Coutumes et traditions populaires dans le département d'Alba

Projet interdisciplinaire

Coord. Georgeta Bădău
Lucreţia Bîrz Daniela Cetean Alina Crişan
Dumitru Moldovan Ioan Pletea

EDITURA UNIVERSUL ŞCOLII, ALBA IULIA, 2016

ISBN: 978-606-8683-33-1

Coord. Georgeta BĂDĂU

Lucreţia Bîrz Daniela Cetean Alina Crişan

Dumitru Moldovan Ioan Pletea

COUTUMES ET TRADITIONS POPULAIRES DANS LE DEPARTEMENT D'ALBA

Les traditions, un trésor oublié ou encore vivant dans le département d'Alba?

Alba Iulia

Editura Universul Şcolii

2016

ISBN: 978-606-8683-33-1

PRÉFACE

Le Collège National « Horea, Cloşca şi Crişan ouvre ses portes au début de l'année 1919 dans la ville symbole de l'unification du pays. Il porte alors le nom de «Lycée Michel le Brave». Il devient rapidement un symbole culturel dans toute la région et un véritable foyer de culture roumaine, au sein même du lycée se développe une bibliothèque d'exception, un musée d'histoire, un jardin botanique. Le lycée abrite également des sociétés de lecture, de musique, des associations confessionnelles ou sportives. Le parlement souhaite donner au lycée un bâtiment à la hauteur de ses ambitions. Les travaux commencent dans les années 20 et dureront jusqu'en 1940. Après des années de guerre difficile pendant lesquelles le majestueux bâtiment est transformé en hôpital militaire, le lycée retrouve sa fonction première. En 1960, il s'unit avec l'ancienne Ecole de filles «Horea, Cloşca si Crişan» dont il finira par prendre le nom. A la fin des années 70, il devient un lycée à profil scientifique, en 1999, il est promu au rang de «Collège National».

En dépit de son histoire mouvementée cet établissement a su rester un symbole de culture et d'excellence dans la ville d'Alba-Iulia et toute sa région en attirant les meilleurs élèves et enseignants.

De nos jours, le Collège National «Horea, Cloşca si Crişan» offre à chaque élève un lieu de vie, de développement et de socialisation unique qui font de tous ses élèves des jeunes cultivés et bien formés, des citoyens responsables et ouverts sur le monde.

La langue française a une place d'honneur au sein de cet établissement prestigieux qui fait partie du réseau des lycées bilingues depuis le début du programme. Les élèves des filières francophones ont un curriculum spécialisé qui inclut 5 heures hebdomadaires de français et 1-2 heures de disciplines non linguistiques enseignées en français (géographie et histoire). A partir de l'année 2009-2010, ils peuvent obtenir un diplôme à mention « section bilingue francophone » reconnu partout dans le monde francophone. Le premier pas vers ce diplôme est l'épreuve anticipée du baccalauréat francophone qu'ils doivent promouvoir à la fin de la XIe. L'examen suppose la présentation d'un projet réalisé tout au long de la XIe sous la coordination d'une équipe formée de professeurs de français et de professeurs de disciplines non linguistiques. Le bibliothécaire documentaliste est membre de droit de cette équipe. Ce livre représente le produit final réalisé dans le cadre du Module d'enseignement interdisciplinaire (MEI) de l'année scolaire 2012-2013[1]. (Prof. Georgeta Bădău)

[1] L'ensemble du travail réalisé dans le cadre du MEI 2012-2013 est consultable en ligne sur le blog du projet: http://lewebpedagogique.com/11f2012hccab

Pour mieux comprendre le cadre de la recherche

1. Contexte géographique et historique du département d'Alba (Alexandra-Valentina Boitoș, Irina Mihu, Iulia-Alexandra Tamaș, Bianca-Maria Crișan, Aura-Teodora Covaci, Alexandru-Eugen Jina, Ioana-Ramona Jurj. Maria-Ioana Haplea, Lorena Barb, Ioana-Denisa Călin, Marina Drăgan, Adriana-Roxana Mocan, Andreea Anghel, Alexandru-Paul Gânfălean)

Alba est plus qu'un repère géographique sur la carte de Roumanie. Plus que le simple nom d'une région roumaine. Infiniment plus que le premier département, en ordre alphabétique, du pays. Alba, est un symbole. Une contrée des commencements, un berceau de l'ethnogenèse roumaine.

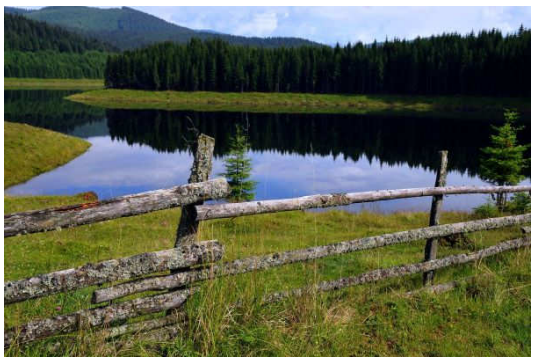
Des commencements géologiques et, également, de la genèse, de la civilisation humaine dans cette région. Ses beautés inégalables sont le fruit de deux créateurs gigantesques: la Nature et l'Homme. La nature a travaillé comme un artiste et a doué ses contrées de beautés uniques pour la Roumanie, mais pour l' Europe aussi. Des témoignages sur la genèse de ces terres, on les trouve à tout pas. «La colline avec colimaçons» de Vidra «raconte» l'histoire de la naissance des Monts Apuseni, issus de la mer. Phénomène unique, un dépôt avec millions de coquilles, la réservation paléontologique fossilifère offre aux spécialistes des nombreuses réponses à la naissance de la terre, issue de la mer primordiale.

Dans une autre région du département, près de Sebes, on voit l'image présomptueuse et splendide d'une pyramide égyptienne, avec des immenses colonnes et des statues

imposantes. C’est le Ravin Rouge , né pendant l’époque tertiaire, ayant 240m en haut et 1km en longueur.

Le ravin protège encore, après des millions d’années, la flore et la faune des époques géologiques les plus éloignées. Après la pluie, le monument devient rouge, à cause des oxydes de fer.

Le cœur de pierre des Apuseni abrite l’unique survivant de la dernière époque glacière : Le Glacier de Scărișoara. La relique étale la beauté des stalactites et des stalagmites : des formes nées du long travail méticuleux de la goutte d’eau. Son frère plus petit «le Glacier de Vârtop» (Arieșeni), abrite aujourd’hui le célèbre «Feu Vivant».



Des beautés incroyables parsèment le département d’Alba. Sous le bord de pierre du Sommet de Șureanu (2065m), un lac alpin limpide comme une larme est le témoignage des anciennes époques géologiques. À Ighiel aussi , on peut trouver un lac alpin, né après un processus naturel similaire à celui de Lacul Roșu. Aux environs de ce lac alpin, il y a la seule

réservation de mouflons de Roumanie

Il ne faut pas oublier à admirer les autres phénomènes géologiques incroyables, qui se trouvent à Piatra Cetii. Si on regarde ce monument de loin, on pourrait croire qu'il s'agit de la célèbre image des studios Paramount. Le Défilé de Intregalde offre une autre rareté: l'immortelle des neiges ou le «siminic», comme la nomment les roumains.

La fantaisie inégalable de la nature a arraché au vert des prés les célèbres calcaires d'Ampoita et les Detunate ont sculpté, près de Bucium, à Valea Mica, des inoubliables monuments en calcaire. Des immenses colonnes en basalte qui donnent l'impression d'un gigantesque orgue où le Temps chante la Symphonie du Silence. La dot de beauté, que le Créateur a offert à ce pays, est encore plus vaste. Les Défilés de Ramet, Runcu, Valisoara, Ordancusa, Intregalde, Pociovaliste, les Grottes Huda lui Papara, Liliecilor, Lucia Mare, Lucia Mica e.a. sont les témoignages de la perfection. Par le grand nombre de réservations protégées at des monuments naturels (25 réservations naturelles complexes, 28 réservations géologiques, 23 réservations spéléologiques, 12 réservations paléontologiques, 5 réservations de paysage, 31 espèces de flore, 89 espèces d'oiseaux et 6 espèces d'animaux protèges par la loi), le département d'Alba occupe la première place en Roumanie. À ces richesses, que la Nature nous a donné avec générosité, on ajoute ceux crées par l'homme. On ne peut pas nier que Alba représente «en micro» toute l'histoire de la civilisation humaine sur le territoire roumain.

La Grotte Huda lui Papara

La Grotte des chauves-souris

presentation historique du departement d’alba

Comme l ‘Egypte a été «le don du Nil», on peut dire qu’Alba est «le don de Mures». Cette rivière est la colonne vertébrale du département. Alba est une région entourée par des montagnes qui occupent plus d'une moitié de sa superficie. Toutes ces incroyables richesses: les eaux, les forêts, l’or, le sel et la présence de cette terre à la croisée de chemins, tous ont assuré les meilleures conditions pour les habitats. Il n ‘y a aucune doute en ce que concerne les traces anciennes des hommes sur ces terres. L’ancienne époque de la pierre (les découverts de Sohodol), le néolithique (la céramique de Cultura Petrești), l’époque du bronze et celle du fer, la civilisation de la Dacie, puis celle roumaine, on trouve ici leurs traces sans aucune interruption.

Dire qu’Alba est un lieu des commencements et de la genèse signifie aussi affirmer qu’ici- pas ailleurs- l’écriture en Roumanie est née ! Les petites plaques de Tartaria en sont le preuve. Leur message, encore pas déchiffré, fait réfléchir. Bien qu’on ne comprenne pas le message, il est sûr que le bond a été immense. La naissance de la communication écrite, il y a 7 millénaires, soutient l’idée de commencement.

Les plaques de Tartaria

On n’a pas l’espace typographique pour énumérer tous les lieux d’Alba avec des importants vestiges historiques. Alors, on va présenter un petit tableau d’Alba et son importance dans l’histoire des roumains. Le point de départ est l’affirmation de Radu Heitel : «L’archéologie d’Alba est la clé stratigraphique pour la compréhension de la continuité du peuple roumain.» D’ailleurs, la plupart des historiens remarquent, avec étonnement, qu’Alba est comme une base de dates dont on ne peut pas se dispenser. Sans Alba est son développement, l’histoire des roumains n’existerait pas. Même si l’affirmation peut paraître hasardée, c’est la vérité. Alba (comme région) réunit toutes les données essentielles de l’histoire du peuple roumain et, sans l’histoire d’Alba, l’histoire de la Roumanie serait infiniment plus pauvre.

Les époques historique se sont succédées - à superlatif - sans aucune interruption… depuis 7 millénaires. À Teleac, sur 30 hectares, il y a le plus grand habitat du premier âge du fer de notre pays. **Les dacs**, ont construit ici des forteresses: Piatra Craivii, Capalna, Cugir, Cetatea de Alba. La forteresse de Piatra Craivii a étéconsidérée si importante, que le géographe Claudiu Ptolomeu mentionne Apoulon sur la carte quiprésentait les plus importants «polis» du monde antique.

Piatra Craivii

L’influence romaine a été importante et définitive. La puissante ville d’Apulum a été haussée ici, en devenant la capitale de la Dacie, la résidence du gouverneur, le lieu où a été cantonné la Légion XIII Gemina. Apulum est le centre de l’ethogenèse du peuple roumain, le berceau de la civilisation roumaine. Sur le territoire du département d’Alba d’aujourd’hui se trouvaient les plus nombreuses cités de la Dacie de Traian: Apulum, Ampelum (Zlatna), Alburnus Maior (Rosia Montana), Alburnus Minor (Abrud), Salinae (Ocna Mures), Brucla (Aiud). L’explication, on peut la trouver dans la richesse des gisements d’or, argent, cuivre , fer et sel, dans la proximité de Mures (qui était navigable) et dans le fait que ces cités se situaient sur la principale route qui traversait la Dacie Romaine de Drobeta à Napoca dans 90 localités rurales on a découvert les traces de la vie matérielle et spirituelle de l’époque romane.

Apulum- Porta principalis dextra

Pendant les 167 années du gouvernement des Caesars dans Dacia Felix, dans ce «creuset» est né le peuple roumain, du mélange réussi de deux civilisations: des daces et des romains. C’est l’explication de l’existence de cette île de latinité «dans une mer slave». Apulum a été le plus important centre roman de Dacie. Il était comme une Rome provinciale et a reçu les importants rangs de Municipium et Colonia. Après la retraite d’Aurelian, Apulum reste un centre de propagation de la civilisation romaine dans cet espace situé à la croisée de chemins et franchi par les migrateurs. Mais la cité est restée ici pour garder la continuité at la vie dans cette contrée. Les découvertes archéologiques et les nombreuses sources écrites en sont le témoin. Les remparts de la construction qui logeait la Légion XIII Gémina (Roman Castrum) «survivent», à côté des autres forteresses qui lui ont succédé. Les découvertes archéologiques, dans des dizaines des localités d’Alba, montrent que la civilisation roumaine s’est développée ici, du IIIème jusqu’au Xème siècle, autour des anciennes cités romaines.

Au X-éme siècle, les chroniques byzantines consignent l’existence du puissant Voïvodat de Bălgrad at d’une population chrétienne, orthodoxe, pour laquelle il a été envoyé

à Alba Iulia le moine Hierotheus. Pendant le XIIème siècle, se forme autour d'Alba Iulia le Comitat d'Alba entre Mures, Olt, les Monts Retezat et le pas Oituz, y compris les villes de Brasov, Sibiu et Fagaras.

Depuis la moitié du XVIème siècle, Alba Iulia devient la capitale de la principauté autonome de la Transylvanie. Des grands moments de l'histoire des roumains se sont déroulés à Alba Iulia : en 1600, Mihai Viteazul a accompli la première Union politique des trois régions roumaines. Alba Iulia est devenue la première capitale de tous les roumains.

L'année 1874 représente le moment de la grande révolte paysanne de Horia, Closca et Crisan, qui a commencé en Apuseni et qui a compris toute la Transylvanie (leur martyre a été accompli à Alba Iulia). La révolution de 1848-1849 de Transylvanie a eu aussi comme centre ce département. Les assemblées de Blaj, l'activité politique et militaire d'Avram Iancu en sont le témoin. Alba , berceau de l'ethnogenèse roumaine, est aussi le berceau de l'union nationale.

C'est ici que le 1er Décembre 1918 a été accomplie la formation de l'État national unitaire, par la volonté unanime du peuple roumain. Le 1er Décembre est devenu la Fête Nationale de la Roumanie depuis plus de 10 ans.

Il ne faut pas oublier qu'ici, dans la Cathédrale de la Réunification, on a mis sur la tête de Ferdinand I et de la reine Marie les couronnes de souverains de la Roumanie Grande. Intéressant est aussi que le patron spirituel d' Alba Iulia est Saint Michel. C'est aussi le nom du premier unificateur du pays. Mihai I a reçu ici le titre de «voïvode d'Alba Iulia».

Une vie socio-politique et tumultueuse a eu, bien sûr, des implications dans le domaine de la culture et de l'art, et dans la vie spirituelle aussi. Si politiquement la réussite de Mihai Viteazu a été éphémère, dans le plan culturel elle a duré des siècles…par le livre imprimé. En 1597, le voïvode a commencé la construction d'une nouvelle église métropolitaine à Alba Iulia qu'il a «confié» à Ioan de Prislop. L'imprimerie de cette église a donné (avec le support de Matei Basarab, Constatin Brancoveanu e.a.) des nombreuses livres religieux dans la langue roumaine.

Le XVII-ème siècle a vu sortir 16 livres, tous très importants: «Le Nouveau Testament de Balgrad» (1648), «Psaltirea» (1651), «Gromovnicul» (1639), «Cazanie» (1641) e.a. À Alba Iulia, puis à Aiud, Gabriel Bethlen a créé, pendant le XVIIème siècle, un Collège de rang universitaire qui a eu comme professeurs des grands humanistes, représentants de la Renaissance européenne. Puis, au XXVIIIème siècle, c'est le Blaj qui devient le centre de la philosophie de lumières de Roumanie. Une importante activité culturelle a déroulé l'association ASTRA. En 1866, à la séance d'Alba Iulia, a participé aussi le grand poète roumain Mihai Eminescu. Les Fêtes de Blaj, dédiés à ASTRA (1911), ont amené ici les plus importantes personnalités de la culture roumaine. À cause de son intense activité culturelle, Nicolae Iorga a surnommé Alba Iulia: «la cité de la culture».

Alba a donné **des grandes personnalités de la culture et de la science**: le poète, philosophe, dramaturge et diplomate Lucian Blaga (né à Lancram), le «père» de la science de la hidroénergie , Dorin Pavel (né aussi à Lancram), Timotei Cipariu, Sava Hentia, Ion Agarbiceanu (l'écrivain et son fils, Ion, qui a découvert le premier laser roumain); l'écrivain Ion Lancranjan, Petre S. aurelian (savant et politicien, ancien premier ministre de Roumanie,

1907); Augustin Bena (compositeur etchef d’orchestre), Ion Bianu, Nicodim Ganea, Ioan Maiorescu, Ioan Oana, David Prodan, Pavel Dan , Radu Stanca, Adalbert Winkler e.a.

Les monuments d’architecture, on peut les trouver sur tout le territoire du département: les forteresses d’Alba Iulia (Vauban, construite entre 1714- 1738), Sebes, Aiud, Calnic (ici se trouve un Centre Culturel Européen), Sasciori, Garbova, Petresti, Vurpar, Coltesti e.a.; les Cathédrales Romano-Catholiques et de la Réunification de Alba Iulia, les églises de Ramet, Lupsa, Zlatna , Sebes, Alba Iulia (Maieri I et II) Santimbru, Teius, Laz, Posaga, Sard, Albac, Almasu Mare, Vintu de Jos (le Château Martinuzzi) et la Cathédrale Métropolitaine de Blaj.

Les témoins de l’intensité avec laquelle les gens d’Alba ont veçu, on les trouve dans les musées: le Musée National de l’Union de Alba Iulia,

les musées de Aiud et Campeni, les musées «Avram Iancu», «Pamfil Albu» (Lupsa) et celui de Rametea et les bibliotèques Batthyaneum (Alba Iulia), Bethlen (Aiud) et Timotei Cipariu (Blaj).

2. **Quelques indicateurs socio-économiques représentatifs pour le département d'Alba** (Ioana-Ramona Jurj, Raluca-Maria Roșu, Andreea-Elena Avram, Cristina-Elena Samoilă, Adina Drăgan, Răzvan-Andrei Manciulea, Horațiu-Cătălin Varro)

Avec ses 342.336 habitants (le 1 novembre 2011) et 6.242 km^2, (2,6% de la superficie de Roumanie), le département d'Alba occupe une position moyenne dans l'ensemble du pays. Malgré sa diversité géographique, notre département est prédominant urbain, 58% de la population vit dans des villes, la densité étant de 63 habitants/km^2.

La population est repartie en 11 entités urbaines (4 municipes et 7 villes) et 722 communautés rurales (67 communes et 656 villages). Le chef-lieu du département est Alba Iulia avec 61.045 habitants.

Le département fait partie de la Région de développement 7 - Centre et dispose de 2.598 km de routes, 2 routes européennes, E 81 et E 68 et 237 km de réseau ferroviaire.

Les ressources les plus importantes sont les minerais non-ferreux (or, argent, cuivre) à Baia de Arieș, Roșia Montană, Almașu Mare, Zlatna, Abrud. Le mercure se retrouve à Izvorul Ampoiului et le sel à Ocna Mureș. Les reserves de calcaire, de pierre pour les constructions, les forêts, les pâturages et les sols constituent des prémisses favorables au développement d'une économie durable.

Par les opportunités offertes par le Fond Social Européen POSDRU, ces ressources pourront être mieux valorifiées. Les habitants de notre département travaillent avec ces ressources, 43,8 % de la population étant occupée dans l'industrie, l'agriculture, les services

et les autres.

Du total de la population occupée, 46,7% sont des femmes.

En 2006, fonctionnaient 18.674 opérateurs économiques, dans divers secteurs de l'économie. Parmi eux: 396 étaient organisés comme sociétés par actions, 10.943 S.R.L., 318 sociétés en nom collectif, 6.942 personnes physiques et associations familiales.

À présent, la tendance est en baisse.

Les principaux secteurs économiques, l'industrie, spécialement celle du façonnage du bois, 34,8%, alimentaire et des boissons 21,4 %, l'industrie chimique 10,4%, l'industrie de la pelleterie et des chaussures 8,2%, les confections textiles 6,8 %, les produits minéraux non-ferreux 4,4 %, le mobilier 3,5 %, les machines et les équipements 3 % entraîne une population qui représente 32,2% de la population occupée.

L'agriculture est bien représentée, dans ce secteur travaille 57.200 personnes, c'est-à-dire 31,4 % et 36,4 % travaille dans les services.

Dans le domaine du tourisme, il y avait, le 21 septembre 2007, 173 structures d'accueil touristiques, c'est-à-dire 146 pensions, 8 hôtels, 4 villes, des motels, des chalets et d'autres.

On peut constater que le département est orienté vers les services, l'industrie de l'usinage des matières premières, l'industie légère et le tourisme.

Les investissements sont en augmentation à partir de 2005, quand ils représentaient 54,45 millions d'euros.

Avec un P. I. B. De 4.907 euros/ habitant et avec des dépenses de 271,2 RON/habitant en 2007, le département d'Alba a des perspectives de croissance locale.

Les points forts de cette augmentation peuvent être retrouvés dans la configuration ethnique mixte, dans la préparation professionnelle et vocationnelle offerte par le centre universitaire d'Alba Iulia, et aussi dans l'infrastructure de production et de pratique, complétée par le trésor de culture et civilisation du département.

Les points faibles sont indiqués par le chômage élevé, le progrès naturel négatif, la dépopulation, la migration et l'existence d'une population d'ethnie rrome qui soulève de grands problèmes d'intégration économique et sociale.

Les difficultés sont indiquées aussi par le mode d'allocation des fonds budgétaires, 37.328.000 RON étant repartis en 2007 pour l'assistance sociale.

Les menaces majeures pour le développement économique sont: l'économie souterraine, le chômage élevé, le tourisme incontrôlé et le risque de perdre des traditions et des coutumes.

En ce qui concerne l'économie rurale, on peut mentionner que le département d'Alba permet le fonctionnement d'une économie rurale mixte. Il y a à présent 92.909 ménages ruraux et les ressources locales permettent l'élevage des animaux (par exemple 83.000 bovines), la culture des céréales, des légumes et des fruits et la viticulture. On a constitué une industrie d'usinage de la viande, du lait, des produits laitiers et des produits viticoles, où on a un producteur célèbre, Jidvei Alba.

Dans le milieu rural travaillent 57.200 personnes (environ 35% du montant de salariés), en contribuant au développement des localités rurales.

La plus grande commune du département est Ighiu, avec 6.654 habitants, et la plus petite, Ceru Băcăinți avec 284 habitants.

En étudiant l'économie rurale de quelques localités du département, on peut faire des observations intéressantes sur le développement économique.

Par exemple, les communes de Șugag et Almașu Mare peuvent constituer, par leur diversité, des points d'attraction pour les investisseurs en économie. La commune de Șugag avec ses 240 km^2 peut représenter un modèle de développement rural.

Les dates économiques de ces communes indiquent un équilibre de ces trois secteurs: primaire, secondaire et tertiaire. La structure et la répartition de principales activités économiques sur la superficie de la commune ont été déterminées par la variété des ressources naturelles, par la position géographique et par la tradition existente dans le façonnement de ces ressources.

L'activité économique est représentée par l'agriculture pratiquée dans les ménages, par l'élevage des animaux et par l'industrie d'exploitation et de façonnage du bois.

À mentionner l'existence de deux hydrocentrales d'intérêt républicain Gîlceag et Șugag qui déroulent leur activité dans la commune de Șugag et sont conduites par la Succursale de Sebeș de S.C. Hidroconstrucția S.A.

Il y a un potentiel touristique particulier, le domaine de ski Șureanu avec quelques chalets aménagés et avec des possibilités d'accès sur DN 1 et DN 67 C.

Dans une autre partie du département, avec 93 km^2 et 1.705 habitants, la commune Almașu Mare représente une zone d'intérêt économique pour les investisseurs. Un problème particulier qui illustre le phénomène de la dépopulation se retrouve dans le village de Șesuri où il y a seulement deux habitants. Dans le village Nădăștia, la Fondation Apusenii Verzi a construit le premier village écologique. Au niveau des localités rurales, les principales activités économiques sont les services de maçonnerie, de charpenterie, de menuiserie, l'agriculture et le commerce.

Pour enrichir l'économie du département, l'économie rurale doit être soutenue par des investitions dans l'agrotourisme et l'infrastructure. Ainsi, le P.I.B. du département d'Alba, de 9,46 milliards RON (mai 2011), qui plaçait le département d'Alba sur la 21 position, peut augmenter en 2013.

A l'avenir, le département d'Alba pourrait se développer harmonieusement, d'une façon équilibrée et durable par l'attraction des investissions et par la valorisation de la main d'œuvre à l'aide des acteurs économiques internationaux.

Bibliographie et webographie

CONSILIUL Județean Alba: site officiel. [Consulté le 10 janvier 2013]. Disponible en ligne : http://www.cjalba.ro/

JUDEȚUL Alba :Ghid turistic. Alba Iulia : Consiliul Județean Alba, 2011

JUDEȚUL Alba : Istorie, cultură, civilizație. Alba Iulia : Consiliul Județean Alba, 2013

POPA, Ioan. *Ţara Secaşelor: monografie folclorică*. Alba Iulia: Altip, 1996

PAVELESCU, Gheorghe. *Valea Sebeşului: monografie etno-folcorică: etnografie:* vol.1-2. Alba Iulia: Reîntregirea, 2008

Sous-thème 1

Les métiers traditionnels. Éléments d'architecture rurale

Problématique :

Les métiers traditionnels, valeurs sûres pour encore longtemps?

1.1. Sebastian-George Barbu. Découvrir les métiers traditionnels de quelques zones du département d'Alba

Tout le monde connaît le fait que l'espace rural se trouve dans une transition du traditionnel au moderne, en mettant inévitablement une empreinte sur quelques zones du département d'Alba.

Le milieu naturel représente une dimension essentielle de la vie, surtout dans le milieu rural. La ruralité est caractérisée par une étroite liaison entre l'homme et la nature. Depuis toujours, l'homme est très attaché à la nature qui représente la source de son existence. Par sa définition, l'homme a essayé de rendre la nature plus productive et de s'y adapter, il a essayé

de trouver les plus doux endroits et un climat plus fertile qui assure son existence.

Dans le département d'Alba, comme dans tout notre pays, les métiers sont présents comme une manifestation de plus primitives façons de production, de quelques outils qui servent à l'entretien et au modelage de la vie. On y parle d'une étape de début du développement des métiers traditionnels, des processus technologiques primaires qui assuraient l'existence de la vie, mais qui ont commencé à englober des aspects culturels, économiques.

Au fur et à mesure, ces métiers ont commencé à se concrétiser dans des espaces géographiques selon les ressources naturelles spécifiques à chaque zone. Ainsi s'est produite une division des métiers selon la matière première existante.

On ne peut pas omettre les périodes historiques du peuple roumain, en général, et des habitants de notre département, en particulier. Ces périodes ont contribué au modelage des secteurs des métiers traditionnels, par des influences culturelles spécifiques d'autres nations qui ont réussi à mettre leur empreinte sur les métiers traditionnels. Les métiers traditionnels unissent les plus profondes caractéristiques : géographiques, ressources du sous-sol, économiques et technologiques, religieuses, coutumes, traditions.

La plupart des documents médiévaux qui contiennent des informations relatives à la pratique des métiers traditionnels et du commerce sont en relation avec l'influence des colons allemands.

Les métiers traditionnels dans le département d'Alba englobent diverses formes d'activité, tel que : le façonnage du bois, la ferronnerie, la poterie, l'exploitation minière, l'industrie textile, la pelleterie.

Par conséquent, je vais essayer de décrire ces métiers traditionnels du département d'Alba.

Le façonnage du bois

Les métiers du bois sont apparus et se sont

diversifiés petit à petit, au fur et à mesure que les moyens techniques pour le façonnage de diverses essences ligneuses se sont perfectionnés.

Initialement, les produits en bois ont été confectionnés par les experts locaux qui se sont spécialisés dans la confection des objets en bois, non seulement dans le cadre de leur propre foyer, mais aussi pour l'approvisionnement d'autres foyers.

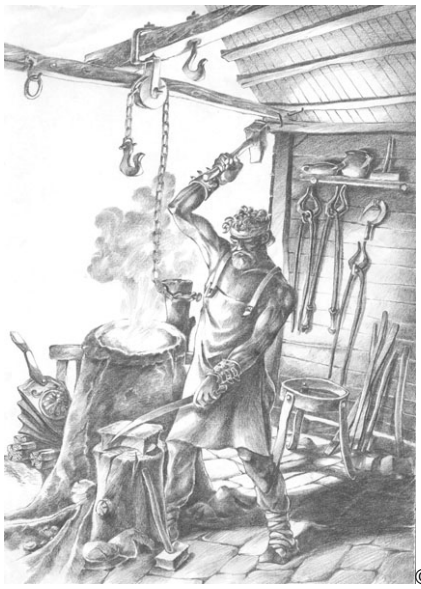
Durant les années, nombreux villages des zones de colline et de montagne se sont spécialisés dans le façonnage du bois. Parfois, la spécialisation a été imposée par les maîtres des domaines, d'autres fois par l'insuffisance des récoltes obtenues de champs labourés. Ce n'est pas par hasard que les métiers traditionnels du bois ont enregistré un essor plus important dans les villages des Montagnes Apuseni (Arieșeni, Avram Iancu, Vidra, Horea, Vadu Moților). Dans Țara Moților (Le Pays des Motsi), la plus célèbre zone qui concerne le façonnage du bois, ont été confectionnés des récipients en bois de conifères.

Certains habitants de cette région se sont spécialisés en charpenterie et en ciselage des bois pour les constructions, surtout des lattes, les autres s'en allaient à travers les zones de la périphérie des montagnes avec des cercles pour les tonneaux ou seulement avec des outils au dos, comme des tonneliers ambulants, qui confectionnaient des tonneaux du matériel des clients.

La civilisation du bois est conservée intacte au cœur des montagnes. Les maisons et les églises des Motsi sont aussi belles dans leur simplicité que les maisons des habitants de Maramureș. Dans plusieurs villages des monts Apuseni, les habitants exposent à l'entrée de leurs fermes l'outillage agricole qui retrace l'histoire du travail du bois.

Le bois n'a manqué ni des alentours des villages des zones d'Alba et de Sebeș, il est utilisé jusqu'à présent, selon ses qualités, à la construction des maisons, des annexes, des portes, des pièces de mobilier et des outils. Dans la zone de Sebeș, les objets en bois étaient liés à la vie et au travail des bergersș des cueillères en bois, les presser pour le fromageon, les quenouilles pour filer, les gourdins des bergers.

Les maîtres populaires spécialisés dans le façonnage du bois se sont remarqués par les objets en bois de petites dimensions, décorés aux motifs géométriques ou floraux, par la sculpture en relief et la réalisation des objets très compliqués d'un seul fragment de bois.


©http://artapeintelesultuturor.blogspot.ro/2011/06/cetatea-dacica-de-la-ardeu.html

La ferronnerie

La ferronnerie s'est développée surtout dans la zone Rimetea (Trascău), car des colons allemands spécialisés dans l'extraction et le façonnage du fer qui ont été amenés dans cette région. Les habitants de cette zone ont vécu grâce à cette occupation et leurs produits d'une qualité exceptionnelle ont été unanimement appréciés au-delà des limites de la région de Transylvanie.

On produisait pour les besoins de l'agriculture et des autres occupations: des fers de charrue, des bêches, des pelles, des fourches, des haches, des faux, des marteaux, des briquets, des fers à cheval, des étriers de selle, des sangles de chariot, des bandages de roues, des cloches et des clochettes.

Par rapport aux formes harmonieuses, avant l'endurcissement, les outils en fer sont gravés ou matricés à l'aide d'un modèle qui contient un signe ou un groupe de signes, travaillés exprès par chaque maître. Puisque les ornements constituaient la marque de celui qui produisait les objets ou les outils respectifs, ils devaient être différents d'un maître à l'autre. La gravure ou le matriçage des outils en métal provenait d'une nécessité pratique, fonctionnelle, dans le but de conférer une garantie de l'outil créé par chaque maître.

Le passage des signes initiaux au décor proprement-dit a parcouru un processus de répétition et de combinaison des éléments et des motifs décoratifs bien précisés, d'habitude géométriques, avec remarquables valeurs esthétiques.

La poterie

L’un des métiers traditionnels qui a connu un important essor dans le département d’Alba a été la poterie, pratiqué presque jusqu’à nos jours dans les centres de Gârbova de Sebeș, Petrești et Săsciori. Les produits réalisés ont été destinés à l’usage ménager pour la plupart, mais certaines pièces pouvaient décorer même l’intérieur de la chambre d’hôtes.

En 1376, les corps de métiers de Transylvanie se sont réorganisés, pour le déroulement des activités conformément aux réglementations et aus statuts de corps de métiers. Pour le corps de métiers des potiers, on peut dire que les maîtres potiers ont travaillé dans un cadre organisé dans les villes de Sibiu, Sighișoara, Orăștie et Sebeș.

En 1539, a été aprouvé un nouveau statut pour le corps de métiers des potiers qui avait comme source une tradition autochtone. Dans ce statut, on pouvait trouver des précisions à caractère général, mais aussi d’autres, nouvelles, qui réglementaient le mode de préparation et les normes de travail pour les compagnons des maîtres, les maîtres et leurs familles, en assurant, le cas échéant, certains avantages sociaux.

Les pots produits par les potiers du département d’Alba d’origine allemande sont émaillés à l’intérieur et à l’extérieur, la couleur prédominante est le vert foncé et les formes principales sont: les cruches simples de différentes dimensions, les brocs, les brocs de bierre, mais aussi des pots de grandes dimensions à deux anses et au couvercle.

Chez les habitants du village de Petrești, on trouve une poterie avec une engobe plus économique, avec une pâte friable, à couleur vert foncé, mais sans émail à l’intérieur.

Le XIX-ème siècle, le métier de potier déchoit en Transylvanie et aussi dans le centre de Gârbova de Sebeș. Les récipients en verre, en métal et en porcelaine ont remplacé ceux en céramique.

Les potiers de Săsciori utilisent pour leurs produits, comme matière première, la terre de quatre endroits, parce que le mélange des terres est nécessaire à l’obtention des pots de qualité, qui, pendant le modelage et le chauffage ne se déforment pas. Le grand soin des potiers d’ici est de faire un bon mélange, pour que la terre soit dure, pour que dans le four elle

ne craque pas, pendant le chauffage.

Pour l’extraction de l’argile, on découvre la couche de bonne terre, elle est chargée dans les sacs qui sont mis sur le cheval. On ne transporte en même temps plus de deux sacs, pour ne pas sécher. Ensuite, la terre est nettoyée, ce qui signifie étendre la terre, la battre avec un marteau en bois, jusqu’à l’obtention d’une pâte d’où on taille des tranches à l’aide d’un couteau, pour enlever les impuretés.

Les tranches ainsi obtenues sont déposées dans un coffre pour quelques heures et puis elles s’étendent avec les talons pour obtenir une couche de trois doigts de grosseur. Celle-ci est amassée et on résulte des mottes de terre qui seront utilisées à la roue par le potier.

Pour déposer les pots en vue du séchage, les potiers ont dans leurs maisons, sous le plafond, beaucoup d’étagères et les pots achevés y sont laissés presque deux heures, ensuite on applique les anses et on les laisse au séchage encore une semaine.

Les fours utilisés sont simples, tronconiques, sans grille, leurs murs sont hauts de 125 cm, ils sont construits en briques et crépis avec de la terre nommée «ciuruială». Le premier chauffage dure six heures. Les pots craqués sont collés avec de la terre rouge dont la qualité est de se fondre à une température basse et de remplir les fissures.

L’émaillage est fait seulement à l’intérieur des pots et à la bordure

Les pots produits par les potiers du département d’Alba (à Săsciori) sont utilisés principalement pour le bouillonnement, dans la cuisine et pour y mettre des liquides. Les formes des pots sont en concordance avec la destination et les nécessités de la vie et en liaison avec les occupations de la zone.

La plupart des pots produits par les potiers de Săsciori sont les pots, les brocs à bout, les passoires etc.

Beaucoup de potiers ont abandonné ce métier traditionnel, en passant à d’autres occupations dans l’agriculture ou dans la boiserie.

L’exploitation minière

L’or, le premier métal exploité par l’homme, a la propriété de ne pas se combiner dans la nature avec d’autres éléments. Cette qualité détermine son existence dans la nature en forme libre, l’or natif.

L’exploitation minière a été pratiquée dans la région d’Abrud - Roșia Montană - Zlatna, surtout à Roșia Montană, l’une de plus anciennes localités avec tradition dans l’exploitation des métaux précieux d’Europe, fondée par les Romans avec des colons d’Illiria.

Grâce à sa couleur et à son éclat, la première forme de son exploitation a été réalisée des sédiments alluvionnaires d’or natif, où l’or apparaît sous la forme de minuscules paillette ou de petits cailloux éclatants.

L’exploitation minière a commencé à Roșia Montană il y a plus de 2000 ans. Les techniques utilisées pour l’exploitation minière ont changé à travers le temps. Dans l’époque romane, ont été identifiées deux techniques majeures :

La première méthode utilisée par les mineurs iliro-dalmats était l’ouverture de galeries, creusées par le marteau et le ciseau. L’évacuation de l’eau des galeries était faite soit par des roues hydrauliques à coupes, soit comme la plupart des cas, par des techniques plus modestes, avec des baquets ou par des seaux portés de main à main. Pour l’illumination des mines on utilisait des petites lampes paysannes («opaițe»). Une fois le minerai apporté à la surface, il était broyé dans des récipients en pierre appelés «pive». Les morceaux broyés de minerai étaient transportés aux moulins pour être encore cassés. La farine à l’or moulue aux moulins était lavée sur une planche peu inclinée. La partie la plus légère du mélange, qui représentait le stérile, était lavée, en temps que l’or, plus lourd, restait sur une plache couverte à laine. Comme méthode de fonte, on utilisait à la fois l’amalgame au mercure et une solution au plomb.

La deuxième méthode était celle de creuser des trous dans le rocher au contenu aurifère. La roche était chauffée fortement, ensuite elle était arrosée avec un mélange d’eau et de vinaigre pour craquer. Les fragments de roche étaient broyés, moulus et lavés et puis on séparait l’or à l’aide des caniveaux revêtus en laine.

Les méthodes et les techniques romanes ont été utilisées à l’exploitation minière jusqu’au Moyen Âge. Jusqu’au XVI- ème - XVII-ème siècle, quand la poussière de fusil a commencé d’être utilisée, le piochage des galeries était fait à la main, avec des outils en fer, suivant les filons d’or apparus dans les roches magmatiques. Le transport du minerai de la mine était réalisé avec des wagonnets en bois et pour l’évacuation de l’eau de galeries étaient utilisées des pompes manuelles, prévues avec des soupapes. La poussière de fusil a changé radicalement l’exploitation minière aurifère et a augmenté considérablement les surfaces

d’exploitation des gisements d’or. Pour pouvoir permettre le déroulement de l’activité minière pendant la sécheresse et pendant l’hiver, ont été aménagés des lacs d’accumulation, entre 1752 et 1779, en réalisant d’amples travaux hydrotechniques aux lacs d’Orlea, Corna, Țarina et Găuri. Nommés par les habitants «tăuri», ces accumulations d’eau préservées jusqu’à présent, donne beaucoup de charme au paysage montagneux de Roșia Montană.

Parallèlement aux anciennes machines en bois utilisées en passé pour le brisement du minerai (appelées «șteampuri»), au XIX-ème siècle apparaissent celles aux flèches en fer, connues sous le nom de «șteampuri» californiennes, selon le lieu de provenance. Pour éviter la réduction de la production dans les saisons sèches, ont été introduites les premières machines actionnées électriquement, une usine électrique étant emplacée au début du XX-ème siècle à Gura Roșiei. La capacité des installations de Roșia Montană a ainsi beaucoup augmenté. Selon certaines sources, la quantité d’or extraite en Transylvanie au XIX-ème siècle et au début du XX-ème siècles s’élevait à approximativement 140 tonnes à laquelle on ajoute environ 1300 tonnes d’argent.

Dans la deuxième partie du XX-ème siècle, à cause du passage à l’exploitation minière industrielle, une grande partie des composantes physiques spécifiques à l’exploitation minière traditionnelle a été perdue et les «șteampuri» (canaux de direction de l’eau) et des groupes entiers d’habitations ont disparu. L’exploitation minière, l’occupation de base des habitants de Roșia Montană, a déterminé l’essor des métiers traditionnels nécessaires au soutien des activités spécifiques à l’exploitation. Les ferronniers, les tailleurs en pierre, les charpentiers et les charroyers peuvent être considérés le personnel auxiliaire des mines de Roșia Montană. Toute la famille travaillait dans ce domaine – les hommes dans les galeries, les femmes desservaient les «șteampuri», souvent les enfants pratiquaient des travaux difficiles. L’essor de la localité a contribué à l’apparition des métiers spécifiques seulement aux villes, tels que: la couture, la botterie, la boucherie, la pâtisserie.

Pendant les dernières décennies, l’exploitation minière a été pratiquée de moins en moins, jusqu’en 2006, quand l’activité minière a cessé. Les habitants pratiquent à présent l’agriculture pour l’usage de la famille (la culture des pommes de terre et des fruits) et l’élevage des animaux. La boiserie, l’industrie textile et la pelleterie, le tissage des tapis ou la confection des produits d’artisanat contribuent à la diversité des activités de la zone, mais avec un impact réduit sur le soutien économique des habitants de Roșia Montană.

L’industrie textile

Le grand nombre des outils liés à l’industrie ménagère textile réalisés par les créateurs en bois illustre l’importance que la toile tissée à la maison a eue dans la réalisation des pièces du costume populaire ou des textiles de l’intérieur dans les villages du département d’Alba.

Les tissus décoratifs apportent beaucoup de beauté à la maison du paysan ou offrent une grande variété aux pièces du costume populaire.

De nos jours, beaucoup d’objets de cette catégorie ont disparu, ils ne trouvent pas leur place dans l’intérieur aménagé avec des meubles produits à l’échelle industrielle.

On conserve encore la coutume de l’utilisation des tapis et des nappes tissés dans la maison, mais ils diffèrent de ceux traditionnels par leur style décoratif.

Les tissus d’intérieur ont ici, comme dans d’autres zones du pays, des destinations différentes : les uns couvrent le lit, les autres la table et les murs, certains étaient déposés sur une barre au-dessus du lit, formant ainsi des ensembles décoratifs d’un raffinement particulier.

Le filage et le tissage des fibres, tel que la confection des pièces de vêtements, sont des occupations domestiques qui demendent l’emploi des outils adéquats. À partir du filage des fibres, qui avait le rôle de réaliser simultanément l’extension et la torsion des fibres avec le fuseau et la quenouille, la roue de filage, leur transformation en fils et le dévidage à l’aide des dévidoirs, en continuant avec la réalisation du tissu sur des machines à tisser horizontales, on est arrivé à la confection des produits finis d’une grande variété. Quant à la technique du tissage, celle-ci peut être simple ou choisie, la dernière étant la plus difficile à réaliser. À la différence des tapis, les besaces ont le fond blanc aux motifs géométriques en couleurs plus pâles que ceux des tapis.

Représentatives pour le département d’Alba sont les tissus et les coutures, soit d’intérieur, soit de parure ou pièces du costume populaire. De la première catégorie font partie les couvertures, les tapis, les nappes, les taies d’oreiller, les toiles pour les murs. Sur un

fond surtout rouge, on combine divers motifs géométriques, floraux, cosmiques, zoomorphes, les couleurs prédominant étant habituellement le bleu, le noir et le jaune.

Le façonnage de la laine

Le lin, le chanvre et la laine des moutons blanches, noires ou grises étaient utilisés pour les tissus divers. Le tondage des moutons se réalisait le mi-avril, avant que les moutons soient menées à la bergerie. Les agnelets restés à la maison étaient tondus à a fin du juin. La laine tondue était prise en entier, comme une couverture.

La laine était lavée dans un tonneau à l'eau chaude, transportée à la rivière pour être rincée plusieurs fois. Étendue au soleil, la laine séchée était écharpée à la main ou par des peignes pour éloigner les longs fils. Les fils courts étaient déposés dans un outil en bois, nommé «foșalău» où elle était accrochée et ensuite filée.

La laine pouvait être peinte avec des couleurs végétales, naturelles, en harmonie les unes avec les autres et très durables. Les écorces des arbres ou les noix vertes représentaient la base de la couleur. Aujourd'hui, les couleurs chimiques sont utilisées davantage.

La pelleterie

La pelleterie a constitué une occupation importante pour les habitants du département d'Alba. Préparées par la technique du tannage, de la tannerie, les touloupes, les vestes fourrées sans manches, les larges ceintures paysannes en cuir et les sandales portées par les

paysans roumains ont parcouru une voie intéressante en ce qui concerne leur utilisation, leur coupe et leur ornementation.

Les touloupes et les vestes fourrées sans manches portées par les habitants des zones de Sebeș et d'Alba se distinguent entre elles du point de vue de la coupe et du style décoratif. À la fin du XIX-ème siècle ces pièces étaient décorées à la basane verte, leur mode étant conservée jusqu'au début du XX- ème siècle. Elles ont été fabriquées à Sebeș, au début par les pelletiers allemands et hongrois, et, plus tard, par des pelletiers roumains.

Étant donnés les besoins et les possibilités des habitants de Bucium, la confection de certaines pièces de vêtement et de chaussure est revenue aux ouvriers spécialisés. Même s'il y avaient des obstacles de la part des corps de métiers urbains, dans la zone se sont développés des métiers traditionnels villageois: la pelleterie, le tannage, la botterie, la couture etc, qui, dans les villages de Bucium s'amplifient dès le début du XVI-ème siècle.

Le développement de l'exploitation minière a attiré beaucoup d'hongrois à Abrud et il est possible que ceux-ci aient pénétré comme maîtres pelletiers à Bucium. Il est certain que les habitants de Bucium ont fait leur apprentissage à Abrud, le village de Bucium-Poieni devenant dès la deuxième moitié du XIX-ème siècle un centre prospère de pelleterie roumaine. Ici ont été confectionnées les touloupes „buciumănești" (de Bucium), célèbres pour leur forme et leur ornementation, caractérisées surtout par une broderie compacte.

Dans la zone de la Vallée de Târnave, les maîtres pelletiers et la population qui utilisent comme costume populaire de fête ou de travail, les vêtements en fourrure, distinguent la touloupe de veste fourrée sans manches, par l'existence des manches et par la longueur évidente (à la touloupe), et la veste fourrée sans manches, avec une riche ornementation surtout aux femmes caractérise des différences entre ces pièces.

Selon les méthodes modernes, le traitement du cuir est réalisé de la manière suivante: le cuir est coupé en deux pour être plus facile à manipuler , il est introduit dans un dispostif rotatif pour enlever les poils, en utllisant l'eau et des composés chimiques (dans cette étape le cuir se décolore). Il est coupé uniformément dans des couches de la même épaisseur (ce qui reste est recyclé), et ensuite, il est réintroduit dans le dispositif rotatif où le cuir est imprégné d'une solution pour la résistance à l'eau et finalement le cuir est collé à l'aide d'une solution des panneaux en verre pour sécher uniformément dans le four.

Après quatre heures de séchage, le cuir est peint et puis on le polit avec une machine répétitive. Enfin, le cuir est passé par de grands rouleaux chauffés pour se débarrasser de tout pli.

Le tannage est le processus de traitement des cuirs et des fourrures à l'aide de

différentes substances pour leur donner une plus longue durée de vie, d'imperméabilité, de souplesse, d'élasticité et résistance.

En antiquité, le tannage était considéré comme un processus nuisible et il était exécuté en dehors des villes. Cet aspect n'a pas changé actuellement, parce que dans les méthodes traditionnelles de tannage dégagent des odeurs désagréables.

La fabrication de la cuirasse commence avec le tannage du cuir d'agneau. Ce processus est réalisé ainsi : le cuir enlevée de l'agneau est tenue à l'eau froide pendant une journée, en changeant l'eau 3 fois ce jour-là et le lendemain le cuir est lavé.

