoru' Condrii, pe Făget, la Gura Văii, în Brazi, pe Groapa Boierului, în Mreaja, în Milea.

„Din timpuri străvechi, pădurile au constituit o importantă sursă de hrană suplimentară și de materii prime pentru cerințele casnice și meșteșugărești.” (Butură, 1978: 354). Lemnul reprezintă o materie primă de bază, pe care oamenii au folosit-o dintotdeauna pentru construirea locuințelor, pentru că putea fi procurat și prelucrat mai ușor.

Lemnul constituia materialul principal și în construcția odăilor, din care se clădeau pereții și se făceau acoperișurile. Odaia era învelită în *șindrilă*. Se făcea un zid de piatră la temelia construcției peste care se înșirau lemnele prinse în cuie din lemn sau „*se scobeia lemnul și se băga lemn în lemn, fără cuie.*” (Olimpia Gîrbea) La ușă se făceau *verigi*, zăvoare zdrene pentru a nu putea pătrunde animalele sălbatice. Cele mai multe odăi aveau o singură cameră, însă existau și cazuri când „făceau unii și odăi cu două camere, mai încoace, când s-a mai modernizat lumea. Se mai făcea o cameră lângă odaie, tot în coperișu' ăla.” (Dumitru Gîrbea). Un alt tip de odaie, asemănătoare casei monocelulare cu cămară sau tindă, era *odaia cu prispă și sală*. Prispa avea funcția de adăpostire a uneltelor principale și *sala* era o încăpere de trecere care făcea legătura între camera de dormit și *prispă*, având funcția de adăpostire a produselor agroalimentare:

„Păi ieșeam din camera din odaie în sală și mergeam pe hol. Așa.. Și de acolo ieșeam pe prispă.” (Sofia Oprea)

„Aveam 2 camere la odaie acolo: prispă, sala și o cameră de dormit. Sala era cămara cum s-ar zice.” (Nicolae Oprea)

Din lemnul prelucrat oamenii își construiau locuințele (scândură, șindrilă, lați) și adăposturile pentru animale (polată, grajd) și confecționau diferite obiecte casnice (linguri, făcălețe etc.), unelte (furci, greble, lopeți) sau obiecte folosite la confecționarea mijloacelor de transport (obezi pentru roțile de

căruță). Aceste obiecte erau folosite fie pentru uz propriu, fie le vindeau sau făceau troc la diferite târguri în satele din jur. Șindrălitul, cu o tradiție veche pe teritoriul țării noastre, încă se mai practică în prezent în Starchiojd.

Spre deosebire de locuința din vatră ce avea un „rol esențial în viața oamenilor, ceea ce a determinat permanența preocupărilor pentru întreținerea și dezvoltarea ei”, odaia constituia locuința în care aceștia se adăposteau pentru a păzi animalele, neexistând un interes pentru împodobirea acesteia. (Butura, 1978: 107). Interiorul restrâns era repartizat în așa fel încât să asigure condiții cât mai bune pentru pregătirea hranei și pentru înnoptare. Spațiul era amenajat diferit în funcție de dimensiunea odăii: dacă odaia era mai mică într-un colț era așezată soba cu plită și într-un alt colț patul; dacă odaia era mai mare soba cu plită era așezată pe mijlocul peretelui din față, cum se intra pe ușă, și în colțurile laterale erau așezate paturile. În interiorul acesteia se mai găseau o masă și câteva polițe sau etajere pe care oamenii își mai depozitau o parte din alimente. Paturile se făceau astfel: „se băteau patru pari în pământ, se făcea un pod de scândură care se așeza peste acești pari, iar deasupra podului se puneau paie peste care se așezau țeale de cânepă sau saltele de paie.”(Cristian Mușă) Pernele erau făcute tot din paie: „paturi de lemn, saltele de paie și câte o țolică acolo, două și perne făcute de a' mei, băgam fân în ele și dormeam acolo.” (Sofia Oprea)

Animalele erau adăpostite în grajd, *polată* și obor. Acestea erau așezate la câțiva metri de odaie „să fie accesibil, să le dai să mănânce”. (Dumitru Gîrbea) Animalele erau separate, aceste încăperi fiind special amenajate în funcție de animalele pe care le aveau în gospodărie: „Aveam polată acolo în spate și le țineam vacili și boii și un obor în partea de jos și acolo țineam oile. Vacili în polată și oile în obor.” (Sofia Oprea)

„Animalele erau separate. Aveam un grajd lung, era o ușă la jumătate. Legam patru animale în partea asta (arată spre

stânga) și patru în partea asta (arată spre dreapta) și avea ieslea la capete. Și mai aveam o polată tot din grajd pornita unde băgam oili, cu ușă, tot din vârgă, tot bulgărită.” (Dumitru Gîrbea)

În apropierea odăilor existau fântâni de unde oamenii își procurau strictul necesar de apă. Animalele erau adăpate la gârlă.

„Apă, fântână, aveam, făcusem fântână. Aduceam cu cofe, donițe, cum se mai numea. Găleți mai încoace, da’ cofe era.” (Sofia Oprea)

„Aveam o gârlă mai jos. Aveam o fântână mai sus. De băut pentru animale luam din gârlă, le duceam la gârlă. La oi le duceam cu găleata.” (Dumitru Gîrbea)

Oamenii se aprovizionau cu mâncare din sat, aducându-și diferite produse alimentare (cartofi, mălai, fasole, ulei/untură), însă preparatele cu lapte constituiau mâncarea de bază: lapte cu mămăligă, foi (ștevie) cu lapte, dovleac (lubene) cu lapte.

„Da’ tu de acasă plecai dotat. (...) Cel puțin 2 săptămâni nu mai coboram tata și eu de acolo. (...) Fasole, cartofi luam de acasă. Îngheța cartofii până ajungeam acolo. Tata zicea sapă o groapă și bagă-i și pune pământ pe ei. În odaie dacă-i țineai se dezgheța prea rapid și se înmuia. În pământ dacă îi băgai se dezgheța, dar mai anevoie și nu prea avea aer să se ‘moaie, stătea cam intactă așa. (...) Îi îngropam acolo, îi țineam o săptămână.” (Dumitru Gîrbea)

„Puneam mălai de-aici (din sat), tot ce ne trebuia. Dar, dacă nu prea stăteam aici, aveam de toate acolo. Luam mălai și ulei că nu găseam acolo.” (Dumitru Gîrbea)

„Păi, ce mâncare făceam? Foi cu lapte, dovleac cu lapte, că asta era mâncarea noastră. Că vacă am avut mereu. De când m-am pomenit eu, cu vacă m-am pomenit la părinții mei. Și pe urmă a îmbătrânit aia, am ținut alta, alta...” (Sofia Oprea)

Mâncarea era pregătită la plită și *corlon* (*cotlon*):

„Da, mâncarea o făceam la plită. Și vara făceam afară. Ne făcusem noi un corlon acolo, ca toată lumea.” (Sofia Oprea)

De-a lungul timpului, oamenii au început să cultive și în aceste gospodării diferite legume în *grădini împrejmuite*: cartofi, varză, sfeclă, ceapă, porumb. Cartofii erau ținuti în *bordei*.

„Aveam grădină, puneam cartofi și porumb, varză, sfeclă, tot ce ne trebuia nouă acolo. Făcuse tata bordei și ne băgam cartofii acolo în bordei.” (Nicolae Oprea) Alexandrina Antonoiu ne mărturisește că bunica dumneaei, Rada Lupu, cultiva și câneapă în grădina din jurul odăii.

După colectivizare oamenii au fost nevoiți să renunțe la odaie. Pământul acum înstrăinat și împărțea la colectivă aduceau un beneficiu minim sătenilor: din trei câpițe lucrate, una rămânea în posesia lor. Două familii au ales să rămână în pădure, având posibilitatea de a-și păstra pământul de aici în detrimentul celui din sat: Doda lui Baciș și Lache Savu.

„Nu prea mai sunt odăi astăzi. Din ‘62 de când a început colectivizarea. (...) Oile se băga la saivan. (...) Odăile astea care erau ale oamenilor toate s-a distrus. Nici noi n-am mai dat pe la ele, nici nu vream să le mai întreținem. Făceai o investiție degeaba. Pământul nu mai era al tău. Ori făcea islaz pe el ori venea colectivul și-l cosea.” (Dumitru Gîrbea)

Pe proprietățile chiojdenilor mai sunt odăi, însă foarte multe sunt părăsite. O parte din ele mai sunt locuite și recondiționate vara de către ciobanii care își instalează stănele acolo. Singura familie care încă mai urmează modelul vechi de locuire la odaie este familia Antonoiu formată din Gheorghe, Alexandrina și Ion. Alexandrina este fiica lui Lache Savu care a preluat de la tatăl ei acest model de trai. Odaia reprezintă locuința de vatră pentru ei, pentru că toată gospodăria lor este acum acolo. Odaia este formată din două camere și o bucătărie de vară. În vecinătatea acesteia se află *polata* și cotețele pentru

păsări și porci. Aceștia se ocupă cu creșterea animalelor (vite, porci, păsări, cai) și agricultura.

Ocupațiile chiojdenilor

Creșterea Animalelor

Date generale privind creșterea animalelor

Lumea starchiojdenilor, atestată pe meleagurile prahovene din secolul al XV-lea, este caracterizată de o impresionantă moștenire culturală.

Ocupațiile tradiționale ale unei comunități sunt semnificative întrucât ne oferă informații cu privire la istoria acestei comunități.

Starchiojdul, un sat pitoresc de pe Valea Teleajenului, are o îndelungată istorie privind una din ocupațiile de bază ale poporului român - creșterea animalelor.

Fiind localizată într-o depresiune, relieful le-a permis, celor care au pus bazele acestei așezări, să practice agricultura și creșterea animalelor, ocupațiile devenind de-a lungul vremii interdependente.

Creșterea animalelor a fost desemnată o ocupație de bază întrucât animalele asigurau omului „izvorul principal de venituri, acela de pe urma căruia intrau cei mai mulți bani (...) apoi produsele animale: lâna pieile de vită, untul, brânza, păstrămi, seul, blănurile etc.” (Florescu-Pântece, 1992: 35).

Potrivit recensământului animalelor din 2012 în comuna Starchiojd s-au înregistrat 5287 de ovine și caprine, 4700 de orășanii, 709 de bovine, dintre care o pereche de boi aparținând lui Costică Zincă din satul Rotarea, 491 porcine, 174 de cabaline și 2 măgari.

În analiza acestei ocupații, creșterea animalelor, am reținut informații legate de spațiul unde se desfășoară, cum se

realizează, ce instrumente se folosesc, cine o practică, dar și aspecte privind schimbările survenite de-a lungul timpului și resimțite în mod diferit de oameni.

De obicei, spațiile legate de creșterea animalelor (grajduri și alte adăposturi pentru animale, fânare) erau construite separat de locuință.

Potrivit etnografului Valer Butură creșterea animalelor constituie una din ocupațiile de bază ale poporului român alături de cultivarea pământului (agricultura) (Butură, 1978: 129). Acestora li se adaugă ocupațiile secundare/anexe, ocupațiile casnice și meșteșugurile - ce presupun fie valorificarea produselor obținute din agricultură sau păstorit; adică prelucrarea firelor și fibrelor naturale (țesutul), a pieilor (cojocăritul), a laptelui, a cerealelor (morăritul), confecționarea uneltelor (prelucrarea lemnului, ciubăritul, dogăritul, tâmplăria, fierăritul) etc.

De asemenea, nu trebuie omis faptul că ocupațiile și în special, creșterea animalelor a generat în trecut o diviziune a muncii având drept criteriu genul. Astfel că, femeile se ocupau de îngrijirea animalelor din spațiul gospodăriei, în vreme ce bărbatului îi erau atribuite caracteristici ale spațiului exterior (adică păstoritul, mersul la odaie, creșterea cabalinelor, vânzarea animalelor etc.). Această repartizare a rolurilor este mai puțin cunoscută în zilele noastre, întrucât se observă o condiționare reciprocă între cele două roluri.

Creșterea animalelor este prezentă astăzi, însă la un nivel mai dezvoltat: se percep schimbări la nivelul instrumentarului folosit, uneltele de muncă, obiectele tradiționale sunt înlăturate în detrimentul celor produse de fabrici; de pildă, în cazul prelucrării laptelui și a producerii brânzei sunt utilizate instrumente moderne, fabricate din alte materiale sau privind arhitectura adăpostului animalelor, fiind vizibilă pe ulițele satelor trecerea de la lemn și piatră la zidăria de plăci de B.C.A.

De-a lungul timpului s-au observat schimbări esențiale în procesul de creștere a animalelor, în modul lor de îngrijire și de asemenea în cultura și în modul de a trăi al crescătorilor de animale.

Mari schimbări apar și în cultura spirituală din care treptat, dispar credințele, riturile, practicile, superstițiile legate de ocupația creșterea animalelor.

Creșterea animalelor cuprinde creșterea ovinelor, caprinelor, vitelor, cabalinelor, porcinelor, orățăniilor etc.

De asemenea, creșterea animalelor constituie o cultură care se întrepătrunde cu activitatea de la *odăi* - trimiterea animalelor în timpul iernii la adăpostul de iarnă, alături de *cultura fânului* - baza alimentației animalelor pe timpul iernii.

Creșterea animalelor este o ocupație caracterizată de aspecte de ordin economic, social, dar și de cunoștințe legate de astronomie, meteorologie, practici tradiționale legate de ciclurile naturii, etnobotanică și etnoiaerie veterinară etc.

De asemenea, calendarul ocupațional conține numeroase credințe și practici magice ce trebuie respectate întocmai.

Fie că vorbim de creștere păsărilor de curte a animalelor de tracțiune sau de cele care asigură hrană, această îndeletnicire de creștere a animalelor nu este deloc ușoară.

Între oameni și animale există o legătură universală, marcată de prezența acestora din urmă în fiecare gospodărie, dar și la nivel cultural evocată de motivele decorative de origine animală de pe țesături, precum și în ornamentica populară și creația artistică tradițională, în literatura orală, prin prezența acestora în proverbe, legende, balade, povești etc., toate acestea evidențiază rolul pe care animalele îl joacă în viața oamenilor, în fiecare etapă a vieții sale.

În concluzie, fiecare animal își are rostul său în gospodărie, iar omul trebuie să cunoască necesitățile animalului legate de adăpost, hrană, reproduce, îngrijire etc.

Creșterea ovinelor și caprinelor

Atât ovinele și caprinele (în cazul în care nu erau numeroase), cât și bovinele, porcinele și cabalinele au fost crescute, fie individual fie în comun, de cele mai multe ori în turme mixte în apropierea gospodăriilor.

Oieritul a rămas până în zilele noastre ocupația tradițională cea mai pregnantă datorită stilului de viață impus, datorită elementelor de natură spirituală prezente și datorită istoricului său.

Creșterea ovinelor și caprinelor aduce în discuție cultura păstoritului, o cultură de dimensiuni impresionante.

Păstoritul ca ramură a creșterii animalelor a cunoscut diferite forme în funcție de modul de întreținere, organizarea pazei și tipologia construcțiilor pastorale, prelucrarea laptelui.

Potrivit specialiștilor forma de păstorit practică de stărbiojdeni este cea de „tip pendulatoriu” (Vuia, 1980: 131). Acest tip de păstorit este caracterizat de faptul că animalele nu depășeau limitele moșiei sătești pe întreaga durată a anului; astfel încât, animalele erau duse primăvara, pe moșia satului, vara pe pajiștile montane, toamna, erau aduse din nou pe ogoare, pentru ca iernatul să se facă în adăposturi special construite pe hotarele din împrejurimi, numite odăi, sau acasă. O altă caracteristică importantă a acestui tip de păstorit este faptul că pășunatul turmelor în apropierea satului avea rolul de a fertiliza ogrorul.

Potrivit etnografilor, cea mai veche modalitate de creștere a animalelor, întâlnită și astăzi, este pășunarea liberă în împrejurimile satului corelată cu îngrijirea individuală a animalelor și păzirea lor de ciobani plătiți.

De-a lungul timpului, se constată o preferință pentru creșterea ovinelor întrucât pe lângă variatele produse furnizate necesare hrănirii, acestea contribuiau la gunoirea terenurilor prin mutarea periodică a stânei, dar și datorită faptului că se

întrețin mai ușor, se ierneză ușor deoarece toamna se pășunează până cade zăpada, iar primăvara pornesc din nou în pășune, odată cu topirea zăpezii. În plus, acestea pot fi hrănite cu fân, mai slab sau cu frunzele copacilor.

În Starchiojd oieritul decurge astfel: oile sunt date la stână, unde ciobanii tocmiți le iau primăvara și le aduc înapoi toamna: „Oile le dăm la ciobani, la câmp. Le dăm primăvara și le lăsăm acolo la iarnă. Acasă avem doar vacile și doi cai” (Dumitru Bădic).

Potrivit *păstoritului pendulatoriu*, calendarul pastoral se împarte în două anotimpuri: vara (anul pastoral începe cu Sângiorzul / Sf. Gheorghe, la 23 aprilie) și iarna (care începe odată cu sărbătoarea Sâmedru / Sf. Dumitru, la 26 octombrie).

De asemenea, 23 aprilie marchează și oprirea pășunatului, adică interzicerea pășunatului pe fânețe, iar 26 octombrie aducerea cirezilor și turmelor pe fânețele proprietarilor și înapoierea lor, ambele popasuri ale animalelor pe ogoare fiind destinate și fertilizării solului.

Cele două mari repere temporale, Sângiorzul și Sâmedru marcau *adunarea* stânelor și respectiv *spargerea* stânelor, pornirea oilor spre locurile de iernat, spre odăi, achitarea plăților, onorarea tuturor obligațiilor către proprietar și revenirea animalelor în gospodărie.

Oieritul presupunea o serie de înțelegeri, învoieli și contracte: ciobanii le păzesc, le aleg pășunile, le cresc mieii, le mulg și fac brânză sau urdă, iar toamna tot ei dau proprietarilor oile înapoi și cantitatea de brânză pe capete de oi: „La câmp avea grijă de ele, le dădea la pășune, le mulgea, iar acum în septembrie dă la lume brânză, urdă. 4 kile de brânză se ia de la o oaie.” (Bădic Dumitru), „După Paște, când se tăiau mieii, se strângeau oile la stână.” (Alexandru Savu).

Repartizarea produselor ca și a zilelor de prestare se făcea în funcție de numărul animalelor deținut de fiecare proprietar: „Omul plătește paza 50 de lei de oaie, în schimb

primește brânză 10 kg pentru capră și 5 kg pentru oaie” (Lică Nănău), „La capre 10 kile, că o capră valorează cât două oi.” (Alexandru Savu), „Din mai până în octombrie se plătește cam 30 de lei pe cap de oaie, depinde de ciobani și ce trece după această dată se plătește. Te duci la stână când vrei să iei brânza.” (Dumitru Gârbea)

Ciobanii sunt plătiți în funcție de învoiala pe care au încheiat-o primăvara. Păstorii din muntele Zmeurăț spun: „Plata pe vară e 7 milioane jumate și un purcel mic de vreo sută de kile.” (Ștefan Baciuc)

De asemenea, fiecare proprietar își însemnează oile: „Fie le pun cercei, fie le dă cu vopsea, sau le punem noi o marcă: de la 0 până la 15, de exemplu: ai cinci oi, punem 5 pe toate, are fiecare semnul lui, crestează urechile animalului cu un cuțit. Le însemnăm cu numere” (Ștefan Baciuc). „Oile erau însemnate: Fiecare om avea un semn la ureche: ori tăiat cu foarfeca și făcea o creștătură, ori o sârmuliță legată. Cinci oi care le găsești cu semnul ăla știai că sunt ale tale.” (Alexandru Savu)

Înainte de colectivizare starchiojdenii trimiteau animalele, în timpul verii, dar și iarna, în pădure, la *odăi*, unde erau îngrijite de cineva din familie: „La odaie se duceau animalele toamna, stăteam o lună și ceva de zile apoi de Crăciun veneam acasă, după sărbători le duceam iar și primăvara coboram.” (Dumitru Gârbea)

Fiecare familie de moșnean avea, în pădurile de la 10-20 de km distanță față de sat, câte o *odaie*; adică o casuță de lemn, cu acoperiș de șindrilă, cu ferestre și ușă, un adăpost, atât pentru oameni cât și pentru animale.

Pe lângă odăi se găseau un fel de țarcuri (oboare), unde erau adunate, pe timp de noapte, oile și caprele, după ce ziua erau lăsate libere să pască, pe islaz. În timpul iernii animalele erau adăpostite în grajduri și erau hrănite cu fân. La odăi erau aduse aproape toate animalele.

La stâna de pe culmea Zmeurăului, unde am realizat o parte din interviurile legate de păstorit, ovinele și caprinele sunt crescute în comun cu bovinele, porcinele și cabalinele, întrucât sunt: „250 de oi și 60 de capre și 40 de vaci, dintre care 100 de oi și capre și 30 de vaci aparțin patronului” (Nicolae Fulgeanu).

Târla sau stâna este alcătuită din *comarnic*, construcția aflată deasupra locului de muls, sub care se adăpostesc ciobanii când mulg oile, *strungă* (portița prin care trec oile una câte una la muls), și *oborul* unde stau oile după ce sunt mulse. Acestora li se adaugă adăpostul ciobanilor unde dorm, mănâncă și își păstrează uneltele, alimentele, îmbrăcămintea, *cășăria* unde se păstrează laptele și brânză și adăposturile destinate porcilor, vitelor și cailor, dar și o *polată* unde sunt ținuți mieii iarna, porcii, vițeii etc. De asemenea, în mijlocul oborului se află o *boșcă*, un fel de adăpost, pentru o persoană, care le permite ciobanilor să păzească noaptea oile de animalele sălbatice.

Stâna de la Zmeură este una de „tip mutătoare” (Vlăduțiu, 1973: 272), „întrucât la 3 zile oborul este mutat, pentru a lăsa iarba să crească mai des.” (Ștefan Baciuc)

Stâna își începe activitatea primăvara, după tăierea mieilor, în preajma sărbătorii Sfântului Gheorghe, când oile sunt adunate de la oameni și păzite pe fânețele din sat. Suprafața de pășunat este estimată la 995 de ha. Apoi, de 1 mai merg la odaie, în pădure, unde întemeiază stâna (târla) și aduc cu ei o parte din vaci; acum se oprește pășunatul pe fânețe. Vacile din sat sunt băgate în islaz, iar iarba de pe fânețe este lăsată să crească pentru a fi cosită. După coasă (la finalul lunii august), vacile ies din perimetrul islazului, e momentul când se dă drumul la pășunat și pe fânețe. Tot după coasă, dar toamna, în septembrie sau octombrie, coboară și ciobanii cu oile și vacile și își instalează iar oboarele și boșca în sat unde rămân până când cade zăpada, moment în care dă înapoi oile proprietarilor în schimbul cărora primesc plata pentru toată vara (45-50 lei pe cap de oaie sau capră).

La stână muncile sunt împărțite: *baciul*, care se ocupă de prepararea brânzei și îngrijește de stână, *ciobanii*, cei care merg cu ele la păscut și apoi le mulg și *mânătorul* sau *strungarul*, care le mână la poarta strungii: „La stână e baciul, ciobanii care le păzesc și mulg, apoi mânătorul care dă după ele, la ușă, le mână de la spate” (Dumitru Bădic).

În trecut, datorită numărului mare de oi ce alcătuiau turma, exista pentru fiecare funcție un responsabil: *mielari* (cei care se ocupau de miei), *mânzărari* (cei care se ocupă de oile care au fătat și au lapte), *miorari* (cei care se ocupau de oile tinere de până la 2 ani) sau *sterpari* (cei care se ocupau de oile sterpe și berbeci); la stâna Zmeură, aceste funcții enumerate mai sus sunt împărțite între cei 7 angajați, care de la vârste foarte mici, de 9 sau 16 ani, au avut grijă de animale, unii dintre ei provenind din familii de ciobani, cunoscând astfel toate îndeletnicirile de la stână.

Oile se mulg de trei ori pe zi: dimineața, la prânz și seara: „Dimineața înainte să le trimită la pășune, apoi la prânz când se întorc, pleacă iar și seara când se întorc.” (Dumitru Bădic)

În cadrul stânii laptele de la vaci, capre și oi poate fi încheșat amestecat sau separat, fiecare în parte. Se încheșă laptele de trei ori pe zi, după fiecare muls: dimineața, la prânz și seara.

Printre instrumentele întrebuințate la stână se numără: găleți pentru laptele muls, o cupă (pentru muls, atașată găleții, ca să nu sară laptele din găleată), cârjă din lemn de brad (pentru amestecarea laptelui din butoi), crintă din inox, butoaie (pentru depozitarea brânzei) etc.

Canitatea de lapte obținută de la oi sau capre este influențată de ceea ce mănâncă: de pildă, dacă mănâncă iarba mai slabă calitativ dau mai puțin lapte, „iarba de sat e mai cu venit” (Cristian Mușă), de asemenea, „când e timp de ploaie nu dau lapte mult” (Lică Nănașu)

Caprele ca și oile mănâncă fân, coceni, frunze de salcie, prun, mesteacăn, boabe de porumb, borhot fiert de prune. Sau mai primesc otavă, „iarbă, fân cosit a doua oară, mai mărunț și mai moale, pentru miei și iezi (...) Mieii și iezii mai primesc mălai cu zahăr, ca să-i facă să mănânce” (Cristian Mușă). Iar pentru a le asigura necesarul de substanțe hrănitoare pentru a da lapte bun, oile au în mijlocul oborului un drob de sare.

Rasele de oi întâlnite în comuna prahoveană sunt: *stogoșe* (rasă de oi, rezultată din încrucișarea oilor țigaie și țurcană; o caracteristică este lâna cu firul lung, gros și drept), *țigaie* (oi cu lâna scurtă și creață, moale, mătăsoasă), *oacheșă* (oi cu pete negre în jurul ochilor), *țurcană* (oi cu lâna lungă, aspră și groasă).

Oile sunt denumite după culoarea blănii: Roșia, Bucălaia, Neagra, Lăcrimata, Rugina etc.

Reproducerea la ovine se desfășoară astfel: „Oile se dau primăvara la cioban, la fel și caprele. Ele «se berbecește» acolo.” (Dumitru Gîrbea) „Berbecii se bagă toamna la oi. La începutul lui septembrie-octombrie umblă oile cu berbecii, până atunci stau deoparte. Sunt păziți de un berbecar, nu trebuie să îi scape, trebuie dați la timpul potrivit la oi” (Dumitru Bădic), altfel apar disfuncții în cursul obișnuit al lucrurilor: „Dacă o oaie fată timpuriu, înțarcă repede, adică rămâne fără lapte. După ce l-a fătat, mielul este hrănit de oaie timp de 2 luni, apoi este înțărcat. În aceste 2 luni, ciobanul nu mai oprește lapte de la oaie.” (Dumitru Bădic) „Mai se sterpește câte una, a împuns-o o oaie sau un berbec în burtă și nu a prins miel. Cu cât le ține ciobanul mai mult să le mulgă cu atât oile își prelungesc perioada de berbecit. Și ca să nu se berbecească, ciobanul le ia sarea din ocol, sarea e un impuls pentru însămânțare: se zice că «A mâncat sare multă de-aia i s-a făcut de goniță!» (...) După ce a fătat mielul, acesta e înțărcat după 2 luni de zile, depinde și de oaie, de perioada când fată. Oaia nu se mai mulge cât e gestantă, doar după ce a înțărcat, de asta se dau la ciobani după Paște, de la 1 mai, și se aduc acasă

la toamnă, pe 25 octombrie sau când vine zăpada.” (Dumitru Gîrbea)

Perioada de gestație la o oaie este de „5 luni fără 5-6 zile” (Dumitru Bădic) „O oaie fată 1 - 2 miei, numiți și cârlani... la 2 -3 ani de la naștere începe să fie mulsă oaia.” (Dumitru Gîrbea)

Perioada de gestație la capre este de 4 luni, apoi 2 luni durează înțârcarea, însă ca și în cazul vacii, sau oii, în perioada în care este alăptat mielul, „ciobanul trebuie să mulgă capra ca să nu se umfle ugerul” (Vasilica Bădic)

Oile sunt mai longevive decât caprele: „O oaie trăiește cam 12 - 15 ani. Dacă se strică la gură și nu mai poate să mănânce, mai devreme. Tot așa și caprele. Caprele își pierde mai repede gura, că mai roade”(Lică Nănaș)

Oile se pot îmbolnăvi de *răsfug*: *răsfugul* poate apărea din cauza nemulsului. „Am avut o capră, a fătat doi iezi și am zis să nu mulgem să lăsăm la iezi să sugă să se facă mari și de unde n-au reușit iezi să sugă și s-a făcut o umflătură mare, s-a întărit ugerul și mi-a murit capra răsfugită” (Dumitru Bădic), dar și din cauza a ceea ce mănâncă: „Și din buruieni se îmbolnăvea” (Dumitru Bădic) sau chiar „Omul amărât la sufletul lui putea să le strice.” (Sofia Oprea)

Oile și vacile erau descântate de cei care știau: „Stricatul laptelui se ia de oameni care știu să o descânte; e și boli, e și leacuri (...) Oile se strică și ele... a trecut o muiere, tot ciobăniță, ea a trecut înainte și apoi a mai trecut un cioban, pe poteca pe unde a trecut ea și de-abia a mai dus oile la stână. Femeia cât a trecut a descântat, a scuipat, a vorbit... Ce știu eu!?” (Dumitru Gîrbea)

Pe lângă practicile tradiționale, astăzi se apelează și la veterinar: „Acum contra răsfugului se face un tratament de către veterinar, la 3 luni.” (Dumitru Bădic)

De asemenea, oile, caprele și vacile se mai pot îmbolnăvi de *gălbează*: „Gălbează fac toamna, e un fel de

tuberculoză, pete pe ficat, trebuie tratată toamna când oile trec de la verdeață la fân. Pentru vindecare i se dă animalului, de la farmacie, pastile numite „gogoși pentru gălbează” (Dumitru Bădic)

Se spune că brânza de capră este mai bună față de cea de oaie sau vacă: „Brânza de capră e cea mai bună pentru crescut copiii. Are multe vitamine.” (Dumitru Bădic) Dar oferă mai puțin lapte decât o oaie: „O capră oferă cam 100 de grame la fiecare muls: o cupă la un muls” (Lică Nănău).

Prepararea *brânzei* se face după o rețetă străveche: mai întâi se prepara *cheagul*: „Niște prafuri de cumpărat, nu se mai face de mult, se cumpără astăzi. Cheagul este stomacul mielului unde se alimentează colostră, primul lapte pe care îl sugă de la oaie. Apoi la 2-3 zile îl tăia, sau de Paște și îi oprea stomacul. Punea o mână de sare și îl puneă să se usuce afară. Brânza aia se închea. Era bine umplut cu lapte și cu sare și se forma brânza. Când s-a uscat îl toacă cu tot cu burta, apoi strecurat și ăsta era cheagul, un fel de praf.” (Dumitru Bădic).

