

SC ROMDECA SRL

“Cultura tradițională rromă din județul Dolj”

Document elaborat în cadrul proiectului “Descoperă
comorile culturii rrome”, e-MS Cod ROBG 410, proiect finanțat din
Fondul European de Dezvoltare Regională prin Programul INTERREG
V-A România-Bulgaria

MAI 2019

CUPRINS

Metodologie	2
INTRODUCERE	3
RROMII ARGINTARI	6
I. Considerații generale.....	7
II. ASPECTE SOCIALE	7
Despre meșteșug	7
Familia	9
III. ASPECTE CULTURALE.....	10
IV. Rromi argintari reprezentativi din județul Dolj	12
V. Infrastructura turistică din vecinătate	14
VII .Alte atracții din ZONĂ	15
RROMII CĂLDĂRARI.....	17
I. Considerații generale.....	17
II. Aspecte sociale.....	18
Despre meșteșug	18
Familia	18
III. Aspecte culturale.....	19
IV. Rromi căldărari reprezentativi din județul Dolj	20
V. Infrastructura turistică din vecinătate	22
VI: Alte atracții din ZONĂ.....	24
RROMII FIERARI	27
I. Considerații generale.....	27
II. Aspecte sociale.....	27
Despre meșteșug	27
Familia	29
III. Aspecte culturale.....	29
IV. Rromi fierari reprezentativi din județul Dolj.....	31

V.	Infrastructura turistică din vecinătate	35
VI.	ALTE ATRACȚII DIN ZONĂ.....	38
RROMII CĂRĂMIDARI		41
I.	Considerații generale.....	41
II.	Aspecte sociale.....	41
	Despre meșteșug	41
	Familia	42
III.	Aspecte culturale.....	43
IV.	Rromi cărămidari reprezentativi din județul Dolj	44
V.	Infrastructura turistică din vecinătate	46
VI.	Alte atracții din ZONĂ	49
RROMII CORFARI ȘI ROGOJINARI		50
I.	Considerații generale.....	50
II.	Aspecte sociale.....	50
	Despre meșteșug	50
	Familia	52
III.	Aspecte culturale.....	52
IV.	Rromi corfari reprezentativi din județul Dolj	53
V.	Infrastructura turistică din vecinătate	57
VI.	Alte atracții din ZONĂ	59
RROMII LĂUTARI.....		61
I.	Considerații generale.....	62
II.	Aspecte sociale.....	63
	Despre meșteșug	63
	Familia	64
III.	Aspecte culturale.....	65
IV.	Rromi lăutari reprezentativi din județul Dolj	65
V.	Infrastructura turistică din vecinătate	73

VI.ALTE ATRACȚII DIN ZONĂ	76
RROMII FÂNTÂNARI	78
I. Considerații generale.....	78
II. Aspecte sociale.....	79
Despre meșteșug	79
Familia	79
III. Aspecte culturale.....	80
IV. Rromi fântânari reprezentativi din județul Dolj	80
V. Infrastructura turistică din vecinătate	83
VI.ALTE ATRACȚII DIN ZONĂ.....	83
RROMII LINGURARI	86
I. Considerații generale.....	86
II. Aspecte sociale.....	87
Despre meșteșug	87
Familia	87
III. Aspecte culturale.....	88
IV. Rromi lingurari reprezentativi din județul Dolj	89
V.Infrastructura turistică din vecinătate	91
VI.ALTE ATRACȚII DIN ZONĂ.....	94
GASTRONOMIA TRADIȚIONALĂ RROMĂ	96
I. Gastronomia rromilor - reguli, cutume, rețete.....	96
II. Rețete tradiționale rrome	99
V.Infrastructura turistică din vecinătate	104
VI.ALTE ATRACȚII DIN ZONĂ.....	106
JUDECATA ȚIGĂNEASCĂ SAU STABORUL	109
I. Considerații generale, istoric	109
II. “Judecători” rromi	115
NUNTA LA RROMI.....	117

I. Caracteristici generale și specifice.....	117
II. Nunta tradițională în Dolj	120
BIBLIOGRAFIE.....	123

Metodologie pentru realizarea Studiului referitor la tipurile culturii tradiționale rome pentru județul Dolj

Studiul a fost realizat în cadrul proiectului „**Descoperiți frumusețea culturii rome**” (Cod e-MS ROBG 410), proiect implementat în cadrul Programului Interreg V-A România - Bulgaria, axa prioritară nr. 2 „O regiune verde”, Obiectivul specific 2.1 „Îmbunătățirea utilizării sustenabile a patrimoniului natural și cultural și a resurselor” de către **Asociația Transfrontalieră E(q)uilibrium Environment -ATEE**, în calitate de Beneficiar Lider, în parteneriat cu Asociația “Parteneriate regionale pentru o dezvoltare durabilă” Vidin Beneficiar 2 și Agenția de Dezvoltare Regională și Centrul de Afaceri 2000 - Montana, Beneficiar 3 .

Scop

Studiul constă în caracterizarea și evaluarea ramurilor culturii rome de pe teritoriul județului Dolj, precum și evidențierea principalelor aspecte legate de resursele și infrastructura turistică dar și generală situate în proximitatea grupurilor rome. Nu în ultimul rând acest studiu încearcă să elucideze și problemele cu care se confruntă comunitatea romă, ce ocupații au și cum au fost integrați de-a lungul timpului în zonele unde aceștia s-au stabilit.

Studiul cuprinde atât informații din surse documentare oficiale, ori studii realizate de comunitatea academică, precum și informații culese pe teren.

Obiective:

- Delimitarea categoriilor de romi din județul Dolj. Etnia romă este caracterizată de faptul că în cadrul ei există neamuri care sunt diferențiate în funcție de ocupația pe care o au membrii ei. Ca urmare primul obiectiv al studiului a fost identificarea acestor categorii (neamuri) care se întâlnesc în județul Dolj.
- Localizarea grupurilor de romi pe teritoriul județului Dolj. Odată delimitate categoriile și stabilit care dintre neamurile de romi sunt în momentul de față active în Dolj, se trece la realizarea unui al doilea obiectiv care constă în identificarea pe teren a grupurilor de romi în care se mai păstrează aceste meșteșuguri.
- Evidențierea caracteristicilor fiecărui grup de romi, aspecte legate atât de meșteșugurile practicate cât și de aspectele vieții lor sociale. Romii reprezintă un grup etnic bine conturat, iar în interiorul comunităților unde trăiesc sunt comasați în
- Identificarea factorilor care au stat la baza stabilirii acestora în anumite zone. Determinarea problemelor întâmpinate în comunitatea unde s-au stabilit

- Mai buna cunoaștere a obiceiurilor care s-au păstrat de-a lungul timpului și a bucătăriei/gastronomiei rome prin transmiterea din generație în generație a rețetelor tradiționale. Gastronomia este unul dintre elementele care stabilesc identitatea culturală a unui grup, în special unul minoritar, cum este cazul romilor. Prin urmare, au fost notate rețete tradiționale pe care femeile din comunitatea romă le cunoșteau de la mamele lor și de la bunici.
- Cunoașterea posibilităților de vizitare din județ, care să integreze și comunitățile rome: resurse turistice, infrastructura de cazare și de acces în cadrul județului. În acest sens au fost analizate cele mai importante obiective turistice, atât din zonă, cât și din apropiere, rutele către aceste destinații, precum și locurile unde turiștii se pot caza.
- Conturarea unor similitudini între ramurile de romi din județ. Informațiile culese care privesc modul de viață, obiceiurile, tradițiile, dar și cutumele sociale au fost coroborate atât cu informațiile culese din sursele documentare, cât și cu datele reieșite din celelalte cercetări de teren, astfel încât să evidențieze caracteristicile comune ale acestor grupuri.

Metode de cercetare utilizate:

- Analiză documentară asupra studiilor și publicațiilor existente în ceea ce privește istoricul culturii rome în România și în județul Dolj, dar și a caracteristicilor fiecărei ramuri rome în parte. Aceste documente sunt fie studii realizate de comunitatea științifică academică, fie cercetări realizate de către organizații non-guvernamentale implicate în cunoașterea și promovarea culturii rome.
- Analiza secundară a unor date statistice legate de populația romă, date ce provin din rapoarte oficiale și alte studii. Rapoarte și studiile oficiale care au fost folosite sunt date ale institutelor de statistică, sau ale altor instituții de stat.
- Cercetarea de teren, calitativă folosindu-se metoda interviului individual cu reprezentanți ai ramurilor rome din județul Dolj care au fost incluși ulterior în studiu. Au fost efectuate interviuri semi-structurate și poze relevante pentru evidențierea celor mai reprezentative aspecte sociale ale comunității rome din județul Dolj.

INTRODUCERE

Potrivit Recensământului din 2011¹, 3,2 % din populația României este de etnie romă (619.007 persoane).

În Dolj în cadrul aceleiași recensământ 29.839 de persoane și-au declarat apartenența la etnia romă, ceea ce înseamnă 4,5% din întreaga populație a județului. O altă cercetare efectuată însă cu experți de etnie romă² a evidențiat un număr de 35.107 persoane care și-ar declara apartenența la etnia romă, ceea ce ar ridica procentul la 5,5%. Acest gen de cercetare de teren, care se face cu experți romi, diferă de recensământul standard, pentru că include în cadrul etniei nu doar persoanele care își declară apartenența, ci și pe cele pe care locuitorii comunității le-o atribuie. Acest lucru se face pentru că există o reticență a multor persoane de a se declara ca fiind romi pentru a nu fi supuși discriminării.

Acest lucru demonstrează că Doljul este unul dintre județele în care prezența etniei rome este foarte importantă. De altfel acest lucru este explicabil și prin istoria locală. După cum se știe, migrația țiganilor spre Europa s-a desfășurat în câteva valuri succesive pe parcursul mai multor secole cuprinse între anii 800 și 1300. În Europa au ajuns undeva în secolul al XIV-lea prin Tracia. Prima lor menționare documentară a fost făcută sub denumirea de „atsincani”, varianta georgiană a formelor grecești „atsinganoi/tsinganoi”, termen folosit pentru desemnarea acestora de către bizantini. Cuvântul ar proveni din „athiggános”, respectiv „de neatins, intangibil, păgân, impur” sau față de care se recomandă precauție.

Istorici precum Nicolae Iorga și alții după el au emis ipoteza că prezența romilor pe teritoriul românesc ar fi legată de invazia tătaro-mongolă din anii 1241-1242. Ei ar fi fost antrenați ca robi de către tătari, iar la retragerea acestora țiganii ar fi rămas ca robi, în Moldova și Tara Românească. Astăzi a câștigat teren ipoteza provenienței sud-dunărene a romilor din spațiul românesc. Romii au pătruns în Țările Române de pe teritoriul acualei Bulgariei, trecând Dunărea prin zona Porțile de Fier. Ajunși aici, în scurt timp ei au devenit robi, fie pe moșiile boierilor, fie pe cele ale mănăstirilor. Ca urmare în Evul Mediu, majoritatea romilor de la nord de Dunăre erau robi boierești, domnești sau mănăstirești, ocupațiile lor principale fiind acelea de căldărari, fierari, aurari, spoitori sau lăutari.

¹Institutul național de statistică (2011), Recensământul populației și al locuințelor 2011, disponibil la: <http://www.recensamantromania.ro/rezultate-2/>

²Horváth István (editor) - Raport de cercetare – SocioRoMap. O cartografiere a comunităților de romi, disponibil la adresa <https://books.google.ro/books?id=g2HUDgAAQBAJ&>

În secolul XIX, sub influența ideilor liberale ale Revoluției de la 1848, toți oamenii au fost declarați liberi și egali, robia fiind definitiv abolită în 1856. În urma acestei dezrobiri, ei au rămas pe locul moșilor unde fuseseră robi. Ca urmare comunitățile de romi se află la Sadova, Bistreț, Bechet, Ocolna, Ghidici, Malu Mare, Coșoveni, Coțofeni, Cerăt, iar în Craiova în cartierele Fața Luncii, Brestei, Sineasca, Romanești, Popoveni, Craiovița Nouă, Bordei.