Pour pouvoir être tanné, le cuir doit se présenter sans toute sa graisse. Dans ce processus, est utilisé un couteau spécial. Suite à un processus qui dure une semaine, où le cuir, pelé et lavé, mélangé avec du sel 3 fois par jour, on passe à son tannage, effectué en passant le cuir par une machine de tannage.

Le tannage peut être réalisé avec des substances végétales ou minérales. Pour le tannage avec des substances végétales, on utilise le tanin. Le tanin est extrait de l'écorce de certains arbres comme le châtaignier, le chêne, le cerisier, etc.

Les cuirs sont étendus sur des cadres en bois, trempés dans une solution de tanin. Le cuir tanné à l'aide du tanin devient très douce et il est utilisé pour la fabrication des serviettes ou pour la tapisserie des meubles.

Pour le tannage minéral on utilise le chrome. Le tannage avec du chrome est plus rapide que celui végétal et les cuirs bruts traités avec du chrome sont bleus. Le processus de tannage minéral dure moins d'une journée et le cuir ainsi obtenu est idéal pour la fabrication des vêtements, ils pourront être peints à une température de 30-35 degrés Celsius.

Après tous ces processus, on passe au découpage du modèle fait en carton. C'est un travail minutieux, mais qui apporte une grande satisfaction à celui qui le confectionne lorsqu'il voit des jeunes portant ces vêtements. L'aiguille à coudre est une aiguille spéciale, appelée « ac cojocăresc », qui a 3 arêtes ; ce type d'aiguille ne détruit pas le cuir, mais le coupe.

Dans la phase finale, a lieu l'achèvement des parties de la touloupe où on fixe aux bords un tissu en laine.

1.2. Marina Drăgan. Éléments d'architecture rurale dans quelques villages d'Alba

Indifféremment du type du ménage, dispersé ou groupé, il polarise autour de lui toutes les activités de l'intérieur de la maison, ce qui prouve que l'architecture est une manifestation de l'homme, par laquelle celui-ci peut créer un micro-univers à un rôle très fort de réunir tous les membres de la famille. Ainsi, le but principal du ménage est de réaliser un abri pour l'activité complexe des gens.

Tel que la construction des maisons, la contribution du paysan au façonnement des différents matériaux a une grande importance, le même aspect pouvant être remarqué en ce qui concerne les annexes ménagères, comme : les cuisines, les resserres pour les aliments, les fours, les abris pour les animaux.

Dans les Montagnes Apuseni se sont développées des industries domestiques paysannes dont les systèmes complexes sont actionnés par la force des eaux. On peut exemplifier par les moulins à moudre les céréales, les tourbillons utilisés au finissage des toiles, «șteampurile» utilisés au façonnage du minerai.

Dans le cadre de notre recherche, notre attention a été dirigée vers les zones où les monuments d'architecture rurale, encadrés chronologiquement entre le début du XVIII-ème siècle et la première moitié du XX-ème siècle, ont été conservés plus ou moins intactes jusqu'à nos jours.

On exemplifiera avec les types de maisons, les annexes et les installations tchniques paysannes de la zone des Montagnes Apuseni, la Vallée de Mureș, la Vallée de Sebeș, le Plateau de Secașe, la zone viticole Alba.

Les maisons de la zone des Montagnes Apuseni

Les maisons à une seule pièce sont les plus anciennes et les plus répandues habitations construites à la surface du sol. Ce plan a été maintenu jusqu'à présent dans quelques zones: le Pays de Haţeg, les Montagnes Apuseni et le nord de Transylvanie.

La maison fonctionnait comme chambre de jour, cuisine, chambre à coucher et atelier de vaisselle. Ayant les murs formés de poutres de sapin façonnées, l'habitation provenait de la maison de «mutătură» qui l'avait précédée, mais elle était différente par les dimensions plus grandes et par la présence d'un «târnaţ» (une sorte de couloir extérieur) avec des piliers devant l'entrée, élément qui confère à l'habitation un signe distinctif.

D'autres exemples typiques offrent les maisons formées d'une seule chambre et d'un «târnaţ», d'où on peut entrer directement dans la pièce , avec un fourneau de cuisine, et les maisons qui avaient le four à pain attaché, celui-ci ayant aussi la fonction d'échauffement de l'habitation. Ces maisons sont très semblables aux cuisines séparées de la maison ou aux abris temporaires des bergers de la haute zone des pâturages.

Les maisons à une seule pièce à loger et à resserre pour les aliments

Ce type de maisons peut être rencontré dans deux régions importantes de Transylvanie: la première est le Pays de Haţeg et la Région des Pădureni et la deuxième coïncide avec la zone des Montagnes Apuseni.

La constitution d'un espace isolé denvant l'entrée est possible d'être dû à l'apparition, initialement, d'un tissu qui empêchait la pénétration des courants d'air froid à l'intérieur, ce tissu étant remplacé ensuite par un mur qui séparait l'espace entre le coin de la porte et cheminée du reste de la chambre.

Les principales caractéristiques de ce type de maison sont le plan et la compartimentation de l'intérieur: la maison proprement-dite (la chambre à loger) et la resserre des aliments située à côté, les deux aux entrées séparées (directement de la cour ou du «târnaţ».

Le «târnaţ» occupe l'espace qui se trouve devant l'entrée et il ne représente pas autre chose qu'un lieu ouvert gagné par le prolongement du toit, soutenu par des pylônes en bois,

avec la partie d'en bas fermée avec des placches jusqu'à la hauteur d'un mètre. Leur rôle est de protéger contre la pluie la partie qui se trouve devant la maison, lieu où l'on trouve l'entrée.

L'un des plus anciens types de maison à resserre est celui réalisé par la clôture du «târnaț» dans une partie. Ainsi, l'espace a été réduit et le contour de la pièce et de la resserre a eu la forme de la lettre « L ».

Les maisons à une seule pièce à loger, «târnaț» et resserre sont typiques pour la zone du Pays des Motsi. Seulement après la première guerre mondiale apparaît dans la zone le plan des maisons à deux chambres à loger, resserre et «târnaț» fermé et dans la décennie huit du XIX-ème siècle sont construites les maisons à demi-sol.

Même si le plan de nombreuses habitations est semblable, cependant, comme aspect extérieur, chacune a sa personalité, offrant une variété infinie de formes architecturales. Les maisons à «tindă» (galerie ouverte qui entoure les maisons paysannes) et à deux chambres à loger

L'apparition des maisons à trois pièces a été causée par certains facteurs socio-économiques et s'est imposée graduellement dès le XVIII-ème siècle, détenant finallement la plus grande importance (85%).

Plusieurs fois, «tinda» au four est restée au milieu de la maison et la resserre a été transformée au fur et à mesure en chambre à loger.

L'architecture extérieure est simple, comme pour toutes les maisons de Montagnes Apuseni, basée sur le système constructif des barres horizontales fixées aux coins et avec le toit de chevrons, couvert en chaume ou en échandole.

Les maisons à étage sont apparues comme une nécessité objective, à cause de la surface restreinte du village qui a déterminé la construction au XX-ème siècle des maisons à étage.

Les anciennes maisons à deux niveaux typiques à la zone centrale des Montagnes Apuseni avaient le niveau supérieur destiné à l'habitation proprement-dite et le rez-de-chaussée utilisé comme atelier.

Un autre cas est celui de la maison où le niveau du rez-de-chaussée et de l'étage sont destinés à l'habitation et le demi-sol utilisé comme cave.

Les habitations à rez-de-chaussée et sous-sol sont fréquemment rencontrées dans les villages Izvorul Ampoiului et Trâmpoiele, datant de la fin du XIX-ème siècle et le début du XX-ème siècle. L'étage supérieur est formé d' une «tinda» et de deux chambres et le rez-de-chaussée d'une cave et d'un atelier ou un poulailler. Ce type de maison est à cause des terrains en pente

ou parce que le propriétaire s’est proposé, du début, la réalisation de ces espaces supplémentaires.

Les maisons en pierre de Ceru-Băcăinți

Même si le village Ceru-Băcăinți dispose d’un fond forestier riche, très utilisé à la construction des maisons des zones montagneuses, ici ont été choisis comme matériaux de construction prédominantes la pierre et l’argile.

Fréquemment, l’espace à loger est emplacé en pente, les difficultés liées à la construction sur le terrain incliné étant surmontées à l’aide des pierres utilisées à la construction des murailles. Le terrain qui se trouve derrière la construction est nivelé, souvent l’entrée d’une côté du «târnaț» étant gardée au niveau du sol. Dans l’espace obtenu sous «târnaț» et maison, en pente, sont aménagés des poulaillers et des caves pour la conservation des aliments pendant les saisons froides.

Les maisons de la Vallée de Sebeș

Le bois de chêne, d’hêtre, de bouleau et surtout de sapin a été la principale matière première nécessaire à la construction des maisons et des bâtiments annexes du cadre du ménage, l’attention étant accordée à la façade et surtout à l’entrée, au «pridvor» (sorte de balcon), nommé ici «privar» - avec des piliers d’appui. Ces constructions ont donné au maître l’occasion d’extérioriser son goût artistique.

Quand on rencontre le type de maison à deux chambres, la première, à l’entrée, porte le nom de «tindă» et c’est ici qu’on trouve la cheminée libre où on prépare la nourriture. Celle-ci sera remplacée plus tard par le four à pain, les plats étant servis dans la chambre à loger, sur un poêle en brique à un fourneau de cuisine en métal, nommé «plat». La deuxième chambre, du côté de la rue, habituellement sans échauffement, sert à garder les vêtements et le coffre de dot.

La maison composée de trois chambres a l’entrée par l’espace appelé «tindă», d’où, à droite, on entre dans la chambre à loger, nommée «casă», et à gauche, on entre dans la resserre aux aliments et aux vêtements. Le «privar» comprend toute l’entrée de la maison et

sous ce «privar» , à droite, on trouve l'entrée dans la cave.

Les maisons roumaines du Plateau de Secașe

On connaît trois types de maisons spécifiques pour certaines périodes: la maison paysanne ancienne à deux chambres (construites en bois, aux murs en argile et couvertes en chaume), pour le début du XX-ème siècle; la maison construite en brique et couverte à tuile, à resserre et cave, pour la période entre les deux guerres mondiales; la maison en brique à trois chambres, resserre et cave, couverte à tuile, spécifique à nos jours.

Les maisons anciennes n'avaient pas de fondation solide. Les mottes d'argile mélangées avec de la balle de blé étaient introduits entre les verges, en obtenant ainsi les murs. Ensuite, ils étaient collés avec un mélange argileux, plus mou, comme une pâte, pour obtenir une surface lisse qui peut être blanchie à la chaux. On utilisait parfois une couleur bleue, de différents tons, nommée «mândră Mărie».

À la base de l'organisation des habitats et du type de fond architectural, on peut ressentir la présence de l'influence des habitants roumains d'origine allemande. Cependant, la structure des maisons et des ménages reste typiquement roumaine, formée d'une maison, d'une cour et des annexes domestiques, y compris les étables, les hangars et les greniers qui ferment la cour. Derrière la cour se développe, en longueur, le potager et le verger.

Les maisons contemporaines sont situées vers la rue, ayant une construction différente de celles construites dans la période antérieure : elles ont trois pièces, deux vers la rue et l'une vers la cour auxquelles on ajoute la resserre et la cave. L'intérieur est modifié, apparaissent les garnitures de meuble, les tableaux et les carpettes et les terrines, les brocs et les icônes disparaissent.

Les maisons de Roșia Montană

La zone «Le centre historique Roșia Montană » représente le résultat de la superposition ou de l'addition de plusieurs étapes de développement.

Sur le village Roșia Montană, avec des ménages ruraux dispersés sur les versants de l'amphitéâtre naturel, s'est superposée une structure urbaine qui a l'origine dans la fixation des colons allemands en qualité de mineurs/propriétaires de mines privées et qui ont empreinté le style et la typologie de l'habitation, des églises et des bâtiments socio-culturelles.

Le périmètre du ménage est très réduit, la répartition des bâtiments en étant réalisée selon les voies de communication. Les habitations sont placées avec la façade principale ou avec l'une des côtés secondaires vers la rue. Les annexes sont reparties au prolongement de l'habitation ou selon les parties accidentées du terrain.

La valeur du patrimoine des ensembles architecturaux réside dans l'unicité typologique, l'ancienneté, la qualité de la conception et les résolutions des détails.

On y trouve les types d'habitation suivants: la maison à une seule chambre, la maison à une chambre à loger, resserre et «târnaț» à la façade, la maison à deux chambres et resserre, construite sur une fondation élevée, la maison à la veranda.

Les types d'habitations rencontrées ici sont moins communes que celles du monde rural du Pays de Moți: les bâtiments à deux niveaux ont au rez-de-chaussée des annexes, des espaces commerciaux ou des ateliers artisanaux, construits en pierre, en brique ou en pierre et en bois, caractéristiques aux petites foires et aux espaces urbains. Parfois, le rez-de-chaussée des maisons de type urbain à deux niveaux gardent le plan de l'habitation traditionnelle: deux chambres avec des entrées séparées de veranda (l'ancien «târnaț» fermé aux fenêtres et en brique), dont la position peut être variable – derrière la pièce à loger ou au bout de la veranda.

La maison du berger

Dans l'enceinte formée par des verges entrelacées ou par des rameaux qui s'appuient sur de troncs fixés en terre, on plante quatre de ces troncs (« pari »), au dessus desquels le toit forme un fronton triangulaire comme celui du temple greque au-dessus de la « cella » carrée.

Comme il est impossible dans cet échafaudage primitif de bois, recouvert d'écorce de pin ou de menus bardeaux fermant cuirasse, d'introduire un âtre en maçonnerie, comme il est induite d'avoir un masif four (« cuptor ») pour le pain, on se contente de la "polenta" de maïs, qui est préparé en faisant bouillir la farine dorée dans une "chaudière".

En introduisant une pièce en bois, le "naclad", on empêche le feu de prendre aux parois facilement infammmables de la chaumière.

Il est très rare qu'on emploie des procédés d'art pour orner cette demeure passage, qui sert à abandonner ou même detruire une nouvelle migration de ce groupe pastoral.

La maison paysanne en bois

On peut employer pour cette construction des troncs équarris dont les bouts s’emboîtent, et tailler dans ces masses de bois les portes et les fenêtres. Ordinairement, et sourtout à notre époque, les procédés sont les autres, ressemblant à celui de la chaumière du berger. Mais cette fois l'habitation n'est pas ouverte à tous les vents: les « pals » ne se trouvent pas seulement aux coins et entre leurs supports s'intercale un tissu de verges très serré qui sera ensuite recouvert en argile mêlée à la fiente des bêtes ou même de boules formées et de ce mélange qui colle.

La partie inférieure des parois ainsi formés avance, soit, comme dans la région valaque de ces collines, par la base, remplaçant les fondements, est la "prispa" , faite de simple terre battue. On dort souvent sur ce lit, à l'air libre et on y passe la soirée en causant sous la lumière claire de la lune ou sous le scintillement vague des étoiles.

Les annexes ménagères

Les facteurs économiques ont eu une grande influence sur l’architecture rurale. Le ménage a été organisé en fonction du type d’activités effectuées dans le cadre de ce ménage, en fonction du niveau de l’évolution sociale.

Le ménage d’un agriculteur ou d’un éleveur d’animaux nécessite plusieurs annexes en comparaison avec celui d’un pêcheur. En même temps, le ménage du meunier est différent de celui du potier, les techniques de travail étant différentes.

Tout d’abord, l’habitation avait une seule pièce, avec cheminée. Dans cette pièce se déroulaient toutes les activités ménagères. Dans le prolongement de cette chambre, se trouvait la terrase en terre battue («prispa») et l’entrée dans l’habitation.

Les murs étaient levés par des palis battus dans la terre, consolidés avec des planches, couvertes d’un collage formé d’argile et de paille.

Avec le temps, l’architecture a évolué. Quant à la terrase en terre battue («prispa»), celle-ci est gardée, mais elle est plus large. L’habitation est construite sur des plates-formes en bois, soutenues par des pylônes, unies par des laceries de verges et d’argile. Le toit était construit d’échandoles et de chaume.

En ce qui concerne l’organisation du ménage, les annexes ont fait leur apparition. Selon les types d’habitation, les annexes étaient arrangées de la manière suivante: dans les villages de type dissipé, les annexes étaient placées autour de la maison, mais dans les villages aux maisons espacées, les annexes étaient situées dans des bâtiments du type des hangars.

Les hangars occupent une deuxième place selon l’importance dans le ménage paysan, combinés souvent avec l’étable destinée à l’abri des animaux . Ce type de construction date

de la fin du XIX- ème siècle et il est conservé sous une forme intacte, architecturale et fonctionnelle, jusqu'à présent, offrant un modèle très facile à reconstituer.

Les étables en pierre sont de types différents, imposés selon leur fonction et leur destination, illustrant l'occupation de base des habitants de la zone, l'agriculture et l'occupation du berger.

L'annexe caractéristique de la zone a le plan bicellulaire. Un de ses espaces était celui l'étable qui abritait les bêtes, et dans un deuxième il y avait le hangar de grandes dimensions , où on pouvait déposer un chariot chargé de foin qui se déchargeait dans le grenier.

La bergerie est présente dans la zone des pâturages des Montagnes de Sebeș. On rencontre une multitude de complexes rustiques, construits sous forme de parc à bêtes, carré, pour protéger contre les vents forts, surtout dans les saisons froids. La bergerie a évoluée grâce au grand nombre des côtés, a pris une forme presque circulaire, en recevant le nom de cour ronde à moutons. Cette bergerie est construite par des couronnes de poutres horizontales en bois de sapin équarri en section, finies en «queue d'hirondelle». Le toit conique est confectionné en échandole ou en tôle.

Voilà ci-dessous la description d'une maison traditionnelle de Galda de Sus :

C'est une ferme à cour simple caractéristique des habitats dispersés. La maison à deux chambres de séjour, deux resserres, vestibule, « pridvor » sur trois côtés et cave. En ce qui concerne l'intérieur, on peut y voir un lit « à corlan » (couvert par des draps) dans la chambre propre. Pour le chauffage, les paysans utilisé une cheminée libre. Dans le vestibule il y avait le four à pain. Les annexes de la maison étaient : le hangar avec étable, le grenier à foin pour l'abri des fourrage, une resserre, une remise, une soue, un pressoir à raisins placé dans la vigne de la ferme. La palissade est faite de boisage et de branchages entrelacés

Les installations techniques paysannes

Malgré tout le progrès rapide de l'industrie, dans les Montagnes Apuseni se sont développées une série d'industries domestiques paysannes dont les systèmes complexes sont actionnés par la force des eaux. Ainsi, on peut nommer : les moulins à moudre les céréales, les tourbillons utilisés au finissage des toiles et les «șteampuri» utilisés au façonnage du minerai d'or.

Moulin à l'eau de Rîmetea (1752)

Les moulins à l'eau avec une roue verticale ont représenté le type prédominant en Transylvanie, parce qu'ils moulaient rapidement les céréales et leur mécanisme a offert la possibilité de l'utilisation d'autres forces motrices dans la mouture si l'eau y manquait.

Sur l'essieu horizontal de la roue verticale a apparu une roue aux dents, bien fixée sur

la côté vers l’intérieur du moulin.

Les tourbillons naturels, fréquents dans les hautes zones, ont été des installations très simples, utilisées au finissage des tissus en laine. Ils avaient un étang d’où on conduisait un flot d’eau dans un grand récipient de douves, une baignoire, enterrée initialement dans la terre, pour mieux retenir de l’eau et pour obtenir un tourbillon plus puissant qui puisse tourbillonner les tissus en laine.

Les «ştеampuri» aurifères étaient formés d’un dispositif de brisement du minerai, formé de souches d’hêtre (des flèches), longs d’environ 2 m, consolidés au bout d’en bas par des morceaux en granite. Ceux-ci étaient haussés dans leur position verticale par de gros clous en bois, enfoncés dans un essieu horizontal qui était enveloppé dans une roue hidraulique montée à l’un des bouts. Pendant le mouvement circulaire de l’essieu, les flèches entraînées échappaient de temps en temps de l’engrenage des clous et tombaient d’environ 50 cm d’hauteur avec tout leur poids sur le minerai qui était cassé.

La recherche sur l’architecture traditionnelle du département d’Alba a rendu possible la découverte des caractéristiques essentielles de celle-ci et une confirmation de sa valeur dans un cadre omogène.

L’étude sur le fond de l’architecture de grande valeur du département d’Alba représente une source d’informations pour ceux qui désireront projeter et construire en comptant sur une longue expérience traditionnelle et certains aspect généraux sont valables pour le pays tout entier.

L’architecture populaire présente connaît, dans beaucoup de zones, un processus d’altération des valeurs traditionnelles par la prise incontôlée des éléments de l’architecture urbaine. Le pervertissement du bon goût traditionnel du constructeur-paysan est un phénomène pour lequel il est très peu coupable. Une partie de la coulpe revient aux spécialistes incapables de comprendre la valeur réelle et véridique, profonde de l’expérience

architecturale rurale ou incapables de la soutenir et de l'imposer dans la déroute esthétique créée par le brusque changement des conditions de manifestation de l'architecture rurale de type traditionnel. Les dernières décennies de développement a produit des effets instables sur la valeur esthétique populaire, ont changé totalement les coordonnées de l'existence rurale. Les conseils concernant l'expérience architecturale rurale, par la distinction de valeurs réelles sont nécessaire aujourd'hui.

1.3. Andreea-Elena Avram, Rareș-Lucian Tamaș. Préservation du patrimoine départemental constitué par les métiers traditionnels

L'architecture rurale roumaine a perpétué jusqu'à nos jours des éléments remarcables d'une culture d'une grande puissance d'expression. Les phénomènes vécus, liés à l'industrialisation accélérée du pays, au changement des conditions de vie dans le milieu rural, ont rendu les preuves matérielles de la vie traditionnelle du village roumain en phase de disparition, étant remplacées par des structures qui tendent de plus en plus vers les modèles de la civilisation moderne.

Dans ces conditions, les actions de préservation de derniers monuments d'architecture rurale, des métiers traditionels, qui sont conservés dans leur milieu naturel, tel que leur recherche devraient s'intensifier, en profitant des derniers contacts directs avec un monde qui disparaîtra inévitablement. Notre pays a connu un mouvement remarcable dans ce domaine, mais il y a aussi des aspects insuffisamment abordés.

Les occupations du paysan ont eu un grand impact sur son habitation et sur les annexes domestiques et les espaces destinés à la pratique d'une occupation, d'un métier traditionnel faisaient partie intégrante de la vie du village.

Dans les collectivités rurales, la structure des métiers était complexe. L'économie rurale obligeait le paysan à produire seul la plus grande partie des biens dont il avait besoin. Les activités économiques se déroulaient au niveau individuel, elles ne dépassaient pas, en général, des actions réalisées dans le cadre de la famille. Cette économie, basée sur des moyens de production traditionnels, se trouve dans une étape de régression accentuée.

L'économie rurale a été une économie des ressources minimes, problème redevenu actuel de certains points de vue. Certaines solutions techniques ou structures d'organisation économique imposées par la civilisation populaire semblent redevenir actuelles, avec les reconsidérations possibles et obligatoires après l'expérience industrielle, technique et informatique.

La civilisation populaire offre un domaine de réflexion très actuel, celui de la relation

homme-nature. À présent, cette relation est conflictuelle, aux tendances d'aggravation et la leçon de la civilisation populaire doit être retenue à cet égard.

Les zones ethnographiques du territoire du département d'Alba ont connu et connaissent à présent une riche tradition en ce qui concerne les métiers traditionnels, surtout ceux concernant le façonnage du bois, des textiles et, moins la poterie, la ferronnerie et la peinture sur verre.

L'art populaire est représentée par l'iconographie, le centre de peinture populaire Laz est encore actif (des icônes sur verre et sur bois), mais aussi sur la toile et sur la pierre. La poterie a connu un grand essor dans cette zone, il y en avaient des centres à Săsciori et à Gârbova de Sebeș, des centres qui se sont éteints depuis peu de temps, au spécifique dans la confection des pots pour l'usage domestique, mais aussi à valeur esthétique.

Il y a des zones ethnographiques et folkloriques dans le département d'Alba qui savent garder leur patrimoine. Par exemple, à Roșia Montană et à Lupșa existent des musées ethnographiques. Dans le village d'Întregalde, on trouve un petit musée ethnographique rural qui contient un intérieur de maison paysanne traditionnelle avec des produits qui reflètent les occupations domestiques et les métiers traditionnels de la zone. Le musée ethnographique et populaire de Lupșa présente d'une manière plus scientifique les valeurs des métiers traditionnels.

Les institutions du département d'Alba ont rédigé une stratégie de développement rural pour notre département, grâce à leur préoccupation pour le monde rural. Ce monde, avec toutes ses composantes représentent la principale source de valeurs naturelles de Roumanie et un exemple de cohésion sociale. Les institutions encouragent les métiers traditionnels et les entrepreneurs en ce sens, en assurant leur conciliation et leur assistance pour démarrer et développer une affaire, l'encouragement de la diversification des produits et des services offerts par le milieu économique rural, pour attirer les investissements dans le milieu rural du département d'Alba. Notre département doit valorifier les ressources variées offertes par le riche patrimoine naturel et culturel, assurer la préservation de l'héritage culturel-historique qui l'enrichit, développer des réseaux d'artisanat et d'art populaire.

Comme points forts de notre département, en ce qui concerne l'agriculture, la silviculture, l'industrie, vues du point de vue des métiers traditionnels on peut nommer les surfaces agricoles importantes, les sols favorables aux pépinières arboricoles, l'existence d'une tradition dans le domaine agricole (viticulture) et zootechnique (l'occupation du berger), les ressources naturelles importantes, qualitatives et quantitatives.

Le façonnage du bois est un domaine développé, disposant des ressources importantes

de matière première et de tradition. Les produits en bois detiennent le plus grand poids de l'exportation du département.

Comme points faibles, dans le milieu économique du département, on peut nommer les processus de restructuration et de fermeture des exploitations minières qui affectent les localités dont l'économie était basée sur cette activité (Almaș, Bistra, Bucium, Lupșa, Poșaga, Sălciua, Sohodol), la diversité réduite des activités éonomiques.

Parmi les opportunités de notre département envisagées par les institutions seraient le développement des réseaux d'artisanat, mais cette opportunité est menacée par l'insufisante adaptation de la main de travail aux besoins actuels du milieu économique et par la concurrence des marchandises importées.

Le Pays des Motsi (Țara Moților) du département d'Alba représente un foyer d'art et de coutumes populaires, ayant comme centres principaux : Avram Iancu, (où on trouve le traditionnel buccin (« tulnic ») créé par les maîtres populaires, Bucium (le plus riche et intéressant costume populaire roumain de cette zone de notre pays, Căpâlna (des coutumes liées à l'existence des bergers), Bucerdea Vinoasă et Biia (école populaire d'arts : des tissus, des coutures), Laz et Vinerea (peinture sur verre), Săsciori (céramique rouge émaillée et non-émaillée), Șugag (l'école populaire d'art: le ciselage du bois), Vidra et Horea (habitat typiquement du Pays de Motsi, avec des maîtres qui fabriquent encore aujourd'hui des «tulnice» et des baquets).

Le Musée ethnographique « Albu Pamfil » de Lupșa : un véritable temple de Motsi

Il est situé dans le centre de Lupșa, à 9 km de Baia de Arieș et représente le travail effectué par le professeur Pamfil Albu pendant toute sa vie. C'est l'un de plus grands musées et le plus complet en son genre dans le pays illustrant la vie de Moți, leurs coutumes traditionnelles et leurs occupations.

Le musée se trouve dans un bâtiment traditionnel, monument d'architecture locale, ayant le rez-de-chaussée en pierre et l'étage en bois, construit en 1872, contient plus de 8107 objets et pièces de l'histoire roumaine, dont beaucoup d'importance nationale, tous les témoignages sur la vie de Moți.

Avant d'avoir la fonction de musée, le rez-de-chaussée de ce bâtiment était utilisé par une jandarmerie et à l'étage fonctionnait l'école et une maison paroissiale.

Le patrimoine du musée comprend diverses pièces ethnographiques de la zone de Lupșa, collectionnées à travers le temps par l'enseignant Pamfil Albu. La première pièce acquise a été un plumier sculpté, de 1937. En 1950, il décide de créer ce musée. Une partie des pièces a été donnée par les habitants des villages, une autre partie a été acheté de villageois.

Source: http://www.welcometoromania.ro/DN75/DN75_Lupsa_Etno_r.htm Les objets de grande valeur qui retiennent l'attention du visiteur sont: des peignes en cuir d'hérisson, des chaînes en bois, des bobines pour le fil de tortis, la fenêtre avec « obloc » et l'outre, une table qui a appartenu à Avram Iancu, le drapeau des participants à l'Union, des livres rares du XVII-ème – XVIII-ème siècle, une collection d'icônes sur bois et sur verre du XVIII-ème - XIX-ème siècle, des outils utilisé pour le travail des céréales.

Les secteurs thématiques du musée: la récolte de la nature, des abeilles, la chasse, le transport et la transformation des produits agricoles pour l'alimentation humaine, du bétail,

l’exploitation minière, la boiserie, l’industrie textile locale, le costume populaire local, des intérieurs traditionnels, l'histoire des Motsi.

Une grande partie des objets reflètent les occupations tarditionnels des maîtres locaux, parmi lesquelles l’obtention de l’or du sable des rivières de la zone. On peut voir parmi les objets exposés de nombreux outils et accessoires anciens qui démontrent le fait que les principales occupations étaient l’agriculture et l’élevage des animaux. La forêt a offert aux habitants de l’abri, de la nourriture et du matériel pour les constructions. Les intérieurs des maisons y sont reconstitués, ainsi que les visiteurs puissent admirer et connaître l’univers du ménage des paysans, avec les beaux tissus (des essuie-mains, des tapis) et des costumes populaires. Plusieurs accessoires en bois y sont exposés : des pièces de meuble, des coffres, des tonneaux, des récipients en bois, des cueillères, des sandales portées par les paysans, des paniers, des armes, des fourches, des faux, des faucilles etc. Ce Musée ethnographique représente une histoire vivante de la vie quotidienne des Motsi.

Le musée « Emilian Achim» d’Almaşu Mare

La commune d’Almaşu Mare est située à la périphérie du sud des Montagnes Apuseni, à 10 km de la ville de Zlatna et elle repésente le centre de 7 villages. Le collectionneur d’art populaire, Emilian Achim, est célèbre et apprécié dans notre département pour la réalisation d’un musée ethnographique dans sa propre maison. La collection d’art ancienne et les livres offrent à la culture roumaine un véritable trésor. Le travail effectué par Emilian Achim est un travail d’une vie humaine, un travail continu, depuis plus de 30 ans, fait de la passion et de la croyance.

Chaque objet exposé dans le musée a son histoire. Monsieur Achim a exposé 7 mille objets, des icônes sur verre et sur bois, beaucoup de livres anciens, des objets domestiques et ménagers. Quelques objets ont été donnés par les gens, les autres ont été payés. Le musée comprend des objets des domaines suivants : histoire et archéologie, agriculture, occupations

traditionnelles ; des métiers traditionnels domestiques, installations de technique paysanne ; exploitation minière, le façconnage de la pierre et du bois, ethnographie et art populaire, numismatique, icônographie ; livres anciens, documents ; technique de lutte, curiosités ; une bibliothèque. Le musée de l'extérieur offre aux visiteurs une maison ancienne du XVIII-ème siècle et la statue d'un mineur.

En 1993, la collection est reconnue et a reçu son attestation de la part du Ministère de la Culture, pouvant être visitée chaque jour. Le musée nous parle de la vie des Motsi, de l'histoire de notre peuple, de la culture est son esprit créateur, artistique.

Le muséographe Emilian Achim en dialogue avec les élèves de la XIe F et les membres de l'équipe pédagogique qui ont visité son musé le 27 novembre 2007. Le muséographe a expliqué aux visiteurs les difficultés avec lesquelles il s'est confronté dans sa démarche audacieuse de créer ce musée et sa croyance profonde que les traditions doivent être préservées et promues pour le bien de toute la nation roumaine. Une leçon de patriotisme enseignée avec modestie par cette légende vivante de notre département.

Source: http://muzeuluniriialbaiulia.ablog.ro/

Une Section d'ethnographie au sein du Musée National de l'Union d'Alba Iulia

Le département d'Alba représente une des plus intéressantes zones ethnographiques

du pays. La richesse, la diversité et l'originalité de la création populaire du département d'Alba se reflète dans les collections ethnographiques du Musée National de l'Union d'Alba Iulia. Le rythme de la modernisation du village contemporain, qui a déterminé la transformation ou la disparition des domaines importants de la culture populaire, a fait de la découverte et de la conservation des témoignages importants une nécessité de la muséographie locale.

Dans les collection du musée se trouvent actuellement 11 352 objets représentatifs pour tous les genres de l'art populaire. Faute de l'espace, le musée n'a pas la possibilité d'organiser des expositions permanentes d'ethnographie, les collections étant présentées au public par des expositions temporaires.

L'exposition d'ethnographie se trouve dans le bâtiment qui abrite aussi la Salle de l'Union, bâtiment déclaré monument historique, construit entre 1898 et 1900. Les organisateurs ont illustré des aspects spécifiques à la culture populaire : l'intérieur traditionnel, le costume populaire, les métiers traditionnels, les différentes croyances et mentalités du monde villageois.

À l'entrée on admire une belle porte ancienne du village de Ghirbom, façonnée en bois de chêne, ornée avec des motifs décoratifs, datée 1942.

Dans la première salle de l'exposition, on découvre un véritable sanctuaire : un impréssionant nombre d'icônes sur verre, sur bois, sur métal ou sur carton, des portes impériales, des croix d'autel, des croix peintes à la main, des étendards, des veilleuses.

Les objets exposés sont représentatifs pour la Transylvanie du XVIII-ème, du XIX-ème siècle et du début du XX-ème siècle. C'est la période d'intense effervescence artistique, lorsque sur le territoire de notre département on constate la présence des écoles de peintures locales et des peintres venus d'autres coins de Transylvanie, de Valachie ou de Moldavie.

1.4. Irina Mihu. L’évolution des filières de formation aux métiers traditionnels dans le département d’Alba

Au XIX-ème siècle, à la suite de la loi scolaire de 1883, ont commencé à apparaître en Transylvanie les écoles d’apprentis. Ce type d’écoles est consigné à Abrud – l’école communale d’apprentis commerciaux et industriels soutenue par la commune et l’État (1888), à Blaj (1898), soutenue par le Consistoire ecclésiastique, par des dons publiques de la Société des maîtres de Blaj, à Ocna Mureș (1898), soutenue par la communauté locale.

Le 1 septembre 1896 commencent les cours de « l’École Minière» de Zlatna, soutenue par l’Office royal minier pour le changement de l’or d’Abrud. Les cours étaient déroulés en hongrois, les élèves étant recrutés de la zone minière des Montagnes Apuseni.

En 1918 étaient consignées en Transylvanie 79 d’écoles d’apprentis et jusqu’en 1919, le Ressort pour l’éducation a nationalisé 11 écoles d’art et de métiers.

Après l’année 1919, les écoles d’apprentis appartiennent au Ministère d’Instruction. Malgré les difficultés rencontrées, le nombre de ces institutions a augmenté. Après 1931, les écoles d’apprentis de Transylvanie appartiennent au Ministère du travail, mais à partir de ce moment le nombre des écoles diminuera, parce que la subvention de l’État cesse.

Les écoles d’apprentis fonctionneront encore jusqu’en 1948-1949, à Abrud, Ocna Mureș, Zlatna, Câmpeni, Blaj.

En 1935, apparaît à Ciumbrud une École Agricole et Viticole qui fonctionne jusqu’en 1948 quand elle est transformée en école professionnelle viticole de 3 ans.

Dans la période communiste, parce qu’on insistait sur l’idée de l’industrialisation, beaucoup de lycées se sont transformés en écoles moyenne techniques pour la préparation du personnel nécessaire dans l’industrie et l’agriculture.

Les institutions d’enseignement du département d’Alba ont prévu, tout au long des années, à côté des classes primaires, de collège, de lycée théorique et technologique, des classes d’art et métiers conçues pour la préparation des élèves aux métiers traditionnels.

Les constatations des dernières années d’analyse de l’évolution au niveau des occupations pour l’enseignement professionnel et technique relèvent le fait que le profil dominant au niveau régional de la demande d’emploi semble être donné par les domaines suivants : la mécanique, le commerce, les constructions, l’industrie textile et la pelleterie, l’économique, la fabrication des produits en bois, le tourisme et l’alimentation, l’électrique, l’électromécanique, l’industrie alimentaire, les matériaux de constructions, sylviculture.

Les domaines à dynamique positive et grand potentiel sur le marché du travail

caractérisés par une tendance générale d'augmentation des emplois sont : les constructions, le commerce, le tourisme, l'industrie alimentaire. Ainsi, dans notre département il y a quelques institutions scolaires aux filières de formation aux métiers traditionnels. La plupart des élèves qui ont fini l'École d'art et des métiers du cadre du Lycée Technique « Apulum » d'Alba Iulia trouve du placement dans les métiers pour lesquels ils se sont préparés, dans les grandes unités économiques d'Alba Iulia et dans les sociétés commerciales privées petites et moyennes, qui produisent de la porcelaine, des chaussures et des confections textiles.

La constitution d'institutions d'enseignement dans le domaine de l'industrie légère et des matériaux de construction dans le département d'Alba a été imposée par l'apparition de nouvelles fabriques d'industrie légère (la Fabrique de tapis d'Alba Iulia, la Fabrique de porcelaine d'Alba Iulia, la Fabrique de confections de Baia de Arieș, la Filature de coton d'Abrud et, parallèlement, par le développement des entreprises à traditions (la Fabrique de chaussures d'Alba Iulia, la Fabrique de pelleterie de Sebeș).

À partir des années 1980, ont été aménagés dans les établissements d'enseignement des ateliers-école pour la confection des chaussures, la confection des vêtements et de la céramique, avec une dotation spécifique qui assure le travail pendant les classes pratiques pour tous les élèves impliqués. La base matérielle de ces institutions spécialisées en métiers traditionnels s'est développée par l'acquisition des fours pour le chauffage de la porcelaine, l'aménagement des ateliers de céramique, une petite fabrique dans laquelle les élèves réalisaient une production propre. Ces institutions préparent des techniciens dans l'industrie des matériaux de construction (céramique, verre), des techniciens dans l'industrie textile, dans l'industrie de la pelleterie, des ouvriers dans l'industrie de la céramique, des ouvriers pour le domaine des confections, de la pelleterie, des confectionneurs de produits textiles, d'articles de pelleterie.

Pour la formation des adultes, les établissements se sont préoccupés d'offrir des spécialisations variées de profil : confectionneur de produits textiles, d'articles de pelleterie, technicien dans l'industrie de la pelleterie.

Source : https://www.facebook.com/pages/Grup-Scolar-Forestier-Campeni/141292625955256

À Câmpeni fonctionne, depuis l'anné 1927 une école d'Art et métiers, devenue de nos jours Le Group Scolaire Forestier. L'établissement est spécialisé dans l'exploitation forestière et la boiserie. Le riche et diversifié fond forestier y a favorisé le développement de l'industrie de la boiserie.

Source : http://www.admitereliceu.ro/institutie/colegiul-tehnic-dorin-pavel-alba-iulia

Le Lycée Technique «Dorin Pavel» d'Alba Iulia est un centre d'éducation à une tradition ancienne, étant fondé en 1884 comme École d'art et métiers traditionnels dans le domaine des constructions, préparant de apprentis et des maîtres.

Pour la préparation des cadres qui travaillaient dans l'exploitation minière, à Zlatna a été créé le Groupe Scolaire «Avram Iancu».

Source : http://www.ziarulunirea.ro/bac-2012-la-grupul-scolar-hcc-abrud-un-elev-eliminat-pentru-tentativa-de-frauda-101770.html

Après 1978, à Abrud, ont apparu quelques unités économiques: le Combinat Minier du Cuivre de Roșia Poieni, la Filature de coton d'Abrud qui ont déterminé l'apparition de nouvelles filières au Groupe Scolaire « Horea, Cloșca și Crișan» d'Abrud, dont le but était la préparation des élèves dans les domaines de l' électrotechnique, de la mécanique, mais aussi des classes pour la préparation des minerais, classe de constructions et d'industrie textile. Cette institution préparait aussi des apprentis et des maîtres. L'École d'Art et de métiers prépare des confectionneurs de produits textiles et des technicien dans l'industrie textile.

Source : http://www.informatiadealba.ro/comunitate/scoala-altfel-saptamana-pasii-fpi-la-liceul-tehnologic-sebes/

L'offre éducationnelle du Lycée technologique de Sebeș est diversifiée, concevant une préparation théorique et pratique dans les domaines: électromécanique, électronique, mais aussi, la fabrication des produits en bois, l'industrie textile et pelleterie, les constructions.

©https://www.facebook.com/pages/Centrul-de-Cultura-Augustin-Bena-Alba Sous l'égide du Centre de Culture « Augustin Bena » d'Alba Iulia est mise en valeur l'Association « Art et traditions artisanales », à partir de l'initiative de quelques personnalités qui désirent la conservation et la perpétuation de l'art et des traditions artisanales. Leurs buts sont d'inventorier les métiers traditionnels et des maîtres dans le département d'Alba et les occupations populaires, mais aussi de soutenir la production et la vente des produits, par l'aménagement de petits centres de vente des produits artisanaux. Cette institution culturelle est préoccupée de la transmission des connaissances et des habiletés des métiers traditionnels aux jeunes qui porteront plus loin ces traditions. En même temps, l'association vise la participation aux foires internes et internationales et l'organisation des foires et de diverses expositions pour la promotion des produits travaillés par les maîtres. Le compartiment pour la formation continue de l'École d'art et métiers traditionnels du cadre du Centre de Culture « Augustin Bena » a comme objectifs la réalisation d'événements propres, spécifiques aux activités de formation dans le domaine artistique et des métiers traditionnels, la participation aux expositions, aux festivals, aux foires, la diversification et l'augmentation des classes de métiers traditionnels et du nombre des personnes qui suivent ces cours.

Commencé en 2006, leur projet de remettre en vigueur les métiers traditionnels et de les transmettre aux jeunes générations par les maîtres populaires célèbres du département d'Alba s'est développé, à présent il y a 15 classes répandues dans tout le département. Dans ces classes, les apprenants se préparent dans des métiers tel que : l'art du bois, tissage-couture, confection des intruments musicaux, entailles en bois, peinture sur les icônes et poterie. Le travail des apprennants est récompensé chaque année avec des prix aux concours du pays et avec des invitations aux foires internationales.

Au début de l'année scolaire prochaine, en septembre 2013, les petits artisans qui se préparent déjà dans les classes-atelier de Bucerdea Vinoasă (tissage-couture), Biia, Săsciori, Șugag (entailles en bois), Vidra (art du bois), Arieșeni, Avram Iancu et Horea prépareront une

surprise pour tous les habitants du département d'Alba qui apprécient les métiers traditionnels – une foire des occupations traditionnelles, à Alba Iulia.

La nécessité des activités de formation professionnelle apparaît dans le contexte de l'augmentation de la compétitivité et de la diversification des produits et des activités en agriculture, de la modernisation du secteur agricole, des secteurs de commercialisation des produits agricoles, d'encouragement des affaires orientées vers le marché du travail, des besoins pour une large gamme d'aptitudes économiques et de management, mais aussi de la réalisation de l'objectif de la gestion durable des terrains et de la protection de l'environnement, l'application des technologies et des pratiques de l'énergie renouvelable.

Les activités de formation professionnelle, d'information et de diffusion des connaissances sont nécessaires, aussi, dans les zones défavorisées du point de vue naturel, là où la continuation des activités agricoles contribue considérablement au maintien de la viabilité de l'espace rural.

Les personnes licenciées du milieu minier ou d'autres secteurs industriels restructurés constituent un cas spécial et leurs problèmes de réintégration dans le monde du travail doivent abordés en priorité.

Dans le département d'Alba il y a eu quelques centres d'institutions d'enseignement aux filières de formation aux métiers traditionnels qui ont changé, plus ou moins, à travers le temps, leurs spécialisations sous l'influence des conditions économiques ou sociales : à Baia de Arieș, les confections textiles et l'exploitation minière, à Câmpeni, le domaine de l'exploitation du bois et de la boiserie, à Abrud, l'exploitation minière et les confections textiles, à Zlatna, l'exploitation minière, à Alba Iulia, la céramique, les confections textiles, les constructions, à Sebeș la pelleterie et les confections textiles, à Blaj, la boiserie.

Conclusions

La nécessité des activités de formation professionnelle apparaît dans le contexte de l'augmentation de la compétitivité et de la diversification des produits et des activités en agriculture, de la modernisation du secteur agricole, des secteurs de commercialisation des produits agricoles, d'encouragement des affaires orientées vers le marché du travail, des besoins pour une large gamme d'aptitudes économiques et de management, mais aussi de la réalisation de l'objectif de la gestion durable des terrains et de la protection de l'environnement, l'application des technologies et des pratiques de l'énergie renouvelable.

Les activités de formation professionnelle, d'information et de diffusion des connaissances sont nécessaires, aussi, dans les zones défavorisées du point de vue naturel, là

où la continuation des activités agricoles contribue considérablement au maintien de la viabilité de l'espace rural.

Les personnes licenciées du milieu minier ou d'autres secteurs industriels restructurés constituent un cas spécial et leurs problèmes de réintégration dans le monde du travail doivent abordés en priorité.

Dans le département d'Alba il y a eu quelques centres d'institutions d'enseignement aux filières de formation aux métiers traditionnels qui ont changé, plus ou moins, à travers le temps, leurs spécialisations sous l'influence des conditions économiques ou sociales : à Baia de Arieș, les confections textiles et l'exploitation minière, à Câmpeni, le domaine de l'exploitation du bois et de la boiserie, à Abrud, l'exploitation minière et les confections textiles, à Zlatna, l'exploitation minière, à Alba Iulia, la céramique, les confections textiles, les constructions, à Sebeș la pelleterie et les confections textiles, à Blaj, la boiserie. Les métiers traditionnels ont été conservé par endroits, aujourd'hui il y a de moins en moins des personnes âgées qui pratiquent ces métiers, qui disparaîtront peut-être peu à peu, à cause de l'industrialisation et de la technique moderne, des conditions de vie, de nouveaux modes de vie, des aspects économiques, sociaux et culturels.

Pour le département d'Alba, le milieu rural signifie culture, histoire, nature, homme, vie, avenir. La prospérité du village d'Alba signifie une responsabilité qui revient au présent, pour assurer la continuité des valeurs autochtones et même le fait d'exister dans une agrégation complète, prouvant son identité et la personnalité formée au cours des millénaires. Un élément essentiel de la ruralité d'Alba est l'homme, celui qui crée, hérite, celui qui protège. Malheureusement, même si, théoriquement, la formation aux métiers traditionnelles continue à être assez bien représentée dans le paysage éducatif du département, en réalité les métiers traditionnels et l'artisanat se sont beaucoup restreints, suite à l'industrialisation de certaines zones limitrophes qui ont attiré des ouvriers. La production artisanale, avec un marché de vente réduit, insoutenable par des mesures adéquates, se trouve dans un déclin regrettable.

