

ROMANIAN FARMERS AND AND GERMAN CRAFTSMEN. CASE STUDY: THE VILLAGE NICOLINȚ IN THE SERBIAN BANAT

ȚĂRANI ROMÂNI ȘI MEȘTEȘUGARI NEMȚI STUDIU DE CAZ: LOCALITATEA NICOLINȚ DIN BANATUL SÂRBESC

Eufrozina GREONEANȚ

Școala de Înalte Studii pentru Educatori „Mihailo Palov”, Vârșeț

E-mail: geufrozina@yahoo.com

Abstract

In the present paper we will present the story of life, said with tenacity, eloquence and seriousness for the informant Gheorghe Cenușă of the profession blacksmith under which it was trying making an real history about traditional crafts from village Nicolinț in Serbian Banat between the 1930s and the years roud the Second World War. Our reasearch reveal each crat separately, talking about people who have practiced their life history, significant moments in their life and work, personal experiences, special stories heard or narrated by others, and and those that are lived by the informant himself.

Rezumat

În lucrarea de față este redată povestirea vieții, spusă cu tenacitate, elocvență și seriozitate de informatorul Gheorghe Cenușă, de profesie fierar, în baza căreia s-a încercat alcătuirea unei istorii reale despre meseriile tradiționale din satul Nicolinț, din Banatul sârbesc în perioada cuprinsă între anii 1930 și până în jurul anilor de după cel de al Doilea Război Mondial. Tabloul relevă fiecare meserie în parte, se vorbește despre oamenii care le-au practicat, istoria vieții lor, momente semnificative din viața și munca lor, trăiri personale, povestiri deosebite auzite sau povestite de alții dar, în primul rând, trăite de însuși informatorul în cauză.

Keywords: Nicolinț, Serbian Banat, memory, life story, farmers, craftsmen

Cuvinte-cheie: Nicolinț, Banatul sârbesc, memorie, povestea vieții, țărani, meșteșugari

Parcurgând aproape integral tot ce s-a scris despre localitatea Nicolinț din Banatul Sârbesc în presă¹ precum și efectuând o analiza atentă a materialului înregistrat cu Gheorghe Cenușă, unul dintre cei patru subiecți intervievați în timpul cercetărilor efectuate pentru redactarea tezei de doctorat, îmi permit să constat că ceea ce a fost publicat referitor la meseriile practicate pe parcursul anilor în localitatea Nicolinț sunt, mai degrabă, informații superficiale și fără de cercetări serioase în teren. S-au dat, în general, câteva puncte de reper asupra unor îndeletniciri, relatate de persoanele care încă le mai practicau, lipsind informațiile necesare pentru alcătuirea unei imagini complete a istoriei locale a meseriilor. De asemenea, am constatat că nu a fost abordată aproape deloc *memoria*

¹ Săptămânalul „Libertatea”, C.P.E. *Libertatea*, Panciova. *Satul 899*, Comunitatea Românilor din Serbia, filiala Nicolinț. „Cuvântul românesc”, Comunitatea Românilor din Serbia, Vârșeț.

*oamenilor obișnuți, documentele păstrate de ei sau, pur și simplu, poziția de pe care abordează anumite probleme*², pentru a se putea crea o imagine clară a acelor vremuri lăsate în urma noastră.

Pe acest motiv, cercetările mele au avut o altă dimensiune – povestirea vieții, spusă cu atâta tenacitate, elocvență și seriozitate de informatorul Gheorghe Cenușă, de profesie fierar, în baza căreia am reușit să alcătuiesc o istorie reală a meseriilor tradiționale din Nicolințul perioadei cuprinse între anii 1930 și până în jurul anilor de după cel de al Doilea Război Mondial. Tabloul relevă fiecare meserie în parte, se vorbește despre oamenii care le-au practicat, istoria vieții lor, momente semnificative din viața și munca loc, trăiri personale, povestiri deosebite auzite sau povestite de alții dar, în primul rând, trăite de însuși informatorul în cauză. Toate spuse în frumosul dialect local, pe care am considerat că este bine să îl abordez, ori de câte ori se simțea nevoia unei ilustrări mai constructive.

Având în vedere că Nicolințul se află într-o regiune de șes, în marginea Dunelor Deliblății și dispune de un hotar mare cu pământ arabil și pășune, se conchide că structura locuitorilor s-a format pe parcursul timpului, majoritatea locuitorilor s-au îndeletnicit cu zootehnia și cultivarea pământului.

Într-o astfel de comunitate, românul își vedea de viața din ograda lui, de porumbul ce ar trebui prășit și alte lucruri ce țin de propria gospodărie. El părăsește acest cerc închis doar atunci când în localitatea învecinată este zi de târg și atunci merge acolo să-și ducă produsele la vânzare și să cumpere tot ceea ce nu găsește în magazinele din satul lui. Aici face rost de obiecte de uz casnic, iar la magazinul *Grecoanei* cumpără stofă și mățăsuri pentru vestimentația de sărbătoare a fetelor și nevestelor. Tot aici, feciorii vin să-și coase costume și paltoane, pentru că în localitate nu există croitor pentru bărbați. Nicolinceanul merge și la târgul de la Vârșeț, dar mai rar, pentru că orașul este mult mai departe și drumul cu trăsura este mai anevoios. În bună măsură, la oraș se merge doar în caz de boală, în cazul când unicul medic din Karlsdorf nu-l putea ajuta pe bolnav.³ Și cam atât. Pentru atâta treabă, el nu are nevoie de prea mult contact cu persoane străine, nevorbitori de limbă română, relația fiind una de cumpărător-vânzător. Într-un mediu restrâns și evident închis, cum era localitatea Nicolinț în perioada respectivă, era foarte dificil să se vorbească de relaționare cu un „altcineva”, o persoană care aparținea unei alte comunități etnice. Puținele familii de sârbi încă reprezentau o raritate, localitatea fiind preponderent locuită cu populație românească.

