CONSIDERAȚII PRIVIND ALIMENTAȚIA LOCUITORILOR DIN BĂIȚA (JUD. BIHOR). MĂRTURII ACTUALE

SABINA HORVATH*
ANA MARIA POPA**

CONSIDERATIONS REGARDING THE NOURISHMENT OF THE INHABITANTS OF BĂIȚA (BIHOR COUNTY). CURRENT TESTIMONIES

Abstract: The traditional nourishment of the village of Băița (Bihor county) (today belonging to the town of Nucet, Bihor county) presents particularities related to a way of life specific to mountain villages but also to mining villages. The village of Băița became an important mining center since the 19th century, where an ethnically heterogeneous population was concentrated through colonization by German and Hungarian populations. In this context, the peasant nourishment was enriched with recipes and techniques for preparing food specific to other ethnic groups, but entering the food fund of the locals. There are aspects preserved today in the daily or festive nourishment of the local population and transmitted from generation to generation.

Băița (jud. Bihor), azi parte componentă a orașului Nucet, cunoscută ca important centru minier încă din perioada medievală, în principal cu exploatări de cupru (de numele căruia se leagă însăși denumirea de Rézbanya) sau metale rare (molibden și bismut), prezintă numeroase particularități social- economice păstrate în memoria colectivă, vizibile și azi în modul de trai al localnicilor. Într-o comunitate în care ocupația principală a devenit mineritul, modul de trai al localnicilor a fost puternic influențat de posibilitățile oferite de remunerația bănească obținută prin munca salariată, într-o perioadă în care sate învecinate aflate la altitudini mai joase (precum Fânațe, Câmpani, Sighiștel), aveau caracteristic un mod de trai bazat pe agricultura.

Comunitatea localității Băița s-a găsit eterogenă încă din perioada timpurie a mineritului (sec. al XV-lea), fiind colonizate populații de etnie germană, slovacă și maghiară, ca lucrători la minele de cupru și fier, ai căror urmași astăzi fac parte dintre locuitorii Băiței, păstrându-și apartenența etnică

* Muzeul Țării Crișurilor Oradea - Complex Muzeal, e-mail: sabihorvath@yahoo.com
** Fundația de Protejare a Monumentelor Istorice din Județul Bihor, e-mail: ana_maria_p_2007@yahoo.com

și confesiunea romano - catolică[1]. S-au alăturat populației românești autohtone ortodoxe și ulterior greco – catolice, formând împreună o comunitate de lucrători mineri al cărui mod de trai s-a particularizat prin tendința de urbanizare a localității, prin instalarea de timpuriu a instituțiilor administrative aferente exploatării miniere și a celor adiacente de învățământ german, maghiar și român, a celor ecleziastice, de timp liber etc.[2]. În secolul al XIX-lea lucrătorii minelor și ai topitoriilor de fier din Băița împreună cu cei din Vașcău și din satele limitrofe făceau parte și erau membrii ai unor instituții de ajutorare financiară reciprocă (Bruderlade) atestate chiar din 1819[3].

Pornind de la relieful înconjurător și modul de trai al populației autohtone românești, realitatea etnografică a locuitorilor Băiței s-a înscris în ceea ce numim agricultura de munte cu pământ arabil puțin, slab productiv cu areale mici de terenuri despădurite. Se găsește în toponimia istorică a satului, spre exemplu teren redat agriculturii în apropierea hotarelor dintre Băița și Sighiștel cu numele de *Ciunjiștea Vârtopii* sau *Curătura* denumire proprie unei părți a hotarului Băiței între 1818 și 1868[4]. Pășunile erau necesare creșterii animalelor, ocupație atestată în urbariul de la 1600 unde locuitorii din Băița erau notați cu al doilea cel mai numeros număr de oi după satul Câmp. În același document sunt înregistrați cinci locuitori ca având fiecare dintre ei în posesiune vite, cai, turme de porci și oi[5]. În conscrierea din 1720 localnicii din Băița pășunau vaci, boi, cai, oi și capre, însă în număr mai mic decât alte sate din zona montană a Depresiunii Beiuș[6]. Pământurile au fost folosite ca pășuni și grădini de mici dimensiuni în care se cultivau porumb, cartofi, orz, ovăz, secară și zarzavaturi și legume. În 1841 din șpanatul Băița se dădea ca dijmă o cantitate de 1950 de bucăți de varză către Episcopia Romano -

[1] https://ro.wikipedia.org/wiki/B%C4%83i%C8%9Ba,_Bihor

[2] *Biserica și școala. Foaie bisericească scolastică, literară și economică,* anul XXVII, (în continuare *Biserica și școala. Foaie bisericească...*) nr. 45, Arad 9/22 noiembrie 1903, p. 375; *Biserica și școala. Foaie bisericească scolastică, literară și economică,* anul XXVII, (în continuare *Biserica și școala. Foaie bisericească...*) nr. 46, Arad 16/29 noiembrie 1903, p.384.

[3] Nicolae Țucra, *Vașcău. Comună – oraș – ținut*, Editura Brevis, Oradea, 2000, p. 195.

[4] Barbu Ștefănescu, *Tehnica agricolă și ritm de muncă în gospodăria țărănească din Crișana (sec al XVIII-lea și începutul sec. al XIX),* Editura Fundația Culturală ”Cele Trei Crișuri„ Oradea, 1995, (în continuare Barbu Ștefănescu, *Tehnica agricolă...*) vol.1, p.160; Barbu Ștefănescu (coordonator), Aurel Chiriac, Ioan Goman, Stelian Nistor, *Agricultură, meșteșug, și comerț, la locuitorii zonei Beiușului, în secolele XVIII- XIX*, Editura Universității din Oradea, 2001, p. 49 - 50.

[5] Nicolae Țucra, *op. cit.,* p. 67.

[6] Barbu Ștefănescu (coordonator), Aurel Chiriac, Ioan Goman, Stelian Nistor, *op. cit*., p.84.

Catolică[7]. Grâul, principala cereală panificabilă se cultiva în cantități foarte mici sau chiar deloc în anumite perioade[8]. Cultivarea pomilor fructiferi adaptați climei de munte a fost atestată încă din 1733 prin prezența în conscrierea din acel an a 7 cazane de fiert țuică în Băița[9]. Realitatea etnografică din trecut implică și o agricultură mai intensă în partea joasă a satului (azi vatră a orașului Nucet), unde pământurile permiteau o extindere agricolă care să susțină un sistem alimentar pentru populația autohtonă și o sursă de venit prin valorificarea surplusului în târgul săptămânal al Băiței, unde își vindeau mărfurile alimentare și meșteșugărești și alți locuitori ai Depresiunii Beiuș dar și moții din Apuseni[10].