Prin reforma agrară din anul 1864, din timpul domnitorului Al. I. Cuza, unii romi primesc pământ, devenind mici țărani proprietari de pământ. Perioada interbelică marchează începutul mișcării romilor de emancipare și apariția unei elite de tip nou, care nu și-a pierdut odată cu ascensiunea socială identitatea etnică. Încep să fie înființate organizații socio-profesionale proprii. Începerea războiului și instaurarea regimului legionar și apoi antonescian a însemnat cea mai dură perioadă pentru etnia romă. La fel ca toți românii din țară, și cei din Dolj au fost deportați în Transnistria.

După 23 august 1944, începe o altă etapă în care comuniștii instaurază un regim politic nou. În anul 1948, când regimul comunist se instalase deja în România, Uniunea Generală a Romilor a fost desființată, ca de altfel tot ceea ce însemna formațiune politică de altă orientare decât cea comunistă. În același timp, tot în 1948 începe naționalizarea. Lipsa unei calificări a făcut ca mulți romi să lucreze mai ales în minerit, domeniu în care era nevoie de o mare forță de muncă. Alții erau angajați, mai ales ca muncitori necalificați, în noile fabrici și uzine ale statului. Cei mai afectați au fost românii meșteșugari, care și câștigau existența din vânzarea propriilor produse, au fost nevoiți să renunțe la meșteșugul lor și să lucreze în noile fabrici sau uzine. Pentru cei a căror meserie nu mai avea cautare, salubritatea orașelor a devenit noua lor îndelnicire. Alți romi puteau fi văzuți, deseori, colectând materiale refolosibile sau achiziționând pene, fulgi, bucăți de material textil, în schimbul cărora ofereau oale, diferite obiecte de sticlă, farfurii etc. Comerțanții au fost cei care au reușit să-și practice meseria mai tot timpul. Comerțul ambulant era tolerat de autorități mai ales pentru că el mulțumea populația și satisfăcea necesitățile oamenilor pe care comerțul legal nu le acoperea. Până la căderea comunismului, conform statisticilor, 48-50% dintre românii apti de muncă lucrau în agricultură. Cei care mai practicau meșteșugurile tradiționale, erau considerați "paraziți sociali", fapt pentru care ei au fost deseori pedepsiți, închiși sau duși cu forța la muncă. După căderea comunismului, comerțul

a devenit una dintre principalele îndeletniciri. Dacă unii și-au deschis firme, alții vând haine vechi aduse în Occident, iar alții cumpără fier vechi și cupru.

Romii din Dolj fac parte din mai multe neamuri de romi - cărămidari, rudari, spoitori, lingurari, etc. Cei mai mulți dintre ei au fost asimilați, dar își păstrează obiceiurile și tradițiile, chiar dacă nu mai vorbesc limba.

Un alt studiu realizat în Dolj, având ca temă *Marginalizarea socio-teritorială a comunităților de romi* reliefează faptul că populația romă este cea mai expusă fenomenului migraționist. Romii, indiferent de neamul căruia aparțin (rudari, căldărari, cărămidari, etc) migrează pentru a procura resurse economice³. Cele mai frecvente destinații sunt cele din vestul Europei - Italia, Spania, Belgia și Franța. În cadrul tuturor localităților familiile ce au membri plecați în străinătate au un nivel de trai mult mai bun, unii chiar peste medie.

Chiar dacă procesele de aculturație și asimilare sunt destul de însemnate și multe dintre tradițiile și meșteșugurile vechi s-au pierdut, cultura romă rămâne una bogată care poate oferi experiențe dintre cele mai variate turiștilor care vor să descopere aceste tradiții și obiceiuri.

RROMII ARGINTARI

³Eniko Vincze - Marginalizarea socio-teritorială a comunităților de romi din România. Studii de caz în județele Alba, Arad, Călărași, Dolj și Iași, studio disponibil la adresa https://www.academia.edu/7364332/Marginalizarea_socio-teritorial%C4%83_a_comunit%C4%83%C8%9Bilor_de_romi_din_Rom%C3%A2nia._Studii_de_caz_%C3%AEn_jude%C8%9Bele_Alba_Arad_C%C4%83I%C4%83ra%C8%99i_Dolj_%C8%99i_Ia%C8%99i

I. CONSIDERAȚII GENERALE

Argintarii sunt considerați printre cei mai pricepuți meșteșugari, reprezentând partea de elită a neamurilor de romi. Argintarilor li s-a dat această denumire pentru a-i deosebi de aurari, dar mai ales pentru că materialul de bază pe care îl prelucrează este argintul. Acest material prețios era preferat și de biserica ortodoxă și de populație, nu doar pentru că se găsea din belșug și era mai ieftin, ci și pentru semnificația lui magică și religioasă.

Romii argintari nu formează o comunitate compactă, trăiesc răspândiți, conviețuind alături de români, cu care interacționează și relaționează bine. Neamul romilor argintari tradiționali provine din zona Teleormanului. În prezent, acest meșteșug se practică la scară mai mică în județele Teleorman, Ialomița și Tulcea și în municipiul București. Mulți dintre argintari s-au mutat și în alte zone decât cele de proveniență, căutând condiții mai bune pentru a-și vinde produsele. În trecut călătoreau în căruțe mici, fiind ușoare, nu necesitau mult spațiu, cu coviltir de rogojină sau din pânză, trase de obicei de un singur cal (Burtea, 2002).

În județul Dolj există un meșteșugar ce trăiește sezonier în comuna Malu Mare, originar din Caracal, județul Olt.

II. ASPECTE SOCIALE

Despre meșteșug

Romii argintari sunt vestiți pentru bijuterii (inele, cercei, cruciulițe, brățări, clame pentru cravată, broșe, clame de păr, diademe, nasturi, casete etc.), dar confecționează și piese de harnașament (pinteni), accesorii de îmbrăcăminte (nasturi, butoni), obiecte de uz casnic (tacâmuri, castroane, tăvi, cupe de argint etc.), elemente pentru producția de carte (legături, încrucișări) sau obiecte religioase (cădelnițe, sfeșnice, cristelnițe, candelă, cruci, icoane, rame pentru icoane, clopote și clopoței), iar tehnica este cea a filigranului (Grigore și Sarău, 2006: 36-37).

Ei prelucrează materiale prețioase (aurul, platina și argintul) sau înlocuitorii acestora din care confecționează obiecte de podoabă, obiecte de cult precum și obiecte de artă decorativă. Există cazuri în care clienții vin la meșterii argintari cu obiecte de utilitate practică, cum ar fi lingurițe, furculițe de argint pe care doresc să le topească și să își facă din ele diverse podoabe (în astfel de cazuri, se mai plătește doar manopera).

Argintarii practică din plăcere acest meșteșug și cunosc tainele acestuia de mici copii. Secretele legate de prelucrarea materialelor prețioase se transmit din generație în generație și din tată în fiu, acestea rămânând în mentalul colectiv ca o marcă de valoare, de recunoaștere, de identificare a meșteșugului lor.

În ultimii ani, o mare parte a argintarilor, mai ales cei care trăiesc în mediul urban sau în localitățile din apropierea orașelor, s-au adaptat stilului de viață modern al populației majoritare. Cea mai importantă problemă a practicării meseriei este determinată de faptul că meșteșugarii argintari întâmpină reale dificultăți pe piața muncii actuale din cauza posibilității tot mai limitate de desfacere a mărfii, care duce la o cerere redusă a produselor pe care le confecționează. Necesitatea de a se adapta la materialele cu care lucrează, condițiile și cerințele locurilor unde își desfac marfa au constituit factori importanți pentru modul în care își practică meșteșugul. Argintarii, ca și alte neamuri care au la bază o meserie tradițională și sunt producători direcți ai propriilor creații, sunt deschiși ofertei de negociere a prețului, iar modul de negociere se face în funcție de interacțiunea cu potențialul client. Meșteșugarii argintari sunt și practicanți ai trocului, fac schimburi de obiecte și de servicii între ei și cu clienții.

Obiectele se fabrică, în cele mai multe cazuri, la casele unde domiciliază fiecare dintre ei, dar există și ateliere unde în anumite perioade se întâlnesc mai mulți meșteșugari argintari. Iarna este perioada în care argintarii lucrează mult mai mult decât în celelalte anotimpuri ale anului, deoarece își petrec ce mai mare parte a timpului acasă și dedică timpul prelucrării metalelor.

Începând din luna martie până pe 30 noiembrie, de Sfântul Andrei, meșteșugarii argintari își desfac produsele la târguri și evenimente, care au loc în toată țara. Târgurile se organizează în perioada sărbătorilor importante (sărbătorile pascale, Sfânta Maria sau alte zile ale sfinților, 1 și 8 martie, 14 februarie, Dragobete și alte evenimente cu aspect comercial) și mai ales în weekend-uri, pe o durată de 2-3 zile. În privința spațiilor de desfacere a produselor, se ajută reciproc între ei, rezervând și păstrând unul pentru altul loc de vânzare. În majoritatea cazurilor meșterii consideră că se înțeleg de parcă ar fi rude, se informează unii pe alții despre existența târgurilor, împărtășesc opinii și idei despre marfă și modul în care decurge vânzarea în anumite zone, despre cum ar putea îmbunătăți produsele și modul de prezentare și vânzare a obiectelor.

Promovarea și reclama produselor se fac doar prin expunere directă. Producerea pe loc a diferitelor obiecte și faptul că totul se petrece sub ochii

trecătorilor, este considerată de către argintari cea mai eficientă metodă de promovare a produselor și a meșteșugului lor. Sentimentul de mândrie este cel care îi caracterizează pe meșteșugari atunci când sunt în târguri sau la alte evenimente și lucrează în fața tuturor trecătorilor, când se simt admirați și apreciați pentru modul în care își creează produsele cu meticulozitate. Argintarii afirmă că cei care apelează la serviciile lor (fie că le creează bijuterii sau alte obiecte la comandă sau le cumpără dintre produse) sunt mulțumiți și îi consideră oameni serioși, primind cuvinte de laudă și admirație pentru priceperea și măiestria cu care își creează podoabele.

Familia

Famiile de argintari sunt familii numeroase, formate din 6-12 membri și își mai păstrează unele obiceiuri din modul de viață tradițional. În cadrul acestei comunități se practicau judecata și căsătoria tradițională. În trecut, căsătoriile erau încheiate la vârste destul de fragede, fără acte legale, ci doar ca rezultat al înțelegerii dintre familii sau parteneri. În prezent, meșterii argintari au renunțat la tradiția de a-și căsători copiii care aparțin aceluiași neam, breaslă, pentru aceștia contează ca cei doi să se iubească, să se respecte și să existe înțelegere reciprocă. La argintari se practică „judecata țigănească” sub numele de „scos la vorbă”. Judecata la romi se face în fața întregii comunități și se ține cont de normele care nu sunt scrise din interiorul respectivei comunități, sancțiunile putând ajunge până la excluderea din comunitate (Rus și colab., 2010).

Familia de romi nu se reduce doar la părinți și copii, ci este extinsă, chiar și relațiile dintre rude îndepărtate fiind destul de strânse (Horváth și Nastasă, 2012). Deși mai mulți membri ai unei familii locuiesc în aceeași casă, nu există supraaglomerare a locuinței, casele fiind mari ca suprafață. Ei trăiesc împreună până în momentul în care tinerii căsătoriți pot să beneficieze de o locuință proprie, aceștia bucurându-se de intimitate într-un spațiu asigurat de părinți, sub același acoperiș, dar în camere separate.

Casele argintarilor mai în vârstă, au păstrat stilul vechi, fiind decorate cu covoare și carpete viu colorate. Neamul romilor argintari nu a păstrat portul tradițional, s-au adaptat românilor și s-au lăsat asimilați de către aceștia. Bărbații argintari au trecut la tipul de îmbrăcăminte modernă.