În momentul când un număr mare de băieți au luat calea uceniciei în localitatea vecină, Karlsdorf, situația se schimbă radical.⁴ Orizonturile se deschid, copilul, pentru că ucenia începe imediat după terminarea celor patru clase de școală elementară, ulterior tânărul, începe să cunoască alte dimensiuni ale existenței, învață limba sârbă, pe care o cunoaște superficial de la școala din localitate, dar mai ales învață limba germană pe care o însușește foarte bine, locuind în casa patronului și mâncând la aceeași masă cu familia acestuia.

O ilustrare fidelă a acestor momente este experiența de viață a interlocutorului meu, Gheorghe Cenușă. Spre deosebire de restul tinerilor care, foarte de timpuriu, încep să lucreze la câmp alături de părinți, e deja timpul când *se prind în horă, se logodesc, eventual, se căsătoresc*, Gheorghe este trimis *șagârt*⁵ la fierăria nemților Max Jegher și Ludvik Krevech din Calişdor (Karlsdorf)⁶. Bunicul Gligorie, care este fierar, nu-l vrea ca ucenic, pentru că este sigur că doar la cineva străin poate învăța cu adevărat și poate însuși toate secretele unei bune meserii.

² Pia Brânzeu, *Micro-istoria reconsiderată*, în *Banatul din memorie*, volum coordonat de Smaranda Vultur, Timișoara, Marineasa, 2008

³ Sofija Jovanović, *ed. cit. f.p.*

⁴ O singură fată, Leana, viitoare soție a lui Gheorghe, a învățat broderia la o cunoscută croitoreasă din Karlsdorf, în majoritatea cazurilor, croitoria s-a învățat de la croitoresele din localitate, eventual s-a însușit în familie.

⁵ Ucenic

⁶ Localitatea este colonizată în anul 1802 cu germani. și a primit numele de Karlsdorf după arhiducele Karl Frank Joseph, ministru de război al Imperiului Austro-Ungar (n. m. E. P.)

O spus că io mi-s nîpotu lui și dacă grișăsc nu poacă să-mi die o palmă că ii zăl dă mihe, numa, spune, duce la nîemfi acolo, în Calișdor că acolo-s maistori buni și ai să învieți bihie.⁷

Acolo merge la școală, unde învață în limba sârbă, iar în fierărie vorbește limba germană, pe care cu timpul și-o însușește foarte bine. Este foarte apreciat ca ucenic, câștigă încrederea patronilor, iar ulterior devine un foarte bun meșter. Despre această perioadă Gheorghe povestește:

În dăcursu ala, dă tri ani, o trăbuit să mierg la școala dă meserie, dă zănat, am mârș la școală tot acolo, sara, dă la șinși șiasuri până la opt. Aia o fost marța și vihiria, dă doauă ori pră săptămână. În alilalce dzâl'ie, o trăbuit să lucru dî la șasă până la șasă. Am lucrat în covășie. La-miadzăt ni-am ođinît doauă șiasuri, că ei maistorii, s-or culcat, dar io, vara am făcut răcoarie prin covășie, am măturat, am căta rânduît, am măturat la drum, naincia covășii, ca să fie tot curat!⁸

Și în familia Krevech este bine primit. Meșterul avea o fată mai mică decât el și în fiecare duminică Gheorghe trebuia să o ducă la cinematograful din localitate. Cu timpul își dă seama că în casa lui Krevech este mai mult decât un simplu ucenic, pentru că la un moment n'imațu m-o spus că el ar vrea ca io să fiu zîniril'i lui!⁹

În aceste condiții, între cele două localități, una preponderant agrară, populată de români și cealaltă cu populație de etnie germană, cu meșteșugari pricepuți, cu un alt nivel de cultură și o dezvoltare economică mai avansată s-a creat, pe parcursul timpului, o relație de bună vecinătate și încredere reciprocă. Tânărul Gheorghe își dă foarte repede seama de această stare a lucrurilor:

Or fost oamiîni dă vorbă, dacă ai vorbit șieva cu ei nu ș-or tras vorba napoi, or fost oamiîni voioși, așa nu ai avut sfadă cu iei, or fost oamiîni zîngăș, curaț, oamiîni carie ci-or priețuit daca-i fost bun, daca-i fost rău, or fužit dă ciînie.¹⁰

Despre relația dintre membrii comunității germane și a românilor ca populație autohtonă, istoricul Valeriu Leu consemnează că

românii încep să-i perceapă pe germani și cu atribute pozitive, au mai degrabă cuvinte de apreciere la adresa lor: sunt harnici, uniți între ei, serioși au randament la tot ce fac. Eficiența economică impresionează, gospodăria germană ajunge model și termen de comparație.¹¹

În această situație acei tineri care își învață meseria la Kalsdorf însușesc și codul alimentar al germanilor, bucătăria șvăbească fiind una mai deosebită, cu multe mâncăruri gustoase, cu foarte multe legume și zarzavaturi și, ceea ce este foarte important, dar mai ales că impunea un anumit cod alimentar, mâncare pregătită zilnic, cele trei mese fiind servite la ore fixe. Tânărul ucenic este primit și respectat ca unul de neamul lor:

Am mâncat cu toți la o masă la un loc, șie o fost dă mâncaře...m-or priețuit. Duminica dacă nu am vihit acasă, m-or dat bani să mă duc la bioscop, numa cu condiție, să iau și pră fata lui cu mihie!¹²

Meseria pe care a învățat-o Gheorghe era căutată. Localitatea Nicolinț, la vremea respectivă avea o populație de 3040 suflete,¹³ care în bună măsură se ocupau cu agricultura, astfel că pentru un fierar se afla întotdeauna de lucru. Gheorghe spune:

Am învățat să potcovim la cai, să reparăm coșii bătrânie, să fașim d-ali noi, să fiericăm coșiliil'i, coșii d-ali mari, carie dă boi, aia tot șie să țanie dă covășie.¹⁴

⁷ A spus că sunt nepotul lui și dacă greșesc, nu poate să-mi dea o palmă, îi este milă pentru că sunt nepotul lui, zice, du-te la nemți, la Calișdor că acolo sunt meșteșugari buni și ai să înveți bine.

⁸ În decursul celor trei ani trebuia să merg la școala de meserie, am mers seara, de la cinci până la opt, de două ori pe săptămână, marța și vinerea. În celelalte zile trebuia să lucrez în fierărie de la șase dimineață până la șase seara. La amiază, am avut două ore de odihnă, pentru că meșterii s-au culcat, dar eu, vara am făcut răcoare în fierărie, am măturat, am făcut ordine, am măturat la stradă în fața fierăriei, să fie totul curat.

⁹ Neamțul m-a spus că ar vrea să-i fiu ginere.

¹⁰ Au fost oameni de vorbă. Dacă ai vorbit ceva cu ei, nu și-au retras cuvântul, au fost oameni voioși, nu ai avut ceartă cu ei, au fost oameni pedanți, curați, oameni care te-au respectat dacă ai fost bun, dacă ai fost rău, au fugit de tine.

¹¹ Valeriu Leu, *Imaginea germanilor la românii din Banat*, în coordonator Samaranda Vultur, *Germanii din Banat*, București, Paiadeia 2000, p. 50

¹² Am mâncat cu toții la o masă, la un loc, ce a fost de mâncare... m-au respectat. Dacă duminica nu m-am dus acasă, m-au dat bani să mă duc la cinematograful, dar cu o condiție, să o iau și pe fata lor cu mine.

¹³ Gligor Popi, *Scurt istoric al frunțașei localității Nicolinț*, în „Satul 899”, 1998, nr.12, p. 3

Ideea este că, dacă vorbim despre Nicolințul de la mijlocul secolului trecut, este important să știm câte magazine au fost în localitate, dacă au fost brutării și dacă sătenii au cumpărat pâine sau au făcut-o în casă, câte cârciumi au fost, și dacă singurul *turtar* din localitate și împrejurimi a reușit să facă de Paști și Crăciun suficient de multe turte dulci, în formă de inimioară și cu oglindă la mijloc. Referitor la aceste aspecte ale unei vieți tradiționale, etnologul Ana Berta oferă o imagine ce pătrunde în:

*diversele sfere ale vieții și ne oferă informații despre naștere și maturizare, despre prima întâlnire cu lucruri nemaivăzute până atunci, de exemplu o călătorie cu trenul, despre prăvălii și târguri, despre nunțile la unguri, despre bucuriile și tristețile vieții într-un sălaș, despre modul în care se zugrăvește o casă, despre grădinărit, bucătăria tradițională, despre dragostea față de acest întins șes și locul natal.*¹⁵

Am descris deja împrejurările care au făcut ca în această localitate preponderent rurală și mai ales tradițională, țărănească, să existe un număr mare de meseriași. Apropierea de localitatea vecină Karlsdorf unde, în anii douăzeci ai veacului trecut, s-a consemnat o adevărată înflorire a mai multor ramuri industriale și a numeroaselor meserii a făcut ca această influență să se resimtă și aici. În monografia *Istoria localității Banatski Karlovac*, scriitoarea Sofija Jovanović, ilustrează sugestiv imaginea acestei așezări cu populație germană:

*O adevărată perioadă de înflorire s-a consemnat în Banatski Karlovac, în anii douăzeci ai veacului trecut. Pe lângă fabrica de cărămidă „Kalitowich”, o centrală electrică, Fabrică de mobilier, Fabrică de șuruburi, Fabrică pentru producția de sucuri, în Karlsdorf, mai exista o Fabrică de salam, „Herz și fiul” care și-a extins secțiile și programul de producție, Fabrica lui Hoffmann pentru producția de băuturi alcoolice care, în această perioadă se modernizează și se introduce producția de lichior și ridică o fabrică pentru producția de oțet. De asemenea, numeroasele ateliere meșteșugărești se modernizează, comerțul și meșteșugurile înregistrând un adevărat progres.*¹⁶

La aceasta adăugăm și faptul că, în perioada respectivă, localitatea Nicolinț era o localitate relativ mare, conform recensământului din 1918, așezarea număra 3230 locuitori¹⁷, necesitățile și cerințele lor fiind destul de mari. Concret, în perioada cuprinsă între anii 1930 și până în jurul anilor de după cel de al Doilea Război Mondial, la Nicolinț au existat 7 fierari, 5 măcelari, 4 cojocari, 4 căruțari, 3 tâmplari, 1 frânghier, 2 sifonării, 1 turtar, 2 cofetari, 1 tinichigiu, 1 brutar, 4 lăptării, un atelier de pieptănat lână, 6 magazine și 6 birturi.