În evoluția sa, Băița a depășit limitele unei așezări tradiționale de munte, fiind numit "orășel montan" în publicația tipărită la Arad, *Biserica și școala. Foaie bisericească școlastică, literară și economică*, nr. 9/22 noiembrie 1903[11]**,** statut păstrat și validat de existența unei administrații laice cu interes asupra zăcămintelor miniere și a unei societăți de elită formată din familiile funcționarilor care se ocupau de organizarea minei.

După 1950 prin preluarea exploatării de uraniu de către regimul sovietic, realitatea etnografică a Băiței s-a modificat prin industrializarea accelerată și prin angrenarea populației locale și învecinate în munca minieră[12]. Regiunea Băiței s-a încadrat unui aspect general prin care populația s-a găsit în situații grele transpuse în alimentație precară, cu pâine din grâu curat doar la sărbătorile importante de peste an. Înlocuitor cotidian ala pâinii era *mălaiul*, pregătit din făină de porumb însă cu o consistență grosieră, însoțitor al altor alimente[13].

Unul dintre aspectele vieții locale, precum cel legat de hrana locuitorilor poate fi surprins astăzi prin cercetările de teren, aspecte prezente în memoria colectivă a locuitorilor.

În plan cotidian hrana lucrătorilor minieri și a membrilor familiilor acestora s-a încadrat într-un fond comun în care alimentele locale pe care le cultivau în propriile grădini sau le cumpărau din târgul săptămânal, ținut în

---

[7] Sabina Horvath, *Alimentația tradițională din Bihor între secolul al XVIII-lea și începutul secolului al XIX-lea*, Editura Muzeului Țării Crișurilor, Oradea, 2017 (în continuare Sabina Horvath, *Alimentația tradițională din Bihor...)*, p. 130.
[8] *Ibidem*, p.84.
[9]*Ibidem*, p.195.
[10] Barbu Ștefănescu (coordonator), Aurel Chiriac, Ioan Goman, Stelian Nistor, *op. cit*., p.139.
[11] *Biserica și școala. Foaie bisericească ...*anul XXVII, nr. 45, p. 375; *Biserica și școala. Foaie bisericească ...*anul XXVII, nr. 46, p.384.
[12] Barbu Ștefănescu (coordonator), Aurel Chiriac, Ioan Goman, Stelian Nistor, *op. cit*., p. 37.
[13] Nicolae Țucra, *op. cit*., p. 207.

fiecare zi de duminică în centrul localității. Se obținea așa numita hrană de gospodărie prin creșterea porcilor, în general 2-3 porci pentru o familie, a păsărilor de curte, vaci pentru lapte și chiar efective mai mici de oi pentru consumul familial. Din cultivarea grădinilor dispuse în jurul caselor sau celor obținute prin despăduriri la distanță oamenii obțineau cartofi, zarzavaturi și legume (rădăcinoase, castraveți, varză, roșii și ardei în cantități mai mici) dar și anumite cereale precum porumb, secară și puțin grâu, pe alocuri sau orz și ovăz pentru hrana animalelor[14]. În condițiile în care populația bărbătească a fost angrenată în munca minieră, activitatea agricolă rămânea în sarcina femeilor, bătrânilor și copiilor[15].

Profilul minier a determinat existența unei surse de hrană exterioară prin aprovizionarea populației cu alimente aduse pentru suplimentarea hranei, necesară unui efort fizic susținut de muncă grea. Lucrătorii minieri, personalul auxiliar dar și familiile acestora beneficiau de acest sistem alimentar controlat prin cartele. Se emiteau cartele pentru alimente dar și pentru stofe necesare confecționării hainelor, fapt care a dus de timpuriu la înlocuirea portului tradițional țărănesc realizat din pânză țesută în casă[16].

Cele mai frecvente alimente distribuite în așa numitele *alimentare*, conform memoriei colective a foștilor lucrători minieri erau produsele din carne de porc și vită, produse lactate unt și smântână vândute la vrac, lapte, orez. Grăsimile vegetale distribuite erau uleiul și margarina, cel mai frecvent se vindea margarină ca înlocuitor al untului dar și laptele praf pentru suplinirea rațiilor necesare lucrătorilor minieri. În acest caz oamenii își amintesc de acele produse alimentare industriale de bună calitate de până în anii 1975- 1980, spunând spre exemplu că margarina "*era de bună calitate spre deosebire de ce a urmat după 1980*"[17]. Oamenii își amintesc că în fluxul de aprovizionare în perioada de până în 1989 au fost perioade în care alimentele distribuite pe cartele existau îndeajuns atât pentru lucrători cât și pentru familiile acestora dar evident și perioade de criză sau sincope grave de alimentare cu produse de bază precum cele de carne[18].

---

[14] Informație de la Popa Minodora, n. 1950, locuiește în Nucet str. Mihai Eminescu, nr. 31, (născută în Băița) (în continuare Informație de la Popa Minodora...).

[15] Informație de la Gaje Barbura, n. 1947, Băița (orașul Nucet), nr. 219 (în continuare Informație de la Gaje Barbura...).

[16] Informație de la Popa Gheorghe, n. 1944, locuiește în Nucet, str. Mihai Eminescu, nr. 31 (născut în Fânațe, fost lucrător minier) (în continuare Informație de la Popa Gheorghe...).

[17] Informație de la Pele Lucreția, n. în 1942, (născută în Băița) loc. Nucet, nr. 212 (în continuare Informație de la
Pele Lucreția...).

[18] Informație de la Popa Gheorghe, ...