Diviziunea muncii în familiile argintarilor. Rolurile bărbaților romi și ale femeilor în familiile de romi tind să fie tradiționale și conservatoare, de obicei

femeia are grijă de gospodărie și de copii, iar bărbatul este responsabil pentru protecția familiei sale și a muncii. Atât bărbații, cât și femeile sunt de obicei implicați în câștigul veniturilor pentru asigurarea bunăstării familiei (ROMANINET, 2006). În neamul meșterilor argintari, bărbații sunt cei care creează obiectele, se ocupă de colectarea materiei prime și de prelucrarea materialelor. Ei au dobândit tainele acestui meșteșug de la părinți și bunici, argintăria fiind meserie moștenită din tată în fiu și practică cu mândrie, deoarece produsele sunt unicat sau în serie mică și se lucrează manual.

Femeile argintărese sunt responsabile de partea cu vânzarea, știu să abordeze clienții și să determine clientul să cumpere. Ele merg în foarte puține cazuri la școală, se căsătoresc de tinere și sunt casnice. Vorbesc mai mult românește, dar știu și (incluzând și copiii) limba tradițională romani, vorbesc între ei această limbă, dar prin prisma meșteșugului interacționează foarte mult cu românii, și cu trecerea timpului s-au mai detașat de uzul acesteia.

Copiii sunt învățați de mici, de la 4-5 ani, să creeze și să lucreze în atelier, luând parte la întregul proces al meșteșugului, cu timpul însușindu-și meseria. Ei sunt puși să participe la procesul de fabricare a produselor, la început prin observație directă, apoi prin ajutor minor (de exemplu să le dea la mână tașilor sculele), în felul acesta să învețe încă de mici meseria. În ce privește educația, aceasta este bazată pe respect față de părinți și de rudele apropiate. Ca nivel de educație, mulți dintre argintari se opresc la ciclul gimnazial de 8 clase, deși în majoritate provin din părinți analfabeți. În ultima perioadă, datorită programelor speciale de educație destinate romilor, o parte însemnată dintre copiii argintarilor își continuă studiile, ajungând să fie absolvenți de studii superioare.

Cei mai mulți dintre copiii argintarilor care se căsătoresc rămân în majoritate și locuiesc împreună cu părinții, de obicei ai bărbatului, care este capul familiei. Bărbații sunt respectați, iar soțiile și copiii nu ies din vorba capului familiei. Ei sunt duri dar în același timp muncesc mult pentru propriile familii și își adună individual materia primă pentru fabricarea bijuteriilor.

III. ASPECTE CULTURALE

În mare parte, romii argintari și-au păstrat tradițiile culturale, dar multe dintre acestea au fost influențate de cultura populației majoritare. Comparativ cu reprezentanții altor bresle care practică alte meserii, argintarii se consideră mai

cizelați, îi diferențiază portul, accentul și meșteșugul. În opinia lor, ceea ce realizează ei este o artă care nu este la îndemâna oricui, e nevoie de un anumit talent și cunoașterea unor secrete transmise din moștrămoși pentru a fi un bun practicant al unui meșteșug tradițional. Fiind diferiți prin produsele pe care le lucrează, care implică un proces elaborat de creație și o materie primă specială pe care o folosesc în procesul de fabricare, argintarii consideră că au un statut social mai ridicat decât ceilalți romi.

Trăind în mare parte în orașe sau în apropierea lor, gradul de civilizație al meșteșugarilor argintari este sensibil apropiat de cel al localnicilor majoritari. Între argintari și alte categorii de romi există diferențe relativ mari în ce privește păstrarea și conservarea tradițiilor, obiceiurilor, folclorului moștenit, a culturii și istoriei etniei rome. Prin prisma meseriei lor, având numeroase contacte cu populația majoritară neromă, romii argintari au pierdut foarte multe din obiceiuri, tradiții, elemente de cultură și educație specifice etniei rome, asimilând o serie de elemente de civilizație, tradiții, obiceiuri caracteristice localnicilor lângă care și-au dus existența.

Cu toate acestea, practica meșteșugului argintăresc s-a păstrat și a rămas neschimbată de-a lungul secolelor. În fabricarea produselor, argintarii se axează pe produse de tip bijuterii și de uz decorativ, ceea ce atrage un segment diferit de cumpărători, în special clienți din mediul urban, în timp ce alte tipuri de meșteșugari se bazează pe confecționarea produselor de uz casnic (căldărarii, ceaunarii, care fac căldări, ceaune ș.a.) și au cumpărători mai mult din mediul rural. Fiecare dintre meserii se bazează pe anumite criterii și reguli, de aceea cele mai bune și reușite produse se fac de către cei care au învățat de mici și moștenit de la părinți și bunici această meserie. Și între meșteșugarii argintari există diferențe, unii sunt mai buni la anumite operații ale meșteșugului (unii sunt mai perfecționați în șlefuire, alții în gravare, sudură etc). Meșteșugarii argintari tradiționali lucrează manual, cu sculele moștenite de la părinți și trec prin toate etapele fabricării învățate și păstrate de la înaintași.

Din punct de vedere al ritualurilor, simbolurilor, proverbelor sau legendelor legate de practicarea meșteșugului argintăresc, cei care îl practică susțin că nu există ceva specific. Nu au vrăjitoare în neam, nu zic de deochi, nici nu ghicesc în cărți. Proverbele, zicătorile le-au preluat și adaptat de la români, limba pe care o vorbesc are mai multe influențe din română decât din romani. Și accentul a suportat multe modificări deoarece, în practicarea meseriei lor, argintarii interacționează

foarte mult cu populația majoritară în limba română. Totuși, în familiile lor chiar și copiii mai vorbesc limba romani, adaptând unele neologisme în vocabular.

IV. RROMI ARGINTARI REPREZENTATIVI DIN JUDEȚUL DOLJ

1. Crăciun Alexandru, comuna Malu Mare

Crăciun Alexandru zis Sandu, în vârstă de 60 de ani, este originar din Caracal, fiind rudă cu argintarii din Alexandria și București. Părinții lui s-au stabilit în Caracal în urmă cu mai mulți ani (aproximativ 40 de ani). În prezent s-a mutat în comuna Malu Mare din județul Dolj, împreună cu soția sa Lămâia (în familie i se spune Gina), alături de fiica lui pentru a o ajuta în creșterea și educarea copiilor, a celor 3 nepoți.

Meșterul Sandu se întoarce frecvent și în localitatea natală Caracal. În piața din localitate are o tarabă unde își practică meșteșugul și unde face și comerț cu “antichități”. Deasemenea, de câte ori se fac târguri și bâlciuri în județul Dolj sau în vecinătăți (Olt, Gorj, Mehedinți, București) el merge cu taraba și practică meșteșugul îndrăgit din copilărie, fiind specialist în confecționarea și repararea bijuteriilor din argint.

Meșterul Sandu a povestit despre tainele meseriei sale, despre familia sa, despre obiceiurile care se respectă în familie.

Meșteșugul

Prima etapă este cea a procurării materiei prime care poate fi argint, alamă, cupru, de la târgurile din țară, precum și de la clienți, sau de la obiecte vechi. Apoi, materia primă se topește la o forjă, se încălzește cu borax la o lampă cu benzină și fitil, se ajustează, se bate cu ciocanul, se întinde, se decupează, se lustruiește, se gravează și se obține produsul în formă finală. Meșterul Sandu spune că durează aproximativ 35 de minute realizarea unei verighete simple de argint, sub privirea clientului.

Uneltele folosite de el sunt: nicovala, ciocanul, foarfeca, cleștele, penseta, lampa de sudat, pila. Meșterul mai spune că știe meseria asta de mulți ani și a învățat-o de la un unchi de-al lui. El își aduce aminte că mai întâi a învățat sculele, și apoi unchiul lui i-a arătat tot ce știa, așa încât până la vreo 15 ani a deprins meșteșugul. *„Eu am și diplomă de bijutier, cu toate că m-am născut cu meseria asta, dar am zis să fac și o școală ca să îmi obțin o diplomă și am și diplomă de bijutier”*, spune meșterul Sandu.



El consideră că atelierul stradal este la mare căutare. Atunci când execută lucrarea direct în fața clientului, acesta îl apreciază, iar el ca meșter are credibilitate și persoanele din jurul tarabei admiră valoarea obiectului făcut manual. Obiectele cu tentă decorativă le face mai mult la comandă. Meșterul mai spune că este bine să ai marfa expusă pe un panou, ca și cum clientul alege marfa dintr-un catalog, dar asta înseamnă să ai marfă multă și diversă, care să atragă privirea clientului, ca acesta să te recomande.

În opinia lui, în această meserie seriozitatea te recomandă și este bine că poți să negociezi prețul cu clientul. Sunt situații când omul are produsul finit, dar necesită doar o lipitură și atunci se plătește doar manopera. Când vine clientul, inițial se uită la meșter și îi apreciază îndemănarea. Meșterul Sandu spune că intră în vorbă cu clientul, spune câte o glumă, îl invită să-și aleagă ceva din ce are expus, încearcă să-l convingă să cumpere și nu îl lasă pe client să plece fără să facă o tranzacție. Meșterul crede că nu există un anumit tip de clienți, cei care cumpără pot fi bogați sau săraci, români sau țigani, americani sau localnici din zonă.

Meșterul se ocupă și de prelucrare și de vânzare. Lucrează singur. Când merge cu taraba în localitatea natală, Caracal, se ajută reciproc cu un văr de-al lui. El spune că la Caracal, clienții îl știu bine și vin la sigur să-și repare ceva, exact cum vin la un meseriaș să-și rezolve problema (să repare îmbrăcămintea la croitor sau încălțăminte la cizmar).

„Sunt meșter argintar, practic meseria de când mă știu, e o sursă de trai și îmi place ceea ce fac” spune meșterul. El mărturisește că veniturile nu sunt mari din acest meșteșug și variază în funcție de perioadă sau anotimp. Meșterul Sandu crede că argintarii sunt capabili *„să scoată un produs din nimic, este o mare artă”*.

Familia

Meșterul spune că, în prezent, nu se mai respectă tradiția prin care căsătoria se făcea doar cu înțelegerea între părinți și la vârste foarte fragede. În familia lui nu s-a ținut cont niciodată de asta, băiatul lui cel mare și fata cea mică s-au căsătorit la 20 de ani.

Soția lui provine dintr-un alt neam de romi, mama ei se ocupa de comercializarea penelor prin sat. În tinerețe, mergeau la bâlciuri împreună. Ea făcea înghețată și o vindea iar el lucra argint. Câștigau bani frumoși, dar aveau și 9 copii în grijă. S-a căsătorit la 20 ani și consideră că argintarii sunt mai cizelați.

El și-a dorit pentru copiii lui o calificare. Ei nu practică această meserie, deși unul din băieți a învățat când era mic, dar acum lucrează în construcții. Mai toți copiii sunt plecați la muncă în străinătate.

Acum trăiește și lucrează argintărie la Malu Mare, unde locuiește cu fata și ginerele lui. Împreună cu soția lui au grijă de cei 3 nepoți.

V. INFRASTRUCTURA TURISTICĂ DIN VECINĂTATE

1. Hoteluri:

BRATOVOIEȘTI

- *Plaza Lake Hotel*
Adresa: DN 89, 200384 Rojiște - Dolj, telefon: 0040251.430.410, e-mail: office@plazalake.ro, adresă web: <http://www.plazalake.ro/>

CRAIOVA

- *Rixo`s Guest House 5**
Adresa: Str. Henry Ford (E70), Strada Doljului Nr.8, 207206 Craiova, România, telefon: 0040 734 632 129, e-mail: rezervari@rixosguesthouse.ro, adresă web: <http://rixosguesthouse.ro/>
- *La Rocca Boutique Hotel 4**
Adresa: Str. Pelendava, nr 39 A, 200204 Craiova, România, telefon: 004 0351 413 570, e-mail: office@hotellarocca.ro, adresă web: <http://www.hotellarocca.ro/>
- *Hotel Splendid 1900*
Adresa: Str. Alexandru Ioan Cuza 4C, 200734 Craiova, România, telefon:

0040.737.023.921, e-mail: <https://splendid1900.ro/>

- *Hotel Helin Central 3**

Adresa: Str. Alexandru Ioan Cuza, Nr. 14, 200396 Craiova, România,
telefon: 0040.757.666.999, e-mail: hotel@helincentral.ro,
adresă web: <http://www.helincentral.ro/>

- *Hotel Craiovița*

Adresa: Calea Severinului, 222111
Craiova, adresă web:
<http://www.hotelcraiovita.ro/>

VI. CĂI DE ACCES, DRUMURI, TRANSPORT ÎN COMUN

Conexiuni de transport cu infrastructura rețelei TEN-T

- infrastructură feroviară: Gară CFR Craiova (magistrala București-Timișoara, legături spre Bulgaria - Sofia și Serbia-Belgrad)
- infrastructură rutieră: traseul se suprapune DN 55
- infrastructură fluvială: port Bechet - ferryboat Bechet-Oreahovo
- infrastructură aeriană: Aeroportul internațional Craiova cu următoarele destinații și căi de intrate ale turiștilor:

Curse regulate:

Anglia: Londra - Luton

Italia: Bologna - Guglielmo Marconi, Milano Bergamo aeroport Orio al Serio, Roma Ciampino,

Spania: Barcelona El Prat, Madrid Adolfo

Franța: Paris - Beauvais

Germania: Koln - Koln Bonn

Israel: Tel-Aviv - Ben Gurion

Belgia: Bruxelles

Curse charter: Antalya

La Malu Mare se poate ajunge cu transportul în comun din Autogara Nord existând curse regulate la intervale de 30 minute.