Despre fierari

A fost una dintre cele mai căutate meserii. Informațiile referitoare la această meserie au fost multiple, fără a fi lăsat la o parte nici cel mai mic detaliu despre familiile lor, numele lor, cât de pricepuți erau și, mai ales, ce și cum erau lucrurile ieșite din mâna lor. Astfel, dacă aveai nevoie de un lucru mai deosebit, o căruță *ferecată* mai altfel, te duceai la moș *Milan Covașiu*, numai că aici trebuia să stai la coadă, pentru că toată lume îi trecea pragul, atât de priceput și căutat era. Succesul său nu se limita numai la lumea satului, pentru că, în atelierul din Strada de la Vale, venea lume multă și din alte sate. Iar acest Milan, era unchiul respondentului meu Gheorghe Cenușă, iar tatăl lui

¹⁴ Am învățat să potcovim caii, să reparăm trăsuri vechi, să facem trăsuri noi, să punem elementele din fier la trăsuri mari și mai mici, să ferecăm care pentru boi, să facem lucruri care se țin de orice fierărie.

¹⁵ Ana Berta, *Tragovi tradicija*, www.bibliotekaindijija.rs/code/navigate.php

Zadire u raznolike sfere života kroz svoju priču saznajemo o rađanju i odrastanju, o prvom susretu sa vozom i drugim susretima, o pijacama i vašarima, o mađarskim svatovima, o radostima i tugama života na salašima, o moleraju, baštovanstvu, kulinarstvu, o ljubavi prema ravnicima i zavičajima.

¹⁶ Sofija Jovanović, *Istorija Banatskog Karlovca*, http://www.virtualnigrad.com/Istorija_Banatskog_Karlovca-100-4393
Zvezdane trenutke Banatski Karlovac je imao dvadesetih godina prošlog veka. Osim već pomenute Ciglane *Kalitowich*, postojale su: Fabrika salame, Električna centrala, Fabrika nameštaja, Fabrika metalnih vijaka, Sušara za kukuruz, Fabrika za proizvodnju voćnih sokova... Uz sve to, Karlsdorf je imao i prvu Fabriku za proizvodnju ukosnica, Fabrika salame "Herz i sin" koja proširuje proizvodni program i pogon, Hoffmann prepravlja fabriku alkoholnih pića na parni pogon, proizvodi i likere a podiže i fabriku sirceta. Mnoge zanatlije modernizuju svoje radnje, pribavljaju električne mašine. Trgovina i zanati cvetaju.

¹⁷ Gligor Popi, *Din trecutul satului Nicolinț*, în „Satul 899”, 1998, nr. 12, p. 3

Milan, moș Gligorie, era bunicul respondentului meu. Fierar fiind, Gheorghe a știut povestea fierăriiilor din Nicolinț, să dezvăluie amănunte despre măiestria unor fierari, informațiile fiind aprofundate, cu explicații concrete legate de tot ce se efectuează într-o fierărie. Nu este vorba numai de potcovitul cailor, aici se fereau trăsuri, căruțe, se băteau fiarele pentru pluguri, în vremurile mai de demult chiar și plugurile se fereau, pentru că erau făcute din lemn și era nevoie ca unele părți să fie consolidate cu metal. Este cert că fierarii erau cei mai căutați meseriași pentru că, în bună măsură, munca câmpului depindea de ei. Erau șapte la număr, aproximativ în fiecare stradă câte doi. Gheorghe menționează că erau necesari mai mulți fierari și mai multe fierării *cam în tot socacu câtă doi covaș pentru că o fost satu mare, coșii mulce, cai mulț*.¹⁸

Despre tâmplari

Și tâmplarilor le-a revenit un rol important în seria meseriașilor din această localitate, poate chiar, cea mai de cinste. Pur și simplu, de ei depindea, în bună măsură, zestrea pe care părinții o pregăteau pentru tânăra nevestă. Din casa părintească și, în acest caz nu avea deloc importanță familia din care provenea, mireasa trebuia să plece în mod obligatoriu, cu zestrea din care făceau parte obiectele de uz casnic: dulap, cel puțin două paturi, mese, scaune, în unele cazuri, chiar și mult mai multe lucruri. Și toate acestea se făceau la tâmplarii din localitate. Gheorghe Cenușă își amintește că erau trei tâmplari: *tata meu Vichentie, unu Nandri, vihit dân Satu Nou și Laza Tișlăru vihit dân Sâmiu*¹⁹ și că toți aceștia erau foarte buni meseriași:

Tâmplarii mai făceau ferestre, uși, porți, astfel că în localitatea Nicolinț, încă mai există case unde, poarta de la intrare și ferestrele au fost făcute de Vichentie, tatăl respondentului meu Gheorghe Cenușă.

Despre rotari

Despre meseria de *rotar sau căruțar*, Valer Butură precizează că aceștia sunt *meșteri specialiști în confecționarea și repararea carelor și căruțelor* și că aveau o importanță deosebită pentru o comunitate rurală, în fiecare *sat se găsea cel puțin un rotar care satisfacea cerințele gospodărești*.²⁰

Au fost meseriași foarte căutați, mijloacele de transport din vremea respectivă fiind carele, căruțele, trăsurile mai mari sau mai mici, săniile de toate mărimile. Abia după ce acestea au fost construite de rotari, au fost duse la fierari pentru ca aceștia să adauge elementele din fier. Dar, ei mai făceau și cozi pentru topoare, ciocane, securi, sape și celelalte unelte agricole și mai ales sănii. Iar povestea săniilor este una deosebită. În prima zi de Crăciun, înainte de masă, săniile porneau pe ulițele satului. Nu toate familiile dispuneau de sănii, dar cei care aveau acest privilegiu își plimbau fetele mari în straie de sărbătoare în sănii împodobite cu cele mai frumoase chilimuri, trase de armăsari cu *zvonițuri la urechi*.²¹

Dulgheri

La Nicolinț, cel puțin atât cât poate restitui memoria respondentului meu, au funcționat doar doi dulgheri, *Tie Opra și socrul lui Viorel lu Frințășci*. Aceștia s-au ocupat de construcția din lemn a caselor, au construit porți mai mici, hambare, dintre care unele cu elemente ornamentale și florale sau geometrice foarte frumoase, mai ales cerdacul fiind decorat în acest mod. Cerințele fiind foarte mari, lucrările de acest gen au fost efectuate, în bună măsură, de către *țimărmanii* din Karlsdorf.