După ce avem pregătit *cheagul* se strânge laptele într-un butoi: „Se pune 5 kile de lapte, apoi cheagul. Dar are și un secret dacă laptele a luat cheag prea curând devine la gust altfel, își schimbă conținutul, scârțâie, are un gust bun, dar diferă, are mai mult cheag. După ce a pus cheagul, îl pune în crintă. După ce s-a încheat laptele se mestecă cu o lopățică, zerul se scurge. Pe urmă împachetezi și se lasă la scurs. Apoi se întărește. Când ia cheag laptele se îngroașă, apoi se lasă un sfert de oră la limpezit și se pune și sare gronjoasă.” (Dumitru Bădic) „Făceam brânză și mâncam. Brânza o făceam cu cheag, o puneam în tifon și puneam saramură peste ea și făceam pentru consumul nostru, nu vindeam. O țineam în puțină și toată iarna aveam. Unt mai făceam și smântână, dar mai rar.” (Vasilica Bădic). Pentru 1 kg de brânză de oaie este nevoie de 4 kg de lapte, iar de vacă 5 kg pentru că „e mai slab laptele.” (Lică Nănău)

Dacă vrem să preparăm *urdă*, continuăm astfel: „După ce a scurs zerul se pune la fiert în niște ceaune mai mari și se pune la foc, dar nu trebuie scăpat peste cap, să nu se ducă la fund că nu mai poți să îl strecoari. Se mestecă ușurel, să nu se lipească și iese un fel de lapte închegat. Îl lăsăm să se răcească. Tot ce iese deasupra îl aduni și îl pui în zăgârnă, o pânză care se agață într-un cui și o lași la scurs 7-8 ore.” (Dumitru Bădic)

Pentru a face *unt* „nu se oprește tot zerul. Se pune într-un putinei, zerul de la a treia mână, ăl mai gras și apoi îl bătea până iese unt.” (Dumitru Bădic)

Laptele bătut este ușor de preparat: „Pui laptele în putinei, îl lași să se prindă și este gata.” (Vasilica Bădic)

Laptele de puțină „este ca un lapte prins la gust” (Elena Banu) și se făcea astfel: „Pui tuciul cu apă pe foc și fierbi apa în clocot și bagi laptele în apa fierbinte, să fiarbă și el, apoi îl scoți, îl lași să se răcească și îl bagi în puțină, apoi pui unul nefiert peste el și îl amesteci, pui până se umple putina unul fiert, unul nefiert, până se face ca piftia. Se face numai în puțină de lemn de brad cu cerc. Când se umplea slăbeam cercul și așa șade.” (Alexandru Savu)

Pentru a prepara *cașcavalul*: „Dacă ai un caș sau două îl lași la dospit, la căldură, ca să facă niște găurele, apoi îl tai feliuțe, apoi pui niște apă fierbinte într-un vas cu sare și pui toate feliuțele acolo. Și când începe să fiarbă, să se întindă puțin, îl aduni și îl scoți într-un vas, depinde ce formă vrei să îi dai, îl pui în tifon și îl lași la scurs, dacă vrei să îl afumi îl afumi.” (Elena Banu)

Smântâna se formează la suprafața laptelui nefiert, după ce a fost lăsat câteva zile la prins.

Brânza, cașul și urda preparate la stână se vând la piață sau târguri în Starchiojd, Chiojdul Mic (Buzău), Vălenii de Munte, Ploiești sau se vând de acasă.

Pentru a rezista cât mai mult timp și mai ales pe timp de iarnă „brânza se păstrează la saramură, în apă cu sare și apoi se

pune ceva deasupra, scânduri curate și un pietroi, ca să stea brânza dedesubt. Saramura trebuie să fie tare cât să stea oul deasupra.” (Nicolae Fulgeanu)

Odată cu renunțarea la portul tradițional și apariția industriei stofelor și postavurilor s-au redus cerințele pentru lână, astfel încât, în zilele noastre, aceasta nu mai prezintă importanță: „Primăvara lâna crește, și în luna lui mai se tunde. Azi aruncă lâna nu o mai folosește nimeni, dar înainte ni se cerea cotă la stat să dăm, odată cu colectivizarea.” (Dumitru Bădic) „Lâna se mai vinde cu 3 lei/kg, mai merge de ciorapi, flanele.” (Lică Nănău) „Pieile și lâna sunt foarte ieftine, sunt cumpărate de țigani, comercianți ambulanți.” (Cristian Mușa)

Reminiscențe ale practicilor magice de odinioară sunt păstrate și astăzi: se spune că nu trebuie să duci oile la stână luna, miercurea sau vinerea și nici nu te duci să le iei de la stână, aceasta „ca să nu le atace animalele sălbatice.” (Maria Bejgu)

De sărbătoarea Filipilor (între 14 și 30 noiembrie), adică „trei zile până de Lăsata Secului de Crăciun și trei zile după Lăsata Secului” și de Sân Petru de iarnă (16-18 ianuarie), „pe la jumatea lunii ianuarie, scrie la calendar”, este bine să nu lucrezi pentru că „se zice că să nu torci, că se întoarce lupul la animale.” (Maria Bejgu)

În baza acestor credințe se cunosc o serie de întâmplări personale ale oamenilor legate de *întâlnirea cu fiarele pădurii*: de pildă, Maria Bejgu, din Rotarea, povestește cum: „Mama lucra atunci, ne făcea la toți ciorapi și de multe ori m-am întâlnit cu lupul când mă duceam la vaci. M-am dus cu vaca la Podul Ursului, era chiar joi sau vineri, până în Moși, că ne fătase vaca și mama zice «Mergi pe malul izvorului, pe colo, cu vaca, că să aibă lapte mai bun!». M-am dus acolo, io am văzut că pufăie vaca ... a pufăit, a pufăit, am băgat-o pe malul izvorului și-am ținut-o de sfoară... iar ieșea vaca deasupra și pufăia... iar... iar... până când am mers și-am ieșit într-o parte și văd vaca că se uită... când m-am uitat erau niște lupi. «De-aia

pufăia vaca mea!» și m-am apucat să fluier, tot am fluierat de două ori. E un proverb care zice «stai! nu lungi pasul că fluieră Pletoasa!» (lupul așa zice: «Stai, că fluieră Pletoasa!», adică femeia, și nu pleacă că ne le e frică de femei, dar dacă fluieră Tunsu-Rasul, «Hai să ne apucăm pasul!»), așa se zice în străbunici, și-am fluierat eu la ei, dar ei stăteau în loc. Noroc că peste gârlă, sub Piatra Rotării era un moș cu vacile și el i-a văzut mai bine ca mine d-acolo și-a început să strige la ei (...) și-am venit acasă și i-am zis (mamei) «Să nu mai faci ciorapi în zilele oprite că, iete, m-ai mânat cu vaca colo să mă mănânce lupii!». (...) Mie mi-au spus niște femei: «Nu lucra în zilele oprite, că te îmbraci cu ele și uiți și pleci și te întâlnești cu fiarele pădurii.»» (Maria Bejgu)

Se spune că ciobanii „știau să lege lupii; știau câteva cuvinte de nu-i ataca lupii” (Maria Bejgu).

De asemenea, ciobanii știau și leacuri pentru mușcături, pentru animale: „dacă prindea câte o nevăstuică, îi lua pielea burduf și o puneă nițel în apă și le dădea la animale să bea apa și le trecea de mușcătura de nevăstuică și de șarpe, care știau să descânte. Nevăstuica stă în grajd, trăiește acolo și îi împletește coama, nu-l mușcă. E roșimbă, pieptul e alb și e mică cât o veveriță.” (Maria Bejgu)

Pentru a le feri de boli, ciobanii fie tratează oile „(...) fie cu injecții, fie li se pune spânz în coadă, stă cu el o zi apoi își revine. Oile se îmbolnăvesc de răsug... și nu mai dă lapte oaia, dacă stă așa moare.” (Nicolae Fulgeanu)

De asemenea, dacă vinzi o oaie sau o vacă „se ia ceva de la animal, puțină lână, oleacă de păr ca să nu-ți ia norocul. Sau dacă vine cineva și îi place un animal de la tine din curte, nu-l lași să ia nimic din curte, că sunt mulți care știu să descânte.” (Maria Bejgu) „-Dau oaia nu prășila! - se spunea atunci când dădeai oile la stână. Din fruntea oii se smulgea puțină lână și se arunca la răsărit, în trei părți.” (Alexandru Savu)

Creșterea vitelor

Vitele - boii și vacile - sunt trimise vara la păscut pe islazurile și în ochiurile de pădure din apropierea satului, fie sunt date în grija unui văcar, care are grijă de ele pe timpul zilei, iar seara le aduce în sat proprietarilor pentru a le mulge.

„Noi așa am crescut (cu creșterea vacilor) (...) mă duceam desculță pe o muchie aicea, cu vacile (...) când eram mică de 2 ani, aveam car cu boi (...)” (Vasilica Bădic). Astfel își începe povestea o localnică din Starchiojd, Gica lu’ Bălănică, care, la fel ca alți copii de vârsta sa, „se ducea cu vaca”: „Ne duceam cu vacile ca să nu intre în porumb, ne duceam până ne făceam mai măricele. (...) Mai târziu le-am dat la văcari”.

Însă, această sarcină, repartizată de adulți copiilor, era ușurată de faptul că: „jucam «purceaua» cât păzeam vacile. Făceam niște gropițe și trebuia să arunci bețișorul în groapă, îl loveam cu alt băț; cine arunca bețișorul în gropiță câștiga.” (Vasilica Bădic)

Din laptele de vacă se face: brânză, unt, lapte prins, caș, smântână etc.

Vacile, oile, caprele spre deosebire de cai care mănâncă încontinuu, „au conac, adică mănâncă de trei ori pe zi dimineața, la prânz și seara și să aibă în permanență apă” (Dumitru Gîrbea). „La vaci le dădeam mâncare de trei ori pe zi le dădeam fân, din pod, aveam și căpiță în ogradă. ” (Vasilica Bădic) Vacii îi place să mănânce: „trifoi, lucernă și iarbă fără areu, iarbă roșie, rație de tărâțe” (Cristian Mușa)

Vacile sunt însemnate cu cercel în ureche sau se pune un semn, pentru ca proprietarul să o recunoască.

Perioada de gestație la vaci este de 9 luni: „Dacă face vițea fată mai în pripă, dacă e vițel peste 9 luni. Vacile nu au dată fixă, după cum le dai la montă” (Dumitru Bădic). O vacă fătă de regulă un vițel, rareori doi.

Pentru a preveni îmbolnăvirea vacii sau a vițelului: „După ce a fătat vițelul trebuie să sugă 2 săptămâni, apoi se lasă jumătate la vițel, jumătate noi.” (Elena Banu)

Vaca se îmbolnăvește „dacă mai mănâncă vreo iarbă care nu-i priește sau se umflă dacă mănâncă fructe și răsfugul o strică” (Elena Banu)

În îngrijirea animalelor, prevenirea îmbolnăvirilor și tratarea acestora s-a apelat de-a lungul timpului atât la medicina veterinară cât și la cea tradițională bazată pe „faceri și desfaceri”: „Pe timpurile alea mai erau niște oameni bătrâni care știau niște leacuri și mergeam la ei cu vacile când se îmbolnăveau: «îi lăsa sânge», adică îi tăia urechea ca să-i pună sângele în mișcare, sau îi dădea niște buruieni: mătrăgună... o toca și o băga în sticlă, o lăsa un timp și apoi i-o dădea vacii când nu mai avea lapte, sau ca să nu mai fie mîncăcioasă, sau dacă era «încuiată», adică nu mai dădea lapte.” (Dumitru Bădic)

Majoritatea starchiojdenilor cunosc rostul *buruienii de răsfug*: „Aveam și buruiană de răsfug, îi dădeai să mănânce, tocată mărunț în mălai și îi trecea de răsfug, când mulgeai laptele cu sânge. Se umfla ugerul pe o parte. Și acum avem. Buruiana de răsfug stă pe balegă. E plantată într-o cratiță. Răsfugul venea din cauza nemulsului.” (Dumitru Bădic) Sau „era Neculai Breazu care le strica, le lua laptele, le descânta că nu mai aveau vacile lapte, era o albăstreală (...) mă duceam la nea Gheorghe care știa să le descante și le puneam în mălai apa aia care le-o descânta și se făcea bine. Mai era buruiană de răsfug, aveam și pe case așa, o buruiană grasă, le spălai și le tocai în tărâțe, în mălai, în ce-i dădeai vacii să mănânce și le trecea de răsfug.” (Sofia Oprea)

O explicație pentru apariția *răsfugului* la vaci și remediul ar fi: „ori a stat într-un gunoi de oi și a fiert sub ea, ori nu a fost mulsă la timp și s-a întărit și apoi mulgi sânge și atunci laptele nu mai e bun... fie e tratată de veterinar, fie îi pui

comprese cu apă rece, fie cu buruiană de răsfug se pune în funcție de mărimea vacii în mâncare de mai multe ori pe zi.” (Elena Banu)

O altă plantă folosită pentru a vindeca animalele este *spânzul*: „Spânzul se pune la coadă, îi făcea o înțepătură cu acul și băga acolo spânzul. E o buruiană care se usucă după ce o rupi și se pune ca să tragă tot răul de la uger, ugerul se înfășura într-o cârpă de sac și o udam cu apă rece și astfel se desumfla, ca răceala să tragă umflătura. Din bătrâni știm asta, nu erau doctori ca acum. Știau leacuri și pentru oameni.” (Dumitru Bădic)

Sau dacă se întâmpla *să stârpească* o vacă „le dădea ulei cu apă caldă” (Elena Pătârlăgeanu).

De asemenea, animalele mai sunt stropite cu aghiasmă pentru a fi protejate de boli: „Aiasmă se mai pune în apă, la Paște, în tărățe, de Bobotează le mai stropesc cu aiasmă.” (Elena Banu)

Se cunosc și practici magice la nașterea unui animal: atunci când fată o vacă i se pune un fir roșu la coarne, „ca să nu se deoache.” (Cristian Mușa) Sau „când fată o junică, ca să fie apărată se îngropau cârpile la un pom în grădină, dar cine făcea vrăji, căuta o fântână și făcea o groapă la izvorul fântânii și se spunea: «Cum vânează apa, așa să poarte mana vacii mele!», adică să aibă lapte.” (Alexandru Savu) Sau „se aruncă pe gărlă prima mulsoare, zicând: «Cum curge gărla așa să curgă și laptele la vaca mea!»” (Alexandru Savu) „E o teamă să nu fie stricată. Atunci casa vițelului (cârpele) trebuie pusă bine, la podină să nu le mănânce câinii, sau să fie luate de vraci. Trebuie băgate sub podină, la grajd și se toarnă o găleată de apă peste ele și puțină colastră iar restul de colastră se aruncă pe gărlă și se zice: «Cum crește apa pe gărlă, așa să curgă laptele de la vacă!»” (Elena Mușa)

Dacă vrei să cumperi o vacă „te duci acasă la vânzător să vezi cum se mulge, dacă dă cu piciorul și o iei trei zile să

vezi cum e, te poți răzgândi în acest timp. O vacă e cam 35 milioane, dar dacă scade nutrețul la 25 milioane.” (Elena Banu) Însă „animalul nu se dă pe datorie.” (Elena Mușa)

Vacile sunt numite după zilele în care sunt fătate: Micșunica, Lunaia, Martina, Vinerica, Joiana, Sâmbetina, Dumana etc. Însă „nu prea se spune pe drum numele animalelor”, acesta trebuie știut numai de proprietar.

Boii au fost folosiți la transport și muncile agricole până către sfârșitul secolului trecut, când în ciuda faptului că erau „domoli la drum”, mergeau încet și riscul de accidente era mai mic, au fost înlocuiți de cai.

Vacile asigurau hrana zilnică a starchiojdenilor, iar în casele cu mulți copii vaca era considerată „o comoară”, întrucât asigura hrana membrilor familiei: „era o vecină care având mulți copii, le fierbea câte un tuci de lapte în care punea foarte multă mămăligă, iar copiii strecurau laptele cu lingura mâncând numai mămăliga înmuiată în lapte, mâncând așa până când se termina laptele.” (Elena Mușa)

Creșterea porcinelor

Porcinele asigură necesarul de carne unei familii, fiind ușor de întreținut, deoarece aceștia mănâncă tot ce li se dă, resturi de la bucătărie, lături (apă, cereale măcinate și resturi alimentare), dar și tărațe de grâu sau de porumb, *huruială*, coji de cartofi, dovleci (lubeni), cartofi și mere stricate, buruieni, *borhot* și porumb.

Cotețele pentru porci aveau o construcție aparte; adăposturile porcilor, numite și cocini, sunt construite mai nou din ciment și sunt amplasate în dosul gospodăriei.

Rase de porci consemnate: „porcii Bazna, grași pentru șuncă sunt buni și mai mici, Marele Alb e porcul de carne, are grăsime mai puțină și sunt mai înalți, mai lungi.” (Dumitru Gîrbea)

Purceaua fată după o perioadă de gestație de 3 luni, 3 săptămâni și 3 zile. Poate fâta până la 17 purcei și „6 săptămâni ține purceii până să îi înțarce.” (Dumitru Gîrbea)

Proprietarul porcului vier (care însămânțează purcelele) este răsplătit cu un purcel, atunci când fată purceaua însămânțată, sau este răsplătit cu bani: „Se dă două sute (pentru vier). Dacă stă purceaua două zile i se aduce și o gălățuie de boabe.” (Dumitru Bădic)

La 1 mai în târguri și în sate sunt la mare căutare purceii, ca să îi crești toată vara și toamna să îi vinzi. De pildă, „ciobanii care urcau la odaie, la pădure, dacă nu au purcei se duc la târg și cumpără, îi cresc la stână cu zer, iar toamna îi vând la târg.” (Cristian Mușa)

Când se îmbolnăvesc, porcii sunt tratați astfel: „Porcii se înțepau la ureche și în coadă se puneau spânzul și se lăsa o zi sau două să aibă efect și se făceau bine. Nu știe nimeni de ce îmbolnăvea. Îmi dădeam seama că e bolnav că nu mânca. O chemai la mâncare și purceaua nu voia să vină la mâncare.” (Dumitru Bădic)

Carnea și preparatele din carne se consumau iarna și primăvara, vara se mânca șuncă afumată, iar untura se folosea la gătit: „porcul se pârla cu lemne și se păstra la sare. Șuncile se puneau într-o ladă, cu sare, în pod, grăsimea se topea și se făcea untură, carnea se afuma și se păstra, se puneau urzici peste ele ca să nu se pună musca pe ea pentru că «se urzică musca»” (Nicolae Oprea)

În Starchiojd, exista tradiția, păstrată și astăzi de unii membri ai comunității, ca porcii să fie tăiați a doua zi de Crăciun, aceasta datorită faptului că „oamenii țineau tot postul” (Cristian Mușa)

Creșterea cabalinelor

Caii sunt unele dintre cele mai prețuite animale domestice, fiind folosiți la transport, dar și la cultivarea pământului.

Caii sunt apreciați pentru muncile depuse, de unde vine și vorba: „la cai să le scoți și din gură și să le dai să mănânce», adică să-l îngrijești mai mult decât pe tine” (Cristian Mușă)

Înainte, ca animale de tracțiune erau folosiți boii și măgarii. Astăzi numărul acestora este foarte redus, astfel încât se mai găsește doar o pereche de măgari aparținând Elenei Chircă din Starchiojd și o pereche de boi, ai lui Costică Zincă din satul Rotarea.

Caii sunt hrăniți cu iarbă de pe poiană, fân, boabe de porumb, porumb știuleți, coceni de porumb, însă „să nu le dai grâu, târâte pentru că el nu rumegă ca vaca și se îmbolnăvește.” (Dumitru Gârbea) Calul cam la un interval de 4-5 ore trebuie să mănânce și să bea apă.

Printre uneltele folosite la potcovirea cailor se numără: clește pentru scos caielele de la potcoave, cuțit de tăiat și de curățat unghiile, dornuri pentru desfundat găurile de la potcoavă, cuțitoaie pentru „rândunica calului”, în formă de „V” la potcoava calului, ciocan și caiele (acestea sunt pe mărimi: 9, 8, 7, 6, în funcție de mărimea calului) etc.

De obicei, calul este potcovit la 2 luni fiindcă se tocesc potcoavele și caielele. Potcoavele se cumpără din târg, iar un rând de potcoave, adică un set de 4, costă 450 de lei - 500 de lei; pentru picioarele din față, întotdeauna potcoavele sunt mai mari, iar cele pentru picioarele din spate sunt mai mici: „Să potcovești un cal te costă un milion opt sute.” (Dumitru Gârbea)

Iepele fată, de regulă, primăvara după o perioadă de gestație de „11 luni jumate”. (Dumitru Gârbea)

La naștere „un mânz poate cântări vreo 35 de kile, e înalt de vreo 70 cm, la 2 ore după naștere, se ridică pe propriile picioare și 9 zile mânzul nu vede, are o albeață la ochi, de pe la 8 zile începe să zărească (...) mânzul trebuie să sugă la iapă cel puțin 4 luni, ca să capete calciu în el și să aibă forță când e mare.” (Dumitru Gîrbea)

Când împlinește 1 an calul trebuie vaccinat, împotriva unor viermișori. De asemenea, când calul tânăr este predispus la o altă maladie numită „*buba mînzului*”, „face un furunc în gât, cu timpul după 3 săptămâni trece singur, calul nu înghite, nu mănâncă, dar cu timpul se elimină” (Dumitru Gîrbea). Primăvara sunt, de regulă, vaccinați caii, de către veterinar.

La 1 an - 1 an și jumătate mânzul este pus la *cearlău*, în partea dreaptă a iepei, iar la vârsta de 3 ani poate fi pus la *oiște* (dacă e pus în doi) și la *ulube* (dacă e pus să tragă singur căruța).

Un cal poate trăi până la 25 de ani, depinde însă de felul cum este îngrijit, de ce fel de munci efectuează, de ce mănâncă etc.

Ca și în cazul vitelor, caii „sunt luați de probă” înainte de a fi cumpărați: „în termen de 3 zile animalul vândut poate fi adus înapoi.” (Dumitru Gîrbea) Un cal poate valora între 35-45 de milioane.

Formule de dirijare a mersului animalelor: „hăis!” - a merge spre stânga (folosit pentru cai și vite), „cea!” - a merge spre dreapta (pentru cai și vite), „ho!” - strigăt cu care sunt oprite vitele și caii, „di!/hi!” - cuvânt cu care se îndeamnă la mers caii și vitele, „ptru” - strigăt cu care se opresc sau se cheamă caii sau măgarii, „hei!” sau „na!” pentru a chema vacile.

Oile sunt îndemnate la mers cu „brr!”, „ștea!” - să se oprescă, sau strigate pe nume: „Sugurica! Vîno-ncoa!”

Caprele sunt chemate sau alungate cu „ța!” sau „ța, râie!”

Iar porcii sunt chemați cu „cica-cica!”, „cicelu!”, și alungați cu „hasio!” sau „gâți”.

Găina este chemată cu „clu!-clu!-clu!”, „păsăreii!”, găștele cu „gâri!-gâri!”, iar pentru alungat se folosește „huș!-huș!”

În Starchiojd are loc și astăzi un târg săptămânal, unde se mai găsesc de vânzare animale precum porci și vite, obiecte de harnașament, instrumente folosite la munca agricolă (sape, coase, lanțuri și găleți pentru fântână etc.), cereale (grâu, porumb), mobilă, îmbrăcăminte etc., însă acestuia îi lipsește anvergura anilor trecuți.

Creșterea orătăniilor

Găinile, curcile, găștele, rațele românești și cele leșești și păsările pitice se numără printre orătăniile sau păsările de curte crescute de starchiojdeni.

Păsările de curte sunt adăpostite pe timp de noapte în cotețe sau containe, ca să nu fie mâncate de dihori, iar ziua sunt ținute pur și simplu prin curtea gospodăriei.

Mâncarea lor conține în principal boabe de porumb, dar și fire de iarbă sau resturi de la bucătărie precum legume, fructe, sau ceea ce găsesc scormonind prin pământ.

Rațele leșești clocesc cinci săptămâni, cele românești, găștele și curcile, o lună, găinile 3 săptămâni, iar găinile pitice clocesc de 2 ori pe an, timp de 3 săptămâni „scot vreo 5-6 pui” (Vasilica Bădic)

Puii de curcă numiți și coconeii necesită o îngrijire aparte în primele zile de viață fiind tratați fie cu concentrate, fie cu albastru de metil ca să se înzdrăvească: „Puii de curcă pentru a fi ținuți în viață sunt hrăniți cu ouă fierte, îi ținem cu picioarele în spirt sau țuică, ca să se întărească picioarele și urzici fierte și tocate, amestecate cu mălai... și urdă, ca urda nu-i dezvoltă nimic. Sau cu pastile de la farmacie. Îi ținem așa până mănâncă singuri.” (Vasilica Bădic) Sau li se dau „boabe de

pipet pe gât sau ouă de furnici, albuș de ou fiert” (Cristian Mușă)

Se spune că „dacă puii ies din ouă în aceeași lună în care au fost ouăle puse la clocit sunt lunatici și nu trăiesc” (Cristian Mușă)

De asemenea, pentru ca puii să supraviețuiască, aceștia „sunt puși în sita de cernut mălai alături de un cuțit și 9 surcele. Femeile, de obicei, cern puii cu surcelele și cu cuțitul deasupra vetrei în care arde focul și spun: «De cuțit și foc să aveți parte!»” (Cristian Mușă).

Puii care au păduchi sunt unși pe cap cu untură sau ulei, iar în cotețul păsărilor sunt puse crengi de „boziu” (o plantă cu un miros foarte puternic), pentru a înlătura păduchii.

Cultura fânului

Așezată într-o zonă deluroasă, comuna Starchiojd a dezvoltat ca principală ramură economică creșterea animalelor. Datorită reliefului specific dealurilor subcarpatice cu terenuri neregulate acoperite altădată cu păduri, nu se puteau obține recolte de cereale suficiente pentru hrana populației, așa că principala cultură din zonă este cea a fânului. Inițial, fânețele au apărut prin defrișarea acestor păduri existente în zonă. Oamenii care au avut un loc mic au defrișat de jur-împrejur pentru a-și mări suprafața de teren aflată în posesie și astfel, defrișând puțin câte puțin, suprafața împădurită s-a micșorat lăsând locul fânețelor. Defrișarea inițială a constat în tăierea arborilor strâmbi și a celor uscați, cei dreپți fiind ocoliți și făcându-li-se lumină pentru a se dezvolta. Prezența fânețelor și pășunilor în cea mai mare parte a suprafeței extravilane a comunei a favorizat practicarea creșterii vitelor și a oilor.

Datorită acestor bogății naturale, interesul pentru aceasta zonă a fost unul mare de-a lungul timpului; mulți boieri au fost atrași de acestea și au cumpărat drepturile moșnenești

din munți pentru fânul din poienile și pășunile aferente necesare creșterii vitelor. După cum menționează Stelian Florescu-Pântece în schița monografică a localității, *Starchiojd, sat de moșneni în acte, studii și mărturii*, activitățile comunei sunt strâns legate de formele de relief și de clima întâlnite aici. Generații după generații de starchiojdeni au defrișat și destelenit întinderi mari de păduri și mărăciniș pentru a scoate la lumină întinse pajiști, pășuni și poieni.

Fânețele s-au format prin defrișarea copacilor aflați pe dealuri. În Starchiojd sunt puține locuri unde se cultivă acum furaje, deoarece iarba crește în mod natural. Ca plante furajere, se cultivau lucerna simplă sau amestecată cu ovăz, trifoiul și sfecla furajeră pe locurile îngrășate cu gunoi de grajd. Fâneața este formată din iarba fragedă care în perioada ploioasă crește foarte înaltă. În fân întâlnim tot felul de ierburi: *lăteață*, o iarba ce crește în zone mlăștinoase, *iarbă lată* ce se deosebește prin faptul că este moale și crește în zonele umbroase, *părul-porcului*, o plantă aspră pe care nu o taie coasa, trifoi, *ghizdei/ghizdrei*, *părușcă*, iarba care crește în pădure, „*iarbă cu venit*” - considerată iarba cea mai bună pentru animale, și care crește în grădinile din sat. Covorul de iarba ce acoperă dealurile este presărat cu o multitudine de flori: smântânică, margarete, tremurici, clopoței, pâinea-popii, multe dintre ele având și utilizări medicinale: cicoare, cimbrișor, sulfină, coada șoricelului, sunătoare, țințaură, drăgaică.

Cultivarea fânului presupune anumite practici de-a lungul anului. Toamna și primăvara se curăță terenul prin greblare și incendiere. Se împrăștie gunoiul de grajd, bălegar și pleavă pe locurile mai sărace în iarba. Se fărâmițează bine cu grebluța de fier și înainte de a începe cositul toate acestea se îndepărtează, ca să rămână iarba curată, pentru a se cosi ușor. Tot primăvara se taie și puietii de prun (teși, jnepeni, târșari) care cresc pe pășuni și se pot interpune în calea coasei îngreunând cositul sau chiar știrbind coasa.

Starchiojdenii au fânețe în grădinile din spatele curților, în poieni și pajiști, dar și în pădure. Munca fânului urmează și ea un anume calendar. În funcție de locul unde se află fâneața, data la care se începe coasa diferă. Perioada de începere la cosit este după Rusalii: la această dată se începe cositul grădinilor. Până pe 10 mai, animalele satului pasc pe pășune și iarba nu apucă să crească suficient pentru coasă. Abia după această dată, când oile și vitele se urcă la pădure, fânețele încep să crească. Pe pășuni, pajiști și în poieni, coasa începe după Sfântul Ilie. Deoarece în pădure este umbră, fânul crește mai încet așa că aici cositul pornește mai târziu, de obicei după data de 1 august.