Locuitorii Băiței s-au găsit în situația de armonizare a alimentației tradiționale în care gospodăria reprezenta baza de producție, cu ceea ce oferea și suplimenta sistemul oficial de aprovizionare, realitate ce s-a regăsit atât în hrana cotidiană cât și festivă. Alimentația de zi cu zi s-a încadrat în așa numitele "mâncăruri obișnuite" precum "zemurile de cartofi, de varză, de fasole verde sau uscată" din timpul săptămânii sau "ciorbele cu carne proaspătă sau afumată" pentru masa de duminică. Cât privește distribuirea zilnică a alimentelor, de regulă dimineața se consuma hrană compusă din ouă, slănină sau chiar mămăligă cu brânză în special pentru alimentația copiilor. Prânzul era compus dintr-un singur fel de mâncare, de obicei zemurile amintite mai sus și cel mult în completare, se pregăteau feluri de plăcinte coapte pe plită. Acestea reprezentau și feluri de mâncare duse de femei la cei care lucrau pentru o zi întreaga la fânațele sau grădinile de pe versanții muntoși ai Băiței. Cina era compusă de regulă din bucate rămase de peste zi sau hrană rece din "ce avea omul prin casă"[19].

Un aspect interesant privind alimentația într-un anumit moment al anului se petrecea la coborârea oilor de la munte, toamna târziu în apropierea sărbătorii de Sâmedru (Sf. Dumitru, 26 octombrie), când după împărțirea turmelor și a brânzei, animalele erau duse în gospodării. Proprietarii făceau o evaluare a stării turmelor proprii iar animalele bătrâne erau sacrificate, preparându-se feluri specifice din măruntaiele animalului precum "caltaboșii de oaie"[20].

Felurile specifice mesei de duminică sunt caracteristice unei mese festive chiar după mijlocul secolului al XX-lea, cu evidentă influență urbană fiind pregătite două feluri de mâncare precum "supa de tăiței cu carne de pasăre", "cartofi zoliți (n.n. piure) cu friptură și sos de fructe și zarzavaturile fierte în supa de tăiței". Un caracter aparte identificăm prin interculturalitatea comunităților etnice *împrumutându-și* aspecte ce țin de traiul cotidian și în special legat de prepararea hranei. Se pot identifica feluri de mâncare sau aluaturi specifice comunităților etnice germană sau maghiară în obiceiurile populației românești autohtone care din dorința de aliniere le-a inserat în propriile obiceiuri. Din acest punct de vedere în gastronomia locală a Băiței s-au păstrat preparate precum "sosurile de fructe (de vișine, mere)", "sos de ceapă", "sos de hrean", "sos de roșii" și pe care localnicele le consideră împrumutate din gastronomia maghiară[21]. Din acest punct de vedere alimentația festivă e cea care reflectă urbanizarea

[19] Informație de la Pele Lucreția ...
[20] Informație de la Popa Gheorghe ...
[21] Informație de la Popa Minodora ...

timpurie în special în momentele importante din viața omului – naștere, nuntă, înmormântare.

Nașterea reprezenta prilejul în care rudele, și cei apropiați familiei se aflau alături de copilul nou născut și mama acestuia, în special cu alimente aduse lăuzei, cuprinse în expresia populară "cu de mâncat". În lumea satului aceste alimente însemnau de regulă "feluri de mâncare cu carne....", "... de pasăre (de pui sau găină)"...colaci sau pancove..."[22]. Specific pentru Băița chiar după 1950 "era de a duce tort, prăjitură, pui tăiat, țuică și bani pentru copilul nou născut"[23]. La masa de botez participau rudele, familiile celor doi părinți, nașii și moașa copilului pentru care se pregăteau feluri de mâncare precum "supa de tăiței, friptură, cartofi zoliți" (n.n. piure), prăjituri și tort "spre anul 1960"[24].

Alimentația de nuntă, prin atenția acordată felurilor de mâncare pregătite reflectă modernitatea timpurie la care s-a raportat comunitatea din Băița. S-a păstrat același mod de întrajutorare a comunității prin aducerea de alimente de către invitați, pentru a fi folosite în pregătirea mesei de nuntă. Sub denumirea "cu de mâncat" localnicii dăruiau păsări de curte din gospodăriile proprii, ulei, zahăr, făină, orez, ouă etc., pentru care li se mulțumea prin întoarcerea darului și prin oferirea unui pachet cu prăjituri realizate special pentru aceste ocazii. Acest obicei întâlnit în comunitățile rurale arhaice, face parte dintr-o dimensiune socială asociată ospățului comun prilejuit de o sărbătoare sau eveniment important, cu participarea întregului sat, în acest caz cu participarea întregii comunități indiferent de etnie, în care ospățul este elementul mediator pozitiv de comuniune[25].

Încă în deceniul 1950 – 1960 modul de organizare al nunții reflectă urbanizarea comunității prin organizarea meselor de nuntă într-o clădire comunală destinată evenimentelor festive*, punându-se accent pe un rețetar și mod de servire orășenesc. Succesiunea servirii bucatelor la nuntă începea cu așa numitul "aperitiv" ce consta în "sărățele cu chimen" urmate de "gustări" preparate din animale sacrificate pentru acea ocazie. De regulă pentru fiecare nuntă, familiile organizatoare sacrificau atât animale mare - viței, porci – cât și păsări de curte. Astfel că în categoria "gustărilor" intrau preparate precum "caltaboși, jumări, chiftele, brânză, asociate cu legume crude pe timp de vara, precum roșii, castraveții, ardei. Dacă nunta avea loc iarna "aperitivul" era

[22] Sabina Horvath, *op. cit*., p.257-258.
[23] Informație de la Popa Minodora ...
[24] Informație Pele Lucreția, ...
[25] Ofelia Văduva, *Pași spre sacru. Din etnologia alimentației românești*, Editura Enciclopedică, București, 1996, p. 183.

format din răcituri "colorate", în care aspicul fusese îmbogățit cu zeamă de spanac sau varză roșie sau chiar coloranți alimentari achiziționați din comerț. În memoria colectivă aceste rețete erau specifice nunților organizate în Băița în deceniul VII al secolului al XX-lea (începând din 1960 - 1965)[26]. Ospățul de nuntă se continua cu așa numitul felul întâi format din friptură pregătită din carne de porc, vițel și păsări de curte, "cartofi zoliți" (piure) și salată de varză sau murături; ca al doilea fel se serveau sarmale pregătite cu varză murată, carne, orez, cu precizarea că de obicei pregătirile începeau chiar cu punerea verzei la murat cu săptămâni înainte. Și cum ospățul de nuntă avea loc pe timp de noapte, după jocul miresei se puneau pe masă sarmalele, gătite cu multă carne, cu orez învelite în frunze de varză murată. Spre dimineață ca semn al terminării nunții, nuntașii erau serviți cu " zamă de carne acrită cu oțet pe timp de vară și cu moare de varză pe timp de iarnă"[27]. Influențele gastronomice sunt vizibile mai cu seama la capitolul prăjiturilor servite la nunțile din Băița în a doua jumătate a secolului al XX-lea, de când se regăsesc rețete complexe preluate din bucătăria germană și maghiară (vezi rețetarul selectiv)[28].