În cercetările sale, istoricul sârb Rastko Stokanov menționează că *hambarul, ca obiectiv și parte componentă a unei gospodării nu sunt obiective tipice pentru spațiul Voivodinei, ci sunt o*

¹⁸ Aproape în toată strada erau câte doi fierari pentru că au fost satu mare, trăsuri multe, cai mulți.

¹⁹ Tatăl meu, Vichentie, unul, pe nume Nandri, venit din Satu Nou și *Laza Tișlăru*, venit din Sân Mihai și căsătorit la Nicolinț.

²⁰ Valer Butură, *Op. cit.*, 1978, p. 365

²¹ Cu clopoței la urechi.

influență adusă din Serbia Centrală. O construcție în masă de hambare a avut loc în perioada anilor 1900-1921.²²

Tinichigii

Și această meserie ținea de construcția caselor. Tinichigii se ocupau de burlanele pentru case precum și obiecte în bucătărie, găleți, cante, tăvi, pâlnii de diferite forme și mărimi. Gheorghe Cenușă își amintește că erau doar doi tinichigii în localitate, unul care *nu s-a prea ținut de lucru* și altul, Gheorghe Lincu, care a fost *bun cloanfăr*.²³

Cărămidari

Cu toate că în anii douăzeci ai veacului trecut în localitatea vecină, Karlsdorf a fost deschisă fabrica de cărămidă *Kalitowich*²⁴, în sat se practica fabricarea manuală a cărămizii, atât cărămidă *crudă* cât și cărămidă *arsă*. Nu toate familiile erau în situația să-și construiască casele din cărămidă *arsă*, doar cele mai înstărite își puteau permite acest lucru, astfel că îi plăteau pe cei care cunoșteau această îndeletnicire. Cărămida se făcea lângă balta din imediata apropiere a satului, numită Țâglana, unde se afla, din belșug, argilă sau, cum spuneau nicolincenii, *pământ galben*. În publicația *Satul 899* stă consemnat:

*Țâglana nu-i o băltoacă oarecare, este balta mare de la marginea Nicolințului. Nicolincenii nu-și amintesc când și cum a apărut, dar spun că e foarte veche. În schimb, își amintesc că în jurul ei trăiau familii mai sărace, care își câștigau existența cu ajutorul țâglanei... Numele vine de la cărămidă, țiglă (cigla în limba sârbă, n.m.). Fiind vorba de lut (argilă), sătenii au săpat fântâni, au scos pământ și au făcut cărămizi pe care au vândut-o ca țiglă crudă sau arsă.*²⁵

Nu toată lumea cunoștea procedura prin care *pământul galben* se transforma în cărămidă bună pentru construcții. O știau oamenii nevoiași, în bună parte țigani, care își aveau cocioabele pe malurile Țâglăniei și moșteneau meseria din tată-n fiu. Făceau cărămidă în cantități mai mici, pe care o vindeau sau făceau cărămidă la comandă pentru unele familii din localitate. Pământul era scos din fântânile pe care le săpau, deoarece doar în adâncimi se găsea o anumită argilă, care se amesteca cu apă, se frământa și se puneă în tipare speciale, apoi se lăsa la uscat. Procesul ce urma era unul foarte complicat. Gheorghe povestește:

*Cuptoriu ala s-o zâdîd dân țâglă crudă și or știut cum să facă canaluri ca să miargă aierul cald, or avut o răsuflătoare pră undie mierze fumu, și l-or mînjât cu imală amistăcată cu pliavă și atunș s-o aprins focu, or știut căce dzâl'ie să facă focu și atunș s-o astupat tot și s-o lăsat până s-o răsît.*²⁶

Odată răcit, acest cuptor s-a spart, s-a scos cărămida, iar când s-a făcut altă cărămidă, s-a făcut alt cuptor.

Cojocari

Despre cojocărit se spune că ar fi una dintre cele mai importante meserii tradiționale. Cojocul, atât pentru bărbați cât și pentru femei, era nu numai un obiect vestimentar ci și o expresie a bunăstării, a locului pe care îl ocupa persoana respectivă în ierarhia satului. Cojocul nu era același, avea numeroase tipuri și modele, dependente de vârsta persoanei pentru care era comandat, de buzunarul celui care îl plătea și, mai ales, de imaginea persoanei care îl purta.

Și Valer Butură menționează că această îndeletnicire a fost cel mai important și mai răspândit meșteșug *specializat în prelucrarea pieilor de ovine și confecționarea diferitor piese de*

²² Zlata Vasiljević, www.blic.rs/vesti/Vojvodina/285150. Istoričar Rastko Stokanov kaže da ambari nisu tipični objekti u Vojvodini, te da su preneseni iz centralne Srbije. Najviše su pravljjeni od 1900. do 1920. godine.

²³ Tinichigiu.