Bibliographie et webographie

ACHIM, Emilian. Zestrea : *Etnografie și folclor din Țara Moților: Vol. III. Almașu Mare:* [s.n.], 2004

ACHIM, Emilian. *Zestrea : Etnografie și folclor din Țara Moților: Vol. IV. Almașu Mare:* [s.n.], 2006

ACHIM, Emilian. Comuna Almașu-Mare : o oază de liniște și frumusețe : dépliant publicitaire élaboré par la Mairie d'Almașu-Mare

ANGHEL, Gheorghe; Măhăra, Gheorghe; Anghel, Emilia. ***Alba: ghid turistic al judeţului.*** *Bucureşti*: Sport-Turism, 1982

ARHITECTURA populară . [consulté le 11 février 2013]. Disponible en ligne sur le site : http://www.folkromania.com/articles.php?ai=3

CRISTEA , Avram. *Obiceiuri si datini din judetul Alba – schiță monografică*. Alba Iulia : Unirea, 2007

IORGA, Nicolae. *L'art populaire en Roumanie*. Paris : Gamber, 1923. Chapitre 1. Maisons de Roumanie, p. 13-15

JUDEȚELE patriei : Alba : monografie. București : Sport-turism, 1980

s.n.http://sucidava.smartstripes.ro/sucidava/port-popular

JUDEȚUL Alba : Istorie, cultură, civilizație. Alba Iulia : Consiliul Județean Alba, 2013

Luna martie – luna repornirii șteampurilor la Roșia Montană [consulté le 10 novembre 2013]. Disponible en ligne sur le site : http://ziaruldeapuseni.ro/luna-martie-luna-repornirii-steampurilor-la-rosia-montana_12908.html

MĂRGINEANU, Ion; Barb Floroian, Daniela; Comşa, Petru Cornel. *Alba Iulia: întâiul dicţionar fără sfârşit.* Alba Iulia: Altip, 2004

MEȘTEȘUGURI străvechi [consulté le 10 novembre 2013]. Disponible en ligne sur le site : http://sucidava.smartstripes.ro/sucidava/mestesuguri-stravechi

Meserii uitate în Țara Moților. [consulté le 10 novembre 2013]. Disponible en ligne sur le site : http://noisuntemmineri.org/meserii-uitate-in-tara-motilor.html

MIHALCU, Mihail. *Faţa nevăzută a formei şi culorii: enciclopedia îndeletnicirilor tehnico-artistice populare vechi româneşti de la A la Z*. Bucureşti: Editura Tehnică, 1996

MIHUȚA, Marius-George. *Meșteșugurile la începutul mileniului trei în spațiul rural – urban montan: lucrare de licență* [en ligne], [consulté le 09 octobre 2012]. Disponible sur: http://www.scribd.com/doc/122938384/licenta-ME%C8%98TE%C8%98UGURILE-LA-INCEPUTUL-MILENIULUI-TREI

MOISE, Ilie.*Ocupaţii şi meşteşuguri: purtătorii de datini*. Alba Iulia: Consiliul Judeţean Alba 2009

MUNȚII Apuseni și meșteșugul căuciei [consulté le 12 octobre 2012]. Disponible en ligne sur le site : http://www.gandaculdecolorado.com/arhiva/2904-muntii-apuseni-si-mestesugul-cauciei

Muzeul etnografic al Transilvaniei: Instalaţii tehnice şi ateliere meşteşugăreşti *[consulté le 30 janvier 2012]. Disponible en ligne sur le site :* http://www.muzeul-etnografic.ro/galerie-foto/instalatii.php

PAVELESCU, Gh. *Valea Sebeşului: monografie etno-folcorică: etnografie:* vol.1. Alba Iulia: Reîntregirea, 2008

PĂTRAȘCU, Gheorghe. *Arhitectura şi tehnica populară.* București: Editura Tehnică

POPA, Ioan. *Ţara Secaşelor: monografie folclorică*. Alba Iulia: Altip, 1996

RITUALURI dacice pe Valea Sebeșului [consulté le 02 novembre 2012]. Disponible en ligne sur le site : http://www.romanialibera.ro/exclusiv-rl/reportaj/ritualuri-dacice-pe-valea-sebesului-134375.html

ROMÂNIA din interior. Zece meșteri populari din România, « tezaure » UNESCO [consulté le 08 janvier 2013]. Disponible en ligne sur le site : http://www.digi24.ro/stire/DIN-interior-Zece-mesteri-populari-din-Romania-tezaure-UNESCO_62074

TOTUL despre olărit (AB) [consulté le 22 novembre 2012]. Disponible en ligne sur le site : http://colectie.nicuilie.eu/blog/2644/totul-despre-olarit-ab/

TIMONEA, Dorina. Arhitectură « încremenită“ » în Evul Mediu la Ceru Băcăinţi [consulté le 22 novembre 2012]. Disponible en ligne sur le site : http://adevarul.ro/locale/alba-iulia/arhitectura-incremenita-evul-mediu-ceru-bacainti-1_50ad0ea57c42d5a6638e0206/index.html

Annexes

Glossaire

bergerie : bâtiment où l'on place les moutons

botterie : atelier, boutique de bottes

charpenterie : ensemble des techniques du charpentier

émailleur : personne qui fait des émaux

façonnage du bois : le façonnage est l'ensemble des opérations (ou l'une des opérations) qui transforment des arbres abattus en bois prêts à être usinés, notamment quant à la longueur

filage : action de mettre en fil une matière textile

ferronnerie : fabrication d'objets d'art en fer forgé

hangar : grande halle de construction sommaire, en général pour entreposer du matériel, des

marchandises, grange

pelleterie : action de préparer les peaux à fourrure; commerce des fourrures

potier : personne qui fabrique et vend des objets en céramique, de la poterie

tailleur : artisan qui taille des vêtements sur mesure ; personne dont la profession consiste à couper qqch (par exemple, tailleur en pierre)

tannage : action de tanner les peaux pour en faire du cuir

tissage : action d’entrecroiser des fils textiles afin d'obtenir une étoffe

tonnelier : personne qui fabrique et répare les tonneaux

poterie: fabrication des ustensiles de ménage en terre argileuse cuite

pilier : massif de maçonnerie ou colonne formant un support vertical dans une construction

resserre : réserve, lieu pour mettre les choses à l'abri

soue : étable à cochons

Sous-thème 2

Musiques et danses traditionnelles

Problématique :

Le folklore musical et chorégraphique: une forme de résistance face à l'uniformisation de la culture de nos jours?

2.1. Bogdan-Lucian Radu, Cristina-Elena Samoilă. Un répertoire enraciné dans la vie quotidienne des habitants d'Alba: chants de travail, airs de mariage, danses pour diverses occasions

La chanson folklorique représente, dans la façon la plus directe et caractéristique, le profil spirituel et le génie artistique d'une nation. Des hommes de culture illustres ont été enthousiasmés par les beautés du folklore et en pénétrant jusqu'à sa substance ont réussi à mettre en relief ses significations et son originalité dans un contexte plus large.

Dans le paysage si divers du folklore roumain, le folklore musical des habitants du département d'Alba joue un rôle à part par l'intéressante et l'originale synthèse qu'il réalise : dans la musique populaire de ces régions on combine heureusement la beauté noble des mélodies sud-transylvaines, l'éclat et la spontanéité du folklore de Banat et certaines éléments rythmiques et mélodieux du folklore de Bihor.

La création musicale populaire est l'une des préoccupations majeures au sujet de l'étude scientifique de l'ethnomusicologie.

Le classement de la création musicale populaire s'effectue selon les critères suivants: selon le modèle de sa réalisation il existe des créations littéraires, musicales, chorégraphiques et dramatiques; selon le modèle de l'exécution il existe des productions artistiques vocales, instrumentales et vocal-instrumentales et selon la mission de l'interprétation musicale il existe l'exécution individuelle et l'exécution de groupe. Dans la systématisation des créations musicales traditionnelles, les critères les plus importants sont liés à la gestion des événements et à leurs fonctions dans le cadre de ces événements.

En ce qui concerne les événements traditionnels, il faut souligner l'existence de deux types de productions folkloriques: occasionnelles, liées au travail, au calendrier, aux moments de la vie humaine et non-occasionnelles – complainte, ballade, chanson proprement-dite et les chansons de la ville.

Les critères de base de la classification des chansons sont issus du contenu mélodieux et technique de composition des chansons.

Le folklore littéraire a attiré l'attention des illustres hommes de lettres, B.P. Hașdeu (1863), A. Odobescu (1878), I. Pop Reteganul (1886, 1892), Ovidiu Densușianu (1906, 1909) et, plus proches de de nos jours, Ovidiu Bîrlea, Mihai Pop et des chercheurs locaux.

On ne peut pas affirmer la même chose sur le folklore musical.

La première investigation importante et la première analyse scientifique du folklore musical est celle effectuée par Béla Bartók, grand folkloriste et compositeur hongrois, qui a recueilli du folklore du Pays de Motsi (Țara Moților), dans les premières décennies de notre siècle. Son activité a été continuée par le professeur Ioan R. Nicola du conservatoire « George Dima » de Cluj-Napoca, des musiciens locaux comme Nicodim Ganea, des instituteurs, des professeurs de la région, des informateurs quasi-anonymes.

Les petits orchestres des Motsi sont formés aujourd'hui surtout d'instruments à souffler, de violons, d'accordéons et de grands tambours. Le nouveau folklore a adopté et adapté des éléments appartenant aux zones folkloriques plus lointaines. Par exemple, l'utilisation de la contrebasse (pour sa fonction rythmique), du saxophone (pour accentuer la ligne mélodieuse), de l'accordéon (pour son support harmonique).

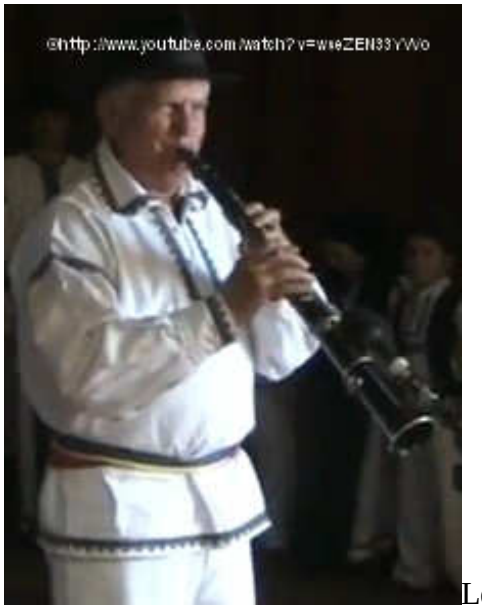
Les instrumentalistes font preuve, souvent, de beaucoup d'imagination, enrichissant par des ornements et figures harmonieux la mélodie.

Les instruments musicaux les plus répandus dans notre département sont :

Le violon est un instrument musical avec cordes et archet. Les cordes sont accordées en quintes parfaites et sont étendues sur l'une des faces d'une boîte de résonance, en vibrant lorsque l'archet est tiré au-dessus ou quand elles sont pincées.

L'accordéon instrument de musique composé d'un soufflet qui fait vibrer des hanches métalliques qu'on libère en appuyant sur les touches d'un clavier.

La flûte de berger est un instrument musical à vent. On utilise plusieurs types de flûtes de berger, toutes sous fabriquées en bois. Toutes les flûtes de berger ont une tube cylindrique, quelques-unes ont des trous, les autres non, mais le son est produit par le souffle dans l'instrument. Il y a un type de flûte jumeau, c'est-à-dire deux flûtes réunies.



Le **taragote** est un instrument de musique à vent d'origine hongroise. Il a été introduit dans le folklore des Motsi assez tard, vers 1920.

Le tulnic est un instrument musical populaire à vent, similaire à «bucium», fabriqué en bois, de l'écorce de tilleul ou de saule et utilisé pour des signaux, des appels etc.

Les instruments musicaux étaient produits par des maîtres spécialistes en boiserie, les forêts de notre région offrant la matière première de meilleure qualité. On produisait des violons, des flûtes, des « tulnic » à Lupșa et à Avram Iancu.

Le contact des Motsi avec d'autres zones folkloriques, plus lointaines, était fait, dans le passé, par leurs longs voyages au chariot à travers le pays, pour assurer la vie de la famille restée à la maison. Ces séparations des personnes chères qui duraient 5-6 mois, expliquent l'abondance des chants de séparation dans le folklore de cette zone.

Le véritable créateur de folklore est le peuple même, les milliers d'anonymes qui cisèlent avec minutie les diamants de l'art populaire à travers le temps. Les interprètes de folklore doivent valoriser le trésor folklorique du peuple et ne pas s'ériger en « créateurs » de folklore. Fabriquer des textes sans valeur artistique, ne peut que nuire au folklore authentique.

On constate que de nos jours il arrive que les ensembles folkloriques professionnels qui sont les messagers des valeurs authentiques, sont remplacés parfois, dans le circuit folklorique, par des porteurs de pseudo valeurs qui ne connaissent pas le folklore authentique. Heureusement, dans les villages de notre département vivent encore beaucoup de chanteurs et des ménétriers, authentiques, conservateurs et interprètes des chants populaires. L'ardent désir de ceux qui apprécient le folklore authentique roumain est de lancer un appel pour ne pas laisser l'oubli ou l'indifférence s'étendre sur les trésors de notre spiritualité.

Le répertoire nuptial

Les manifestations liées au mariage peuvent être musicales, littéraires, chorégraphiques et dramatiques.

Le répertoire musical lié au mariage est entretenu, en général, par les ménétriers («lăutari») et il est formé de deux catégories musicales : les airs et les jeux cérémoniels, les airs et les jeux non-occasionnels.

Comme coutume et spectacle, le mariage réunit de nombreuses créations folkloriques

qui, lorsqu'on marque diverses séquences cérémonielles ou rituelles, sont empruntées du répertoire non-occasionnel pour satisfaire sa fonction divertissante.

Les coutumes caractéristiques au mariage ont le but de faciliter les phases transitoires, du stade de jeune homme ou jeune fille à celui d'époux ou d'épouse. Les plans chorégraphiques sont bien évidents: les jeux et les danses des jeunes à la veille du mariage, la danse de la mariée.

Dans le cadre des productions chorégraphiques sont inclues dans le répertoire local curant les danses rituelles et les danses communes, à caractère amusant.

La musique représente une composante essentielle et indispensable, surtout pour la suite des moments spécifiques à la coutume du mariage.

Habituellement, les ménétriers étaient de la même localité, rarement, ils provenaient d'une autre localité. L'orchestre était formé d'un ménétrier, un accordéoniste, un clarinettiste, et un tambourineur.

Dans la zone des Montagnes Apuseni, les musiciens étaient seulement deux, l'un au luth et l'autre à la «burdună» (une sorte de contrebasse) et si les mariés étaient plus pauvres, on jouait seulement au flûte de berger, nommé «floieră».

En attendant le cortège du marié, la mariée, nommée, dans certains villages de Montagnes Apuseni «gogia», s'en va dans la resserre des aliments avec les jeunes filles où elles lui chantaient des chansons sur sa vie dans la maison des parents, en qualité de fille et de soutien au ménage.

C'est le moment dramatique de prendre congé, par le chant de la mariée.

«Hora miresii» (la Danse de la mariée) est une danse cérémoniale de mariage, répandue en Transylvanie aussi, dans le département d'Alba. Vers le matin, comme rituel du passage au statut d'épouse, on danse cette danse. Le premier qui danse avec la mariée est le parrain, puis les autres invités au mariage qui paient une somme pour la danse. Quand la

mariée est fatiguée, le marié paie une somme plus grande que tous les autres et la danse finit. Après cette danse, il y avait le vol de la mariée.

Les chants de travail

Pendant les différentes actions liées au travail et aux coutumes, les paysans chantaient à chaque occasion.

Par exemple, les veillées qui commençaient le moment du jeûne, jusqu' à Noël, organisées pour le filage de la laine et du chanvre. Les filles y participaient aussi pour faire du crochet des chaussettes et des chandails, pour coudre des modèles merveilleux sur les vêtements. Les chants qui accompagnaient leur travail étaient des complaintes surtout sur l'écoulement du temps et de la vie de l'homme, au thème de l'amour, du mariage ou du départ à la guerre, en armée. En attendant les jeunes hommes à la veillée, les filles chantaient.

«Ţuţuica» est le nom d'un jeu pratiqué pendant la veillée du village Geomal. Les filles qui attendaient l'arrivée des jeunes hommes arrachaient une houppe de fils («ţuţuica») et chantaient.

Dans les Montagnes Apuseni, les travaux agricoles commençaient par les semailles, en printemps.

Le départ de la charrue était prévu pour le 9 mars, quand le paysan s'agenouillait au-dessus de la terre et prononçait la prière de l'agriculteur qui prie la terre de donner des récoltes en abondance.

La moisson et le ramassage de foin représentaient deux autres coutumes accompagnées par des chants spécifiques.

Les mineurs avaient eux-aussi des chants de travail spécifiques entonnés quand ils allaient au travail, dans la mine.

Le comportement des mineurs qui, après beaucoup de travail et après le gagne d'une importante somme d'argent passaient jours et nuits dans des restaurants où ils dépensaient toutes les économies est exemplifié dans quelques chansons.

Le répertoire pastoral a conservé jusqu'à présent les éléments musicaux archaïques, grâce à la vie isolée des bergers. Une grande partie des chansons sont interprétées du point de vue instrumental au cor de berger, à la flûte, plusieurs étant empruntées par les agriculteurs. Le signal pastoral est une production musicale instrumentale interprétée au cor de berger ou à la flûte. La complainte pastorale peut être vocale ou instrumentale. Le répertoire de danse contient des danses masculines en groupes. Les dernières ont un degré de virtuosité crû et présente des difficultés dans l'exécution chorégraphique.

L'habit traditionnel populaire du département d'Alba

En dépit de sa grande diversité, l'habit traditionnel populaire du département d'Alba bien que changeant en quelque sorte pour les différentes zone a un caractère assez unitaire.

Les pièces composantes des ensembles vestimentaires traditionnels de femme et d'homme sont les chemises et les pièces habillant le corps de la taille en bas (jupe ou pantalon).

Photo prise par Andreea Anghel, au Musée d'Almașu-Mare

Les femmes portent une cotte, un tablier et une jupe en tissu de chanvre, lin ou coton et sur la tête une fanchon (« batic »), pièce de forme triangulaire en laine fine, noire ou en couleurs. La chemise de femme est froncée aux manches et les motifs ornementaux sont placés sur les manches et sur le devant. Son nom est en roumain « ie » ou « cămeșă ». Les manches sont froncées à l'aide d'un fil ou bordées avec une petite bande ou un volant (« fodori »). Le jupon (« poale »), fait de tissu de chanvre, lin ou coton, est froncé à la taille. Le tablier en laine (ou la cotte) (șorț, cătrință) est orné de motifs décoratifs en couleurs variées. Le tablier et le jupon sont serrés autour de la taille par un cordon en laine de couleur (brâu). Les femmes portent des chaussures traditionnelles roumaines appelées « opinci » en cuir, liés avec des lacets autour de la cheville. Les « opinci » sont portées avec des bas en laine et des « obiele » (morceaux en tissu de couleur blanche aux rayures rouges et bleues). Quand il fait froid, les femmes portent « pieptare » (vestes brodées en cuir de mouton) et des « cojoace » (touloupes, manteaux en cuir de mouton).

Photo prise par Andreea Anghel, au Musée d'Almașu-Mare

Les hommes portes des chemises en chanvre, lin ou coton, parfois décorées avec des rayures colorées. La chemise est serrée autour de la taille par un cordon en cuir noir. Les pantalons à ou sans poches s'appellent « cioareci » (portés en hiver) ou « izmene » (collants blanc en

tissu de chanvre, portés en été). En hiver, sous les « cioreci », les hommes portent des collants. Pendant la saison froide, les hommes s'habillent d'une veste en peau retournée de mouton et ils couvrent leur tête d'un bonnet simple, blanc ou noir, en cuir d'agneau. En été, ils portent un chapeau noir. Les chaussures d'hommes s'appellent, comme celles des femmes, « opinci ».

2.2. Aura-Teodora Covaci . La danse traditionnelle: pratique culturelle porteuse de sociabilité et d'intégration

Sans doute, la danse folklorique roumaine est l'une de plus précieuses richesses artistiques du monde. La danse traditionnelle de notre département dévoile d'une manière sincère et directe les aspirations et les sentiments des gens. Elle est étroitement liée à la vie et à l'histoire des peuples, en représentant un compagnon fidèle de l'homme dans ses moments de joie, mais, en même temps, dans les moments de tristesse. La danse exprime à la fois le caractère, le tempérament, la force, la sagesse et l'humour du peuple.

Bien que la danse populaire roumaine se manifeste dans une grande variété d'aspects régionaux, elle présente cependant des caractères communs essentiels qui unissent toutes les formes d'expression chorégraphique du peuple roumain dans un style national spécifique.

Manifestation artistique de la collectivité basée sur la tradition, la danse populaire s'est développée sans cesse, s'est enrichie par la contribution des danseurs passionnés qui ont transposé au plan chorégraphique, d'une manière très expressive, les sentiments et les aspirations de cette collectivité. Chaque danseur a une tendance continue d'enrichissement, un désir permanent d'exprimer des sentiments par de nouveaux formes et motifs chorégraphiques. Voilà le secret de l'inépuisable pouvoir de la création chorégraphique populaire.

La danse populaire roumaine a été toujours mêlée à la vie de la collectivité et de l'individu, parce qu'à chaque occasion qui impliquait la manifestation d'un état affectif, le chant et la danse occupaient une place très importante. Parmi ces occasions, on peut citer les jours de fête, les distractions, les foires, les fêtes liées aux travaux agricoles ou aux occupations du berger, les cérémonies liées au travail et à la fertilité de la terre et, bien sûr, les événements importants de la vie : la naissance, les fiançailles, le mariage et même la mort.

Dans tous les cas, la danse n'est pas séparée de la musique. Avant d'être accompagnée d'instruments, on a dansé à l'accompagnement des chants et au rythme des

battements de paumes ou au rythme des instruments de percussion : « sucitoare », « dube », etc.

Les danses roumaines sont, dans leur grande majorité, des danses collectives qui s'appuient sur le mouvement unitaire de ceux qui les pratiquent à l'aide de différents mouvements et pas combinés qui s'ajoutent aux tenues de la ronde paysanne roumaine, lorsque ceux qui dansent prennent leurs mains aux bras pliés à la hauteur des coudes et les épaules hautes. On rencontre aussi la tenue à la taille qui consiste à prendre avec les bras les ceintures des partenaires et la tenue avec les bras croisés.

Une des danses roumaines les plus populaires est « Hora » (« La Ronde ») est une danse traditionnelle roumaine qui consiste à former un cercle en gardant les mains des danseurs prises. Il existe des rondes des hommes, des femmes ou mixtes. Ceux qui dansent doivent faire trois pas en diagonale en face (gauche-droite), puis trois pas en arrière, les danseurs tournent dans un cercle dans le sens inverse vers la droite. On danse la « hora » à l' occasion de grands festivals folkloriques ou aux mariages et aux fêtes. On peut la danser en rond, en ligne, en groupes de deux ou quatre personnes.

Les danses populaires transylvaine se distinguent entre elles du point de vue chorégraphique, mélodieux et rythmique.

Soit que la danse se manifeste habituellement ou dans le cadre d'un rituel, l'élément principal et d'expression est le rythme.

Les spécialistes ont classifié les danses selon leur fonction : rituelles (liées aux fêtes du calendrier et à la vie de l'homme) et proprement-dites.

Du point de vue chorégraphique, les danses sont classifiées tel que : de cercle, de ligne, de colonne, de paires, de groupe, de façon solitaire.

Les danses les plus vieilles sont celles en groupe et celles en paires sont plus récentes. En Transylvanie, les danses sont disposées chorégraphiquement en deux, en petit groupe, les danses de façon solitaire, masculines.

Une autre classification des danses y est faite selon le sexe : masculines, féminines (les plus fréquentes sont sur la Vallée de Târnave) et mixtes (répandues partout).

En ce qui concerne la modalité d'exécution, les plus anciennes danses étaient chantées par les danseurs, accompagnés par la flûte, par les ménétriers.

Un rôle important dans la promotion des danses ont eu les soldats roumains de Transylvanie qui les ont portées en dehors des frontières et les bergers.

Du point de vue musical, le répertoire des danses peut être ordonné selon les critères : la forme architectonique, le rythme, le matériel sonore, le tempo, la zone géographique.

Les danses de Transylvanie sont : les danses générales (ardeleana, învârtita, fecioreasca), des danses locales (de învârtit, purtata – danse de femmes, ţarina).

Les mineurs de la zone d'Abrud ont, peut-être, la plus raffinée danse en paires, nommée « ţarină». Les pas de cette danse sont simples, on danse intégralement avec le buste, les épaules et la tête, non seulement avec les jambes. Le danseur saute dans des mouvements légers, ses genoux sont très élastiques. La tête est tenue comme elle regarderait au-dessus des choses, au-delà des riens quotidiens, la partenaire danse d'une finesse innée très féminine. Les pirouettes sont exécutées par les deux danseurs. La danse est accompagnée des vers criés, chantés ou récités. On connaît quelques variantes de cette danse : ţarina d' Abrud, ţarina des Montagnes Apuseni, ţarina mocanilor, ţarina de Găina, ţarina de Bucium. Les dernières décennies, « ţarina» a beaucoup perdu de son élégance foncière qui peut être surprise chez les danseurs plus vieux, aux mariages qui se déroulent avec des fanfares sans un soutien mélodieux adéquat.

A Căpâlna il y a une danse devenue célèbre, « Purtata fetelor de la Căpâlna ». Son origine se perd loin dans le passé. La danse a été découverte vers le milieu du XXe siècle par Stana Biris, institutrice, qui care l'a stylisée. Dans les années '70, le nombre de danseuses du groupe était d'environ 75, aujourd'hui il n'y a plus qu'une quinzaine.

Dans la mémoire populaire, les héros mythiques ont toujours occupé une place importante. Dans les moments essentiels, la mentalité du peuple roumain a imposé un rapport au personnage collectif. Une typologie des héros collectifs mythiques peut être reconstituée par la célèbre danse rituelle roumaine de «Călușari», devenue un terme de référence constant pour notre culture populaire.

«Călușari» est le nom d'un groupe de jeunes hommes qui dansent à la veille de Noël, sans chanter des noëls. C'est un spectacle complexe qui réunit tous les éléments du spectacle proprement-dit, du théâtre et de la dans. C'est un spectacle que l'élément culte ne l'a pas touché. Son origine est incertaine, l'histoire consigne des formes de danses semblables dans le XII-ème siècle en Macédonie.

Le groupe de «călușari» avait un code que chaque danseur devait respecter. Ils ne représentent pas un spectacle improvisé, ils ont un céréonial de constitution et des normes d'existence à part. Leur préparation dure des semaines ou des mois sous les conseils d'une personne performante.

En Transylvanie, cette danse a excellé dans la région centrale de la Vallée de Mureș, sur la Vallée de Târnave et dans une certaine mesure sur la Vallée de Secaș.

Les historiens hongrois consignent dès 1572 cette danse, une description plus ample date de 1599. Une autre description détaillée est celle de Dimitrie Cantemir dans *Descriptio Moldaviae,* en 1714. Pour le XVIII-ème siècle, J. F. Sulzer décrit cette danse des Roumains de Transylvanie, en consignant en plus la partie musicale. Le XIX-ème siècle apporte des informations plus détaillées, avec le nombre de moments et de figures, la costumation, les règles et les étapes de constitution du groupe.

Les «Călușari» de Transylvanie sont liés aux coutumes de Noël, ils ont des costumes et des chaussures spéciales.

Après la messe de Noël, ils dansaient devant l'église et puis, accompagnés par les villageois, ils chantaient des noëls chez l'un d'entre eux.

Le deuxième jour de Noël, les «Călușari» dansaient chez les personnes d'élite du village où reçoivent des gimblettes, de la boisson et de l'argent.

Dans notre département, trois villages se sont remarqués, à travers le temps, dans la danse de «călușari»: Vinerea, Săliștea (Cioara) et Almașu Mare. Ils ont excellé au Festival des «Călușari» de Transylvanie à la fin de chaque année ou a d'autres festivals et manifestations. L'apparition sur la scène de trois jusqu'à cinq générations de «călușari» (des danseurs entre 5 et 70 ans) a toujours impressionné le public.

2.3. Andreea Anghel. Quelques dates importantes du calendrier des musiques et danses traditionnelles du département d'Alba

Dans l'offre de tourisme du département d'Alba apparaissent des destinations uniques et des événements liés à quelques dates importantes du calendrier des musiques et danses traditionnelles.

De nombreux festivals de folklore qui attirent un grand nombre d'habitants et de touristes, ont lieu, annuellement, à Alba Iulia et Jidvei et dans d'autres diverses locations. Et tout cela, pour la joie de l'homme simple qui apprécie et respecte les anciennes coutumes et traditions roumaines, les chants et les danses populaires.

En janvier, Mihalț, a lieu le festival interdépartemental « Datină străbună pe Secașe »/ « Vieilles traditions dans la région de Secașe ». Beaucoup de communes des départements d'Alba et de Sibiu envoient leur représentant à cet événement artistique qui a célébré en 2013 sa XXIe édition.

En **février-mars**, les Hongrois de Rîmetea et les Roumains de Cetea enterrent l'hiver et tous les maux et les péchés de l'année précédente dans le cadre d'une tradition nommée **« Le Fărșang aux masques»,** événement qui attire chaque année des centaines de touristes roumains et étrangers.

Chez les Roumains de Cetea la tradition s'appelle « Fășang » ou « Le jeu du Fășang ». Le « Fărșang » a ses origines dans un rituel médiéval apparu en Europe en 1126 rituel que les Allemands et les Hongrois de la Transylvanie ont adoptés au XVIe siècle. Si pour les Allemands le « Fărșang » est plutôt un bal et pour les Hongrois un théâtre satirique des étapes de la vie, pour les Roumains de Cetea la fête c'est un mélange de traditions profanes et chrétiennes. L'événement a lieu au début du Carême.

À Alba Iulia est organisée en 2013, entre 25 **avril** et 1

mai, la deuxième édition de la Foire des Pâques Fleuries – des Traditions roumaines. Les habitants de la ville sont invités à un concert folklorique et à admirer les produits traditionnels, écologiques, exposés par les producteurs du département d'Alba et d'autres départements du pays.

À Șugag, des chanteurs populaires, des danses populaires, un ensemble de joueurs de flûte, une fête folklorique pastorale «Zi bade cu fluiera», **en mai**, représentent les manifestations culturelles traditionnelles spécifiques.

Un autre événement culturel-artistique du mois de **mai** est la Fête des narcisses, à Bucium, des ensembles folkloriques du département d'Alba enchantent le public par des chants et des danses traditionnels roumains.

« Le mesurage des moutons » se déroule à Ighiu, **en mai**.

La fête champêtre est un événement traditionnel à Roșia Montană, **en mai**.

À Cricău, **en juin**, se déroule le Festival de Cités Daces, un festival culturel et de fête.

À Alba Iulia, un événement culturel-artistique, **en juin**, est représenté par les Journées de la Ville, quand des chanteurs et des ensembles de musique et danses populaires donnent de représentations artistiques de grande valeur.

À Câlnic, sont organisées **en juin**, les Journées de la Cité de Câlnic**,** un festival culturel-artistique.

À Ciugud, le village de Hăpria, a lieu, chaque année, le Festival des cerises, festival culturel et traditionnel, **en juin.**

La Fête du lilas, un événement culturel et traditionnel se déroule à Ciuruleasa, chaque année, le **14 juin.**

À Avram Iancu, on assiste chaque été, **en juin**, à Cântecele Iancului (« les Chants de Iancu»). Les ensembles de paysannes qui jouent de «tulnic» (instrument musical soufflant de grandes dimensions, sous forme de tuyau) et des chanteurs populaires enchantent le public assoiffé de manifestations culturelles authentiques.

À Căpâlna de Jos, le célèbre ensemble populaire de danses, « Fetele de la Căpâlna» (Les Filles de Căpâlna) présente des danses populaires roumaines: Învârtita de pe Târnave, Purtata fetelor de pe Căpâlna, Haidăul, Purtata de Haidău.

À Lupșa, un ensemble de danseurs et un groupe de joueurs de flûte participent à une coutume traditionnelle de famille, liée au mariage, nommée «Cununa de la Lupșa».

Le festival de la moisson a lieu à Ampoița, chaque année, **en juillet**.

À Gârda de Sus, en juillet, a lieu la Foire de Călineasa, un événement culturel-folklorique.

En juillet, pendant le week-end le plus roche de la fête de Saint Elie (20 juillet) a lieu « la Foire du Mont Găïna» (« Târgul de Fete de pe Muntele Găina»). Le Mont Gaïna était autrefois l'occasion de rencontres. En général, lors du troisième dimanche de juillet, des familles installées dans des chariots, amenaient leurs filles, mais aussi leurs fils, avec l'espoir de les marier au cours de la foire qui y était organisée. Les unions étaient le plus souvent arrangées, mais les coups de foudre existaient également, se produisant lors des danses populaires où l'on faisait connaissance à l'abri du regard des parents. Depuis le début des années 80, la fête a perdu de son authenticité. Étalée sur deux jours, le samedi et le dimanche, elle accueille des attractions foraines et a pris une tournure commerciale avec des stands de marchands de vêtements, de chaussures, d'objets artisanaux. Le public campe dans les voitures ou sous la tente. Mais on y fait toujours des rencontres. La fête est quasiment continue, jour et nuit (musique traditionnelle, bals, orchestres, vedettes de la chanson).

Les Journées du Glacier, événement culturel-folklorique, **en août**, à Gârda de Sus.

Le même mois, **en août**, la Journée du Menuisier, événement culturel et folklorique, à Horea Matisești

La Journée du Mineur, en **août**, **à** Roșia Montană, représente une occasion pour les ensembles des chanteurs et danseurs populaires d'offrir des spectacles importants.

« Cununa Grâului » représente un événement traditionnel et folklorique qui a lieu à

Ighiu, **en août.**

Le festival de la chanson populaire roumaine «Strugurele de aur» («le Raisin d'or»), à Jidvei, **en septembre**, festival culturel et folklorique.

À Cugir, le Festival culturel et folklorique «Toamna cugireană» (« L'automne à Cugir », **en septembre**.

En novembre et **décembre,** Alba Iulia héberge les manifestations culturelles et artistiques de chants et danses populaires roumaines à l'occasion de la Journée Nationale de Roumanie. Un moment très apprécié est celui de la « Parade du port populaire ».

Conclusions

Beaucoup de coutumes et de traditions se sont conservées et sont encore pratiquées dans le département d'Alba. C'est un avantage compétitif extrêmement important de notre département.

Il y a relativement peu de régions en Europe où les traditions sont si bien conservées que dans notre région et cet avantage doit être exploité au maximum par l'organisation d'événements comme ceux présentés ci-dessus.

Les événements traditionnels ont, actuellement, comme principal segment de participants, les habitants, hors celui de la Journée Nationale de Roumanie. Ils peuvent attirer

un plus grand nombre de touristes, spécialement des touristes étrangers qui apprécient beaucoup ces traditions roumaines, à condition de les populariser et les transformer dans des produits touristiques viables.

On peut observer que la plupart de ces événements sont annuels. Leurs organisateurs sont les administrations locales et centrales (au niveau départemental) ou différents centres culturels, fondations.

Les événements traditionnels ont un grand impact émotionnel sur les touristes. En général, ils sont organisés dans des moments-clé de l'année : au début du printemps ou à la fin de l'été et à l'occasion de diverses fêtes religieuses, de diverses coutumes, sans bénéficier d'une promotion bien définie.

On propose aussi des événements du type « la Foire des potiers » ou « Les métiers traditionnels roumains » qui donnent la possibilité aux participants de vendre leurs produits, spécialement aux étrangers, qui sont plus intéressés à payer des produits artisanaux de qualité ou la participation aux activités de fabrication des produits artisanaux.

Les foires et les fêtes traditionnelles, à côté de festivals du chant roumain, ont un impact majeur pour l'identité culturelle de l'espace rural du département d'Alba.

Bibliographie et webographie

ACHIM, Emilian. Zestrea : *Etnografie și folclor din Țara Moților: Vol. III. Almașu Mare:* [s.n.], 2004

ACHIM, Emilian. *Zestrea : Etnografie și folclor din Țara Moților: Vol. IV. Almașu Mare:* [s.n.], 2006

ACHIM, Emilian. *Comuna Almașu-Mare : o oază de liniște și frumusețe :* dépliant publicitaire élaboré par la Mairie d'Almașu-Mare

ANGHEL, Gheorghe; Măhăra, Gheorghe; Anghel, Emilia. *Alba: ghid turistic al judeţului.* Bucureşti*:* Sport-Turism, 1982

BÎRLEA, Ovidiu. *Metoda de cercetare a folclorului***.** Alba Iulia: Reîntregirea, 2008

BABA, Marinela; Nictor, Eugenia. Obiceiuri de nuntă din Transilvania. Alba Iulia: Altip, 2011

CRISTEA, Avram. *Obiceiuri de iarnă de pe valea Mureşului Mijlociu: studiu şi antologie de colinde.* Alba Iulia: Școala Albei, 1998

EVENIMENTELE lunii aprilie la Alba Iulia: Târg de Florii, Zilele Cetăţii Medievale şi concert de muzică religioasă

FĂRȘANGUL – Cetea : **un film documentar** realizat **Centrul Cultural « Augustin Bena »** Alba [consulté le 7 février 2012]. Disponible en ligne sur le site : http://www.culturaalba.ro/filme-realizate-in-cadrul-unor-proiecte-culturale/

POP-MICULI, Otilia. *Curs de folclor muzical: Anul I.* Universitatea Spiru Haret. Facultatea de Arte. Specializarea: Pedagogie Muzicală [en ligne], [consulté le 15 octobre 2012]. Disponible sur: http://www.scribd.com/doc/127007923/CURS-DE-FOLCLOR-MUZICAL-pdf

MITCHIEVICI, Alexandru. Maghiarii din Rîmetea îngroapă Fărșangul [en ligne] [consulté le 06 mars 2013]. Disponible en ligne sur le site : http://plaiuluminatu.ro/articol--179--14--3272--Maghiarii-din-Rimetea-ingroapa-Farsangul.html

MITCHIEVICI, Alexandru. Festivalul Secerișului la Ampoita 2011 [en ligne] [consulté le 06 mars 2013]. Disponible en ligne sur le site : http://www.plaiuluminatu.ro/articol--98--27--1606--Festivalul-Secerisului-la-Ampoita-2011.html

MITCHIEVICI, Alexandru. Calendarul celor mai importante evenimente culturale, populare, tradiţionale, turistice din judeţul Alba în anul 2013[en ligne] [consulté le 06 mars 2013].Disponible en ligne sur le site : http://www.plaiuluminatu.ro/articol--185--27--3424--Turist-in-judetul-Alba.-Cele-mai-importante-evenimente-ale-judetului-Alba-in-anul-2013.html

MOISE, Ilie. ***Oamenii si locurile Albei***. Blaj: Buna Vestire, 2009

NICOLAE, Flavia. *Festivalul Interjudeţean « Datină Străbună pe Secaşe » a sărbătorit cultura tradiţională, la Mihalţ* [en ligne] [consulté le 10 février 2013]. Disponible en ligne sur le site : http://alba24.ro/foto-video-festivalul-interjudetean-datina-strabuna-pe-secase-a-sarbatorit-cultura-traditionala-la-mihalt-163184.html

Les NOUVELLES de Roumanie : mars-avril 2004. [en ligne] [consulté le 10 octobre 2012]. Disponible en ligne sur le site : http://www.lesnouvellesderoumanie.eu/images/2004-03-01.pdf

NUNTA tradiţională în judeţul Alba, localitatea Biia: un film documentar de Dan Curean : proiect finanţat de Administraţia Fondului Cultural Naţional şi Centrul Cultural « Augustin Bena » [consulté le 7 février 2012]. Disponible en ligne sur le site : http://vimeo.com/50987175#

OPREA, Gheorghe. *Folclor muzical românesc.* Bucureşti: 2000 [en ligne], [consulté le 09 octobre 2012]. Disponible sur: http://www.scribd.com/doc/62556550/FOLCLOR-MUZICAL

PAVELESCU, Gh. *Valea Sebeşului: monografie etno-folcorică: etnografie:* vol.1. Alba Iulia: Reîntregirea, 2008

PAVELESCU, Gh. *Valea Sebeşului: monografie etno-folcorică: folclor*: vol.2**.** Alba Iulia: Reîntregirea, 2008

PAVELESCU, Gh. *Vechi cântece populare din judeţul Alba*. Sibiu: Techno Media, 2007

POP, Petruta. *Sfintele Pasti, sărbătoarea Invierii și a Luminii* [en ligne] [consulté le 17 avril 2013]. Disponible en ligne sur le site : http://petrutapop.ro/?p=431

POP, Petruta. *Sâmbra oilor în Alba* [en ligne] [consulté le 17 avril 2013]. Disponible en ligne sur le site : http://petrutapop.ro/?p=474

POPA, Ioan. *Ţara Secaşelor: monografie folclorică*. Alba Iulia: Altip, 1996

POPA, Loreta. *Născut în șură* [en ligne] [consulté le 20 novembre 2012]. Disponible en ligne sur le site : http://jurnalul.ro/special-jurnalul/nascut-in-sura-13203.html

TILEAGĂ, Florian Rareș. *Alba – Atmosferă de libertate, bucurie şi aventură!* [en ligne] [consulté le 10 février 2013]. Disponible en ligne sur le site : http://stiri.turismalba.ro/2007/06/alba-%E2%80%93-atmosfera-de-libertate-bucurie-si-aventura/

Annexes

Glossaire

coutume : habitude passée dans les mœurs d'une nation ou d'une époque
danse : dénomination commune de l'art chorégraphique
doina : chant poétique roumain
festival : manifestation artistique se déroulant souvent à la même date et au même endroit
fête : réjouissance publique à l'occasion d'une date religieuse ou en souvenir d'événements historiques
foire : fête foraine ; réunion périodique où les produits nouveaux sont proposés au public
folklore : ancien nom de l'anthropologie culturelle, science des coutumes, des usages et de l'art d'un peuple ; ensemble de ces traditions culturelles
hora : est une danse traditionnelle roumaine qu'on rencontre en Roumanie, dont la spécificité est un grand cercle ouvert ou fermé
instrument de musique : objet pouvant produire un son contrôlé par un musicien ; la voix ou les mains, même si elles ne sont pas des objets à proprement parler, sont considérées comme des instruments de musique dès lors qu'elles participent à une œuvre musicale
instrumentalistes : celui qui compose de la musique instrumentale, prévue pour être jouer et non chantée
ménétrier : violoniste qui faisait danser dans les fêtes, à la campagne
musique : technique et art de combinaison des sons
œuvre musicale : œuvre d'art composée de sons et de rythmes, respectant le plus souvent une forme musicale
oraison : allocution, prière
oraison funébre : éloge d'un mort prononcé en public
répertoire : ensemble des œuvres habituellement interprétées par un artiste, un théâtre
rituel : ensemble d'habitudes, de règles implicites ou explicites qui régissent certaines cérémonies ou certains comportements sociaux
tradition : ensemble des pratiques religieuses ou morales transmises par l'exemple ou oralement

Sous-thème 3 :

Littérature populaire

Problématique :

La littérature populaire et la modernité font-elles bon ménage?

3.1. Ioana-Denisa Călin. Regards sur l’évolution de la littérature populaire transylvaine

Le folklore est une partie intégrante de culture nationale et définit l'esprit d'une nation. La littérature populaire est une partie significative du folklore roumain qui signifie la totalité des productions artistiques, littéraires, musicales, plastiques, ou chorégraphiques crées par la sagesse populaire et transmises d’une génération à l’autre soit oralement, soit grâce aux traditions vivantes.

Pendant des siècles, la seule production littéraire en langue roumaine a été celle appartenant au folklore. C'est seulement avec l'avancée progressive de la langue nationale en tant que forme d'expression écrite que la littérature roumaine prend son essor, notamment à partir de la deuxième moitié du XVII^{e} siècle. Il est connu que le premier document rédigé en roumain, la lettre d'un boyard valaque, Neacșu de Câmpulung, datant de 1521, porte la marque symbolique du déclin de l'écriture en slavon et, de manière générale, de l'influence slavo-byzantine.

Vers la moitié du XVI^{e} siècle circulent déjà des textes religieux traduits et imprimés par le diacre Coresi, à côté d'une littérature de colportage : récits hagiographiques, romans populaires ou livres didactiques.

Au siècle des Lumières prend naissance en Transylvanie le mouvement politique et culturel connu sous le nom d'« École transylvaine », qui se déploie dans deux directions principales : l'une, historico-linguistique, matérialisée par les travaux érudits de Samuil Micu (1745-1806), Gheoghe Sincaï (1754-1816), Petru Maior (1761-1821), qui affirment la « pureté » latine des Roumains et de leur langue pour en tirer argument dans la lutte de libération nationale ; l'autre, littéraire, illustrée par la *Tziganiade,* étincelante épopée héroï-

comique de Ioan Budai-Deleanu (1763-1820).

La littérature de la deuxième moitié du XIX^e^ siècle s'affirme, grâce à l'écrivain et politique Titu Maiorescu (1840-1917), par sa quête de l'authenticité, doublée d'une exigence accrue face à l'esthétique de l'écriture. La critique littéraire, disposant d'un cénacle et d'une revue prestigieux – respectivement *Junimea* (1863) et *Conversations littéraires* (1867-1916) –, pourra ainsi préparer le public à accueillir les premiers écrivains qui, tout en s'inspirant des réalités nationales, accèdent au patrimoine littéraire universel : Mihail Eminescu, dernier des grands poètes romantiques, le prosateur et dramaturge Ion Luca Caragiale, portraitiste sagace de la société de son temps et Ion Creanga, conteur et mémorialiste prodigieux.

Le débat ouvert par Titu Maiorescu fera une longue carrière dans les lettres roumaines, opposant systématiquement et jusqu'à nos jours les adeptes du « traditionalisme », voire d'une littérature cultivant les valeurs autochtones à ceux du « modernisme », qui se tournent vers les courants novateurs occidentaux.

Dans le département d'Alba il y a plusieurs écrivains qui ont su valoriser le filon populaire et qui, dans leurs œuvres, ont rendu hommage au village transylvain.

La spécificité de la littérature populaire

Ce qui caractérise la littérature populaire est, tout d'abord, son oralité. Elle est transmise de bouche à oreille d'une génération à l'autre, depuis des millénaires.

Un autre élément spécifique à ce genre de littérature est son caractère traditionnel qui a permis la conservation des modèles ancestraux la vision de la vie, la manière de sentir et de penser du peuple roumain.

Le caractère collectif est donné par le fait que la production littéraire représente le fruit du travail de plusieurs créateurs appartenant à des générations différentes.

Le caractère anonyme est dû à l'anonymat du créateur populaire.

Le caractère syncrétique suppose l'association harmonieuse dans les traditions populaires de mots, chants et danses

Les thèmes et les motifs de la littérature populaire sont très divers : la communication homme-nature avec les motifs de la transhumance, du testament, et de l'allégorie vie-mots etc. ; le sacrifice pour la création, avec le motif du mur qui s'écroule, du rêve etc. ; l'amour avec le motif de l'adoration, de la fierté, de la malédiction etc. ; la confrontation du bien et du mal avec le motif de la victoire du bien ; la révolte, avec des motifs divers comme le bannissement, la malchance, la période du service militaire ; le sentiment décrit par le mot roumain intraduisible « dor », un sentiment complexe qui exprime à la foi l'amour, la douleur et l'espoir ; l'exil avec le motif du déracinement ; la fuite irréversible du temps, thème philosophique de la mythologie roumaine.

Types de créations appartenant à la littérature orale

On distingue des espèces de la littérature populaire en prose, comme: histoires, traditions, légendes, anecdotes et en vers comme : créations lyriques étroitement liées à danse populaire, aussi proverbes, incantations et noëls.

Réduire la littérature orale à la seule forme du conte ou de la légende, c'est laisser de côté de multiples usages de la parole. Le terme « littérature orale » qui apparaît tout d'abord comme un oxymoron («littérature » est dans nos sociétés associé à l'écrit) désigne un genre très vaste et diversifié. Il regroupe à la fois les devinettes ou énigmes, les formules divinatoires, les maximes et dictons, la poésie liée aux rituels de passage ou aux relations familiales et sociales, la ballade populaire (fantastique, pastorale, familiale…), les proverbes et les fables. Ces genres de la littérature sont rencontrés partout dans l'Europe. Ils ont une grande importance sociale et une structure linguistique particulière. Il existe une grande solidarité entre les différents genres de la littérature traditionnelle.

Je vais m'arrêter, tout d'abord, sur la création aphoristique et énigmatique (proverbes et devinettes). Le proverbe est un énoncé lapidaire, rythmé et souvent imagé, puisé à un fonds commun de sagesse représentant la tradition. Du point de vue formel, il se distingue souvent par le caractère archaïque de sa construction grammaticale : par l'absence d'article, par l'absence de l'antécédent, par la non-observation de l'ordre conventionnel des mots. La structure rythmique du proverbe est souvent binaire. On y trouve l'opposition de deux propositions ou de deux groupes de mots à l'intérieur de la proposition. La rime vient parfois

souligner l'opposition. Cette structure est souvent renforcée par l'utilisation d'oppositions sur le plan lexical : la répétition des mots, la mise en présence syntagmatique de couples oppositionnels de mots. La formulation archaïsante des proverbes renvoie à un passé non déterminé, leur confère une sorte d'autorité qui relève de la sagesse des anciens. Le caractère archaïque des proverbes constitue une mise hors du temps des significations qu'ils contiennent.