Înmormântarea, era mai puțin fastuoasă, masa de comândare servindu-se la casa celui decedat. Omenii veniți să îl petreacă pe ultimul drum aduceau colaci mari pregătiți din făină de grâu, pe care apoi familia îi ofereau de pomană. Copiii primeau colaci mai mici, fiecare colac cu câte un bănuț pus în el, obicei caracteristic lumii țărănești din zona etnografică Crișul Negru[29]. Se pregăteau feluri de mâncare precum cele denumite local "papricaș de carne cu cartofi", "fasole uscată cu afumătură" iar în timpul postului se oferea "fasole bătută cu ceapă prăjită"; se adăugau cozonaci cu nucă sau mac, cornulețe, gogoși (local numiți *fanci*), etc.[30].

Urbanizarea timpurie în domeniul gastronomic al localității Băița își are originea în accesul la un rețetar urban al femeilor care îndeplineau rolul de bucătărese la evenimentele comunității. Acest fapt s-a petrecut încă din prima jumătate a secolului al XX-lea, perioadă în care femei române din Băița îndeplineau muncă casnică remunerată la familiile înstărite nemțești și maghiare ale comunității sau chiar la "vilele" de la Stâna de Vale. În memoria colectivă s-a păstrat numeroase povestioare transmise de străbunicele sau

*numit de către localnici *club*.

[26] Informație Pele Lucreția...; Informație de la Popa Minodora...

[27] Informație Pele Lucreția...; Informație de la Popa Minodora...

[28] Idem.

[29] Sabina Horvath, „Ritualul de înmormântare și frica față de mort în sate din bazinul hidrografic al Crișului Negru”, în *Biharea*, XXVI – XXVII 1999-2000, Oradea, 2005, (în continuare Sabina Horvath, *Ritualul de înmormântare...*), p. 215-222.

[30] Informație Pele Lucreția...

bunicile care au lucrat în condițiile descrise, povestind cum "doamnele serveau la micul dejun ceai și fursecuri", putând deduce că multe rețete s-au răspândit în comunitatea localnicilor[31].

Sărbătorile mari de peste an, marchează din punct de vedere alimentar sfera identitară tradițională. Este prezentă simbolistica grâului prin colacii de Crăciun oferiți colindătorilor, astfel Băița se aliniază altor sate de munte din Bihor, în care deși grâul e cultivat pe areale mici și neîndestulătoare totuși marile sărbători sunt marcate "de pâinea de grâu curat" și "colacii din aluat de pâine" oferiți colindătorilor[32]. Crăciunul din punct de vedere alimentar stătea sub semnul preparatelor din carne de porc; porcii se tăiau în preajma Crăciunului din care se preparau alimente specifice precum cârnați, caltaboși, sângerete, jumări, tobă, răcituri etc.; carnea era păstrată în sare pe o perioadă mai mare și consumată în perioadele din afara posturilor; slănina afumată de asemenea făcea parte din hrana de peste an[33]. Alimentația specifică de Paști a stat sub semnul sacrificării mieilor și iezilor, în Băița crescându-se deopotrivă oi și capre în număr considerabil iar familiile "consuma fiecare ce avea", după cum își amintesc oamenii. În sfera hranei s-au regăsit și elemente de interculturalitate, astfel că pentru populația de religie romano – catolică era specific ca printre bucatele festive de Paști să se regăsească "șunca de porc fiartă", fel de mâncare preluat și de comunitatea românească[34]. Înroșirea ouălor, ca simbol al sacrificiului divin și apotropaic, al rodniciei, belșugului se regăsește și în Băița ca obicei pentru toate comunitățile etnice și religioase conlocuitoare[35].

Comunitatea Băiței se află astăzi ca fiind păstrătoare a așa numitelor "rețetare" consemnate de către "bucătăresele" care au activat chiar la mijlocul secolului al XX-lea. Dincolo de transmiterea propriu zisă a informațiilor specifice gastronomiei, rețetele consemnate constituie un patrimoniu imaterial al comunității făcând dovada dialogului cultural interetnic și desigur reprezintă un patrimoniu familial transmis între generații. (Sabina Horvath)

---

[31] Informație de la Popa Minodora...
[32] Informație de la Popa Gheorghe...
[33] Ibidem
[34] Informație de la Gaje Barbura...
[35] Sabina Horvath, *Alimentația tradițională din Bihor...*, p.254-257; Informație de la Popa Gheorghe...

Rețetar selectiv

VANILIAS (POTCOAVE)[36]
280 gr. unt sau margarină
350 gr. făină
150 gr. nucă măcinată
100 gr. zahăr pudră

Se omogenizează făina cu untul până când se obține un aluat nisipos. Mai apoi se adaugă nuca măcinată, zahărul pudră și 2-3 linguri de apă sau un ou întreg ca să se lege. Când aluatul este frământat trebuie lăsat puțin să se odihnească. Se învelește într-o folie și se pune la rece cam o oră. După ce s-a răcit se ia cu mâna bucăți din aluat și se fac rulouri care să aibă grosimea unui deget. Ruloul se taie în bucăți și se modelează în formă de potcoave. Potcoavele se pun într-o tavă unsă cu untură și se coc la foc potrivit. După ce s-au copt, se lasă la răcit și se dau cu zahăr pudră.

Se servește la evenimente, (nunți, botezuri înmormântări)la sărbători dar și duminica.

[36] Informație de la Popa Minodora, n. 1950 (sat Băița), Nucet str. Mihai Eminescu, nr. 31.

CORNURI MINUNATE[37]

Ingrediente:
- 500 gr. făină
- 150 gr. untură
- 3 linguri de lapte
- 3 linguri de smântână
- 3 galbenușuri
- putină sare

Se amestecă untura cu făină, se face un loc în mijlocul acestei compoziții unde se pun gălbenușuri, smântâna, laptele și sarea. Se frământă bine aluatul iar apoi se împarte în 4 părți egale. Fiecare parte se întinde bine cu sucitoarea și se unge cu untură topită și se rulează sul. Cele 4 suluri se pun pe tavă la rece timp de o oră. După ce s-au răcit se porționează în bucăți de lățimea a două degete. Fiecare bucată se întinde bine cu sucitoarea si se unge cu *miere de prune* (magiun de prune) sau cu cremă din albuș de ou cu nucă. Crema de albușuri se face astfel: 3 albușuri se fac spumă și se adaugă 6 linguri de zahăr, se adaugă nuca măcinată formându-se o pastă fină. Se pune în aluatul de cornuri. Se rulează și se pun pe o tavă la copt la temperatură potrivită. După ce s-au copt se lasă la răcit și se dau cu zahăr pudră. Se servește la sărbători, evenimente (nunți, botezuri, înmormântări) și duminica.