Oamenii povestesc cum era înainte la coasă și cum este acum. O zi la coasa fânului se desfășura cam la fel în amintirile oamenilor ca și în prezent. Dimineața, cum se trezeau, luau apă și mâncare și plecau la coasă, pentru a prinde iarba înrourată când este mai ușor de cosit. Maria Bejgu din satul Rotarea ne-a povestit că plecarea la fân depinde într-o oarecare măsură de lună. Dacă luna avea cearcăn decolorat în jur înspre Piatra Rotării, se zicea că va ploua și oamenii nu mai plecau la fân, deoarece fânul se mucezește dacă se udă. Pentru a preîntâmpina acest lucru, oamenii se ghidau după vechi observații ale naturii transmise din generație în generație și anume credea că dacă plouă când e luna în creștere, atunci va ploua toată luna și astfel amânau începutul cositului. Alte prevestitoare ale vremii favorabile lucrului cu fânul erau două păsări, Bufna și pasărea Prigore. Când Bufna cânta, se strica vremea. Despre pasărea Prigore se spune că bea apă numai de pe propriile-i aripi atunci când plouă și de aceea, atunci când era zărită, se credea că cere ploaie. Alți oameni consideră că în pasărea aceasta se preschimbă Cucul după ziua de 29 iunie a Sfântului Petru, dată de la care nu mai poate cânta. Când era ora trei dimineața, o pasăre numită *Ciuhurete* îi trezea pe rotăreni din somn cu cântecul ei, anunțându-i că este ora de

plecare la fân. În ceea ce privește repartitia muncii la coasă, nu există diferențieri de gen. La fân mergeau atât bărbații cât și femeile. Conform celor spuse de interlocutorii noștri, femeile puneau la foc mâncarea și plecau cu bărbații la cosit. Copiii care rămăneau acasă aveau grijă de casă, de porci, de păsări, de viermii de mătase, menținând rostul gospodăriei în lipsa părinților.

„Întâi ne închinăm și pe urmă plecăm la lucru.”
(Olimpia Gîrbea)

Localnicii au terenurile cu fâneată parcelate, fiecare lucrând pe terenul lui. Odată ajunși la „*capul locului*” oamenii se apucao de treabă. Uneltele întrebuințate la cositul fânului sunt: coasa, formată din călcâi, lamă, vârf, copăraie (coada) și picior (de unde se mânuieste); iar uneltele folosite la ascuțitul ei: ciocan, nicovală, gresie, care era ținută în toc făcut din corn de animale, purtat la brâu sau la picior; furca cu două, trei sau patru coarne, furcoiul, grebla sau cositoarele care au luat locul coasei în ultima vreme. Munca începe cu bătutul coasei pe nicovală. Dacă iarba e aplecată într-o parte, se cosește din sens opus direcției de înclinare. Coasa se ascuțea de două - trei ori la o brazdă cu gresia pentru că se lovea tăișul de vreo piatră sau de teșii rămași în fân și se mai bătea o dată în pauza de masă, pauza de masă fiind numită înainte „*conac*”. Cea mai bună perioadă a zilei de cosit fânul este dimineața înainte de ora 11, „iarba se cosește pe răcoare, se făcea treabă altfel pe răcoare.” După cum am aflat de la Olimpia Gîrbea (tanti Olimbița) „trebuie să știi să mânui coasa” pentru a cosi eficient. În pauzele de masă veneau copiii sau cei bătrâni rămași acasă cu *desagele* cu mâncare în poieni la locurile cu fâneată. Mâncărurile aduse trebuiau să fie sățioase deoarece munca fânului necesită multă activitate fizică și omul obosește repede. Acestea constau în brânză, ouă, cârnați de oaie, ciorbă transportată în borcane de pământ puse în traistă, și alte mâncăruri. Dacă locurile cu fâneată se aflau la mare distanță de

sat, atunci cosașii rămâneau acolo până terminau de cosit. În aceste situații, măncarea o pregăteau acolo. La locul cu fâneța aveau vatră și pirostria, acestea din urmă luate de acasă. Fierbeau lapte în tuci „în urma mămăligii” și mâncau. „Era aerul tare și curat și îți dădea poftă de mâncare” (Olimpia Gîrbea). Se cosește în brazde de la un capăt la altul al parcelei cu fâneță și se lasă fânul pe câmp. Dacă vremea este caldă, în câteva zile fânul căzut în brazde se usucă. Dacă nu e uscat bine, se întoarce pe partea cealaltă pentru a fi „luat” de vânt și de soare. Odată uscat, fânul se strânge în grămăjoare cu furca și se strâng firele de iarbă rămase cu grebla. Se fac clăi pe *prepeleac* sau se fac căpițe. Fânul era adus acasă fie în spate, fie cu *popârtagul*, un lemn pe care erau prinse crengi pe care se puneau fânul, cu căruța trasă de boi, mai târziu trasă de cai sau câteodată și de vaci, cu *suianul*, car cu patru roți pe care era așezat un coș în care se puneau fânul, cu *cotiga* ce avea două capete ale utilajului mergând pe roți și două mergând târâș și uneori chiar cu *târșul*, furajul fiind transportat pe un mănunchi de crengi târate pe pământ de oameni. Se încărca un suian de fân și se grebla ca să nu cadă fânul pe drum. Se aduceau căpițele acasă și se depozitau în fânar sau în podul grajdului întrebuințându-se furciul, o furcă cu coadă lungă specială pentru urcarea fânului în pod.

Ca orice muncă, și cositul presupune respectarea sărbătorilor din calendarul creștin-ortodox marcate cu cruce roșie din perioada în care se cosește și anume Sfântul Ilie, Sfânta Maria, dar și duminicile. Oamenii se mai abăteau însă câteodată de la respectarea acestor zile, dar numai pentru a cosi pentru animale un braț de fân pentru că, după cum spune o vorbă țărănească: „animalul n-are sărbătoare” și trebuie să-i dai de mâncare când cere.

După anul 1962, când toți chiojdenii au intrat în colectiv, cei care au intrat cu pământ aveau dreptul la 15 prăjini de pământ pe care să le lucreze singuri. În această suprafață de

teren intrau atât terenul arabil, cât și fâneța. Pentru a putea întreține animalele, cine voia, putea să lucreze la colectiv, deoarece fâneța proprie nu era suficientă și se putea împărți fânul jumătate - jumătate cu colectivul, dar astfel nu mai era plătit pentru munca depusă. O altă formă de împărțire a fânului pe vremea colectivului era *zeciuiala*. La zece căpițe făcute primeai una pentru vitele tale: „Când era colectivul veneam cu o *spinare de fân* în spate. Se dădea o zeciuială. Făceai zece căpițe, îți dădea una. Fânul se făcea baloți și se căra acasă; fiecare lua partea lui.” (Olimpia Gîrbea) Se făceau echipe de ingineri care veneau să împartă fânul și după împărțire fiecare își strângea fânul deoparte într-un loc unde îl făcea *clai*e și îl îngrădea într-un *țarc*. O altă metodă era făcutul fânului la *global*, dar la *global* primeau teren de cosit doar cei care aveau vaci cu lapte. Aceștia primeau teren pentru a face trei căpițe dintre care două reveneau colectivului și una era a țaranului. Pe lângă acest teren, mai primeau un pogon de pământ pentru fâneță pe care trebuiau să îl lucreze numai pentru colectiv nefiind plătiți, ci numai numărându-li-se *zilele moarte*, adică zilele care se socoteau la vechime fără a fi plătite. Ca să primească teren la *global*, trebuia ca oamenii să facă contract de lapte pe 100 de litri pe vacă, laptele fiind plătit.

În trecut, strâns legată de cultura fânului era viața la odaie. Țăranii nu mai coborau în sat cu fânul deoarece drumurile nu erau favorabile trebuind să treacă prin vaduri de apă și prin gârlă până la gospodăriile din sat așa că rămâneau la odaie până ce animalele consumau tot fânul. Uneori stăteau atât iarna cât și vara, încât în sat numai puțini bătrâni mai puteau fi găsiți, în special în perioada cositului.

Fânețele se găsesc prin toate locurile dimprejur denumite de localnici: Macrea, Lăcurele, Muret, Șerbăneasa (Izvorul Șerbănesii, Muchia Șerbănesii), Holdiță, Valea lui Fier, Dibent, Poiana Ursului, Ceauși (spre cătunul Ceauși-3 locuitori), La trestie, Poiana macului, Fața cu tei, Valea

gorunului (gorândului), Coasta luncii, Zmeură, Poienițe, Pe vale, La Molești, Bălăsoiu, Muchia Stupinii (fost pământ boieresc, dealul cu crucea), Valea Gardului, Între ogrăzi, Muchea Rotării, Pe Blaga, Pe sfoara popii, La cătran, La militari, La gura zmeului, La valea Teiului, La cireș, La păru' ciocârlanii, La gorgan, Pe sforcică, La muchea Chiojdului, La Paic, Fundu' gropii, La ciucuru' Tudorii, La cășărie, La groapa lu' Coadă, La coasta stânii, Pe laz' lu' Petecilă, La noroaie, Muchia Pristosului (la Pristos), La fundu' lu' țigan, În găvan, În muchea Socilor, În muchia lacului, În boiereasca, La puțuri, În muchia călugărului, În linie, Muchia hățîșului, Muchea mare (izlaz), Groapa lui Mesteacăn (Groapa lu' Mestecă), La babă, Muchia lu' Leonte, Pe jariște, Pe Pleș (Munții Plăieși), Pe poiana măceșului, Muchea Cordunului, La ciuciurul domeștilor, La ghiocel, La Bunghezari, La Ursoaia, Pă laz, La Borcești, În Blidarea, Piatra Bogzii, Stupină, Stejerel, Pe Izvorul Micului, În Brătuța (Coasta Brătuței), Groapa roșie, Rogoz, Groapa cu trestie, Groapa rogozului, Groapa cu cireș, În vârful lu' Bobe, toate menționate de bătrâna Lica Diaconu născută în anul 1913 la Starchiojd și decedată în 2008, într-un fel de testament dedicat culturii materiale a locului. Tot în caietul ei am găsit însemnate toponimele pădurilor din zonă în care de asemeni crește fâneață, acolo își făceau odăi (vezi viața la odaie). În prezent principala activitate economică a chiojdenilor o constituie tot creșterea animalelor, antrenând, implicit, cultura fânului. Suprafața oficială de fâneață în sat este de 2.205 ha. Deși se mai folosesc și motocositoarele, majoritatea oamenilor cosesc fânul tot manual, cu coasa, în special fânul din grădini.

Pomicultura

Pomicultura este o ocupație foarte importantă pentru comunitatea din Starchiojd, având în vedere că relieful, solul și

clima favorizează cultura pomilor fructiferi și aproape deloc pe aceea a viței-de-vie. Suprafața de teren pe care se întind livezile din comună este de 74 ha. Pe fânețele de pe dealurile din jurul satului sunt plantați pomi fructiferi, principala specie întâlnită aici fiind prunul.

În 1787, un zapis de vânzare a unei livezi de pomi de pe Brădet, de la Stoica Miroslov către Ștefan Macovei, în contul unei datorii de 10 taleri pe care vânzătorul o avea la cumpărător (Râpeanu, Simache, 1968:30), atestă cultivarea pe scară largă a pomilor fructiferi în localitate.

Conform monografiei realizate de profesorul Florescu-Pântece, pomicultura se dezvoltă mai ales din sec. al XIX-lea. Se cultivă mai ales pruni, meri, peri, nuci și duzi. Duzii erau cultivați pentru sericicultură și pentru doage de butoi, în special. Soiurile de măr cele mai frecvente erau: crețesc, gurguiet, domnesc, plus soiuri altoite. Se plantau și salcâmi, pentru mierea obținută de albine din florile lor și pentru lemnul tare, folosit la doage și la cofe ș.a. (Florescu-Pântece, 1992:39). Însă prunul poate fi socotit, atât în trecut, cât și în prezent, pomul roditor cel mai reprezentativ pentru localitate. Pe la 1897, cantitatea medie de țuică fabricată anual în comună era de 6000 dal. Țuica se făcea în cazane, vase din aramă de formă cilindrică, cu capacitate de 10-18 vedre (vadra fiind socotită la 13 l). Alambicurile (aparate din cupru formate din cazanul de distilare și o serpentină de răcire, cu capacitate de peste 30 de vedre) erau instalate în „poverne, de regulă situate pe lângă cursurile de apă rece care alimentau țiverile (vase din lemn de cca. 50-80 dal. prin care treceau țevile și serpentinele) și care transformau aburii în alcoolul lichid - țuica, cu tărie ce varia între 25 și 32 de grade. Țuica din soiul „țuică de Vălenii de Munte” era vândută negustorilor angroșiști din Vălenii de Munte, Puiu Nicolescu și Stelian Dinescu. (Florescu-Pântece, 1992:38) De asemenea, apar și negustori locali, care cumpără țuică de la săteni și o valorifică și în alte orașe, Ploiești,

București, Giurgiu, la restaurante sau prăvălii de acolo (Florescu-Pântece, 1992:46). În perioada regimului comunist, fructele din Starchiojd erau valorificate prin livrări la IPILF (fabrica de conserve) și MAT (Întreprinderea viei și vinului) din Vălenii de Munte (Florescu-Pântece, 1992:76).

După cum am aflat, în trecutul recent, pomicultura a fost susținută de stat. Primăria a plantat nuci și „plute”, arbori pe care oamenii îi foloseau și ca semne de hotar. CAP-ul avea livezi de prun care, în prezent, sunt în curs de degradare, pentru că nu s-au mai făcut plantări și nici nu au mai fost îngrijiți sistematic pomii. Chiojdenii regretă irosirea acestei bogății naturale care, astăzi, cu excepția câtorva livezi amenajate de proprietarii mai înstăriți, depinde exclusiv de forța de muncă particulară.

În continuare, prezentăm modalitățile tradiționale de practicare a pomiculturii la Starchiojd, așa cum le-am aflat în cursul cercetării de teren din anul 2013, începând cu plantarea și îngrijirea pomilor fructiferi și continuând cu prelucrarea fructelor în gospodărie și valorificarea lor „la schimb” pentru produsele agricultorilor de la câmpie.

„Aici în Starchiojd, oricărui pom îi merge bine.” (Cristian Mușă) Pe lângă pruni, meri, peri și nuci, alți pomi fructiferi cultivați în localitate sunt vișinii, cireșii, gutuii, zarzării (corcodușii), caișii și piersicii.

Prunul se întâlnește în majoritatea livezilor, deoarece oferă cele mai multe avantaje pentru localnici, având multe întrebuințări. Principalele soiuri de prun întâlnite în Starchiojd sunt prunul gras, prunul corcodan, prunul vânat (soiuri tomnatice), prunul turcesc, prunul roșior, prunul albișor și prunul gârlănos, prunul ciorăsc (soiuri văraticice). Soiuri de prun îmbunătățite prin altoire care se întâlnesc aici sunt tuleu gras și anașpet.

Ca soiuri de meri autohtone întâlnim merii văratici (mere albișoare și mere galbene), mărul ionathan, mărul

domnesc, mărul creșesc, mărul gurguiat. Au fost introduse însă și soiuri superioare prin producție, obținute prin altoire, care au înlocuit vechile soiuri din unele livezi. Dintre acestea, menționăm mărul Jonathan, mărul Golden delicious, mărul Starkremson.

Cireșii sunt, de asemenea, reprezentați în curțile oamenilor de mai multe soiuri; există cireșe negre, inimă de porumbel, de mai și pietroase.

Perii Curee (Popeasca), Contesa de Paris și William sunt soiuri selecționate de peri. Pe lângă acestea se mai găsesc și pomii cu pere văratice mici, cei cu pere de iarnă, gurguiane și motrone.

Prunii și toți ceilalți pomi se plantează primăvara, înainte de înmugurire și toamna, după ce pică frunza. Toamna, când se plantează prunii, se face o groapă adâncă de 40-60 de cm. Apoi se face o plămadă de bălegar cu apă, ca un terci subțire și se toarnă în groapă. După aceea, peste acest îngrășământ natural se pune un rând de pământ și se bătătorește bine („se joacă în picioare”) ca să nu intre aer, pentru că altfel nu se prinde pomul. „Tata le-a pus un pahar de țuică la rădăcină când i-a pus și a spus: 'De-asta să faceți'” (Cristian Mușă). Până se dezvoltă, puieții sunt înfășurați cu măracini, crengi sau coceni de porumb pentru a nu fi mâncați de iepuri și de capre și pentru a fi protejați contra înghețului. În continuare, se îngijește prunul în funcție de anotimp. Primăvara, „de Măcinici” (pe 9 martie), încep activitățile agricole, dar și cele de îngrijire a pomilor. După această dată, când se consideră că pământul se încălzește, crengile, măracinii și cocenii de porumb se îndepărtează din jurul trunchiurilor, iar pomii sunt săpați și văruiți. Apoi se curăță pomii, se taie „lacomii”, lăstarii care nu rodesc, dar „trag” seva prunului. În continuare, se aplică tăierile de formare. În fiecare an, se pune la rădăcina prunilor „gunoi de grajd” (îngrășământ) în formă de semilună, lăsându-se o porțiune liberă, pe unde să circule aerul, pentru că,

altfel, aciditatea îngrășământului arde rădăcina pomului. De asemenea, se sapă periodic, pentru a se afâna pământul de la rădăcină. Dacă pomului i se rupe o creangă, se pune bălegar pe locul rupt, pentru a preveni uscarea. Există și o practică magică de „vindecare” a pomilor care nu făceau fructe: dacă un pom nu rodea, oamenii se duceau în ziua de Florii și îl amenințau că îl taie cu toporul sau i se băteau cuie în tulpină. (Elena Mușă, Cristian Mușă)

În general, pomii roditori nu se stropesc. Există însă o insectă („muscă”) periculoasă pentru pruni, care înțepă fructele și se hrănește cu miezul lor. Prunele cad din pom înainte de coacere dacă e secetă sau dacă le-a înțepat „musca”. (Olimpia Gîrbea) „Primăvara, când înmuguresc, se face focul ca să iasă musca. Vine musca aia și înțepă rodul și îi pică toate fructele.” (Cristian Mușă) De fapt, este o modalitate tradițională de protejare a pomului împotriva dăunătorilor prin afumare. Focul se face mai departe de pom, pentru a nu-l usca, avându-se grijă ca fumul rezultat din arderea combustibilului să ajungă la coroana copacului și să-l afume. Acest mod de protecție se aplică doar în grădină, „pe poiană” nu se afumă prunii. (Elena Mușă, Cristian Mușă)

Soiurile de prune văratice cultivate în Starchiojd (v. *supra*) „sunt mai slabe, mai fără zeamă, nu prea iese țuică bună.” (Elena Mușă) Dintre prunele de toamnă, cele „grase” sunt considerate de toată lumea cele mai bune pentru țuică și pentru conserve de diverse feluri. (v. *Rețete de conservare a prunelor în Anexe*)

Toamna, prunii sunt bătuți cu prăjina, se culeg fructele căzute, se pun în saci, apoi în tocitori, să se macereze. (Cristian Mușă) Cantitatea și calitatea fructelor sunt condiționate de situațiile climatice întâmpinate peste vară, de la grindină și vânturi ce pot scutura florile sau pot trânti fructele pe jos și până la îmbolnăvirea prunelor, din cauza ploilor acide sau a dăunătorilor. Cele mai bune prune se culeg după ce le-a bătut

bruma. În prezent, însă, „vin oile și e nevoie să le iei, cam prin septembrie sau octombrie.” (Elena Mușa)

Oamenii își amintesc despre culesul prunelor din livada boierului Leonte, de cuptoarele pentru uscat prunele pe care le avea și de beciul de depozitare. Boierul Ștefănaș Macovei avea, de asemenea, magazie de țuică.

Principalul produs local obținut din prelucrarea fructelor este țuica, a cărei pregătire implică un instrumentar și o tehnologie tradiționale.

„Prunu' gras e cel mai bun de țuică” (Olimpia Gîrbea). Se adună prunele, se pun în tocitor și se lasă să fiarbă/fermenteze. Borhotul fermentează într-o lună de zile, dar se poate fierbe în cazan și mai mult timp, cel mai bun moment de făcut țuica fiind iarna sau primăvara când înfloresc prunii. „Cam iarna se face (țuica) sau primăvara, când înfloresc prunii, că borhotul mai fierbe (Elena Mușa).

Instalația cazanului este formată din corlon, care poate fi „pe vatră” sau „mobil”, cazanul de aramă, răcitorul și țevile care uneau cazanul cu răcitorul și prin care ieșea țuica. Mai demult, cazanul la care chiojdenii făceau țuica era cel comunal de „la Niță, pe vale” (Nicolae Oprea). Sătenii mergeau cu lemnele și cu pirostriile acolo, la *povarnă*. Pentru transportarea borhotului la cazan, se foloseau căruța sau un *cărător*, un butoi sau tocitor mai lung, „cu o gaură la mijloc, să poți turna borhotul cu găleata și să-l iei cu găleata” (Elena Mușa). După ce își terminau treaba, oamenii lăsau un *uium* ce consta în trei litri de țuică lui Niță, care, la rândul lui, plătea povarnagiul. Astăzi, fiecare își face țuica în propria gospodărie, cazanul putând fi închiriat. Chiria cazanului este 2 litri de țuică pentru fiecare cazan de borhot fiert.

Când țuica e gata (v. *Rețeta de obținere a țuicii* în *Anexe*), se pune în butoaie de dud, salcâm sau de „tufă”. Cele mai bune butoaie sunt cele de dud și salcâm, care dau gust aromat și culoare frumoasă țuicii.

Se poate face și *mâna a doua*, adică borhotul deja fiert se mai fierbe încă o dată cu sirop de zahăr și un aluat cu porumb. Se lasă mai puțin la foc și țuica produsă va fi de calitate mai slabă. Calitatea țuicii depinde și de fructele din care se face. În general, tăria băuturii crește în timp.

Se face țuică și din pere sau mere. „Merele și perele trebuie pisate, zdrobite, ca să iasă zeamă, că n-are atâta zeamă ca pruna. Să fie coapte și cred eu că mai adaugi și ceva apă cu zahăr. Sirop. Nu iese o țuică prea tare, iese o țuică mai moale așa și nici nu ține prea mult” (Elena Mușa). În general, perele vâratice erau mai zemoase și mai dulci decât merele și dădeau o țuică mai bună.

Se face țuică și din zarzăre, numite „corcodușe” în alte părți. Iese mai slabă, dar „sunt unele soiuri mari și cărnose din care iese o țuică aproape la fel ca asta de prună.” (Elena Mușa)

De asemenea, chiojdenii făceau și fac oțet din prune. Când borhotul începe să fiarbă, deasupra prunelor iese o zeamă care se pune ca *plămadă* în damigeană și se lasă la acrit, obținându-se astfel oțetul. Se putea trage cu furtunul din butoiul de țuică și se pune peste oțet mai vechi, pentru a-și păstra tăria (Maria Bejgu; v. *Rețete de conservare a prunelor în Anexe*). Cojanii nu le dădeau „bună ziua” chiojdenilor cărăuși dacă nu aveau la ei oțet de prună. Îl dădeau la schimb, pe făină, pe mălai, sau chiar pe bani. (Maria Bejgu)

O piesă indispensabilă din instrumentarul pomicol local este *gratia*/ grătarul pentru uscat fructe. Aceasta se făcea din nuiele de răchită, împletite pe bețe de alun. Pentru a obține o instalație potrivită pentru uscat fructele prin afumare (adică o „lojniță”), se făcea un șanț sub gratie și „se îmbrăca”, adică se puneă pământ ca să nu iasă fum, ci să se facă jar mult și numai să dogorească; într-o zi și o noapte, un hârdău de prune era gata uscat, dar, bineînțeles, trebuia ca procesul să fie supravegheat. (Maria Bejgu) Prunele „lojnite”/ „uscate la fum” se păstrează în beci, în borcane. (Olimpia Gârbea)

De asemenea, se pot pregăti „prune despicate”, „prune opărite” sau magiun. Prunele pot fi conservate și prin stafidire, pentru care sunt culese cu crenguțe cu tot (v. *Rețete de conservare a prunelor în Anexe*).

Se mai fac și „poame”, în special din mere: se înșiră pe ață sau se usucă pe gratii, se întorc, apoi se pun în cutie. „Știi ce ne-a salvat [de foametea din 1948]?” ne întreabă Maria Bejgu și apoi tot dânsa răspunde: „Aveam prune lojnite și poame făcute din mere și mâncam o turtică cu poame”.

Alte conserve la care se folosesc fructele sunt murăturile, există chiar un soi de „pere de murături”, iar dintre mere, cele creștite sunt folosite în acest scop. „La murături se pun mere, pere, prune. Se pun amestecate, cu gogonele/părlăgele; castraveți, prune grase verzi, până să dea un pic în pârg, un dovleac/ lubene, de toate.” (Elena Mușă)

Din zarzăre, se face bulion: se fierb fructele la fel ca la magiun; se strecoară doar pulpa („carnea”) fructelor, fără sâmburi și coajă, sau se pun întregi, cu tot cu sâmbure, cu un pic de ulei deasupra și un pic de conservant. Bulionul pregătit astfel se păstrează multă vreme și se folosește pentru acrit ciorba. (Elena Mușă) Zarzărele se pot opări la fel ca prunele, apoi se pun pe gratii, se usucă și se pot consuma pe timp de iarnă (Olimpia Gîrbea).

Frunzele pomilor fructiferi, dar și a celorlalți arbori, sunt folosite și ca furaj. Toamna, se adună frunzele de prun cu grebla și se fac snopi, care se păstrează în pod, pentru hrana caprelor pe timp de iarnă. (Olimpia Gîrbea) De asemenea, frunzele de dud erau culese pentru hrana „gândacilor de mătase”, dar nu trebuia să fie ude, pentru că le dăunau micilor viețuitoare. (Olimpia Gîrbea, Maria Bejgu)

Gospodinele pregătesc, desigur, și alte conserve (gem, dulceață, compot), din toate fructele existente pe plan local, dar le considerăm specifice pe cele prezentate mai sus.

Valorificarea fructelor și a produselor obținute din fructe se făcea prin căraușie. Chiojdenii puneau saci de mere, prune uscate, butoaie de oțet și țuică în căruțele cu coviltir și plecau spre câmpie, să facă schimb cu cojanii: un măr era schimbat pentru un știulete de porumb, sau un coș de mere se dădea pentru o măsură similară de cereale (v. cap. *Locuirea la Starchiojd*).

Ocupație fundamentală, pomicultura rămâne și în mileniul trei o sursă de venit pentru locuitorii Starchiojdului, fiind, în același timp și o „emblemă” a comunei ce face parte din „Drumul fructelor”, un traseu cultural prahovean ce mai include alte 17 localități din județ (Adunați, Breaza, Poiana Câmpina, Cornu, Câmpina, Telega, Scorțeni, Brebu, Dumbrăvești, Vărbilău, Aluniș, Slănic, Teișani, Vălenii de Munte, Drajna, Posești și Bătrâni). Toate cunoștințele locale despre cultivarea pomilor fructiferi și prelucrarea și utilizarea produselor din fructe și toate practicile culturale rezultate din acestea constituie o bogăție la fel de valoroasă ca o livadă încărcată de roade.

Agricultura

În Starchiojd agricultura s-a dezvoltat în limitele impuse de mediul geografic, subcarpatic, în care se află comuna (din 8304 ha doar 422 ha sunt arabile). Dealurile sunt acoperite mai ales de fânețe (ocupația principală a locuitorilor este creșterea animalelor), iar pe locurile mai puțin înclinate se cultivă porumb sau, în *grădini* împrejmuite, diferite legume (fasole, ceapă, cartofi, morcovi). Livezile de pruni și meri ocupă încă o suprafață destul de importantă, Valer Butură numind cândva Chiojdul unul din „centrele de pomicultură tradițională (Butură, 1978: 173). Pe terenul arabil, destul de restrâns, din apropierea caselor se găsesc brazde de ceapă și

usturoi, rânduri de varză, țelină, sfeclă, praz, câteva fire de roșii și castraveți.

Pregătirea terenului pentru un nou sezon agricol începe toamna. După recoltare, locul se curăță - resturile de plante (*ciufani*, *curpeni*) sunt strânse și arse, se gunoiește (bălegarul este împrăștiat cu furca pe toată suprafața lotului), iar apoi se ară. Acolo unde nu se poate ajunge cu tractorul aratul se face cu plugul tras de cal sau, în porțiunile foarte greu accesibile ori mult prea mici, cu cazmaua. Solul arat toamna se afânează și este mai ușor de lucrat primăvara, când se discuie sau se grăpează (se folosește grapa cu dinți de fier - numită *boroană*, sau cea rudimentară, formată din crăci legate strâns). Unul dintre interlocutorii noștri observă:

„Începe agricultura toamna, se ară de toamna pentru primăvara. Primăvara cine vrea îl discuie și cine nu, nu-l discuie, că mai depinde și de bani că și-acolo e o cheltuială. (...) E bun și discu’, mai omoară iarba, mai omoară buruiana, că dacă îl ari de toamna ce se-ntâmplă: pământu’ devine mai afânat, buruienile mai degeră, da’ tot mai răsar. Și dacă primăvara i-ai dat o discuială - nu le-oi omori pe toate, da’ oricum le mai omori că talerele alea la disc acolo le mai frământă, le mai fărâmițează.” (Dumitru Gîrbea)

În trecut se pare că se ara și primăvara, cu boii. (Oprea Sofia) Reperul este data de 9 martie, adică sărbătoarea celor 40 de sfinți mucenici (Măcinicii). În această zi se făcea curat în casă, se grebla și mătura curtea, gunoaietele adunându-se într-o grămăjoară căreia i se dădea foc și peste care săreau gospodarii. Practica, având rol apotropaic și purificator evident, a fost consemnată de etnografi (ca S. Florea Marian) încă de la sfârșitul secolului al XIX-lea. Obiceiul și-a pierdut astăzi semnificațiile magice și doar copiii se mai avântă uneori, în joacă, peste flăcări.

La finalul lunii martie sau în aprilie, în funcție de vreme, se începe însămânțarea terenului. Răsadurile și sămânța

care nu se găsesc în gospodărie sunt cumpărate duminica din târgul organizat la intrarea în satul Starchiojd. Semănatul se face mecanic, cu semănătoarea, sau manual, cu sapa:

„Și din martie, la sfârșitul lui martie începe semănatul’ - cum e vremea, să nu fie umedă, să bătătorești locul - cu semănătoare, cu cal cu semănătoare. Unii îl mai pune cu mână, manual așa cu sapa, cuiburi pe rând... așa, care are mai puțin.” (Dumitru Gîrbea)

Pentru că nu degeră atât de ușor în pământ se pun mai întâi ceapa și usturoiul, apoi, când temperaturile sunt suficient de ridicate, celelalte plante: sfeclă, morcovi, cartofi, porumb. Legumele mai sensibile la variațiile de temperatură și precipitații (precum roșiile, castraveții) sunt răsădite în solarii. În gropile care vor deveni cuiburi de cartofi se aruncă puțin bălegar putred (mai demult se presăra un strat de cenușă care alunga coropișnițele). Sămânța de porumb este de obicei păstrată din ultima recoltă: se iau știuleții mai mari și se aleg boabele sănătoase (cele mici, din vârf, nu sunt luate). Printre rândurile de porumb se îngroapă sămânța de fasole și dovleci (*lubene*). Încă se obișnuiește ca după curățarea boabelor cocenii să fie aruncați pe gârlă, în credința că porumbul nu va mai face tăciune. Un timp nefast semănatului este Vinerea Seacă (Vinerea Mare sau a Paștilor).