Le conte de fées est le genre le plus connu des contes populaires. Selon certains chercheurs, il représente de 40 à 50% des contes. Le miracle est l'élément le plus important et le cœur du conte. Autour de lui gravitent les personnages humains, les animaux, et parfois les objets inanimés qui se mettent à vivre. Les milieux ruraux croyaient volontiers à ce genre de conte. Ils ont encore la nostalgie de cette croyance perdue qui les faisait rêver. Le conteur et son public s'identifiaient aux personnages.

Les anecdotes locales sont à mi-chemin entre les contes et les légendes, parce qu'elles contiennent aussi des sujets surnaturels. Certaines anecdotes racontent une histoire qui s'est produite en réalité, d'autres ont des sujets universels. La majorité des sujets appartient étroitement à un village, à une ville, ou à une région. Les anecdotes ne comprennent qu'un seul sujet et sont généralement très courtes. Elles sont souvent racontées durant les repos des travaux collectifs, et le conteur est le boute-en-train de l'assemblée.

Comme exemple, je vais présenter ci-dessous la légende d'un rocher qui se trouve très près d'Alba Iulia, Piatra Craivii, et quelques exemples de proverbes de Țara Moților (Pays des Mots) recueillis par Emilian Achim et publiés dans son livre *Zestrea : Etnografie și folclor din Țara Moților: Vol. IV (Almașu Mare:* [s.n.], 2006, p.86-87), le fondateur du Musée Ethnographique d'Almașu-Mare, personnalité fascinante que j'ai eu l'occasion de rencontrer en novembre 2012 à l'occasion de notre excursion documentaire.

La légende de Piatra Craivii

Le rocher est situé à une altitude de 1083 m, près de notre ville, appelé Piatra Craivii - Rocher de Craiva (source de l'image: stiri.turismalba.ro/2008/06/daca-tot-mergi-la-cricau/). La légende dit que les rochers de Piatra Craivii cachent dans leurs profondeurs une citadelle dont les portes s'ouvrent aux initiés tous

les sept ans. En tout cas, les sources historiques confirment que, après sa défaite à Sarmisegetusa (aujourd'hui dans le comté d'Hunedoara, en Roumanie), Décebale, le roi des Daces, nos ancêtres, avait fait construire ici une forteresse puissante pour empêcher les Romains d'arriver à Rosia Montana et de s'emparer des réserves d'or de cette région. Mais les conquéreurs, guerriers expérimentés, avait assiégé Piatra Craivei, avaient mis du feu et avaient coupé toutes les sources d'eau de la forteresse pour obliger les Daces de se soumettre. Les Daces sont vaincus et Décébale se suicide plutôt que de se constituer prisonnier. Vérité historique ou légende, on ne sait pas. Ce qui est sur c'est que Piatra Craivii attire les visiteurs et continue enflammer leur imagination…

Proverbes de Țara Moților

Apa limpede până nu-i vedea, pe cea tulbure n-o arunca/Ne jette pas l'eau bouilleuse avant de voir celle limpide.

Alcoolul e atât de tare de te înmoaie/ L'alcool fort rend l'homme faible.

Cine se ține fălos, dă dovadă de om prost/ Etre infatué, c'est être sot.

Dragostea pentru soție trece prin bucătărie/L'amour passe par l'estomac.

Câinele latră cât îi place, iar lupul tace și face/Le chien aboie et le loup fait ce qu'il veut.

Hainele de împrumutat nu țin de cald/ Les vêtements empruntés ne nous protègent pas contre le froid.

Zgârcitul are și el două mâini, una lungă de luat și cea scurtă pentru dat/ L'avare a lui aussi deux mains, l'une longue pour prendre, l'autre courte pour donner.

Somnul lung îi cu vise, vorba lungă-i cu minciuni/Le sommeil long est plein de rêve, les discussions prolongées sont pleines de mensonges.

Vulpea cât e de vicleană și ea cade în capcană/Même le renard le plus rusé ne peut pas éviter le piège.

Les quelques exemples présentés ci-dessus montrent, eux-aussi, que dans la littérature orale, rien n'est gratuit, la littérature traditionnelle est un enseignement. Comme la parole, elle engage la société. La littérature orale ne connaît pas l'expression des sentiments égoïstes et individuels. Elle est le porte-parole de la pensée et des valeurs collectives. Elle remplit des fonctions pédagogiques, politiques, initiatiques, fantasmagoriques. En mettant en scène les problèmes quotidiens, elle assure le maintien et la survie du groupe. Elle remplit aussi une fonction thérapeutique préventive pour pallier l'excès ou le débordement. Elle aborde des problèmes comme la hiérarchie, les conflits de générations, les problèmes liés à la polygamie, ce qui révèle un souci politique du maintien de l'ordre. Mettre en scène la vie

quotidienne et ses drames a pour effet de réduire les tensions. En fin, la littérature orale remplit une fonction initiatique parce que c'est par la littérature orale qu'on va effectuer le rite initiatique, entre autres en contant dans une langue codée, celle des initiés.

Il ne faut pas oublier la littérature orale qui accompagne les moments importants de la vie d'un homme : la naissance, le mariage et la mort. Toute la collectivité paysanne participait à ces événements dans un développement impressionnant de vitalité et d'exubérance manifesté par des danses, des chants, des vers satiriques improvisés et des airs de mariage. Voilà, par exemple, les vers d'une chanson chantée pendant qu'on décore le drapeau de noce à Biia, un village de notre département cf. *NUNTA tradițională în județul Alba, localitatea Biia:* un film documentar de Dan Curean : proiect finanțat de Administrația Fondului Cultural Național și Centrul Cultural « Augustin Bena » [consulté le 10 décembre 2012]. Disponible en ligne sur le site : http://vimeo.com/50987175#**).**

Bade, dacă ești viteaz,
Fă-ți fântână la pârleaz
Și strigă sara pe lună
Hai, mândră, la apă bună!
Apă bună de beut,
Hai, mândră, să te sărut!
Apă bună de gustat,
Guriță de sărutat.

Mon cheri, si tu veux braver
Fais une fontaine près de l'échalier
Et quand la lune se lèvera
Appelle-moi comme ça:
Viens à la fontaine,
L'eau est bonne à boire
Et je veux t'embrasser
L'eau est bonne à goûter
Et je veux t'embrasser.

3.2. Bianca-Maria Crișan. Littérature populaire et culture médiatique

Tout d'abord, il faut définir la notion de « culture médiatique ». Dans son étude intitulée « La culture médiatique au XIXème siècle. Essai de définition-périodisation », Pascal Durrand affirme qu'on peut entendre au moins trois choses. Premièrement, l'existence de produits culturels mis en forme par et pour leur support d'inscription et de diffusion. Deuxièmement, « culture médiatique » signifie une culture proprement « médïatique» c'est-à-dire spécifique à tel média ou à tel état de l'appareil médiatique dans son ensemble. Plus largement, l'expression pourrait laisser entendre l'existence d'une culture médiatique vue et vécue comme système de représentations dans l'élément duquel baigneraient nos sociétés modernes. Bien entendu, ces définitions ne sont pas exclusives les unes des autres et la troisième implique les deux premières.

De 1840 à 1930, une culture de masse a émergé en Europe. Favorisée par les révolutions politiques, sociales et technologiques amorcées aux siècles précédents elle a été aussi, à l'origine, configurée par des contraintes économiques, technologiques, sociales et politiques. Pour devenir populaires, les récits et les images ont dû s'adapter aux techniques d'impression et de reproduction disponibles, tout autant qu'à la massification de leur public ou encore au contrôle des autorités politiques.

La presse est le média le plus ancien, caractéristique du début XIX siècle, il est dans un premier temps, réservé à une élite. La culture des médias changent avec l'apparition du cinéma, de la radio qui permet la diffusion de l'information par le biais de la parole. Plus tard, la télévision fait son apparition, puis vers le milieu du XXe siècle, Internet. L'apparition de ces nouveaux médias, pas forcément concurrents, est liée à l'évolution technologique. La culture des médias change d'un pays à l'autre, suivant l'histoire, le régime ou la tradition du pays. Par exemple, en Roumanie, la première chaîne publique, « La Télévision Roumaine » (Televiziunea Română) a vu le jour le 31 décembre 1956, le premier film roumain, « Independence de Roumanie » (Independența României) a été réalisé en 1912 et c'est à peine en 1991 que « l'ancêtre » de l'Internet, FidoNet, fait son apparition.

Au début, il y a eu des auteurs et des livres….

En Roumanie, la littérature a commencé par l'utilisation de l'art traditionnel, des contes folkloriques et des histoires ayant circulé et ayant été transmis oralement à travers les générations. Des écrivains roumains reconnus, inspirés par le folklore, ont remanié avec talents ces créations, leur donnant une forme classique, leur assurant au fil du temps le succès littéraire. Très souvent, leurs premières créations ont été publiées dans les revues et les journaux de l'époque.

Petre Ispirescu (1830-1887) a été éditeur, imprimeur, conteur, folkloriste et auteur. Né en 1830 à Bucarest, Ispirescu s'inscrit dans la grande tradition des conteurs classiques du XIX° siècle. Il a manifesté un grand intérêt pour les contes traditionnels qu'il écoutait et aimait. Autodidacte, il a été influencé par les personnes cultivées de son temps. Sous leur impulsion, il a collecté et publié des contes traditionnels, notant soigneusement le lieu et la période de chaque recueil. Son ouvrage principal « Légendes roumaines ou Contes de fées, énigmes et proverbes », réunit les plus belles histoires. Ce livre, publié en 1882, a été apprécié par la critique littéraire de l'époque. L'une des plus intéressantes histoires du volume, intitulée « Jeunesse sans âge et vie sans mort », est un conte profondément philosophique. C'est le seul conte de fée ayant une fin heureuse de toute la littérature enfantine roumaine. Cette histoire a marqué les jeunes lecteurs et constitue une référence dans leur esprit, le contenu éducatif, la force et la beauté de ce conte l'ayant rendu incontournable.

Membre du Cénacle *Junimea,* prosateur au talent raffiné sous les apparences d'une simplicité paysanne, Ion Creanga (1837-1889) est, dans la littérature roumaine, le représentant le plus typique de l'humour et de la sagesse populaires. Ses *Contes,* qui témoignent, à travers des personnages et situations fantastiques, d'un réalisme jovial et succulent, lui ont valu des rapprochements avec Rabelais, Pulci, Flaubert ou Anatole France. Ses *Souvenirs d'enfance* (1881-1888), véritable monographie à la fois épique et lyrique du village moldave, dégagent une atmosphère d'une grande authenticité. Ses héros ne sont autres que des paysans ou des animaux merveilleux empruntant aux villageois leurs traits de

caractère et de comportement : La chèvre et ses trois biquets ; La petite bourse aux pièces d'or ; L'histoire du cochon.

Mihai Eminescu (15 janvier 1850 - 15 juin 1889) est un poète romantique, le plus célèbre de Roumanie. La renommée de poète d'Eminescu est dû à son génie, mais aussi sa façon d'enrichir le langage littéraire de mots et de phrases originaires de toutes les régions de Roumanie. Il a été le premier écrivain roumain à publier dans toutes les provinces roumaines et qui s'intéressait aux problèmes des Roumains de partout.

Les traditions populaires dans les médias de nos jours. Une étude du Centre National de L'Audiovisuel (CNA) réalisé en 2010 et intitulé « La place des émissions culturelles et religieuses dans les programmes de radio et de télévision » relève une réalité inquiétante.

Par rapport à l'année 2008, en 2009 le nombre de bibliothèques, musées, foyers culturels, salles d'expositions et festivals a diminué de 2 – 6%

De même, la consommation culturelle publique et privée a diminué en 2009, par rapport à la période 2005-2008.

Dans la base de donnée du Conseil National de l'Audiovisuel il y a :

- 36 postes de radio et 112 chaînes de télévision par satellite
- 725 postes de radio et 248 chaînes de télévision terrestres.

De ces 725 détenteurs de licence audiovisuelle (y compris celles appartenant à la Société Roumaine de Radiodiffusion) seulement 157 ont des émissions culturelles dans leurs grilles de programmes. Pour la Transylvanie, il n'y a que 37 postes de radio du total de 206 et 27 chaînes de télévision du total de 85 qui ont déclaré diffuser des programmes culturels.

La proportion des émissions concernant le folklore et les traditions populaires est très modeste.

Pourtant, dans les villes il y a des institutions culturelles qui promeuvent par leurs activités et par les événements qu'elles organisent le trésor de traditions populaires. Un tel établissement est le Centre Culturel « Augustin Bena » avec lequel nous avons collaboré pour réaliser notre projet (http://www.culturaalba.ro/?p=298).

3.3. Răzvan Andrei Manciulea, Oana-Claudia Salcie. A la recherche des écrivains s'inspirant de la littérature populaire

Le département d'Alba a donné le long du temps beaucoup d'écrivains, poètes philosophes pour lesquels l'univers rural a représenté une source constante et riche d'inspiration.

Nous avons décidé de nous arrêter à trois noms : Ion Agârbiceanu, Lucian Blaga et Gheorghe Jurcă, tous les trois écrivains et journalistes profondément impliqués dans la vie socio-politique et culturelle de leur époque.

Ion Agârbiceanu, peintre du village transylvain

L'écrivain et le journaliste Ion Agârbiceanu est né le 12 septembre 1882 à Cenade, un village roumain, situé dans le département d'Alba, entouré par Valea Lungă, Șeica Mică et Cergău, Cenade est situé à 15 km au Sud-Est de Blaj, la plus grande ville à proximité. Il a élève à Blaj (1892-1900), puis étudiant à la Faculté de Théologie de Budapest (1900-1904). Homme de l'église, mais aussi homme politique, membre de l'Académie Roumaine et de l'Association culturelle « Astra », Ion Agârbiceanu a débuté en 1899 dans le journal « Unirea » de Blaj avec une poésie signée Alfius, puis, deux ans plus tard, dans la même publication, il publiera une première prose signée de son vrai nom.

Bien que ses qualités de prosateur aient été bien reconnues, son œuvre est entrée, au fil du temps, dans un cône d'ombre, tout en continuant, malgré cela, à représenter une partie indestructible du patrimoine de la culture roumaine.

Ses volumes de contes et de nouvelles, « De la campagne/De la Țară » (1905), « Deux amours/ Două iubiri » (1910), « Dans l'obscurité/În întuneric » (1910), mais aussi le roman « Les Archanges/ Arhanghelii » (1914), relèvent l'apport de l'écrivain à l'affirmation et à la consolidation du réalisme rural roumain.

La création littéraire de Ion Agârbiceanu est marquée par l'univers d'une zone

géographique spécifique, celle de la Plaine transylvaine, des Monts Apuseni, des régions autour de Sibiu. L'écrivain évoque dans son œuvre tant le paysage géographique, que l'existence bouleversée de villageois.

Dans la plupart de ses proses, Agârbiceanu présente le village transylvain comme l'endroit d'une vie tourmentée, très difficile à supporter, dans laquelle la souffrance atroce est présentée dans de diverses hypostases : l'amour d'une femme qui perd, à tour de rôle, son mari et ses enfants (« Fefeleaga »), le destin tragique d'un homme, Vasile Mârza, qui meurt en tombant dans un abîme, dans une tentative de trouver de l'or, puni par un être magique, la sorcière des mines (« Vâlva băilor »), la détresse d'une autre femme pauvre qui voit son bétail mourir, pendant un hiver très dur, parce que la banque ne lui prête pas l'argent nécessaire pour acheter du fourrage (« Hiver difficile/Iarnă grea »). Les histoires ne sont pas inhabituelles, mais, par sa façon de les présenter, Agârbiceanu a réussi à cristalliser un tableau authentique du village transylvain.

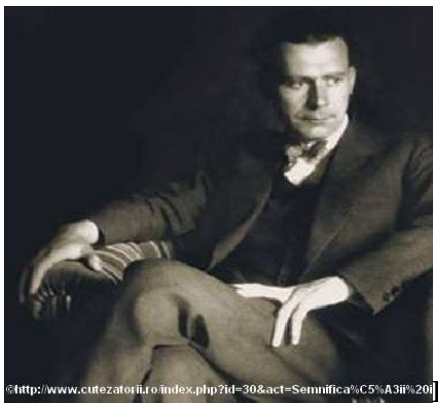
Mais cette image sombre disparaît dans certaines proses où l'auteur décrit le charme de la nature et les petits animaux. Les merveilles de la nature sont vues à travers les yeux et la sensibilité des enfants, où l'on découvre la douceur et la chaleur de l'âme de l'auteur. Par l'intermédiaire des contes du volume « Pages du livre de la nature/File din cartea naturii » (1959), Ion Agârbiceanu s'adresse, tout d'abord, aux enfants en leur offrant l'occasion de connaître une diversité de tableaux du monde émouvant des enfants du village transylvain d'après la Première Guerre Mondiale. Cependant, les contes au thème de l'enfance illustrent parfois un univers peint en couleurs tristes, sombres, mornes, tels que « Fefeleaga » et « Le premier chemin/Întâiul drum ».

Ce qui m'a beaucoup plus chez cet écrivain de Cenade a été son admiration incommensurable pour la nature. L'espace infini de la nature devient dans son œuvre un personnage autonome, avec une existence et un développement indépendants de ceux des individus. Le critique littéraire Mircea Popa affirme que les volumes « Les heures de la soirée/Ceasuri de seară » (1921), « Souvenirs/Amintirile » (1940), « Des montagnes et des plaines/Din munți și din câmpii » (1957), « Au seuil du grand passage/ Din pragul marei treceri » (1979), « Le livres des légendes/Cartea legendelor (1996), « Pages du livre de la nature/File din cartea naturii » (1959) composent, ensemble, « un grand "Livre de la Nature", dédié à l'évocation et à la célébration de la terre roumaine».

La nouvelle « Fefeleaga » a été publiée dans le volume « Deux amours-Două iubiri » (Vălenii de Munte, 1908). C'est l'histoire s'une femme simple qui habite dans un village de montagne. Elle perd tour à tour son mari et ses cinq enfants. Pour mener sa vie, cette femme pauvre transporte chaque jour de la pierre à l'aide de son cheval aveugle, Bator, qu'elle sera obligé de vendre pour pouvoir enterrer sa dernière fille, pour pouvoir lui acheter « sicriu văpsit, cunună ca de de mireasă și giulgiuri albe/ cercueil peint, couronne de mariée et linceuls blancs ».

En 1972, le metteur en scène roumain Mircea Veroiu a transposé sur le grand écran l'histoire de la vie de Fefeleaga dans le film « Noce de pierre/Nunta de piatră ». Le film a été récompensé avec un « Diplôme d'honneur » au festival international de Cannes (1972) et avec un prix ex aequo au Festival du film pour l'art cinématographique de Ciudad de Panama (« Prix pour la meilleur image – Iosif Demian et « Prix pour le meilleur rôle secondaire féminin – leopoldina Bălănuță). Trois ans plus tard, en 1975, un autre film réalisé par le metteur en scène Dan Pița « L'esprit de l'Or/Duhul aurulu », inspiré de deux autres nouvelles du prosateur de Cenade, « La sorcière des mines/Vâlva băilor » » et « Le coffre de dot/ Lada de zestre » a reçu le Prix pour la mise en scène au Festival de Bergamo (Italie).

Il faut savoir que le personnage littéraire a eu un modèle dans la vie réelle. Il s'agit d'une femme qui s'appelait Sofia Danciu et qui a vécu dans le village de Bucium-Șasa entre 1869-1951. N'oublions pas que l'écrivain Ion Agârbiceanu a été prêtre dans ce village entre 1906 et 1910, avant de déménager à Orlat (Sibiu), puis à Cluj où il est mort le 28 mai 1963. A l'occasion du centenaire de la publication de la nouvelle d'Agârbiceanu, en 2008, Le Service de Tourisme du Conseil du Département d'Alba a inauguré le complexe muséal « Fefeleaga » qui reconstitue en détail l'univers de la vie de l'héroïne d'Agârbiceanu.



Lucian Blaga, le poète-philosophe qui croyait que « l'éternité est née à la campagne »

Lucian Blaga naît le 8 mai 1895 dans un petit village de notre département appelé Lancràm. Il a fait ses études à Sebes, au Collège « Andrei Saguna » de Brasov, à l'Institut Théologique de Sibiu (1917) et à la Faculté de Philosophie de l'Université de Vienne où il a obtenu le titre de docteur en philosophie en 1920 avec la thèse « Kultur und Erkenntnis ».

Entre 1926 et 1939, il a été ambassadeur à Varsovie, Prague, Berne et Lisbonne. Elu à l'Académie Roumaine en 1936, Blaga est nommé, en 1938, à la chaire de philosophie de la culture de l'Université de Cluj. Dix ans plus tard, en 1948, après l'arrivée des communistes au pouvoir, il est exclu de l'Université et de l'Académie Roumaine, ses livres sont sortis des bibliothèques et des librairies et il est interdit de publication. De 1949 à 1959, année de sa retraite, il travaille comme chercheur à l'Institut d'Histoire et de Philosophie de Cluj, puis comme conservateur à la Bibliothèque de l'Académie de Cluj. Il a fallu attendre l'année 1953 pour le voir revenir à la vie littéraire comme traducteur du Faust de Goethe, puis avec quelques poèmes (1960). La plupart de ses écrits de cette période ne paraîtront qu'après sa mort, le 6 mai 1961.

Représentant de l'expressionisme dans la culture roumaine, Lucian Blaga s'est proposé de chercher les valeurs éternelles des traditions autochtones et il a cru que c'est dans l'ancien village qu'elles peuvent être trouvées parce que son « âme » reste le même. Le poète a été toujours à la recherche d'une spiritualité primordiale dont le point de départ est la source folklorique. Le monde mirifique du village et la nature sont décrites avec beaucoup de sensibilité dans ses poèmes. Je présente ci-dessous deux exemples :

Charrues

Ami qui as grandi à la ville
loin de toute compassion, tel un géranium dans son pot,
ami qui n'as encore jamais vu
la campagne danser avec le soleil sous les poiriers en fleurs,

donne-mi la main,
viens, je vais te montrer les sillons du siècle.

Sur les collines que tu découvres à nouveau,
leur bec planté dans l'humus fertile
vois les charrues, les charrues, les innombrables charrues :
grands oiseaux noirs
descendus du ciel sur la terre.
Attention de ne pas les effrayer -
il faut t'en approcher en chantant.

Viens - doucement. (Texte traduit du roumain par Jean Poncet)

Réveil

L’arbre attend. Le son de Mars s’entend
Les abeilles cueillent
et mélangent dans leurs ruches
le retour de la mort à la vie
le cire et le miel.

Prisonnier de deux frontières
avec ses veines glissées
sous sept champs de blés
s’élevant comme un dragon de l’azur
mon arbre dort.

Le vent le secoue fort.
Mars sonne.
Toutes les forces invisibles fusionnent
pour le faire bouger
et de son rêve divin le réveiller.

Du haut de la colline qui verse sur lui
toute cette lumière ?
Comme des larmes,

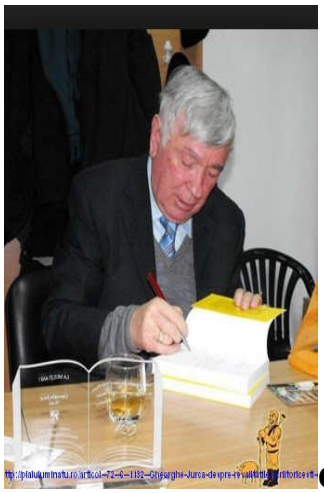
les bourgeons l'ont envahi

Oh, soleil, soleil, pourquoi

L'as-tu tiré de son sommeil ? (Notre traduction validée par Georgeta Bădău)

Lucian Blaga a écrit aussi des pièces de théâtre, la plus connue étant « Meșterul Manole » (« Maître Manole »), inspirée de la ballade populaire homonyme. Il est connu que « Maître Manole » est avec la « Miorita », la ballade la plus importante du répertoire de la littérature orale roumaine. Le motif de cette ballade est souvent rencontré dans l'ensemble de la péninsule balkanique : un personnage important désire construire un édifice et il engage des ouvriers maçons dont le dirigeant s'appelle Maître Manole. Ce que les ouvriers construisent pendant la journée, s'écroule lors de la nuit vers le désespoir et l'étonnement de tout le monde. Une nuit, la solution du problème est révélée à Maître Manole sous la forme d'un songe. Pour que la construction résiste, il faut qu'une épouse d'un des maîtres maçons accepte d'être sacrifiée dans les fondations de la construction. Une traduction intégrale de la ballade roumaine « Maître Manole » établie par M.N.A Gheorghiu a été reprise par le grand historien des religions Mircea Eliade dans ses « Commentaires sur la légende de Maître Manole » (*MAÎTRE Manole* [en ligne] [consulté le 07 janvier 2013]. Disponible sur le site : http://theses.univ-lyon2.fr/documents/getpart.php?id=lyon2.2001.beauchene_s&part=38085#Notenote281

Le metteur en scène moldave Ion Popescu a créé en 1990 un film inspiré de la pièce de Lucian Blaga. Je considère qu'il vaut la peine de voir cette production cinématographique qui parle de la spiritualité de notre peuple et de ses sacrifices mis au service de la survivance de l'art et de la foi.

 **Gheorghe Jurcă, notre contemporain**

L'écrivain Gheorghe Jurcă est né le 20 janvier 1939 à Ciuruleasa, un village du nord-ouest du département d'Alba situé près d'Abrud, Issu d'une famille d'agriculteurs, il a fait ses études élémentaires à Abrud, le lycée à Gura Barza (Hunedoara), puis il a été étudiant à la Faculté de Philosophie de Bucarest. Il a été journaliste, rédacteur en chef et directeur éditorial à Deva et Alba Iulia.

Son début littéraire s'est produit dans la revue « Luceafărul », en 1982, avec le récit « L'Âme à nu/Cu sufletul în palme » et celui éditorial en 1987 avec un volume de nouvelles et récits intitulé « Crépuscule dans la forêt de charmes/ Amurg în pădurea de carpeni ». Depuis, il a publié plus de 40 volumes, il a participé aux nombreux symposions et conférences en Roumanie et à l'étranger, il a reçu des prix et des diplôme d'excellence.

Son œuvre journalistique et littéraire est impressionnante. Il a publié en volume ses articles journalistiques: « Les confessions de la montagne/Mărturisirile muntelui » (1985), « Culture et lumière à Alba Iulia/*Cultură şi lumină la Alba Iulia* » (2006), « Le pays de Judas/Ţara lui Iuda »(2008), « Les hérauts de l'hypocrisie/ *Heralzii ipocriziei* » (2011), mais aussi ses mémoires : « La clé à porte ouverte/Cheia cu uşa deschisă », « L'homme qui avait l'automne dans son âme/Un om cu toamna ân suflet », « L'étoile noire de la mélancolie/Steaua neagră a melancoliei ». Parmi ses œuvres littéraires il faut mentionner les volumes de poésies «L'escalier de sable/Scara de nisip » (2000), « La cathédrale d'herbes/catedrala de iarbă » (2001), « L'arbre aux tiroirs/Copacul cu sertare » (2003), les romans « Le chasseur de chimères/Vânătorul de himere » (1995), « Le signe de la Bête/Semnul fiarei » (2004), « Tendresse et café/tandreţe şi cafea » (2009), «Un homme tombé des étoiles/Un om căzut din stele » (2011), mais aussi ses recueils de récit et nouvelles : « L'invité du minuit/Musafira de la miezul nopţii » (1989), « L'ermites/Sihastra » (1999), « Nuit au château/Noapte la castel » (2009), « Mon amie, l'iguane/Prietena mea iguana » (2011)

.Le secret de cette prolificité littéraire est dévoilé par l'écrivain même dans une interview accordée en 2011 à Iulian Brok pour le journal « Informația de Alba » : « Je ne peux pas arrêter d'écrire, tout comme je ne peux pas cesser de respirer ». Pour Gheorghe Jurcă, écrire de la littérature c'est pratiquer une forme de thérapie libératrice de toutes les angoisses et les obsessions humaines. Dans une interview parue en 2011 dans le journal « Informația de Alba » il avouait qu'il écrit pour que ses personnages aiment plus intensément la vie, avec tout son enfer de tristesse, infirmités et avec toute sa cavalcade de beauté. Une leçon de vie, une leçon de sagesse.

L'écrivain Gheorghe Jurcă aime le contact avec la jeune génération. Il est souvent invité pour s'entretenir avec les élèves et les lycéens, pour leur parler de son œuvre, du pouvoir créatrice de la littérature. Nous avons eu l'occasion de le rencontrer pour la première fois quand nous étions en IXe, dans le cadre d'un projet culturel. A l'époque nous n'avions rien lu de son œuvre, mais le dialogue avec lui nous a éveillé la curiosité. Cette année, voilà que nous avons de nouveau l'opportunité de le rencontrer, cette fois-ci, pour discuter avec cet écrivain d'Alba Iulia qui, malgré sa vaste culture, est resté un homme sociable et modeste de ses sources d'inspirations littéraire et du rôle des traditions populaires dans la société de nos jours.

Conclusions :

La tradition désigne la transmission continue d'un contenu culturel à travers l'histoire depuis un évènement fondateur ou un passé immémorial. La littérature populaire est une partie importante de ce trésor culturel.

L'intérêt pour le folklore roumain a été déterminé par une étroite cohabitation avec la population roumaine ou, plutôt, par l'intérêt général face aux problèmes du peuple roumain, de son futur politique, de son origine et de sa langue. Il est possible que l'intérêt folklorique face aux créations roumaines ait été éveillé par les vers populaires publiés par de grands écrivains liés d'une étroite amitié basée sur des intérêts littéraires..

Certains poètes, dramaturges et prosateurs ont traité en quelques œuvres des sujets de la vie du peuple roumain, en utilisant des chansons et des légendes populaires.

Nous avons essayé de démontrer, en respectant les contraintes de ce projet scolaire, que même si la littérature populaire roumaine a fortement évolué depuis sa création, elle est et restera ancrée au fil des générations comme un signe fort d'identité et d'appartenance à une région, à un pays.

Bibliographie et webographie

ACADEMIA Română. *Dicţionarul general al literaturii române, vol. I, A-B,* București :

Univers Enciclopedic, 2004.

ACHIM, Emilian. Zestrea : *Etnografie și folclor din Țara Moților: Vol. III. Almașu Mare:* [s.n.], 2004

ACHIM, Emilian. *Zestrea : Etnografie și folclor din Țara Moților: Vol. IV. Almașu Mare:* [s.n.], 2006

ACHIM, Emilian. Comuna Almașu-Mare : o oază de liniște și frumusețe : dépliant publicitaire élaboré par la Mairie d'Almașu-Mare

BASME populare româneşti. Bucureşti: Albatros, 1977

BLAGA, Lucian. Poezii/Poésie : édition bilingue. Traduction de Jean Poncet. Bucuresti : Libra, 1997. Extraits disponibles en ligne sur le site : http://www.onlinero.com/roumanie_Lucian_Blaga_Poemes=207.html?artsuite=4

CRĂCIUN, Alexandru. *Sufletul românesc, între Fatalitate şi Destin: « Adică pentru ce mai este omul în lume? »* [en ligne][consulté le 10 février 2013]. Disponible en ligne sur le site : http://alexandruvalentincraciun.wordpress.com/tag/fefeleaga/

DURRAND, Pascal. *La "culture médiatique" au XIXème siècle. Essai de définition-périodisation.* In: Quaderni, no.39, automne 1999, p. 29-40. [en ligne] [consulté le 12 janvier 2013]. Disponible en ligne sur le site : http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/quad_0987-1381_1999_num_39_1_1408

*FOLCLOR din Transilvania***.** Bucureşti: Editura pentru literatură, 1967

FOLCLORUL literar: o descoperire a lumii moderne. [en ligne], [consulté le 09 octobre 2012]. Disponible sur: http://www.scribd.com/doc/129928056/FOLCLORUL-LITERAR

GĂLĂȚEAN, Teodora. *Vâlvele, duhuri ale minelor* [en ligne] [consulté le 03 mai 2013]. Disponible en ligne sur le site : http://www.agero-stuttgart.de/REVISTA-AGERO/CULTURA/Valvele%20duhuri%20ale%20minelor%20de%20Teodora%20Galatean.htm

GHEORGHE Jurcă. Biographie en ligne sur le site de la Filiale de Sibiu de l'Union des Écrivains de Roumanie [en ligne] [consulté le 03 mars 2013]. Disponible en ligne sur le site http://www.uniuneascriitorilorsibiu.ro/index.php/gheorghe-jurca

INTERVIU cu scriitorul albaiulian Gheorghe Jurca despre dependența de a scrie [en ligne] [consulté le 03 mars 2013]. Disponible en ligne sur le site http://plaiuluminatu.ro/articol--71--6--1116--Interviu-cu-scriitorul-albaiulian-Gheorghe-Jurca-despre-dependenta-de-a-scrie.html

MAÎTRE Manole [en ligne] [consulté le 07 janvier 2013]. Disponible sur le site : http://theses.univ-

lyon2.fr/documents/getpart.php?id=lyon2.2001.beauchene_s&part=38085#Notenote281

NUNTA de piatră. Duhul aurului. Films en ligne [consulté le 07 avril 2013]. Disponible sur le site : http://filmeromania.blogspot.ro/

SEVASTOS, Elena D.O. *Literatura populară: povești, nașterea la români: vol. 1*. București: Minerva, 1990

TILEAGĂ, Florian Rareș. *Acasă la Fefeleaga* [en ligne] [consulté le 30 novembre 2012]. Disponible en ligne sur le site : http://stiri.turismalba.ro/2011/05/acasa-la-fefeleaga/

TOCACIU, Diana. *L'humanisme de l'œuvre de Ion Agârbiceanu : résumé de la thèse de doctorat* [en ligne] [consulté le 17 octobre 2013]. Disponible en ligne sur le site : http://www.uab.ro/upload/3270_Rezumat_fr_Diana_Tocaciu.pdf

VRABIE, Gheorghe . *Din estetica poeziei populare române*. București: Albatros, 1990.

Annexes

Glossaire

anecdote :petit fait ou récit curieux, révélateur

aphorisme : phrase brève et doctrinale, qui résume un point essentiel de science, de morale

ballade: poème narratif en strophes qui met en œuvre une légende populaire ou une tradition historique

culture médiatique : une culture spécifique à tel média ou à tel état de l'appareil médiatique dans son ensemble

dicton : sentence passée en proverbe

fable : récit allégorique, en vers ou en prose, qui délivre un enseignement moral

folklore : ensemble de traditions, usages et légendes populaires d'un pays, d'une région

légende : récit merveilleux où les faits historiques sont transformés par l'imagination populaire ou l'invention poétique

littérature de colportage : littérature caractérisée par son mode de diffusion et sa présentation matérielle ; le terme désigne les imprimés qui ont été diffusés à partir du XVI^{e} siècle dans les villes et les campagnes par des marchands ambulants

littérature populaire : comprend, outre la tradition orale des contes et des proverbes, toutes les publications destinées aux classes populaires, citadines ou rurales.

mythe: récit mettant en scène des êtres surnaturels, des actions imaginaires, des fantasmes collectifs

proverbe : formule courte et imaginee exprimant un conseil populaire

Sous-thème 4

Gastronomie traditionnelle

Problématique :

Quel enjeu pour la gastronomie traditionnelle régionale sur le marché roumain contemporain?

4.1. Darius-Petru Cîmpean, Adriana-Roxana Mocan. Gastronomie typique dans quelques villes et villages du département d'Alba

La cuisine roumaine porte la marque des nombreux envahisseurs : les romains, les tatars, les hongrois, les allemands, les russes, les grecs, les turcs, etc. Le résultat est une cuisine campagnarde, peu variée, fondée sur la consommation d'une nourriture dense et grasse, souvent salée pour pallier les difficultés de conservation. Hors ces aspects historiques, la cuisine roumaine liée à ses racines paysannes est également très influencée par les saisons : l'été, fruits et légumes sont consommés frais, alors que l'hiver, les légumes et les fruits frais sont remplacés par des conserves au vinaigre.

Nous nous sommes proposé de vous présenter quelques recettes de plats savoureux et typiques pour notre département (drob d'agneau, soupe de poulet aux nouilles, sarmale, ragoût de veau à la polenta, petits beignets).

Drob de miel (Drob d'agneau ou Tarte d'agneau) est un plat traditionnel roumain préparé eu utilisant les organes de l'agneau sacrifié pour les Pâques.

Les images sont extraites de la vidéo **« Drob de miel, așa cum face mama (rețeta) »** [en ligne], [consulté le 24 octobre 2013]. Disponible sur le site: http://www.youtube.com/watch?v=20p2lz24TzU .

Ingrédients

1 kg d'abats d'agneau (cœur, poumon, foie)

4-5 œufs

1 tranche de mie de pain

1 cuillère à soupe de crème

2-3 cuillères à soupe d’herbes hachées (fenouil, persil etc.)

2 oignons nouveaux

2 aulx nouveaux

1 cuillère à soupe de saindoux

1 crépine d’agneau

sel

poivre

Préparation

Faire cuire les abats pendant cinq minutes dans de l’eau bouillante, salée. Les égoutter et les hacher finement. Ajouter les œufs, la mie de pain trempée dans un peu de lait, le sel et le poivre, les herbes et les oignons et l’ail, hachés menu, la crème.

Bien laver la crépine. Enduire de saindoux une poêle (sans queue) à bords peu relevés. Y étendre la crépine de manière à ce qu’elle dépasse les bords de la poêle et puisse être rabattue vers l’intérieur. Verser dessus les abats en ayant bien soin d’obtenir une couche d’épaisseur uniforme et rabattre soigneusement les bords de la crépine pour la recouvrir.

Faire cuire au four à feu moyen. Servir le drob entier ou coupé

en tranches.

Supă de pui cu tăiței (Soupe aux nouilles et au poulet)

Pour cette recette de soupe aux nouilles et au poulet on aura besoin d'ingrédients variés :

1-1,5 kg de poulet
60 g nouilles
1 oignon
2-3 carottes
1 persil
1 poivron
1 panais
50 g céleri
1 cuillère de café de sucre
3 brins de persil à feuilles plates
des nouilles traditionnelles aux œufs ou en sachet
poivre blanc moulu
sel

Préparation

Le bouillon se prépare en lavant bien les légumes et le poulet et en le plaçant ensuite dans une marmite. On rajoute de l'eau et on laisse mijoter à petit feu. On dépose ensuite les carottes en ficelles, le persil, l'oignon et le céleri. On augmente

l’intensité du feu.

Quand la viande et les légumes sont tendres, la soupe est prête. Il ne reste plus qu’à déposer les nouilles dans le bouillon et laisser chauffer encore 2-3 minutes.

On la sert chaude, avec des feuilles de persil hachées.

La « tocănița de vițel (« ragoût de veau ») est une recette traditionnelle roumaine semblable à un ragoût de viande, généralement à base de viande de veau, de porc ou d'agneau avec des oignons et de la crème.

Les images sont extraites de l’émission « Țara în bucate » réalisée par la chaîne Kanal D à la pension « Mama Luța » d’Ampoița, un village de notre département (« Ampoița, poarta Țării Moților! Locul unde poți mânca o tocăniță de vițel făcută întocmai ca acum 100 de ani = Ampoitsa, la porte du Pays des Motsi ! L’endroit où l’on peut manger un ragoût préparé comme il y a 100 ans [en ligne], [consulté le 24 janvier 2013]. Disponible sur le site: http://www.kanald.ro/Video/Asta-i-Romania-Ampoita-poarta-Tarii-Motilor-Locul-unde-poti-manca-tocanita-vitel-facuta-intocmai-acum-100-ani-VIDEO/16213/

Ingrédients :

500 g d'épaule de veau désossée (et quelques os)

1 gros oignon

2 cuillères à soupe d'huile

2 poivrons rouges

1 cuillère à café de paprika doux

sel

crème fraîche

2 cuillères de sauce tomate

2-3 gousse d’ail

un peu de farine

persil

A Ampoița, on prépare la « tocănița » dans la cour de la maison, dans une grande marmite appelée « ceaun ».

Tout d’abord, il faut émincer l'oignon et le mettre dans l'huile à feux doux. Puis, couper la viande en dés de 2-3 cm. Quand l'oignon est translucide, ajouter le paprika hors du feu (ça brûle très vite) et la viande. Remettre sur feu vif et saisir rapidement. Ajouter un peu d'eau ou de bouillon, du sel, couvrir et faire cuire à feux doux pendant 30-40 minutes. Remuer régulièrement. Ajouter les poivrons coupés en tranches, l’ail et la sauce tomate. Finir la cuisson. Incorporer un peu de farine à la crème et verser tout dans la sauce. Décorer avec quelques brins de persil.

« Tocănița » est toujours accompagnée de mămăliga (polenta).

Mămăliga (Polenta)

Ingrédients :

250g de semoule de maïs

¾ l d'eau

sel

Dans chaque maison, il existe une marmite à « mămăliga » (ceaun, prononcer tchéaounn). Dans le ceaun, verser l'eau. Lorsque vient l'ébullition, balancer une pincée de farine et le sel, ce qui a pour effet de calmer les bulles. Lorsque l'ébullition revient à la charge, il faut verser de la farine avec lenteur avec la main gauche, tout en remuant énergiquement de la main droite. Le saupoudrage de farine doit s'arrêter lorsque la matière commence à prendre consistance. Il faut alors s'énerver et fouetter jusqu'à cuisson complète. Renverser le tout sur la planche en bois. On découpe la « mămăliga » toute ronde avec un fil de fer ou avec un grand couteau.

Sarmale

Les « sarmale » sont un mets traditionnel et le plat national roumain. Ce plat traditionnel roumain connaît différentes variantes selon les régions et les périodes. Par exemple, dans le delta du Danube, les feuilles de chou blanc ou les feuilles de vignes sont farcies avec du poisson, en Transylvanie avec du porc et du bœuf. Les « sarmale » peuvent être végétarienne en période de Carême.

Dans notre département, les « sarmale » sont préparées à tout moment de l'année, mais c'est obligatoire de les avoir dans le menu de Noël.

Voilà comment il faut les préparer (la recette est légèrement modifiée d'un village à l'autre). Les images sont extraites de la vidéo **« Sarmale cu carne de porc »** [en ligne], [consulté le 24 janvier 2013]. Disponible sur le site: http://www.youtube.com/watch?v=2XQ2hrv_-Vw

Ingrédients:

•1 kg de viande hachée (3/4 porc, 1/4 boeuf)

•2 oignons

•200 g de riz

•1 morceau de lard fumé

•sel, poivre, paprika en poudre

•persil, thym et aneth haché

•un chou en saumure (choucroute)

•purée de tomates

Préparation:

Faire rissoler les oignons hachés finement et les faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile. Faire tremper le riz dans l'eau, l'égoutter et l'incorporer l'oignon. Ensuite, dans un saladier mélanger les oignons, la viande, le riz (égoutté), la moitié de la sauce tomate, le poivre, le sel et le persil/ l'aneth haché, le paprika doux en poudre. Mélanger afin d'obtenir une pâte homogène.

Laver le chou pour qu'il ne soit pas trop acidulé, détacher les feuilles une à une et supprimer les nervures. Si les feuilles sont trop grandes, les couper en deux afin d'obtenir des morceaux d'environ 8x8cm. Mettre un peu de la viande préparée sur un bout de la feuille, rouler un tour, plier les bouts afin de fermer les deux extrémités, puis rouler complètement. Répéter l'opération jusqu'à ce que toute la viande soit roulée. Ces rouleaux s'appellent « sarmale ». Les feuilles de chou trop petites ou trop rigides et qu'on ne peut pas rouler seront coupées en lanières minces et ajoutées à la choucroute.

Mettre au fond d'une cocotte en terre ou en fonte une couche de choucroute, puis poser les « sarmale » l'une contre l'autre en les serrant. Recouvrir d'une autre couche de choucroute et ainsi de suite. Entre les couches de « sarmale », ajouter des tranches de lard fumé ou du bacon. La dernière couche sera de choucroute. Ajouter une bonne cuillère de purée de tomates diluée dans un peu d'eau, quelques grains de poivre. Ajouter l'eau, couvrir et laisser cuire à feu doux pendant environ 2 heures (ou 2h30 si on utilise des feuilles de vigne). Quand les « sarmale » sont prêtes, la feuille de chou doit être tendre.

On les sert chaudes et on peut ajouter de la crème et, selon le goût, du piment.

Les pancove (Petits beignets) sont des beignets traditionnels dans la gastronomie roumaine. Ils peuvent se consommer chauds ou froids, salés ou sucrés, aussi bien au cours d'un repas de fête que pour le goûter des enfants.

La recette traditionnelle de ce dessert est toute simple. Pour une trentaine de pancove, il faut compter les proportions suivantes :

1 kg de farine

40 g de levure de boulanger (ou chimique : dans ce cas-là, inutile de laisser gonfler aussi longtemps la pâte. Elle gonflera plus dans la poêle.)

200 g de sucre

5 oeufs

½ paquet de beurre
20 cl de lait
une pincée de sel
du sucre vanillé
de l'huile pour la cuisson des beignets

Commencez par délayer, petit à petit, la levure et le sucre dans le lait chaud. Laissez reposer jusqu'à ce que la pâte lève (si vous avez utilisé de la levure de boulanger. Dans le cas de levure chimique, poursuivez immédiatement la recette). Ajoutez la farine, les œufs et le sel dans le mélange sucre et levure, puis le lait jusqu'à obtenir une pâte lisse et molle. La pâte doit se décoller facilement de la main. Ajoutez le beurre dans le mélange, en pétrissant pour bien l'incorporer. Il ne doit y avoir aucun grumeau dans votre pâte.

Laissez reposer deux heures sous un linge propre et à l'abri de la lumière et de l'humidité. La pâte doit doubler de volume. Huilez ensuite votre plan de travail et déposez des morceaux de pâte (de la taille de votre main) dessus. Saupoudrez de farine, aplatissez-la du dos de la main, puis étalez avec un rouleau à pâtisserie et découpez-la en petits ronds à l'aide d'un verre. Laissez reposez quelques minutes.

Pendant ce temps, faites chauffer une poêle remplie d'huile. Quand elle est bien chaude, déposez dedans les ronds de pâte, qui doivent continuer à gonfler dans l'huile (surtout si vous avez utilisé de la levure chimique). Quand ils sont bien dorés, retournez-les dans la poêle. Une fois que toutes les faces des pancove sont bien dorées, sortez les beignets à l'aide d'une écumoire et déposez-les sur du papier absorbant pour éliminer l'excès d'huile. Saupoudrez de sucre vanillé.

Ces beignets peuvent être servis immédiatement, avec le sucre qui fond un peu dessus, ou réservés pour plus tard et mangés froid. Dans ce cas-là, pensez à conserver ces pancove sous un torchon propre. Vous pourrez ainsi les resservir pendant plusieurs jours au gré de vos envies.

4.2. Alexandra-Valentina Boitoș. Techniques de conservation des aliments dans le département d'Alba

L'homme a toujours cherché des moyens de conserver les denrées alimentaires pour assurer sa survie en période de disette.

Les habitants de notre département ont dû s'adapter à leur territoire. Le long du temps, ils ont appris valoriser les ressources naturelles du milieu environnant, à cultiver la terre, a récolter différents produits et à faire de l'élevage. Pour pouvoir se nourrir durant toute l'année, ils ont été obligés d'apprendre à conserver leurs aliments. Les techniques utilisées étaient le séchage, le fumage, le salage, la cuisson et la macération et, en hiver, le gel. Les produits conservés étaient entreposé dans la cave, au grenier, dans le foin, dans une cache sous la neige pendant la saison froide.

Les fermiers du département d'Alba élevaient autrefois, comme aujourd'hui, des porcs et des volailles qu'ils gardaient pour la viande. Les moutons leur fournissent la laine, les bovins le lait et un peu de viande.

Conservation de la viande de porc

« Dans le cochon, tout est bon ». Le dicton se vérifie dans notre pays et dans notre département où rien ne se perd dans cet animal et tout se mange, même les os qui servent à la préparation d'une soupe.

Il y a l'habitude de faire la boucherie en décembre justement parce qu'il faisait suffisamment froid pour que la viande ne s'abîme pas.

Pour conserver le porc, on le fume ou on le sale ce qui permet à la famille de manger pendant toute l'année du jambon fumé et du lard fumé ou salé.

Pour saler le lard, on place une couche de sel au fond d'un saloir fait en bois de chêne ou de frêne. On dépose les morceaux de lard déjà roules dans le sel au fond du saloir. Ensuite, on ajoute une couche de sel et alternativement une couche de lard, jusqu'au bord du saloir. Le lard dégorgera durant deux jours, puis on ajoutera dans le saloir une saumure. On placera le lard sale au frais dans une cave.