VII .Alte atracții din zonă

Obiective naturale, culturale și arhitectonice

- Conacul Iancu Jianu din comuna Malu Mare, secolul al XVIII-lea
- Biserica Sf. Ștefan și Sf. Gheorghe din comuna Malu Mare, construit în secolul al XVII-lea, biserica a fost ctitorită în 1779 de Hagi Stan Jianu
- Aria Naturală Protejată “ Complexul Lacustru Preajba- Făcăi” din comuna Malu Mare

- Castrul roman Bechet
- Lunca Jiului
- Mănăstirea Sadova - comuna Sadova - monument istoric.
- Craiova
- Grădina Botanică din Craiova;
 - Parcul Romanescu din Craiova;
 - Catedrala Sfântul Dumitru, Craiova;
 - Muzeul de Artă, Craiova;
 - Muzeul Olteniei, Craiova;
 - Parcul Tineretului;
 - Casa memorială Elena Farago;
 - Casa Jean Negulescu;
 - Casa Nicolae Romanescu;
 - Palatul Vorvoreanu (Palatul Mitropoliei Olteniei);
 - Ansamblul Minerva;
 - Teatrul Național Marin Sorescu;
 - Filarmonica Oltenia;
 - Biserica Madona Dudu;
 - Biserica romano-catolică Sfântul Anton.

Tradiții și evenimente locale:

- Sărbătoarea comunei Malu Mare, în prima săptămână din luna mai
- Sărbătoarea Câmpenească "În pădure la Zăval" din comuna Gighera, care se desfășoară anual, în prima duminică a lunii august;
- Festivalul Internațional de Folclor "Dunăřind cu Dunărea"- organizat anual pe data de 15 august în orașul Bechet;
- prima săptămână din luna iunie , zilele orașului Craiova
- 23 iunie, Craiova se îmbracă în ie
 - 26 octombrie Sărbătoarea sfântului protector al orașului Craiova - Sfântul Dumitru.

RROMII CĂLDĂRARI

I. CONSIDERAȚII GENERALE

Romii căldărari sunt cei care au păstrat cel mai bine tradițiile și cultura romani, păstrându-și și azi limba, portul și valorile. În rândul căldărarilor se spune că ei sunt romi „chachipe”, adică romi adevărați, care păstrează tradițiile din bătrâni.

Comunitățile de căldărari au rămas comunități tradiționale, închise, care încă au tradiții ce au reușit să treacă testul timpului și să fie transmise cu sfințenie de la o generație la alta preț de secole. Au continuat să aibă un stil de viață tradițional, care și-a pus amprenta asupra vieții de familie, dar și asupra rolurilor pe care membrii familie le îndeplinesc în societate. Trăiesc în familii extinse, se căsătoresc la vârste timpurii și reprezintă o mare bogăție dacă au un număr mai mare de copii.

Căldărarii au avut o lungă viață nomadă⁴, au locuit în corturi și au folosit ca principal material de lucru tabla de aramă sau alamă și cuprul pînă prin anii 1970.

Romii căldărari sunt răspândiți în zona Olteniei în județele: Vâlcea, Dolj, Olt, Gorj și Mehedinți, dar și în zona Transilvaniei, în Sibiu și Albă-Iulia.

Cercetări de teren au stabilit că, în prezent, cam 5% dintre meșterii romi sunt căldărari, față de 31% cărămidari, 20% fierari sau 10% negustori ambulanti⁵.

Există tendința ca meșteșugarii să fie localizați la sat, mediul rural fiind o nișă propice pentru anumite meserii: fierarii se ocupă, de exemplu, în proporție semnificativă, cu potcovirea cailor folosiți și acum în munci agricole sau pentru transportul nemecanizat de mărfuri.

De asemenea, produsele căldărarilor au căutare mai ales în mediul rural, fiind înlocuite la oraș de produse de serie ușor accesibile în supermarket-uri. Un alt motiv pentru care mediul rural a favorizat în mai mare măsură supraviețuirea meșteșugurilor tradiționale rome este tendința mai ridicată la sate de a tranzacționa prin troc, practică economică pe care unii meșteri romi nu o ocolesc.

⁴Burtea V, - Romii în sincronia și diacronia populației de contact, Editura Lex, 2002

⁵Zamfir E, Zamfir C - Țigani, între ignorare și îngrijorare, ed.Alernative, București, 1993

II. ASPECTE SOCIALE

Despre meșteșug

După apariția lor în Țările Române, la începutul Evului Mediu, meșteșugarii romi sunt prezenți în toate comunitățile și încep să aibă un loc semnificativ în economia Țărilor Române, deoarece acopereau o nișă care nu putea fi satisfăcută de mâna de lucru a românilor. Importanța lor crește în momentul în care apar marile latifundii și se nasc curțile boierești.

Romii căldărari se ocupau cu confecționarea de căldări, cazane de țuică, tăvi, tigăi, oale, obiecte de podoabă sau de cult, sfeșnice, ibrice, pahare din tablă de aramă sau alamă, cupru sau inox. Căldărarii își fabrică propriile instrumente pentru făurirea obiectelor din cupru sau alamă, printre care amintim: foarfeca de tablă, nicovala sau ciocanul din lemn. Făurirea unui obiect poate să dureze câteva zile, fiind necesare aproximativ 5.000 de lovituri de ciocan până la finalizare.

Căldărarii își fac vizibilă munca la tarabele proprii sau târgurile organizate în diferite zone ale țării. Își vând produsele deja realizate, însă sunt mereu deschiși pentru comenzi speciale care să satisfacă dorințele clientului. Nu vor să se piardă meșteșugul lor și luptă în continuare pentru a duce mai departe meseria de care sunt atât de mândri.

Actualmente se ocupă cu comerțul de cupru, iar cei mai puțin înstăriți cu comerț de mase plastice. Mai sunt căldărari care fac cazane, însă numai dacă au o comandă.

Familia

Rolurile în cadrul familiei tradiționale de căldărari erau bine împărțite. În timp ce bărbații erau cei care confecționau obiectele, femeile erau însărcinate cu partea de comercializare și negociere. Ele erau prezente la târguri și iarmaroace, dar practica un tip de vânzare aemănător cu cel al comișilor voiajori, mergând din gospodărie în gospodărie, pentru a își prezenta produsele⁶.

Conform unor studii, odată cu schimbarea importanței acestei meserii a dus la modificări în interiorul familiei, în special în ceea ce privește rolul femeii. Astfel,

⁶Oana Banu - MOȘTENITURĂ DIN MOȘTENITURĂ AM FĂCUT MESERIA ASTA. MEȘTEȘUGURILE TRADIȚIONALE ROME: REALITĂȚI ECONOMICE ȘI CONSTRUCȚII IDENTITARE - studiu socio-antropologic (www.academia.edu)

odată cu modificarea acestor raporturi, femeile și-au pierdut din mobilitate iar rolul lor a fost redus la cel de reproducere⁷.

Pentru a prinde drag de acest tip de muncă, copiii căldărarilor sunt învățați de mici meșteșugul, de la vârsta de 5 sau 8⁸ ani, motiv pentru care, la început, totul este o joacă. Învățarea meșteșugului nu presupune doar talent, ci și răbdare. Aceasta din urmă este o calitate transmisă, dar și necesară acestei meserii.

Valorile tradiționale ale căldărarilor se construiesc în jurul onoarei, frăției, într-ajutorării și al curățeniei. De exemplu este considerat un act de impuritate atunci când o persoană își atinge partea de jos a corpului, din acest motiv rufele se spală separat, în casele lor existând un lighean pentru hainele de sus și un lighean pentru hainele de la brâu în jos, acestea considerându-se impure.

III. ASPECTE CULTURALE

Comunitățile de căldărari au rămas comunități tradiționale, închise, care încă au tradiții ce au reușit să treacă testul timpului și să fie transmise cu sfințenie de la o generație la alta preț de secole. Au continuat să aibă un stil de viață tradițional, care și-a pus amprenta asupra vieții de familie, dar și asupra rolurilor pe care membrii familie le îndeplinesc în societate. Trăiesc în familii extinse, se căsătoresc la vârste timpurii și reprezintă o mare bogăție dacă au un număr mai mare de copii⁸.

Limba căldărarilor are influențe slave, căpătate printre cazacii întâlniți în stepa rusă, cu care s-au amestecat.

În ceea ce privește tradițiile, cea mai importantă o reprezintă Sfânta Maria Mică, pe 8 septembrie, când se desfășoară cea mai importantă sărbătoare a căldărarilor: pelerinajul la Costești (județul Vâlcea), complex ritualic cu rol de a reazeza ierarhiile de putere în neam și de a reconfirma tradiția de familie, ritual de purificare la biserică, prin rugăciune și închinare, dar și prilej de încuscrire, de arvunire a miresei și de stabilire a unor relații economice între comunități.

⁷Hașdeu, I., Kaj Marfa. Comerțul cu aluminiu și degradarea condiției femeii la rromii căldărari, în Chelcea, L., Mateescu, O. coord., Economia informală în România. Piețee, practici sociale și transformări ale statului după 61989, Paideia, București, 2004

⁸Grigore, D., Sarău, L., Istorie și tradiții rome, Organizația Salvați Copiii, București, 2006

Rromii căldărari din toată țară, inclusiv cei care nu sunt ortodocși, vin la mănăstirea Bistrița și pentru a se ruga la mormântul unui călugăr despre care legenda spune că era rrom și, în urmă cu sute de ani, îi trata cu buruieni pe rromii bolnavi și le dădea să mănânce din roadele pământului.

Rromii îl roagă pe Dumnezeu să nu-i lase pradă foametei și bolilor. Pelerinajul reunește toate comunitățile de căldărari de pe cuprinsul țării și are rolul de a reșeza ierarhiile de putere în neam, de a verifica factorii de control social, de comunicare intra-comunitară (funcție fatică) și de reconfirmare a tradiției de familie. După ritualul de purificare la biserică prin rugăciune, închinare și ofrandă, urmează marcarea teritoriilor pe care vor sta caravanele vreme de două zile. Petrecerea este un pretext de *xanamik* (încuscire) și rituri premaritale, de arvunire a miresei și stabilire a unor relații economice între comunități.

IV. RROMI CĂLDĂRARI REPREZENTATIVI DIN JUDEȚUL DOLJ

1. Mihai Gheorghe, strada Râului, Craiova

Mihai Gheorghe are 58 de ani și i se spune Cicanarul. El spune că familia lui "se trage" (are origini) de la Băilești, Dolj și de 20 de ani și-au făcut casă la marginea Craiovei, pe strada Râului.