În luna mai începe *prășitul* porumbului: plantele nefolositoare sunt tăiate cu sapa și se face un mic mușuroi de țărână la baza firelor de porumb. După prima prașilă se folosește un îngrășământ chimic - azotat, iar la un interval de aproximativ trei săptămâni locul este săpat a doua oară. Există câteva interdicții legate de perioada în care se prășește: pentru ca porumbul să nu fie rupt de vânt trebuie respectată sărbătoarea lui Iuda (19 iunie, *Sf. Apostol Iuda, ruda Domnului* cum apare în calendarul bisericesc, un sfânt adesea confundat cu cel care l-a vândut pe Mântuitor); pentru a nu bate grindina nu se lucrează în ziua de Pietrele Sâmpietrului (30 iunie). De

asemenea, era interzisă folosirea sapei nouă marți și joi după Rusalii - în prezent această regulă se respectă numai două-trei săptămâni, timp în care se lucrează cu pelin la brâu. Se mai crede că porumbul se va dezvolta frumos dacă, după terminarea celei de-a doua prașile, se vor lega frunzele a doi porumbi din același cuib.

La sfârșitul verii se scot din pământ ceapa, usturoiul, cartofii. Fasolea se culege în mai multe rânduri. Tecile pline se pun într-un sac ori pe o pătură și se bat cu maiul; bobii se păstrează într-un *hambar* (o cutie de lemn), iar tecile (*vrejii*) sunt date ca hrană oilor. Prima brumă este un semn că porumbul poate fi recoltat. Cei mai mulți rup știuletele întreg, cu foi, urmând să-l depănușeze acasă. Cu ceva vreme în urmă se făceau clăci în acest moment și munca se îmbina cu voia bună: se cânta, gazda pregătea prăjituri, se glumea. Unul din jocurile preferate era căutarea știuleților cu boabe roșii: cine găsea trei era liber să întrerupă lucrul. (Elena Mușă) Porumbul este întins la soare și lăsat un timp să se usuce înainte de a fi urcat în porumbar (altădată se depozita în podul casei - inf. Sofia Oprea). În interiorul pătulelor se găsesc *răsuflători* - tuburi verticale din lemn care permit circulația aerului. Porumbul este *curat* cu ajutorul „curățitoareii” de mână cu zimți sau *bătut* cu mașina cu manivelă. Boabele sunt măcinate la una din cele două mori din Starchiojd.

Uneltele folosite în muncile agricole nu diferă de cele întâlnite în alte regiuni ale țării: sapa, săpălugă, cazma, greblă (de lemn, plastic - pentru fân), grebluță (de fier, mai îngustă), furcă (cu patru coarne, mai rar cu trei pentru fân), seceră, mai, coasă; plug, disc, semănătoare, grapă.

Pământul, subiect politic

Până la instaurarea comunismului cea mai mare parte a pământului din Starchiojd era deținută de câteva familii

boierești: Cheșca, Leonte, Gîrbea. Mulți țărani, în special din satele Rotarea și Valea Anei, lucrau cu ziua pe aceste moșii în schimbul alimentelor necesare; alții fuseseră împroprietăriți după Primul Război Mondial și adeseori loturile lor se aflau la mare distanță de casă, aproape de Ploiești sau Buzău. Oamenii plecau să muncească la *câmp* câteva zile în șir (Nicolae Oprea). De mai mulți ani cei care dețin terenuri arabile în afara localității s-au înscris într-o asociație agricolă, fiecare membru primind anual o cantitate calculată de cereale (aproximativ 300 kg/pogon de grâu sau porumb).

Așa cum vom vedea mai departe, pământul nu a fost și nu este pentru țăran doar o sursă de venit/alimentație, ci reprezintă în primul rând o moștenire, o afirmare a unui statut. De aici, întreaga serie de frământări și tensiuni sociale pe care le-au generat mai întâi colectivizarea, apoi legile și acțiunile de restituire a proprietăților.

Micile parcele individuale de teren pe care țăranii le stăpâneau nu puteau asigura, în viziunea comuniștilor, suficiente alimente pentru oamenii muncii de la orașe, de aceea era obligatorie trecerea la agricultura practică pe întinderi mari de teren și neapărat mecanizată. Se impunea astfel crearea gospodăriilor agricole controlate de stat. Prin colectivizare se urmăreau două obiective principale: primul, declarat, era acela de a se furniza alimente și brațe de muncă orașelor; al doilea, mult mai profund și secret, era subjugarea țăranimii prin distrugerea elitei sătești, a culturii și economiei specifice care îi confereau o anumită autonomie (v. Tismăneanu, 2006: 426).

În anul 1962 toți cei care până atunci refuzaseră să renunțe la pământ, animale și unelte au fost obligați să semneze adeziunile de intrare în gospodăria colectivă. Unii au încercat, fără succes, să evite echipele de activiști retrăgându-se la odăile din pădure.

„Mă tataie, colectivizarea la noi a început mai târziu. (...) În '62... Cu bătaie cu nebătaie, cu forță cu neforță, a trecut.” (Dumitru Bădic)

„Colectivizarea a început în '62. A luat, mă băieți, am mers, am jurat pe drapelul tricolor - eram tânăr și am apărat patria ca să fim stăpâni și am devenit robi. Și am venit de la război... Ce economie era în tinerețea mea, mișcare - cum era la țară - aveam căruță, boi, aveam plug; mi-a vândut plugu', boii, și mi-a luat căruța - colectivizarea. Definitiv' a fost în '62.” (Ion Cîrmici)

„A început mai demult, din '55... În '62 a venit cu obligația. (...) Obligat, vrei nu vrei. Te prindea unu' de-o aripă, unu' de-o aripă și acolo la primărie semnai adeziunea.” (Ștefan Ceaușu)

În 1949 (Decretul nr. 306) țăranilor cu pământ li s-a impus predarea cotelor din produsele obținute; treptat s-a trecut la o nouă formă de colectare, aceea a contractelor (din 1957 s-a eliminat obligativitatea predării laptelui și a produselor agricole vegetale - cereale, cartofi, floarea soarelui, păstrându-se doar cotele de carne și lână):

„De prin anii '50 a început cotele. După război s-a impus, da' din '50 s-a început cu cotele.

Lână, tot ce era, brânză, carne, cotele de carne era obligatorii. Îți lua țoalele din casă! Era obligatoriu mai ales cotele de carne. (Dădeau cote) numai cei care de la o sumă de pământ...mai...mijlocașii, boierii. Boierii până în 48, dacă i-a arestat a scăpat, n-a mai dat. De la mijlocași în sus toată lumea.” (Dumitru Gîrbea)

În anii '50 s-au pus bazele primei întovărășiri în comuna Bătrâni, aflată în vecinătatea Starchiojdului. Unul dintre interlocutori remarcă:

„Prin anii 52 și 55, cam după anii 55 s-a făcut la Bătrâni întovărășirea, pe urmă s-a făcut CAP-urile. S-a făcut și la noi o întovărășire, nu prea a mers așa. La Bătrâni a fost nu știu,

lumea mai apropiată, mai uniți, s-a tras (unii pe alții).” (Dumitru Gîrbea)

După Revoluția din decembrie 1989 s-a revenit la proprietatea privată asupra pământului, dar restituirea fostelor terenuri s-a dovedit a fi mult mai dificilă decât și-au închipuit guvernanții, iscându-se o multitudine de conflicte între autorități și proprietari, pe de o parte, și între proprietari (moștenitori), pe de altă parte. Restituirea a fost complicată și de rățacirea, dispariția actelor de proprietate și distrugerea vechilor semne delimitative (pomi, pietre de hotar). În plus, comisiile însărcinate cu retrocedarea terenurilor au fost de multe ori alcătuite din persoane incompetente și coruptibile. Legea 18 din 1991 și celelalte măsuri legislative au răvășit încă o dată viața localnicilor:

„Nu că a făcut prima dată niște împărțiri așa din capul lor și echipa asta de, cum îi spune, legea 18...Și nu s-a mai respectat alea, a trecut fiecare la locul lor, la peticul lui. (...) Se mai certa pe o palmă de loc acolo.” (Dumitru Bădic)

„Acu’ nu vezi, ăla că io... Că nu-ți mai dă unde ai avut, îți dă unde-o veni. Mie îmi dăduse aici pe coastă. Pe urmă, al doilea an, m-am dus la al meu în vale, că am un pogon și ceva și mi l-am luat pe ăla. A mai intrat alții, «Nu, că nu mai e răzoru’ pe-acolo, e mai pe colo!». Trebuia să te cerți cu ăia.” (Ștefan Ceașu)

În concluzie agricultura practică la Starchiojd, tipică zonei submontane, asigură în general cantitatea de produse agroalimentare necesară într-o gospodărie și este relaționată cu ocupația de bază a locuitorilor - creșterea animalelor.

Industria casnică țărănească în Starchiojd

În societatea tradițională prelucrarea fibrelor textile era una din activitățile importante desfășurate în gospodărie de către femei. Melițatul, înălbitul, torsul, țesutul textilelor erau pașii peste care femeile trebuiau să treacă tot timpul pentru a-și

procura cele de trebuință (haine, învelitori, acoperitori, etc.) Vestite pentru măiestria cu care lucrau, femeile din Starchiojd aveau comenzi în satele vecine, și pe cuprinsul întregii Văi a Teleajenului. Mama, care a țesut o mare parte din viață, își amintește cum „Veneau femeile pân sat și întrebau unde să găsească o femeie care să le țeasă covelturi, carpete sau covoare” (Elena Mușa). Femeile țineau războiul în casă și din nevoie pentru că din țesut se câștigau bani frumoși, și vorba aceea „Vedeai și de vite, vedeai și de copii și luai și un ban. Cu banii după țesut am făcut multe, că iera casă nouă. Am țesut o coveltură și o carpetă și am băgat lumină în casă, că nu aveam” (Elena Mușa).

Țesutul presupunea multă muncă și foarte mare oboseală, întrucât „Ziua munceam pân gospodărie și noaptea țeseam di la lumina lămpii. Noaptea o făceam ziua” (Maria Chiriță). Războiul era pus cam pe la sfârșitul toamnei, „puniam toamna și-l țineam până primăvara. Țeseam într-una, și ziua și noaptea” (Maria Oprea). Iarna era anotimpul cel mai potrivit pentru țesut, deoarece din „luna lui Traistă-n-băț” (martie) și până toamna, femeile își însoțeau bărbații la muncile agricole, cel mai mult timp și-l petreceau la odaie în pădure. În nopțile lungi de iarnă, femeile lucrau, ca până la venirea primăverii să poată termina ceea ce au început. Mai mult decât atât, în casele cu fete, mama avea rolul de a le învăța și a le controla pe fete în lucrul lor. Pregătirea măritişului începea cam pe la vârsta de 12 ani, și mama era responsabilă de zestrea (sculele) fetei.

Și cea mai săracă fată trebuia să aibă „țoale” de pus pe pat, șervete, câteva rânduri de haine, carpete, desagi, dar mai ales scoarța sau covorul, care era cea mai importantă țesătură folosită la cununia religioasă. Din spusele bunicii, fetele erau învățate la vârste foarte fragede să toarcă, să țeasă și să coasă: „Șervetu' ăla cu veveriți l-am cusut în clasa-ntâia. Mă duciam la școală și domnu' învățător mă trimitea să-i văz di copil.

Legănam copilu' pă picioare și coseam la șervet" (Maria Oprea)

Fetele care mergeau la școală mai învățau să lucreze și în timpul orelor de lucru manual, dar cel mai mult învățau acasă și în clăcile și șezătorile la care participau. Prima dată mamele sau bunicile dădeau fetițelor să toarcă fire de lână sau cânepă de cea mai proastă calitate, ca nu cumva în joaca lor de-a torsul să strice, să facă pagubă. Cu trecerea timpului ele deprindeau tehnicile torsului și țesutului. Una din interlocutoare își aduce aminte cu zâmbetul pe buze de clăcile pe care le făcea în lipsa părinților: „Ieram un drac. Stăteam aicia spre Anișoara, și pleca mama mea cu ziua. Ce crezi că făciam? Scoteam tot din casă, că ziciam că să fie loc pentru joc. Chemam fete, fierbeam grăunțe și făciam clacă. Mama mea când vinia la mine, că io am camera aia pă beci, s-auzea du-du-du!, da' biată mama - Ce-o fi la casa mea?; când colo iera un joc și-o armonie...” (Ecaterina Savu) Claca era un mod de întrajutorare, fetele veneau doar cu fusul și furca lor, iar fuioarele de cânepă și de lână erau ale gazdei. Gazda cinstea, omenea sau răsplătea această muncă cu boabe fierte, floricele, țuică și uneori gogoși. Spre deosebire de clacă, la șezătoare fiecare fată își făcea lucrul ei. Această adunare era ținută într-o casă anume, dar câteodată fetele se strângeau la o răspântie; dovadă stau informațiile primite de la o localnică, ce-și amintește de o șezătoare pe care a văzut-o în satul vecin, Cătina, din județul Buzău: „(...) șezătoarea să făcia la o răspântie. (...) Se adunau în marginea satului sau o răspântie, și își torcia fiecare, caieru' iei di acasă. Făcia un foc mare și torcia di la lumina focului și di la lună, iari pă foc iera un tuci mare cu porumb, ce fierbea. După ce-și termina fiecare caieru' iei, tot la fel întindea câte o horă, niște brâuri și niște sârbe. Și iera mulți bărbați cu soțiile ca să le ție di urât, și iele stătea să toarcă. Cât torcia iele, bărbații spuneau glume, ghicitori, povești și tot felu' di basme”. (Lica Diaconu)

Prelucrarea fibrelor textile. Timp fast/nefast

Înainte ca fibrele vegetale și animale să ajungă a fi puse în războiul de țesut, acestea treceau prin mai multe etape de prelucrare. În urma interviurilor, am aflat că pe holdele din Starchiojd se cultivau inul și cânepa, cărora li se alătură și alte fibre: lâna și borangicul (care era obținut de pe urma creșterii viermilor de mătase). Acestea erau obținute pe plan local, dar bumbacul care se folosea foarte mult nu se găsea: „(...) dicât la magazin sau la oraș. Bărbații care iera plecați pă la oraș, le aducea cadou la femii câte un scul di bumbac” (Maria Oprea)

Lâna presupunea și ea o serie de lucrări până a ajunge la stadiul de a fi trasă prin ițe și prin spată. Lâna „(...) o spălai la gărlă, apoi o aduciam acasă, o puniam pă sârmă, o uscam și o luam la scărmănat” (Ecaterina Savu), ca după aceea să fie toarsă și făcută canură sau ghem, și apoi „să punea războiu' și alegia și să făcia tot felu' di modelașe” (Ecaterina Savu).

Dintre toate fibrele, cânepa era cea mai migăloasă și cerea foarte multă muncă. Pentru obținerea fuioarelor de cânepă „(...) să făcia ogoare și să semăna cum ai semăna lucerna, și creștea mare. Și o adunam, o faciam munușele, nu le făciam mari, și o duciam la lacuri. (...) O scoteam din lac, o controlam cu mâna, și dacă vedeam că rămâne *câlțu*, gata o și scoteam. O duciam acasă, o puniam pă garduri, să usca bine, și aviam meliță. Și cu *melița* aia – clanț-clanț! – o toca. Și o dideam, până cădea toată coaja aia a iei, și rămânea fir ca bumbacu'.” (Ecaterina Savu) După ce era melițată, cânepa era pieptănată cu piepteni cu dinți de fier, obținându-se fire lungi pentru urzeală, iar celelalte fire mai mărunte erau folosite pentru bătătură. Inul trecea prin aceleași etape de prelucrare ca și cânepa.

Nici borangicul nu se obținea mai ușor, munca cea mai anevoioasă constând în creșterea viermilor care îl produceau: „luam sâmânța, o puniam să-nvieze la căldură, învia și

începeam să le dăm frunzulite di dud. Învia gândaci, și vezi di iei, și rărește-i că să făcia mari. Vezi di iei până la 6 săptămâni, când începe a să urca. Atuncia aduciam *drogi* și urzește gogoși fiecare, urzește di borangic. După asta, după ce să-nvechește coaja aia, le culegi, le cureți di scama aia, și pui într-un lighean cu nițică apă fiartă, și faci cu un gătej așa, și s-agață fir'li. Le pui să usuce și le depeni și le urzești” (Maria Oprea)

Ca și celelalte textile, firele de borangic sunt împărțite în funcție de calitate în două categorii: una superioară folosită pentru urzeală și alta inferioară folosită pentru bătătură.

În societatea tradițională românească, ritmul muncilor era supus unui calendar nescris, dar știut de toți membrii comunității. Un astfel de program respectau și femeile care torceau și țeseau, fiecare organizându-și munca astfel încât să se încadreze în timpul dedicat melițatului, torsului și țesutului. Pe lângă constrângerea socială (nu era bine văzută în sat o femeie care nu termina treaba la timp), exista și o coerciție venită din partea unor ființe mitice legate de calendarul industriei casnice (Joimărița, Marțolea, Inătoarea, Ignat, Caii lui Sântoader etc.)

În timp ce textilele erau pregătite pentru țesut, sau în timpul țesutului, femeile trebuiau să respecte acest calendar. Zilele în care nu se lucra, erau „zile cu minuni” sau „zile cu întâmplări” și trebuiau respectate cu sfințenie, pentru că altfel erau sancționate de către divinitate și comunitate. În cercetarea noastră nu am mai găsit informații despre aceste ființe mitice (care pedepseau), însă în *Tipologia Legendei Populare Românești* a lui Tony Brill, se găsesc două variante ale Legendei Joimăriței culese din Starchiojd, care spun: a) „Joimărița, femeie cu autoritate în sat, când află că în Joia-Mare se mai găsește cânepă netoarsă, merge și o arde pe ochii leneșelor; b) Primăvara se ia după tinerii care nu ies la plug și-i amenință că le bagă restul în dos.” (Brill, 2006: 42)

Țesătoarele din Starchiojd, spun că respectau doar zilele în care erau sărbători, vinerea și miercurea întrucât erau zile de post, 9 zile de marți și joi după Paște, 9 zile de marți și joi după Rusalii; își mai amintesc de anumite zile din postul Crăciunului și al Paștelui în care erau ținuți Filipii (Chilipii). Încălcarea acestor interdicții de a nu se lucra în respectivele zile, aducea cu sine o mulțime de sancțiuni; bătrânii din Starchiojd își amintesc câte ceva despre aceste zile: „Astea ie zile cu minuni, nu să toarce, nu să țese. Zice că iera două fete a lu' Jalbă, și una torcia și alta cosea pă prispă, în ziua aia...marți sau joi după Rusalii, nu mai știu. Și a vinit așa, și le-a săltat Rusaliili, le-a trântit și a murit pă loc... amândouă!” (Ecaterina Savu)

Uneori, în relatările oamenilor, Dumnezeu apare ca fiind complice cu Rusaliile, sancțiunile venind din partea amândurora: „Când iera omu' mieu la pădure, iera acolo, lucra cu mai mulți oameni, și a-nceput un potop mare, și iei fuga, fuga să să ducă la o odaie ce iera p-acolo. Di ce fugia, de-ia îi urmărea un fulger. Și fugi și fugi, și fulgeru' după iei. Și omu' mieu a zis <Măă, nu să poate, care aveți cămașa sau flaneru' lucrat în vro zi din asta cu minuni?> Da' unu' zice: <Femia mea a lucrat la flaneru' ăsta!> El zice: <Leapădă-!> Și l-a lepădat pă o ciuturugă, pă un putregai di lemn, și nu s-a-ndepărtat prea mult, și l-a trăznit Dumnezeu, praf l-a făcut! Atunci a văzut și iei minunea asta!” (Lica Diaconu)

Prin nerespectarea normelor, nu doar oamenii aveau de suferit, ci și animalele (ca de exemplu, oile care ofereau lână): „dacă torciai în ziua di Sfânta Vineri, ori îți căpia oili, ori ți le mânca lupii. Nu iera bine să lucrezi”(Tocuța Marcu).

Pentru a scăpa de aceste pedepse ale ființelor nevăzute, femeile apelau la anumite șiretlicuri, cum ar fi purtatul pelinului la brâu.

Anumite reguli erau respectate, cunoscute de întreaga comunitate, dar erau și femei care urmau propriile reguli, își interziceau singure să lucreze în unele zile. „Țineam zilili pă

care le ținea toată lumea, adică sărbător’li în care iera Sf. Ion, Gheorghe și alții, zilili di Rusalii, marți și joili alea oprite după Paște, dar pă lângă astea io mai țineam di vineri seara până luni. Vinerea când auzeam toaca și clopotu’ gata lăsam lucru’! Nu mai lucram pentru că să făcia slujbă, sâmbăta iera parastase, vecernie. Așa țineam io, nu puteam să lucrez când știam că ie slujba la sfânta biserică. Clopotu’ ne chiamă la rugăciune, nu ie bine să lucrezi.” (Maria Chiriță) Printre zilele oprite se număra și Drăgaica, ziua în care erau prezentate lucrurile rezultate în urma țesutului. În această zi toate țesăturile erau scoase afară, pe *culme*, pentru a se aerisi, dar mai cu seamă era ziua în care femeile se mândreau cu ceea ce au lucrat toată iarna (însă nu doar iarna ce tocmai trecuse, ci și în alte ierni). Era un mod de a arăta celorlalți zestrea fetelor, prin această expunere a obiectelor fetele având ocazia de a-și dovedi hărnicia. Totodată țesătoarele aveau prilejul de a schimba între ele modele. Țesăturile, în special cuverturile, erau ținute aproape toată ziua pe culme, pentru că: „Trebuia să le aranjăm, să le scuturăm. Ne sculam dimineața, și ne duciam așa pă rouă și adunam flori di Drăgaică, scoteam țoal’li afară, ne duciam la biserică, și după aia ne ocupam di iele. Treceam pă drum și ne uitam pân curți la oameni să vedem ce-a țesut femiili, ce modele noi, să vedem dacă a fost harnice. Să uita și băieții, nu numa' femiili. Să uita să vadă în ce neam di oameni ie bine să să bage, dacă mama fetii ie vrenică, atunci și fata ie vrenică, și bună di ținut o gospodărie.” (Tocuța Marcu). Spre seară țesăturile erau împăturite, iar printre ele se puneau flori de Drăgaică pentru a le feri de molii.

Vopsitul firelor și albitul pânzei

Femeile din Starchiojd foloseau tot felul de metode pentru colorarea fibrelor (în special a celor de lână) și albirea pânzei. Plantele, sau cum spun femeile „bălăriile” sau

„buruienile” erau cunoscute bine de ele, adunate și folosite în momentele în care puteau colora foarte bine firele. Plantele erau fierte bine într-un cazan, după care erau scoase, iar în zeama rămasă erau băgate *canurile*, dar nu înainte de a fi spălate, de a fi înlăturate toate impuritățile. După metoda fiecărei femei aceasta zeamă era dată în clocot cu *canuri* cu tot, ori *canurile* erau lăsate să se înăbușească în zeama care a fost fiartă o dată. După ce firele prindeau culoare erau scoase și întinse la soare ca să se usuce, și dacă era timp de iarnă erau băgate în casă la căldură, căci dacă înghețau se decolorau.

Tot pentru a se evita decolorarea firelor, femeile împietreau vopseaua cu oțet și „nu să dicolora nicicum” sau puneau „(...) ori ziama di murătoare, ori ziama di varză.” (Ecaterina Savu) Înainte de a fi „Mărița Uții care aducia tot felu’ di vopsele” (Ecaterina Savu) se vopsea cu foi de ceapă și cu coajă de dud și se obținea un crem, ruginiu sau cărămiziu; cu flori de tei (ieșea un galben limoniu), cu frunze și scoartă de gutui (pentru bej). Din cojile de nuci verzi se scotea un kaki, iar sunătoarea dădea o culoare frumoasă, o tentă de galben ruginit. Pentru obținerea culorii verde, se vopsea „cu urzică și să făcia un verzui așa mai frumos, mai putred.” (Ecaterina Savu) Pentru albitul și mai mult al firelor de lână albă, era folosită *Piatră Vânată* (mai poartă și numele de *Floare-de-Pucioasă*) căreia „îi dideam foc și deasupra puneam cănur’li pă un băț, și să afuma, ieșea albu.” (Ecaterina Savu) După ce erau scoase de la acest fum, *canurile* de lână erau lăsate la ger pentru a se înălbi. Pentru albitul pânzeturilor femeile „să ducia la gârlă cu iele și le albia la soare. Le бага în apă, le bătea cu maiu’, le scotea la soare, iar le-ntindea pă iarbă ca să facă albe-albe.” (Maria Gioabă) În cazul în care pânza era de călți (deci mai galbenă): „să punia cenușă la plămădeală într-un vas, făcia *leșie*, iera *cofe* și făcia în *cofe*, puneam cenușă, apă, și vinia și să plămădea, și băgam cănur’li în fiertura aia, și o ținea 3-4 zile.” (Ecaterina Savu) Iar pentru ca urzeala de cânepă să fie mai trainică „o

scrobiam cu mălai, făciam terci di mălai și o scrobiam.” (Maria Oprea)

Firele de urzeală erau fierte într-un cazan unde se puneau mult mălai, și în urma acestei scrobeli, urzeala rămânea mai rigidă, mai bătoasă și era mult mai rezistentă.

Tipuri de țesături. Mod de lucru și utilitate

După ce terminau toate muncile agricole și își procurau toate materialele necesare pentru țesut, cam pe la sfârșitul toamnei, femeile puneau războiul și până primăvara lucrau de zor. O grijă mare era pentru ele descoperirea și diversificarea modelelor. Toate femeile doreau să aibă cât mai numeroase și inedite modele țesute, așa că materializau propriile idei. Puține erau modelele universale cunoscute de toată lumea. Ziua de Drăgaică era singura zi în care femeile dădeau modelele de bunăvoie, în rest fiecare le crea ori reproducea după tipare proprii mai vechi. De multe ori variantele de țesături erau furate: „Modelili iera furate ca buruiana di leac. Dacă ieram mai multe pretine ne dădeam modelili și dacă prindeam vrun model di undeva ne-ntovărășiam toate și-l copiam pă hârtie milimetrică. Țin minte că aveam o pretină care lucra la o femie, adică o luase pă lângă ia să o-nvețe, și-i și plătea. Și femia asta nu dădea modelili să o fi picat-o cu ceară. Și-ntr-o seară, când a plecat di la ia, cum a făcut, cum a dres, a furat modelu’ și ni l-a adus și nouă. Toată noaptea am stat și am copiat modelu’. Iera migălos, că trebuia să scrii fiecare musculiță, fiecare cu ce culoare ie. Până la ziuă l-am copiat, am pus lamba așa pă masă și l-am copiat și l-am țesut și noi.” (Ecaterina Savu)

Fiecare țesătură avea denumirea și modelul ei, precum: cuvertura cu drumurile, cu dalii, cu nuferii, cu tava, cu spice de grâu, cu romburi, cu raze, printre vărgi, covorul parcul cu flori, cu cerbul, cu lalele etc. Lucrurile puteau fi confecționate din fibre animale (lână), sau fibre vegetale (în, cânepă, bumbac),

căroră li se alătura borangicul obținut în urma creșterii viermilor-de-mătase. În toată comuna am identificat o sumedenie de tipuri de țesături: cuverturi (alese, printre vârgi, macat, cu andreaua), preșuri (de coade sau de lână), scoarță, covor, păretar, șervete, perdele, stofă de zeghe, față de masă, cearșaf, carpete. Pentru executarea acestor tipuri de țesături, în timp s-au specializat tot mai multe femei, fiecare ocupându-se de câte un segment sau de câte un tip de produs textil. Pe teren am întâlnit astfel de femei: Tocuța Marcu (cuverturi cu andreaua), Geana Băra (macat), Maria Telentin (șervete), Orica (Maria) Gioabă (costume populare). Spațiul de locuit fiind foarte strâmt, țesătoarele erau obligate să lucreze la un război mic și astfel covoarele, cuverturile sau alte produse ce aveau rolul de a acoperi spații mai mari, erau confecționate din două foi care se coseau pe jumătate. Acestor obiecte voluminoase li se acordă o atenție deosebită deoarece trebuiau lucrate „în oglindă”. Țesăturile se împart în țesături groase, făcute din lână, și țesături subțiri, făcute din: in, bumbac și borangic.

Țesăturile din lână existente în Starchiojd sunt: carpete, preșuri, covoare, scoarțe, stofă de zeghe, cuverturi, desagi, fețe de plapumă.

Carpetele sunt țesute dintr-o singură foaie scurtă, cu modele de cuvertură, au chenar și model central, de obicei fiind puse pe pereți. Aș putea spune că sunt niște cuverturi de mici dimensiuni.

Păretarul sau *peritarul*, cum mai spun chiojdenii, este o țesătură de format lung, dintr-o singură foaie, în care se îmbină motive geometrice cu motive florale, sau are numai motive florale printre care sunt trase niște vârgi. Păretarul este pus pe perete, de-a lungul și de-a latul patului.

Preșurile erau făcute mai mult din rămășițe (din coade) dar cu trecerea timpului femeile au descoperit tot felul de modele pentru confecționarea lor. Acestea erau puse pe jos,

peste lipeala de pământ, mai mult în „casa mare” și în special la zile de sărbătoare.

În restul zilelor nu se îndurau să calce pe ele, așa că preșurile erau strânse și ținute mai mult în teanc sau în val. Uneori mai erau folosite la pomeni sau la hramul bisericilor unde erau puse pe jos, țineau loc de masă și de față de masă, pe ele era pusă mâncarea. Femeile mai foloseau preșurile obișnuit pe cele de lână și ca păretare.