²⁴ Sofija Jovanović, *Op.cit., f.p.*

²⁵ Silvia Truia, *Țâglana*, în "Satul 899", 1995, nr. 6, p. 8

²⁶ Cuptorul s-a zidit din cărămidă crudă, ei au știut cum să lasă spații goale printre cărămizi, pe unde să meargă aerul cald, au avut locuri pe unde a mers fumul, pe dinafară l-au dat cu pământ amestecat cu apă și pleavă și atunci au aprins focul, au știut câte zile trebuie să facă focul și după aceea l-au închis și l-au lăsat până s-a răcit.

îmbrăcăminte. Meșteșugul a fost practicat în cadrul unor gospodării specializate de către membrii acestora ²⁷ De menționat este faptul că marea majoritate a cojocarilor nu țineau ucenici, meseria fiind practică de mai mulți membri din familie, avându-se în calcul, în primul rând, partea economică, câștigul rămânând în familie, dar și stoparea „sporirii numărului de cojocari”.²⁸

Conform celor spuse de respondentul meu, la Nicolinț erau patru cojocari care au confecționat pentru săteni: „*cojoașe, prâslușe dă piel'e dă miel, clăbieță, bundașă d-ali mari, lunzi până zos prântru dă iarna, păcurari or purtat bundașă și iarna și vara nu or fost fără bundașă acolo la stână*”.²⁹ Fiecare solicitant ducea la cojocar pieile de oaie sau de miel, în funcție de piesa vestimentară ce urma să fie confecționată. Dacă se dorea un cojoc cu piele foarte moale, se ducea la un anume cojocar, iar dacă se dorea ca piesa vestimentară să fie un ieșită din comun, atunci se ducea la vestitul cojocar *Ion a lu Păunchieșci*. Gheorghe Cenușă face, în acest sens, câteva observații interesante:

*Toți iei or învățat zănatu, altu măi slab, altu măi biñe! Numa, la uica Proca Șienușă, piel'ia o fost moal'e ca și când ar fi țesătură nu piel'e dă oaie ori miel, dar Ion lu Păunchieșci o lucrat măi frumos. Cojoașil'i și burdicuril'i li-o impistrit după dorința lu fiecarie. Aia s-o cumpărat, ira, așa i-o spus. O fost fărbută în culori, roșu, vierdie, vânăță, galbănă, și atuns el o croit flori d-alia și li-o prins dă cojoc.*³⁰

Măcelari

Cu toate că într-o așezare rurală în fiecare familie se creșteau animale de casă, în mod deosebit porci, în Nicolinț funcționau cu succes mai mulți măcelari. În anii celui de-al Doilea Război Mondial, la Nicolinț au fost cinci măcelari, cu măcelării răspândite în întregul sat, două dintre ele existând pe lângă birturile din localitate, pe parcursul anilor numărul lor majorându-se considerabil. În publicația *Satul 899* este consemnat:

La Nicolinț, cândva existau 5 măcelării particulare și mai mulți măcelari: Petru și fiul Pau Turcoane (Gușatu), Traian Baba (Pironi), Alexandru-Șandor Popin, Cuzman –Man Petcu (Frințești), ulterior Pau Picioane (Cărăbașu), Cornel Miclescu (Zaca), Ion Turcoane (Gușatu), Ion Cebzan și alții, ucenici sau calfe, angajați în sat sau la Banatski Karlovac, la fabrica de carne și conserve.

*Toamna, la culesul porumbului, măcelarii ridicau corturi la intrarea în sat și vindeau carne și cârnați pe porumb.*³¹

Sifonari

În Nicolințul de la jumătatea secolului al XX-lea au existat două sifonării și anume în casa lui *Tie Șutu, din Strada de la Vale* și în casa lui *Ion a lu Draga*, în aceeași stradă, aceasta din urmă funcționând o foarte îndelungată perioadă. Pe lângă sifon, s-a produs și o băutură acidulată cu miros de zmeură, foarte apreciată și căutată de săteni, mai ales de copii. Ultima sifonărie, cea din casa lui *Ion a lu Draga* a funcționat foarte mult timp, până la decesul proprietarului (1989, n. m. E. G.)

Brutari

Tot la jumătatea secolului al XX-lea, în localitate lucra un singur brutar. Indiferent că foarte multe familii aveau propriul grâu și aduceau făină de la morile din localitățile învecinate, mulți localnici cumpărau pâine de la brutarul ce stătea cu chirie într-o casă din strada principală. Se

²⁷ Valer Butură, *Op. cit.*, 1978, p. 406

²⁸ *Ibidem*

²⁹ Cojoace, veste din piele de miel, căciuli, cojoace mari, lungi până jos, pentru iarnă, ciobanii le-au purtat și vara și iarna, nu au fost fără ele la stână.

³⁰ Toți au învățat meseria, unii mai puțin, alții mai bine. Doar că, la uica Proca Cenușă, pielea a fost așa de moale de parcă ar fi fost țesătură, nu piele de oaie sau miel, dar *Ion a lui Păunchieșci*, a lucrat mai frumos. Cojoacele și vestele le-a decorat după dorință fiecăruia. S-a cumpărat ira, așa s-a numit. A fost vopsită în culori, roșu, verde, albastru, galben, din asta a decupat flori și le-a cusut pe cojoc.

³¹ Gheorghe Bosioc, în „*Satul 899*”, 1999, nr. 4, p. 6

cumpăra pâine mai ales atunci când lucrările agricole erau în toi, întreaga familie fiind pe câmp, iar cei care rămâneau acasă, copiii și cei mai în vârstă din familie, nu puteau să facă pâine în casă.