[37] Idem.

ROTIȚE CU UNTURĂ[38]

Ingrediente:

- 6 linguri de untură.
- 6 linguri de smântână.
- 4 linguri de zahăr pudră.
- 1 linguriță de bicarbonat .
- puțină sare.
- făină cât necesită aluatul.

Se amestecă bine toate ingredientele, bicarbonatul se stinge cu puțin oțet. Aluatul se pune la rece timp de o oră, după care se împarte în 2 părți egale care se întind cu sucitoarea, se decupează rotițe simple cu ajutorul unui pahar de servit țuică. Jumătate din rotițe se mai decupează încă o dată în mijloc cu un degetar. Rotițele se pun pe tavă la copt, unsă cu untură la temperatură potrivită. Când sunt gata coapte, se lasă la răcit iar apoi se lipesc două câte două (o rotiță simplă cu una decupată în mijloc), cu dulceață de zmeură strecurată sau dulceață de coarne.

Se servește la evenimente (nunți, botezuri, înmormântări), la sărbători dar și duminica.

PLĂCINTĂ DOSPITĂ[39]

Ingrediente:

- 500 gr. făină
- 100 gr. untură
- 1 linguriță de sare
- 1 ou întreg
- 1 cană (șoalnă) de lapte călduț
- drojdie cât o nucă

Se amestecă făina cu untura, se adaugă sarea, oul, laptele călduț cu drojdia. Aluatul se frământă bine și se lasă la dospit cam o oră. Între timp se pregătește umplutura din 500 gr. de brânză sărată și 2 ouă întregi care se amestecă bine. După ce a dospit, aluatul se împarte în 2 părți egale. Fiecare parte se întinde mai subțire cu sucitoarea, peste care se pune umplutura, iar apoi se rulează și se pune într-o tavă unsă cu untură și se mai lasă la dospit încă o jumătate de oră. Înainte de a fi băgată în cuptor se unge aluatul cu ou iar apoi pune la cuptor.

Se servește la sărbători, evenimente (nunți, botezuri înmormântări) dar și peste săptămână sau duminica.

---

[38] Idem.
[39] Idem.

PIȘCOT CU CREMĂ DE UNT[40]

Ingrediente:

- 8 ouă
- o cană zahăr (250 gr.)
- o cană de făină (250 gr.)
- 1 linguriță bicarbonat
- zahăr vanilat

Cele 8 ouă se separă, iar albușurile se bat spumă, se adaugă treptat zahărul, gălbenușurile amestecate înainte cu puțin zahăr și bicarbonatul stins cu oțet sau zeamă de lămâie, vanilia și făina. Blatul se pune în tavă (unsă cu untură sau ulei și tapetată cu făină) și se coace la o temperatură potrivită. Crema de unt se realizează din următoarele ingrediente: 4 ouă întregi, 1 cană de lapte, 1 cană de zahăr, 2-3 linguri de făină, zahăr vanilat, 250 gr de unt. Se amestecă toate ingredientele și se fierbe crema până se îngroașă, se lasă la răcit și apoi se amestecă cu unt.

Se servește la evenimente festive (nunți, botezuri), la sărbători și duminica.

RIGO IONCI[41]

Ingrediente:

- 5 gălbenușuri
- 250 gr. zahăr
- 8 linguri de lapte
- 1 lingură cacao
- 250 gr. făină
- 1/2 linguriță bicarbonat
- 2 pumni de nucă tăiată

Gălbenușurile se amestecă cu zahărul, se adaugă laptele, cacao, bicarbonatul stins cu zeamă de lămâie sau oțet, făina și nuca. Peste această compoziție se pun albușurile bătute spumă. Toată compoziția se pune într-o tavă la copt (unsă cu unsoare sau ulei) la temperatură potrivită. Crema se obține din următoarele ingrediente: 200 gr. zahăr, 150 gr. lapte, 1 lingură făină, 1 ou întreg, zahăr vanilat, 1 pachet si jumătate de unt. Se amestecă zahărul cu oul, se adaugă lapte și se pune pe foc să clocotească iar apoi se lasă la răcit. Se amestecă un pachet si jumătate de unt, apoi se adaugă în crema fiartă. Aceasta se pune deasupra blatului iar peste ea se face o glazură de cacao.

Se servește la evenimente festive (nunți, botezuri)și la sărbători.

---

[40] Informație de la Covaciu Elena, n. 1971 sat Băița, (aparține de orașul Nucet), nr.113.

[41] Informație de la Jurca Veronica n.1973, sat Băița, (aparține de orașul Nucet), nr.114.

NONPLUS[42]
Ingrediente:
- 350 gr. făină
- 280 gr. unt sau unsoare
- 3 linguri de zahăr
- 3 gălbenușuri
- puțină sare

Se amestecă bine toate ingredientele. Aluatul se pune la rece timp de o oră, după care se întinde cu sucitoarea într-o foaie nu foarte subțire din care se decupează rotițe simple cu ajutorul unui pahar de țuică cu marginea subțire. Rotițele se pun pe tavă (unsă înainte cu untură sau ulei) la copt iar peste fiecare se pune spuma cu ajutorul unui poș și se coc la temperatură potrivită. Spuma se face din 3 albușuri și 300 gr. de zahăr. Albușurile se bat spumă cu zahărul și cu puțină zeamă de lămâie, după se continuă a se bate pe aburi timp de 20 de minute.

Se servește la evenimente festive (nunți, botezuri) și la sărbători.

[42] Informație de la Jurca Veronica, n.1973, sat Băița (aparține de orașul Nucet) nr.114.

MIERE (DULCEAȚĂ) *STRECURATĂ DE ZMEURĂ*

2 kg de zmeură se sparg cu mâna și se strecoară printr-o sită foarte fină. Siropul rezultat se fierbe să scadă puțin. În siropul rezultat se adaugă zahărul după următoarea proporție: 1 kg de zahăr la 1 l de suc rezultat. Siropul cu zahăr se mai fierbe 20-30 minute până se leagă și devine gelatinos.