Cuverturile (covelturile sau Țoalele) sunt cele de care s-au ocupat mai mult chiojdencele, pentru confecționarea lor folosind mai multe tehnici. Cuverturile pot fi: a) cuverturi alese; b) printre vârgi; c) cu andreaaua; d) macate. Fiecare are modul său de lucru însă toate au aceeași funcție, funcția de a acoperi patul.

a) *Cuverturile alese* sunt țesute în două ițe, într-o spată ușoară din care țesătura iese mai subțire, fiecare fir de urzeală este tras prin câte un dinte al spetei. Pot fi țesute și în patru ițe, în spată scoțescă, unde fiecare fir de urzeală este tras prin spată la o distanță de doi dinți, ceea ce face să intre mai multă lână iar țesătura să iasă mai groasă. Cuverturile alese sunt confecționate din urzeală de inișor, cu bătătură de obicei neagră sau roșie. Modelele sunt inspirate din flora locală, rar sunt întâlnite motive zoomorfe (cuvertura cu cerbul). Cele care au câmpul ornamental format din linii, dungi sau alte motive geometrice, sunt numite „cuverturi naționale”. Toate motivele sunt lucrate „alese” cu mâna, iar suveica este folosită numai acolo unde se lucrează cu o singură culoare. Cuverturile alese sunt viu colorate, uneori era folosită lână vopsită și „în câte două pe culori.”

b) *Cuverturile printre vârgi* sunt țesute în două ițe, sunt folosite două tehnici de lucru, și anume tehnica folosită la cuverturile alese și tehnica de lucru cu suveica. Cum spune și numele acestei țesături, este formată din vârgi, vârgi de țesătură cu model, care sunt alese cu mâna, și vârgi de țesătură simplă,

făcută cu suveica. Pentru vârgile înflorate, alese, sunt preluate de obicei modelele chenarelor de la cuverturile alese.

c) *Cuverturile cu andreaa sau vergea* sunt lucrate tot în două ițe, și tot așa de migăloase și frumoase ca celelalte. Este folosită urzeală de inișor și lână vopsită în două culori, sunt țesute în război mic, iar femeile fac două sau trei foi pe care le cos între ele, obținând astfel o cuvertură mai mare. Firele de lână sunt băgate pe rând cu suveica printre firele de urzeală, iar după aceea sunt înfășurate după andrele și se bat bine cu spata. Sunt folosite două rânduri de andrele și „dacă termini rându'scoți undreaa, da'nu p-asta prima, p-ailaltă, că să strică ochiur'li. Sunt două rânduri di undrele, o am p-asta și p-asta. Acușic o scoț p-asta din urmă, să rămâie aia dinainte. O scoț ca să mâi mai înainte.” (Tocuța Marcu)

Această țesătură are un model universal, făcând excepție câteva variante cu model, și anume „aia cu lalel'li, aia cu garoafă, cu valur'li mării.” (Tocuța Marcu)

d) *Macatul* poate fi țesut în două ițe cu doi pornoji, în patru ițe cu patru pornoji și șase scripeți (scripti), și cu ițișoare pe natră. Este făcut cu urzeală de bumbac și bătătura de lână și bumbac. Firul de bumbac formează pânza, iar cel de lână, modelul ce este așternut pe pânză. Atât pânza cât și modelul sunt făcute în același timp, numai cu ajutorul suveicii. Modelul macatului iese din năvădeală, adică în funcție de cum se apasă pe pornoji. Mai migălos, dar și mai frumos decât cel în două și patru ițe, este macatul cu ițișoare pe natră. Acesta, pe lângă ițele folosite la orice țesătură, mai are un rând de până la 40 de ițișoare, puse pe o vergea, înaintea sau în spatele ițelor și a spetei. Aici ițele mari formează pânza, iar cele mici formează modelul. Când se bagă lâna pentru model, la ițișoare este pusă o spetează, cea care scoate modelul, iar când se bagă bumbacul pentru pânză, speteaza este scoasă. Modelul este în două culori, o culoare o dă lâna, o culoare bumbacul, iar motivele sunt în formă de romburi sau flori geometrizzate.

Scoarța se pare că este cel mai vechi tip de țesătură descoperit pe raza comunei Starchiojd, care dintre toate tipurile de țesături „întrunește în cea mai înaltă expresie calitățile operei de artă.” (Florescu,1992:69) Etnograful Neculai Pascu face un studiu mai amănunțit al scoarței chiojdene și spune că ea „constituie un adevărat domeniu de manifestare a unor concepții de viață și estetice.”

Specialistul afla, prin cercetarea lui, că la Chiojd „termenul de scoarță este folosit ca definind o categorie anume de țesătură.” (Pascu,1971: 208) Astfel, clasifică scoarțele în trei grupe: cu desfășurare pe orizontală, cu desfășurare pe verticală și neutre.

Așa cum stă scris în lucrare și cum am avut ocazia să mai vedem în sat, modelul acestui tip de țesătură este format din dungi, romburi, linie frântă ce formează romburi, linie serpuită în zig-zag. Este țesută în două foi, iar romburile se formează atunci când se alătură cele două foi de țesătură. Din punct de vedere al cromaticii scoarța are un colorit stins. Pe lângă scoarțe cu dungi și romburi, Neculai Pascu descoperă câteva variante nemaiîntâlnite în alte regiuni, afirmând că „o raritate în domeniul scoarțelor românești, este întâlnită la Chiojd sub forma piesei cu întreaga suprafață raionată vertical, în fâșii, cu același model, aici vasul cu flori, brăduțul.” (Pascu, 1971:230)

Surprins și entuziasmat de ceea ce a descoperit în acest „Câmpulung Prahovean” vorbește și despre altă variantă. „Nu am mai văzut alta asemănătoare nici la Chiojd, nici în altă parte. Două panouri distincte în cadrul unei aceleiași țesături, distanțate printr-un câmp, la mijlocul scoarței, complet deschis-în cerc pasc oile.” (Pascu, 1971:237) Alte variante găsite numai în câte un exemplar sunt: scoarța cu rățuște și cea cu pomul vieții, iar „țesăturile Chiojdului au creat în scoarța cu pomul vieții, ca și în cea cu rățuște, opere remarcabile prin originalitatea lor. Ele constituie, împreună cu scoarțele în

ghivece, o contribuție de seamă la definirea scoarței românești orientată vertical” (Pascu, 1971:238).

Pentru a mă mândri cu creația chiojdencelor mele, simt nevoia de a scrie vorbele frumoase despre acestea, găsite în lucrarea „Scoarțele Chiojdului.” „Scoarțele chiojdene permit referiri la adresa scoarței românești în genere, pentru că una din particularitățile locale de care aminteam constă tocmai în faptul că aproape toate principalele familii de scoarțe românești, așa cum sunt ele stabilite de lucrarea din 1966 „Scoarțe românești” - cea mai completă, după părerea noastră, apărută până acum la temă se întâlnește pe teritoriul relativ restrâns al Chiojdului. Nu degeaba Chiojdul se află teritorial spre mijlocul suflării românești, în punctul de confluență al provinciilor istorice Transilvania și Moldova cu Țara Românească. Situația geografică a Chiojdului face din acest teritoriu, în ceea ce privește scoarța, o reproducere în mic a ansamblului pământului românesc.” (Pascu, 1971:207-208) În concluzie „scoarța chiojdeană aspiră îndreptățit la recunoașterea dreptului de a sta alături de cele dinainte știute și care se bucură de mare faimă: oltenească, maramureșeană, bucovineană etc.” (Pascu, 1971:239).

Pe lângă aceste țesături menite să decoreze interiorul caselor, tot din lână se făcea și stofa țesută fără model, simplă, în patru ițe și dată la piuă, din care confecționau cioarecii, glugile, pantalonii și hainele de zeghe. Din aceeași stofă erau făcuți și *desagii* cu care oamenii își duc mâncarea la câmp sau la pădure. Aceeași tehnică este folosită pentru obținerea fețelor de plapumă, numai că acestea nu au o țesătură atât de groasă deoarece nu sunt bătute la *piuă*.

A doua categorie de țesături sunt cele din fibre vegetale: in, cânepă, bumbac. Din aceste fibre femeile țesau tot felul de pânzeturi necesare în anumite momente (în special la înmormântare); cele folosite pentru decorarea interiorului

erau înfrumusețate cu tot felul de cusături. Din pânză făceau cămăși pentru toți membrii familiei, iar pentru bărbați, izmene.

În afară de aceste lucruri pe care le făceau din pânză simplă, chiojdencele mai țeseau și alte pânzeturi, ale căror modele nu sunt cusute, ci se formează din *nevedeală*, și din rândul acestora amintesc: cearșafuri, ștergare (șervete), perdele, fețe de perne, fețe de masă. Din rămășițe, în special din fire de cânepă de o calitate inferioară numită „zgribeni”, era făcută cu o țesătură simplă o pânză din care se realizau fețe de saltele, *otrepe* de bucătărie și saci.

Cearșafurile și fețele de masă presupuneau cam același mod de lucru, erau țesute în două foi ce se coseau (la jumătate), iar la poale, numai pe o singură parte, era făcută o broderie sau colți, ori se țesea pânza simplă după care erau trase fire din ea cu mare atenție, astfel încât să iasă modelul dorit. Pentru *fețele de pernă* se folosea o bucată de pânză care era pusă în două, modelul ocupând toată suprafața, sau numai anumite părți, așa cum sunt pernele cu model în mijloc sau în colț.

Perdelele, inițial o simplă bucată de pânză pe care femeile o puneau la geam, au fost făcute din două ștergare cusute pe jumătate, care s-au ornamentat cu diverse modele.

Pe lângă covoare, scoarțe, păretare și alte țesături ce au rolul de a îmbrăca interioarele caselor din Starchiojd, *ștergarul* (șervetul) este cel care înfrumusețează pereții. El este prins în colțul către care oamenii își înalță privirea pentru a se ruga (colțul cu icoane), este pus deasupra tablourilor, ușilor și chiar peste scoarță sau peste covor. Ștergarele pot fi făcute numai din bumbac, in sau borangic, iar modelul poate fi obținut prin scoaterea firelor, ulterior sau în timpul țeserii pânzei: „Băgam undreaua unde pica să fac floarea, și dideam un fir di in sau cu ce aveam, și dădeam cu spata, și o scoteam atunci până când să facia floarea.” (Maria Oprea) O altă metodă de țesut ștergare este aceea în care este folosită *speteaza*.

Acestea sunt făcute din fire colorate de bumbac, mijlocul lor este simplu ca și la celelalte, iar capetele sunt înflorate, modelul formându-se odată cu țesătura, cu suportul de pânză, prin nevedeală. Capetele ștergarelor sunt ornate cu un rând de ciucuri făcuți cu iglița din fire de bumbac sau mătase.

Țesături folosite în riturile de trecere

La botez

Nașterea unui copil era o bucurie pentru membrii familiei, dar la creștinarea lui nu se folosea o gamă prea vastă de țesături. Era folosită foarte multă pânză de bumbac, din care se făceau tot felul de căciulițe, cămășuțe, scutece, plapumă. Dintr-un mănunchi de fire de lână se împletea un cordon, o fașă cu care era strâns copilul după ce era înfășat. Mia Bejgu din Rotarea spune că înainte preotul avea pretenția ca la botez femeile să aibă fașa țesută în culorile tricolorului, cu aceasta închinând apa. Mai era o bucată de pânză „în care înfășura copilul” după ce-l scotea popa din cazan, după ce-l boteza, și să zicea că din pânza aia să-i facă o cămașă lu’ copil.” (Tocuța Marcu)

După ce copilul venea pe lume, părinții se duceau cu plocoane la nași pentru a cere numele. Nașii, de cele mai multe ori, aveau pretenția ca până la botez mama copilului să țeară și să le ofere o carpetă, o cuvertură sau un covor, pe care să-l dăruiască acestora ca răsplată pentru că le „încreștinează” copilul.

La nuntă

Nunta este unul din cele mai importante momente din existența omului, un eveniment la care sunt folosite cele mai frumoase țesături. Despre țesăturile folosite în cadrul nunții am

avut ocazia să stau de vorbă în urmă cu trei ani cu o localnică în vârstă de 95 de ani, care mi-a oferit cam aceleași informații pe care le-a spus și cercetătorilor de la Institutul de Etnografie și Folclor „C. Brăiloiu” al Academiei Române, informații pe care astăzi le găsim în volumul V al lucrării „Sărbători și obiceiuri” (regiunile Muntenia și Dobrogea).

Fetele își făceau tot felul de lucruri în vederea căsătoriei, le pregăteau pentru noua casă unde urmau să locuiască, dar mai mult mamele erau responsabile de țesutul „sculelor” fetelor. De multe ori în cazul în care nu aveau zestrea gata fetele primeau și din zestrea mamei, pentru a arăta cât de înstăriți sunt dădeau și lucrurile făcute de fată, dar și lucrurile primite de mamă la rândul ei, asta numai dacă acestea se aflau într-o stare bună. După ce fata primea logodani „și dacă se plăcea părinții, și le plăcea și zestrea fetii, rămânea să își iau seama și tata și mama fetii, și să le spună dacă va face nuntă sau nu”. (Lica Diaconu).

Dacă părinții se înțelegeau și se plăceau și tinerii, stabileau data nunții și se logodeau. În acest timp, de la logodnă până la nuntă, mireasa trebuia să-și termine zestrea, pentru că avea alte lucruri de țesut și de cusut. Avea ajutor și de la fetele din horă, vecine, prietene care se adunau în fiecare seară la mireasă acasă pentru a o ajuta: „cosea la cămașa di nun, făcia ciucuri la șervete, la fețe di masă și la batiste, căci trebuiau 25 de batiste cu găurele și flori în colț.” (Lica Diaconu) Batistele mai erau împărțite în horă fetelor, ca nu cumva să spună că mireasa nu le-a băgat în seamă, batiste pe care le coseau acasă și le aduceau miresei. Pe lângă acestea, mireasa trebuia să coasă *ia* pentru soacră și cămașa pentru ginerică, alegeau fulgi pentru perne. Tot la logodnă era întocmită și foaia de zestre care pe lângă pământ și animale scriau și lucrurile „sculele” casei, care în foaia de zestre a bătrânei Lica Diaconu, sunt următoarele: două scoarțe de lână, două covelturi lână, două așternuturi lână, două așternuturi di

cânipă, una plapumă, două fețe di masă, patru perne di teanc, patru perne di perete, opt perne di colț, doi saci, una pereche dăsași, ie pentru soacră, cămașă pentru socru.

Dintre aceste țesături, scoarța pare a fi cea mai importantă, cea care definește statutul, hărnicia fetei, dar și a familiei, des întâlnindu-se în foile de zestre câte două scoarțe. „Ca valoare bănească, scoarța reprezintă în zestrea fetei cea de-a treia sau a doua piesă importantă după pământ. Fata din Chiojd avea, ca principale puncte din averea personală, pământ, apoi boi și scoarțe. În raport cu valoarea globală a cuprinsului foi de zestre, scoarțele ajung uneori să reprezinte un procent de până la 10,4%” (Pascu, 1971:209).

Nunta începea cu ziua de sâmbătă, iar sâmbătă seara se făceau *vedre* atât la casa mirelui cât și la casa miresei. Ginerică trimitea la mireasă un grup de flăcăi, pentru a-i bate brazii, iar aceștia la plecare primeau în dar din partea miresei câte o batistă din cele cusute de fete. Duminică dimineața, ginerică trimitea la mireasă prin soț caii pentru a-i împodobi. Rudele miresei împodobeau caii cu tot felul de funde colorate, iar pe ei puneau câte o foaie frumoasă de țesătură. Acum mireasa trimite la ginerică și ploștile frumos gătite cu batiste cusute.

Mirele împreună cu soțul umblau prin sat, călare pe cai și cu ploștile în mână, pentru a invita lumea la nuntă, după care trimitea la mireasă soțul împreună cu alți băieți și cu lăutari, cu un dar „rochie, un altoi de mușcată și garoafă, bomboane și zahăr.” (Academia Română, Institutul de etnografie și folclor C. Brăiloiu, 2009:100) Mireasa le dădea flăcăilor câte o batistă și cămașa pe care i-a cusut-o lui ginerică. Mai târziu alaiul pleaca spre casa miresei cu un brad în vârful căruia se punea o batistă cusută. După ce făceau joc în curtea miresei, nuntașii ieșeau în drum, se pregăteau să meargă la cununie iar „nunu’ ia pă ginerică și-i zice: hai să plătești țața care a subt-o mireasa.” (Lica Diaconu)

Soacra mică ieșea cu un ștergar frumos de borangic pe care îl pune pe după gâtul tânărului ginere, iar el îi rupea cămașa la gât în sens simbolic, și îi băga în sân un dar de bani, în semn că a cumpărat-o pe mireasă. Acest frumos ștergar îl purta mirele până când ajungea acasă. Odată cu alaiul nunții, pleca și carele cu zestrea fetei. Soacra mică lua pe mână scoarța din zestea fetei, pe care o pune în biserică așternut sub picioarele mirilor, sau pe masa de cununie. Acest lucru este descris și de Neculai Pascu, spune că scoarța „se transmite ca un obiect de mare valoare, ca operă de artă, din generație în generație, fără ca ea să fost poate niciodată întrebuințată în alt scop practic decât ca să acopere masa cununiei în biserică sau să fie așezată sub picioarele mirilor la cununie.” (Pascu, 1971:210) Odată ajunși la casa lui ginerică, soacra mare pune ștergarul și pe după gâtul miresei și îi trăgea pe amândoi în casă și „zice că să tragă amândoi în jug, să meargă pă același drum, să nu fie unu’ hăis și altu’cea” (Lica Diaconu). Acest ștergar marca unirea celor doi tineri. După acest moment mireasa le turna apă să se spele pe mâini, nașului și socrului, și le dăruia câte un șervet (azi prosop). După strângerea darului, miresei i se lua voalul și era legată cu un batic sau în unele cazuri cu maramă. Acum mireasa dăruia nașei un șervet și o pernă, nașului și socrului le dădea câte o cămașă, iar soacrei o ie (acum alte daruri).

La înmormântare

Și în acest moment dureros care încheie călătoria omului pe pământ erau folosite o serie de țeșături, unele date ca pomană, iar altele date mortului în casa lui cea de veci. Imediat după ce o persoană murea erau chemați patru bărbați dacă mortul era bărbat sau patru femei dacă era femeie, care spălau, aranjau și primeneau mortul, iar ca răsplată aceștia primeau câte un șervet țesut. Pe masa unde era așezat mortul se

punea/pune o cuvertură sau un covor de lână, iar în trecut mortul trebuia să fie îmbrăcat cel puțin cu o haină, un lucru pe care l-a purtat în ziua de cununie. Una din interlocutoare și-a amintit în timpul cercetării cum mama ei păstra o fotă pentru a o înmormânta cu ea, spunând: „mama avea o fotă, care o păstra să o-mbrac cu ea când o muri, iera di la cununie.” (Ecaterina Savu).

În coșciug erau puse tot felul de pânzeturi pregătite din timp, dar cea mai importantă era o foaie de scoarță. Scoarța se pare că ar fi fost așternut și la nuntă și la moarte. Multe informații spun că scoarța era transmisă din generație în generație, dar și că era pusă în coșciug.

Potrivit foilor de zestre în care sunt menționate câte două scoarțe, s-ar putea ca amândouă variantele să fie valabile, din cele două scoarțe una să fie transmisă urmașilor iar alta era descusută pe jumătate - cum dealtfel se face și astăzi - și pusă câte o foaie în coșciugul fiecăruia dintre soți.

Pentru înmormântare femeile se pregăteau din timp făcând tot felul de batiste pentru pomneții mortului și pentru oasele care erau scoase, pentru sfeșnic, crucea mortului, crucile și steagurile de la biserică, ștergare pentru preot și dascăl. Era important să aibă un șervet frumos pe care îl puneau pe tavă, și cum spune interlocutoarea „asta iera fala ta di femie, să ai șervet di pus pă tavă.” (Ecaterina Savu) În afară de acestea se mai puneau șervete sau batiste la floare, găleată, la târna cu colivă și la zăbalele cailor. În căruță era pusă o cuvertură, o scoarță sau un covor, iar la groapă era dată îngropătorilor, o bucată de pânză de vreo opt metri, pe care aceștia o foloseau drept funie pentru a coborâ cosciugul în groapă. Pânza era ruptă în două deasupra gropii, și după aceea era iar ruptă în două fiecare bucată, în așa fel încât fiecare îngropător să rămână cu o bucată de pânză de aproximativ doi metri.

La parastasul de 40 de zile, alături de haine, alimente și alte lucruri ce se dădeau de pomană în numele răposatului, se

dădeau și așternuturi, cuvertură, plapumă de lână, pernă, pentru ca și el să aibă pe ce să doarmă și cu ce se înveli.

Portul popular

Portul bărbătesc

Potrivit unei descrieri apărută într-o adresă de răspuns dat Ministerului Cultelor și Instrucțiunii Publice de către învățătorul Costache C. Popescu, în 1898, căruia i se ceruseră informații despre comună (necesare întocmirii de către Alexandru Vlahuță a „Geografiei pitorești a României”), îmbrăcămintea acestei vechi așezări ar corespunde „portului curat românesc, adică (la bărbați) pe cap vara, pălărie neagră de pâslă groasă, cei tineri pun și pălării de paie, lucrate de elevii din școală, iarna căciulă de oaie, poartă cămașă de cânepă, de in sau bumbac, înafară nădragi, încinși cu chimer sau brâu. Nădragii, care mai poartă numele de cioareci și ȋtari, sunt făcuți din lână albă și lucrați de femeile lor, se încălță cu opinci, iar sărbătoarea cu cizme, ghetete și botini (bocanci). Se îmbracă cu cojoc, mintean și zeghe albă, la brâu poartă mai toți un cuțit.” (Florescu-Pîntece, 1992:68) Dacă în 1898 acestea erau piesele de port bărbătesc, potrivit informațiilor pe care le-am primit pe teren, în perioada interbelică bărbații purtau „cioareci, pă didisupt avea izmană, în picioare opinci și ciorapi di lână, și alții mai avea și o gheată, bocăncel, avea cămașă și peste cămașă brâu, care încins cu cureaua peste, care nu cu bete. În cap dacă era iarnă căciulă, dacă iera vara pălărie. Iarna purta pieptar din blană di oaie.” (Ion Cîrmici) Pe lângă acestea oamenii mai purtau și pantaloni și haină de zeghe.

Dacă facem o comparație a celor două relatări, observăm că portul s-a păstrat „curat” mai multe decenii, unele piese de port păstrându-se și purtându-se până în anii '60, când

și în rândul țăranilor au pătruns hainele orășenești, cumpărate „de-a gata”.

Cămașa bărbătească era confecționată din pânză de in, cânepă sau bumbac, iar gulerul, manșeta mânecilor și pieptul erau împodobite cu râuri. Râurile erau motivele aplicate cu acul peste pânza țesută, de cele mai multe ori reprezentând elemente/stilizări.

Cămașa de lucru era simplă, fără cusătură sau cu o cusătură foarte săracioasă. Mâneca putea fi largă sau încrețită la manșetă și încheiată cu un nasture.

Pieptarul sau *cheptarul* cum se mai spune, era confecționat „din blană di oaie, iera o bundă di să-ncheia numa’ aici într-o parte, și aicia care iera mai fodui avea manșetă în culori, roșie, albastră, verde și o făcia ăla numai fluturași, o cosea frumos.” (Cîrmici Ion)

Bunda era făcută aproape la fel ca pieptarul, adică era din blană tăbăcită peste care se aplicau tot felul de modele (făcute tot din piele), iar ceea ce o diferenția de pieptar era modul în care aceasta se încheia - spre deosebire de pieptar care se prindea într-o parte, bunda se încheia pe piept.

Izmana era confecționată din bumbac sau cânepă, în funcție de statutul fiecăruia, fără niciun model decorativ, era simplă și se purta pe dedesubtul cioarecilor în special iarna.

Cioarecii se făceau din stofă de lână albă, țesută în patru ite și bătută la piuă. Tot din astfel de stofă se făcea și zeghea. Singura diferență dintre stofa din care se confecționau cioarecii și stofa de zeghe era culoarea, aceasta din urmă fiind neagră. „Cioarecii iera albi di lână, iera lână albă în lână albă. Zechili iera negre. Și la cioareci și la zechi iera aceeași stofă, numa’ că aia di zechi iera neagră, și aia di cioareci iera albă.” (Maria Oprea) Cu trecerea timpului stofa neagră a fost folosită și pentru pantaloni și se poartă și astăzi. Peste mijloc bărbații erau învinși cu un *brâu* lat, roșu, cu câteva dungi la capete și cu

ciucuri, peste care se legau cu *bete* înguste sau cu *chimir* ori *curea* de piele.

Ciorapii erau făcuți cu andreaua din lână de oaie, executați manual, și peste ei oamenii se înfășurau cu *obielle* tot din lână. *Obielele* erau niște căpătaie de stofă de lână în care se înfășurau picioarele înainte de a fi băgate în opinci, ghetete sau bocanci.

Cămașa putea fi lungă până aproape de genunchi, și după ce era legată cu brâu și cu *bete*, de la brâu în jos rămânea ca o fustă ori, dacă era scurtă până la brâu, se îmbrăca o fustă. Unul din interlocutori conturează imaginea flăcăilor din vremea lui care purtau această fustă. „Flăcăii, poze mă. Lua aba, și făcea pantaloni drepți, albi. Măi băiete, și făcea fuste (am avut o soră și o-mplisa). Fusta iera numai dungulițe și dacă o-ntindea, vinea la loc ca o armonică. Măi băiete, când îi videai ziceai că ie îngeri.” (Ion Cîrmici) Fusta putea să fie dreaptă sau în clini (plisată), iar la poale avea un rând de cusătură sau de broderie.

Vara, oamenii „avea așa pantaloni tot di ăia di lână, învățați așa. Umbla în cămașă, dacă nu într-o vestulice, iera numa’ așa niște vestulice așa oleacă, tot di lână.” (Ion Cîrmici)

Gluga se făcea din stofă de lână și era purtată de bărbați peste celelelalte haine în zilele de lucru. În glugă se transporta mâncarea iar ciobanii o foloseau ca pelerină de ploaie.

Portul femeiesc

Portul femeilor, așa cum scrie Stelian I. Florescu-Pîntece în monografia localității, „este menționat în mai multe foi de zestre, din diferite perioade de timp, cu următoarele bunuri casnice: cămașă, ie, hondroc de lână, fotă de lână, scurteică de postav, pieptar sau bundă, cojocel, maramă de borangic (mai rar întâlnită), *bete*, brâu, ștergar de borangic.” (Florescu-Pântece, 1992:68) Terenul ne-a oferit tot cam aceleași

informații despre portul femeilor, însă acestea nu ne-au mai dat informații despre scurteica de postav și ștergarul de borangic, care probabil au ieșit mai de mult din uz și despre care oamenii nu-și mai amintesc. Pentru gâteala capului, de-alungul timpului femeile au folosit *ștergarul de borangic*, *marama* și *basmaua*, aceasta din urmă fiind întâlnită în zilele noastre.

Ia era făcută din pânză de bumbac, din pânză „să croia ia, dacă vrea făcea și ie până-n brâu și poal’li separat, sau cămașa lungă.” (Maria Gioabă) Peste acestea se aplicau cu acul tot felul de motive florale, mai rar geometrice (razele soarelui). Mâneca era împodobită cu o frumoasă tablă cu o cusătură înfundată numită alțiță, iar restul mânecii era cusută cu „rânduri” sau „râuri” ce se terminau cu o „bentiță încrețită și încheiată cu nasture.” (Maria Gioabă) Atât pe față cât și pe spatele iei (dar mai puțin), se coseau câteva râuri. Odată cu apariția mărgelilor, fluturașilor, printre aceste râuri era cusut câte un rând de podoabe care crea diferite câmpuri ornamentale. La poale erau aplicate aceleași motive florale sau geometrice ca și pe ie. Ia reprezenta cea mai importantă piesă de port femeiesc, și de aceea i se acorda cea mai mare atenție, era lucrată cu mai multă migală îndelung. Spre deosebire de celelalte piese de port, ia reprezenta măiestria, hărnicia celei care o purta, fiind înnoită cel puțin o dată pe an.

Datorită înnoirii iei în fiecare an la hora din prima sau a doua zi de Paște, au rezultat numeroase modele și variante de ie, pentru că „numai dacă iera două prietene care să facă același model, în rest fiecare își făcea modelu’ iei și pentru asta ne piteam să nu vază una la alta, și lucram di la lampă.” (Maria Gioabă) Nubila, fata de măritat, trebuia să termine ia cel mai târziu în Săptămâna Mare, pentru a fi îmbrăcată cu ceva nou la hora de Paște; totuși „dacă vroiam să fim mai moțate și să ieșim înaintea la altili le făciam di Florii. Să zicea că -uite cutărică a fost harnică și a terminat ia!” (Maria Gioabă)

În cazul în care fetele nu terminau *ia* până la Paște, acestea erau văzute ca fiind „puturoase, sau nu avia posibilitate. Nu putea toată lumea să lucreze chiar așa.” (Maria Gioabă)

O altă piesă componentă a portului femeiesc, era fota.

Fota era făcută din urzeală și bătătură de lână neagră, sau urzeală și bătătura de lână roșie (mai rar când era folosită urzeală de inișor). Se țesea în patru ițe și era formată dintr-o singură foaie dreptunghiulară. Peste această bucată de stofa erau aplicate cu acul diverse cusături - în special motive florale – și, ieșind în lume, femeile țineau colțul fotei ridicat, pentru a se vedea poalele frumos cusute. „Când să ducia la apă ridica colțu’ ca să vadă lumea ce poale frumoase are. Așa făcia femiili.” (Maria Gioabă) Ca cingătoare, femeile ca și bărbații foloseau brâu sau bete țesute simplu, doar cu câteva dungi colorate. În picioare aveau opinci și ciorapi de lână, iar pentru plecări la târg, la biserică sau la oraș, își mai făceau niște sândăluțe, sau „mai făcea cizmarii așa niște ghetuțe, le zicea iminei, avea toc, și îi punea potcoviță pă toc, să calce pă ia să nu să tocească pielea.” (Ion Cîrmici) Acesta era portul de sărbătoare, hainele de lucru se rezuma la un handroc lung și o cămașă. Cămașa era asemănătoare cu cea de sărbătoare, adică lungă până aproape de glezne, ori formată din două piese, cămașă scurtă și poale. Ceea ce diferențiază cămașa de lucru de ia sau cămașa de sărbătoare, era faptul că aceasta din urmă avea o cusătură foarte „sărăcăcioasă”. Cămașa era făcută din in, bumbac, cânepă, uneori cei săraci utilizând fire de o calitate inferioară a cânepii numită „zgrebeni”.

Androcul (hondrocul) era o fustă lungă și largă „di bătea călcâilii”, dintr-o singură foaie țesută în război. Era făcută din urzeală de lână cu bătătura tot de lână, o țesătură simplă fără model, de regulă având o culoare închisă. Vara, din cauza sărăciei, femeile umblau desculțe. Așa cum spune bunica mea „vara nu puneam încălțăminte pă picioare, și te bușai la

degite, și puniai țărâna pă sângili ăla, și o-ntindeai la drum. N-am purtat vara încălțăminte” (Maria Oprea).