Pour conserver le jambon, la technique utilisée était le fumage. Le lard peut être lui aussi conservé par cette technique.

Conservation des oeufs

Les habitants de notre département avaient l'habitude de conserver assez longtemps les œufs en les gardant dans de la laine (un excellent isolateur thermique) ou en les plaçant dans un endroit frais et sec à l'abri du soleil.

Conservation du lait

Le lait et les produits laitiers constituent des denrées alimentaires d'origine animale de très grande valeur nutritive en raison de leur richesse en protéines, en calcium et en

vitamines. La fermentation du lait permettait la conservation pour quelques jours de cette denrée très riche, mais très périssable. La transformation du lait en fromage ou en beurre permettait une conservation de plusieurs semaines voire plusieurs mois.

Dans les bergeries des Montagnes de Sebeș, il y a la tradition de mélanger le lait de vache avec celui de brebis ce qui permet d'obtenir du beurre salé et un formage appelé « brînza de burduf » moins gras. Du 15 juin jusqu'au 20 juillet, on traite les brebis 3 fois par jours, ensuite 2 fois par jour. Une fois la traite terminée, le berger fait cailler le lait avec de la présure obtenue à partir des estomacs de porc, mélangés à de l'eau. Le lait caille en moins de deux heures.

On casse alors le caillé, afin d'en faire sortir le petit-lait, puis on le verse dans un sac en tissu rare. Quand il est égoutté, on coupe en petits morceaux le lait coagulé, puis on le sale et on le pétrit (si on ne met pas de sel, le fromage s'appelle « caș » et il est très périssable).

La mixture est ensuite placée ensuite dans un « burduf » fabriqué de peau non ou d'estomac de mouton, qui a été soigneusement nettoyé et coupé sur les bords, ou dans un récipient en écorce de pin. Présenté en grosses boules, le « brânza de burduf » peut être consommé, même s'il est conservé pendant une longue période en peau de mouton. S'il est conservé dans l'écorce de pin, le fromage est de forme cylindrique et obtient une saveur spécifique de résine de pin ou de sapin.

D’autres fromages traditionnels sont : le « caşcaval » (type de fromage affiné à croute lavée et à pâte semi-dure, fabriqué à partir de lait de brebis ou de lait de vache), le « telemea » (fromage caillé en saumure) et le « urda » (fromage obtenu en réchauffant le petit-lait résultant de l'égouttage de tout type de fromage ; c’est un fromage granuleux soyeux et agréable au goût).

Conservation des légumes et des fruits

Les légumineuses (légumes à grains)

L'automne, **les haricots** sont amassés en tas et laissés dans les champs ou ils sèchent pendant une semaine. Les cosses sont ensuite transportées dans la grange où elles seront battues. Les grains sont mis dans des sacs en chanvre.

Les graminacées

Le maïs est aussi cueilli en automne. On le laisse sécher de deux à quatre semaines. Ensuite, les épis sont déshabillés de leurs feuilles et égrainés. Les grains sont déposés au grenier.

Le blé est aussi placé au grenier. La farine que l'on obtient de ces grains est gardée dans des sacs de chanvre.

Légumes divers

La courge (légume fruit). L'automne, on cueille les citrouilles avec les tiges pour qu'elles se conservent plus longtemps. Les citrouilles sont laissées quelques jours en air libre, puis elles sont remisées dans un endroit sec, clos et couvert. A la fin de novembre, on place les citrouilles dans la maison dans la cave.

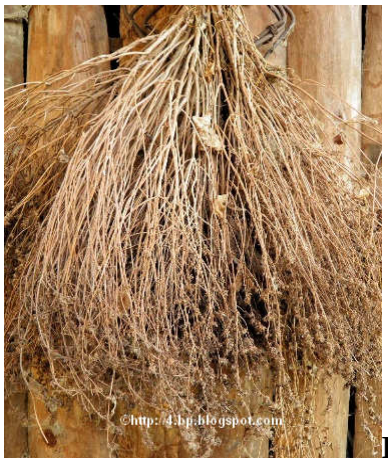
L'oignon et l'ail (légume bulbe). Les habitants de notre département arrachent les oignons en novembre. Ceux-ci sont laisses sur le sol durant quelques jours pour qu'ils perdent une partie de leur eau. Ensuite, on les tresse et on les accroche aux poutres du grenier ou on les place par terre sur de la paille dans le grenier.

La carotte (légume racine). La technique utilisée pour conserver la carotte et le navet est le séchage. On cueille les carottes en automne. On leur coupe les feuilles. Ensuite, on les entrepose dans une cave, en couche sur des lits de sable sec.

Les pommes de terre (légume racine)

Pour les conserver longtemps les pommes de terres, il est impératif de les garder en obscurité car la lumière enclenche le processus de germination. Malgré toutes ces

précautions, toutes les pommes de terre ne passent pas l'hiver et il faut éliminer régulièrement les spécimens abimés pour que le pourrissement ne se propage pas.



Les plantes aromatiques

La technique utilisée pour conserver les plantes aromatiques ou fines herbes est le séchage. On étale les herbes sur une grande table, sur une nappe en papier ou on fait des bouquets qu'on suspend la tête en bas.

La conservation des fruits

Les prunes, les pommes, les pêches, les abricots et les poires étaient conservés en utilisant la technique du séchage. Dans les Apuseni on les appelle « poame uscate » (« fruits secs »).

Les « murături »

« Muratul» est le nom roumain donné à la salaison à la roumaine (macération dans le sel, avec ou sans adjonction d'aromates) et à la méthode de conservation des légumes (poivrons, cornichons, choux, champignons, chou-fleur, betteraves) ou fruits verts (tomates, pommes, melons) par lacto-fermentation dans une saumure ou dans du vinaigre.

4.3. Ioana-Ramona Jurj. La cuisine calendaire dans le département d'Alba

Selon Radu Anton Roman (Savoureuse Roumanie. Paris : Éditions Noir sur Blanc, 2004), il existe dans la culture roumaine la plus ancienne un calendrier qui indique les dates des fêtes et des coutumes, qui nous enseigne le moment le plus favorable aux labours et aux semailles, à la formation des troupeaux, à leur montée à l'alpage et à leur descente, qui fixe les jours fastes et les règles magiques nécessaires à la cueillette des herbes médicinales, pour aller demander la main d'une jeune fille, ou pour se protéger lors d'un voyage et qui relève aussi certains rites gastronomiques qui placent la nourriture sous les auspices du cosmos, des bons esprits ou de Dieu. Bien que bon nombre de fêtes, de coutumes et de traditions se soient perdues le long du temps, la vie des paysans roumains, organisée par les lois du calendrier populaire, est encore liée à un passé antique.

La Roumanie est un pays à forte majorité orthodoxe (85%), où l'on compte environ cent quatre-vingts jours au cours desquels le chrétien doit renoncer au plaisir de consommer de la viande pour se vouer au sacré. Sous peine de mépris de la communauté (sans parler de punition divine), il doit réfréner plus de la moitié du temps ses tendances naturelles à pécher, transcender sa nature indigne par des paroles et des faits élevés, anoblir son âme de pensées empreintes de foie et de juste mesure, enfin purifier son corps de tout ce qui est bestial pour

se rapprocher de l'Église et de Dieu. Le calendrier chrétien orthodoxe prévoit les carêmes de Pâque, de Noël, des saints apôtres Pierre et Paul et de l'Assomption. L'usage veut aussi que l'on fasse maigre le mercredi et le vendredi. On ne consomme alors aucun produit d'origine animale (rares sont les exceptions, comme la permission de consommer du poisson). Seuls les jours de gras autorisés permettent à chacun de déguster ce qu'il veut. Pour la commémoration d'un défunt, la *coliva*, les *colaci* ou un verre de vin sont toujours de mise. Lors d'un requiem (*parastas)* on consomme, par habitude et non pas par obligation, des mets simples suggérant le carême, tout en vantant les mérites du défunt.

Janvier /Gerar (le mois geleur)

01 janvier : Nouvel An, Petit Noël, Saint-Basile (Tăierea Împrejur cea după trup a Domnului ; Sfântul Vasile cel Mare) : comme pour le repas restif du Nouvel An, il faut manger des plats préparés du porc et des légumes (ciorba – une soupe traditionnelle roumaine, sarmale, rôti, salades) et du poisson (pour se sentir à l'aise toute l'année, comme le poisson dans l'eau) ; c'est à éviter la viande de volailles (signe du gaspillage à cause du fait qu'elles fouillent en arrière dans le terreau , dans les ordures et même dans les immondices)

Épiphanie, baptême des eaux, aspersion : 6 janvier (Boboteaza- Botezul Domnului) : les femmes prépare un plat appelé dans notre département « răcituri », un mets roumain à base de gelée de viande de porc, préparé traditionnellement pour les fêtes de Noël et du Nouvel An.

Février/Făurar (L'Artisan) ou Mars/Mărţişor, Făurel, Germănar (Germinateur, petit Artisan)

Le premier samedi du Carême : Le grand saint Théodore, samedi des défunts (Sântoader)

L'origine de cette fête chrétienne remonte loin dans le passé. En 361, Julien l'Apostat, qui essayait par tous les moyens de restaurer les usages païens, avait remarqué que les Chrétiens avaient coutume de sanctifier la première semaine du Carême avant Pâques par le jeûne et la prière. L'empereur a donné l'ordre au préfet de Constantinople de faire asperger toutes les denrées exposées au marché avec du sang des victimes immolées aux idoles, de sorte qu'il ne soit possible à aucun habitant d'échapper à la souillure de l'idolâtrie. Mais le Seigneur a envoyé son serviteur Théodore, qui a apparu en vision au Patriarche Eudoxe (360-364) pour déjouer la machination du tyran et commander qu'aucun Chrétien n'achète les aliments présentés au marché, mais qu'ils confectionnent des colyves, c'est-à-dire des grains de blé bouillis, pour se nourrir . C'est ainsi que, grâce à l'intervention du Saint Martyr Théodore, le peuple chrétien a pu se garder pur de la souillure de l'idolâtrie. Depuis l'Église commémore chaque année ce miracle, le premier samedi du Grand Carême, afin d'enseigner aux fidèles que le jeûne et la tempérance ont le pouvoir de purifier toutes les souillures du péché.

Le colivă roumain se cuisine exclusivement pour les enterrements ou les rituels mortuaires. C'est un dessert à base de blé concassé et bouilli, mélangé avec des noix, du miel, des zestes d'orange et de la cannelle. Il est partagé pendant les repas au cours des funérailles après avoir été béni par un prêtre orthodoxe ou à l'occasion des fêtes de commémorations des morts. Sa préparation s'étale sur plusieurs jours, au moins deux, selon

un cérémonial précis : laver le blé neuf fois à l'eau froide et deux à l'eau chaude, décorer de sucre en poudre et faire une croix avec du cacao, ou placer une bougie. On y rajoute souvent des bonbons colorés pour rendre l'aspect encore plus joli.

Avril/ Prier, Florariu (Fleurisseur/floréal, besace au dos) ou Mai/Florar (Mois des fleurs, des feuilles, des herbes)

Les Pâques représente la fête chrétienne la plus importante de l'année. C'est une fête qui dure 3 jours: dimanche, lundi et mardi et n'a pas de date fixe tous les ans. Le nom provient de la langue hébraïque, « pasah », en roumain « paște » passage par la Mer Rouge. Pour les Pâques, les Roumains préparent un repas spécial: des oeufs rouges, du rôti d'agneau, du potage d'agneau, du fromage doux de mouton, salade verte de laitue, « drob » (tarte d'agneau), brioches et le pain béni de Pâques qui s'appelle « pasca ». Les œufs symbolisent la naissance, l'agneau représente Jésus, « l'agneau du Dieu » qui s'est sacrifié pour le rédemption de l'humanité. Les œufs sont peints vendredi, avant les Pâques. Les femmes peignent les œufs en rouge ou, le plus souvent, les ornent de plusieurs couleurs, de motifs floraux ou religieux, en faisant appel le plus souvent a tout leur talent pour bien les orner. Le samedi soir, les gens vont à l'église et assistent à la messe et dimanche matin, le premier jour de Pâques, on prend du « paște » (du pain arrosé de vin et sacré par le prêtre; il faut le manger à jeûne et il faut faire le signe de la croix).

Juin/Cireșar (Cerisier) est le mois des cerises. Frais, en conserve ou surgelé, ce fruit est excellent pour la santé.

Juillet/Cuptor (Fournaise)

20 juillet : Saint- Élie, Élie Brûleur (Sfântul Ilie)

Le pommier est considéré l'arbre de Saint Elie. La tradition interdisait la consommation de pommes nouvelles avant le 20 juillet. Il y a la coutume d'apporter des pommes à l'église avant de les manger et on croit qu'elles se transformeront en or dans le monde d'au-delà. Autrefois on disait que ceux qui ne respectent pas l'interdiction de ne pas manger ces fruits avant la fête de Saint Elie seraient condamnés, après la mort, de cueillir éternellement des pommes qui disparaîtront quand ils voudraient les manger.

Septembre/Răpciune (Mois fauche-feuilles, Mois de la lie-de-vin)

14 septembre : Jour de la sainte Croix (Înălțarea Sfintei Cruci)

La tradition interdit de manger des aliments qui ont le signe de la croix (ail, noix, poires) ou poisson. C'est le début des vendanges. La tradition veut qu'on laisse aux oiseaux les raisins du dernier cep de vigne (appelé « le raisin de Dieu »/ « stugurele lui Dumnezeu »).

Octobre/Brumărel (Petit brumaire, Le petit brumeux) - Novembre/Brumar, Vinar (Brumaire, le Brumeux, Mois de la givre, Maître des chais, Vigneron) - Décémbre/Undrea, Ningău (Mois qui suit la Saint-André, le Neigeux, l'Enneigé)

Emil Rosca de Lupșa, vend de la « țuica » de prunes en bouteilles artisanales fabriquées par lui-même

La « țuica » (eau-de-vie) est produite entre **le début du mois d'octobre et le mois de décembre.** La production doit être terminée avant Noël. Les fruits utilisés sont le plus souvent des prunes, mais des pommes, cerises, griottes, abricots, pêches ou mirabelles. La personne qui s'occupe de la supervision de la production s'appelle le « țuicar », mais il y a des noms différents selon les régions. On distille la « țuica » soit à l'extérieur, soit dans une pièce spéciale. On laisse d'abord les prunes fermenter dans de grandes cuves (butoaie/căldări) pour une période de six à huit semaines. Pour la distillation sont utilisés des alambics en laiton nommés « cazane ». Traditionnellement, ils sont chauffés au bois. On contrôle la température pendant le procédé de distillation en interprétant les bruits faits par l'alambic. On porte à ébullition le contenu de l'alambic plusieurs fois, en goûtant la « țuica » pour en contrôler la qualité. À la fin du processus, on obtient plusieurs fractions de distillation de țuică :

Un quart est la « țuică forte » (țuică de-a-ntâia). Son degré d'alcool varie entre 45 et 55 %. La țuică forte est la première țuică à sortir de distillation.

Le demi est une țuică (țuică de-a doua) avec un degré d'alcool de 30 à 40 %. Il s'agit de la « țuica » la plus consommée.

La « țuică faible » (țuică de-a treia) est la dernière fraction. Son degré d'alcool varie entre 5 et 15 %.

La țuică destinée à la consommation immédiate s'appelle « țuică fraîche » (țuică proaspătă), celle destinée à la garde s'appelle « vieille țuică » (țuică bătrână).

20 décembre : Ignatul (Sfântul Mucenic Ignatie Teoforul)

Quelques jours avant Noël « on taille le porc » dans toutes les chaumières roumaines. Sacrifié le jour de l'Ignat, le porc est minutieusement préparé: produits de charcuterie, jambon fumé etc.

25 décembre : Noël (Crăciunul – Nașterea Domnului). Le repas traditionnel de Noël contient les plats suivants :

Răcituri (gelée de viande).

Des saucisses fraîches de porc, qui seront ultérieurement grillées ou frites, garnies de murături - cornichons; piments-tomate et tomates vertes en saumure.

Divers produits de charcuterie traditionnelle: toba - intestins de porc farcis de gelée de viande, de foie et de couenne; caltaboș ou muietec- sorte de boudin

Salade de boeuf - légumes cuits à la vapeur (ou bouillis): carottes, céleris, pommes de terre, petits pois, légumes en saumure, le tout émincé et mélangé avec des olives, de la viande de bœuf cuite et coupé en fines lamelles, et lié avec une mayonnaise.

Ciorba de perișoare : soupe de légumes un peu aigre au son fermenté, avec des boulettes de viande de porc.

Sarmale : le plat traditionnel le plus prisé des Roumains : feuilles de choucroute farcies de viande de porc hachée, accompagnées de polenta.

Rôti de porc assaisonné de légumes en saumure ou de salades composées.

Le dessert traditionnel de Noël est le « cozonac », une brioche farcie de noix, pavot, loukoum ou fruits secs.

Conclusions

Aujourd'hui, comme l'attestent les récentes analyses d'opinion, tout le monde s'accorde sur la nécessité de mieux mettre en valeur notre patrimoine alimentaire et culinaire. Son importance culturelle, ses enjeux économiques et sociaux sont reconnus par tous: responsables associatifs, agriculteurs, dirigeants politiques, entrepreneurs, chefs cuisiniers, universitaires. Une prise de conscience qui doit désormais s'accompagner d'une politique ambitieuse en faveur de notre patrimoine gastronomique et de sa transmission aux jeunes générations.

Si la société moderne impose quelques aménagements à la structure traditionnelle des repas (grignotage, plats préparés, etc...) et à notre alimentation, on ne peut pas pour autant conclure à une uniformisation de nos pratiques alimentaires.

Bibliographie et webographie

ACHIM, Emilian. Zestrea : *Etnografie și folclor din Țara Moților: Vol. III. Almașu Mare:* [s.n.], 2004

ACHIM, Emilian. *Zestrea : Etnografie și folclor din Țara Moților: Vol. IV. Almașu Mare:* [s.n.], 2006

ACHIM, Emilian. *Comuna Almașu-Mare : o oază de liniște și frumusețe :* dépliant publicitaire élaboré par la Mairie d'Almașu-Mare

Alba: Maria Cîndea produce tradiţionalul « Caş Loman » [en ligne], [consulté le 24 janvier 2013]. Disponible sur le site: http://adevarul.ro/locale/alba-iulia/alba-maria-cindea-produce-traditionalul-cas-loman-1_50acb2777c42d5a663886bc4/index.html

Ampoița, poarta Țării Moților! Locul unde poți mânca o tocăniță de vițel făcută întocmai ca acum 100 de ani [en ligne], [consulté le 24 janvier 2013]. Disponible sur le site: http://www.kanald.ro/Video/Asta-i-Romania-Ampoita-poarta-Tarii-Motilor-Locul-unde-poti-manca-tocanita-vitel-facuta-intocmai-acum-100-ani-VIDEO/16213/

ATUDOREI, Cătălin Traian. *Curs bucătar: Tehnologia culinară.* [en ligne], [consulté le 09 octobre 2012]. Disponible sur: http://www.scribd.com/doc/59302190/Tehnologia-culinara

BUCĂTĂRIA românească și sărbătorile religioase [en ligne], [consulté le 09 octobre 2012]. Disponible sur: http://www.scribd.com/doc/57506940/Bucataria-Romaneasca-Si-Sarbatorile-Rleigioase

La CONSERVATION des aliments au fil du temps [en ligne], [consulté le 10 octobre 2012].

Disponible sur le site: http://www.cspi.qc.ca/cpp/sciences/IMG/pdf/Alimentation_-_CS_RiveNord.pdf

CARE sunt secretele pancovelor moţeşti din Ţara de Piatră? [consulté le 11 novembre 2012]. Disponible sur le site: http://tv-h.ro/calator-prin-tara-mea/care-sunt-secretele-pancovelor-motesti-din-tara-de-piatra-3084

Comment fêtent les Roumains le Noël ? [en ligne], [consulté le 24 janvier 2013]. Disponible sur le site: http://www.enroumanie.ro/traditions_noel.htm

*Drob de miel, așa cum face mama (rețeta***)** [en ligne], [consulté le 24 octobre 2013]. Disponible sur le site: http://www.youtube.com/watch?v=20p2lz24TzU .

CALENDRIER populaire roumain (I) [en ligne], [consulté le 11 novembre 2012]. Disponible sur le site: http://www.mfr-busteni.net/index.php3?quoi=38&style=0&LANG=FR&

CALENDRIER populaire roumain (I) [en ligne], [consulté le 11 novembre 2012]. Disponible sur le site: http://www.mfr-busteni.net/index.php3?quoi=39&style=0&LANG=FR&

CIOCAN, Ladislau. *« Drumul Vinului » printre podgoriile de pe Valea Târnavelor*[en ligne], [consulté le 11 novembre 2012]. Disponible sur le site: http://www.turistintransilvania.com/drumul-vinului-printre-podgoriile-de-pe-valea-tarnavelor-201/

DNA STELA: bucatarul casei și Echipa Oala Cu Bunătăți. 13 curiozități culinare pe care nu le știai [en ligne], [consulté le 24 avril 2013]. Disponible sur le site: http://www.oalacubunatati.ro/blog/13-curiozitati-culinare-pe-care-nu-le-stiai/

MAIOR, Carmina. *Calendar popular 2013* [en ligne], [consulté le 11 novembre 2012]. Disponible sur le site: http://www.muzeulastra.ro/calendar-popular.html

POPA, Ioan. *Ţara Secaşelor: monografie folclorică*. Alba Iulia: Altip, 1996

RUSU, Elena. *Din bucătăria ţărănească tradiţională: cartea sătencei***.** Bucureşti: Ceres, 1983

SARMALE cu carne de porc [en ligne], [consulté le 24 janvier 2013]. Disponible sur le site: http://www.youtube.com/watch?v=2XQ2hrv_-Vw

SCURTĂ incursiune în istoria bucătăriei românești [en ligne], [consulté le 22 novembre 2012]. Disponible sur le site: http://www.chefbuzu.com/blog/2010/09/23/scurta-incursiune-in-istoria-bucatariei-romanesti/

Veta Biriș te învață două rețete tradiționale din Căpâlna : pancove și plăcinta cu prune [en ligne], [consulté le 22 avril 2013]. Disponible sur le site: http://www.foodstory.ro/ce-ne-place/veta-biris-te-invata-sa-faci-pancove-si-placinta-cu-prune-asa-ceva-nu-ai-mancat-niciodata

Veta Biris, o voce de privighetoare care a trezit conștiința în români : [*video on line realizat în cadrul emisiunii « Doamne de poveste » a postului de televiziune « Acasă »*]**.** [consulté le 22 avril 2013]. Disponible sur le site: **http://www.acasatv.ro/doamne-de-poveste/veta-biris-o-vice-de-privighetoare-care-a-trezit-constiinta-in-romani.html**

Annexes

Glossaire

ciorba: une soupe traditionnelle roumaine
coliva : une pâtisserie traditionnelle roumaine qui se cuisine exclusivement pour les enterrements ou les rituels mortuaires
conservation : un ensemble de procédés de traitement dont le but est de conserver les propriétés gustatives et nutritive et les caractéristiques de texture et de couleur des denrées alimentaires, ainsi que leur comestibilité, et d'éviter d'éventuelles intoxications alimentaires
cozonac : brioche roumaine farcie de noix, pavot, loukoum ou fruits secs

cuisine : l'ensemble des techniques de préparation des aliments en vue de leur consommation par les êtres humains ; la cuisine est diverse à travers le monde, fruit des ressources naturelles locales, mais aussi de la culture et des croyances, du perfectionnement des techniques, des échanges entre peuples et cultures

cuisson : action, façon de cuire des aliments

denrées : provisions, subsistance, vivres

drob d'agneau ou tarte d'agneau : plat traditionnel roumain préparé des organes de l'agneau sacrifié pour les Pâques
élevage : ensemble des méthodes et des techniques employées pour élever des animaux, en vue d'un résultat économique

épices : substance végétale aromatique, pour l'assaisonnement des mets ; arôme ou goût donné à des aliments

Épiphanie: une fête chrétienne qui a lieu le 6 janvier ; la fête s'appelle aussi « **Théophanie** », qui signifie également la « manifestation de Dieu »
fines herbes ou herbes aromatiques : plantes cultivées dans les jardin potagers ou en grandes cultures maraîchères pour leurs qualités aromatiques, condimentaires ou médicinales.
fumage : action de fumer des aliments pour les conserver.
germination : ensemble du processus et des phénomènes liés à la naissance et au développement d'une plante
graminacée : céréale
Ignat : fête du calendrier populaire roumain qui a lieu le 20 décembre et qui est marqué par le sacrifice du porc

légume bulbe : légume dont on ne consomme généralement que le bulbe et non ses feuilles
légume fruit : le fruit d'une plante cultivée de manière habituelle dans un potager , consommé en général dans une préparation salée
légume racine : est un nom désignant communément un légume souterrain
légumineuses à grains : un groupe de légumes secs qui comprend les haricots secs, les lentilles, les pois chiches et les pois secs
macération : action de macérer, de laisser tremper longtemps dans un liquide
Noël : fête chrétienne célébrée le 25 décembre en commémoration de la naissance du Christ
mămăliga : polenta préparée avec de la bouillie de farine de maïs
nourriture: est un élément d'origine animale ou végétale, consommé par des êtres vivants à des fins énergétiques ou nutritionnelles. Les éléments liquides utilisés dans le même but sont appelés boissons, mais le terme de nourriture peut également s'y appliquer quand il s'agit de potages, de sauces, ou autres produits alimentaires
Pâques : la plus importante fête chrétienne qui commémore la résurrection de Jésus-Christ énoncée par la Bible, le troisième jour après sa passion
paște : du pain arrosé de vin et sacré par le prêtre
răcituri : mets roumain à base de gelée de viande de porc

recette : indication détaillée de la manière de préparer un mets

Saint Elie : fête orthodoxe qui a lieu le 20 juillet
salage : action de verser du sel
saloir : coffre où l'on effectue la salaison
salaison : opération consistant à saler certains aliments pour les conserver
sarmale : plat national roumain préparé (feuilles de choux aigres farcies avec de la viande hachée de porc et du riz mélangé avec des légumes, des oignons et des herbes aromatiques)
saumure : eau très fortement salée dans laquelle on conserve les aliment
séchage : action de sécher
tocănița : ragoût de viande

ustensile : toute espèce de petit meuble servant au ménage, et principalement à la cuisine

vendange : récolte du raisin destiné à la fabrication du vin

Sous-thème 5

Croyances populaires

Problématique :

Le village contemporain, un trésor de croyances et rites toujours vivants?

5.1. Iulia-Alexandra Tamaș, Raluca-Maria Roșu. Rites et traditions autour de la naissance

Autour de l'enfant nouveau-né, toutes les sociétés pratiquent des rites d'accueil et accomplissent des gestes symboliques qui ont des visées de protection, d'identification et d'incorporation dans le groupe.

Avec l'affaiblissement des pratiques religieuses et la diversification des modèles culturels - compte tenu aussi du petit nombre d'enfants par famille — les rites pour accueillir l'enfant se modifient mais ils se multiplient également autour du nouveau-né. On pourrait supposer que les parents de notre époque postmoderne, axée sur les décisions rationnelles, recourent désormais à d'autres rites d'accueil profanes. C'est plutôt l'étalement des baptêmes dans le temps et l'apparition d'autres occasions de fêter dans l'ensemble du processus de mise au monde qui s'affirme.

Pour qu'il y ait rituel, on s'accorde à dire qu'il doit y avoir une réunion de personnes et des pratiques de symbolisation, gestes ou paroles. Préparer la chambre de bébé, parfois un nouveau logis, choisir le prénom à partir de listes longuement examinées, suivre des cours prénataux font partie des rites de préparation des futurs parents, rites auxquels parfois d'autres membres de la famille sont associés

La grossesse et les préparatifs pour la naissance

La grossesse est un état de grâce dans la vie des femmes du village traditionnel. La femme enceinte et le futur bébé sont sous la protection de

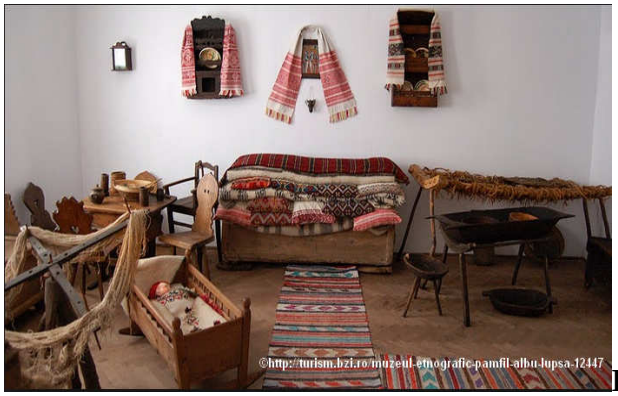
la Sainte Vierge.

Il existait la croyance qu'on pouvait influencer le sexe du bébé par certains gestes rituel. Par exemple, à Căpâlna, on mettait une hache ou une hachette sous le lit si l'on voulait que le bébé soit garçon.

La femme enceinte était respectée et protégée par toute la famille et elle devait, à son tour, respecter certaines règles. Elle était exemptée des travaux difficiles, elle portait des chaussures confortables et ne buvait pas d'alcool. Il lui était interdit de voler des fleurs car on croyait que la forme de la fleur volée allait s'imprimer sur le corps de l'enfant. Elle ne devait pas frapper des chiens ou de chats pour que l'enfant n'ait pas de pilosité excessive. Elle devait éviter de s'étonner pour que l'enfant ne soit pas peureux.

Il y avait aussi des interdictions au niveau gastronomique. On croyait que si la femme enceinte mangeait de la viande de chèvre ou de poule, l'enfant aurait « la chair de poule ». Elle ne devait pas manger de poisson entre Ignat (20 décembre) et Noël car il y avait le risque que l'enfant décède. La femme enceinte qui voulait avoir un enfant travailleur ne devait pas être paresseuse pendant la grossesse.

Les vêtements du bébé étaient préparés d'avance ainsi que le berceau et la baignoire. Le berceau était fait bois du sapin ou de branchettes de bouleau. On disait qu' il ne fallait pas berce le berceau vide car un deuxième bébé naîtrait vite.



La naissance

Un rôle très importante dans les coutumes liées à la naissance est réservé à la « moașa », une femme croyante et expérimentée qui doit officier tous les rituels de la naissance et du baptême. Ses conseils étaient rigoureusement respectés par la femme enceinte et sa famille. Elle était récompensée pour ses service avec une poule, du fromage, des œufs, de la viande et très rarement avec de l'argent.

« Moașa » aidait la femme à apporter au monde son enfance. Elle était appelée dès que le travail (« durerile facerii ») commençait. Toute la famille attendait dans une chambre voisine l'arrivée du bébé, en faisant des prières pour que la naissance soit facile. « Moașa » coupait le cordon ombilical et faisait à l'enfant le premier bain. Le cordon ombilical et le

placenta étaient enterrés dans un endroit ombrageux.

Si le nouveau-né était garçon, on coupait son cordon ombilical sur une planche de bois de cornouiller mâle (cornus mas) pour qu'il devienne un homme fort. Si le bébé était une fille, l'eau du bain était plus chaude que celle du bain du garçon pour qu'elle devienne une femme passionnelle.

A Loman, « moașa » levait en haut le nouveau-né, puis elle le mettait sur la table en disant « Să fie cinstit ca masa şi frumos ca casa »/ « Qu'il soit honnête comme la table et beau comme la maison ».

Dans la région de Sebeș, l'eau utilisée pour le premier bain devait être apportée d'un endroit où se rencontraient deux sources, après le lever et avant le coucher du soleil. On croyait que le l'eau utilisée pour le bain ne devait pas été jetée dans un endroit ensoleillé et les couches non-plus pour que le soleil ne sache pas que le nouveau-né n'était pas baptisé. Excepté le premier bain, on mettait dans l'eau de la baignoire quelques gouttes d'eau apportée de l'église à l'Épiphanie (« apă sfințită ».

Dans les Apuseni, on mettait une monnaie d'argent dans l'eau du premier bain pour que la vie de l'enfant et du futur adulte soit pure comme l'argent (« ca viaţa lui să rămâie nepătată ca argintul »).

A Lupșa, la baignoire s'appelait « țupa ». Avant d'être lavée, la fillette était enveloppée dans un grand fichu et portée aux icônes, puis on mettait sa main sur une fourche à filer, sur une machine à tissu, sur un morceau d'étoffe et une aiguille pour qu'elle maîtrise bien tous ces outils quand elle deviendra femme. On mettait dans l'eau de son premier bain toute sortes de fleurs de lys (pour que la peau soit blanche), de coquelicot (pour qu'elle soit rubiconde) et de rose (pour que son corps sent bon), ainsi que du satin (pour la beauté des cheveux) et on lui donnait à boire du lait d'une clochette en argent pour que ses paroles soient douces et que les gens aiment l'écouter parler.

Si le bébé était un garçon, on lui mettait la main sur un char, sur une charrue, sur une hache, une fourche à foin et une faucille. On lui donnait à boire du lait d'un corne de bœuf pour qu'il soit fort comme l'animal et on mettait dans l'eau du premier bain du bois de chêne (pour qu'il ait de la force), un fer à cheval (pour qu'il soit chanceux) et certains fleurs (comme dans la bain des filles).

Dans le village de Deal, après le bain, on pommadait le corps du bébé avec de la graisse d'ours pour qu'il soit puissant et qu'il puisse résister à l'influences des fées qui décident le sort de l'homme.

A Sâncel, près de Blaj, pour que les forces maléfiques ne puissent pas s'approcher du

nouveau-né, on mettait sous l'oreiller du berceau une croix, le livre de prière « Le rêve de la Saine Vierge » (« Visul Maicii Domnului ») et on lui attachait à la main un fil rouge pour qu'il soit protégé du mauvais œil.

Lăuză în aşteptarea Ursitoarelor, zeiţe ale destinului, a treia noapte de la naşterea copilului

Les trois premiers jours après la naissance de l'enfant étaient soumis à une série d'interdiction et de pratiques magiques. Tout étranger qui entrait dans la maison doit laisser au nouveau-né une monnaie ou un fil de laine pour ne pas lui voler le sommeil, les femmes malades n'avaient pas le droit d'entrer dans la maison, l'enfant ne devait pas être laissé seul pour que les mauvais esprits ne lui fassent pas peur.

« Lăuza » (la jeune mère) était considérée impure 6 semaines après la naissance. Elle n'avait pas le droit d'aller à l'église, d'apporter de l'eau de la fontaine, de préparer le pain ou d'avoir des rapports sexuels avec son mari.

Au bout de ces six semaines, elle allait à l'église avec l'enfant pour qu'on lui fasse « molitva » («une prière de purification) et elle pouvait ensuite reprendre sa vie normale.

Le baptême

Dans la tradition populaire, le baptême est un acte sans lequel l'existence d'un bon chrétien n'est pas possible. Il n'y avait pas de date fixe pour le baptême, il avait lieu 8-14 jours après la naissance.

Avant de partir à l'église pour la cérémonie religieuse, la marraine lie en croix le ruban du bébé en disant : « Duc un păgân, ca să aduc un creştin »/« J'amène un païen à l'église et il rentrera chrétien.»

Une fois revenus à la maison, le parrain et la marraine redonne l'enfant «lepădat »/ « libéré » de Satan à ses parents. Il y a ensuite un grand repas festif auquel participent toute la famille, mais aussi les voisins et les amis.

En ce qui concerne l'allaitement, on croyait qu'il devait cesser quand l'enfant avait 18 mois au maximum, sinon « își suge mintea » (« il suce son esprit »), donc il ne sera plus intelligent. Pour sevrer le bébé, la mère partait de chez elle pour quelques jours et quand elle revenait à la maison et l'enfant voulait du lait maternel, la mère lui disait que le loup avait tout mangé et qu'il n'y en avait plus.

5.2. Delia Rusan. Rites et traditions autour du mariage

Situé entre les deux points essentiels de l'existence humaine, la naissance et la mort, la noce, correspondant culturel du mariage, représente un moment placé entièrement sous l'autorité de l'homme. ê

Pour comprendre la signification profonde du mariage comme un complexe cérémonial qui effectue un changement qualitatif profond de la vie humaine liée à la communauté, il faut s'arrêter tout d'abord sur les pratiques d'initiation, de pré-mariage.

La préparation pour la vie de famille

Si les autres rites du passage liés à la puberté et à l'adolescence se réalisent par rapport aux autres générations, le mariage se rapporte à l'individu, ce qui détermine une grande variété de pratiques d'initiation.

Le moment du passage de l'enfance à l'âge adulte, propice au mariage, était clairement marqué par l'entrée du jeune homme dans le groupe appelé « ceată », vers l'âge de 18-19 ans et, en général, après avoir effectué le service militaire. En ce qui concerne la jeune fille, son entrée dans la vie de la communauté se faisait par sa participation à la danse rurale et à la veillée, vers 15-16 ans. Une femme arrivée à l'âge de vingt-cinq ans sans avoir trouvé un mari était considérée « fată bătrână » (coiffée Sainte-Catherine). Pour les hommes, ce seuil était représenté par les 30 ans.

La cérémonie de mariage : étapes, symboles, acteurs

Généralement, les noces sont organisées en automne, après les vendanges, ou en hiver, entre l'Epiphanie et le commencent de la Carême, période dénommée « fășang ».

Le mariage est précédé de la demande en mariage et les fiançailles (« pețitul și logodna »). Demander l'accord des parents de la jeune fille était un moment incontournable. Il était interdit de le faire pendant les périodes de jeûne et les jours de vendredi.

Le jeune homme allait chez les parents de la jeune fille accompagné par son meilleur ami, un cousin ou un oncle et quelques personnes de confiance et respectables du village. Dans les Apuseni on appelait ce groupe « sfăt ». Une fois arrivés à leur destination, le cortège commençait une discussion apparemment banale avec les parents de la jeune fille, ensuite quelqu'un du groupe d'invités racontait aux parents l'évolution des sentiments d'amour des deux jeunes et leur annonçait l'intention de se marier.

A Gârda, le futur marié apporte des gâteaux au fromage et une boisson appelé « crampa » (l'eau de vie bouillie avec du carvi et du sucre) pour célébrer l'accord des parents.

A Biia, ce sont les parents de la jeune fille qui offrent aux invités des gâteaux appelés « pancove » et de l'eau de vie.

A Loman il y a la tradition d'inviter un prêtre à cet événement ce qui signifie un engagement solennel devant Dieu.

S'il arrive que les parents ne soient pas d'accord, la fille va chez son futur mari et il y a une noce courte, sans invités et sans festin.

Dans la région des Secașe la demande en mariage auprès des parents de la jeune fille

s’appelait « datul mânii », «cerutul fetii » ou « tocmeala » (« don de la main », « demande de la jeune fille » ou « négociation ».

C’est à cette occasion-là qu’on établit le moment ou les parents de la jeune fille iront « pe văzute », « pe vedere », chez les parents du jeune homme. Dans certains villages (par exemple, à Șard) seulement les hommes des deux familles participent à cette rencontre et négocient le mariage. Si les deux familles s’entendent, elles fixent la date de la noce. Dans les Apuseni les futurs époux reçoivent le surnom de « miroi ».

Une fois la date du mariage fixé, il y a la période des « strigări », annonces de mariage que le prêtre fait trois dimanches successifs à l’église pour prévenir les éventuels obstacles.

Entre temps, le jeune couple va chez le médecin et commence la démarche administrative du mariage (« îşi bagă cărţile pentru căsătoria civil »).

« Vornicul » une sorte de coordinateur de la noce invitent les villageois au mariage. A Biia il y a deux « vornici » qui vont d’une famille à l’autre pour les inviter non seulement à la fête, mais aussi à donner un coup de main à l’organisation de l’événement. Ce sont des personnes avec une excellente mémoire et capables d’improviser à chaque moment pour donner la réplique à n’importe qui les interpelle. Si l’invitation est acceptée, on boit un peu du vin offert par le « vornic ».

Dans certaines zones rurales, jusqu’à la noce, la jeune mariée doit coudre une chemise populaire (« ie ») pour sa future belle-mère, des chemise pour son beau-père et ses beaux-frères et des fichues (« chișchinău ») pour ses belles-sœurs.

Autrefois, les noces étaient célébrées uniquement le dimanche et au début du XXe siècle elle durait 2-3 jours. Chacune de ses jours avaient sa signification particulière. Le premier jour s’achevait avec la nuit de noce, le lendemain était le moment où la mariée changeait ses vêtements et rejoignait les femmes mariées et le troisième jour c’était le moment appelé « cale întoarsă ». Le jeune couple et les parrains (personnes rentraient chez les parents de l’époux qui avait quitté sa demeure paternelle pour aller habiter chez ses

beaux-parents. C'était l'occasion d'un beau festin auquel participaient toutes les deux familles.

Une semaine avant la noce, il y a toute une série de préparatifs : achat des boissons (du vin, de l'eau de vie) et des aliments, embauche des cuisinières appelées « colcerițe » ou « socăcițe ».

A Pănade et à Biia, les parents des futurs époux et les invités vont aider à la préparation des plats. Les femmes apportent des poules, des oies et des œufs. Le samedi on sacrifie les porcs, les veaux et les poules dont la viande sera utilisée pour le festin.

Aux noces traditionnelles d'autrefois, les plats étaient très simples : soupe au poulet et nouilles, rôti de poulet, et du veau à la sauce tomates, les « murături » (légumes – choux, concombres – macérés dans le sel, avec ou sans adjonction d'aromates). Vers le matin, on mangeait les « sarmalé » (boules de viande hachée avec du riz, assaisonnées et enroulées dans une feuille de choux aigre ou doux) et des brioches aux noix. L'eau de vie et le vin étaient les boissons fabriquées de façon artisanale et conservés le long des années pour un tel événement.

Objets rituels de noce dans le département d'Alba

« Steagul » (le drapeau de noce)

Il est préparé le vendredi ou le samedi soir, dans la maison du parrain. Sur un bâton de bois, enveloppé dans une « brăcină » (ruban fabriqué de façon artisanale) tricolore. Sur ce bâton on met ensuite des taies d'oreiller d'une grande diversité polychrome de motifs géométriques, « chișchinauă » (fichus) avec des motifs floraux, et, au bout, un bouquet de basilic (symbole de la chance) et quelques clochettes qui vont sonner au moment de la danse rituelle du drapeau. Le drapeau est ensuite surveillé attentivement par un jeune homme appelé « stegașul » (le responsable du drapeau). Par sa beauté et sa richesse, le drapeau de noce a tous les symboles de la prospérité de la jeune famille.

«Bradul. Armindenul de nuntă » (le sapin de noce)

Dans les Apuseni, le sapin de noces est apporté de la forêt par le marié et se amis, 2-3 jours avant la noce. Il est planté dans la cour de la maison qui organise la fête et décoré de

guirlandes de papier, rubans de laine colorée et clochettes. Après la cérémonie religieuse de noce, le cortège nuptial entoure le sapin et une compétition est proposée aux jeunes invités. Ceux qui parviennent à descendre la brioche placée au sommet de l'arbre reçoivent une bouteille de tuica, l'eau de vie locale.

A Râmeț, soit on utilise le sapin, soit le hêtre. La mariée fait trois fois le tour de l'arbre en portant sur la tête une assiette pleine de blé (symbole de la fertilité).

« Huțoiul » (branche de sapin décorée) Dans certains villages de la région des Secașe, on décorait une branche de sapin avec des rubans tressés de papiers multicolores. Les filles qui portaient la branche décorée s'appelaient « huțe » et la branche été dénommée « huțoi ». Quand le cortège nuptial arrivait à la maison du marié, la mariée jetait le « huțoi » dans le grenier. Personne n'avait le droit de prendre quelque chose de la branche de peur d'être charmé. Le «huțoi» était gardé pour quelques mois dans une des bouches d'aération du grenier pour que tout le monde sache que dans la maison il y ait une jeune épouse.

« Ciubărul » (le tonneau)

Le parrain achète un tonneau nouveau qui sera décoré le samedi de noce, avec une serviette traditionnelle, du géranium et des fleurs naturelles. C'est dans ce « ciubăr » qu'on déposera des dons faits à la jeune famille : 2 assiettes, 2 cuillères, 2 fouchettes, 2 tasses, 2 mètres de drap et une grande brioche. Dans les deux anses du tonneau on accroche deux petites brioches et deux cierges. « Ciubărul » est porté par deux filles et il est ouvert seulement au moment de la noce appelé « cinste », quand les invités font des dons en objet et/ou en argent. Ce tonneau a la fonction rituelle d'unir les deux jeunes, mais aussi d'intégrer la nouvelle famille dans la communauté. Après le moment des dons de noces, le tonneau est vidé et le jeune couple le remplit avec de l'eau de source avec laquelle les invités lavent leurs mains. La brioche sera rompue par le marié et la mariée et il existe la croyance que celui qui obtiendra le morceau le plus grand sera celui qui aura le plus d'autorité dans la nouvelle famille.

La fête se prolonge jusqu'au lendemain. A chaque noce traditionnelle il y a une danse rituelle appelé « jocul miresei » ou, dans certaines zones, « conciul miresei ». Le premier qui danse avec la mariée est le parrain, puis les autres invités qui paient une somme d'argent pour la danse. Quand la mariée est fatiguée, le marié paie plus que tous les autres et la danse se termine.

5.3. Lorena Barb. Rites et traditions funéraires

L'ethnographie roumaine, depuis ses premiers collecteurs de la « littérature orale » relative à la mort, a mis l'accent sur l'ample dispositif mythico-rituel déployé en ce domaine. Sa particularité est d'associer certaines pratiques rituelles prolongées sur plusieurs années accompagnées à des lamentations réitérées et de chants spécifiques décrivant le voyage que doit accomplir le mort, les épreuves qu'il doit franchir avant d'accéder au repos. Les vivants accomplissent envers eux de lourds devoirs, remplissent des charges coûteuses, y compris pécuniaires jusqu'à leur mort.

Le sens de la mort orthodoxe est une naissance à la vie nouvelle, la rentrée dans la vie spirituelle. Il y a l'agonie et la naissance à la vie nouvelle comme un passage. L'ascension vers Dieu se poursuit pendant quarante jours, le temps pour l'âme de se purifier. Pour les obsèques orthodoxes on peut faire mémoire du défunt le troisième jour, le neuvième et le quarantième, puis au jour anniversaire du décès par un office qui s'appelle la « Pannychide » (parastas).

Le passage dans le monde d'au-delà ne peut se faire que si Dieu le veut. Dans les

croyances populaires roumaines, le déliement du monde terrestre se produit seulement au moment où le prêtre entre dans la maison ou quand les cloches sonnent. La séparation et le voyage de l'âme sont facilités par les cierges de funérailles. On dit que l'âme reste à la proximité de la maison encore 40 jours et assistent à tous les rituels. D'ailleurs, la séparation n'est jamais définitive, car il y a dans l'année des moments spéciaux, des fêtes religieuses quand le ciel s'ouvre et les morts reviennent pour participer aux festins à côté des vivants.

Les vieux attendaient la mort avec résignation en disant que mourir c'est un devoir humain (« cu o moarte toți suntem datori »). A Sălciua, un village situé à 26 km au nord-ouest d'Aiud, ceux qui souffraient de maladies incurables font des prières au Ciel pour qu'ils meurent plus vite et ne soient plus un souci pour leurs proches.

Il y a plusieurs expressions pour désigner « le grand passage » : Dieu l'a pardonné(e)/l-a iertat, a iertat-o Dumnezeu (pour les malades), il/elle est mort(e) en ayant encore des jours/a murit cu zile (pour les jeunes), son étoile est tombée/i-a căzut steaua etc.

Autrefois, les paysans préparaient les vêtements avec lesquels ils voulaient être enterrés beaucoup avant le triste événement et les gardaient au fond d'un coffre. Certains se procuraient même les planches nécessaires à la fabrication du cercueil (4 planches de 4 mètres chacune). Ils disaient aux proches leurs derniers désirs concernant les funérailles. Quand la mort s'approchait, la famille achetait les cierges, la farine nécessaire à la préparation des « colaci » (une sorte de brioches) et le voile pour couvrir le cercueil. Le malade avouait ses péchés au prêtre (spovedania) et il recevait le corps et le sang de Jésus (împărtășania).

Rêves et signes par lesquels la nature annonce la mort de quelqu'un

Les songes annonçant ainsi des événements futurs ont été recensés par milliers tout au long de notre histoire, quelles que soient l'époque ou la civilisation.