Se folosește la prăjituri rotițe, în special la prăjitura Nonplus, dar se servește și pe pâine cu unt.

MIERE (DULCEAȚĂ) DE COARNE[43]

Coarnele culese se pun pe o hârtie și se mai lasă la soare vreo 2-3 zile să se coacă și să se înmoaie. Apoi se zdrobesc cu mâna iar siropul rezultat se strecoară printr-o sită fină. În siropul rezultat se adaugă zaharul după următoarea proporție: 1kg de zahăr la 1 litru de suc rezultat, și timp de 2 zile se lasă la omogenizat până se topește zahărul iar ulterior se depozitează se pune în borcane sterilizate.

Se folosește la prăjituri.

[43] Informație de la Popa Minodora, n. 1950 (născută în Băița), locuiește în Nucet str. Mihai Eminescu, nr. 31.

CASTRAVEȚI LA BORCAN [44]

Se spală castraveții și se presară sare pe ei și se lasă 2 ore să se înmoaie. Între timp se pregătește zeama (marinată) din:

- 1l de oțet
- 3l de apă
- 3 linguri de sare
- 400 gr de zahăr

Castraveții se așează în borcane se pun mirodeniile și se toarnă zeama pe ei. Se adaugă mirodenii precum boabe de muștar, cimbru, mărar, foi de dafin, boabe de piper. Borcanele se închid și se pun în baie de aburi pentru a fierbe 30 de minute. Se servesc în mod obișnuit atât în cursul săptămânii, duminica, cât și la sărbători, evenimente lângă friptură, fasole sau papricașuri, în timpul posturilor etc.

[44] Idem.

TRANDAFIRI DIN LAPTE PRAF[45]
Ingrediente:
- 2 linguri de apă
- 2 linguri de zahăr
- 3 linguri de lapte praf
-

Zahărul și apa se fierb până se face un sirop, după care se lasă puțin la răcit și se amestecă cu laptele praf. Se formează un aluat potrivit ca și consistență, din care se rup cu mâna bucățele și se modelează petalele pentru trandafiri. Se ornează torturile de la nunți și botezuri.

LONDONI[46]
Ingrediente:
- 35 gr. făină
- 100 gr. zahăr

[45] Idem.
[46] Informație Pele Lucreția, n. în 1942, loc. Băița, nr. 212.

- 150 gr. untură
- 2 linguri de smântână
- 4 gălbenușuri
- 1 linguriță de bicarbonat stins cu oțet sau zeamă de lămâie
- puțină sare și coajă de lămâie

Se amestecă făina și untura pentru a obține un aluat nisipos. Se adaugă zahărul pudră, 2 linguri de smântână și 4 gălbenușuri. După ce aluatul este frământat se lasă puțin să se odihnească la rece, apoi se pune într-o tavă unsă cu untură sau ulei. Aluatul se unge cu dulceață de zmeură, măceșe, prune sau coarne iar peste dulceață se pune crema de nucă și se coace la o temperatură mai ridicată. Când s-a răcit se pudrează cu zahăr pudră. Crema de nucă are în compoziție următoarele ingrediente: 250 gr. nucă măcinată, 250 gr. zahăr, 100 ml apă, zahăr vanilat, 1 lingură de griș. Se fierbe apa cu zahărul iar siropul rezultat se toarnă peste cele 4 albușuri spumă și nuca măcinată. La final se încorporează treptat și o lingură de griș.

Se servește la evenimente (nunți, botezuri înmormântări), la sărbători sau duminica. (Anamaria Popa)

REPERE IDENTITARE ALE CULTURII POPULARE

TODINCA VASILE*

IDENTITY MARKERS OF POPULAR CULTURE

Abstract: Popular creation is increasingly in demand in contemporary culture and knowledge, as the source of a system of values of marked originality and authenticity are meant to create a more comprehensive opening to man and the world. Moreover, we would say that popular culture, through its traditions, constitutes a permanent source for major culture or other cultural value systems.

To the fore of currents of thought such as existentialism, psychoanalysis, etc., which have put into debate concepts and notions that dissolve the powers of the ego, that obliterate them, based on a principle according to which the world in general and the world of the ego are fatally condemned, popular culture, through its traditions, constitutes a permanent source of life, with broad, programmatic openings towards man and the world. Our work seeks to approach popular culture from the perspective of the triad of the "age of human being" birth, marriage and death.

Keywords: traditional village, popular culture, birth, marriage, death, popular creation.

În cadrul cercetărilor actuale, privind cultura populară, un aport deosebit îşi aduc discipline precum: sociologia, în special ceea rurală, psihologia socială, antropologia culturală și desigur etnografia și etnologia, existând astfel, o vădită preocupare pentru integrarea culturii populare într-o analiză teoretică de moment și perspectivă. Faptul este relevat pe de o parte de substanţa ei ideatică multiplă, care încă mai există, iar pe de alta de surprinzătoare modalităţi de a înţelege lumea şi devenirea vieţii umane din lumea satului.

Disciplinele sociale complementare, de interferenţă sau cele de graniţă, acordă din ce în ce mai mult un loc tot mai important variabilelor culturii populare, menite a da o explicaţie generalizatoare, substanţială despre modul cum şi-a reprezentat „Măria sa Ţăranul" lumea înconjurătoare şi viaţa. Aceste variabile se referă la simbolurile şi tradiţiile culturii populare, moravurile, mentalităţile, datinile şi obiceiurile omului satului, la riturile care le compun,

* Muzeul Țării Crișurilor Oradea – Complex Muzeal, e-mail: todinca_vasile@yahoo.com

alături de înţelepciunea tezaurizată în proverbe, în legende şi povestiri, în istorioare şi pilde. Rezultatele acestor investigaţii caută să stabilească locul şi rolul pe care-l joacă cultura populară în sistemul valorilor culturale, considerându-se că ea reprezintă ceea dintâi cultură a unui popor, fie că e vorba de creaţii materiale sau spirituale.