Mihai Gheorghe, zis „Ciocănarul”

Meșteșugul

Mihai Gheorghe “Ciocănarul” spune că până în anii `70 stătea în șatră cu tot neamul lui și vara o petreceau în peregrinări prin sate. Când se mutau cu șatra

În comunele mai bogate, luau comenzi și nu plecau până nu umpleau gospodăriile de cazane de țuică și găleți din aluminiu sau cupru sau până nu le reparau pe cele făcute în anii trecuți. Cât era timpul frumos călătoreau prin țară, cu căruța și calul în care se urcau toți membrii familiei, cortul și uneltele de lucru. Se așezau de obicei la intrarea și ieșirea din sate, unde aveau sursă de apă, în jurul fântânilor. Nea Mihai povestește că romii căldărari erau acceptați de populația majoritară din satele unde își așezau corturile, dar bulibașa anunța întotdeauna autoritățile, pentru mai multă siguranță.

Meșterul căldărar a învățat meseria din bătrâni, de la bunicul și tatăl lui. El povestește că tatăl său era foarte priceput, avea o echipă de meșteri, se îngrijea să găsească de lucru, pentru mai mulți oameni. Știa să negocieze cu oamenii importanți din localitățile unde se așezau cu șatra, pentru a nu avea probleme cu localnicii.

Ca studii are 4 clase dar ca meserie știe să facă cazane de țuică, tigăi, căldări, ibrice, farfurii, încastrate cu diverse modele (cel mai adesea biblice) pe care le vinde în Târgul de la Romanești din Craiova, sau la comandă în toată țara. De 2-3 ani meșterul colaborează la București cu cei de la Romano Butiq, care l-au invitat la expoziții și l-au ajutat să aibă mai multe comenzi. Mihai Gheorghe Cicanarul confecționează obiecte din mai multe materiale: aluminiu, aramă, inox, cupru, dar și din tablă de fier. Plata pentru acestea o negociază cu clientul, uneori face și troc. Dacă oamenii nu au bani, meșterul primește și produse: găini, porci sau alte animale din curte. De exemplu un cazan de cupru îl face în 5 zile și îl vinde cu 35-40 de milioane (3500-4000 lei).



Farfurie artizanală lucrată manual

Cazan de țuică

Ceea ce se face manual, este foarte greu de realizat, spune meșterul și munca aceasta nu este foarte bine plătită la adevărata ei valoare. Acum este mai ușor ca înainte, deoarece nu mai face îmbinările ca înainte în coadă de rândunică, să înroșească materialul la foale și apoi să-l bată. Acum face sudură în autogen.



Găleți de tablă lucrate manual

Familia

Mihai Gheorghe Cicanarul are 4 copii, 2 fete și 2 băieți, fiecare la casele lor. Nevasta lui- Mihai Elena (Oja i se spune în familie) este de origine de la Dăbuleni, Dolj, tot din neam de căldărari. Copiii lui nu se mai ocupă de confecționatul cazanelor, au afacerile lor. Nea Mihai spune că știi și ei să lucreze, dar nu fac toate operațiunile de la cap la cap. Totuși îl ajută atunci când are mult de lucru și îi solicită.

V. INFRASTRUCTURA TURISTICĂ DIN VECINĂTATE

Hoteluri in municipiul Craiova

1. Ramada Plaza

**** Calea Bucuresti 1 www.ramadaplazacraiova.ro, 0351.100.201 | 0351.101.500, reservations@ramadaplazacraiova.ro

2. Rexton

**** Bulevardul Carol I 49 www.hotelrextion.ro, +40 (0) 351 462 451, office@hotelrextion.ro

3. Oltenia

**** Str. Caracal Nr. 176 www.olteniahotel.ro, +40 351 411 411, receptie@olteniahotel.ro

4. Golden House **** Strada Brestei, nr. 18

www.goldenhouse.ro, (+40) 251 406271, Email: receptie@goldenhouse.ro

5. Emma West

**** Str. Calea Severinului, nr. 3B, www.hotel-emmawest.ro, +40 0251.480.150, receptie@hotel-emmawest.ro,

6. Relax

*** Calea Severinului nr. 48 www.en.hotel-relax.ro, 0351.409.744,
office@hotel-relax.ro

7. Plus

*** Malu Mare, str.Caracal, nr.254, www.plushotel.ro,
+40.733.100.200, plushotel@plushotel.ro

8. Emma Est

*** Str. Calea Bucuresti, Nr.82A, www.hotel-emma.ro, +40
0251.406.288, receptie@hotel-emma.ro

9. Bavaria

**** Str. Caracal, Nr. 3 <http://www.hotel-bavaria.ro>,
0251/414.449, office@hotelbavaria.ro

10. La Rocca Hotel Boutique, Str. Pelendava nr.39A,
www.hotellarocca.ro, 0351 413 570, office@hotellarocca.ro

11. Parc, *** Str. Bibescu, nr. 12 www.hotel-parc-craiova.ro,
0251.417.257, office@hotel-parc-craiova.ro

12. Europeca **** Str. Pietății, nr. 9-11-13
www.hoteleuropeca.ro, 0751224794, hotel@hoteleuropeca.ro

13. Plaza **** Str. Aries, nr. 16 www.hotelplaza.ro, +40 (0) 251
430410, office@hotelplaza.ro

14. Helin Central, *** Str. Alexandru Ioan Cuza, Nr. 14,
www.helincentral.ro, +40 351 808 708, hotel@helincentral.ro

15. Euphoria, ** Str. Iancu Jianu, Nr. 6 www.hoteleuphoria.ro,
0728.196.173, office@hoteleuphoria.ro

16. Flormang, *** Calea Severinului 7B, www.flormang.ro, +40
769 251 832, hotel@flormang.ro

17. Green House, *** Str. Fratii Buzesti, Nr. 25 www.green-house.ro,
0745 071 498, greenhousecraiova@yahoo.com

18. Casa David-hotel boutique, **** Str. Stefan Cel Mare 18A,
www.casadavid.ro, +4 0755 463 464 receptie@casadavid.ro

Moteluri

1. Hanul Doctorului, ** Strada Viitorului 1, 0351 444 422

Hosteluri

1.Sport, *** Str. Brestei, Nr. 25 www.hotel-sport.ro, 0251-412022,

Pensiuni

1. **Villa Carmelita** *** Str. Împăratul Traian, nr. 41,
www.carmelita.ro, rezervari@carmelita.ro,
0728 033 339
2. **La Favorita**, Guesthouse Boutique, *** Str. Madona Dudu
www.lafavorita.ro, 0351 408 098
3. **Flormang 1** *** Str. Dezrobirii, nr. 134
<http://pensiunea1.flormang.ro/>, 0769.251.815
4. **Bruxelles Guesthouse**, **** Str. Zorilor, nr. 8
<http://bruxelleshouse.ro/>, 0351 469
254 / 0756 02 50 70, rezervari@bruxelleshouse.ro
5. **Luisa** *** Str. Caracal, nr. 12, 0724 119 388
6. **Hanul Andriței** **** Str. Viitorului, nr. 34
www.hanulandritei.ro, office@hanulandritei.ro, 0351 431 056

Restaurante (primele 5 conform tripadvisor)

1. **Epoca**, European Str. Alexandru Macedonski, Nr.51,
www.epocarestaurant.ro,
0725 059 333
office@epocarestaurant.ro
2. **Bulevard**, Italian Str. Lipsani, nr. 1
www.bulevardcraiova.ro, 0351416062,
receptie@bulevardcraiova.ro
3. **Big Ben**, European Str. Mircea Voda, Nr. 1 +40 764 527 738
4. **Oxygen Bistro**, Internațional Str. 13 Septembrie, nr. 7,
www.oxygenbistro.ro, 0735230663
5. **El Greco**, Mediteranean Calea Bucuresti, Bl M7-M8,
www.elgreco.ro, 0351 442 442

VI: Alte atracții din ZONĂ

Zone naturale și parcuri

- Parcul "Nicolae Romanescu", cel mai frumos parc al Craiovei, amenajat între anii 1900-1903, în timpul primarului Romanescu, după planurile arhitectului francez E. Redont
- Parcul "1 Mai" se află în cartierul "1 Mai" din Craiova unde se află Monumentul „Independenței”
- Parcul "Sf. Dumitru" aflat în apropierea Bisericii Domnești Sf. Dumitru din Craiova.
- Grădina Unirii (English Park) aflat în fața Primăriei Craiova
- Grădina Botanică , situată în partea vestică a zonei centrale a Craiovei este a patra grădină botanică universitară din țară, după cele din București, Cluj, și Iași

Vestigii arheologice

- Ruinele hanului Hurez din Craiova

Muzee

- Muzeul de Artă Craiova
- Muzeul Olteniei, Craiova
- Muzeul *Sf. Nicodim* al Centrului de Restaurare, Conservare Patrimoniu și Vizualizare al Arhiepiscopiei Craiovei
- Casa memorială *Elena Farago - Biblioteca Alexandru și Aristia Aman*

Obiective religioase

- Catedrala Mitropolitană Sfântul Dumitru din Craiova
- Catedrala Episcopală Madona Duda din Craiova
- Biserica Catolică *Sf. Anton* din Craiova
- Biserica Protestantă Evanghelică din Craiova
- Sinagoga Craiova
- Mănăstirea Jitianu din Podari

Arhitectură

- Centrul vechi al Craiovei
- Casa Glogoveanu
- Palatul Banca Comerțului - Primăria Craiova,
- Hotel și Casino Minerva,
- Liceul Carol I,
- Casa Băniei,
- Palatul Jean Mihail,
- Casa Nicolae Romanescu,
- Ansamblul Arhiepiscopiei Craiovei și Mitropoliei Olteniei

Manifestări culturale repetabile

- Festivalul internațional de Teatru Shakespeare de la Craiova - aprilie (la fiecare 2 ani)
- Festivalul Craiova Muzicală - august-septembrie;
- Festivalul de Operă și Operetă Elena Teodorini - octombrie -noiembrie.
- Festivalul Concurs Național al Interpreților Cântecului Popular Românesc Maria Tănase - octombrie(la fiecare 2 ani)

- Festivalul Puppets Occupy Street -în fiecare an, în ultima săptămână din luna august

VII.CĂI DE ACCES, DRUMURI, TRANSPORT ÎN COMUN

Conexiuni de transport cu infrastructura rețelei TEN-T

- infrastructură feroviară: Gară CFR Craiova (magistrala București-Timișoara, legături spre Bulgaria - Sofia și Serbia-Belgrad)
- infrastructură rutieră: Interacție a drumurilor E79 și E70 , podul Calafat-Vidin oferă acces facil pentru călătoria în Bulgaria
- infrastructură fluvială: port Bechet - ferryboat Bechet-Oreahovo
- infrastructură aeriană: Aeroportul internațional Craiova cu următoarele destinații și căi de intrate ale turiștilor:

Curse regulate:

Anglia: Londra - Luton

Italia: Bologna - Guglielmo Marconi, Milano Bergamo aeroport Orio al Serio, Roma Ciampino,

Spania: Barcelona El Prat, Madrid Adolfo

Franta: Paris - Beauvais

Germania: Koln - Koln Bonn

Israel: Tel-Aviv - Ben Gurion

Belgia: Bruxelles

Curse charter: Antalya

RROMII FIERARI

I. CONSIDERAȚII GENERALE

Romii fierari se ocupă cu confecționarea de unelte și obiecte din fier. În trecut meseria de fierar era foarte căutată, dar odată cu industrializarea și modernizarea societății, fierarii romi nu au mai avut de lucru și au devenit agricultori sau muncitori în industrie. După '89, când multe terenuri s-au retrocedat către proprietari, puținii fierari rămași la sate au început să fie căutați pentru a lucra căruțe și unelte.

Prelucrarea metalelor și implicit a fierului este cea mai importantă ocupație tradițională a romilor. Prelucrarea fierului cuprinde specializarea pe meserii: fierăritul, lăcătușeria, potcovăria, caretăria și feroneria. Fierarul confecționează unelte agricole, obiecte de uz casnic, elemente de fier pentru construcții și instalații. Lăcătușul face și repară lacăte, zăvoare, balamale, chei și diferite tipuri de încuietori de uși și de porți. Potcovarii potcovesc animale de povară: cai, boi și măgari. Caretăria sau legatul căruței constă în trasul șinelor pe roți și confecționarea legăturilor de fier ale căruțelor sau săniilor.