Preocupări actuale în domeniul industriei casnice textile

Plecând din timpul în care Starchiojdul răsună de bătaia spetelor, când toate femeile se ocupau de țesut, tors și cusut, și ajungând în timpul de acum, pot spune că Starchiojdul a „sărăcit” cu mult în acest domeniu. În urmă cu doi ani numai două femei din sat mai aveau războiul instalat. Acestea sunt cele care au prins drag de război, dar și războiul parcă a prins rădăcini în casa lor. Cea mai bătrână se numește Tocuța Marcu atunci în vârstă de 69 de ani, care spunea că țese de când se știe și lucrează aceleași modele pe care le-a învățat de când era fată. A lucrat toate tipurile de țesături dar cea care a făcut-o cunoscută în sat a fost cuvertura cu andreaua. Ea s-a axat pe confecționarea acestei țesături, adoptând tehnica de lucru pentru toate celelalte tipuri de țesătură. Așadar, acum doi ani încă mai făcea cuverturi, preșuri, carpete, păretare, și folosea un singur model și o singură tehnică de lucru. Țesea în același război orizontal cu aceeași lână și aceeași urzeală de bumbac, țesăturile ei aveau atât rolul pe care îl aveau până acum, dar le-a adoptat și pentru mobilierul nou, având comenzi de cuverturi pentru fotolii și pentru pat de mijloc. A țesut atât pentru ea și pentru fetele ei, cât și pentru femeile din sat care îi dădeau comandă.

Cea de-a doua țesătoare Maria Chiriță, care atunci avea vârsta de 60 de ani, a învățat să țese de la vârstă foarte fragedă fiind nevoită să-și facă zestrea. După ce a făcut modelele și tipurile de țesături din sat, în 1982 s-a angajat la Covasna la șervete și de atunci și până în 2011 a lucrat șervete pe care le trimitea la centru de unde primea iar urzeală și fire. Șervetele erau făcute din urzeală de bumbac și băteală tot din bumbac de culoare roșie sau albă.

Pentru că de mult nu se mai țes șervetele care se țesau aici, femeile cumpărau aceste șervete de artizanat pentru a le folosi la nunți și înmormântări. Chiar dacă aici țesutul a dispărut, interioarele caselor tot mai sunt frumos împodobite cu felurite țesături, fetele mai primesc asemenea lucruri la căsătorie, iar în cadrul ceremonialului nunții și înmormântării sunt păstrate și respectate obiceiurile de odinioară. Și acum sunt folosite batiste, ștergare, valuri de pânză, iar în lipsa celor țesute se folosesc cele din comerț.

În ceea ce privește portul popular, unele piese au rezistat și se găsesc mai ales în portul bărbătesc de iarnă. Iarna bărbații încă mai poartă căciulă de astrahan, vestă și pantaloni de zeghe, ciorapi, mănuși, flaner, vestă de lână, și cojoace, bundă din piei de animale.

Costumul popular femeiesc mai este purtat de o singură femeie, anume Maria (Orica) Gioabă ce îl îmbracă la biserică, la marile sărbători și uneori la târg.

Dacă în anul 2011, prin cele două țesătoare care mai lucrau puteam să spunem că în Starchiojd țesutul încă mai este o realitate, acum această îndeletnicire atât de complexă se mai păstrează doar prin obiectele și cunoștințele ce sunt încă menținute de purtătorii pasivi ai tradiției.

Cu toate acestea, vorbind în mare despre țesăturile din Starchiojd, am putea spune că prin diversitate, funcționalitate, tehnicile de lucru, acestea se pot încadra în tipologia generală a țesăturilor din România.

Meșteșugurile chiojdenilor

Prelucrarea lemnului

Așezat la poalele munților, Starchiojdul s-a bucurat de o mare întindere de pădure, lemnul fiind una din cele mai bogate și importante materii prime din zonă.

Potrivit legendei de întemeiere a comunei și a satelor acesteia, întreaga suprafață pe care se află Starchiojdul ar fi fost acoperită de pădure, copacii crescând atât pe dealuri cât și pe văi, ceea ce a făcut ca diferiți imigranți (turci, tătari, mongoli, români ardeleni) să se poată ascunde de răufăcători sau pur și simplu să-și găsească liniștea și siguranța în codrii de aici, în cele din urmă făcându-și gospodării, întemeind cătune și mai apoi satul propriu-zis.

Cerințele de lemn au crescut tot mai mult odată cu extinderea satului, iar pădurile din perimetrul lui au început să se rărească cedând locul fânețelor și loturilor arabile. Oamenii spun (din amintirile bătrânilor pe care i-au cunoscut) că după această defrișare excesivă au început să păstreze și să prețuiască tot mai mult pădurile aflate în afara satului: pentru foc strângeau numai uscătură, iar pentru construcții nu de puține ori foloseau lemne de o calitate inferioară, strâmbe, ba chiar își făceau casele și anexele mai mult din nuiele împletite.

Pădurile aflate în afara satului se pare că au fost ocupate cu forța după cum spune interlocutorul nostru Dumitru Gîrbea (Gică Colindeț). Potrivit acestor informații primite de la dumnealui, oamenii mergeau și defrișau o anumită suprafață de teren, obținând astfel fânețe și loturi arabile unde-și făceau „odaie”, dar ocupau și pădurea din împrejurimi. De regulă la această defrișare participa tot neamul, proprietatea extinzându-se odată cu înmulțirea membrilor apartenenți la grupul respectiv. Dacă dintre doi vecini unul avea băieți iar altul fete, cel cu fete risca să piardă respectiva suprafață de teren printr-o luptă care se pare că se dădea între cele două familii. Probabil era vorba și de putere, dar cu siguranță se gândeau și la faptul că cei care aveau fete nu aveau cui să lase moștenire terenul dobândit, în condițiile în care averea se moștenește pe cale paternă. Astfel, cei care aveau fete greu reușeau să „se ridice”, adică să ajungă la o stare economică prosperă.

Locuitorii acestor meleaguri au avut la îndemână lemn de esențe variate, pe care au putut să-l prelucrez ușor și pe alese. Chiojdenii au dispus atât de păduri de conifere cât și de foioase, cum ne dăm seama și după parcurgerea toponimelor locale: Brădet, Valea Gorunului (azi Valea Gorândului), Stejerel, Paltenu, Carpeni, Făget, Groapa lu' Mesteacăn (azi Groapa lu' Mestecă) etc.

În primul rând lemnul a fost utilizat pentru încălzirea locuințelor pe timp de iarnă și pentru pregătirea hranei, pentru căratul lor din pădure, oamenii folosind animale de tracțiune (aduceau lemnele cu carul, *cotiga*, și iarna cu sania); cei ce se aflau în imediata apropiere a pădurii cărau lemnele cu *croznia*, *popârțagul* sau cu *cioacla*, iarna.

Din lemn și-au construit casele și acareturile, mobilierul, dar și unelte și obiectele folosite în gospodărie. Unii dintre ei și-au câștigat existența din prelucrarea lemnului, obiectele realizate fiind vândute/schimbate (troc) în sat sau, mai ales în zonele de câmpie, unde duceau: șindrilă, scândură, lemne de foc etc., în schimbul cărora primeau cereale.

Până la apariția instalațiilor sau a uneltelor speciale de prelucrare a lemnului (la sfârșitul sec. al XIX-lea se construiesc în zonă fierăstraie sau joagăre de apă în Siriu și Prigon), oamenii foloseau unelte destul de rudimentare, cel mai la îndemână mod de a-și procura cele de trebuință fiind cioplitul.

Prelucrarea lemnului prin cioplire a fost legată într-o oarecare măsură de creșterea animalelor. Oamenii care mergeau cu animalele la odaie în pădure, pentru a consuma nutrețul obținut pe fânețele de acolo sau pentru a se profita de marea întindere a islazurilor, aveau o bună ocazie de a-și procura diverse unelte și obiecte folosite. Majoritatea țăranilor făceau șindrilă, *obezi* pentru roțile de căruță, scândură, unelte agricole, cozi pentru cele care erau din fier,

iar multe dintre lucrurile obținute erau comercializate ori schimbate cu altele prin troc.

Țăranii aveau anumite cunoștințe despre timpul în care lemnul este bun de tăiat și de prelucrat. Tăierea lor era relaționată cu fazele lunii. Copacii puteau fi doborâți cu topoarele sau joagărul din septembrie până în februarie, perioadă în care seva este oprită, iar dacă se tăiau în afara perioadei menționate, pentru ca lemnul să fie mai rezistent și pentru a nu intra „carul” în el prea lesne, „dacă-l tai, să-l tai nu când crește luna, când scade luna, pentru că atunci când crește luna crește toate alea, și copacii, și ie păcat să-i tai când ie-n creștere.” (Alexandru Gîrbea)

Meșterul Petre Dragomir (Nae Bâțcan), șindrilar de când se știe, mai are un secret: „Lemnu’ care vă spui io, di vrei să faci material din iel, are pă partea asta, iete, pă coaja lui, pă interioru’ lui, are niște slove d’astea mari, că altfel dai toată pădurea jos. Dacă are slovili astea ie bun și crapă unde vreau io.”

Uneltele folosite în prelucrarea lemnului sunt: topor, toporaș, ciocan, mai, joagăr, fierăstraie de mărimi diferite (sfaițig, luptic), teslă de cioplit, sfredel, cuțitoaie, scaun pentru șindrila, rindele, dălți, coarbă etc.

E necesară o clasificare în funcție de utilitatea obiectelor realizate din lemn: materiale pentru construcții (case, acareturi), scândura și țambra, lați, unelte agricole și de recoltat fânul și cozi pentru uneltele de fier, unelte folosite în prelucrarea fibrelor textile, obiecte folosite în bucătărie, obiecte confecționate din doage, hambare, căruțe, sănii, cioacle, sănii pentru copii, ploști folosite la nunți, instrumente muzicale.

Bineînțeles că pe lângă funcția utilitară, multe dintre acestea au căpătat și o funcție estetică, fiecare meșter adăugând creației sale o sculptură, un desen, etc.

În afară de aceste unelte și obiecte, multe dintre ele fiind confecționate de fiecare gospodar, de-a lungul timpului s-au „iscășit” meșteri specializați în prelucrarea lemnului împărțindu-se în: șindrilari, dogari, dulgheri, tâmplari, rotari, iar cei mai iscusiți se ocupau și de confecționarea a frumoase broderii, traforaje care împodobeau prispele, balcoanele și streșinile caselor.

Pregătirea materialelor și construirea imobilelor

Pregătirea materialelor pentru construcții începea cu mai mult timp înainte, pentru că lemnul trebuia să fie uscat, întrucât se lucra anevoios din cauza tehnicilor de lucru rudimentare, iar la începerea unei construcții era bine ca toate lemnele să fie numai bune de asamblat.

Se dădea forma stâlpilor, cosorobilor, grinzilor, tălpilor, vârgھیilor, laților (care de obicei se făceau din *târșar*). Scândura folosită la podit, la asamblarea gardurilor și a porților (scândura numită țambră), se obținea dintr-un butuc de lemn, căruia „...îi dădeai daturi așa, îi făciai bucăți mai mari, pă urmă făciai pene di lemn și băteai în urma toporului, și le bătea cu un mai di lemn și ișia două scânduri. Mai cioplea oleacă și iera folosită la orice: și la podit, și la gard...” (Ștefan Ceașu)

De asemenea, lații folosiți la tavane, pereți sau garduri, se ciopleau din topor, iar pentru a fi ciopliți mai ușor „Îi făciam un fel di *bedreagă*, așa să zicia. Iera un lemn mai gros, și tăiai cu joagăru’ până la jumătate și-i scoteai ce iera acolo, cam un lat di mână cât vroiai să bagi, și băgai lațu’ acolo și-l înțepeneai cu o pană, și acolo ședea. Îl ciopleai...” (Ștefan Ceașu).

Legat de tipurile de case din sat, dintr-o discuție purtată cu profesorul Dumitru Stoica (Cuță) într-o noapte de priveghi, am aflat că în Starchiojd, loc în care foarte des apăreau tot felul de cotropitori, cel mai vechi tip de casă ar fi fost cel cu două

intrări: intrarea din față și intrarea din spate, iar ușa era amplasată ori în sală ori în camera de locuit. Oamenii baricadau intrarea din față care era înspre uliță și fugeau pe ușa din spate care dădea în grădină.

Locuințele erau construite de către dulgheri care de obicei se organizau în echipe, proprietarii ajutând, bineînțeles, și ei.

Cele mai multe case erau formate din două camere: odaia de locuit, unde se și gătea, și camera bună, „casa mare”, unde se țineau lucrurile de valoare și care era deschisă mai mult la marile evenimente ale familiei (cumetrie, nuntă, moarte).

Între camere era sala, în care se intră din afară, de pe prispă, și din care se pătrundea în cele două camere. În fața camerelor și a sălii era prisma care se întindea pe una sau două laturi ale casei, și în partea din față avea un foișor numit de chiojdeni „balcon”.

Așa cum am amintit în rândurile de mai sus, pentru construirea caselor erau folosite și nuielele de alun. Structura era făcută din lemn, însă pentru pereți și pentru tavane erau folosite nuiele peste care se aplica o tencuială compusă din pământ, paie și gunoi de grajd (de preferat balebă de cal).

Cei mai înstăriți și cei care aveau mai multe ajutoare își făceau case din *vârghii*, mult mai rezistente decât cele care aveau pereții din nuiele. Construcția începea prin săparea beciului și încheierea fundației de piatră, peste care se puneau *tălpile*, de preferat lemn de esență mai tare ca: salcâm, stejar, etc.

Meșterii foloseau tehnica de lucru numită „îmbinare în frânghiu, gură de lup, coadă de rândunică, firung”. Vârghiile erau puse pe o lungime de trei-patru metri, cât era peretele camerei, la capete fiind îmbinate, singurele întreruperi făcându-se în spațiile unde urmau a fi puse ușile și ferestrele. Aici era pus un stâlp (amnar) care se sculpta pe o parte în care

se fixau vârghiile (ascuțite și ele la capete pentru a avea rezistență), ca mai apoi să fie „îmbrăcat” cu tocurele ușilor și a ale ferestrelor. Aceste vârghii erau făcute din *târșar* pentru a avea o mai mare rezistență și pentru a dura mai mult timp în fața carilor. Pentru legarea vârghiilor între ele, meșterii făceau găuri în lemn cu sfredelul (căruia i se mai spune și draibăr sau spițelnic), în care băgau cuie „Din lemn di fag, uscat, și făcia gaură și-n vârghia aia și-ntr-aia. Punea cuie d’alea di lemn, și pă urmă mai făcia un rând di vârghii, iar mai făcia găuri, iar mai bătea...” (Ștefan Ceașu)

La încheierea camerei, sus, la baza podului, era pus un rând de lemne numite *cosorobi* iar camerele erau despărțite de pod prin *grinzi* puse de-a lungul sau de-a latul încăperii, sprijinite pe cosorobii de pe ambele laturi ale casei, aceste grinzi fiind îmbrăcate cu scândură sau lățișori atât pe interior (formând tavanul) cât și pe exterior (formând podul).

Acoperișul casei era în patru ape, și era format de căpriori (făcuți din lemn de brad) care se fixau pe cosorobi și erau sprijiniți în pod de stâlpi prinși între aceștia și grinzi. Căpriorii erau legați între ei cu *lați* peste care se bătea cu mare atenție șindrila în așa fel încât apa să nu pătrundă.

Trebuie să menționăm că la ridicarea căpriorilor, în locul unde aceștia se întâlneau (vârful casei), constructorii agățau un brad, porumb, o găină friptă, sticle cu băutură, un șervet (ștergar), reprezentând sporul, bogăția casei.

Deoarece coșul era scos în pod, fumul fiind folosit pentru afumarea cărnii și a produselor din carne de porc, mai era făcută o aerisire fixată pe latura din față a acoperișului pe care moș Fănică Ceașu o numește *șareapă*, iar Tică Bălănică, *locardă*.

După încheierea construcției, peste pereții de vârghii se băteau în cuie, nuiele, mai târziu trestie sau șipci de lemn, peste care se aplica tencuiala (a cărei compoziție am amintit-o

mai sus), se văruia apoi cu var adus cu căruțele de către vărarii din satele învecinate Cislău, Calvini etc., din județul Buzău.

Tâmplăria (ușile și ferestrele) erau făcute, de preferat, din scândura trasă în fierăstraie de apă, însă erau folosite și scânduri obținute prin cioplit, pe care meșterii noștri aveau priceperea să le șlefuiască în așa fel încât să fie plăcute și folositoare.

Pentru construirea grajdurilor (coșarelor) se folosea aceeași tehnică și lemne cu aceeași denumire. Grajdurile se împărțeau în trei încăperi: camera pentru animale, magazia, iar între acestea era șopronul sub care mulți gospodari țineau căruța. Deasupra acestora se afla podul folosit pentru adăpostirea nutrețului. Pe peretele care dădea în grădină se făcea o ușiță folosită la aruncatul bălegarului. „De-a roata” grajdului (și a casei) se făceau *polate* care serveau ca adăposturi pentru animale, magazii, diferite ateliere, sau care deveneau bucătării de vară (cele din spatele sau părțile laterale ale casei).

Tâmplăritul s-a dezvoltat după apariția joagărelor de apă, cu această ocazie începând a se folosi mult mai mult scândura finisată. Așa cum femeile se îngrijeau ca interiorul casei să fie împodobit cu frumoasele țesături (pe care le agățau pe pereți, iar pe altele le foloseau ca învelitori), tot așa bărbații tâmplari se ocupau de înfrumusețarea exteriorului prin executarea a felurite broderii, traforaje, unele de mare valoare artistică.

Elementele decorative ale unei case chiojdene sunt: ciucurii de saceac (samgeag), ciucurii dintre stâlpii prispei, zăbrelele, stâlpii și „balconul”. Motivele decorative sunt inspirate din floră (flori, brăduți) și faună (lei), însă sunt întâlnite și rozete solare și cruciulițe, existând și câteva case ale căror streșini au doi lei afrontați traforați deasupra intrării în foișor „pe balcon”, motiv de factură cultă, ce reflectă poziția

socială însemnată a posesorilor respectivelor de locuințe. De-o parte și de alta a leilor apare anul de construcție al casei, ale cărui patru cifre sunt grupate două câte două, iar sub lei se poate citi, sculptat în trafor, numele proprietarului. Cel mai reprezentativ motiv întâlnit în sat pare a fi lealeua, care se găsește atât pe ciucurii și balcoanele caselor cât și, realizată prin creștături, pe scândurile porților și gardurilor.

Ciucurii dintre stâlpi sunt scânduri sculptate care se fixează între stâlpii prispei, în partea de sus, iar ciucurii de saceac sunt scânduri traforate, puse de jur împrejurul casei. *Ciucurii de saceac* reprezintă un element arhitectural aproape nelipsit la casele vechi, chiar dacă acesta e singurul element decorativ. În trecut existau mai mult de zece modele de ciucuri.

Stâlpii nu sunt prea des ornamentați, și de cele mai multe ori sunt îmbrăcați cu scândură. Acum, în sat, mai pot fi identificate trei modele de stâlpi, unul dintre aceste modele fiind adoptat și pentru împodobirea stâlpilor de la porți.

Zăbrelele sunt scânduri de aproximativ 60 de cm. foarte frumos ornamentate, care erau prinse de stâlpi de-a lungul prispei.

Pentru obținerea acestor traforaje, meșterii aveau șabloane făcute pe bucăți de hârtie sau carton. Acestea erau aplicate pe scândură, după care se desena cu creionul ca mai apoi să se dea formă cu unelte speciale.

Tot tâmplarii sunt cei care încep să încheie uși pe care sculptau rozete solare sau alte modele, să bată dușumele, să facă mobilier (ladă de zestre, masă cu dulap, cuier, dulap de colț), hambare și multe astfel de obiecte.

Șindrilitul

În Starchiojd singurul tip de învelitoare a construcțiilor a fost mult timp șindrila. Aceasta putea fi făcută din lemn de fag și brad, care era tăiat cu joagărul în butuci de 25 de cm.

(cât lungimea unei șindrile). Din acești butuci se scoteau bucăți subțiri de lemn cu toporul sau toporașul, care erau făcute și cărora li se făcea „floare”, adică un ornament superior, cu rol utilitar în așezarea geometrică și suprapunerea rândurilor de șindrila. Bucățile de șindrila erau executate cu cuțitoaia în scaunul de tras șindrila. Șindrila era folosită atât pentru acoperișuri, cât și pentru îmbrăcarea pereților exteriori, pentru fiecare tip existând un model de floare specific.

Din informațiile primite de la șindrilarul Petre Dragomir (Nae Bâțcan), am aflat că la un metru pătrat de acoperiș al unei case intrau 225 de șindrile (prin urmare, la învelirea unei case țărănești intrau câteva mii).

Acestea erau bine așezate în forma solzilor de pește pe lații prinși pe căpriori, și ca să fie mai rezistente la umiditate erau unse cu păcură, de aceea puteau să reziste și până la 40 de ani.

La rezistența șindrilei contribuia și fumul din pod care producea condens în momentul în care lua contact cu frigul, formând o „crustă” ce se așeza pe interiorul acoperișului, și nu permitea pătrunderea apei.

Dogăritul

Cioplirea și unirea doagelor presupuneau o muncă anevoioasă și multă măiestrie. Printr-o tehnică specială lemnul era ovăluit (uneori se folosea focul), iar vasele strânse cu cercuri de lemn și mai apoi de fier.

Dintre obiectele făcute din doage amintim: butoi sau budane pentru țuică, putini de forme diferite folosite pentru păstrarea murăturilor și a verzei pe timp de iarnă, pentru transportarea și conservarea brânzei, pentru depozitarea borhotului de prune, pentru depozitarea cerealelor; tocitori, găleți, țiviere (țighiere sau răcitoare) pentru cazanul de țuică, cărtoare pentru transportul borhotului la povarnă, putinei,

dublă pentru măsurarea cerealelor, cadă (cadră) pentru depozitarea cărnii de porc, hârdău, găleată de muls, cofă.

Datorită marilor suprafețe pe care se întindeau livezile de pruni, meri, peri, meșterii dogari au utilizat mai multe tehnici de confecționare a vaselor în care era depozitată țuica.

Interlocutorul nostru Ștefan Ceașu își amintește bucuros de dogarul cătunului Ceași, cel care avea îndemânarea de a face tot felul de butoaie și butoiașe: „Moș Petre iera șăfu’, îți făcia butoi di la doi litri, butoiaș să-l iei la subțioară să pleci când aveai nuntă, invita pă cineva ca socru, luai butoiașu’ ăla făcut, da’ iera frumos tare, din prun vânat, ișia vopsit gata, roșcovan așa... ș-avea cercur’li din lemn îngropate în doagă di nu videai că-i cerc, ziciai că-i trunchi. Îi făcia un orifici mic și unu’ mai mare di punea în iel acolo, ș-apoi p-ăla îl astupa di tot. Un orifici mic în doagă, când te cinstea dădea pă ăla ca din ploscă, și-l ținea la gură și zicia: „Tot-tot-tot”, da’ pă gât nu nu vinia mai di loc, aaa... iera di minune.” (Ștefan Ceașu)

Doagele pentru butoaie puteau fi făcute din lemn de stejar, dud, salcâm (bradul fiind folosit pentru doage mai mari, de exemplu, pentru tocitori), iar grosimea doagei trebuie să fie între 4-5 cm.

Vasele mai mici erau făcute din doage cioplite din lemn de brad, de multe ori pentru legarea între ele folosindu-se cercuri făcute din lemn de mesteacăn. „Dacă făciai vas mai mic, cam d’un metru, di la un metru în jos găseai între cepii di brad, ai văs’t că crește crucili ale, și scoteai fără noduri, și dădeai în cap și să crăpa. Aveam o strunea di metal, groasă ca o daltă, da’ iera ovăluită așa, și puneai colo și dădeai cu ciocanu’ sau cu toporu’, și crăpa și ișa doaga încârligată gata, nu mai aveai treabă, o mai ciopleai oleacă cu rindea ovăluită și înăuntru și înafară cu alta.” (Ștefan Ceașu)

Vaselor li se făceau întâi pereții, li se dădea forma cu ajutorul unor cercuri care erau puse provizoriu sau folosind

alte metode care să înlesnească lucrul. După ce erau legate doagele, se punea fundul (sau capetele la butoaie) și totul se îmbina cu mare atenție în garden. Între doagele de pe fund era tras câte un fir de papură care se umfla imediat ce lua contact cu apa, iar după aceea se făcea o cocă din făină cu apă care era aplicată pe toate îmbinările pentru a astupa bine eventualele găuri. Butoaielor li se făcea un preduf (dop), iar după încheierea lor meșterii foloseau felurite rețete prin care extrăgeau *taninul*.

„După ce le-ai făcut, prima dată... butoaili astea di puneai rachiu în iele, dacă iera di salcâm trebuia să le opărești cu leșie, cu cenușa din sobă în cazan di zece vedre, și fierbeai cenușa aia, o lăsai să să limpezească, apa aia care rămânea să făcia roșie, și pă urmă o alegeai p'aia și o puneai iar în vasu' ăla mare. Și zeama aia o turnai în butoi, și-i puneai predufu' ăla și-l învârteai acolo să opărească, să iasă, cum să zic io, seva aia di lemn să nu iasă în rachiu. Îl opăreai di două-trei ori așa și pă urmă puneai apă în iel să vezi ce face, dacă iera apa aia roșie. Dacă iera vopsită iar nu-i bun, îl opăreai iar.” (Ștefan Ceaușu)

Pentru a nu ieși în țuică mirosul de leșie „la termenare când puneai aia, puneai o cetină di brad într-un tuci di cincisase kile, și să opărea cu cetina aia di brad, și o trânteai acolo zeama aia și mirosea a brad.” (Ștefan Ceaușu)

De asemenea, acel tanin putea fi scos prin opărirea butoiului cu apă sau prin turnarea borhotului proaspăt fiert (borhotul rămânea în butoi câteva săptămâni).

Țuica pusă în butoaie făcute din doage de dud sau salcâm prinde o culoare portocalie dar capătă și o aromă, un gust plăcut, pentru scoaterea ei din butoi fiind folosite cu ani în urmă *trăgile* special cultivate și pregătite.

Dacă ne întrebăm de ce butoaiele, putinile și tocitorile au forma pe care o au, nea Didi Jalbă ne spune că toate sunt cu rost pentru a ajuta omul. Butoaiele au burtă la mijloc, sunt

ovăluite pentru că „Dacă-i drept nu să strânge butoiu... Putina di varză să face mai largă la fund ca să țină varza să nu iasă în sus din apă, și la tocitor’li dă prune să face așa, când să face pluta să nu să ducă în jos, rămâne pluta sus. Toate ie făcute cu rost să ajute omu’.” (Alexandru Gîrbea)

Rotăritul și asamblarea căruțelor

Căruța a fost un important mijloc de transport care asigura deplasarea în interiorul satului și către zonele de câmpie unde chiojdenii obișnuiau să meargă cu mărfurile lor. De asemenea, tot cu căruța mergeau la târgurile și bâlciurile organizate în satele vecine sau la oraș, la moșiile de la pădure și din zonele de câmpie (mai ales în jud. Buzău). Era și este folosită pentru căratul fânului, lemnului și al produselor agricole recoltate de pe loturile mai îndepărtate.

Meșterii specializați în asamblarea roților și a căruțelor erau la fel de mult apreciați în sat ca și ceilalți meșteșugari.

Pentru confecționarea roților și a căruțelor era nevoie de lemn de esențe variate, care se prelucra mai ușor, mai ales piesele care impuneau diferite dăltuieli. Întrucât nu peste tot se găsea asemenea lemn, unele sate erau specializate numai în rotărit, așa cum a fost satul Rotarea, sau în căruțărit, precum Mizil și Gorgota, unde meșterii chiojdeni duceau la vânzare obezi și spițe.

Obezile pentru roți erau făcute mai mult la odăi, prin pădure, din lemn de fag, și aveau o lungime de 60 de cm. După ce li se dădea forma, erau afumate și lăsate la uscat; la fel se întâmpla și cu spițele, numai că acestea nu erau afumate. Asamblarea lor se făcea așa cum am mai spus, de oameni specializați în acest meșteșug. Centrul roții îl reprezenta *căpățâna* care trebuia să fie din lemn de ulm, în mijloc având un orificiu numit *bucea* în care trebuia să intre *osia* căruței.

Căpățâna era cea căreia i se dădeau cele mai multe dăltuieli deoarece de ea se prindeau spițele; de acestea din urmă erau prinse obezile, tot „în dăltuială”, roata prinzând astfel formă. Partea exterioară a roții era protejată de o bandă metalică.

Pentru asamblarea căruțelor trebuia multă pricepere, mai ales că se cerea o îmbinare între lemn și fier. În afară de car sau căruță, în Starchiojd se folosea și *cotiga* care era cea mai potrivită pentru căratul fânului și al lemnurilor datorită stabilității mai mari pe drumurile accidentate ale satului. Pentru căratul fânului se folosește *dresul* și *coșul*, iar pentru căratul cerealelor, fructelor, legumelor etc., se folosește *tronul* care înainte era împletit din nuiele de tei, mestecăn sau carpen. Pentru drumuri mai lungi (mergeau la câmp pentru a face troc), foloseau *coviltirul*, care de asemenea era făcut din nuiele împletite.

Pe timp de iarnă căruța era băgată sub șopron și folosită sania. Sania, cioacla sau săniile pentru copii nu erau făcute neapărat de către rotari sau căruțari, însă le putem include în acest capitol întrucât sunt mijloace de transport. Moș Fânică Ceaușu descrie tehnica prin care se pot confecționa cioaclele, fiind valabilă și pentru sanie și săniuțele copiilor. Cioaclele se făceau din lemn de fag, salcâm, care trebuia „Să fie crescut pă coastă și ie-ncârligat. Și ca să iasă amândouă bune, făclelili alea di sanie, cauți lemn mai gros și-l crăpi cu fierăstrău’, și apoi iese la fel și una și alta. Îi dai dăltuieli, îi pui picioare, oplinașii ăia acolo ca să pui lemnili pă ie, în față, stinghiili, le zice borniță, gaură în oplinașu’ ăla să pui proțap să poți s-o conduci și la coastă.” (Ștefan Ceaușu)

Confecționarea obiectelor din lemn utilizate în bucătărie

Obiectele folosite într-o bucătărie chiojdeană nu se diferențiază de obiectele pe care le găsim în celelalte sate, însă

e necesar un „inventar” al lor. Așadar se puteau găsi: făcăleț, linguri de lemn, funduri pentru tocat sau de pus mămăliga pe ele, frecuș sau sfredel pentru urzici, copăiță pentru frământatul pâinii, căuc de băut apă, pisălog pentru zdrobirea usturoiului, pristolnice pentru însemnarea prescurilor și a colivei etc.