Dintr-o altă perspectivă creaţia populară este tot mai des solicitată de cultura şi cunoaşterea contemporană, ca izvorul unui sistem de valori de o marcantă originalitate şi autenticitate, menit a crea o deschidere mai cuprinzătoare spre om şi lume. Mai mult, am spune, cultura populară prin tradiţiile sale, se constituie ca o sursă permanentă pentru cultura majoră sau alte sisteme culturale de valori. În faţa unor curente de gândire precum : existenţialismul, psihanaliza, etc, care au pus în dezbatere concepte şi noţiuni care dizolvă puterile eului, le neantizează, pe baza unui principiu după care lumea în genere şi lumea eului sunt fatal condamnate, *cultura populară*, prin tradiţiile sale, se constituie ca o sursă permanentă de viaţă, cu deschideri largi, programatice spre om, societate şi natură. Din această perspectivă starea crizială, pe care o traversează societatea contemporană, poate fi şi rezultatul unei insuficiente cunoaşteri şi folosiri a tradiţiilor în scopul familiarizării tinerei generaţii, cu asemenea creaţii. Credem că mai de grabă asistăm după cum remarca şi Vasile Vetişanu, la o criză de înţelepciune materializată prin abaterea cercetărilor actuale de la cunoaşterea rolului factorilor originari, aşa cum apar aceştia structuraţi în universul material şi spiritual al culturii populare, create de popor şi izolarea sporadică a creaţiei acestora din preocupările majore ale culturii contemporane[1]. Raţionamentul merge mai departe, întrucât sunt voci care consideră că nu există un sistem de gândire în creaţia populară, ci doar, „rudimente de gândire" sau „începuturi ale unei gândiri". Ca atare, cultura populară a fost considerată numai o treaptă, şi încă nu ceea hotărâtoare, pentru o gândire sistemică, orientată de concepte şi silogisme adecvate. Considerăm că, pe această linie se înscrie şi concepţia filosofului Lucian Baga, care angajează un discurs în termenii raportului *cultură minoră-cultură majoră*. Pentru Blaga, *cultura majoră*, e un produs tipic al oraşului, ea se înalţă pe temeiul *culturii minore* şi pare a fi o distilare, decantare a acesteia. Cele două culturi au existenţă paralelă, valoric ele sunt pe acelaşi plan, ca atare una nu a determinat-o pe cealaltă[2]. În realitate considerăm că se urmăreşte, doar evaluarea fundamentului culturii populare

[1] Vasile Vetişanu, *Deschideri filosofice în cultura tradiţională*, Editura. Eminescu, Bucureşti 1989, p. 7 - 8.
[2] Lucian Blaga, „Trilogia culturii", în *Opere filosofice*, vol. IX, Editura Minerva, Bucuresti, 1985, p. 335-349.

în strictă joncţiune cu valorile creaţiei individuale, care ar contribui la elaborarea unei viziuni despre lume şi viaţă. Ca atare în acest demers, cultura populară, ar deţine doar o prioritate de ordin istoric, constituind şi o premisă necesară oricărei elaborări de sinteză. Trebuie spus că *nestemata cultură populară*, faţă de *cultura individuală*, s-a întemeiat pe o statornică experienţă de viaţă comunitară verificată de şirul generaţiilor, şi de aceea nesupusă fluctuaţiilor şi stărilor pasagere.

Păstrarea organicităţii şi originalităţii culturii populare s-a datorat unui complex de factori între care factorul uman, puternic marcat de o relaţie cu lumea naturii fapt cei asigura „o propensiune spre elementele primare ale universului"[3]. În acest univers al culturii populare nu găsim rupturi între om şi lumea cosmică, nici distanţe, aici asistăm la „o horă a comuniunilor în care se prind natura cosmică, societatea, lumea animală şi vegetală, transcendentul şi desigur individul prin contenirea sau topirea contradicţiilor, decepţiilor, revendicărilor”[4]. Aici lucrurile au rânduiala lor, nu una întâmplătoare ci una cauzală sub imperiul necesităţii, faptul s-ar datora, spune Vasile Băncilă, „plinătăţii spirituale a realităţii, a prezenţei sensului providenţial în lucruri, astfel lumea în care trăim nu este un haos, ci o casă cu rost”[5]. Dialectica spontană în care e concepută ordinea cosmică a lucrurilor, în cultura populară presupune, existenţa unei determinări continue, determinare ce consacră o imagine conservativă, în sensul că existenţa nu cunoaşte destrămarea, neantul, ci numai legi proprii de dezvoltare.

Aceasta notă de originalitate şi universalitate a concepţiei şi creaţiei populare este dată de faptul că ea nu porneşte de la un model consacrat din care să se inspire, indiferent ca e vorba de creaţii spirituale sau materiale. Ea a consolidat în evoluţia ei elementele originare, lărgind sistemul de referinţă asupra lumii în genere stabilind relaţii complementare cu celelalte domenii de la etnografie şi etnologie, la sociologie şi antropologie spre filosofie şi metafizică.

În opinia multor cercetători contemporani ai domeniului descoperirea modernă a tradiţiilor culturii populare nu înseamna nicidecum întoarcerea la trecut, nici o simplă evaziune romantică sau paseistă, ci un efort de sinteză, de înscriere a valorilor create în trecut într-un mod nou de a gândi despre lume. De aci şi de aceea, înţelesul real al legăturii cu tradiţia nu se reduce la inventarierea elementelor ei, ci presupune găsirea unei identităţi în felul de a gândi şi a interpreta lumea[6] .

---

[3] *Ibidem*, p. 10.
[4] Vasile Băncilă, *Duhul sărbătorii*, Editura Anastasia, Bucureşti, 1996, p 67.
[5] *Ibidem,* p. 69.
[6] Vasile Vetişanu, *op.cit*, p. 14.

Din multitudinea problemelor ce vizează cercetarea ştiinţifică a realităţii sociale în general, a celei etnologice în special, una credem că reprezintă nodul gordian – *calitatea cercetătorului şi obiectivitatea cu care tratează investigarea*. După unii specialişti în probleme de metodologie, descifrarea realităţii etnologice, trebuie să fie exclusiv apanajul cercetătorului de specialitate[7]. Cine nu este de acord cu o asemenea direcţie sănătoasă, dar cu amendamentul ca aceasta să nu se transforme untr-un „elitism axiologic", care să nu mai ţină cont de specificul subiectului cunoaşterii socio-umane. Aceasta în condiţiile în care subiectul cunoaşterii, poate fi constituit nu numai din cercetători de profesie ci şi din „factorul uman" (deseori liderii acestuia) implicat în acţiunea existenţială. De asemenea, literatura de specialitate semnalează mai multe poziţii epistemologice cu privire la situaţia cercetătorului. Astfel, vom găsi cercetători în ipostaza de participant integral, participant ca observator, observator ca participant[8].