Tot la prelucrarea metalelor se înscrie tinichigieria, în cadrul căreia se confecționează burlane, jgheaburi și acoperișuri, meserie practică mai ales de romii gabori. De prelucrarea aramei se ocupă căldărarii. Aceștia confecționează și repară vase de aramă de uz gospodăresc (cazane de fiert țuica, căldări, tăvi, tigăi) sau de cult (cristelnițe pentru botez, căldărușa de Bobotează, pocalul bisericesc). Cea mai importantă tehnică de lucru este alămirea țigănească, procedeu vechi, transmis în cadrul familiei și ținut secret, care cuprinde marea măiestrie a ciocănirii aramei. Cositorirea vaselor de aramă este o meserie aproape dispărută, de care s-au ocupat spoitorii.

II. ASPECTE SOCIALE

Despre meșteșug

Fierăritul este una dintre cele mai vechi ocupații ale omului. Odată cu descoperirea acestui metal (sec. XII - VIII î.H.), prelucrarea lui pentru obținerea armelor sau obiectelor utilitare a devenit una dintre îndeletnicirile importante pe care se baza economia unei comunități. În momentul în care romii pătrund în Europa,

ca urmare a migrației care începe undeva în jurul anului 1.000, o parte a lor stăpâneau arta prelucrării fierului⁹, cu atât mai mult cu cât în India, de unde veneau, fierul fusese descoperit cu câteva secole înainte ca folosirea acestui metal să fie introdusă în Europa¹⁰.

De aceea, romii care stăpâneau această îndeletnicire, au fost printre primii care s-au așezat în anumite comunități, practicând meseria și au renunțat la viața de nomazi. Acest fapt a fost favorizat de faptul că respectivele comunități aveau nevoie de obiectele pe care romii fierari le realizau, iar sedentarismul era obligatoriu pentru economia acestor comunități, bazată în cea mai mare parte pe auto-consum.

De altfel, meseria de fierar a fost, o lungă perioadă de timp, pe parcursul întregii epoci pre-moderne, una dintre cele mai importante în economia vremii. Asta deoarece, de fierarii-potcovari depindea principalul mijloc de transport - calul. În plus, ei făureau sau reparau unelte absolut necesare traiului de zi cu zi - sape, lopeți, furci, topoare, sau care și căruțe și ele indispensabile unei gospodării.

Datorită acestui fapt, romii fierari erau printre cei mai bogați din etnia lor. Mulți dintre ei aveau ateliere mari cu unul sau mai mulți ucenici, și reprezentau unul dintre punctele economice central ale unei comunități, alături de moară.

Odată cu revoluția industrială, rolul lor începe să se diminueze, fără însă să dispară de tot. Și asta, deoarece în România civilizația rurală tradițională a continuat până la mijlocul secolului XX. Chiar în anii `50, după colectivizare, meseria de fierar încă era una importantă în satele românești¹¹. Pe măsură ce industrializarea a pătruns tot mai mult, în special în anii 80, meseria de fierar a început să își piardă rolul pe care îl avea, iar romii care practicau fierăritul și-au schimbat meseria. Unii au devenit agricultori, în timp ce alții au intrat în industrie. După '89, fierăritul a început să revină în actualitate. În primul rând pentru că, odată cu retrocedarea pământurilor, agricultura de subzistență reprezintă încă o parte importantă a vieții economice rurale, deoarece comasarea terenurilor merge destul de greu. În al doilea rând, pentru că promovarea meșteșugurilor tradiționale a început să câștige tot mai

⁹ Jean-Pierre Liegeois (1985). *Tsiganes et voyageurs. Données socio-culturelles. Données socio-politiques. Dossiers pour une formation interculturelle des enseignants.* Strasbourg: Conseil de l'Europe.

¹⁰ Champion, T. 1987. "The European Iron Age: assessing the state of the art." *Scottish Archaeological Review* 4: 98-108.

¹¹https://adevarul.ro/locale/galati/ultimii-mestri-fierari-romaniei-urmele-unui-mestesug-traditional-celebruciale-disparitie-1_5a58b23ddf52022f756ffeb1/index.html

mult teren, ca urmare a numeroaselor proiecte de acest fel, dar și a dezvoltării turismului rural care pune accent pe valorificarea tradiției.

Familia

Având în vedere gradul ridicat de asimilare, familiile de fierari prezintă caracteristici atât familiilor tradiționale române, cât și comunității majoritare. Rolul jucat în familie de fiecare membru al acesteia presupune obligații și drepturi bine definite, care nu creează confuzii și îndoieli. Individul depinde de familia sa și bunul mers al familiei în ansamblu depinde de comportamentul fiecărui individ în parte. Astfel bărbatul, este susținătorul și apărătorul prestigiului familiei, el acționează în spațiul public și este responsabil de interacțiunea cu lumea externă. El este și în interior șeful familiei și, în această calitate, are autoritatea și puterea de decizie.

Femeia este responsabilă de educația copiilor, treburile gospodărești, inclusiv prepararea hranei și supravegherea membrilor bolnavi sau bătrâni ai familiei. Dacă în cazul altor îndeletniciri, femeia contribuie la venitul familiei, prin vânzarea obiectelor produse de barbat, în acest caz, vânzarea se face în atelier, iar ea este condiționată de un bun renume obținut de meșter. În civilizația tradițională, meșteșugul fierăritului era transmis din tată în fiu, fapt care începe și acum să fie reluat, după ce, o bună perioadă de timp, românii fierari au preferat să își dea copiii să urmeze alte meserii, ca urmare a faptului că fierăria era pe cale de dispariție.

Dacă în ceea ce privește portul, elementele tradiționale nu mai sunt prezente în îmbrăcămintea romilor fierari, sau dacă ei nu mai apelează la judecata lor străveche (krisinitoră) rămân câteva elemente care amintesc de tradițiile lor.

Astfel, bătrânii sunt elemente de referință ale familiei extinse și au statutul cel mai înalt în comunitate. Statusul ridicat al bărbatului bătrân ține de înțelepciune, onoare, experiență, echilibru și responsabilitate. Statusul ridicat al femeii bătrâne ține de curățenia rituală.

III. ASPECTE CULTURALE

Romii fierari au fost printre primii care s-au sedentarizat¹². Dacă în perioada dinaintea celui de-al doilea Război Mondial, sedentarizarea a fost doar un proces natural, favorizat de contactul cu populația majoritară, cum a fost în cazul romilor fierari, în timpul regimului communist, a existat o adevărată politică de sedentarizare a romilor, fapt ce reiese și din rapoartele vremii. Un material din 1951 provenit din fondul Consiliului de miniștri, „Studiu asupra populațiilor țigănești din R.P.R.”, arăta că numărul ¹³romilor nomazi și seminomazi total ar fi fost la 26 000, răspândiți în 8 regiuni diferite. În 1977, Nicolae Ceaușescu cerea interzicerea fenomenului nomad prin aplicarea următoarelor indicații: interzicerea deplasării fără autorizație pe teritoriul României, interzicerea așezării în București și în „celelalte centre aglomerate”, identificarea și trimiterea la locurile de domiciliu a tuturor romilor care s-au stabilit în alte localități decât cele în care aveau dreptul. La scurt timp de la intervenția directă a liderului communist au fost depistați în întreaga țară 5512 romi nomazi și seminomazi¹⁴.

Ca urmare a contactului cu populația majoritară a avut un proces intens de aculturație. În același timp, romii fierari au fost printre primii care au renunțat la limba romani și au adoptat limba populației majoritare. Au fost înstăriți, printre primii sedentarizați, dar și printre primii care și-au pierdut limba.

După cum se știe, aculturația înseamnă procesul prin care o cultură mai puternică se impune în fața unei culturi mai puțin influente prin intermediul unor anumiți factori - limbă, obiceiuri, etc. Sunt studii¹⁵ care atestă că acțiunile și comportamentul unei comunități se schimbă la trei generații de la modificarea compoziției acelei comunități.

În cazul romilor fierari-potcovari ca urmare a acestui fenomen de aculturație romii fierari și-au pierdut limba, obiceiurile și portul. Practic, romii fierari sunt exemplul cel mai clar al fenomenului de asimilare care a fost posibil prin contactul direct și îndelungat cu populația majoritară. De asemenea, la asta a contribuit și faptul că etnia romă avea un statut inferior, iar cei care intrau în contact îndelungat

¹²<https://www.natgeo.ro/locuri-si-oameni/comunitati/9165-neamuri-tiganesti>

¹³ROMII ÎN ROMÂNIA COMUNISTĂ -http://maskar.ro/wp-content/uploads/2016/05/maskar_handbookanexa_web-01.pdf

¹⁴ROMII ÎN ROMÂNIA COMUNISTĂ -http://maskar.ro/wp-content/uploads/2016/05/maskar_handbookanexa_web-01.pdf

¹⁵Rudmin, Floyd W. (2003). "Critical history of the acculturation psychology of assimilation, separation, integration, and marginalization". Review of General Psychology.

cu populația majoritară, de care depindeau economic, au renunțat la elementele identitare.

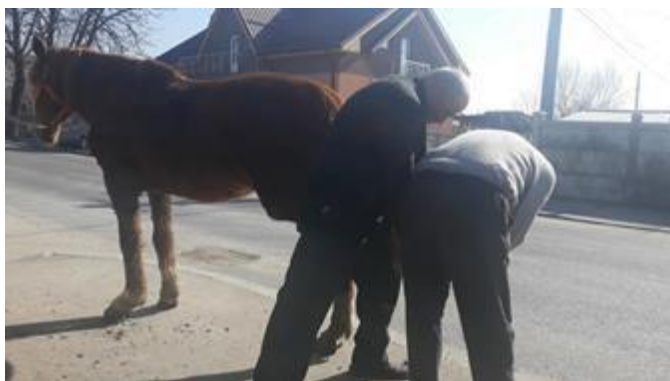
IV. ROMI FIERARI REPREZENTATIVI DIN JUDEȚUL DOLJ

1. Pădeanu Feraru Gheorghe, 67 ani - cartier Romanești- Craiova

Pădeanu Feraru Gheorghe s-a născut într-o familie de romi fierari. Părinții lui, Vasile și Maria nu știau limba romani, ei se numeau țigani românizați. Tatăl său era cunoscut sub numele de Vasilache potcovarul. Pădeanu Gheorghe a schimbat mai multe meserii, până a deveni fierar. El nu a învățat meșteșugul de la tatăl său, deoarece a rămas orfan de mic.

Meșteșugul

Până a învăța fierăria, Gheorghe Feraru avea calificare de electrician și a lucrat la Combinatul de la Pitești și la Uzina Electroputere de la Craiova. Meseria a învățat-o de la socrul său, fierar din tată în fiu care avea atelier de fierărie la Romanești. Făcea căruțe, porți de fier, ascuțea unelte agricole și potcovea zilnic. În urmă cu 20 de ani, împreună cu socrul său vindeau în târgul de la Romanești căruțe confecționate de ei și aveau multe comenzi de porți, iar zilnic potcoveau cel puțin 2 cai.



Potcovirea cailor la marginea Craiovei

În perioada comunistă, dar și în prezent, romii costorari și mulți români de la marginea Craiovei și din comunele învecinate au cal și căruță și au mare nevoie de meșteri fierari. În cartierul Romanești este o comunitate compactă de romi costorari. Aproape fiecare familie are nevoie de cal și căruță, și de aceea Gheorghe Feraru are frecvent de lucru.



de

El are atelierul de fierărie moștenit de la socrul său și se folosește de aceleași scule, vechi de 15- 20 de ani. Azi nu mai face căruțe, ci doar ascute unelte pentru oamenii din cartier sau din împrejurimi și potcovește cai.

Gheorghe Feraru spune că în atelier folosește mult forja electrică, care merge cu ajutorul unui motoraș, menghina, bancul de lucru, nicovala și mai multe modele de ciocane (baros, ciocan special pentru șanțuri ale potcoavei, ciocan pentru paițer, dorn, bormașină adaptată special pentru a face găuri la potcoave, aparat de sudură, polizor de ascuțit, flex, clește, patent, chisăr și multe alte scule necesare în atelier).