Unele dintre aceste obiecte se găseau în natură chiar sub forma în care se folosesc, de exemplu: „sfredelușul” sau „frecușul” pentru urzici. Nici celelalte obiecte nu presupuneau o tehnică de confecționare prea sofisticată, unele dintre ele fiind mici bucați de lemn care era lustruit și căruia i se dădea o formă.

O tehnică de lucru mai aparte se impunea pentru obținerea unor vase pentru apă precum căucul de băut apă, sau copăile în care se frământa pâinea.

Asemenea copăițe se foloseau și la legănatul copiilor, la spălatul rufelor și pentru a depozita carnea de porc. De asemenea, aici putem încadra și ploștile în care se punea băutură și apoi erau folosite pentru a invita sătenii la nuntă.

Octogenarul Ștefan Ceașu descrie tehnicile folosite pentru confecționarea unei copăițe în care acum ține mălaiul, și a unei ploști. Cupaia era făcută din butuc de lemn moale precum: plopul, salcia, pe care „Îl crăpi, și pă urmă te iei cu o tezlă făcută rotund așa ispre, o scobiești, tai butucu’ cam cât vrei să faci...că o faci și mare. Poți să o faci și di doi metri ca să bagi porcu’, că nu să făcia cum să face acuma, ai văs’t, cade di’alea... Am cioplit-o cu tezla, pă urmă am făcut un vârful di coasă încârligat așa, și-am curățat ca să netezească, p’afară cu tezla iar, cu toporașu’, dăi...” (Ștefan Ceașu).

Menționez că această tehnică era folosită pentru confecționarea oricărui tip de copaie dar și pentru „scobirea” ulucilor din care se hrăneau și adăpau animalele.

Cioplitul ploștilor era mult mai complicat. Acestea se făceau din lemn uscat de cireș, tăiat cât se voia să fie plosca și despicat pentru a fi scobit pe dinăuntru. Marginile erau zimțate

cu niște „cepi” care, la îmbinare, trebuiau să se potrivească perfect.

Odată cioplită, plosca era băgată într-o menghină și strânsă până acei cepi se îmbinau astfel încât lichidul ce era pus în ea să nu curgă. Pentru confecționarea ploștilor nu se foloseau cercurile de fier, totul constând în această îmbinare. În partea superioară se făcea un orificiu mic pe care se turna băutura și pe unde se bea.

Confecționarea cozilor din lemn pentru unelte agricole sau folosite la strâns fânul

Astfel de unelte nu pretindeau o pregătire meșteșugărească specială, fiecare om îngrijindu-se de achiziționarea lor pentru a avea cu ce să lucreze. Acestea trebuiau să fie făcute dintr-un lemn mai ușor, dar care să fie și trainic, cum ar fi: salcia, alunul, mesteacănul, bradul. Odată tăiate, lemnele erau cojite (cum se face și astăzi), și agățate la umbră pentru a se usca în tihnă. Ca majoritatea lemnelor folosite la construcții, acestea trebuiau să fie făcute din *târșar*.

Pentru trăinicia obiectelor din lemn, mulți meșteri au folosit tehnici implicând fierberea și afumarea. Această rețetă se pare că e folosită și pentru confecționarea furcilor. „Păi furcili, tăia lemn mai crud, nu tăia lemn bătrân. Și-l crăpa, îl cioplea, pă urmă le crăpa cu fierăstrău’ și le băga la fiert, și pă urmă le-ncârliga acolo, avea niște instrumente di le-ncârliga acolo, le lasa să se usuce, ș-api le afuma oleacă ca să nu mai crape și le ducia la vânzare.” (Ștefan Ceașu)

Confecționarea uneltelor folosite la prelucrarea fibrelor textile

Din rândul acestor unelte amintim: melița, pieptării cu dinți de fier, suveica, urzitorul, răspitorul sau rișchitorul, război

de țesut, furca de tors, fus, mosor, drugă, vârtelniță, roată de depănat.

Multe dintre ele erau utilizate în gospodărie de femei, și nu se achiziționau din sat. Altele, cum ar fi războaiele de țesut, erau făcute în sat de oameni specializați, care au dezvoltat un meșteșug din asta.

Tot astfel melița, furca, rișchitorul, din informațiile primite, erau făcute de oamenii din sat, unele mai ales pe la odaie în pădure. Celelalte obiecte puteau fi achiziționate de la târguri, în special de la ȕiganii rudari din satul Slon, care erau renumiți în arta de a făuri astfel de obiecte.

Lemnul astăzi

Dacă în paragrafele anterioare am vorbit despre modul în care chiojdenii au obținut și prelucrat lemnul, acum e timpul să actualizăm aceste date.

În ceea ce privește proprietatea asupra pădurii, oamenii se confruntă cu mai multe probleme. Una dintre probleme este aceea că din 1962 (de la intrarea în colectiv) și până în 1989, nu prea s-au mai făcut acte de moștenire, și din cauza aceasta situația juridică a multor terenuri este complicată. În plus, în Starchiojd încă nu s-au eliberat titlurile de împrumietărire și localnicii plătesc taxele și impozitele pe rolurile agricole ale părinților, bunicilor și chiar străbunicilor lor.

O altă problemă este cauzată de faptul că în trecut taxele (fonciirile) prea mari ce trebuiau plătite de proprietarii de teren, i-au determinat pe mulți dintre aceștia să nu treacă în acte suprafața reală deținută, și nici să nu specifice (în acte) ce fel de teren au (pășune, fâneată, pădure etc). Astfel, pădurea neînregistrată (dar și pădurea crescută pe fânețe) se află acum în proprietatea statului fiind administrată de Ocolul Silvic. Proprietarii au drepul la lemn de foc numai dacă arborii se

găsesc pe fânețe, dar și aici tăierea se face cu aprobarea Ocolului.

În prezent, o mare parte din pădurile stăpânite de chiojdeni sunt controlate și folosite de o organizație numită „Obște”, în care se află mulți dintre urmașii moșnenilor, fără însă ca administratorii să fi făcut transparente pentru toți procedurile de aderare și de funcționare ale organizației.

Astăzi lemnul (de construcție) se taie oricând, nemaiținându-se seama de timpul fast/nefast care ordona în trecut activitățile tăietorilor (constructorilor).

Lemnul de construcție se poate găsi fasonat gata la gaterile din Bâsca și Chiojdul Mic din județul Buzău, dar și în Starchiojd, puțini fiind oamenii care aduc lemne și le fasonază acasă.

Chiar dacă în ultimul timp au luat amploare construcțiile din cuburi de B.C.A., pentru ridicarea etajelor superioare, a acoperișurilor și a mansardelor se folosește lemn din abundență. De asemenea, încă se mai poartă lemnele traforate care acum se fixează pe balcoane și pe prispele de la etaj; din lemn se fac porți și garduri, foișoare etc.

În ultimul timp, mulți tineri întorși din străinătate sau fiii satului care vin să locuiască la casa părintească după o viață trăită la oraș, parcă dornici să conserve valorile tradiționale, cer meșterilor dulgheri și tâmplari să le împodobească locuințele cu elemente „rustice”.

Dulgherii nu se mai deosebesc de tâmplari, toți fiind pricepuți atât la construirea imobilelor, cât și la fasonarea și „brodarea” lemnului.

Interesant e faptul că pe scândurile traforate găsim cam tot modelele vechi, în special laleaua.

Tot mai mult se construiesc foișoare de formă octogonală, hexagonală sau pătrată, cu acoperișul învelit cu șindrilă. De stâlpi sunt prinse scânduri traforate ce seamănă cu zăbrelele caselor tradiționale.

Capetele grinzilor de la casă sunt modelate cu fierăstrăul într-o formă ce amintește imaginea capetelor de cal; iar împrejurul casei sunt prinși ciucurii de saceac, diferiți adesea de modelele vechi, simplificați acum la creșterea în semicercuri a marginii de jos a scândurii.

Dacă în societatea tradițională sculpturile în lemn înfrumusețau mai mult exteriorul, acum sunt tot mai mult adoptate și pentru interior. Cu ajutorul mașinării electrice, dar și cu ajutorul vechilor unelte manuale care sunt folosite la finisări, se face mobilier trainic și plăcut ochiului.

Printre meșterii din Starchiojd se numără și Alexandru Gîrbea (Didi Albă). Folosește lemn variat pentru a lucra: paturi de mijloc, mese de mărimi diferite, birouri, rame pentru oglinzi, mese speciale pentru calculator și televizor, blat pentru bucătărie, scaune etc. Picioarele de scaune și balustradele puse pe marginea scărilor interioare care duc la etaj sunt făcute la strung. Pentru mobilier este foarte mult căutat lemnul de nuc și stejar, care, după ce este lăcuit, capătă o culoare plăcută.

În sat mai sunt ateliere unde se lucrează mobilier din lemn brut, însă există și ateliere în care se lucrează cu plăci din rumeguș presat (O.S.B).

Șindrilitul aproape a ieșit din uz, în sat rămânând 2-3 meșteri care mai știu să facă și să bată șindrila. Cu toate acestea, din când în când, șindrilarii sunt chemați să înlocuiască, șindrila (de pe case, grajduri etc.) sau să învelească noi construcții (foișoare).

În cercetarea pe care am făcut-o în vara anului 2013, am fost martori la înlocuirea tablei cu șindrila de pe o casă și la învelirea cu șindrila a unui grajd.

Nici dogăritul nu este într-o situație mai bună. Puținii dogari (trei-patru) nu prea mai au comenzi pentru butoaie, tocitori etc. și sunt solicitați mai mult pentru recondiționarea celor vechi. Chiar dacă riscă să cumpere vase din doage de proastă calitate, oamenii aleg produsele mai ieftine ale

comercianților care vin în sat la târgul duminical. Tot dogarii satului sunt cei care dreg aceste vase care, deși sunt noi, au nevoie de reparații deoarece sunt făcute din lemn verde și uscându-se, cercurile rămân prea largi și trebuie strânse, etc.

În prezent se folosește destul de mult lemn, mai ales în construcții însă, în afară de dulgherit și tâmplărit, celelalte meșteșuguri (șindrilitul, dogăritul) riscă să apună odată cu oamenii care le practică, tineretul fiind tot mai mult orientat spre alte domenii de activitate.

Fierăritul

Unul dintre meșteșugurile cele mai importante, vitale, practicate în spațiul românesc a fost fierăritul, tehnica prelucrării metalului. Datorită proprietăților sale, fierul a devenit cel mai răspândit și utilizat metal, din el realizându-se unelte, diferite piese și mecanisme.

Dacă în urmă cu o jumătate de secol, la nou-înființata cooperativă agricolă din Starchiojd lucra o întreagă echipă de fierari („Când eram eu la CAP, când s-a deschis CAP-ul, eram 15 fierari” spune meșterul Mircea Stanciu), acum această meserie este practică de câteva persoane și se reduce la confecționarea/încărcarea potcoavelor și la ascuțirea, repararea uneltelor. În trecut fierarii lucrau și topoare, țapine, cârlige pentru lucrătorii forestieri, „legau” căruțe și făceau diverse recipiente metalice - „ceaune” (o familie încă se ocupă cu făurirea tuciurilor, de la cele mici de mămăligă până la cele de 10 decaltri).

Forjele electrice, aparatele de sudură și polizoarele au ușurat considerabil munca depusă la prelucrarea metalului, astfel încât aproape fiecare gospodar meștește în propriul „atelier” (în comună nu mai există o fierărie propriu-zisă, ci doar o potcovărie). Alte unelte folosite de fierari/ potcovari sunt: ciocan, nicovală (cu corn rotund și pătrat), pilă, clește (de

scos caiele), dornuri, cuțite de curățat și rotunjit unghia. În vechile fierării temperatura optimă se obținea prin apăsarea ritmică a foalei (pielea de capră, din care se confecționa, se întorcea cu părul tuns scurt spre interior pentru a comprima și reține aerul mai bine - Mircea Stanciu).

Proprietarii de cai achiziționează de obicei potcoavele și caielele (cuiele cu mărimi variabile care prind potcoava de copita calului) de la vânzătorii care vin în târgul duminical. Colții tociți ai pieselor se „încarcă” cu metal („vidia” sau „sterlit”) acasă ori la potcovar: „Potcoavele folosite se încarcă, se mai pune niște colți. (...) Potcoavele le cumpăr de la târg. Am o forjă (...), suflă și topesc fierul în ea, încălzesc potcoava... O mai strângi, o mai aduci.” (Dumitru Gârbea)

Același interlocutor subliniază că: „Un cal, ca să fie bine întreținut la picioare, cam la o lună jumătate, cel mult două, trebuie să-l potcovești” (Dumitru Gârbea).

Procedeul de obținere a potcoavei era acesta: „Făceai o jumate de potcoavă, iar făceai o jumate și pe urmă făceai colții. După ce o formam ca potcoavă aveam niște șanțulețe din alea și un dorn de făceam găurile... și, după ce le găuream, făceam colțurile.” (Mircea Stanciu) Potcoavele sunt de vară sau de iarnă, cu „topor” și „sapă” care împiedică alunecarea animalelor pe gheață.

Obiectele din metal întrebuințate la muncile care asigură existența (de pildă cultivarea pământului) sunt indispensabile în zona rurală și cu toate că fierăritul ca meșteșug și-a pierdut vitalitatea, în fiecare sat găsim pe cineva priceput să potcovească, să repare sau modifice un lucru din fier.

Cojocăritul

Cojocăritul, un vechi și important meșteșug care a satisfăcut nevoia oamenilor de a se proteja de intemperii, s-a

putut dezvolta în Starchiojd deoarece meșterii au dispus din plin de materie primă (pieile animalelor).

Meșterii din comună utilizau rețete speciale pentru argăsirea pieilor de ovine și caprine (mai puțin), cum ar fi scufundarea lor în putini cu zer amestecat cu alte ingrediente. Se confecționau: cojoace, pieptare, mănuși, bunde, căciuli de astrahan. Astăzi, pieile sunt folosite în special de către tinerii care merg cu plugul de Anul Nou, pentru a-și confecționa măștile de berbec, urs, capră sau cerb.

În perioada regimului comunist, meșteșugul a fost inclus în programul școlilor profesionale și la terminarea studiilor, tinerii care învățau „tainele” ocupației erau atestați ca specialiști.

Astfel s-a format și cojocarul Gheorghe Voicilaș (Gheorghită Piscă), acum singurul meșter cojocar chiojdean, care a urmat cursurile „Școlii de Cooperatie de la Constanța” prin „Cooperativa de producție, achiziții și desfacere a mărfurilor de la Starchiojd”. Tehnicile de prelucrarea a pieilor pe care le-a învățat în școală sunt în mare parte asemănătoare cu cele tradiționale, noua metodă de lucru presupunând întrebuințarea unor unelte și mașinării mecanice și a unor soluții chimice speciale.

Într-un atelier de jocărie, materia primă trece prin trei procese: argăsitul, cromatul și vopsitul. Pielea poate fi prelucrată după ce i se dă cu sare și se lasă la uscat 3-4 zile. Se spală și se introduce într-o soluție plămădită din apă, sare, acid sulfuric, acid acetic, tărațe de grâu; se poate folosi totuși și o substanță solidă (romexin), care înlocuiește aproape toate aceste ingrediente. După 12 zile, pielea este scoasă din soluție și descărnată. Apoi, pentru a fi mai rezistentă și pentru a prinde vopseaua, se cromează. Substanțele folosite pentru cromat sunt: acid sulfuric, bicromat de potasiu, zahăr și apă. La terminarea procesului de cromare (repetat manual de două ori),

pielea este întinsă la soare pentru a se usca, urmând să fie spălată mai târziu cu apă și detergent.

Pasul următor este scoaterea grăsimii din piele cu ajutorul unui *laităr*:

„După ce se usca aveam un...am și acuma un *laităr*, un butoi pus tot pe niște suporturi de fier, se învâртеște 3-4 ore. Se bagă cam 50 de piei, se poate și mai multe, depinde de mărime așa, sau și cojoace la curățat, rumeguș și gazolină sau neofalină...Se pune pieile, rumeguș peste și apoi soluția asta, neofalină sau gazolină, și-l învâртеște motoru' ăsta în butoiu' acela 3-4 ore.” (Gheorghe Voicilaș)

Ajustarea blănii (și, de asemenea, curățarea părții fără blană) se face cu mașina de ras („laizăr”) - un suport care are 8-9 cuțite, apoi se trece la finisarea cu șmirghelul.

Abia acum pielea se poate vopsi cu „... niște vopsele speciale, solide, praf, se fierbe 5-10 minute până dă în clocot, când se pune apa caldă se pune vopseaua, se întărește cu puțin oțet și cu puțin spirt ca să nu se cure vopseaua după ce vopsești și după aceea blana e bună de cusut.” (Gheorghe Voicilaș)

Actualmente, meșterul Gheorghe Voicilaș (din satul Starchiojd) realizează produse de cojocărit doar în timpul liber, în funcție de cerere. Între 1989 și 2005, cojoacele confecționate de el au fost căutate, însă schimbarea modei și apariția magazinelor cu haine „second-hand” l-au obligat ca din 2005 să-și retragă autorizația și să închidă atelierul.

În perioada de maximă activitate, meșterul prelucra în jur de 1000 de piei pe vară, dar azi numărul acestora este cam de 150-200. Are comenzi mai ales de la ciobani, pentru covorașe din piei de ied și plăpumi din piei de miel: „... astea sunt la modă. Ciobanii, care merg la pădure cu cortul (...) cumpără pături din astea groase și pun pe partea cu pielea și partea cu blană rămâne. Te poți înveli și cu blana și cu pătura sau poți s-o bagi în plic din ăsta de cearșaf.” (Gheorghe Voicilaș)

ANEXE

1) Nuclee legendare locale

Legenda Cucului

Se spune că ar fi fost doi frați, Cucu și Ducu, iar Cucu învățând să zboare s-a îndepărtat prea mult de fratele său, pierzându-se. Ducu a început să-și strige fratele și îl strigă și în ziua de astăzi.

Legenda Prigorei

Legenda spune că toate păsările cerului au fost chemate să sape o fântână. Prigorea a fost singura pasăre care a refuzat chemarea, din cauza aceasta fiind blestemată de celelalte să bea apă de pe aripi numai atunci când plouă. De aceea prigorea ar fi pasărea care are picioarele albe și pe timp de secetă cere apă „pieunind”.

Legenda cătunului Ceauși

Cătunul Ceauși este înregistrat ca parte a Zmeuretului/Zmeurățului, inclus istoric în arealul Starchiojdului. Unul dintre cei trei locuitori ai acestui sat (Ștefan Ceașu), ne comunică legenda cătunului în care trăiește, știută de la „tata-moșu”. Din informațiile obținute de la dânsul am aflat că în acest sătuc au poposit „două rânduri de oameni”. „A venit din Târgoviște (cu familia) cu caii potcoviți de-a-ndăratelea, fugia di alte popoare care tăia și omora tot.” (Ștefan Ceașu) Văzând că e liniște, oamenii și-au făcut sălaș, defrișând întreaga suprafață de pădure din preajmă. Pământul pe care poposiseră era proprietate boierească. Cel mai iscusit dintre toți cei veniți era Dinu Dragomir (știa să facă fierăstraie de apă); acesta a fost împroprietărit de boier și numit ceașu de plai. Mai târziu, au mai sosit și alți imigranți, pare-se din Țara Ungurească, numiți Ciobanu (porecla Cuci). De atunci, urmașii lui Dinu s-au numit

Ceaușu/ Dragomir, iar ceilalți Ciobanu, cătunul numindu-se și astăzi Ceauși.

2) Rețete tradiționale folosite la Starchiojd pentru prelucrarea prunelor

Rețeta de obținere a țuicii

Pomicultura a fost una din ocupațiile importante ale chiojdenilor, dovadă fiind mărturiile localnicilor pe care cercetătorii etnografi le-au materializat în lucrări de referință ca: *Atlasul Etnografic Român*, *Etnografia poporului român* etc.

În Starchiojd livezile de pruni au ocupat și ocupă o mare suprafață de teren, țuica de prune fiind băutura de bază la marile evenimente.

Acum, ca și „*înainte vreme*”, se folosește aceeași rețetă de producere a țuicii. Lichidul se poate obține din prune văratice (albișoare, gărlănoase, ciorăști, roșioare, turcești) care se macerează foarte repede și care trebuie fierte nu la mult timp după ce sunt adunate. Cea mai mare cantitate se obține din prunele ce se coc toamna (grase, vinete, corcodane și soiurile altoite: anașpet, tuleu gras etc.). Odată puse în vase făcute din doage (putini, tocitori), oamenii grăbesc macerarea fructelor amestecându-le cu o bârnă de lemn. După ce fructele *stau din fiert* zeama pe care au conținut-o se lasă la fundul vasului, „*grosul*” formând deasupra o *plută* care împiedică tăria să iasă. Din acest moment, borhotul poate fi preschimbat, prin fierbere în cazane de aramă, în țuică (sau, cum mai glumesc chiojdenii, „*licoare făcătoare de minuni*”).

Cazanul e format din două corpuri: *cazanul* propriu-zis care se așază pe un *cotlon* (corlon-vatră cu foc) și *răcitorul* (numit și „țivier” sau „țighier” - un butoi, mai înainte o putină, în care se pune apă), care sunt unite printr-o țeavă ce se continuă prin răcitorul cu apă și iese afară prin peretele acestuia. Locul unde țeava se îmbină cu răcitorul și cazanul se

lipește cu mămăligă sau cu un aluat format din: făină, cenușă și apă. Prin fierbere, borhotul din cazan se transformă în aburi care, în contact cu apa din răcitor, devin lichizi (rezultând țuica).

Referitor la cantitate, chiojdenii știu că dintr-o găleată de borhot trebuie să obțină 2 litri de țuică, iar tăria se testează aruncând un pic de țuică în foc (dacă se ridică o vâlvătaie înseamnă că are tărie). Prima jumătate din cantitatea obținută se numește *frunte* (cea mai tare) și trebuie „*îndoită*” cu atenție cu cealaltă jumătate (mai slabă) în așa fel încât întreaga cantitate să nu fie nici prea slabă, dar nici prea tare.

Țuica se păstrează în butoaie de dud sau salcâm care îi dau aromă și culoare. Din borhotul fiert, unii oamenii mai fac și *mâna a doua* folosind și un amestec de boabe de porumb, drojdie, zahăr etc., de data aceasta obținându-se țuică mai, „slabă” din punct de vedere calitativ și cantitativ.

Oțet de prună

Când începi să faci țuica și bați bine borhotul și iese zeama deasupra, se ia zeama și se zice că e „plămada” și se pune-ntr-o damigeană și „se las-acolo și el se oțetește din zeama aia”. Se folosește la conserve, la mâncare, la tot ce este nevoie, ca oțetul obișnuit, doar că este oțet de prună, nu de vin.

Rețete de conservare a prunelor (comunicate de Elena Mușa)

Prune despicate

Se folosesc prune vinete sau prune mari, altoite, care se despică și pe urmă se pun la uscat.

Prune lojnite

Se fac doar din prună grasă; se aleg prunele mai frumoase, se pun pe lojniță (gratie din lemn de alun, deasupra unei gropi unde se face focul), cu foc puțin, să fie mai mult

fum decât foc și apoi se aleg. Se lasă să se scurgă zeama; se usucă un pic de la fum, „să fie cam făcute”, apoi se iau de pe lojniță și se întind pe gratie de nuiiele să se usuce, să nu mucegăiască, apoi se depozitează; se mănâncă mai ales în post. Din ele se pot face ciorbă, mîncărică de prune afumate ș.a.

Prune opărite

Se fierbe apa, se pun prunele alese și spălate în tuci, se opăresc, apoi se pun tot pe gratie, ca să se usuce. Se folosesc la fel ca prunele lojnite.

Prune conservate

Se rupeau crenguțe de prun vînat cu prune pe ele, erau puse așa la uscat și se stafideau. (comunicată de Cristian Mușă)

Magiun

Se face din prună grasă. Se aleg prunele, se pun în tuci, „se pîlpăie la foc să iasă carnea de pe fructe”, se strecoară prin dârmon, ca să fie aleși sîmburii, apoi se pune amestecul de prună la fiert și se fierbe bine-bine până când „stă lopățica dreaptă”. Când e gata, trebuie să fie gros cum e mămăliga.

3) Rețete tradiționale de produse lactate din Starchiojd

Prepararea brânzei

Prepararea brânzei se face după o rețetă străveche: mai întâi se prepara *cheagul*: „Niște prafuri de cumpărat, nu se mai face de mult, se cumpără astăzi. *Cheagul* este stomacul mielului unde se alimentează colastra, primul lapte pe care îl sugă de la oaie. Apoi la 2-3 zile îl tăia, sau de Paște și îi oprea stomacul. Punea o mână de sare și îl puneă să se usuce afară. Brînză aia se închega. Era bine umplut cu lapte și cu sare și se făcea brînză. Când s-a uscat îl toacă cu tot cu burta, apoi strecurat și ăsta era cheagul, un fel de praf.” (Bădic Dumitru).

După ce avem pregătit *cheagul* se strânge laptele într-un butoi: „Se pune 5 kile de lapte, apoi *cheagul*. Dar are și un secret dacă laptele a luat *cheag* prea curând devine la gust altfel, își schimbă conținutul, scârțâie, are un gust bun, dar diferă, are mai mult *cheag*. După ce a pus *cheagul*, îl pune în crintă. După ce s-a închegat laptele, se mestecă cu o lopătică, zerul se scurge. Pe urmă împachetezi și se lasă la scurs. Apoi se întărește. Când ia *cheag* laptele se îngroașă, apoi se lasă un sfert de oră la limpezit și se pune și sare gronjoasă.” (Bădic Dumitru) „Făceam brânză și mâncam. Brânza o făceam cu *cheag*, o puneam în tifon și puneam saramură peste ea și făceam pentru consumul nostru, nu vindeam. O țineam în puțină și toată iarna aveam. Unt mai făceam și smântână, dar mai rar.” (Vasilica Bădic)

Pentru 1 kg de brânză de oaie este nevoie de 4 kg de lapte, iar de vacă 5 kg pentru că „e mai slab laptele.” (Ștefan Baci - baci la stâna din Zmeură)

Prepararea urdei

Dacă vrem să preparăm urdă, procedăm astfel: „După ce a scurs zerul, se pune la fiert în niște ceaune mai mari și se pune la foc, dar nu trebuie scăpat peste cap, să nu se ducă la fund că nu mai poți să îl strecoari. Se mestecă ușurel, să nu se lipească și iese un fel de lapte închegat. Îl lăsăm să se răcească. Tot ce iese deasupra îl aduni și îl pui în *zăgârnă*-o pânză. care se agață într-un cui și o lași la scurs 7 - 8 ore.” (Dumitru Bădic)

Prepararea untului

Pentru a face unt „nu se oprește tot zerul. Se pune într-un putinei zerul de la a treia mână, ăl mai gras și apoi îl bătea până iese unt.” (Dumitru Bădic) Sau se adună lapte și se pune la prins, după care se amestecă și pe toarnă în putinei. Putineiul se așază într-un lighean cu apa caldă, iar laptele se bate neconținut cu bătătorul până începe să iasă untul. Din când în

când se mai ia lapte din putinei și se încălzește după care se toarnă iar în putinei. Prin acest procedeu se obțin untul și laptele bătut.

Prepararea laptelui de puțină

„Laptele de puțină” „este ca un lapte prins la gust” (Elena Banu) și se făcea astfel: „Pui tuciul cu apă pe foc și fierbi apa în clocot și bagi laptele în apa fierbinte, să fiarbă și el [într-un vas] apoi îl scoți, îl lași să se răcească și îl bagi în puțină, apoi pui unul nefiert peste el și îl amesteci, pui până se umple putina Unul fiert, unul nefiert, până se face ca piftia. Se face numai în puțină de lemn de brad cu cerc. Când se umplea slăbeam cercul și așa șade.” (Alexandru Savu)

Prepararea cașcavalului

Pentru a prepara cașcavalul: „Dacă ai un caș sau două îl lași la dospit, la căldură, ca să facă niște găurele, apoi îl tai feliuțe, apoi pui niște apă fierbinte într-un vas cu sare și pui toate feliuțele acolo. Și când începe să fiarbă, să se întindă puțin îl aduni și îl scoți într-un vas, depinde ce formă vrei să îi dai, îl pui în tifon și îl lași la scurs, dacă vrei să îl afumi, îl afumi.” (Elena Banu)

4) Documente subiective ale cercetării

Starchiojd, iulie, 2013 - câteva note de teren

Ioana-Ruxandra Fruntelată

Nu este de mirare că Starchiojdul este o așezare atât de veche, pentru că este un loc binecuvântat cu de toate. O singură plimbare pe dealurile acoperite de fânețe înflorite echivalează cu o cură de sănătate într-o stațiune de lux, ca să nu mai punem la socoteală virtuțile tămăduitoare ale „florilor de fân” folosite la ceai, de exemplu. Dar, după cum ne spune doamna Mușă

(gazda noastră), localnicii muncesc atât de mult, încât nu mai au timp să vadă și frumusețea plaiului unde i-a așezat Dumnezeu. Această lecție, a muncii neîntrerupte, este una pe care o învățăm, în variante noi, în orice sat românesc. Tanti Olimbița, a cărei gospodărie pare că „se învâрте după soare”, atât e de îngrijită și de rostuită, ne mărturisește că „munca nu te omoară. Necazurile te omoară”. Tanti Silvia, o mare frumusețe în tinerețe (am văzut în fotografie, pentru că acum a ajuns la vârsta de 86 de ani), e parcă nemulțumită că oamenii de astăzi nu mai merg la pădure și la odaie ca mai demult, să „curețe” de buruieni și de lăstari locurile și să le lumineze. Tanti Mia își amintește cum, la zece ani, avea grijă de toate orătăniile de pe lângă casă, mergea cu vaca, iar dacă venea vreo ploaie, „se arunca” în dud să culeagă frunză pentru „gândacii de mătase”, cărora nu le priau frunzele ude. Și tanti Olimbița renunța la hora de duminică pentru a culege frunze de dud; mama ei avea pensie doar 90 de lei după bărbatul mort în război și trebuia să crească trei copii. Așa că i-a pus la muncă de mici, făceau de toate ca să trăiască, au fost „ca potârnichele”. Până la urmă, munca a ajutat-o pe această fiică de moșneni să răzbească și tot ea i-a adus și cele mai mari bucurii, cum ar fi o întâlnire aproape miraculoasă cu un cerb, în tinerețe, pe când se afla la coasă cu soțul ei. Același cult al muncii l-am observat și la nea Nae, care „trage” șindrila cu o forță incredibilă, deși este octogenar, și la tanti Lenuța lu' Banu și la tanti Orica, tot octogenară și fostă „cabanistă” la Nereju, care și-a brodat și cusut un tezaur întreg noaptea, în „pauzele de lucru”, când nu făcea de mâncare și curățenie pentru cei 50 de lucrători forestieri cazați la cabană.