Voilà quelques exemples connus par les villageois de notre département :

Un hibou qui chante sur la maison de quelqu'un

Rêver que les dents tombent et saignent

Rêver des ruisseaux boueux, des maisons qui s'écroulent, des vêtements de deuil, des chevaux qui viennent chez soi, des raisins noirs, la chute d'un arbre qui est près de la maison

Voir en rêve une personne décédée qui te parle et te dire de venir chez elle peut annoncer soit la pluie, soit la mort.

Les rites funéraires dans quelques villages du département d'Alba

Ces rites aident la famille, mais peuvent aussi permettre aux vivants de maîtriser leur attitude face à la mort, de saisir la perception de la mort, les croyances et rituels qui s'y attachent.

Après le décès, la famille commence les préparatifs pour la veillée mortuaire (« priveghi ») Tous les miroirs de la maison sont couverts, tous les tableaux, excepté ceux religieux, sont décrochés des murs, les fenêtres et les portes sont fermées, les hommes ne couvrent plus leur tête et aucun chat ou chien ne doit rester dans la maison.

A Trâmpoiele-Izvorul Ampoiului, la famille annonce tout de suite la mort à trois personnes : le prêtre, le sonneur et le vătaf (une sorte de chef) des jeunes hommes.

A Cenade il y a la coutume de mesurer le mort avec un fil pour faire « lumânarea de stat », un cierge qui est modelé autour d'un fil qui a la même longueur que la personne décédée.

Dans le rite orthodoxe une toilette mortuaire est généralement pratiquée par les amis et proches du défunt.

L'eau utilisée pour laver le décédé était jetée dans un endroit peu circulé et la serviette (« ștergarul») était offerte à celui qui avait fait la toilette du mort. Si les yeux du décédé ne restent pas fermés on met une monnaie sur ses paupières. Le décédé est habillé de ses meilleurs vêtements. Il existe la croyance que les lacets des chaussures ne doivent jamais être liés, sinon l'âme du défunt ne peut pas traverser les douanes célestes. Le mort est d'abord assis sur une planche couverte d'un tapis, la tête vers l'ouest avec un cierge et une monnaie entre les mains (pour payer les douanes), puis dans le cercueil construit, d'habitude, par un maître du village. Au fond du cercueil on met des sciures de bois « răsuri/talaș », puis un morceau de tissu blanc de chanvre, « juljul », un linceul (lepedeu) et « fachelul ». Ensuite, le cercueil est mis sur la table et une croix est posée sur la poitrine du défunt. Si c'est une jeune fille celle qui est morte, on lui met sur la tête une couronne de mariée.

Les cloches de l'église sonnent trois fois par jour. Dans la région de Sebeș, la mort étaient annoncée même aux animaux, au jardin des légumes et aux outils domestiques.

Le mort est veillé deux nuits par la famille, « nu-i slobod să laşi mortul singur în casă, că ghin duhuri necurate », il est interdit de le laisser seul parce qu'il existe le risque de que les

mauvais esprits envahissent la maison. Un cierge doit être allumé en permanence. Ceux qui viennent au « priveghi » disent « Dumnezeu să-l ierte »/ « Que Dieu lui pardonne », et un membre de la famille doit répondre « Să-l ierte Dumnezeu » ou « Dumnezeu să-l odihnească »/ « Que son âme soit pardonnée et qu'il se repose en paix ».

Les jeux de la veillée mortuaires sont rencontrés encore sporadiquement dans certains villages de notre département. Ils sont interdits si le décédé est jeune ou s'il s'agit de quelqu'un qui avait de petits enfants.

A Trâmpoiele, à l'occasion de la première soirée de veillée mortuaire, après le départ du prêtre, un groupe de jeune hommes, surnommés « copoii » (« chiens de chasse »), entrent dans la maison et commence à aboyer, à hurler et à miauler. Puis ils simulent une lutte entre les grands et les petits. Leur lutte symbolise la confrontation des diables et des saints. Puis les jeunes jouent Râşniţa ou Palma Furată et les vieux des jeux de hasard.

A Scărișoara, on apportait autrefois un masque de chèvre et le masqué dansait dans la maison en poussant les femmes de son museau (symbole de la fertilité).

Le troisième jour après la mort, il y a la cérémonie de l'enterrement dans le cadre de laquelle il y a plusieurs moments qui réunissent des pratiques traditionnelles et des rites orthodoxes.

On apporte de l'église les « praporii », type de drapeaux religieux portés dans les processions, et les chandeliers et on les décore de « colaci » (brioches mortuaires) et de serviettes ornementales.

Le prêtre officie les différentes séquences du service religieux funéraire à l'intérieur de la maison, puis dans la cour (« prohodul »). Il y a la tradition de casser le vase qui a été utilisé pour faire la toilette du défunt au moment où le cercueil est levé de la table. Après le départ du cortège funéraire vers l'église, on balaie la maison et on fait brûler les ordures et la literie du mort dans le jardin. On dit que la direction de la fumée montre où va la mort.

Dans la région de Sebeș il existe la coutume d'offrir comme « pomana », différents objets (serviettes, couvertures, chemises, voire animaux) et de donner aux enfants des mouchoirs.

A Gârda, on offre des « colaci » et des cierges.

A Trâmpoiele, un des membres de la famille prend une poule, d'habitude noire, et la jette dans l'air, au-dessus du cercueil. Les vieilles femmes disent que c'est le dernier diable qui essaie de voler l'âme du défunt. Il y a eu des cas où la poule est morte avant de tomber par terre.

Sur le chemin vers la cimetière, il y a 12 « îngenuncheri sau Stâlpi » . Les participants

au cortège se mettent aux genoux et écoutent des fragments de l'évangile, lus par le prêtre. Dans la région d'Aiud, on appelle ces arrêts « popasuri ».

Avant de descendre le cercueil dans la tombe, le prêtre fait une croix avec la pelle et verse tout l'enceins et les cendres de l'encensoir dans la fosse tombale, puis les fosseurs commencent à la couvrir après que les villageois ont jeté eux-aussi une poignée de terre et une monnaie dans la fosse tombale. Quand le tombeau est prêt, une femme verse de l'eau aux fosseurs pour qu'ils lavent leur mains en disant « Să i se spele toate păcatele făcute în viaţă »/ « Que tous les péchés du mort soient pardonnés ».

Quand la cérémonie est finie, les participants sont invités à un repas nommé « pomana ». Toute personne venant présenter ses condoléances doit partager le repas. On compte toute la parenté, tous les voisins et villageois et surtout les étrangers du village. Pour chaque nouveau venu on fait de la place autour de la table et on n'accepte aucun refus. Alors que la veillée mortuaire avait été ponctuée de jeux et du brouhaha, maintenant, le silence est requis.

Un moment pareil est organisé 6 semaines plus tard, puis six mois plus tard, puis un 12 mois plus tard. D'ailleurs, dans le village traditionnel, toute l'année était jalonnée des coutumes liées au culte des ancêtres.

Deux coutumes funéraires émouvantes

Dans certaines zones du département d'Alba il y a encore une pratique funéraire émouvante, le rituel du sapin funéraire. Il a été interprété comme un élément constitutif du «mariage du mort» ou «mariage posthume», l'arbre n'étant dans cette optique que le substitut de l'époux absent. La valeur symbolique du sapin fait de lui un être appartenant à l'ailleurs et entretenant une mystérieuse correspondance avec l'être humain auquel il a été couplé dès son apparition. Il s'agit d'une sorte de double de l'être dans

l'autre-monde, double qui ne se dévoile qu'au moment du décès. Le Chant du Sapin rapporte le voyage initiatique des quêteurs comme narration symbolique d'une plongée dans l'au-delà et le rituel les pratiques nécessaires, par l'intermédiaire de l'échange symbolique, pour que l'équilibre entre les deux mondes soit rétabli après un décès.

A Sălișstea, le sapin apporté par les amis du décédé devaient avoir le même auteur que celui-ci. Le sapin est décoré de rubans multicolore et il est posé devant la maison jusqu'au jour de l'enterrement. Quand le cortège se dirige vers le cimetière, le sapin est porté par plusieurs jeunes hommes et les jeunes filles chantent la Chanson du sapin (« Cântecul bradului »)

A Almașu Mare, il y avait la tradition de planter vraiment un sapin près du tombeau. Si l'arbre prenait racines, la famille ne permettait plus qu'il soit coupé.

Une autre ancienne coutume funéraire gardée encore dans quelques villages du département d'Alba (Laz, Loman, Pianu de Sus) veut qu'on mette aux tombeaux des hommes des piliers funéraires sculptés, décorés géométriquement, et aux tombeaux des femmes, des croix décorées dans la même façon. Les jeunes qui n'étaient pas mariés avaient au-dessus du pilier un pigeon («l'oiseau âme»). Il existait la croyance que les âmes des morts voyagent dans le monde d'au-delà sous forme d'oiseau et qu'elles continuent à voler au-dessus des endroits où les défunts avaient vécu 6 semaines après la mort. Les piliers ont le rôle de défendre les corps des défunts de l'attaque du diable.

La dimension des piliers varie parfois selon l'âge du mort. La surface du pilier est sculptée d'en bas jusqu'en haut par de différents motifs géométriques: le rhombe, la rosette, le cercle, la ligne zigzag, et rarement, des éléments floraux. On écrit à couleur ou on sculpte le nom du décédé, l'année de la naissance et de la mort.

Pour les vieux, le pilier finit par une croix, pour les jeunes par une planche appliquée

horizontalement au sommet du pilier, un peu plus grande que le pilier où on fixe la lance qui soutient le pigeon. Cette planche qui est rencontrée aussi aux autres piliers a le rôle de protéger le bois contre la pluie.

Conclusions

Nous avons choisi de faire la présentation de quelques coutumes populaires liées aux moments principaux de la vie de l'homme : la naissance et le baptême, le mariage et la mort la mort avec les funérailles.

Nous considérons que le folklore de la zone ethnographique du département d'Alba est un élément important pour les ceux qui sont intéressés à connaître et à approfondir leurs études concernant la civilisation spirituelle traditionnelle du peuple roumain et nous espérons que notre étude modeste pourra éveiller la curiosité de nos collègues lycéens.

Bibliographie et webographie

ACHIM, Emilian. Zestrea : *Etnografie și folclor din Țara Moților: Vol. III. Almașu Mare:* [s.n.], 2004

ACHIM, Emilian. *Zestrea : Etnografie și folclor din Țara Moților: Vol. IV. Almașu Mare:* [s.n.], 2006

ACHIM, Emilian. Comuna Almașu-Mare : o oază de liniște și frumusețe : dépliant publicitaire élaboré par la Mairie d'Almașu-Mare

ADEVĂRATA origine a unor datini şi obiceiuri creştine româneşti şi internaţionale: culegere de informaţii după diverşi autori [en ligne], [consulté le 09 octobre 2012]. Disponible en ligne sur le site : http://www.scribd.com/doc/132274537/115278375-Adevarata-Origine-a-Unor-Datini-Si-Obiceiuri-Crestine-Romanesti-Si-Internationale

BASSO STĂNESCU, Elena. Nunta între ritual şi spectacol : rezumat al tezei de doctorat [consulté le 15 novembre 2012]. Disponible en ligne sur le site : http://www.uad.ro/storage/Dataitems/Elena%20Basso%20Stanescu%20rezumat%20-%20romana.pdf

CUM ARATĂ nunta tradiţională din Sălciua? [consulté le 29 janvier 2013]. Disponible en ligne sur le site : http://www.youtube.com/watch?feature=player_embedded&v=SPTjqrDDCKw#at=107

*ELEMENTE de natură etnografică din judeţul Alba***.** Alba Iulia: Consiliul Judeţean Alba, [s.a.]

LUTIC, Marcel. *Primele clipe din lumea cu dor* [consulté le 18 mars 2013]. Disponible en

ligne sur le site : http://www.crestinortodox.ro/comunitate/blog.php?user=Dan&blogentry_id=178

MARIAN, Simion Florea. *Naşterea şi ursitoarele*. [consulté le 18 mars 2013]. Disponible sur : http://www.gandul.info/stiri/nasterea-si-ursitoarele-858690

MARIAN, Simion Florea. *Înmormântarea la români: studiu etnografic*. Bucureşti: Editura Academiei Române. [en ligne], [consulté le 09 octobre 2012]. Disponible en ligne sur le site : http://www.scribd.com/doc/123131673/Inmormantarea-la-romani-studiu-etnografic

MARIAN, Simion Florea. *Nunta la români: studiu etnografic* comparativ. Bucureşti: Editura Academiei Române, 1890 [en ligne], [consulté le 09 octobre 2012]. Disponible en ligne sur le site : http://www.scribd.com/doc/28930670/Nunta-la-Romani

NUNTA tradiţională în judeţul Alba, localitatea Biia: un film documentar de Dan Curean : proiect finanţat de Administraţia Fondului Cultural Naţional şi Centrul Cultural « Augustin Bena » [consulté le 7 février 2012]. Disponible en ligne sur le site : http://vimeo.com/50987175#

OBICEIURILE din ciclul vieţii : înmormântarea [consulté le 10 novembre 2012]. Disponible en ligne sur le site : http://www.allbasarabean.ro/obiceiurile-din-ciclul-vietii-inmormantarea.html

OBICEIURILE din ciclul vieţii : naşterea [consulté le 10 novembre 2012]. Disponible en ligne sur le site : http://www.allbasarabean.ro/obiceiurile-din-ciclul-vietii-nasterea.html

Le rituel funéraire orthodoxe. [consulté le 08 décembre 2012]. Disponible en ligne sur le site : http://www.laprovence.com/article/carnet/181080/le-rituel-funeraire-orthodoxe.html

STHAL, Henru H. *Contribuţii la studiul satelor devălmaşe româneşti: structura internă a satelor devălmaşe libere*: vol. 2. Bucureşti: Editura Academiei Române, 1959

ŞEULEANU, Ion. *Dincoace de sacru, dincolo de profan: studii şi eseuri de folclor*. Târgu-Mureş: Tipomur, 1994

VASSAS, Claudine. *En Roumanie, l'autre moitié du rite : les cuisinières des morts.* [consulté le 10 novembre 2012]. Disponible en ligne sur le site : http://clio.revues.org/105

Annexes

Glossaire

accoucher : aider une femme à mettre au monde un enfant ; donner naissance, mettre au monde

accouchement : expulsion du corps maternel du fœtus viable

allaiter : nourrir de son lait (un nourrisson)

alliance : anneau nuptial

baptême : sacrement qui fait chrétien celui qui le reçoit

bague : anneau d'ornement que l'on met au doigt comme bijou (bague de fiançailles)

bébé : enfant en bas âge qui n'est pas encore sevré

berceau : petit lit pour les bébés, les très jeunes enfants

couche : linge ou garniture de cellulose jetable dont on enveloppe le bassin et l'entrejambe des nourrissons

enceinte : qui est en état de grossesse

fiançailles : temps qui s'écoule entre la promesse de mariage et le mariage

funérailles : cérémonies d'enterrement

linceul : toile dans laquelle on ensevelit un mort

parrain : celui qui tient un enfant sur les fonts baptismaux et s'en porte garant ; il est aussi présent lors du mariage, en tant que témoin et garant de l'union

marraine : femme qui présente un enfant sur les fonts baptismaux ou femme qui préside au baptême ; elle est aussi présente lors du mariage, en tant que témoin et garant de l'union

naissance : mise au monde; venue au monde; accouchement

noce : banquet et réjouissances qui accompagnent un mariage

nouveau-né : enfant de moins de 28 jours

rite: ensemble des règles d'une cérémonie, ou ensemble des cérémonies d'une communauté religieuse

rituel: ensemble d'habitudes, de règles implicites ou explicites qui régissent certaines cérémonies ou certains comportements sociaux ; qui se rapporte au rite, constitue un rite

sevrer : cesser de d'allaiter un enfant afin de lui donner une nourriture solide

tombe : fosse recouverte d'une dalle où l'on ensevelit un mort; pierre tombale

tombeau : monument funéraire élevé sur une tombe

travail : période de l'accouchement pendant laquelle se produisent les contractions utérines aboutissant à l'expulsion du fœtus

Sous-thème 6

Plantes médicinales. Médecine traditionnelle

Problématique :

La médecine traditionnelle et l'ethnobotanique, peuvent-elles nous réintroduire au sein de la nature?

6.1. Alexandru-Ștefan Stanciu. La médecine traditionnelle entre reconnaissance et méconnaissance

Selon la définition officielle de l'Organisation Mondiale de la Santé, qui a élaboré en 2002 la première stratégie pour la médecine traditionnelle, ce genre de médecine « se rapporte aux pratiques, méthodes, savoirs et croyances en matière de santé qui impliquent l'usage à des fins médicales de plantes, de parties d'animaux et de minéraux, de thérapies spirituelles, de techniques et d'exercices manuels – séparément ou en association – pour soigner, diagnostiquer et prévenir les maladies ou préserver la santé ».

Dans les sociétés modernes ces pratiques, méthodes, savoirs et croyances disparaissent peu à peu. L'urbanisation galopante fait qu'une partie importante de la population perd le contact avec un univers spirituel et un environnement végétal qui est reproduit artificiellement à l'intérieur des villes.

Chaque culture à travers sa langue a une façon particulière d'ordonner le monde dans lequel elle est immergée ; en fonction de son environnement et de son génie propre, elle met au point des pratiques, elle élabore des systèmes d'idées, de symboles qui, décodés, seront autant d'accès à sa connaissance.

L'une des caractéristiques de la médecine traditionnelle roumaine, presque institutionnalisée jusqu'au XXe siècle, est son lien avec les perceptions que les Roumains ont de la maladie, notamment de sa causalité. Selon ces perceptions, la causalité de la maladie joue à deux niveaux. Il y a le niveau exogène ce qui signifie que la maladie est due à l'action d'un élément extérieur (réel ou symbolique) au malade qui, du dehors, vient s'abattre sur ce dernier. Il y a ensuite le niveau endogène ce qui veut dire que la maladie vient ou part de l'intérieur même du sujet. Du premier niveau découle deux catégories de significations. Premièrement, on croit que la maladie a son origine dans la volonté mauvaise d'une puissance anthropomorphe (sorcier, esprit, diable, ancêtre, souvent Dieu lui-même). Deuxièmement, on perçoit que la maladie a son origine dans un agent nocif conçu comme naturel, soit l'environnement (l'influence climatique, les conditions écologiques et sociales d'existence), soit le rapport de l'être humain à l'alimentation etc.

Le but de la médecine traditionnelle est donc de rétablir en douceur l'équilibre émotionnel, physique, biologique, physiologique de la personne nous consultant, en tenant compte de son histoire, de son tempérament, de son caractère, du climat dans lequel elle vit. Le soin est global, holistique, centré sur la personne. En médecine conventionnelle, le soin est spécialisé, basé sur l'imagerie médicale, les bilans biologiques, reposant sur les techniques scientifiques modernes, et centré sur la maladie. La médecine conventionnelle se révèle très puissante pour « guerroyer », pour combattre un élément étranger (ou reconnu comme) agressant le corps : la chimiothérapie, la radiothérapie, la chirurgie, les antibiotiques sont autant d'armes efficaces pour neutraliser les agents pathogènes. La médecine traditionnelle quant à elle rééquilibre en douceur le corps pour que celui-ci retrouve ses capacités de défense naturelles, afin de guérir complètement et surtout d'éviter les récidives.

Le cas le plus connu dans la médecine populaire est celui des incantations magiques. On croit que l'incantation est plus efficace si elle est faite par une vieille femme. Il y a tout un arsenal d'objets utilisés par l'incantateur ou l'incantatrice pour chasser les mauvais esprits, les reptiles ou les rongeurs, pour guérir certaines maladies, pour influencer l'évolution des relations sentimentales. On utilise des objets coupants (couteau, hache, faucille, fourchette) ou aiguisés (aiguille, pilori, clou), des végétaux (le noisetier, l'ail, le basilic), des objets ménagers comme le balai et surtout l'eau de source. Les gestes sont accompagnés d'une argumentation verbale, soit une prière soit une malédiction.

Dans le livre *Zestrea : Etnografie și folclor din Țara Moților: Vol. IV (Almașu Mare:* [s.n.], 2006, p.116-117) de l'auteur Emilian Achim, le fondateur du Musée Ethnographique d'Almașu-Mare que j'ai eu la chance de rencontrer en novembre 2012 à l'occasion de notre première excursion documentaire, sont reproduits quelques incantations qui sont encore pratiquées de nos jours.

Voilà ci-dessous un exemple d'incantation pour la luxation de la main ou du pied (recueillie en 2005 par Pârva Floarea, 86 ans):

Să dusă Iovuța po cale
Po cărare
Să întâlni cu nouă pocitoare
Nouă descântătoare
Și-i scrintiră (picioru, mâna stâng-s drept-a)
Să sui Maica Precista
Po scară de ceară
Să-i puie picioru la loc
Pă cum a fost iară.

Iovuța alla sur une voie
Sur un sentier
Et elle rencontra neuf ensorceleuses
Neuf charmeuses
Qui lui luxèrent (le pied, la main gauche droit-e)
La Sainte Vierge monta
Sur une échelle de cire
Pour guérir le pied
Et le faire comme neuf.

Pour que l'incantation soit efficace il faut la répéter trois fois pendant qu'on fait trois nœuds à un fil de laine noire qui n'a pas encore été lavée. Puis il faut attacher ce fil au pied ou à la main luxé(e).

Une autre incantation fréquemment pratiquée dans notre département est celle pour le mauvais œil. Il est fait connu que le mauvais œil est un regard de jalousie pouvant provoquer le malheur, la maladie et même la mort. Les bébés, les enfants et les animaux y sont particulièrement vulnérables. Il n'est pas forcément volontaire, toute personne envieuse peut jeter le mauvais œil. C'est une croyance présente dans toutes les régions de Roumanie. Le mauvais œil peut être jeté par n'importe qui et sur n'importe quoi. Les premiers symptômes peuvent être une fatigue chronique, une lourdeur physique et/ou morale, des difficultés à dormir, des cauchemars fréquents, de la fièvre. Les animaux ont des frissons, ne mangent plus, les plantes fanent. Le regard qui jette le mauvais œil est un regard en même temps d'admiration et de jalousie. Celui-ci provoquera la déchéance, puis la destruction de la chose, il est donc nécessaire de se protéger et de lutter contre lui par des incantations magiques.

Dans le livre cité ci-dessus, il y a un exmple d'incantation pour enlever le mauvait œil, recueilli par Maria Cloamba de Brădet.

Pleacă Stela pe o cale, pe-o cărare se-tâlni cu deochetura- în cale. Fugi deochetură, cu cuțâtu te-oi tăia, cu busuioc te-oi apăra, cu mătura te-oi mătura, în văzduhuri mari te-oi arunca, să rămână curată și luminată cum Dumnezeu te-o lăsat.

Stela alla sur une voie et elle rencontra le mauvais œil. Va-t-en, mauvais œil, je te couperai avec le couteau, je te protègerai avec le basilic, je te balayerai avec le balai et je te jetterai vers le ciel pour que tu restes propre et lumineux comme Dieu a voulu.

L'incantation doit être répétée trois fois pendant qu'on met neuf charbons dans une tasse avec de l'eau fraîche, en comptant de 9 à 1. Ensuite il faut mouiller trois fois les doigts dans l'eau et toucher la tête et l'estomac de celui atteint par le mauvais œil. L'eau qui reste doit être jetée à la charnière de la porte et sur le toit de la maison.

Les sceptiques pourraient dire qu'une aspirine nous soulagerait plus vite que tout ce rituel. Je ne le conteste pas. A chacun son choix.

En ce qui me concerne, je considère que la médecine traditionnelle et la médecine moderne ont beaucoup à apprendre l'une de l'autre malgré leurs différences. La médecine

traditionnelle doit être considérée non pas comme une alternative, mais plutôt comme un complément indispensable à la médecine conventionnelle, qu'elle peut toujours assister, parfois tempérer, mais qu'elle ne pourra jamais remplacer. Chacune a son rôle à jouer, pour le plus grand bénéfice des patients.

6.2. Adina Drăgan, Alexandru-Paul Gânfalean. Les mobiles rituels, magiques et thérapeutiques de l'utilisation des plantes médicinales

Dans les temps anciens, les plantes étaient des dieux ou des déesses, les esprits et les magiciens vivaient dans la nodosité des chênes et ils murmuraient dans le sein des fleurs. Nos ancêtres savaient découvrir les forces présentes dans chaque plante, ils les maîtrisaient pour améliorer leur existence. Aujourd'hui encore, les herbes et les fleurs sauvages qui embellissent nos villes et nos campagnes, les plantes ornementales et comestibles de nos jardins, et même les plus banales plantes d'appartement possèdent, nous le savons, des pouvoirs inexploités.

Quoique les propriétés médicinales des plantes soient bien connues (bon nombre de médicaments courants sont la version synthétique de substances originelles dérivées des plantes), leurs pouvoirs occultes sont moins accessibles. L'essentiel de la magie demeure dans l'ombre du secret.

Les plantes étaient et sont encore très utilisées en magie et dans beaucoup de rituels sous forme d'infusions, de décoctions, ou de chaudronnées magiques, mais elles peuvent aussi être utilisées pour la confection de grigris, de sachets ou d'enveloppes magiques. Lorsqu'on utilise des plantes en magie, c'est surtout en fonction de leurs correspondances magiques et du but à atteindre qu'elles sont choisies. Cueillies selon la date, la saison, et l'heure, les plantes sont déjà partiellement chargées d'énergie.

Dans son livre intitulé « L'Encyclopédie des herbes magiques », Scott Cunningham classifie les herbes à pouvoirs magiques en herbes masculines et féminines. Les herbes masculines possèdent généralement des vibrations fortes, nobles. Ce sont celles que l'on utilise pour la protection, la purification, l'exorcisme, ou comme aphrodisiaque, ainsi que pour maintenir le potentiel sexuel, la santé, la force, le courage, etc. Certaines servent également à fortifier l'esprit. Les herbes féminines caractérisent la quiétude, la subtilité, la douceur. Elles sont utilisées pour attirer l'amour, accroître la beauté et la fertilité, apporter la richesse, la bonheur et la paix, ainsi que pour aider le sommeil et la spiritualité puis, enfin, pour provoquer des visions.

Deux végétaux à valeur symbolique présents dans le folklore médical du département

d’Alba : la mandragore et le caille-lait jaune

On dit que de toutes les plantes qui poussent en Roumanie et qui sont recherchées pour leurs vertus magiques et médicinales, la mandragore (mătrăguna) a le rituel le plus dramatique. C’est parce que c’est une des plantes les plus mystérieuses et aussi l'une des plus importantes en magie. Cette plante a en elle les vertus d’un puissant aphrodisiaque et la réputation de soigner la stérilité. Ceci à cause de la forme de ses racines, qui ressemblent étrangement à un corps humain muni d'organes génitaux, parfois masculin, parfois féminin.

La légende veut qu'Hannibal, pendant la guerre avec les Africains, a abandonné son camp en laissant des amphores pleines de vin dans lesquelles macéraient des racines de mandragore et tous les soldats ennemis ont été intoxiqués. Les propriétés hallucinogènes et narcotiques de la mandragore ont été utilisées en médecine antique comme anesthésiant pour des interventions, ou en sorcellerie, comme ingrédient pour la confection de philtres. Au Moyen Âge on la nomme demi-homme ou homme-planté et on prétendait qu'elle poussait un cri d'agonie quand on la déterrait pour la cueillir**.** Ce cri était censé rendre fou celui qui l'entendait, aussi les sorcières faisaient-elles déterrer la plante par un chien dressé et se bouchaient-elles les oreilles avec de la cire.

Mircea Eliade a analysé dans une étude vaste publiée en 1938 dans la revue d’études religieuses Zalmoxis le rituel de la mandragore. On croyait que cette plante qui a le pouvoir d’épouser les jeunes filles est porteuse d’amour et de fécondité. Elle est nommé aussi « l »impératrice », « la cerise du loup », « l’herbe de la forêt ». La plante pousse dans les bois ombrageux et fleurit en juin-juillet. La période la plus propice pour la cueillir est entre les Pâques et l’Ascension. D'après la légende, il faut la cueillir en prenant garde de n'avoir le vent en face.

Pendant que les jeunes filles cueillaient la mandragore, elles chantaient :

Mătragună, doamnă bună,

mărită-mă-n astă lună
de nu-n asta, în ailaltă
numai să nu mai fiu fată.

Mandragore, bonne mère,
marie-moi ce mois-ci,
si ce n'est maintenant,
alors le mois prochain,
mais transforme-moi en femme

Il y a 30 ans, le rituel était encore pratiqué dans la région des Apuseni, en Moldavie, en Olténie et au Maramureș. Les ethnologues affirment que de nos jours cette superstition n'existe plus. La mandragore est un poison, elle ne peut être bénéfique que savamment dosé. Les médecins grecs prescrivaient la mandragore contre la mélancolie et la dépression. Plus tard, la racine était utilisée pour traite les maladies de la peau et la goutte et les feuilles pour soigner les blessures.

Le gaillet vrai ou le caille-lait jaune (Galium verum)

Le gaillet vrai ou le caille-lait jaune est considéré comme étant une plante magique, dans le folklore médicale de notre pays. Le nom de cette fleure est en fait le nom de certaines fées de la fôret (en roumain, Sânziene), qui peuvent être vues dans la nuit du 24 Juin (la Nuit des Fées) dansant ou volant auprès des forêts.

Pour les paysans, cette journée est aussi très importante pour connaître le temps qu'il fera pendant toute l'année. Dans la croyance populaire on dit que s'il pleut à la Saint-Jean ou après la fête des Sanziene, c'est de mauvaise augure, parce que le jour d'après il pleuvra sans cesse. Les Sânziene étaient connues par les jeunes filles aussi comme un moyen pour

connaître l'homme prédestiné et aussi la date du mariage.

Le caille-lait jaune est utilisé traditionnellement dans les rituels de fiançailles, pratiqués à la veille de cette fête. Les énergies lunaires véhiculées par la plante symbolisent, dans ce contexte, l'appel à l'union sexuelle. La coutume dit que les filles, accompagnées de musique et de sifflements des jeunes hommes cueillent des bouquets de caille-lait et font des couronnes circulaires et aussi en forme de croix. Dans certaines régions du pays on jette sur les toits des maisons les couronnes de fleurs des hommes qui sont en forme de croix, mais on jette aussi celles des jeunes filles qui sont en forme de cercle. La tradition dit que si les gerbes s'arrêtent sur le toit il y aura sans doute une noce, sinon, il n'y aura pas de mariage, ce qui veut dire que le jeune homme ou la jeune fille doit encore attendre l'être prédestiné.

Ces fleurs ont aussi le don de protéger les hommes des mauvais esprits. Les couronnes et les bouquets sont apportés dans le village et sont assises sur les portes, sur les fenêtres, sur les écuries, sur les ruches et même sur les carrés de légumes, en gardant la croyance qu'elles vont protéger la maison de la puissance des forces maléfiques et vont apporter, en même temps, de la chance et de la richesse aux gens et de la fertilité et de l'abondance aux animaux et aux récoltes.

En ce qui concerne la valeur thérapeutique, le gaillet est une bonne plante de détoxication. Il est indiqué pour soulager les affections cutanées chroniques tels l'eczéma et le psoriasis. Diurétique efficace, il stimule également la circulation lymphatique.

6.3. Alexandru-Eugen Jina, Cristian Panța. Secrets et vertus de quelques plantes médicinales tels qu'ils sont connus par les villageois de notre département

La phytothérapie constitue certainement la toute première médecine du monde, découverte un peu par hasard, au fil des cueillettes. C'est effectivement en les consommant que les hommes ont découvert des vertus thérapeutiques à certaines plantes. Au fil du temps, l'herbier médicinal s'est diversifié et précisé, les modes de consommation se sont multipliés, mais le principe de base n'a pas changé : les simples plantes, mêmes préparées le plus basiquement du monde, peuvent soigner les divers maux de l'homme**.** Avec une vertu non négligeable : la quasi-absence d'effets secondaires. Non pas que ces plantes soient inoffensives. Mais, bien utilisées, elles n'ont quasiment aucune désagrément à part peut-être, parfois, un goût un peu douteux.

Dans beaucoup de pays le métier d'herboriste est reconnu et apprécié. L'herboriste connaît les vertus des végétaux, des animaux et des minéraux et utilise son savoir pour apporter bien-être, beauté et santé. Il délivre des plantes médicinales et aromatiques récoltées dans

l'année, mais aussi d'autres substances naturelles et des préparations à base de ces produits. Les murs de sa boutique sont tapissés de tiroirs et de bocaux aux noms savants. Autrefois l'herboriste cultivait ou cueillait lui-même dans la nature les plantes et les fleurs qu'il vendait, après les avoir récoltées, séchées et conditionnées. Aujourd'hui, il passe commande à des laboratoires et à des exploitants agricoles, bien qu'il soit toujours capable d'extraire des plantes les propriétés curatives et de préparer des remèdes et des soins. Il ne vend pas que des herbes séchées, mais aussi des pierres et des gammes entières de cosmétiques, des produits alimentaires, des huiles essentielles, des compléments alimentaires, des remèdes naturels. Pour fabriquer certains de ces produits, il a recours à plusieurs méthodes comme la décoction, la macération ou l'infusion, procédés que nous allons décrire un peu plus loin.

Depuis 2000, en Roumanie existe l'Association « Ordinul practicienilor de medicina complementara / alternativa » « L'Ordre des praticiens de médecine complémentaire/alternative » et l'organisation et le fonctionnement des activités et des pratiques de médecine complémentaire/alternative sont réglementés par la Loi no.118 du 02.05.2007. Pourtant, la phytothérapie, l'algothérapie, l'aromathérapie et l'oligothérapie ne sont pas très médiatisées et les formations sont presque inconnues. C'est un paradoxe, étant donné que de plus en plus de gens font appel à la médecine non conventionnelle.

Modes de préparation des plantes pour la phytothérapie

En phytothérapie (médecine fondée sur les extraits de plantes et les principes actifs naturels), il y a plusieurs modes de préparation des plantes, selon l'usage que l'on veut en faire. Je vais présenter ci-dessous les modes de préparation les plus courants.

L'infusion. On obtient une infusion, en plongeant une plante pendant une durée de 5 à 15 minutes (selon la plante) dans de l'eau bouillante dans un récipient couvert. Pour les fleurs, il faut les mettre dans le fond d'un pot et verser l'eau bouillante dessus.

La décoction. On obtient une décoction, en faisant bouillir de façon prolongée et à feu doux une plante (avec un couvercle sur la casserole). Il faut mettre la plante dans l'eau encore froide, puis la faire bouillir entre 2 à 15 minutes (sachant que les écorces et les racines doivent bouillir plus longtemps que les feuilles et les tiges).

La macération. On obtient une macération, en laissant une plante dans un solvant (eau, vin, alcool ou huile) à froid pendant un temps assez long (de quelques heures à plusieurs jours, voire plusieurs semaines). La macération doit se faire dans un récipient à l'abri de l'air et de la lumière. Une fois le temps écoulé, il suffit de filtrer le mélange à travers un filtre papier, ou du coton hydrophile non tissé, et de stocker la macération obtenue dans un récipient bien bouché.

Les extraits. Il existe différents types d'extraits. L'extrait fluide s'obtient en plongeant une plante dans une masse d'eau ou d'alcool égale à plusieurs fois la masse de plantes, puis en laissant s'évaporer jusqu'à ce que le poids du liquide soit égal à celui de la masse de plante initiale. L'extrait mou, est basé sur le même principe, sauf que l'on pousse l'évaporation jusqu'à ce que le produit ait la consistance du miel. Les autres intermédiaires entre ces deux niveaux d'évaporation sont appelés simplement extraits.

L'alcoolat et l'alcoolature. On obtient une alcoolature en plongeant une plante fraîche, pendant un temps assez long (généralement 8 jours), dans une masse d'alcool à 90 ou 95 ° égale à celle de la plante. Pour des plantes très absorbantes, qui ne s'humectent pas bien avec l'alcool, il faudra augmenter la proportion d'alcool à 3 part d'alcool pour 2 de plantes, voire même pour certaines plantes 4 parts d'alcool pour 2 de plantes (soit deux fois plus d'alcool que de plantes). Le mélange doit être remué de temps en temps, puis filtré. L'alcoolature doit ensuite être stockée dans un flacon hermétique. L'alcoolature se conserve peu de temps et 50 gouttes d'alcoolature correspondent à peu près à 1 g.

La teinture alcoolique ou alcoolé. On obtient une teinture alcoolique en faisant macérer dans l'alcool à 60° une plante, à raison de 5 parts d'alcool pour une part de plante.

La teinture. On obtient la teinture en laissant macérer des plantes dans de l'eau, de l'alcool à 60° ou de l'éther.

L'huile et l'huile essentielle. On obtient l'huile en laissant macérer à température douce (voire tiède) pendant 3 semaines, la moitié d'un bocal rempli de plantes fraîches ou sèches ou de racines broyées, dans de l'huile remplissant le reste du bocal. Remuez de temps en temps le mélange, puis décantez le tout, et mettez l'huile dans un flacon. L'huile rancit vite, il faut donc en faire peu à la fois, et en refaire souvent. On obtient l'huile essentielle par distillation à la vapeur. Pour cela il faut un ballon, un alambic et un récipient pour recueillir le distillat. Les plantes doivent être fraîches et propres, et coupées en petits morceaux, ou grossièrement broyées et il faut les placer dans le ballon avec une bonne quantité d'eau de source filtrée (généralement deux à trois fois le poids de plante). Le mélange dans le ballon doit être porté à ébullition, la vapeur entraine avec elle le principe actif volatile de la plante, elle se condense dans le serpentin de l'alambic, et s'écoule dans le récipient à la sortie.

Le sirop. On obtient du sirop simple en dissolvant à froid ou à chaud 180 g de sucre dans 100 g d'eau.

Le cataplasme. Le cataplasme s'obtient en broyant la plante fraîche et en l'appliquant ensuite sur la zone à traiter. Afin d'éviter que le cataplasme n'adhère (entre autres sur une plaie), il vaut mieux appliquer celui-ci à travers un morceau de gaze. Les plantes doivent être parfaitement propres avant d'être broyées, et doivent même être trempées dans une solution

antiseptique neutre si elles doivent être appliquées sur une plaie, et qu'elles ne sont pas elles-mêmes antiseptiques. On peut aussi faire des cataplasmes chauds, en utilisant des plantes cuites. Dans ce cas faire attention de ne poser le cataplasme qu'une fois qu'il a atteint une température acceptable (afin d'éviter de brûler la personne). Une fois posé, le cataplasme doit être recouvert d'un linge, ou d'une bande si nécessaire.

La poudre. La poudre s'obtient en pulvérisant une plante, soit au moulin à café, soit au mortier et au pilon. La pulvérisation peut être facilitée en passant la plante au four à feu très doux pendant quelques instants.

Des plantes médicinales à la portée des tous

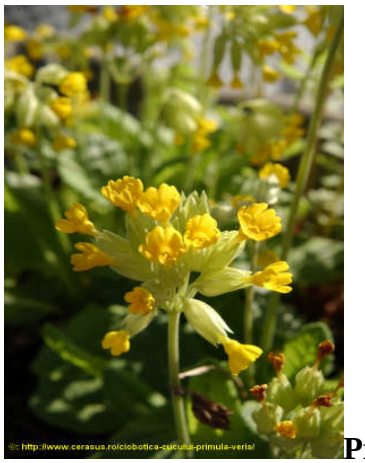
L’achillée millefeuille/Coada-şoricelului (**Achillea millefolium**) s’utilise en usage interne, sous forme de tisane (infusion), huile essentielle, teinture, pour les maux de ventre, les spasmes ou crampes, lors de troubles menstruels, anorexie, indigestion, flatulence ou acidité gastrique. En usage externe, le millefeuille est efficace pour traiter ou améliorer les blessures enflammées, les plaies, les hémorroïdes ou l’acné.

Le basilic/Busuiocul (Occimum basilicum)

A la fois tonique nerveux et digestif, le basilic peut être administré sous forme d’infusion, poudre, essence, cataplasme ou vaporisation. Tout l’indiqué pour les cas d’indigestion liée à la nervosité, ainsi que pour soulager les maux de tête causés par une mauvaise digestion. Il

est aussi sédatif, antispasmodique, diurétique et antibactérien.

Le Pissenlit/Păpădia (Taraxacum officinale) est une plante médicinale diurétique et dépurative favorisant la digestion, se présente par exemple sous forme de tisane ou de décoction. Plante de mouvement et d'élimination, le pissenlit travaille à la fois au niveau du pancréas, de la rate, du foie et des reins. L'inuline contenue dans la racine régularise la glycémie. Les feuilles sont riches en minéraux. Efficace en cas de digestion lente et de foie engorgé, le pissenlit est l'adjuvant parfait aux plantes de détoxification telle la bardane et le trèfle rouge.



Primevère/Ciubotica cucului (Primula veris) est une fleur à effet expectorant, antispasmodique, calmant et légèrement antidépresseur. La plante est utile dans les cas d'infections du système respiratoire, d'insomnie et d'agitation.

Le sureau noir/Socul (Subuctus nigra)

Une des propriétés les plus intéressantes des fruits du sureau noir est son pouvoir antiviral. Le sureau est une plante traditionnellement employée depuis le Moyen-Âge pour combattre les infections respiratoires des voies supérieures, les "refroidissements". Assez récemment des chercheurs israéliens ont clairement mis en évidence la capacité d'extraits de fruits et de fleurs de sureau noir à raccourcir de plusieurs jours l'infection grippale.

Le Coquelicot/Macul roșu de câmp (Papaver rhoeas)

On utilise ses pétales séchés, dont on fait le plus souvent des tisanes. Ses effets apaisants se font sentir sur l'adulte, mais surtout sur les jeunes enfants (on mélangeait autrefois du coquelicot à la bouillie des enfants pour faciliter leur sommeil). Par ses propriétés émollientes, sédatives et béchiques, le coquelicot est un calmant de la toux et des irritations de la gorge. Il est alors utilisé sous forme de pastilles à sucer. Il existe un sirop de coquelicot.

Trèfle des prés/Trifoiul (Trifolium pratense) C’est une excellente plante reminéralisante, donc à utiliser pour tamponner les déchets acides provoqués par les infections aiguës ou chroniques, les maladies auto-immunes et dégénératives, et les surconsommations de sucres ou de protéines. La plante est efficace aussi pour réduire les engorgements des glandes lymphatiques. Dans la bronchite et la laryngite, le trèfle apaise la toux. Il est particulièrement indiqué lorsque l’inflammation de la gorge est causée par des écoulements clairs et continus provenant des sinus.

L’Ortie/Urzica (Urtica dioica) est une plante médicinale riche en vitamine C, reminéralisante et anti-asthénique. L'ortie agit sur la douleur, les crampes et les hémorroïdes pendant la grossesse. Elle a une action efficace sur l’arthrose, la régénération des cartilages, l'hypertrophie de la prostate et l'adénome de la prostate.

L'aulne blanc/Arinul alb *(*Alnus incana) est une espèce fréquente en montagne, jusqu'à 1800 m d'altitude, où elle affectionne les zones humides. Les aulnes sont des arbres de taille moyenne capable de supporter une inondation temporaire. Son bois est imputrescible et léger. Bien qu'il supporte des terrains plus secs, on le trouvera principalement dans les bois humides, en bordure de rivière ou en zone marécageuse. Son pollen est allergisant**.** Les bourgeons d'Aulne blanc sont un excellent tropisme pour le cerveau, il est indiqué en complément dans la maladie d'Alzheimer et la maladie de Parkinson.

Conclusions

Les plantes médicinales ont de tout temps été considérées comme présentant des propriétés thérapeutiques importantes. Cependant leurs mécanismes d'action sont restés largement ignorés, porte grande ouverte à la négation de leurs effets thérapeutiques.

De nos jours, la phytothérapie reste le moyen de se soigner le plus utilisé dans le monde. Ceci pour des raisons culturelles, mais aussi pour une raison plus simple : nombreux sont ceux qui n'ont pas les moyens (notamment financiers) de se procurer des médicaments.

On peut compter sur son évolution dans le futur car de nouvelles espèces de plantes sont encore à découvrir, de très nombreuses plantes n'ont jamais été analysée / utilisées et certains principes actifs des plantes n'ont pas encore étés synthétisés et sont donc disponibles que par la phytothérapie.

Bibliographie et webographie

ACHIM, Emilian. Zestrea : *Etnografie și folclor din Țara Moților: Vol. III. Almașu Mare:* [s.n.], 2004

ACHIM, Emilian. *Zestrea : Etnografie și folclor din Țara Moților: Vol. IV. Almașu Mare:* [s.n.], 2006
ACHIM, Emilian. *Comuna Almașu-Mare : o oază de liniște și frumusețe :* dépliant publicitaire élaboré par la Mairie d'Almașu-Mare

BUTURĂ, Valer. *Enciclopedie de etnobotanică românească***.** Bucureşi: Editura Ştiinţifică şi Enciclopedică, 1979.

CIUCULIN, Valeriu. *Remedii naturiste* [en ligne], [consulté le 09 octobre 2012]. Disponible sur: http://www.scribd.com/doc/128951472/Plantele-medicinale-importante-in-tratamentele-naturiste-edi%C8%9Bia-a-III-a

CONSTANTINESCU, Gr.; Haţieganu-Buruiană, Elena. *Să ne cunoaştem plantele medicinale, proprietăţile lor terapeutice şi modul de folosire***.** Bucureşti: Editura Medicală, 1986

CULTUL mătrăgunei în România [consulté le 27 novembre 2012]. Disponible en ligne sur le site http://www.dacii.ro/modules.php?name=News&file=article&sid=708
CUNNINGHAM, Scott. L'Encyclopédie des herbes magiques. Paris : Éditions Sand, 1987 [consulté le 10 décembre 2012]. Disponible en ligne sur le site : http://activite-paranormale.net16.net/DocumentsRead-18-encyclopedie%20des%20herbes%20magiques.ap

DESPRE locul etnomedicinei în spaţiul carpatic [en ligne], [consulté le 10 janvier 2012]. Disponible sur: http://www.scribd.com/doc/29163539/Locul-Etnomedicinei-in-Spatiul-Carpatic

ENCICLOPEDIA de medicină naturistă [en ligne], [consulté le 15 décembre 2012]. Disponible sur: http://www.scribd.com/doc/116670086/Enciclopedia-de-Medicina-Naturista

GÂLCĂ, Marilena. Les planètes en résonance avec les plantes [consulté le 09 novembre 2012]. Disponible en ligne sur le site :
http://www.yogaesoteric.net/content.aspx?item=5987&lang=FR
GIURGIU, Eugen; Giurgiu, Octavian Claudiu. *Plantele medicinale importante în tratamentele naturiste.* [en ligne], [consulté le 20 mars 2013]. Disponible sur: http://www.scribd.com/doc/128951472/Plantele-medicinale-importante-in-tratamentele-naturiste-edi%C8%9Bia-a-III-a

ISPAS, Sabina. Hypostases du végétal dans la spiritualité roumaine [consulté le 5 janvier 2013]. Disponible en ligne sur le site :
http://www.cntdr.ro/sites/default/files/c2010/c2010a38.pdf
NISTREANU, Anatolie. *Plante medicinale din flora Republicii Moldova: atlas.* Chișinău, 2006 [en ligne], [consulté le 09 octobre 2012]. Disponible en ligne sur le site :
http://www.scribd.com/doc/61832485/plante-medicinale-din-flora-republicii-moldova-atlas

PERGAUD, Louis. Plantes médicinales et leurs bienfaits. Paris : Mercure de France, 1963
POPESCU, Honoris. *Resurse medicinale în flora României.* Cluj-Napoca: Dacia, 1984

SĂHLEANU, Victor; Stugren, Bogdan. *Mică enciclopedie de biologie şi medicină: concepte, concepţii, controverse.* Bucureşti: Editura Ştiinţifică şi Enciclopedică, 1976
STRATÉGIE de l'OMS pour la médecine traditionnelle pour 2002-2005 [consulté le 15 décembre 2012]. Disponible sur: http://apps.who.int/medicinedocs/fr/d/Js2298f/

Annexes

Glossaire

charme : rite magique employé pour produire une illusion des sens ou une intervention de l'ordre dela nature ; **charme** s'emploie aussi pour désigner un objet, un remède, auquel on attribue des propriétés magiques

destin : puissance supérieure qui déciderait, selon certaines croyances, du cours des événements
enchantement : fait de jeter un charme sur quelqu'un ou quelque chose à l'aide de paroles ou d'incantations magiques

guérison : rétablissement de la santé sons séquelles
hallucinogène : se dit de substances pharmaceutiques qui provoquent des troubles de la perception et des hallucinations
maladie : toute altération de l'état de santé se traduisant habituellement de façon subjective par des sensations anormales
malédiction : concentration d'énergie négative dirigée volontairement sur une personne, un animal, un lieu, etc., dans le but de nuire ou même de détruire.
mauvais oeil : sort jeté par un regard présumé maléfique ; partout autrefois le mauvais œil était très redouté et il l'est encore aujourd'hui par de nombreux peuples du tiers monde ainsi que dans certaines campagnes d'Europe

patient : personne qui subit un traitement, une opération chirurgicale
potion : en magie, breuvage composé ordinairement de sirops ou d'extraits de plantes, cueillies à certains jours et heures bien précises, mélangés à des matières plus ou moins insolites, les « recettes » variant selon le but recherché.