Pentru potcoave, Gheorghe Feraru folosește fierul striat sau platbanda de 10 mm. Incinge bine cărbunii de cox în forjă, apoi ține fierul în foc până se înroșește pentru a putea fi modelat. De obicei, el mai are nevoie de o persoană care să bată cu barosul. Acela poate fi un învățăcel, care mai târziu poate fi un bun meseriaș. Gheorghe Feraru spune că băiatul lui a învățat această meserie, dar nu o practică, pentru că și-a dorit ca cei 2 copii să învețe carte, și-au făcut amândoi facultate pentru a nu mai munci ca el, din greu.

După ce fierul s-a înroșit, se bate cu barosul, până ce capătă încet, încet, forma unei potcoave. Apoi se bate șanțul cu un ciocan special. Gheorghe Feraru ține acest ciocan pe potcoavă, iar ciocănarul bate cu barosul pentru a se face șanțul. Apoi se pune paițerul (un ciocan cu o formă specială la vârf) pentru a se imprima pe șant, locurile unde vor fi date găurile, apoi cu bormașina se dau găuri. Acolo va intra gămălia cuiului până la nivelul potcoavei (socotit nivelul potcoavei, după ce se atașează la copita calului).

La potcoavă se fac caie, prin bătaia de ciocan, ce apar ca niște anumite adaosuri din fier care vin așezate pe partea din spate a potcoavei. Aceste caie se încastrează în pământ, atunci când este cazul, pe un teren alunecos pentru ca animalul de tracțiune să nu alunece. Meșterul atașează în partea din față a potcoavei un grif, o bucățică de fier de 10, pentru a fi la nivel cu caiele, care sunt așezate în partea din spate a potcoavei, astfel încât animalul să se poată suci uniform, și să aibă aderență la sol.



Înroșirea fierului pentru potcoavă

Gheorghe Feraru face o potcoavă cam în 10 minute, și ca să potcovească un cal, îi ia cam maxim 30 de minute pentru cele 4 potcoave. Apoi, să execute manopera de potcovit îi ia cam 40 de minute, deoarece calul trebuie curățat bine la fiecare copită (cu un cuțătoaie i se taie ușor unghia), inclusiv la furcuță (zona din mijlocul copitei, care este ca o piele mai tare). Deci cam într-o orăși un pic potcovește un cal, cu tot cu făcutul potcoavelor. Pentru potcovitul unui cal, omul plătește 50 lei. Dacă oamenii nu au bani, Gheorghe Feraru mai negociază cu ei și le face și cu 40 de lei, sau cere la schimb produse: brânză, păsări, făină, grâu sau porumb, depinde ce poate să ofere fiecare.

Familia

Tatăl său era originar din Salcuța de Pădure, bunicii din partea tatălui erau din comuna Padea iar cei din partea mamei din comuna Belot. Gheorghe Feraru a fost ultimul copil din cei 8 frați. În familie erau 4 copii din prima căsătorie a tatălui și alți patru copii din a doua căsătorie cu mama lui Gheorghe Feraru. Cu toate acestea, nu s-a făcut deosebire între ei și a fost înțelegere între frați. Tatăl său avea 56 de ani când s-a născut Gheorghe Feraru, iar 13 ani mai târziu, a murit.

Tatăl său a fost fierar și lemnar, meserii învățate din moși strămoși. El făcea care de lemn și era renumit în comună. A avut foarte mulți ucenici, care au învățat meserie de la el.

După ce a terminat armata, Pădeanu Feraru Gheorghe s-a căsătorit și s-a mutat la Craiova, în cartierul Romanești, unde locuiește și azi. În prezent are 2 copii, un băiat și o fată, și 3 nepoți.

2. Burtilă Florian, zis nea Florian potcovarul, 64 ani, Comuna Malu Mare, sat Preajba

Burtilă Florian provine dintr-o familie de romi rudari, din comuna Fărcașele, județul Olt. În copilărie și tinerețe îi ajuta pe părinți să care lemne uscate din pădure și să le vândă. Meseria de potcovar a început-o s-o practice după anul 2000, pentru că se făceau mulți bani.

Familia



Nea Florian spune că în comuna natală erau meșteșugari care faceau obiecte din lemn (linguri, scaune, albi, fuse, cârpătoare și alte lucruri utile pentru o gospodărie, dar cei din familia lui, indiferent că erau bărbați, femei sau copii, scoteau buturoage (rădăcinile lemnurilor uscate din pădure) și le vindeau. În familia lor limba romani nu o știa nimeni. Florian Burtilă povestește că a cărat lemne din pădure până spre 30 ani, după care a muncit la descărcat de vagoane în Caracal. A fost zilier la diferite ferme, și-a întemeiat o familie și s-a stabilit la Malu Mare unde a reluat îndeletnicirea din tinerețe - scosul rădăcinilor uscate din pădure și comercializarea acestora.

Meșteșugul

Florian Burtilă povestește că s-a apucat de potcovit caii după anul 2000. Meseria nu a învățat-o de la cineva anume, ci pur și simplu a furat-o de la alții pentru că era o meserie bănoasă. În acea perioadă nea Florian spune că avea foarte multe comenzi, dar acum oamenii au renunțat la cal și căruță și și-au cumpărat utilaje moderne. De aceea se întâmplă foarte rar să mai potcovească câte un cal.

Atelierul de fierarie și l-a construit singur, iar sculele folosite le-a adaptat la specificul muncii de potcovar. Nea Florian spune că poate să potcovească singur un cal deoarece a improvizat un "jug", unde calul poate fi așezat singur, fără să fie nevoie de încă o persoană care să-l țină.

3. Bozgan Marcel - 61 ani, Băilești

Meșteșugul

Marcel Bozgan spune că a învățat fierărie de la tatăl lui care era mare meseriaș, făcea orice din fier: porți, căruțe, unelte agricole. *”Era artist în ale fierăriei... știa meseria din tată în fiu, se trăgea din neam de fierari, țigani meseriași, care nu știau să vorbească țigănește”* povestește Marcel Bozgan.

În timpul comunismului Marcel Bozgan a lucrat la Turnătoria din Băilești ca frezor, iar când ieșea de la serviciu, mergea în atelierul lui de fierărie. După revoluție s-a axat numai pe fierărie și spune că atunci mergea foarte bine, câștiga bani frumoși. Acum e mai greu, abia dacă potcovește un cal pe săptămână.



*Bozgan Marcel, fierar-potcovar,
municipiul Băilești*

Familia

Marcel Bozgan spune că părinții lui, Mihai și Elena, erau din comuna Rast. Când avea 6 ani, părinții s-au mutat la Băilești, și-au construit o casă, care prin 1960 a fost inundată. Meșterul spune că în acea perioadă au trăit vremuri grele și cu timpul au construit altă casă, la periferia Băileștiului.

Meșterul Bozgan are trei copii: doi băieți și o fată. Băieții îl ajută la atelier, mai ales la potcovit. Băiatul cel mare potcovește și singur, însă cel mic (care are 20 de ani), doar îi ajută pentru că i-a plăcut cartea și este la o școală de subofițeri.

V. INFRASTRUCTURA TURISTICĂ DIN VECINĂTATE

Hoteluri in municipiul Craiova

1. Ramada Plaza

***** Calea Bucuresti 1 www.ramadaplazacraiova.ro, 0351.100.201 | 0351.101.500, reservations@ramadaplazacraiova.ro

2. Rexton

**** Bulevardul Carol I 49 www.hotelrexton.ro, +40 (0) 351 462 451, office@hotelrexton.ro

3. Oltenia

**** Str. Caracal Nr. 176 www.olteniahotel.ro, +40 351 411 411, receptie@olteniahotel.ro

4. Golden House **** Strada Brestei, nr. 18 www.goldenhouse.ro, (+40) 251 406271, Email: receptie@goldenhouse.ro

5. Emma West

**** Str. Calea Severinului, nr. 3B, www.hotel-emmawest.ro, +40 0251.480.150, receptie@hotel-emmawest.ro,

6. Relax

*** Calea Severinului nr. 48 www.en.hotel-relax.ro, 0351.409.744, office@hotelrelax.ro

7. Plus

*** Malu Mare, str.Caracal, nr.254, www.plushotel.ro, +40.733.100.200, plushotel@plushotel.ro

8. Emma Est

*** Str. Calea Bucuresti, Nr.82A, www.hotel-emma.ro, +40 0251.406.288, receptie@hotel-emma.ro

9. Bavaria

**** Str. Caracal, Nr. 3 <http://www.hotel-bavaria.ro>, 0251/414.449, office@hotelbavaria.ro

10. La Rocca Hotel Boutique, Str. Pelendava nr.39A, www.hotellarocca.ro, 0351 413 570, office@hotellarocca.ro

11. Parc, *** Str. Bibescu, nr. 12 www.hotel-parc-craiova.ro, 0251.417.257, office@hotel-parc-craiova.ro

12. Europeca **** Str. Pietății, nr. 9-11-13 www.hoteleuropeca.ro, 0751224794, hotel@hoteleuropeca.ro

13. Plaza **** Str. Aries, nr. 16 www.hotelplaza.ro, +40 (0) 251 430410, office@hotelplaza.ro

14. Helin Central, *** Str. Alexandru Ioan Cuza, Nr. 14, www.helincentral.ro, +40 351 808 708, hotel@helincentral.ro

15. Euphoria, ** Str. Iancu Jianu, Nr. 6 www.hoteleuphoria.ro, 0728.196.173, office@hoteleuphoria.ro

16. **Flormang**, *** Calea Severinului 7B, www.flormang.ro, +40 769 251 832, hotel@flormang.ro

17. **Green House**, *** Str. Fratii Buzesti, Nr. 25 www.green-house.ro, 0745 071 498, greenhousecraiova@yahoo.com

18. **Casa David-hotel boutique**, **** Str. Stefan Cel Mare 18A, www.casavid.ro, +4 0755 463 464 receptie@casavid.ro

19. **Hotel Coliseum Calafat**, ***, str. Gheorghe Doja nr.16, Calafat, tel. 0728 283 886

20. **Pensiunea La Tase Calafat**, Strada Calea Craiovei nr.291, Basarabi

Moteluri

Hanul Doctorului, ** Strada Viitorului 1, 0351 444 422

HOSTELURI

1.Sport, *** Str. Brestei, Nr. 25 www.hotel-sport.ro, 0251-412022,

Pensiuni

Villa Carmelita *** Str. Împăratul Traian, nr. 41, www.carmelita.ro, rezervari@carmelita.ro, 0728 033 339

La Favorita, Guesthouse Boutique, *** Str. Madona Dudu www.lafavorita.ro, 0351 408 098

Flormang 1 *** Str. Dezrobirii, nr. 134 <http://pensiunea1.flormang.ro/>, 0769.251.815

Bruxelles Guesthouse, **** Str. Zorilor, nr. 8 <http://bruxelleshouse.ro/>, 0351 469 254 / 0756 02 50 70, rezervari@bruxelleshouse.ro

Luisa *** Str. Caracal, nr. 12, 0724 119 388

Hanul Andriței **** Str. Viitorului, nr. 34 www.hanulandritei.ro, office@hanulandritei.ro, 0351 431 056

RESTAURANTE (primele 5 conform tripadvisor)

Epoca European Str. Alexandru Macedonski, Nr.51, www.epocarestaurant.ro, 0725 059 333 office@epocarestaurant.ro

Bulevard Italian Str. Lipscani, nr. 1 www.bulevardcraiova.ro, 0351416062, receptie@bulevardcraiova.ro

Big Ben European Str. Mircea Voda, Nr. 1 +40 764 527 738

Oxygen Bistro Internațional Str. 13 Septembrie, nr. 7,
www.oxygenbistro.ro, 0735230663

El Greco Mediteranean Calea Bucuresti, Bl M7-M8, www.elgreco.ro, 0351
442 442

VI. ALTE ATRACȚII DIN ZONĂ

Zone și arii protejate

- Parcul "Nicolae Romanescu", cel mai frumos parc al Craiovei, amenajat între anii 1900-1903, în timpul primarului Romanescu, după planurile arhitectului francez E. Redont

- Parcul "1 Mai" se află în cartierul "1 Mai" din Craiova unde se află Monumentul „Independenței”

- Parcul "Sf. Dumitru" aflat în apropierea Bisericii Domnești Sf. Dumitru din Craiova.