A doua lecție învățată la Starchiojd, după aceea a muncii, a fost cea a harului. I-am cunoscut pe cei trei preoți de aici și fiecare a avut câte ceva să ne dăruiască. Primul pe care l-am întâlnit a fost părintele Zbarcea, care ne-a arătat, printre alte comori, un minei vechi ale cărui litere slavone nu ne-am

învrednicit să le descifrăm. Am avut ocazia, ulterior, să-l vedem pe părintele Zbarcea în mijlocul credincioșilor, oficiind o pomenire cu solemnitatea și autoritatea unui vechi păstor de suflete. Apoi l-am întâlnit pe părintele Apostol, care ni l-a evocat pe „nea Avram”, un bătrân care locuia într-o căsuță din „poiană, peste izvor” și se îmbrăca în ȋtari albi strânși pe picior și cămașă lungă, încinsă cu brâu. Ar fi semănat cu un dac dacă n-ar fi avut prinse pe ilic decorațiile din primul război mondial. „Dumnezeu ȋi rânduiește fiecărui unde trebuie să fie și ce trebuie să fie” ne-a spus părintele Apostol și tot dânsul ne-a vorbit cu tristețe despre situația actuală a satelor Valea Anei și Rotarea, unde oamenii au o putere economică scăzută. Pare paradoxal să fii sărac într-un paradis și această problemă gravă ridică un mare semn de ȋntrebare cu privire la judecata cârmuitorilor noștri de azi. Mai târziu, l-am ascultat pe părintele Bontu vorbindu-ne despre istoria locală și despre viața religioasă ȋmpletită cu aceasta. Am admirat pictura din Biserica „Sf. Nicolae”, pentru care oameni de cultură vin de departe. Nu este o ȋntâmplare că și patriarhul Teoctist a ajuns aici în 1999. Apoi, prin bunăvoința părintelui Bontu, am intrat în biserica din lemn de gorun a Sfintei Paraschiva, gata să se desfacă din ȋncheieturile ei în coadă de rândunică și să pornească pe apele timpului.

De fapt, toate ȋntâlnirile de la Starchiojd au fost memorabile. La școală am fost primiți cu grație de doamna Leferman și toți cei din jurul ei ne-au acordat un sprijin generos. La tanti Lenuța lu' Banu am fost ȋnconjurați de o familie de oameni harnici și am aflat foarte multe lucruri despre creșterea animalelor. Tanti Mia Bejgu este o excepțională purtătoare de „patrimoniu imaterial” și trăiește ȋncă, parțial, într-un orizont mitic. La stâna de pe Zmeurăț i-am văzut pe ciobani „ȋn acțiune”, dirijați de baciul lor al cărui zâmbet conținea și ceva misterios. Probabil că acest mister,

totuși favorabil, ținea de destinul nostru din acea zi, „ghicit în bobi” de bunica lui Cristi înainte de plecarea la stână.

Sunt foarte multe lucruri pe care nu le-am putut așeza în cuvinte sau pe care, poate, le-am trecut cu vederea sau nu le-am înțeles bine. Mă gândesc la vorbele lui nea Ion, când am fost să-l vizităm „pe Brădet”: „Va mulțumesc foarte mult, tătuțule”. Noi suntem cei care trebuie să mulțumim, pentru că am avut ocazia de a ajunge în acest centru al lumii de pe Plaiul Teleajenului, de a cunoaște o parte dintre oamenii lui și de a învăța de la ei, pe lângă atâtea lucruri ce țin de tradiția locală, și o anume demnitate și bucurie a vieții pe care nu le găsim în nicio carte de înțelepciune.

5) Glosar

a cări (despre lemn) = a face cari

areu = plantă erbacee, numită și laptele cucului, pe care animalele n-o mănâncă întrucât se spune că are gust amar.

bordei = este numită de unii chiojdeni o groapă pe care o săpau într-un mal și o căpțuseau cu scânduri folosind-o (în lipsa beciului) pentru a depozita pe timp de iarnă anumite legume (cartofi, morcovi).

borhot = resturi provenite din distilarea fructelor, a cerealelor, în prepararea țuicii și folosite ca hrană pentru animale.

boșcă = mic adăpost pentru ciobani, chiar în obor, unde mai dorm aceștia, ca să nu se sperie oile noaptea

bucălaie = cu bot negru (despre oi)

cadă = vas mare din doage, întrebuințat iarna la depozitarea cărnii de porc.

caia = cui din oțel moale folosit pentru prinderea potcoavelor la animale.

căpriori = lemne folosite la construirea acoperișurilor

căpriță = lobodă albă care, mâncată verde, „umflă” vitele

cărător = butoi mai lung decât cel în care se depozitează țuica, folosit la căratul borhotului la cazan, pentru fabricarea țuicii; pe o latură are o deschizătură mare, prin care se poate introduce găleata cu care se ia borhotul

câlți = firele rezultate din melițatul cânepei

câmp = termen folosit de chiojdeni pentru terenurile pe care le au în zonele de câmpie (mă duc la câmp, am prășit la câmp etc)

cârlan = miel sau ied care a încetat să mai sugă, care a fost înțărcat (până la vârsta de un an).

cârjă = este numit un instrument din lemn folosit la mestecarea cheagului în lapte

cearlău/ a fi pus în cearlău = se spune despre un cal nepus la ham care este legat la căruță alături de mamă sau alt cal pentru a se învăța să tragă la căruță.

cheag = una dintre cele patru despărțituri ale stomacului rumegătoarelor, în care se pun anumite ingrediente, iar după ce se usucă se amestecă în lapte pentru a se închea, se face brânză.

cioaclă = sanie din lemn trasă de oameni pentru a aduce lemne din pădure

ciufani = varza nede dezvoltată și tulpinile acesteia

claie = căpiță mai mare, stog de fân format din mai multe capițe

clin = colț rămas după ce se taie brânza scoasă din crintă.

cofă = vas de formă cilindrică confecționat din doage de brad, cu o toartă, în care se ținea apa de băut.

cojan = locuitor de la câmpie.

colastră = laptele dintâi al unei femele de animal, după ce a fătat

conac = pauză pentru masa de prânz, când se lucra la fân

cosorobi = lemn de construcție ce încheie peretele casei, se află în partea superioară a peretelui; pe *cosorobi* se fixează căpriorii.

coș = o variantă de căruță folosită la căratul fânului și cocenilor.

cotigă = partea din față a unei căruțe care se sprijinea pe o prăjină ce nu permitea răsturnarea acesteia pe drumurile neamenajate

cotolane = tulpinile și rădăcinile de coceni rămase pe holde după recoltat

coviltir = împletitură din nuiiele de alun sau răchită peste care se pun rogojini sau pânză groasă și se folosește ca acoperiș la căruță.

crintă = vas de lemn sau metal (aluminu) în care la stână se toarnă cașul și se lasă la scurs.

crosnie = legătură de lemne cărate de oameni în spate.

cujbă = vatră de foc folosită în special la odaie în pădure, formată din două lemne bifurcate așezate în părțile laterale ale

focului, sprijinit de ele punându-se un lemn de care se agăța vasul în care se făcea mâncare.

culme = sârma pe care sunt puse rufele la uscat

curat/a cura = a curăța (porumb)

curpeni = lujerul dovlecilor (lubenilor)

dârmon = sită cu găuri mari și cadru de lemn, prin care se strecoară prunele de sâmburi când se face magiun

desagi = săculeți țesuti și uniți printr-o baiea (sfoară împletită) folosiți la căratul alimentelor, transportați de către oameni.

dres = parte componentă a căruței pe care se așează fânul și snopii de coceni.

drogi = arbust pe care se urcau viermii-de-mătase pentru a forma gogoșile.

fânar = anexa în care se depozitează fânul

garden = dăltuială/șanț crestă pe interior în partea inferioară a vaselor din doage care unește pereții cu fundul vaselor

gratie = grătar pentru uscat fructe, făcut din nuiele de răchită împletite pe bețe de alun

grinzi = lemne de construcție peste care se bate podul de scânduri, despart camerele de podul casei.

hondroc = fustă țesută în război

huruială = tărâțe făcute din cereale

iarba roșie = este numit ardeiul sălbatec despre care se crede că e dăunător animalelor care-l mănâncă

lați = bârne mai subțiri de lemn care sunt cioplite pe două sau pe toate cele patru părți folosite la construirea imobilelor și a gardurilor.

lăptăreasă = oală de pământ în care era pus lapte prins

leșie = detergentul tradițional plămădit din cenușă și apă fiartă

lojniță = uscătoare de prune

mai = 1. unealtă folosită la tăiatul lemnului; 2. unealtă folosită la spălatul rufelor, la bătutul fasolei.

măseaua calului = soi de porumb cu bobul lat

meliță = unealtă folosită la sfărâmarea tulpinilor firelor de cânepă pentru a obține firele din care se țes textilele.

momâi = sperietoare de păsări în lanurile de porumb sau în pomii fructiferi

nevedeală = modul în care țesătorea schimbă picioarele pe vâtales pentru obținerea unui anumit model de țesătură.

obezi/obadă = parte componentă a roții de căruță

oiște = bârnă de lemn aflată între caii care trag la căruță

osie = bară de lemn sau metal care unește roțile de la căruță, în jurul ei se învârtesc roțile

otrepe = cârpe de bucătărie

pe de-a rândul = pe oriunde

piatră vânăță (floare de pucioasă) = rocă ce se pulverizează odată ce se pune în foc, iar fumul este folosit pentru a înălbi firele de lână.

piuă = instalație folosită la întărirea, presarea, țesăturilor cu ajutorul unor piloni de lemn

polată = anexă construită în spatele sau părțile laterale ale imobilelor.

popârța = lemn bifurcat care se folosește de către oameni pentru căratul lemnelor/fânului, cu spatele.

poroaclă = poreclă

prășit/prașilă = săpatul legumelor și porumbului

prepeleac = bârnă de lemn în jurul căreia se face căpița sau claia de fân, ajută la ridicarea cât mai mult a căpiței și asigură stabilirea ei.

prune lojnite = prune uscate prin afumare

putinei = puțină mică, înaltă și strâmtă, în care se bate laptele ca să se aleagă untul.

răsfug = boală contagioasă căpătată de animalele femele, localizată în zona ugerului din cauza nemulsului la timp.

samceag = scândura bătută sub streășină

senin = piatră netedă

spânz = plantă erbacee folosită la tratarea răsfugului

spetează = instrument folosit la războiul de țesut care ajută la formarea unui câmp ornamental al unui anumit tip de țesătură.

stârpească = despre femelele animalelor: a-și pierde sarcina, a nu mai produce lapte.

stricată (vacă) = vacă deocheată/ vrăjită ca să nu mai dea lapte

suian = care cu patru roți pe care este așezat coșul cu țepușe pentru fixarea fânului sau furajului ce urmează a fi transportat (Florescu-Pântece, 1992:41); căruță de fân (Olimpia Gîrbea, 2013)

tain = rație, porție de nutreț care se dă animalelor.

talpă/tălpi = primul rând de lemne al unei construcții așezat pe fundația de piatră.

tanin = sevă iute ce iese din doagele butoaielor noi, după ce se pune țuica în ele.

târșar = lemn tânăr folosit la construcții din a cărei grosime nu se mai taie

târș = mănunchi de crăci peste care se așeza furajul ce urma a fi transportat apoi prin târâre pe pământ (Florescu-Pântece, 1992:41)

tocitoare = vas mare din lemn (doage) pentru păstrarea fructelor fermentate

tragă/trăgi = tivgă cu care se trage țuica din butoi

tron = împletitură din nuiele de răchită, mesteacăn, alun, așezată pe căruță și folosită la transportarea cerealelor, fructelor, legumelor etc.

țarc = gard din împletituri de nuiele, mărăcini, sau din lați, care se face în jurul căpițelor de fân pentru a împiedica animalele să ajungă la ele și a jefui fânul.

țoale = cuverturi, textile țesute.

ulube = bârne subțiri de lemn între care este legat calul la căruță.

vârghie = bârnă, trunchi gros de copac folosit în construcții.

vedre = petrecere organizată în ajunul nunții la casele mirelui și miresei

zăgârnă = bucată de pânză folosit la stână pentru a scurge urda.
zgrebeni (*zgrebiori*) = resturile de cânepă care rămân pe
pieptene după ce se piaptână fuiorul

6) Lista persoanelor cu care am stat de vorbă în anul 2013 sau în cercetări anterioare

- Antonoiu Alexandrina (Lisandrina), n.1954, Starchiojd
- Apostol Constantin, n.1954, Valea Anei
- Baciș Ștefan, n.1938, Chiojdu Mic (baci la Starchiojd)
- Banu Elena (Lenuța lu' Banu), n.1949, Starchiojd
- Bădic Dumitru (Tică), n.1930 (m. 2014), Starchiojd
- Bădic Vasilica (Gica lu' Bălănică), n.1927, Starchiojd
- Băloiu Marcela, n.1973, Starchiojd
- Bejgu Gheorghe, n.1961, Rotarea
- Bejgu (Oprea) Maria (Mia), n.1937, Rotarea
- Bontu Nicolae, n.1956, Starchiojd
- Ceaușu Ștefan (Fănică), n.1932, Zmeuret (Ceauși)
- Cîrmici (Panait) Ion, n.1916, Brădet
- Chiriță Maria (Mariana lu' Grădinaru), n.1951, Starchiojd
- Diaconu Lica (Mama Lica), n.1913 (m.2008), Starchiojd
- Dragomir Petre (Nae Bâțcan), n.1931, Starchiojd
- Geantă Constantin, n. 1954, Cătina (cioban la Starchiojd)
- Gioabă Maria (Orica lu' Andreiaș), n.1926, Brădet
- Gîrbea Alexandru (Didi Jalbă), n.1937, Starchiojd
- Gîrbea Constantin, n.1945, Starchiojd
- Gîrbea Dumitru (Gică Colindeț), n.1941, Starchiojd
- Gîrbea Maria, n.1949, Starchiojd
- Gîrbea (Sârbu) Olimpia (Olimbița), n.1939, Starchiojd
- Gîrbea Vasilichia, n.1954, Starchiojd
- Leferman (Hristea) Sofia, n.1957, Starchiojd
- Marcu Tocuța, n.1942, Starchiojd
- Mihalache Maria, n.1929, Starchiojd
- Mușă Elena (Lenuța), n.1955, Starchiojd

- Oprea Maria (Marioara lu' Căritu), n.1919, Starchiojd
- Oprea Nicolae (Nicu lu' Baci), n.1935, Starchiojd
- Oprea Sofia (Fița lu' Baci), n.1933, Starchiojd
- Pătârlăgeanu V. Elena (Silvia), n.1927, Starchiojd
- Popescu Gheorghe, n.1932, Rotarea
- Preda Mariana, n.1950, Rotarea
- Savu Alexandru (Tică Bălănică), n.1929, Starchiojd
- Savu Ecaterina (Catirina lu' Bălănică), n.1933 (m. 2013), Starchiojd
- Stanciu Mircea (Mircea Țiganu'), n.1949, Starchiojd
- Voicilaș Gheorghe (Gheorghită Pistică), n.1971, Starchiojd
- Zbarcea Constantin, n.1950, Starchiojd

Bibliografie

1. *Atlasul Etnografic Român*, vol. I. *Habitatul*, 2003, coordonator: Ion Ghinoiu, Ed. Academiei Române, Regia Autonomă „Monitorul Oficial”, București
2. Avanu, George, Paula Popoiu, 2009 *Muzeul Național al Satului „Dimitrie Gusti”*, Ed. Age-Art, București
3. Bănățeanu, Tancred, 1985, *Prolegomene la o teorie a esteticii artei populare*, Ed. Minerva, București
4. Budiș, Monica, 1998 *Microcosmosul gospodăresc. Practici magice și religioase de apărare*, Ed. Paideia, București.
5. Butură, Valer, 1978, *Etnografia poporului român*, Ed. Dacia, Cluj-Napoca
6. Brill, Tony, 2006, *Tipologia Legendei Populare Românești*, Academia Română. Institutul de Etnografie și Folclor „Constantin Brăiloiu”, Ediție îngrijită și prefăcută de I. Oprișan, Ed. Saeculum I. O., București
7. Comitetul de Cultură și Artă al jud. Prahova, *Muzeul de Artă Populară din valea superioară a Prahovei, Muzeul de istorie al jud. Prahova*
8. Dima, Al., 1971, *Arta populară și relațiile ei*, ed. Minerva, București
9. Florescu-Pântece, Stelian I., 1992 *Starchiojd, sat de moșneni, în acte, studii și mărturii* Schiță monografică, Ed. Pacific, Ploiești
10. Ghinoiu, Ion, 1997, *Obiceiuri populare de peste an - dicționar*, Ed. Fundației Culturale Române, București
11. Giurescu C.C., 1971, *Tot în legătură cu vechimea satelor Starchiojd și Chiojdul Mic*, în „Pagini din trecutul istoric al jud. Prahova”, Muzeul de istorie al jud. Prahova
12. Iordache, Gheorghe, 1985, 1986, *Ocupații tradiționale pe teritoriul României*, vol. I, II, Scrisul Românesc, Craiova

13. Marinescu, Marina, 1975, *Arta populară românească*, Ed. Dacia, Cluj-Napoca
14. Mușlea, Ion, Ovidiu Bârlea, 1970, *Tipologia folclorului din răspunsurile la chestionarele lui B.P. Hașdeu*, Ed. Minerva, București
15. Muzeul Satului și de Artă Populară, 1981, *Studii și cercetări de etnografie și artă populară*
16. Pavel, Emilia, 1989, *Scoarțe și țesături populare*, Ed. Tehnică, București
17. Pascu, Neculai, 1971, *Scoarțele Chiojdului*, în „Pagini din trecutul istoric al jud. Prahova”, Muzeul de istorie al jud. Prahova
18. Petrescu, Paul, Secoșan, Elena, 1966, *Arta populară*, Ed. Comitetul de stat pentru cultură și artă, București
19. Petrescu, Paul, Stahl P.H, 1966, *Scoarțe românești*, Ed. Meridiane, București
20. Popescu, Paul D., 2007, *Cartea satelor chiojdene*, vol. I, Editura Prahova, Ploiești
21. Rîpeanu C.M., Simache N.I., 1968, *Documente privitoare la istoria comunei Starchiojd*, Comitetul județean de cultură și artă Prahova, Muzeul de istorie al jud. Prahova, Ploiești
22. *Sărbători și obiceiuri*, 2009, Răspunsuri la chestionarele Atlasului Etnografic Român, vol.V: Dobrogea, Muntenia, coord. Ion Ghinoiu, vol. îngrijit de Cornelia Pleșca, Ofelia Văduva, Emil Țârcomnicu, Ed. Etnologică, București.
23. Simache N.I, *Ștergarul prahovean*, Casa Creației Populare a jud. Prahova, Muzeul de istorie al jud. Prahova
24. Stoica, Georgeta, 1973, *Interiorul locuinței țărănești*, Ed. Meridiane, București.
25. Tismăneanu, Vladimir, 2006, *Comisia prezidențială pentru analiza dictaturii comuniste din România*. Raport final, București
26. Tudose, Alexandru, 2013, „...dacă m-aș naște înc-odat’ tot pălărier m-aș face”. *Poveștile de viață ale lui Nea Nicu sau,*

așa cum îl numește blogosfera: the last pălărier, în „Cultura”, nr. 31 din 29 august 2013, pp.28-29.

27.Vlăduțiu, Ion, 1973, *Etnografia românească*, Editura Științifică, București

28.Vulcănescu, Romulus, 1978, *Dicționar de etnologie*, Ed.Albatros, București

29.Zamfira, Mihail, 1978, *Terminologia portului popular în perspectiva etnolingvistică comparată sud-est europeană*, Ed.,Academiei Republicii Socialiste România, București

WEBGRAFIE

<http://www.monumenteprahova.ro/date-istorice/valenii-de-munte-date-istorice>

<http://monografiaculturalaspinache.blogspot.ro/>

[http://ro.wikipedia.org/wiki/Comuna Starchiojd, Prahova;](http://ro.wikipedia.org/wiki/Comuna_Starchiojd,_Prahova;)

Ilustrații

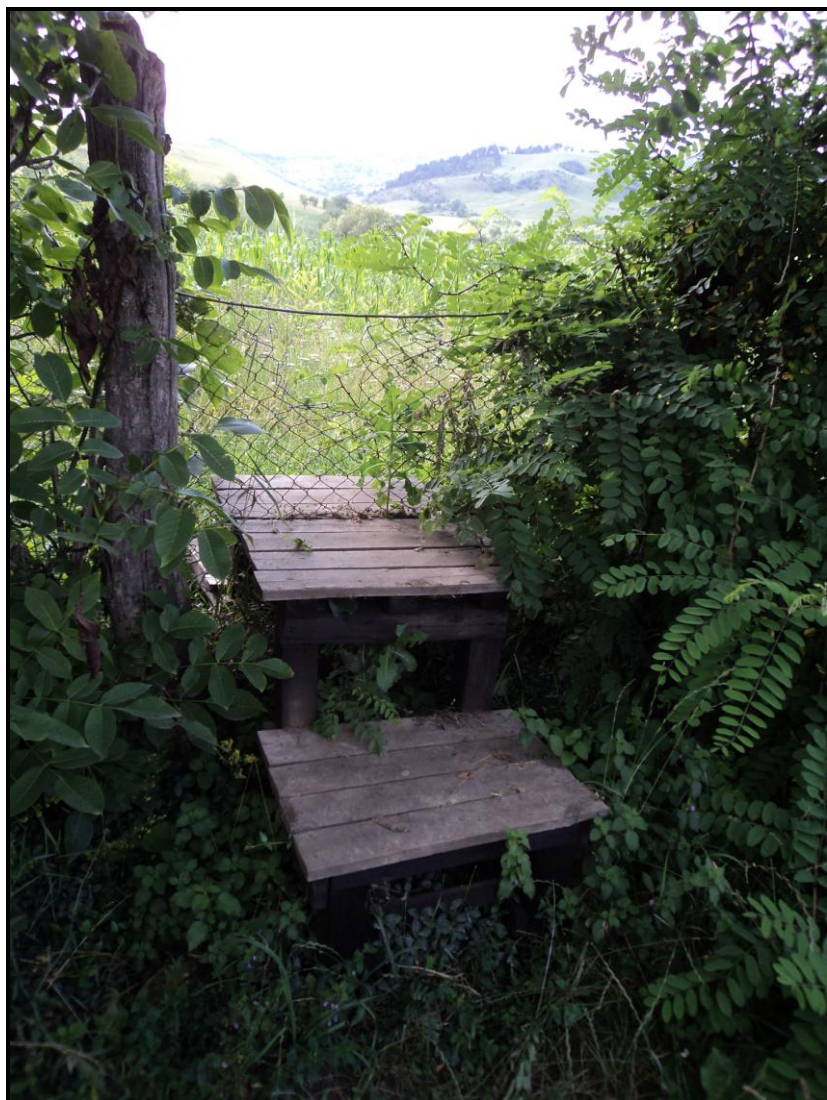




Fântână cu icoană



Îngrăditură de nuiele



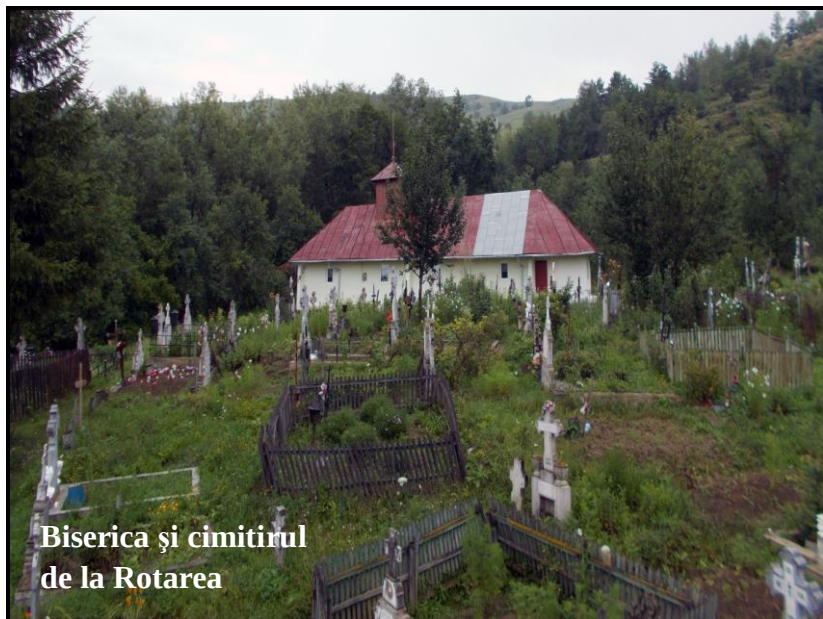
Pârleaz



**Cruce din piatră
amplasată în cimitir**



Cruce pe soclu
natural din piatră,
amplasată în sat



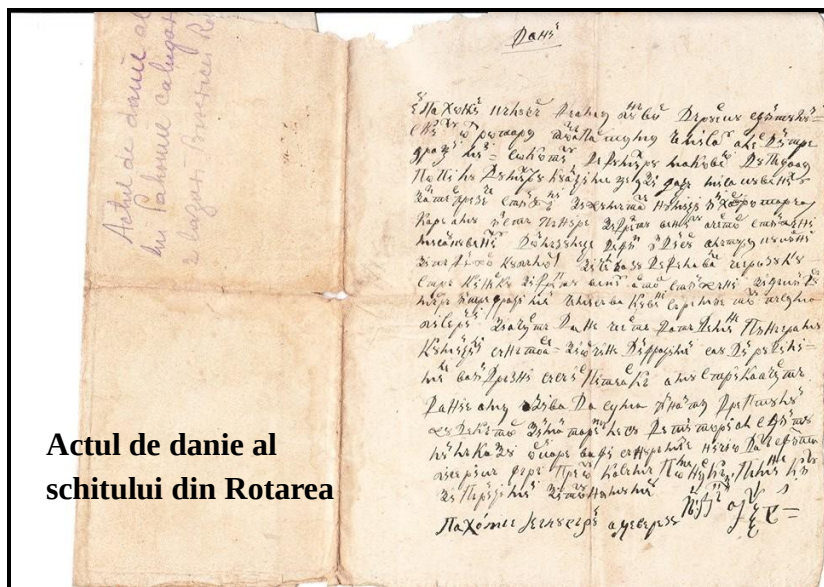
Biserica și cimitirul
de la Rotarea



**Biserica cu hramul Sf. Treime
din Starchiojd**



Biserica din Valea Anei





**Odaie învelită
cu șindrilă**

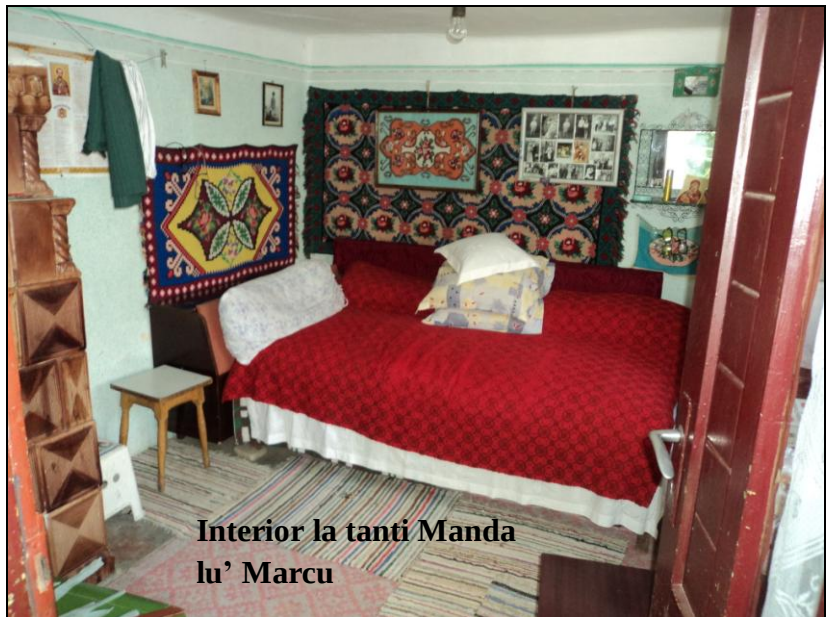


**Veteranul Ion
Cirmici venind
cu boii de la
odaia din Siriu**





Obiecte de uz gospodăresc din colecția etnografică locală



Interior la tanti Manda lu' Marcu

Stâna din Zmeurat



Claie de fân cu țarc





**Livada de pruni
în fâneată**



**Cazan pentru
prepararea tuicii**





**Perne cusute, în colecția
etnografică locală**

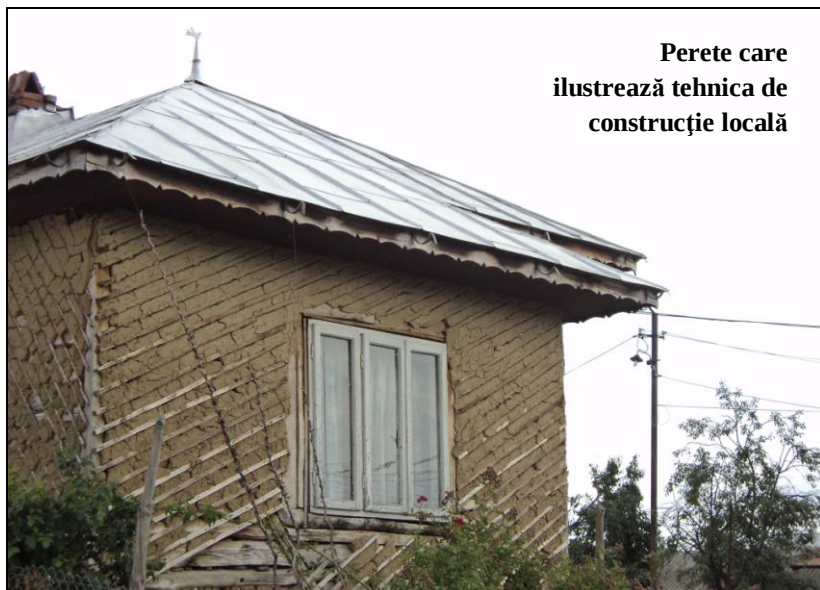




**Model de cusătură folosit
la decorarea iei**



Ie și fotă cu arnici



**Perete care
ilustrează tehnica de
construcție locală**



**Casă cu prispă pe
două laturi și stâlpi
ornamentați**