Lăptari

Având în vedere că fondul de animale era foarte mare, s-a simțit nevoia ca surplusul de lapte dintr-o gospodărie să fie vândut. În acest sens, laptele a fost colectat în patru familii din localitate. Gheorghe Cenușă a fost cel care mi-a vorbit despre lăptari și despre prelucrarea laptelui. Laptele adunat se pune într-o mașină specială care separa grăsimea din care se făcea unt care, ulterior, se vindea pe piața din Belgrad. Din laptele rămas se făcea brânză degresată, cumpărată, în bună măsură, de cei mai nevoiași, prețul fiind foarte mic

După terminarea celui de-al Doilea Război Mondial a urmat o perioadă când, pe lângă cota obligatorie în produse, oamenilor le-au fost luate și animalele din bățatură, în condițiile date, lăptăriile încetând să mai funcționeze.

Cofetari

Bomboțari, lețederi sau țucărpecheri, așa erau numiți la Nicolinț, cofetarii. Ei știau să facă bomboane de zahăr sau *bomboanță în fielerice fieleri și colori*, batoane din nuci și zahăr ars, mere învelite în zahăr roșu, puse-n băț. Cei doi soț și soție, care se ocupau de aceste mici bucurii pentru copii, aveau un nume, numai că respondentul meu a uitat cum i-a chemat, dar nu a uitatsăamintească că duminica, după slujba de la biserică ieșeau în colț de stradă cu *tezga* plină de bunătăți, pentru ca bunicii sau străbunicii să nu plece cu mâna goală acasă, la nepoți. Mai apăreau cu vestita *tezgă* și duminica sau în zilele de sărbătoare la horele din sat. Gheorghe Cenușă amintește și alți *bomboțari*, ultima din localitate, fiind *vestita Boaba*, care a locuit, împreună cu mama, în imediata apropiere a gospodăriei familiei Cenușă:

Tot el povestește că *Boaba* a învățat meseria de la tatăl ei, că ulterior și-a deschis un mic chioșc în centrul satului unde vindea și înghețată dar pe care trebuia să-l închidă în jurul anilor 1970, când în localitate se stabilește un albanez venit din Macedonia, care și-a construit o cofetărie în centrul localității, bine aprovizionată cu diferite dulciuri, prăjituri și înghețată.

Turtari

Povestea turtarilor este una deosebită. Cine nu-și amintește de turtele dulci, în diferite forme și mărimi, cu oglinjoară la mijloc, primite la sărbători sau cele atârinate în bradul de Crăciun? Exista o singură familie în localitate care știa secretul turtelor dulci și își plasa marfa nu numai în sat, ci și în multe alte localități. Este vorba de familia lui Milan Trifon care, pe parcursul anilor, a devenit *Milan Turtariu*. Toată lumea îl cunoștea sub acest nume, atât în sat cât și în târgurile unde apărea cu căruța lui, plină cu marfă. În publicația *Satul 899* se notează:

*Pe lângă căluți, pistoale, fetițe, inimi, trăistuțe de Crăciun, mai făcea mărgele colorate în roz și alb cu cruciulițe la mijloc și înșirate pe ață, apoi „ciuturi”, un fel de traiste prinse la mijloc cu mânuși, decorate cu hârtie creponată și oglinzi, cu care se împodobeau pomul de Crăciun.*³²

Secretul rețetei pentru prepararea acestor lucruri minunate, care au adus bucurii multor generații de copii, a fost foarte bine păstrat în familie și se lăsa moștenire din tată în fiu. Se știa doar atât că *turtele se făceau din făină, zahăr și ouă*, aluatul se întindea pe o masă lungă, apoi, cu ajutorul unor tipare din metal, se decupau diferite modele și se dădeau la copt într-un cuptor special din cărămidă care avea două uși, una în față și alta în spate. Pe o ușa se introduceau turtele, iar pe cea din față, care avea două ferestruici, se verifica dacă sunt coapte, fără să se deschidă ușa cuptorului. Atât am reușit să aflu din spusele respondentului meu Gheorghe Cenușă. Moș Milan a decedat demult, soția lui de asemenea, în casa lor nimeni nu este interesat să continue meseria din străbuni, dar nici secretul nu este spus.

³² Silvia Truia, *Pomul cu turte dulci*, în „Satul 899”, 1996, nr. 8. 1996, p. 3

Magazinele din Nicolinț

La jumătatea veacului trecut, în localitatea Nicolinț existau șase magazine, împrăștiate în întreaga localitate, magazine mai mici sau mai mari, mai aprovizionate sau mai puțin aprovizionate. Totul depindea de locul unde se găsea magazinul (*dućianul* sau *griecul*, termen folosit de nicolinceni), în ce stradă, de mărimea lui și de familia în proprietatea căreia se afla. Cei care se aflau într-o situație mai favorabilă își permiteau ca marfa să fie foarte diversă și pe lângă articolele alimentare de larg consum se găseau și obiecte ce țin de vestimentație sau obiecte pentru casă. Cel mai mare a fost magazinul lui Nică Truia, din strada principală, în același loc găsim și astăzi tot un magazin mare. Alte magazine mari au fost magazinul lui Chentă Mengher din Strada Mică și a lui Tie Crăciun din Strada Mare. Celelalte au fost mai mici, unele funcționând pe lângă birtul pe care îl avea același proprietar. Gheorghe Cenușă prezintă:

*Or fost dăstul 'e dućianuri. Al măi mare o fost la Nică Truia, în colț la Drumu al Marie. L-o ținut el, gazda. Atuns o avut și Moisă Pupin, câta dućian, tot la Drumu al Marie, atuns o fost aiș, în colț, unde o fost Valieri Surșa, unu Gică, ăsta o avut măi dă mult dućian. E, m-am zuitat dă Man Frianț, ala o ținut și biert și cășăpie, tot aiș a avut dućian și cășăpie Gușatu, atuns, aiș, la Greși o ținut dućian Chentă Mengher. Unde îi Stanșiu, o fost un ducian, ala l-o ținut Tie Crășun.*³³

Ultimul dintre ele era mai specific, era proprietatea lui Tie Clipan, care avea și birt dar și pieptănătorie pentru pieptănat lâna. Lâna era adusă spălată și uscată, aici se pieptăna, urmând apoi să fie toarsă, în nopțile lungi de iarnă, de femeile din familie.