Visite au Musée d'ethnographie «Achim Emilian» d'Almaşu-Mare
(27 novembre 2013)

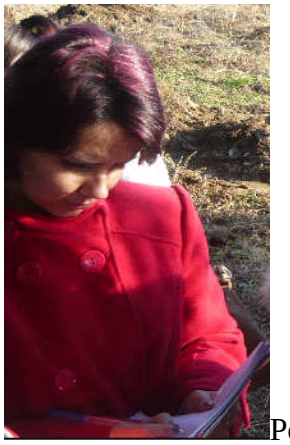
Témoignages des élèves

Dans le cadre du projet « Les traditions, un trésor oublié ou encore vivant dans le département d'Alba? », l'équipe pédagogique nous a proposé une visite au Musée d'ethnographie « Achim Emilian » du village d'Almaşu-Mare. Cette sortie a fait partie de notre recherche dans le domaine des coutumes et des traditions de la région. Mon rôle a été de prendre des photos. J'ai utilisé un appareil photo assez performant avec lequel j'ai immortalisé les images que j »ai considérées les plus représentatives de ce musée et des environs. Les paysages d'une rare beauté et les objets d'artisanat du Musée m'ont offert la possibilité de réaliser une image complète de ce que c'est le beau et unique village d'Almaşu-Mare. Étant donné la variété des objets (manuels scolaires, anciens instruments d'écriture, outils et machines agricoles, lampes, outils de travail que les mineurs utilisaient pour extraire et de traiter la plupart des métaux précieux, outils indispensables aux métiers traditionnels), je considère que le fondateur du musée a fait un effort énorme. Grâce à sa véritable passion pour le folklore, il a aménagé le musée dans sa propre maison et il a renoncé à beaucoup de choses pour organiser ses collections. Ce musée est le fruit du travail de toute une vie d'homme. Un incessant travail soutenu par l'amour pour les valeurs authentiques et la croyance en Dieu. Chaque objet semble avoir dans ce musée sa propre histoire. J'ai été très impressionnée par les paysages aux couleurs vives et la beauté du Musée qui m'a donné le sentiment de vivre pour quelques heures dans un de ces temps lointains. En plus, cette visite a été pour moi une occasion de découvrir la vie difficile des paysans d'autrefois. ***(Andreea Anghel)***

Le 27 novembre 2012, avec mes professeurs de français Alina Crisan et Georgeta Badau, ma professeur d'histoire Daniela Cetean et 14 de mes collègues nous avons fait une excursion documentaire à Almașu-Mare. Pour moi, cela a été une expérience inoubliable, car j'ai connu un homme qui a créé par des efforts personnels un musée d'ethnographie juste parce qu'il aimait son pays et son village et il voulait que les générations futures connaissent ce vrai trésor spirituel. En fait, c'est un travail qui continue depuis plus de 33 ans. Monsieur Achim Emilian nous a parlé en détail de tout ce qu »il a dans son musée et il nous a présenté également la vieille maison paysanne reconstruite dans la cour du musée. Nous avons pu entendre aussi l'histoire de la danse de « Căluşari » et celle d'une coutume appelée « Băgatul fetelor după masă ». J'ai été étonnée de ce que j'ai pu voir dans ce musée : objets ménagers et de travail, vêtements et livre anciens, poterie, peinture sur verre, billets de banque et monnaies etc. ***(Valentina-Alexandra Boitoș)***

Le 27 novembre, avec quelques collègues et nos enseignantes Alina Crisan, Georgeta Bădău et Daniela Cetean, nous sommes allés à Almașu-Mare, un village du département d'Alba, pour chercher des informations sur les traditions populaires de la région. Avec ma collègue Bianca Crișan, nous avons eu pour objectif particulier les informations relatifs à la « Littérature populaire ». Quand nous sommes arrivés à notre destination, le Musée ethnographique « Achim Emilian », nous avons été accueillis par le propriétaire du musée avec qui nous avons passé plusieurs heures. Il nous a présenté les objets du musée et leur rôle, quelques traditions du village et beaucoup d'informations dont nous pourrions bénéficier plus tard. A l'entrée du musée, j'ai vu une carte de la Roumanie et des manuels scolaires anciens, publiés il y a plus de 100 ans. Le musée, aménagé dans une maison, a plusieurs sections. Nous avons pu voir des pots en argile dans lesquels les paysans gardaient les aliments, des instruments de musique, des anciens meubles, des vêtements en tissu spécifique. Sur l'un des murs de la maison du musée, j'ai eu l'occasion de voir un calendrier orthodoxe de 1961 ce qui m'a étonnée. Un moment très intéressant a été la présentation d'une maison paysanne datant du XVIIIe siècle. Au départ, nous avons acheté quelques livres écrit par notre guide qui nous seront utiles pour notre projet. ***(Denisa Călin)***

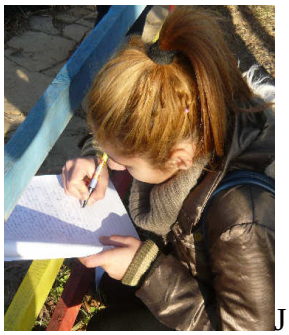
Le 27 novembre 2012, j'ai été à Almașu Mare avec mes collègues, ma professeur d'histoire, Daniela Cetean, et mes professeurs de français Georgeta Bădău et Alina Crișan. À Almașu Mare, nous avons rencontré M. Achim Emilian, un homme qui a fondé par ses efforts personnels un musée d'ethnographie disposant d'environ 10.000 objets de tous les domaines. Le musée a été ouvert en 1978. J'ai enregistré sur un dictaphone tout ce que Monsieur Achim Emilian nous a expliqué sur la danse de « Călușarii », sur l'architecture rurale et d'autres choses intéressantes. Malheureusement, la qualité des fichiers son a été assez faible et nous n'avons pas pu les valoriser pour notre projet. J'ai été très impressionnée par la façon dont il nous parlait, par les mots qu'il utilisait dans ses explications et parce qu'il répondait à toutes nos questions avec beaucoup de patience. ***(Aura Covaci)***

 Pour l'excursion à Almasu Mare, nous avons décidé que chaque groupe allait être représenté par deux élèves, ayant chacun une tâche bien claire. Finalement, le groupe a été formé de 14 élèves et trois professeurs (Mme Georgeta Bădău et Mme Alina Crișan, professeurs de français et madame professeur Daniela Cetean, notre professeur d'histoire. Quand nous sommes arrivés dans le village Almasu Mare, nous avons été accueillis par monsieur Achim Emilian, un homme simple, mais d'une grande richesse de l'esprit. Il a fondé ce musée d'ethnographie pour permettre aux générations futures de connaître le trésor folklorique de la région. Selon lui, « chaque homme de la terre doit laisser quelque chose beau derrière lui. »Le musée réunit plus de 10.000 objets de plusieurs domaines : histoire, archéologie, agriculture, artisanat. La pièce la plus vieille du musé est un marteau datant du néolithique. Nous avons pu voir de près des outils et des machines utilisés en agriculture et dans les différentes branches industrielles traditionnelles. Le musée abrite aussi de vieux livres, des costumes populaires, des armes, des monnaies et des timbres. ***(Bianca-Maria Crișan)***

Le 27 novembre 2012, nous sommes partis sur le terrain, à Almașu-Mare pour la colelcter des informations folkloriques sur la région. Le trajet n'a pas été trop long, nous sommes partis du lycée vers 12 heurs et nous sommes arrivés à Almașu-Mare vers 13 heures. Notre guide a été le fondateur même du musée, M. Achim Emilian, qui nous a présenté son village et son musée avec beaucoup de passion et de fierté. J'ai été particulièrement impressionnée de ce qu'il nous a raconté sur la danse de « Călușari », danse spécifique à ce village. Mon devoir, comme celui de ma sœur, Marina, a été de surprendre dans la photographie le spécifique rural tel qu'il était présenté dans les collections du musée. ***(Adina Drăgan)***

Le 27 novembre 2012, a eu lieu la première recherche de terrain dans le cadre de notre projet. Nous sommes partis vers midi de devant le Lycée national « Horea, Cloşca şi Crişan ». Une heure plus tard, nous arrivions à Almaşu- Mare, au musée « Achim Emilian ». M. Achim Emilian nous attendait devant son musée. Il est le fondateur du musée qui porte son nom. Il nous a raconté des choses intéressantes sur le village d' Almaşu-Mare, sur son idée de fonder ce musée et sur le musée que nous allions voir. Nous avons appris non seulement des informations sur les collections du musée, mais aussi beaucoup de détails sur tout ce que signifie la vie du village. Mon devoir dans le cadre de cette recherche de terrain a été de prendre des photos. J'ai essayé de surprendre le mieux possible la grande variété des objets exposés dans ce musée : objets de ménage, poterie, outils de travail des agriculteurs, des travailleurs du bois, des tisseurs, des forgerons, mais aussi des livres anciens, des tableaux religieux et des costumes populaires. Il a fait beau et j'ai pu photographier aussi une vieille maison qui appartient au musée, construite en bois, très belle dans sa simplicité. ***(Marina Drăgan)***

Le 27 novembre 2012, avec une partie de mes collègues et trois de nos mes professeurs, Mme Georgeta Bădău, coordonnatrice du projet, Mme Alina Crișan, professeur de français et Mme Daniela Cetean, professeur d'histoire, nous sommes partis pour une recherche de terrain à Almașu Mare. Le but de cette sortie a été la documentation pour notre projet « Les traditions, un trésor oublié ou encore vivant dans le département d'Alba? » et la collecte d'informations et de photos utiles à chaque groupe pour la rédaction du projet. Vers 12 heures, nous sommes partis d'Alba Iulia vers Almașu Mare, en minibus. L'itinéraire nous a surpris parce que nous avons vu des lieux nouveaux et des paysages de rêve. Arrivés à la destination, le musée de M. Emilian Achim, nous avons été reçus chaleureusement par le fondateur même du musée. Monsieur Achim nous a parlé de son musée, de l'année de sa création, des zones d'où il avait ramassé les objets et les informations. Ensuite, il nous a dévoilé ses pensées en ce qui concerne le pays et le folklore, il nous a parlé de la localité d'Almașu Mare, des gens de l'endroit et de leurs occupations, il nous a fait une présentation du village et il nous a raconté quelque chose sur les années d'antan. Après ces moments agréables, Monsieur Achim Emilian nous a présenté le musée dans lequel nous avons vu de vrais trésors. J'ai été surprise de voir une paire de sandales portées par les paysans roumains à l'Union d'Alba Iulia, en 1918, un instrument de coiffure des cheveux, un vieux pick-up fonctionnel, la collection d'horloges et bien sûr, tous les objets qui touchent à l'esprit et nous rendent amoureux du folklore et de notre pays. Près du musée se trouve une vieille maison, un vrai trésor, une étable pour les animaux, une annexe ménagère, un moulin à moudre apporté au musée avec un grand effort. Chaque élève a eu son rôle: les uns ont écrit, les autres ont pris des photos, quelques-uns ont filmé et une collègue a enregistré avec un dictaphone. Mon rôle a été de noter les informations offertes par Monsieur Achim et de l'interviewer, ce qui m'a fait un grand plaisir. À la fin de cette visite, certains élèves ont acheté deux livres de Monsieur Achim. Mon opinion est que ces livres sont très précieux, grâce aux informations inclues et au travail de de leur auteur. ***(Angela-Andreea Pleșa)***

 J'ai participé à côté de mes collègue et de mes professeurs Georgeta Bădău, Alina Crișan et Daniela Cetean à une inoubliable visite, celle du Musée ethnographique d'Almașu-Mare. J'ai eu l'occasion de connaître le fondateur du musée, M. Achim Emilian qui a été un excellent guide. Il nous a décrit tout à tour toutes les sections de

son musée fondé en 1973 ainsi que l'intérieur et l'extérieur d'une maison paysanne visitable en plein air. J'ai été surprise de voir les vieux objets utilisés dans la cuisine paysanne, mais aussi des pièce de monnaie et d'anciens billets de banque. ***(Delia Rusan)***

Mon rôle (comme celui de mes collègues Alexandra-Valentina Boitoș, Bianca-Maria Crișan, Andreea-Angela Pleșa, Delia Rusan, Adriana-Roxana Mocan et Iulia-Alexandra Tamaș) a été de rédiger un article à la manière d'un jurnaliste. Quand nous sommes arrivés à Almasu Mare, le 27 novembre 2012, nous avons été accueillis par M. Achim Emilian qui a fondé un musée qui porte son nom en 1979, inspiré par l'amour pour la son village, pour les hommes, les paysages, les traditions, les habitudes de cette région. Il nous a dit qu'il a considéré qu´il doit laisser quelque chose d'important pour les villageois et pour sa famille. Monsieur Achim Emilian nous a présenté le musée qui abrite plus de 10.000 objets de toute la région d'Alba (manuels, navires en argile, instruments musicaux, vêtements traditionnels, peintures sur bois et sur verre, outis nécessaire aux métiers traditionnels). Nous avons eu le droit de prendre des photos partout dans le musée. Nous avons visité aussi une vieille maison paysanne, reconstruite comme pièce de musée en plein air. Monsieur Achim Emilian nous a parlé aussi de la danse « Călușarii » et de sa signification, y compris des symboles de cette ancienne danse traditionnelle roumaine. Nous avons acheté des livres pour avoir un souvenir agréable et pour nous informer pour notre projet bilingue. Nous avons remencié monsieur Achim Emilian pour sa leçon de culture et de patriotisme et nous sommes rentrés chez nous très heureux. ***(Cristina-Elena Samoilă)***

Le 27 novembre 2012, vers 12 heures, moi, 13 autres collègues de classe et trois professeurs nous sommes allés à Almasu Mare. La route a Almasu Mare a duré une heure environ. Nous avons rencontré avec M.Emilian Achim à l'entrée du musée qui porte son nom. M. Emilian Achim est un ancien mineur qui a accompli son reve d'avoir un musée. Le musée est en réalité un veille maison paysanne. Dans le musée il y a plus de 100.000 objets représentatifs pour tous les domaines de la vie des habitants de cette région. Monsieur Achim nous a raconté passionnément l'hitoire de chaque coin de son musée. La

visite à Almașu-Mare a été pour moi une experience très agreable grâce à laquelle j'ai appris beaucoup de choses nouvelles et intéressantes sur la culture roumaine. ***(Iulia-Alexandra Tamaș)***

Le 27 novembre 2012, moi, mes professeurs de français, Alina Crișan, Georgeta Bădău, le professeur d'histoire D.N.L, Cetean Daniela et 13 autres collègues, nous sommes partis pour une recherche sur le terrain à Almasu Mare. J'ai enregistré avec une caméra tout ce qui s'est passé au musée du monsieur Achim Emilian. Mon collègue Alexandru Stanciu a fait la même chose. Monsieur Achim nous a présenté son beau musée composé de plusieurs pièces. Pour moi, cette sortie a été mémorable parce que Monsieur Achim a ouvert son âme devant nous comme si nous le connaissions depuis toujours. (***Horațiu-Cătălin Varro)***

Nos interviews

Interview avec le muséographe Achim Emilian sur la vie musicale et folklorique d'Almaşu-Mare

Propos recueillis le 27 novembre 2012 par Andreea-Angela Pleșa

Données personnelles de l'interviewé :

Nom et le prénom: ***Achim Emilian***

Surnom : ***Râpaca***

Date de naissance : ***27 septembre 1940 (72 ans)***

Lieu de naissance : ***Almaşu-Mare***

Occupation principale : ***collecteur de folklore***

Etudes : **Ecole profesionnelle**

État civile: ***marié***

Données générales sur ses moyens préférés d'information :

Vous avez : a) un diffuseur b) un pick-up ***c) une radio d) une TV*** e) un magnétophone

f) un lecteur de cassette g) ce n'est pas le cas

Quel genre de musique vous aimez écouter? ***a) populaire*** b) pop c) classique

Quels sont vos chanteurs préférés?

Ioan Bocşa , Eugen Pistol , Nicolae Furdui Iancu , Veta Biriş

Vous aimez les spectacles de folklore diffusés à la radio ou à la TV? ***a) oui*** b) non c) je ne sais pas

Participez-vous aux manifestations folkloriques de votre village? a) rarement ***b) fréquemment*** c) non

Participez-vous aux autres manifestations artistiques? a) rarement ***b) fréquemment*** c) non

Quelles sont vos préférences en matière de lecture : ***a) livres*** b) journaux, magazines c) autres

Informations supplémentaires sur l'activité musicale et folklorique de l'interviewé :

Dans votre village, avez-vous des activités artistiques? ***a) oui*** b) non

Êtes-vous membre d'un orchestre/d'un groupe folklorique? ***a) oui*** b) non

Si oui, lequel? ***a) un groupe musical*** b) un chœur c) la chorale de l'église d) un groupe de danse e) une troupe de théâtre f) autre

Avez-vous l'habitude de chanter pendant que vous travaillez ? ***a) oui*** b) non c) nédecidé

Avez-vous l'habitude de chanter aux fêtes? ***a) oui*** b) non

Participez-vous aux fêtes du village? ***a) oui*** b) non c) parfois

L'avis de l'interviewé sur les chansons folkloriques :

Chante-t-on encore des vieilles chansons ? a) Oui ***b) Non*** c) Parfois

Avez-vous l'habitude de chanter une chanson après l'avoir entendue à radio, à la TV, sur un disque ? ***a) oui*** b) non c) parfois

Si oui, quel genre de chanson aimez-vous fredonner : a) n'importe quelle chanson ***b) celles qui ressemblent à la musique de notre région*** c) celles que j'entends dans mon village

De nos jours, quelles sont les occasions où on chante le plus ? a) au baptême b) à la danse ***c) au mariage*** d) aux funérailles e) autre

À quelle occasion peut-on entendre de vieilles chansons ? a) au baptême b) à la danse c) au mariage d) aux funérailles ***e) autre***

Respecte-t-on encore les traditions roumaines : a) pleinement ***b) partiellement*** c) non

Qui organise des spectacles folkloriques dans votre village ? a) les étudiants b) les jeunes célibataires c) les adultes ***d) autres***

Quelle est l'attitude des gens d'aujourd'hui envers la musique populaire ? a) on l'écoute b) on la chante ***c) on la chante et on l'écoute*** d) on ne l'écoute plus

Interview avec Mme Aurelia Florea, cuisinière de noces de Cricău, la gastronomie traditionnelle de notre région

Propos recueillis le 14 mars 2013 par Alexandra-Valentina Boitoș

Comment avez-vous commencé votre carrière dans ce domaine ?

Mes grands-parents, ma mère, puis ma sœur cuisinaient très bien et ils le font toujours, c'est peut-être d'eux que j'ai emprunté ma passion pour la gastronomie. J'ai commencé à cuisiner à l'âge de 14 ans, pour plaisanter, puis j'ai pris mon rôle au sérieux car j'avais besoin d'argent. Le premier plat que j'ai cuisiné à l'aide de m mère, bien sûr, a été une polenta. Quand j'ai vu que les autres appréciaient ce que je faisais, j'ai été très émue et j'ai commencé à créer toutes sortes de plats et je pense avoir fait un bon travail.

Quelles difficultés avez-vous rencontrées au début de votre carrière ?

Je dois reconnaître que j'ai eu du mal au début, j'étais très jeune, mais avec l'aide de ma mère j'ai dépassé tous les obstacles. Je me rappelle avec nostalgie mes bêtises dans la cuisine : une fois, ma mère m'avait demandé de mélanger dans une casserole pour dorer l'oignon et je l'ai brûlé ; une autre fois j'ai oublié le lait sur le feu et il m'est arrivé une fois de mettre du riz dans les boulettes de viande sans l'avoir bouilli.

Comment avez-vous choisi ce métier ? par hasard, par conviction, par passion ?

Comme je t'ai dit, toutes les femmes de ma famille ont été d'excellentes cuisinières et j'ai considéré que c'était de mon devoir de continuer la tradition de la famille et de valoriser ce talent naturel. Conviction, je ne pense pas, il s'agit plutôt du hasard et d'un peu de passion.

Quels sont les plats traditionnels que vous devez préparer le plus souvent pour vos clients ? Avez-vous un plat favori ?

A l'heure actuelle, je ne dois plus cuisiner traditionnellement, la gastronomie roumaine n'est plus forcément en vogue. Avant on me demandait la soupe de tripes, les sarmale, la polenta.

Non, je n'ai pas de plat favori, j'aime tout ce que je prépare, mais j'aime bien le pain artisanal frais, à peine sorti du four et les soupes un peu aigres.

Je sais que vous cuisinez très souvent pour les noces. Les préférences de vos clients visent plutôt la cuisine européenne ou celle roumaine ?

C'est vrai, je suis très sollicitée pour les noces. Mes clients veulent, en général, quelque chose de simple et rarement un repas de noce traditionnel. Il y a plus de 10 ans qu'on m'a demandé de préparer des plats traditionnels. Maintenant, je dois cuisiner une soupe de légume, les gâteaux s'achètent de chez le pâtissier et voilà que le goût pour nos plats traditionnel se perd et je le regrette.

Quels étaient autrefois les plats de noces et qu'est-ce qu'on cuisine de nos jours ?

Autrefois, il y avait beaucoup de nourriture et de boisson : soupe de tripes, sarmale avec de la polenta et de la crème, salade de bœuf et, plus rarement, soupe de nouilles, rôti. De nos jours, on préfère les plats rapides, les cuisinières sont sollicitées plutôt en milieu rural car les jeunes préfèrent les restaurants avec des menus sophistiqués et la tradition roumaine risque de se perdre. C'est dommage…

Quels sont les aliments qui composent le repas traditionnel roumain d'un jour habituel?

Ça dépend de la saison…voilà un exemple : au petit déjeuner - oignon rouge, lard, « jumări », saucisse, tomates, fromage, œufs à la coque ; au déjeuner - soupe de « potroace » et au dîner – du pain à crème, une tasse de lait ou autre chose peu lourd pour l'estomac.

Selon vous, il y a de grandes différences entre la cuisine transylvaine et celle de notre département ?

Les différences ne sont pas grandes, le paysan est le même et les habitudes culinaires se ressemblent.

Quelles techniques de conservations des aliments sont encore pratiquées à l'heure actuelle ?

Voyons, par exemple, on met les haricots verts sur un fil pour les sécher et en préparer de la soupe en hiver. De la même façon on obtient les raisins secs. Il y a ensuite la macération en saumure des légumes (« murături »). Autrefois, on faisait bouillir les légumes, puis on les mettait au soleil, ensuite on les déposer dans la cave. Aujourd'hui, on met trop d'agents de conservation, à mon avis.

Pourquoi, à votre avis, les gens ont perdu l goût pour la cuisine traditionnelle ?

Les gens deviennent de plus en plus modernes et s'intéressent aux plats traditionnels des autres pays. On copie trop les fêtes et les traditions étrangères, il y a de moins en moins d'endroits où les traditions roumaines authentiques sont encore gardées. C'est dommage car nous avons de si belles traditions dont nous pouvons être fiers. Il ne faudrait pas les ignorer et

s'en moquer. Pour pouvoir apprécier de nouveau nos traditions, y compris celles gastronomique, il faut recommencer à aimer ce pays au lieu de le critiquer et nous devons commencer à promouvoir notre culture et notre civilisation au lieu d'emprunter celles d'ailleurs.

Interview avec Mme Elena Toma, chanteuse de musique traditionnelle d'Ighiu, sur le rôle de la musique traditionnelle dans la vie de la communauté rurale

Propos recueillis le 28 mars 2013 par Andreea Anghel

Comment sont-elles conservées les traditions folkloriques dans votre région?

Tout ce qui tient du folklore est très bien conservé. Les traditions sont respectées et transmises à la jeune génération par les danses, les chansons, les costumes.

Quelles seraient les principales caractéristiques de la chanson de votre région?

La principale caractéristique des chansons de notre région est que certaines d'entre elles, par exemple « doinele » expriment le désir, la souffrance, la douleur, l'amour 'tandis que les autres, par exemple les chansons de jeu expriment l'amour partagé, le bonheur, la plénitude.

Comment le public de votre région reçoit-il la musique traditionnelle ?

Dans tous les festivals et les concours auxquels j'ai participé pour représenter la zone d'Ighiu j'ai reçu des applaudissements, des félicitations et même des encouragements pour continuer, pour faire avancer tout ce qui signifie le folklore de ce village.

Comment est-elle entrée la musique populaire dans votre âme? Avez-vous eu un modèle, un guide ?

La musique populaire est entrée dans mon âme depuis l'âge de deux ans quand j'ai entendu chanter ma mère. Mon modèle c'est elle.

Combien de temps faut-il mettre pour apprendre une nouvelle chanson?

On n'a pas besoin de temps pour apprendre une nouvelle chanson. Je crois que si l'on aime on l'apprend tout de suite. Donc, il faut avoir la passion de la musique et les choses avancent vite.

Pourriez-vous nous parler un peu de votre activité artistique ?

Mon activité artistique est vaste. J'ai chanté dans plusieurs endroits, à București, à Bistrița Năsăud, à Târgu Cărbunești et j'ai enregistré à Cluj pour le professeur Dumitru Buzoianu, pour la chaîne TVR2, pour la chaîne TV Favorite etc.

Avez-vous jamais composé de la musique?

J'ai composé seulement des paroles pour les chansons.

Que pensez-vous du rôle du folklore?

Je pense que le rôle du folklore c'est de rendre meilleur le public, de lui apporter le bonheur dans l'âme, de lui ranimer les souvenirs les plus chers et de l'aider à mieux comprendre la communauté rurale.

Les traditions et les coutumes roumaines dans la vision des élèves

Étude de cas au Lycée National « Horea, Cloșca și Crișan» d'Alba Iulia

Coordonnatrice : Lucreția Bîrz, sociologue et bibliothécaire-documentaliste

Groupe de travail : Irina Mihu, Cristina-Elena Samoilă, Bianca-Maria Crișan, Alexandra-Valentina Boitoș, Raluca-Maria Roșu, Alexandru-Paul Gânfălean, Andreea-Angela Pleșa

Pour identifier les opinions des élèves sur les traditions et les coutumes roumaines, nous avons réalisé une recherche sociologique au Lycée National « Horea, Cloșca și Crișan» d'Alba Iulia.

Notre recherche s'est déroulée dans la période mars-avril 2013 et nos objectifs ont été les suivants:

- identifier l'opinion des élèves sur les traditions roumaines ;
- connaître l'opinion des élèves sur la musique traditionnelle roumaine;
- connaître l'opinion des élèves sur les danses traditionnelle roumaines;
- identifier l'opinion des élèves sur la littérature populaire roumaine;
- connaître l'opinion des élèves sur la gastronomie traditionnelle roumaine;
- identifier l'opinion des élèves sur la guérison de certaines affections à l'aide des plantes médicinales;
- identifier l'opinion des élèves sur les croyances populaires roumaines;

- identifier les traditions roumaines qui sont encore respectées dans les familles des élèves;
- identifier les traditions roumaines qui sont encore conservées dans le département d'Alba;
- identifier l'opinion des élèves sur l'importance que les Roumains accordent à leurs traditions ;
- connaître l'opinion des élèves sur la nécessité de promouvoir les traditions roumaines;
- identifier les opinions des élèves sur le besoin de conserver les coutumes et les traditions;
- identifier les connaissances des élèves sur les métiers traditionnels qui sont encore pratiqués dans certaines zones du département d'Alba;
- identifier l'intérêt des élèves pour l'apprentissage des métiers traditionnels au XXIe siècle;
- identifier l'intérêt des élèves pour les danses traditionnelles;
- identifier les connaissances des élèves sur des écrivains roumains qui se sont inspirés de la littérature populaire;
- identifier les connaissances des élèves sur les poésies inspirées de la littérature populaire;
- connaître l'opinion des élèves sur la nécessité d'une meilleure promotion de la littérature populaire roumaine;
- identifier les plats traditionnels roumains que les familles des élèves ont encore l'habitude de préparer;
- identifier la disponibilité des élèves d'apprendre plus de choses sur la cuisine traditionnelle roumaine;
- identifier l'opinion des élèves sur la promotion des plats traditionnels roumains;
- identifier les connaissances des élèves sur certaines plantes à propriétés thérapeutiques;
- identifier l'opinion des élèves sur la guérison à l'aide des plantes médicinales;
- identifier les connaissances des élèves sur certaines plantes médicinales;
- identifier la fréquence de l'emploi des plantes médicinales dans les familles des élèves;
- identifier la disponibilité des élèves d'apprendre plus de choses sur les plantes médicinales et sur leurs propriétés thérapeutiques;
- identifier l'opinion des élèves sur la promotion des plantes médicinales;
- identifier les connaissances des élèves sur certains rituels populaires roumains;
- identifier les rituels roumains qui sont encore pratiqués dans les familles des élèves;
- identifier l'origine des familles de certains élèves.

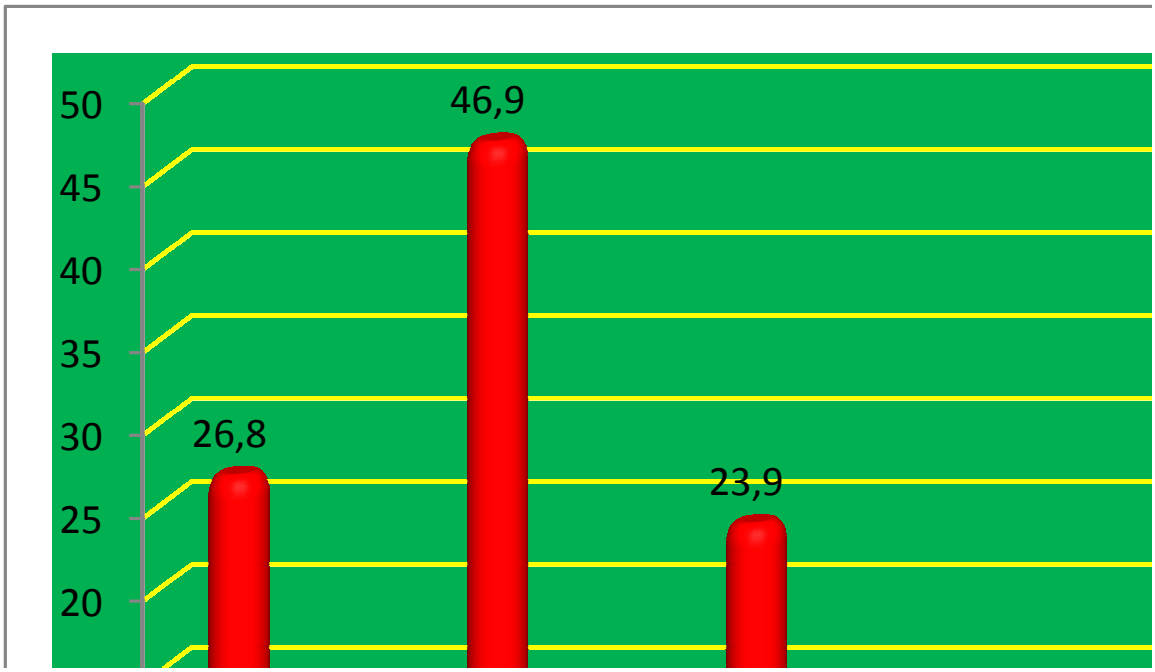
Pour réaliser notre recherche, nous avons choisi la méthode de l'enquête et nous avons utilisé le questionnaire comme instrument de collecte des données. Pour traiter l'information, nous avons fait appel à une série d'outils de statistiques, y compris le logiciel SPSS.

L'échantillon visé par notre recherche a été représenté par 213 élèves de 14 à 19 ans dont 156 (73,2%) filles et 57 (26,8%) garçons.

Le questionnaire a eu une série de 37 questions en roumain.

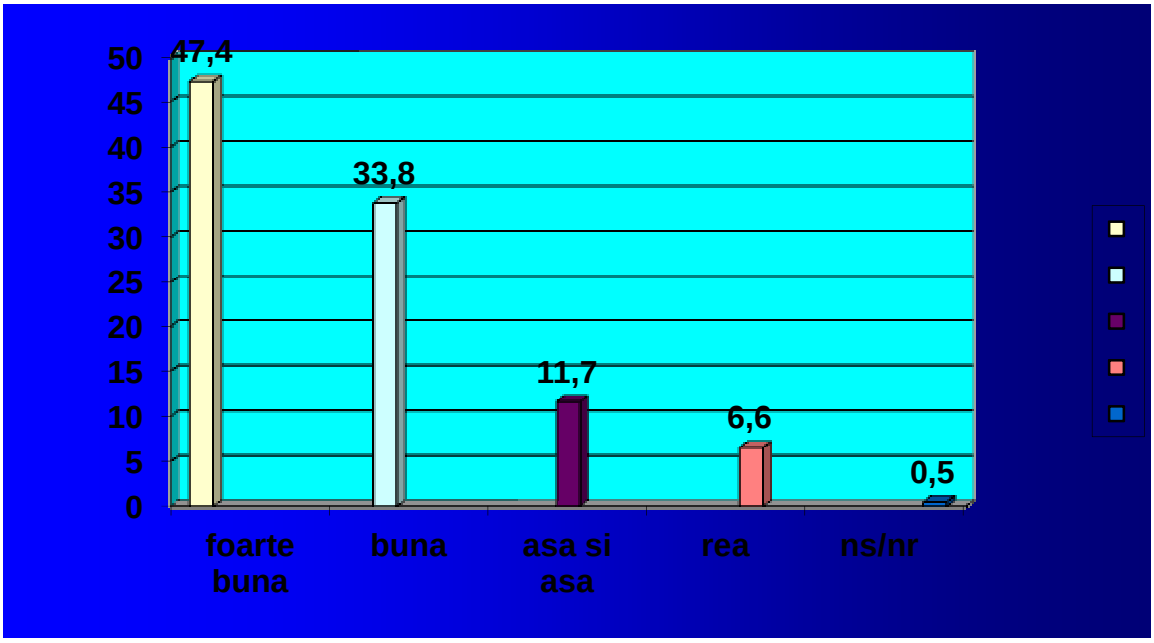
La plupart des élèves interrogés (46,9%) ont avoué avoir une très bonne opinion sur les traditions roumaines, 26,8% ont une bonne opinion, 23,9 % ont choisi la variante de réponse « comme ci comme ça », 0,9 % ont une mauvaise ou très mauvaise opinion et 0,5% ont refusé de répondre à cette question (voir la figure 1 : foarte bună: très bonne; bună: bonne; așa și așa: comme ci comme ça; rea: mauvaise ; foarte rea: très mauvaise ; NS/NR: sans réponse)

Fig.1. L'opinion des élèves sur les traditions roumaines



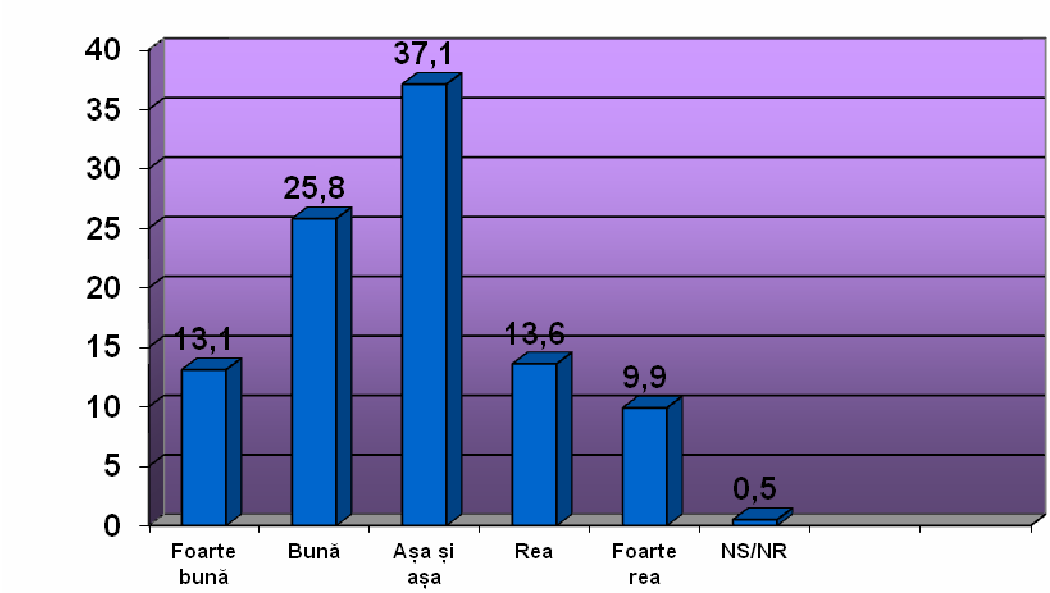
En ce qui concerne les métiers traditionnels roumains, l'opinion de la majorité des élèves est très bonne (47,4%) ou bonne (33,8%), 11,7% ont choisi la variante de réponse « comme ci comme ça », 6,6% ont une mauvaise opinion et 0,5% ont refusé de répondre à cette question. (Voir la figure 2)

Fig. 2. L'opinion des élèves sur les métiers traditionnels roumains



Sollicités d'exprimer leur avis sur la musique populaire roumaine, 25,8% des élèves ont affirmé avoir une bonne opinion, 13,1% une très bonne opinion, 37,1% ont choisi la variante de réponse « comme ci comme ça », 13,6% une mauvaise opinion, 9,9% une très mauvaise opinion et 0,5% ont refusé de répondre à cette question. (Voir la figure 3)

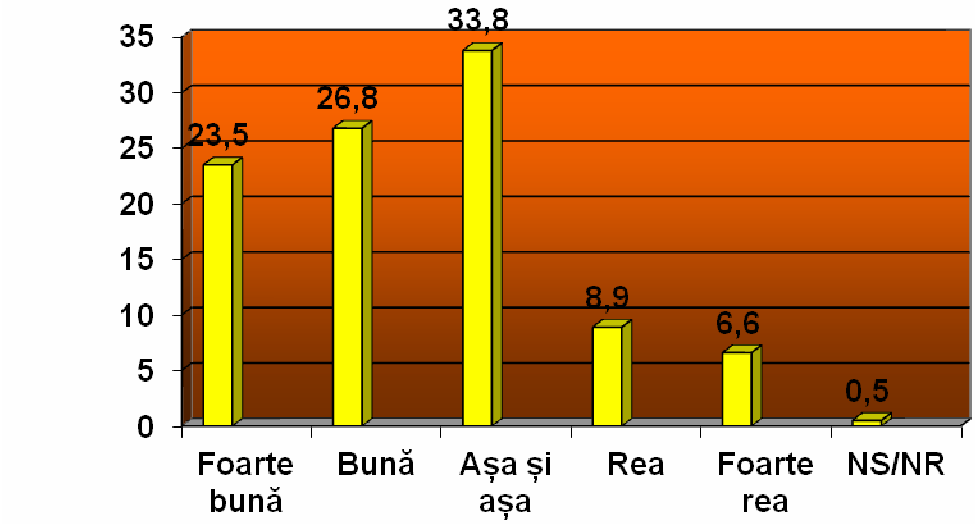
Fig.3. L'opinion des élèves sur la musique traditionnelle roumaine



En ce qui concerne les danses traditionnelles roumaine, 3,5% des élèves interrogés ont une bonne opinion, 26,8% une opinion très bonne, 33,8% ont choisi la variante de réponse

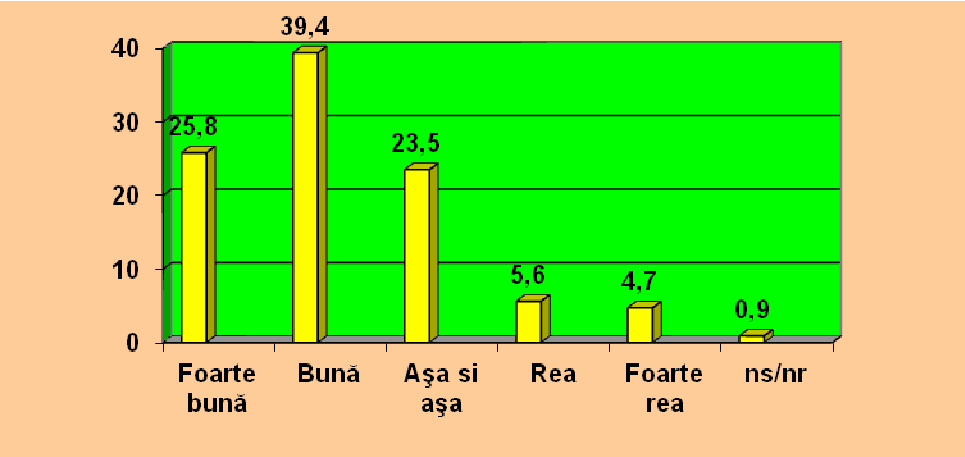
« comme ci comme ça », 8,9% ont une mauvaise opinion, 6,6% une opinion très mauvaise, 0,5% ont refusé de répondre à cette question. (Voir la figure 4).

Fig.4. L'opinion des élèves sur les danses traditionnelles roumaines



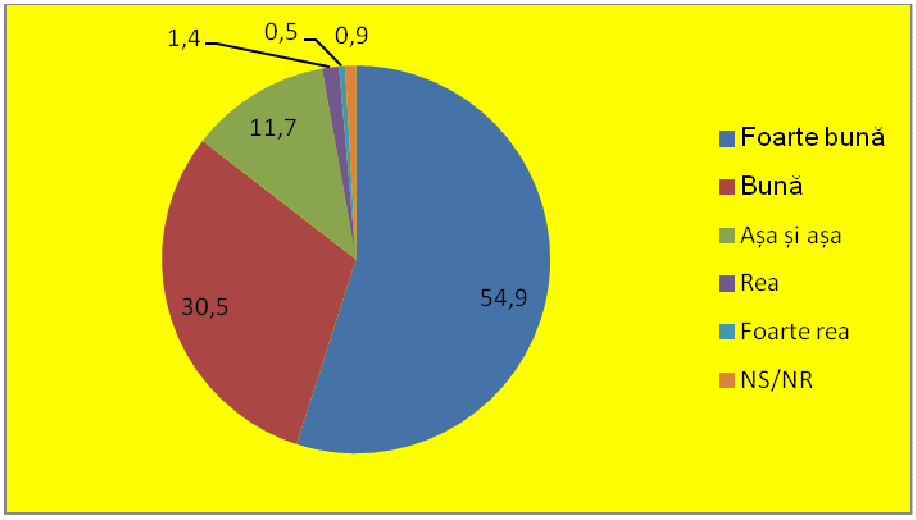
Quant à la littérature populaire roumaine, 39,4% des élèves qui ont participé à notre enquête ont une très bonne opinion, 23,5 % ont choisi la variante de réponse « comme ci comme ça », 5,6% ont une mauvaise opinion, 4,7% une opinion très mauvaise, 0,9% ont refusé de répondre à cette question. (Voir la figure 5)

Fig. 5. L'opinion des élèves sur la littérature populaire



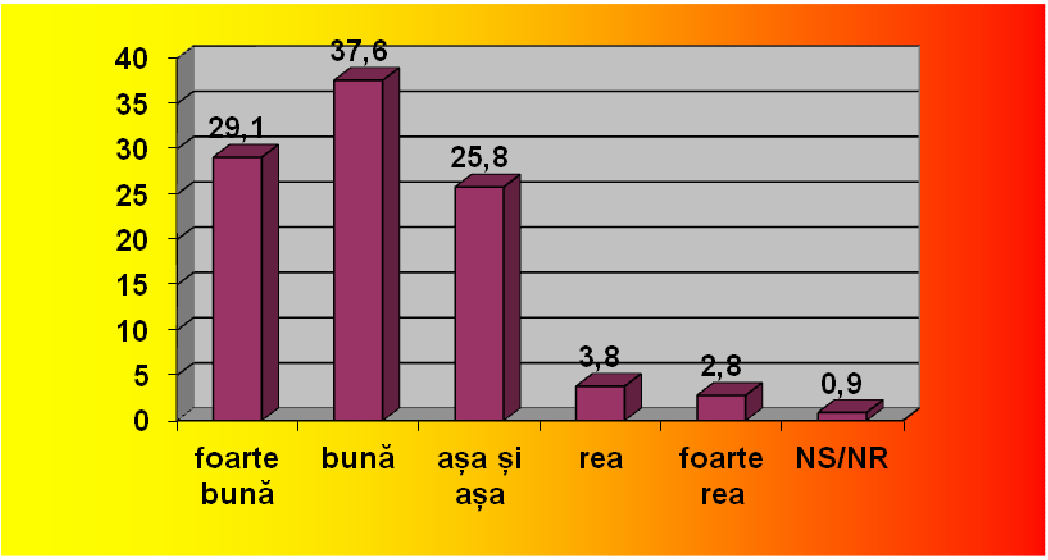
Pour ce qui est la gastronomie traditionnelle roumaine, (54,9%) des élèves qui ont répondu à nos questions ont une très bonne opinion, 30,5% une bonne opinion, 11,7% ont choisi la variante de réponse « comme ci comme ça », 1,4% ont une mauvaise opinion, 0,5% une opinion très mauvaise, 0,9% ont refusé de répondre à cette question. (Voir la figure 6)

Fig.6. L'opinion des élèves sur la gastronomie traditionnelle roumaine



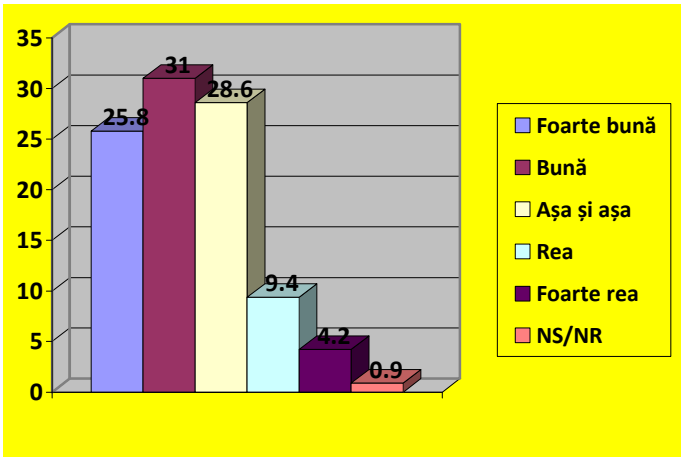
Quand nous leur avons demandé leur avis sur la possibilité de guérir certaines maladies à l'aide des plantes médicinales, 37,6% se sont déclarés favorables, 29,1% très favorables, 25,8% ont choisi la variante de réponse « comme ci comme ça », 3,8% ont avoué avoir une mauvaise opinion, 8%une très mauvaise opinion et 0,9% ont refusé de répondre à cette question. (Voir la figure 7)

Fig.7. L'opinion des élèves sur la possibilité de guérir certaines maladies à l'aide des plantes médicinales



La plupart des élèves questionnés (31 %) ont une bonne opinion sur les croyances populaires roumaines, 25,8 % une très bonne opinion, 28,6% ont choisi la variante de réponse « comme ci comme ça », 9,4 % ont une mauvaise opinion, 4,2 % ont une très mauvaise opinion et 0,9 % ont refusé de répondre à cette question (voir la figure 8).

Fig.8. L'opinion des élèves sur les croyances populaires roumaines



A la question « Les traditions roumaines sont-elles encore conservées dans votre ville/village ? », 70,4% des élèves qui ont participé à notre enquête ont répondu affirmativement, 16,9% négativement et 12,7% ont choisi la variante « Autre réponse » en la

justifiant par des réponses du genre : « la majorité », « certaines », « je ne sais pas ». (Voir le tableau 1)

Tab.1. « Les traditions roumaines sont-elles encore conservées dans votre ville/village ?»