La ora actuală cercetarea sociologică, istorică, antropologică și nu în ultimul rând etno-folclorică se află într-o perioadă de *marasm* (decădere morală) după unii lideri politici care au mari îndoieli legate de rolul cercetării, mai ales al celei teoretice. Ei spun că, dacă din mințile și mâinile noastre nu ies produse practice, vandabile, atunci nu suntem utili. În discursul său cu prilejul lansării ediției revizuite și adăugite a antologiei „Școala Ardeleană. Antologie de texte (1743–1830)" (vol. I–IV), Ioan Aurel Pop, președintele Academiei Române îi avertiza pe acești *„imaturi ai istoriei"*, arătând că dacă cineva se îndoiește de valoarea cercetării teoretice, atunci înseamnă că ar trebui să ne întoarcem cu toții în peșteri, să ne întrebăm din nou ce ne aduce ziua de mâine și să revenim la vânătoarea cu arcuri și săgeți. A pune sub semnul întrebării cercetarea teoretică înseamnă a ne coborî pe scara civilizației. Mai mult domnia sa arăta că *oamenii din cercetare nu trebuie să fie prezenți opt ore la birou* doar ca să fie văzuți de director, ci trebuie să lucreze acolo unde se află informația: în arhive, în biblioteci, în muzee[9].

Când este vorba de cercetarea culturii populare nu poate fi vorba de un obiect exterior pe care cercetătorul să-l ocolească sau să-l reflecte indiferent, dar în opinia lui H.H.Stahl cunoaşterea acestui tip de cultură nu poate fi făcută numai de către orăşeni, aceştia fiind singurii care posedă „metodologia cercetării ştiinţifice" şi colindând satele sunt singurii care pot oferi date de

[7] H.H.Stahl, *Eseuri critice*, Editura Minerva, Bucureşti, 1983, p. 104-105.
[8] Achm Mihu, *Meandrele adevărului*, Editura Dacia, Cluj-Napoca, 1983, p. 208.
[9] https://ziarulfaclia.ro/scoala-ardeleana-redescoperita-un-monument-editorial-lansat-la-52-de-ani-de-la-inaugurarea-grupului-statuar/

nădejde despre el[10]. Excluderea cu bună ştiinţă a celorlalţi de la investigarea culturii populare ni se pare un elogiu adus „sociologismului vulgar”. Sigur, se poate stabili o oarecare similitudine între poziţia sa şi punctul de vedere al lui K.Mannheim, acesta afirmând că numai intelectualii debarasaţi de orice interese de grup, pot şi sunt capabili, să ofere cunoştiinţe autentice despre viaţa socio-umană. De aici, însă, până la ai terfeli, supunându-i unei critici nihiliste, pe un L. Blaga, M. Eliade, C. Noica, Romulus Vulcănescu etc[11], reprezintă cu adevărat o ofensă adusă culturii româneşti, care prin aceşti literaţi, filosofi a respirat un aer de prospeţime, de metafizic, a înregistrat o adevărată „igienă” în toate mădularele ei.

Fără a considera discuţia încheiată ne dorim să nu se ajungă la situaţii care crează sentimentul familiarităţii cu fenomenele şi faptele culturii populare făra a da şi cunoaşterea sistemică a acestora, sau cum se exprima destul de plastic Hegel „nu tot ce este familiar este prin aceasta şi cunoscut”.

*

Demersul unei cercetări etnologice/și sau etnografice despre mirifica lume a satului, despre valorile sale perene are în vedere, pe lângă documentele arhivistice, cu prioritate, acel imens depozitar, pe acei *tăcuți ai istoriei* ce au rămas *captivii oralității*, acele fosile vii despre care Mircea Eliade spunea că reprezintă, prin excelență „încă o realitate vie”. Cercetarea etnografică caută reconstituirea acelei lumi discrete și tăcute, pornind de la realitățile consemnate în documentele vremii, dar și de la cele rămase în memoria locuitorilor satului, atâția câți mai sunt. Dorim să redăm, printr-o examinare atentă, ceea ce are acest univers rural mai de preț, simplitatea, înțelepciunea și spiritul, adică acea chiromanție ascunsă în dosul căreia se aude doina, deschizătoarea unui orizont cu totul particular, plaiul, adică acel orizont înalt, ritmic și indefinit alcătuit din deal și vale[12]. Uităm de multe ori legătura dintre muzică și un anume peisaj, adică dintre un orizont spațial și accentele sufletești pe care „orizontul le dobândește din partea unui destin uman, al unui destin alcătuit din anume duh și din anume sânge, din anume drumuri, din anume suferinți”[13], în detrimentul unei abordări antropologice, a unei documentații de ordin istoric ce caută identificarea de metode prin care să se apropie de

[10] H.H.Stahl, *op.cit*, p.106.
[11] Claude Karnoouh, *Românii. Tipologie şi mentalităţi*, Editura Humanitas, 1990, p. 150-200; H.H. Stahl, *op.cit*, p. 100, 202-203, 273, 133.
[12] Lucian Blaga, *op. cit*, p. 191.
[13] *Ibidem*.

masele discrete sub raportul apropierii în scris. Relația dintre orizontul spațial și accentele sufletești, pe care orizontul le dobândește din partea unui destin uman, este revelatoare pentru acești captivi ai oralității[14] ce caută, mereu, să deșelinescă atât pământul cât și spiritul, transformându-le în ogoare ale orizontului spiritual al satului românesc.

Cu toate că lumea în care etnografia și-a făurit conceptele și s-a format ca disciplină ce tinde spre un statut științific, este pe cale de destructurare și dispariție, cercetarea etnografică este mai vie ca niciodată, judecând după cercetările de teren întreprinse, lista publicațiilor și revistelor ce îi sunt consacrate. Ajunsă pe ultima sută de metri, realitatea rurală a satului tradițional, este parcă, mai mult supusă cercetării ca în vremurile ei bune, etnografia, și nu numai, căutând să-i smulgă din răsputeri ultimele „rămășițe" ce poartă amprenta tradiționalului.

[14] Barbu Ștefănescu, „A da glas tăcerilor", în *Satul bihorean*, Editura Arca, Editura Universității din Oradea, Oradea 2010, p. 7.