În localitate au fost multe cârciumi

Ceea ce este foarte ciudat, dar și aceasta ține de capitolul ocupațiilor tradiționale, în localitate existau, foarte multe birturi. Proprietarul unor birturi, ținea și câte un mic magazin. Cel mai mare birt a fost a lui Sima Țuiu *ca're o vindut tot și s-o dus în Rumânia o cumpărat acolo o pustă.*³⁴ Au existat și alte birturi, *toaćie cu firmă la socac prântru că, nainće toaće zănaturil 'i or fost cu firmă, și bierturil 'i or fost cu firmă.*³⁵

Acestea ar fi meseriile practicate în localitatea Nicolinț într-o perioadă mai îndelungată de timp, începând cu anii 1930 și până în jurul anilor 1970. Și după această perioadă, au mai existat unele meserii, majoritatea dintre ele pierzându-se în fața timpurilor noi ce au început să fie tot mai mult simțite în viața satului. Așa cum am reușit să constat grație interviurilor realizate în cadrul prezentei cercetări, toate aceste practici sunt în prezent realități memoriale. Sau, în termenii unui reportaj cu valoare sentimentală:

Cu multă părere de rău trebuie să afirm că imaginea satului de altădată s-a pierdut demult în negura vremurilor. Imaginea Nicolințului din zilele noastre este cu totul alta. În localitate există doar trei magazine, un caffè bar și o stațiune unde se colectează laptele. Și un salon pentru jocuri de noroc. Atât.

*Se mai păstrează, ici și colo, în umbra caselor date în paragină, canaturile ușilor imense, ce vreau să ne spună că aici, a fost odată un magazin alimentar, o măcelărie, o fierărie...*³⁶

³³ Au fost mai multe magazine. Cel mai mare a fost a lui Nică Truia, în colț la Drumu Mare, tot pe strada asta a avut și un magazin mic Moisă Pupin, a fost aici în colț, în strada noastră, unde a locuit Valieri Surșa, apoi a fost unul Gică, el a avut mulți ani magazin, în Strada de la Deal, Man Freanț a avut magazin și birt, tot în această stradă a avut magazin și măcelărie Gușatu. A mai avut magazin Nică Pupin. A fost un magazin și în casa lu Greși (familia Paraschevei Agadișan, n. m. E. G.) l-a ținut Mengher, iar unde este casa familiei Stanciu, a avut magazin Tie Crăciun.

³⁴ În timpul celui de-al Doilea Război Mondial un număr de nicolinceni au trecut clandestin frontiera și s-au stabilit pe moșia acestui Țuiu, (aflată pe partea dreaptă, la intrarea în localitatea Voiteg, Jud. Timiș, România), unde au lucrat ca zilieri (n. m. E. G.).

³⁵ Toate au avut firmă la stradă, deoarece în trecut fiecare atelier meșteșugăresc trebuia să aibă firmă la stradă, de asemenea și birturile.

³⁶ Eufrozina Greoneanț, *Istoria locală a meseriilor*, în „Banatul, jurnal al primăriilor din Banatul Istoric”, anul II, nr. 4, 2012

BIBLIOGRAFIE

- BERTA, Ana *Tragovi tradicija*, www.bibliotekaindjija.rs/code/navigate.php
- BOSIOC, Gheorghe (1999), în „Satul 899”, 1999, nr. 4, p. 6
- BRANZEU, Pia (2008). *Micro-istoria reconsiderată*. În *Banatul din memorie*, volum coordonat de Smaranda Vultur, Timișoara: Editura Marineasa
- GREONEANȚ, Eufrozina (2012). *Istoria locală a meseriilor*, în „Banatul, jurnal al primăriilor din Banatul Istoric”, anul II, nr. 4, 2012
- JOVANOVIĆ, Sofija, *Istoriya Banatskog Karlovca*
http://www.virtualnigrad.com/Istoriya_Banatskog_Karlovc-a-100-4393
- LEU, Valeriu (2000). *Imaginea germanilor la românii din Banat*. În Samaranda Vultur (coordonator), *Germanii din Banat*, București: Editura Paiadeia
- POPI, Gligor (1998). *Scurt istoric al fruntașei localității Nicolinț*, în „Satul 899”, 1998, nr.12, p. 3.
- TRUIA, Silvia (1995). *Țâglana*, în „Satul 899”, 1995, nr. 6, p. 8
- TRUIA, Silvia (1996). *Pomul cu turte dulci*, în „Satul 899”, 1996, nr. 8. 1996, p. 3
- VASILJEVIC, Zlata, [www.blic. rs/vesti/Vojvodina/285150](http://www.blic.rs/vesti/Vojvodina/285150)
- Colecția săptămânalului „Libertatea”, C.P.E. Libertatea, Panciova
„Satul 899”, Comunitatea Românilor din Serbia, filiala Nicolinț
„Cuvântul românesc”, Comunitatea Românilor din Serbia, Vârșeț