	No.	%
Oui	150	70,4
Non	36	16,9
Autre réponse	27	12,7

Demandés si les traditions roumaines sont encore gardées dans leurs propres familles, 60,1% des élèves ont répondu affirmativement, 25,4% négativement et 14,6% ont choisi la variante « Autre réponse » en la justifiant par des réponses du genre : « occasionnellement », « certaines ». (Voir le tableau 2)

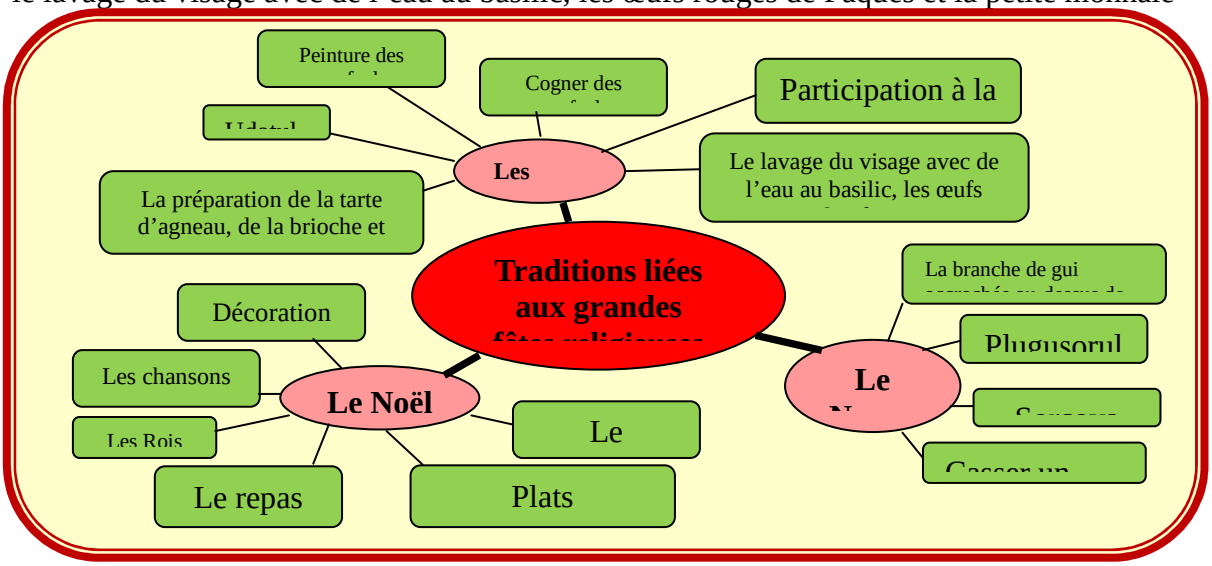
Tab.2. **« Les traditions roumaines sont-elles encore conservées dans votre famille ?»**

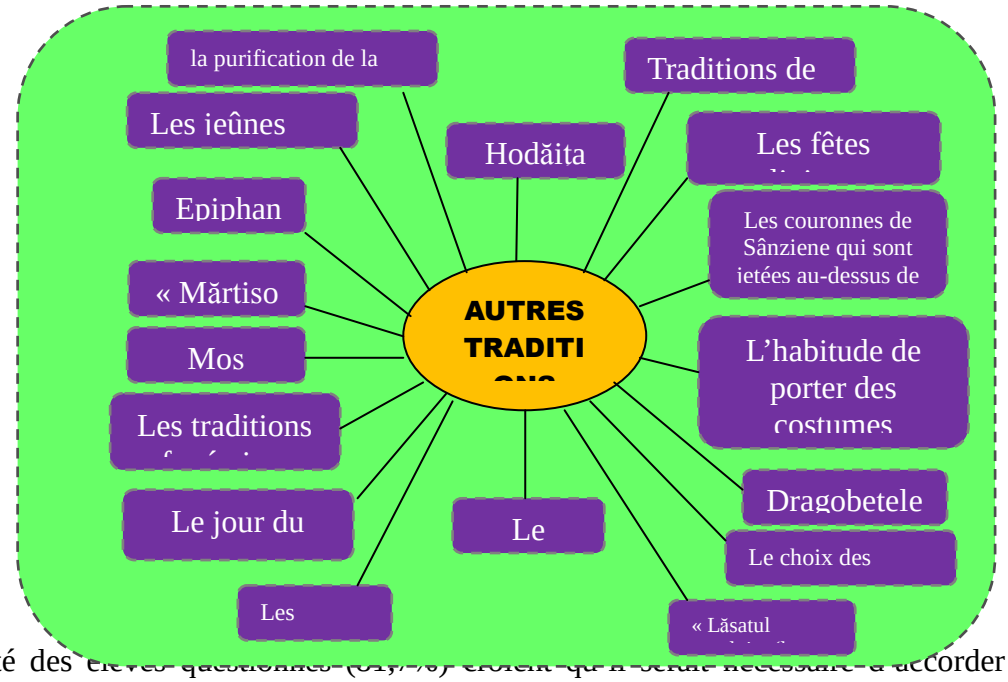
	No.	%
Oui	128	60,1
Non	54	25,4
Autre réponse	31	14,6

Quand on leur a demandé d'énumérer quelques traditions qui sont encore conservées dans leurs familles, les élèves ont mentionné les traditions de Noël (décoration du sapin, les chansons de Noël, « Craii » (« les Rois »), le repas de Noël, le rituel du sacrifice du cochon et la préparation des plats traditionnels, par exemples les « sarmale »), les traditions du Nouvel An (« pluguşorul » /« petite charrue », sorcova, la branche de gui accrochée au-dessus de la porte, le verre cassé), les traditions de Pâques (la messe de Pâques, le lavage du visage avec de l'eau au basilic, les œufs rouges de Pâques et la petite monnaie, l'arrosage des filles, la préparations de la tarte d'agneau, de la brioche et du rôti d'agneau). Les familles des élèves ont conservé aussi d'autres traditions comme : la purification de la maison « Feştania », les jeûnes, les traditions de l'Epiphanie, des Rameaux, le « Mărţişor », Père Nicolas, les traditions de noce, de funérailles, de baptême, de Dragobete, le jour du nom, les fêtes religieuses, les couronnes de Sânziene qui sont jetées au-dessus de la maison, l'habitude de porter des costumes populaire à l'église, « hodăiţa », le début du carême (« Lăsatul secului »). (Voir les figures 9 et 10)

Fig.9. Traditions liées aux grandes fêtes religieuses qui sont encore conservées dans les familles des élèves

le lavage du visage avec de l'eau au basilic, les œufs rouges de Pâques et la petite monnaie





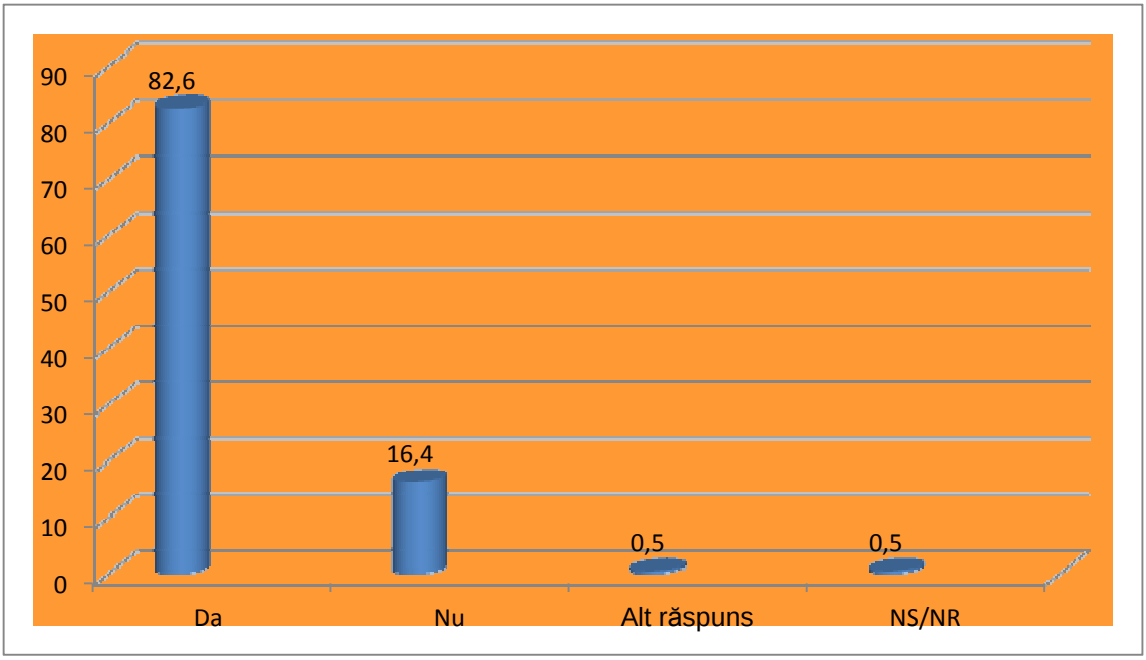
La majorité des élèves questionnés (81,7%) croient qu'il serait nécessaire d'accorder une importance plus grande à nos traditions, 11,3% ne les considères pas importantes et 7% ont choisi la variante « Autre réponse » en la justifiant par des réponses du genre : « seulement certaines traditions », « en quelque sorte ». (Voir le tableau 3)

Tab.3. « Les Roumains devraient accorder une importance plus grande à leurs traditions ? »

	No.	%
Oui	174	81,7
Non	24	11,3
Autre réponse	15	7,0

La majorité des élèves questionnés (82,6%) considèrent qu'il serait nécessaire de promouvoir mieux nos traditions, 16,4% ne croient pas qu'une meilleure promotion soit nécessaire et 0,5% ont choisi la variante « Autre réponse » ou ont refusé de répondre (voir la figure 11)

Fig.11. L'opinion des élèves sur la promotion des traditions roumaines



Le tableau ci-dessus ne relève que la majorité des élèves qui ont participé à notre enquête (86,4%) considèrent qu'il est bien que chaque peuple conserve ses coutumes et ses traditions, 7,5% croient que nous devrions accorder une importance plus grande aux traditions empruntées des autres peuples, mais qui conviennent au nôtre, 6,1% ont choisi la variante « Autre réponse » en la justifiant par des réponses du genre : «il est bien que chaque peuple conserve ses traditions, mais il faut accorder aussi attention aux traditions empruntées des autres pays qui conviennent au fond roumain », « il faut accorder de l'importance aux choses que nous aimons », « nous pouvons choisir d'adopter des traditions étrangères à condition de ne pas perdre les nôtres », « nos traditions sont très importantes, mais il ne faut pas ignorer celles des autres peuples ». (Voir le tableau 4)

Tab. 4. L'opinion des élèves sur la conservation des traditions

	No.	%
Autre réponse	13	6,1
Il est bien que chaque peuple conserve ses coutumes et ses traditions	184	86,4
Nous devrions accorder une attention plus grande aux traditions empruntées des autres peuples	16	7,5

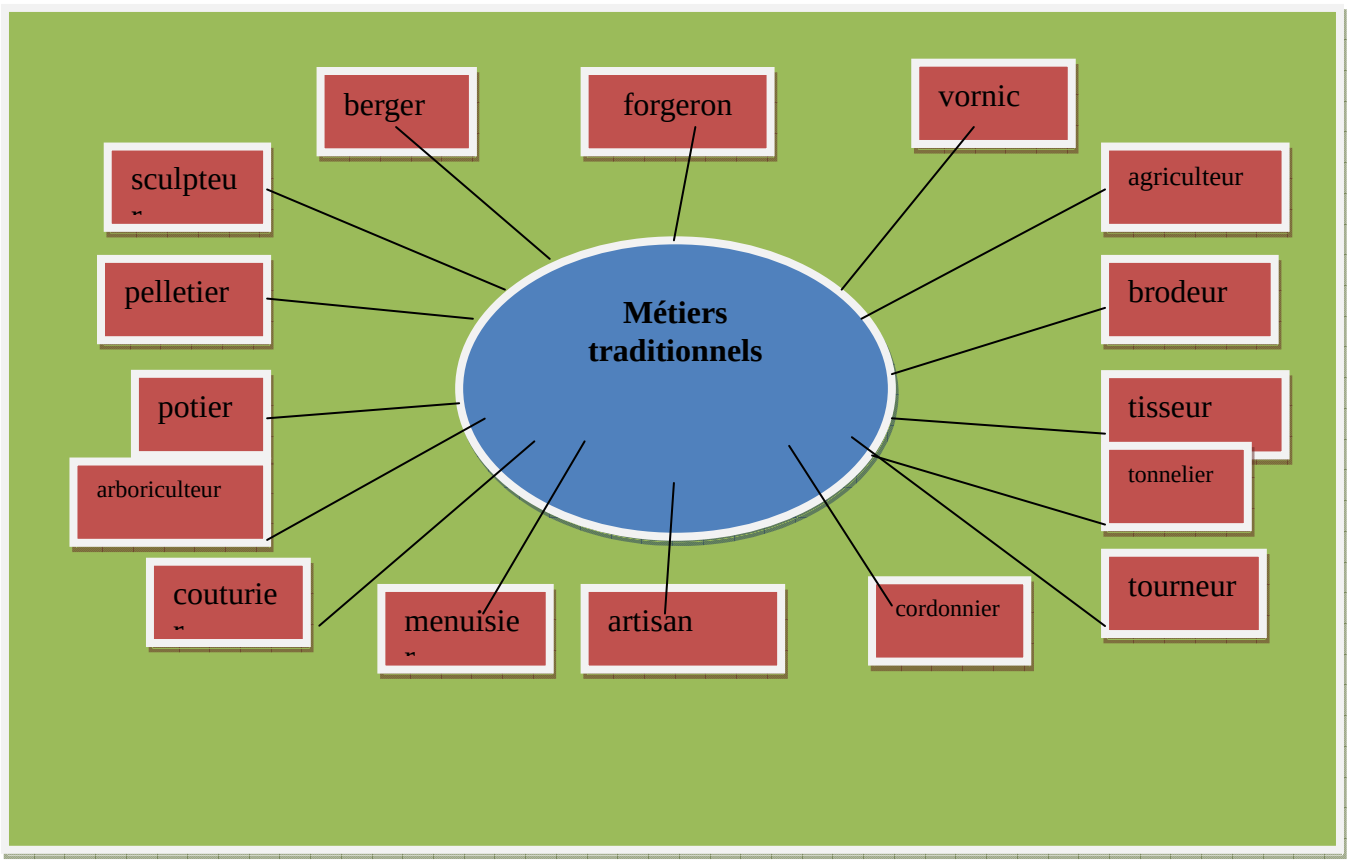
En ce qui concerne les métiers traditionnels, 59% des élèves questionnés ont affirmé que ces métiers sont encore pratiqués dans leur région, 29,1% ont affirmé que ces métiers ne sont plus pratiqués dans leur région, 10,3% ont choisi la variante « Autre réponse » et 0,9 % ont refusé de répondre. (Voir le tableau 5)

Tab.5 « Dans votre région, les métiers traditionnels sont-ils encore pratiqués ? »

	No.	%
Oui	127	59,6
Non	62	29,1
Autre réponse	22	10,3
NS/NR	2	0,9

Les élèves connaissent des métiers traditionnels et leurs exemples sont une preuve incontestable. Parmi les métiers traditionnels mentionnés il y a ceux de : berger, forgeron, « vornic » (une sorte de directeur de noce »), agriculteur, brodeur, tisseur, tonnelier, tourneur, cordonnier, artisan, menuisier, couturier, arboriculteur, potier, pelletier, sculpteur. (Voir la figure 12)

Fig.12. Métiers traditionnels



Quand on leur a posé la question s'ils étaient intéressés d'apprendre un métier traditionnel, 33,3% des élèves questionnés ont répondu affirmativement, 55,9% ont répondu négativement et 10,8% ont choisi la variante « Autre réponse » en la justifiant par des réponses du genre : « c'est possible », « je ne crois pas qu'ils soient nécessaires de nos jours », « je ne sais pas », « je sais peindre des œufs ». (Voir le tableau 6)

Tab. 6. L'intérêt des élèves pour l'apprentissage des métiers traditionnels

	No.	%
Oui	71	33,3
Non	119	55,9
Autre réponse	23	10,8

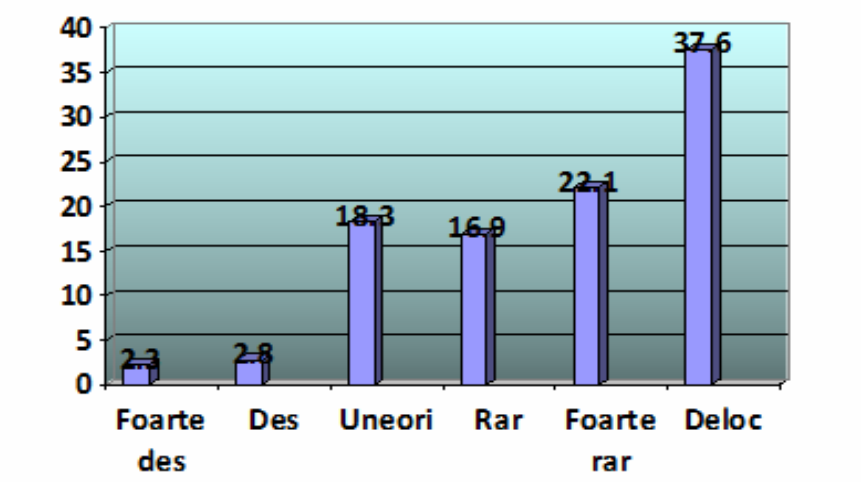
Demandés si les métiers traditionnels sont encore utiles au XXIe siècle, 50,7% des élèves questionnés ont répondu affirmativement, 29,1% ont répondu négativement, 19,7% ont choisi la variante « Autre réponse » et 0,5% ont refusé de répondre à cette question. Ceux qui ont choisi la variante « Autre réponse » ont donné des réponses du genre : « les uns », « seulement en milieu rural », « ils sont utiles du point de vue de la préservation de l'identité nationale dans l'époque de la globalisation », « je ne sais pas », « pour certaines personnes ». (Voir le tableau 7)

Tab.7. « Les métiers traditionnels sont-ils encore utiles au XXIe siècle ?»

	No.	%
Oui	108	50,7
Non	62	29,1
Autre réponse	42	19,7
NS/NR	1	0,5

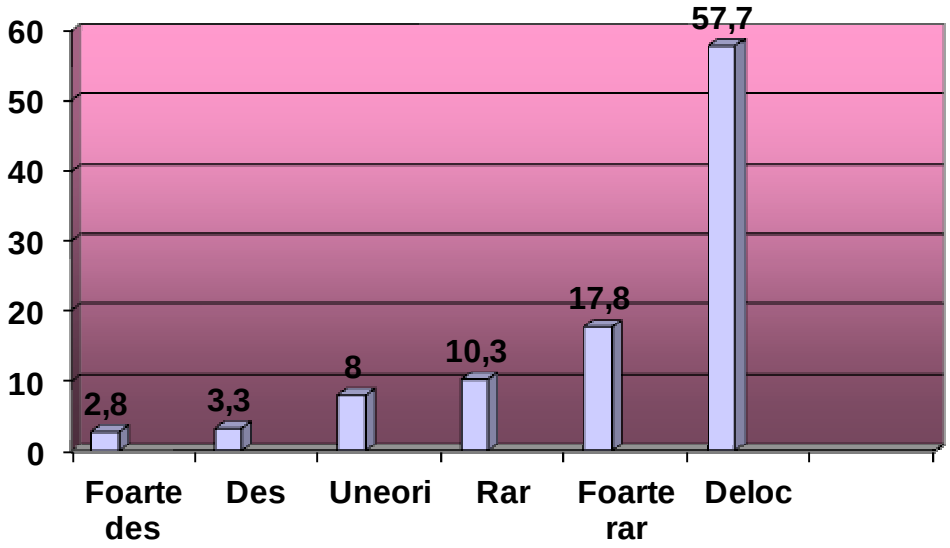
À la question relative à la musique populaire, 37,6% des élèves questionnés ont dit qu'ils ne l'écoutent pas du tout, 22,1% ont affirmé qu'ils l'écoutent très rarement, 16,9% rarement, 18,3% ont répondu « parfois » et seulement 2,8% écoutent de la musique populaire fréquemment et 2,3% très souvent. (Voir la figure 13)

Fig.13. Les préférences des élèves en matière de musique populai



Demandés s'ils pratiquent les danses populaires, la majorité des élèves questionnés (57,7%) ont choisi la réponse « pas du tout », 17,8% « très rarement », 10,3% « rarement », 8% « parfois », 3,3% « souvent » et seulement 2,8% « très souvent ». (Voir la figure 14)

Fig.14.Les préférences des élèves pour les danses populaires



A la question « Voudriez-vous apprendre à chanter des chansons populaires ? » 51,6% des élèves qui ont participé à notre enquête ont répondu négativement, 39,4% ont répondu affirmativement et 8,9% ont choisi la variante « Autre réponse » (la plupart d'entre eux étant indécis). (Voir le tableau 8)

Tab.8. « Est-ce que les élèves veulent apprendre des chansons populaires ? »

	No.	%
Oui	84	39,4
Non	110	51,6
Autre réponse	19	8,9

A la question « Voudriez-vous apprendre à danser des danses traditionnelles ? » 46% des élèves qui ont participé à cette enquête ont répondu négativement, 44,6% ont répondu affirmativement et 9,5% ont choisi la variante « Autre réponse » en mentionnant des réponses du genre : « je ne sais pas » ou « jamais ». (Voir le tableau 9)

Tab.9. **« Est-ce que les élèves veulent apprendre des danses traditionnelles ? »**

	No.	%
Oui	95	44,6
Non	98	46

Autre réponse	20	9,5

Quand on leur a demandé s'ils considèrent qu'il serait nécessaire de mieux promouvoir la musique traditionnelle roumaine, 51,6% des élèves questionnés ont répondu affirmativement, 39,9% négativement et 8% ont choisi la variante « Autre réponse » en offrant des réponses du genre « je ne sais pas » ou «parfois». (Voir le tableau 10)

Tab.10. L'opinion des élèves sur la promotion de la musique traditionnelle roumaine

	No.	%
Oui	110	51,6
Non	85	39,9
Autre réponse	17	8

En ce qui concerne leur opinion sur la nécessité de mieux promouvoir les danses traditionnelles roumaines, 56,8% des élèves questionnés ont répondu affirmativement, 36,2% négativement et 6,6% ont choisi la variante « Autre réponse » en donnant des réponses du genre « je ne sais pas » ou «probablement», « dans certaines régions », « elles sont promues suffisamment ». (Voir le tableau 11)

Tab.11. **L'opinion des élèves sur la promotion des danses traditionnelles roumaines**

	No.	%
Oui	121	56,8
Non	77	36,2
Autre réponse	14	6,6

A la question « Connaissez-vous des écrivains qui se sont inspirés de la littérature populaire roumaine ? », 54,5% des élèves questionnés ont répondu affirmativement, 42,7% négativement et 2,8% ont choisi la variante « Autre réponse ». (Voir le tableau 12)

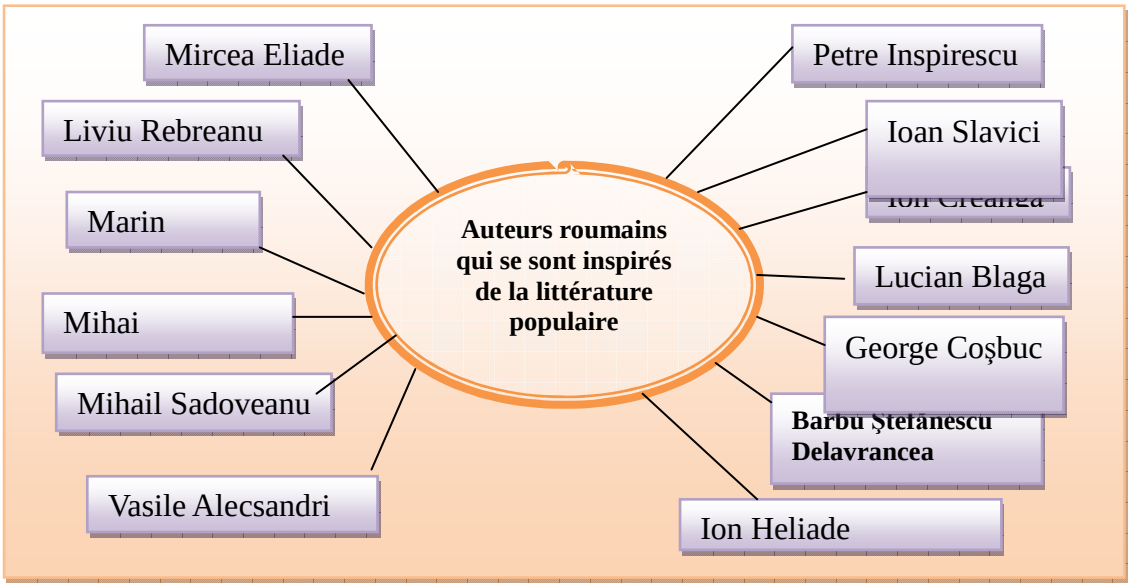
Tab.12. « Connaissez-vous des écrivains qui se sont inspirés de la littérature populaire roumaine ? »

	No.	%
Oui	116	54,5
Non	91	42,7

Autre réponse	6	2,8

Parmi les écrivains roumains qui se sont inspirés de la littérature populaire, les élèves ont mentionné : Ion Creangă, George Coşbuc, Mihai Eminescu, Ioan Slavici, Vasile Alecsandri, Ion Heliade Rădulescu, Petre Inspirescu, Liviu Rebreanu, Mircea Eliade, Lucian Blaga, Barbu Ştefănescu Delavreancea, Marin Preda et Mihail Sadoveanu. (Voir la figure 15

Fig. 15. Écrivains roumains qui se sont inspirés de la littérature populaire



Les élèves ont mentionné toute une série d'œuvres littéraires inspirées ou appartenant à la littérature populaire roumaine : « La légende de Mărțișor», « La légende de Maître Manole », « La Légende de la Vieille Dochia », « La légende du Monastère d'Argeș », « La légende du Mont de Găina », « Baltagul » (« La Cognée»), « Scrisoarea III » (« Lettre III »), « L'ombre de Mircea. A Cozia » « L'histoire de Harap-Alb », « Mioritza », « Călin, file din poveste » (« Călin, pages de conte »), « La légende de Sânziene », « Luceafărul » («Hypérion »), « Toma Alimoș », « Souvenirs d'enfance », « Jeunesse sans vieillesse et vie sans mort », « Mara », « La mort de Gelu », « Ion », « La légende de l'Olt », « Le rondel des roses qui meurent », Mademoiselle Christina », « La légende de Dragoș Vodă ». (Voir la figure 16)

Fig.16. Œuvres inspirées ou appartenant à la littérature populaire

En ce qui concerne la promotion de la littérature populaire, 77% des élèves questionnés la considèrent nécessaire, 15,5% ont répondu négativement, 6,6% ont choisi la variante « Autre réponse » et 0,9% ont refusé de répondre à cette question. (Voir le tableau 13).

Tab.13. L'opinion des élèves sur la promotion de la littérature populaire

	No.	%
Oui	164	77
Non	33	15,5
Autre réponse	14	6,6
NS/NR	2	0,9

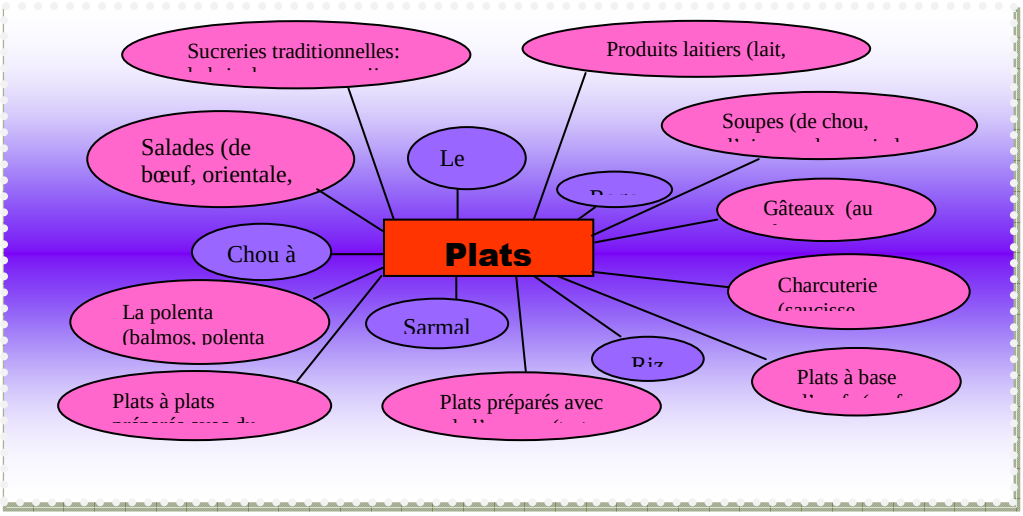
A la question « Votre famille prépare encore des plats traditionnels roumains ? » 14, 85% des élèves interrogés ont répondu affirmativement, 6,6% ont répondu négativement et 0,5% ont refusé de répondre à cette question. (Voir le tableau 14)

Tab.14. « Votre famille prépare encore des plats traditionnels roumains ? »

	No.	%
Oui	181	93
Non	14	6,6
NS/NR	1	0,5

Nous avons demandé aux élèves de dire quels sont les plats traditionnels qui sont encore préparés dans leur famille et voilà leurs réponses ci-après : soupes (de chou, d'oignon, de carvi, de tripes, de haricot, de « găluşte » /« boulette de pâte », de poivrons farcis), salades (de bœuf, orientale, pommes de terre à la paysanne, pommes de terre cuites), gâteaux (au chou, au fromage, aux pommes de terre), la polenta (« balmoş », polenta au lait, au fromage ou à la crème), la charcuterie (saucisse, caltaboş et sângerete - sortes de boudins, toba - intestins de porc farcis de gelée de viande, de foie et de couenne), plats préparés avec du porc (rôti , « mici », lard, « jumări », gelée). D'autres produits alimentaires traditionnels mentionnés par nos collègues: le pain artisanal, le ragoût, les « sarmale », le riz pilaf ou le chou à la viande. Parmi les sucreries traditionnelles mentionnés par nos collègues il y a : la brioche, « papanaşii », boulettes aux prunes et « coliva ». (Voir la figure 17)

Fig. 17. Plats traditionnels roumains



Quand ils ont été demandés s'ils considèrent qu'il faut promouvoir les plats traditionnels roumains, 87,8 % des élèves questionnés ont répondu affirmativement, 11,3% négativement, et 0,9% ont choisi la variante « Autre réponse ». (Voir le tableau 16)

Tab.16 L'opinion des élèves sur la promotion des plats traditionnels roumains

	No.	%
Oui	187	87,8
Non	24	11,3
Autre réponse	2	0,9

A la question « Connaissez-vous des plantes à propriétés thérapeutiques ? », 80,3% des élèves questionnés ont répondu affirmativement, 18,3% négativement, 0,9% ont choisi la variante « Autre réponse » et 0,5% ont refusé de répondre à cette question. (Voir le tableau 17)

Tab.17 « Connaissez-vous des plantes à propriétés thérapeutiques ? »

	No.	%
Oui	171	80,3
Non	39	18,3
Autre réponse	2	0,9
NS/NR	1	0,5

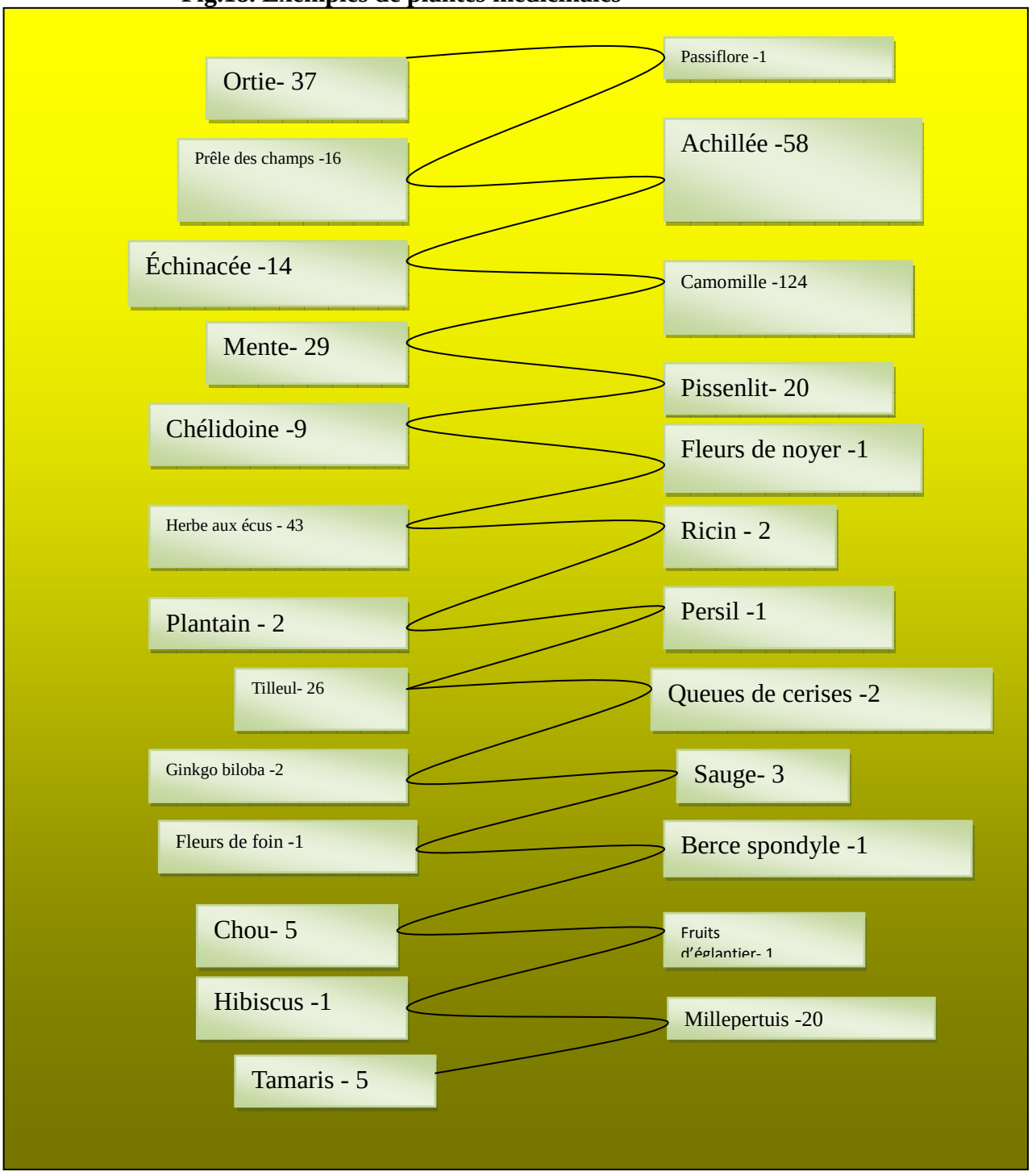
Quant à la question « Croyez-vous à l'efficacité des traitements à base de plantes médicinales ? » 79,3% des élèves qui ont participé à notre enquête ont répondu affirmativement, 8,9% négativement et 11,7 % ont choisi la variante « Autre réponse » en la justifiant par des réponses du genre : « ce type de traitement n'est pas efficace dans tous les cas», « l'efficacité dépend du type d'affection », « parfois ». (Voir le tableau 18)

Tab.18. « Croyez-vous à l'efficacité des traitements à base de plantes médicinales ? »

	No.	%
Oui	169	79,3
Non	19	8,9
Autre réponse	25	11,7

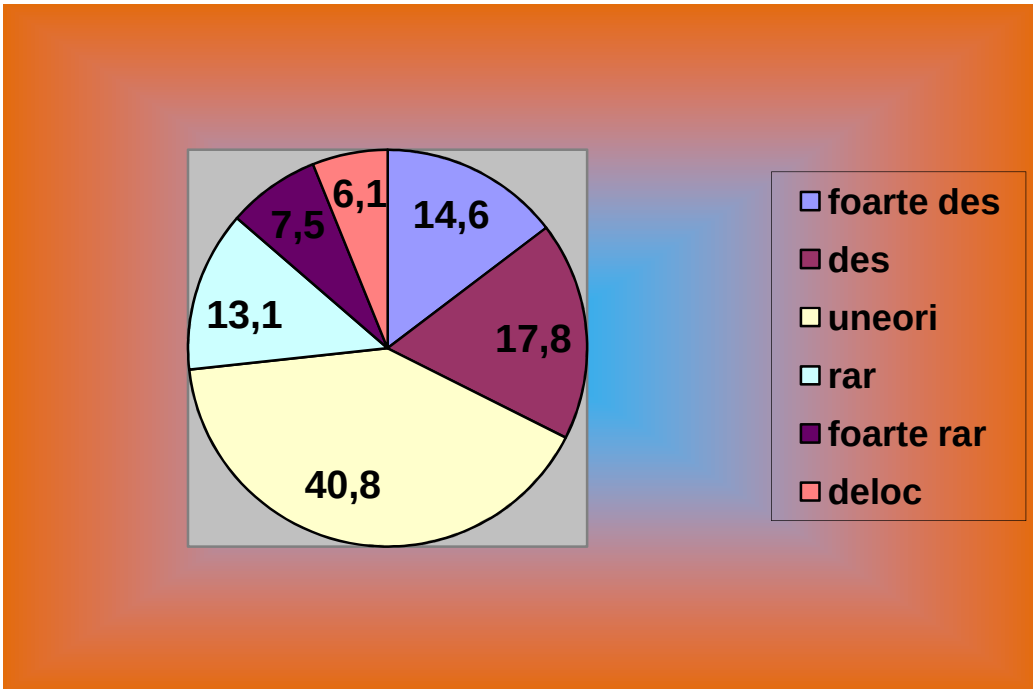
Les réponses des élèves démontrent que ceux-ci connaissent certaines plantes médicinales. Parmi les plus connues sont mentionnées: la camomille, l'achillée, l'herbe aux écus, l'ortie, la mente, le tilleul, le millepertuis, le pissenlit, la prêle des champs et l'échinacée. Les élèves ont mentionné aussi d'autres plantes médicinales comme : la chélidoine, la passiflore, les feuilles de noyer, le ricin, le plantain, le persil, les queues de cerises, le ginkgo biloba, la sauge, la berce spondyle, les fleurs de foin, le chou, les fruits d'églantier, le hibiscus ou le tamaris. (Voir la figure 18)

Fig.18. Exemples de plantes médicinales



Presque la moitié des élèves questionnés (40,8%) ont dit que les plantes médicinales sont utilisées « parfois » dans leurs familles, 17,8% ont affirmé qu'ils utilisent souvent les plantes médicinales, 14,6% très souvent, 13,1% rarement, 7,5% très rarement et 6,1% des élèves ont affirmé que dans leurs familles les plantes médicinales ne sont jamais utilisées.

Fig.19. « Quand utilisez-vous les plantes médicinales ? »



Demandés s'ils voudraient apprendre plusieurs choses sur les plantes médicinales et sur leurs propriétés thérapeutiques, la majorité des élèves questionnés (71,4%) ont répondu affirmativement, 21,1% négativement, 7% ont choisi la variante « Autre réponse » et 0,5% ont refusé de répondre à cette question. (Voir le tableau 19)

Tab.19. La disponibilité des élèves d'apprendre plusieurs choses sur les plantes médicinales

	No.	%
Oui	152	71,4
Non	45	21,1
Autre réponse	15	7,0
NS/NR	1	0,5

Quand ils ont été demandés s'ils considèrent qu'il faudrait promouvoir mieux les plantes médicinales, la majorité des élèves (82,2%) ont répondu affirmativement, 14,6% négativement et 3,3% ont choisi la variante « Autre réponse ». (Voir le tableau 20)

Tab.20. L'opinion des élèves sur la promotion des plantes médicinales

	No.	%
Oui	175	82,2
Non	31	14,6
Autre réponse	7	3,3

A la question « Connaissez-vous des rituels roumains ? », 54 % des élèves questionnés ont répondu affirmativement, 43,2% négativement, 2,3% ont choisi la variante « Autre réponse » et 0,5% ont refusé de répondre à cette question. (Voir le tableau 21)

Tab.21. « Connaissez-vous des rituels roumains ? »

	No.	%
Oui	115	54
Non	92	43,2
Autre réponse	5	2,3
NS/NR	1	0,5

Demandés si dans leurs familles les rituels traditionnels sont encore pratiqués, 28,6% des élèves questionnés ont répondu affirmativement, 60,6% négativement, 8,5% ont choisi la variante « Autre réponse » et 2,3% ont refusé de répondre à cette question. (Voir le tableau 21)

Tab.22. « Les rituels traditionnels sont-ils encore pratiqués encore dans votre famille ? »

	No.	%
Oui	61	28,6
Non	129	60,6
Autre réponse	18	8,5
NS/NR	5	2,3

Parmi les rituels qui sont encore pratiqués dans leurs familles, les élèves ont mentionné : des rituels liés à la naissance (couper une petite mèche quand l'enfant fête son premier anniversaire, les fées du destins, le don, l'argent mis sous l'oreiller du bébé, le basilic mis dans les vêtements de l'enfant), des rituels funéraires (la veillée funèbre, les miroirs couverts, les lamentations, la monnaie mise dans la main du décédé, le repas d'enterrement, le « coliva », la commémoration appelée « parastas », faite 6 semaines après la mort), des rituels liés à la noce (le riz ou le blé jeté au-dessus des invités, le verre cassé, « vornicitul », prendre la mariée de la maison de ses parents, l'enlèvement de la mariée), des rituels liés aux fêtes de Pâques (cogner des œufs, arroser les jeunes filles, entourer l'église, se laver le visage avec de l'eau dans laquelle on a mis une monnaie et un œuf rouge), rituels liés au Nouvel An (« sorcova » et « pluguşorul ») ou à l'Epiphanie (le « Iordan »). Les élèves ont mentionné aussi d'autres rituels: la purification de la maison appelée « feştanie », les incantations magiques, « odăiţa », les épis de blé sanctifiées accrochés aux tableaux religieux. (Voir la figure 20

Fig.20. Rituels qui sont encore pratiqués dans les familles des élèves

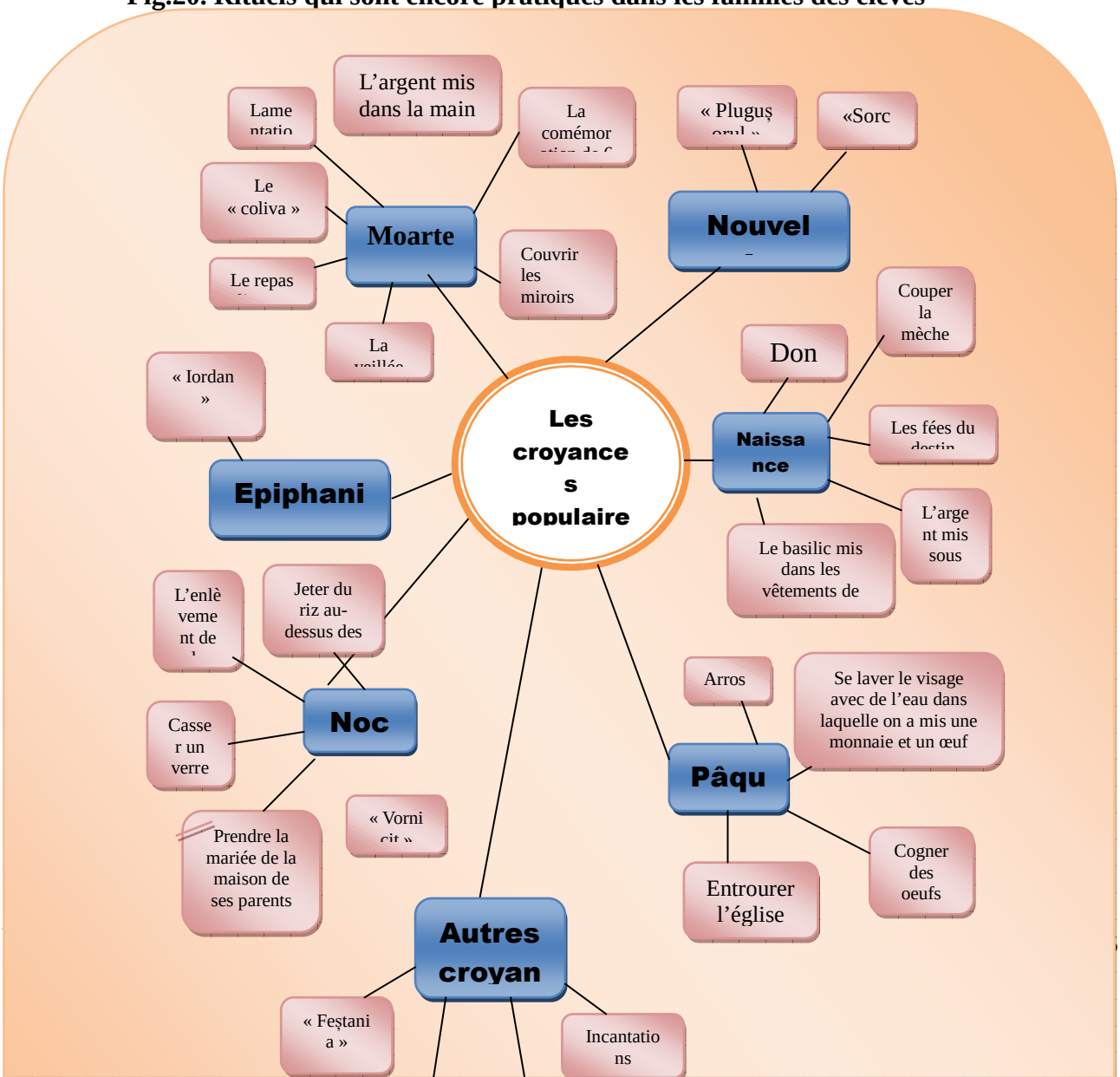
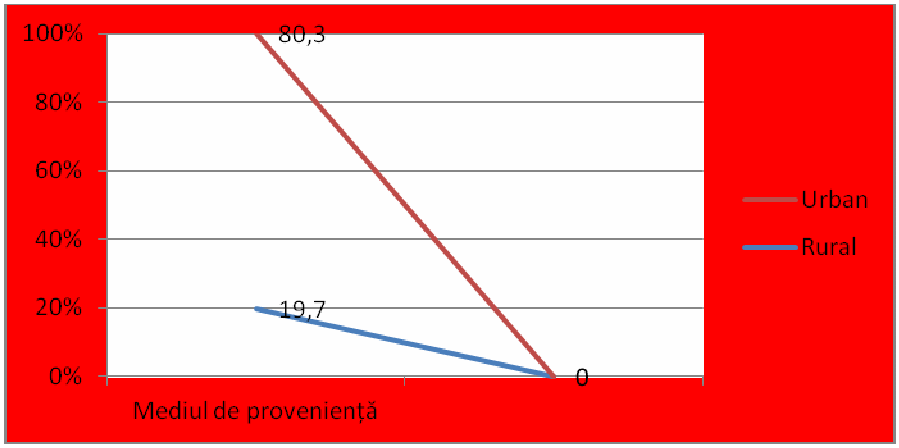


Fig 21. Le milieu de provenance des élèves



Notre recherche a mis en évidence le fait que la majorité des élèves ont une opinion favorable ou très favorable aux traditions roumaines, aux métiers traditionnels, aux musiques et aux danses traditionnelles, à notre littérature populaire, à la gastronomie traditionnelle roumaine, au traitement de certaines maladies à l'aide des plantes médicinales ou aux croyances populaires roumaines.

Les élèves de notre établissement connaissent les traditions et les croyances roumaines, les métiers traditionnels, des écrivains qui se sont inspirés de la littérature populaire, ils connaissent des plantes médicinales et, surtout, ils connaissent les plats traditionnels roumains.

La majorité des élèves qui ont participé à notre enquête considèrent qu'il faudrait promouvoir mieux les traditions roumaines, les métiers traditionnels, la littérature populaire, les plantes à propriétés thérapeutiques, les musiques et les danses traditionnelles, ainsi que les plats roumains.

Notre enquête a relevé le fait que les élèves aimeraient apprendre un métier traditionnel, des chansons et des danses traditionnels, qu'ils voudraient savoir plus sur les plantes médicinales et sur leurs propriétés thérapeutiques et qu'il seraient prêts à apprendre à cuisiner des plats traditionnels roumains.

ISBN: 978-606-8683-33-1