- Grădina Unirii (English Park) aflat în fața Primăriei Craiova

- Grădina Botanică , situată în partea vestică a zonei centrale a Craiovei este a patra grădină botanică universitară din țară, după cele din București, Cluj, și Iași

-Aria Naturală Protejată " Complexul Lacustru Preajba- Făcăi" din comuna Malu

Mare

-Lunca Jiului

- Balta Cilieni-Băilești - arie protejată de interes național

- Lacul Ionele-Urzicuța - arie naturală protejată

Vestigii arheologice

-Așezarea hallstattiană de la Giurgița - La Cetățui

-Necropola de la Portărești - Giurgița - La Dârvari

- Situl arheologic de la Bâzdâna, comuna Calopăr

- Ruinele hanului Hurez din Craiova

Muzee

-Muzeul de Artă Craiova

-Muzeul Olteniei, Craiova

-Muzeul Sf. Nicodim al Centrului de Restaurare, Conservare Patrimoniul și

Vizualizare al Arhiepiscopiei Craiovei

-Casa memorială Elena Farago

- Muzeul Campiei Băileștilor

- Casa memorială Amza Pellea

Obiective religioase

- Catedrala Mitropolitană Sfântul Dumitru din Craiova
- Catedrala Episcopală Madona Dudu din Craiova
- Biserica Catolică *Sf. Anton* din Craiova
- Biserica Protestantă Evanghelică din Craiova
- Sinagoga Craiova
- Mănăstirea Jitianu din Podari

Arhitectură

- Centrul vechi al Craiovei
- Casa Glogoveanu
- Palatul Banca Comerțului - Primăria Craiova,
- Hotel și Casino Minerva,
- Liceul Carol I,
- Casa Băniei,
- Palatul Jean Mihail,
- Casa Nicolae Romanescu,
- Ansamblul Arhiepiscopiei Craiovei și Mitropoliei Olteniei

Manifestări culturale repetabile

- Festivalul internațional de Teatru Shakespeare de la Craiova - aprilie (la fiecare 2 ani)
- Festivalul Craiova Muzicală - august-septembrie;
- Festivalul de Operă și Operetă Elena Teodorini - octombrie -noiembrie.
- Festivalul Concurs Național al Interpreților Cântecului Popular Românesc Maria Tănase - octombrie(la fiecare 2 ani)
- Festivalul Puppets Occupy Street -în fiecare an, în ultima săptămână din luna august
- Festivalul Roadele toamnei Băilești - octombrie
- Festivalul Zaibărului și prazului Băilești - octombrie

VII.CĂI DE ACCES, DRUMURI, TRANSPORT ÎN COMUN

Conexiuni de transport cu infrastructura rețelei TEN-T

- infrastructură feroviară: Gară CFR Craiova (magistrala București-Timișoara, legături spre

Bulgaria - Sofia și Serbia-Belgrad)

- infrastructură rutieră: traseul se suprapune DN 55

- infrastructură fluvială: port Bechet - ferryboat Bechet-Oreahovo

- infrastructură aeriană: Aeroportul internațional Craiova cu următoarele destinații și căi de intrate ale turiștilor:

Curse regulate:

Anglia: Londra - Luton

Italia: Bologna - Guglielmo Marconi, Milano Bergamo aeroport Orio al Serio, Roma Ciampino,

Spania: Barcelona El Prat, Madrid Adolfo

Franța: Paris - Beauvais

Germania: Koln - Koln Bonn

Israel: Tel-Aviv - Ben Gurion

Belgia: Bruxelles

Curse charter: Antalya

La Băilești se poate ajunge cu mașina pe DN 56 Craiova-Calafat și apoi de la Giubega pe 56 1D spre Băilești iar cu transportul în comun de la Autogara Nord Craiova existând curse regulate la intervale de 15 și 30 de minute.

La Malu Mare se poate ajunge cu transportul în comun din Autogara Nord existând curse regulate la intervale de 30 minute.

RROMII CĂRĂMIDARI

I. CONSIDERAȚII GENERALE

Cărămidăria este ocupația cea mai frecvent întâlnită în rândul romilor sedentarizați. Într-un studiu realizat în 2004, cărămidari erau considerați a reprezenta cam 30% dintre romii care au o meserie. Cu toate că este cea mai întâlnită meserie, despre cărămidari și istoria meșteșugului lor s-a scris foarte puțin. Există câteva lucrări care amintesc, în treacăt, cărămidăritul ca fiind practicat atât în mediul rural cât și în urban și care îl includ printre meșteșugurile tradiționale ale romilor, transmise din perioada Evului Mediu din generație în generație. Nu există, însă, surse istorice care să menționeze apariția acestui meșteșug în rândul populației romilor, sau parcursul său social.

În civilizația tradițională românească, mare parte dintre locuințele oamenilor mai puțin înstăriți erau construite din alte materiale decât cărămida. Este vorba despre chirpici, paiantă sau cob. De multe ori, locuințele erau bordeie săpate în pământ. Ca urmare, locuințele din cărămidă erau în mare parte apanajul oamenilor bogați, sau, în zonele de munte, erau folosite pentru construirea zidurilor de cetate.

Cu toate că rolul economic al celor care făceau cărămizi era important, statutul lor social era destul de redus, în comparație cu alte neamuri de rromi, mai ales față de meșteșugarii care lucrau în metale prețioase, sau fier.

Comunitățile de rromi care au ales să practice această meserie s-au stabilit, de obicei la marginea comunităților, acolo unde se aflau carierele de argilă. De aici a venit și faptul că integrarea lor în comunități a avut un grad mai scăzut, față de fierari, de exemplu.

II. ASPECTE SOCIALE

Despre meșteșug

Cărămida arsă este unul dintre cele mai vechi și durabile materiale de construcție. Primele cărămizi au fost realizate în Mesopotamia în jurul anilor 7.500 î.H. și erau uscate la soare. Ulterior au început să fie arse în cuptoare speciale, iar utilizarea lor s-a extins la toate civilizațiile - de la egipteni și greci la romani. Chiar și în zilele noastre cărămida este unul dintre cele mai populare materiale de

construcție, fiind obținută pornind de la cele 4 elemente fundamentale - pământ, apă, aer și foc, ceea ce îi conferă calitatea de material natural care se integrează perfect în mediul înconjurător.

Meșteșugul fabricării de cărămidă este unul sezonier, fiind practicat doar pe timp de vară. Deși rolul cărămidarilor este unul foarte important, deoarece ei furnizau materia primă necesară construirii caselor trainice, statutul social al cărămidarilor este perceput ca inferior chiar de către ceilalți meșteri romi. De aceea, o serie de cercetători, în special dintre cei care au făcut muncă de teren în anii '90, când au fost realizate primele studii mai amănunțite, susțin că este posibil ca unii dintre cărămidari să mute accentul de la faptul că se ocupă cu fabricarea cărămizilor, preferând să sublinieze alte meșteșuguri pe care le practică: împletitul răchitei, fabricarea rogojinilor sau produselor din lemn, fierăritul, lăutăria. De altfel în multe comunități cărămidăritul se practică în alternanță cu alte meșteșuguri purtătoare de valoare simbolică sporită.

Cărămida clasică (numită și cărămidă țigănească) este realizată din argilă arsă sau ceramică și este folosită în construcții cu diverse tipuri de mortar. Cărămida din argilă arsă are o mare rezistență la compresiune. Acest tip de cărămidă este atestată și verificată în timp, de mii de ani.

Familia

Familia rromilor cărămidari îmbină elemente din tradiția rromă cu cele ale populației majoritare. Acest lucru este rezultatul procesului de sedentarizare și asimilare.

În familia patriarhală a rromilor, rolurile masculin - feminin sunt complementare: bărbatul reprezintă capul familiei și este responsabil pentru întreținerea soției și copiilor lui; femeia este responsabilă de educația copiilor, de treburile gospodărești, inclusiv de prepararea hranei și supravegherea membrilor bolnavi sau bătrâni ai familiei.

Acest lucru se păstrează în familiile de rromi cărămidari. În același timp, la ei sarcinile în familie sunt atent divizate. Soția nu contrazice deciziile soțului și nici invers. Femeia se ocupă și de organizarea finanțelor casei, ea este aceea care cumpără alimente și îmbrăcăminte membrilor familiei. În cazul în care bărbatul nu poate asigura venitul familiei, femeia preia această responsabilitate. Oricum, chiar și în cazul în care bărbatul aduce bani, femeia completează acest venit cu propriile

sale activități: “phiraimos and-e gava” (umblatul prin sat), care poate cuprinde comerțul, diferitele servicii prestate în special nerromilor, practicile magice premonitории (ghicitul) sau reparatorii (descântatul).

Familia tradițională la rromi este, de asemenea, un exemplu de complementaritate a responsabilităților maritale și a structurii de autoritate: în privința sarcinilor zonei sociale și de reprezentare comunitară, soțul se bucură de trei atribute - autonomie (acționează și decide), autocrație (decide el, dar acționează femeia) și conducere (decide, dar acționează împreună cu femeia); în zona sarcinilor domestice, soția poate fi autonomă (decide și acționează), în special în cadrul creșterii și educației copiilor, sau se poate petrece o diviziune sincretică a rolurilor (femeia acționează, dar decide împreună cu soțul ei)¹⁶.

III. ASPECTE CULTURALE

Rromii cărămidari sunt la jumătatea drumului în ceea ce privește asimilarea. Unii dintre ei nu mai vorbesc limba romani, în timp ce alții o păstrează. Aceste diferențe s-au născut în funcție de comunitățile cu care au intrat în contact și cât de mult și-au pus amprenta asupra lor.

Atunci când vorbim despre cultura materială a rromilor în România, dar și în restul Europei trebuie să ținem cont că acesta a avut un rol utilitar. Dacă ne referim la Țările Române, acestea aveau o economie de tip agrar, iar grupurile de rromi, în acest tip de economie au completat-o cu acele meșteșuguri care îi lipseau sau care nu cunoșteau specializarea și dezvoltarea cerute de exigențele și dinamica societății.

În ceea ce privește autoidentificarea în cadrul grupului de apartenență, există, în limba rromani, sintagma “amare rroma” (rromii noștri), care se referă la comunitatea cu care individul se identifică, la cei de care aparține, dar și la cei cu care se consideră înrudit. Atunci când vor să se diferențieze de alte subgrupuri se folosește expresia “aver rroma” (alți rromi). Câteodată, conceptul de “amare rroma” se circumscrie unei comunități ai cărei membri sunt rude, suprapunându-se cu “amari familia” (familia noastră). Alteori, “amare rroma” sunt locuitorii unui sat, unui cartier sau ai unei mahalale, care au relații mai strânse: organizează evenimente de familie comune, se susțin și se protejează reciproc în fața altor

¹⁶DELIA GRIGORE - RROMANIPEN FUNDAMENTE ALE CULTURII RROMANI, suport de curs, 2010

grupuri, se înrudesesc prin relații maritale sau merg la târguri împreună. Cel mai larg înțeles al noțiunii de “amare rroma” este acela de neam sau viță de rromi.

În clasificarea pe care Chelcea o face, el ia în calcul următoarele criterii „limba, ocupația și felul de a fi”. Ca urmare, el face următoarea împărțire - rromii de sat care sunt fierari, zidari, cărămidari, muzicanți (vorbesc puțin limba romani), rromii băieși sau rudari, lucrători în lemn verde (vorbesc numai limba română), și rromii corturari sau nomazi, împărțiți și ei în ciurari și căldărari (vorbesc limba romani).

Această împărțire explică, de fapt gradul de asimilare al acestor grupuri de rromi, iar asimilarea este dată de sedentarizare.

IV. RROMI CĂRĂMIDARI REPREZENTATIVI DIN JUDEȚUL DOLJ

1. Dinu Stelică (63 ani), comuna Fărcaș

Dinu Stelică a muncit la cărămidă încă din copilărie, atât la Mofleni cât și la Fărcaș. Și-a ridicat casa singur cu cărămidă făcută de el și i-a învățat și pe copiii lui această meserie. El povestește cum a deprins această meserie și care sunt etapele și secretele confecționării unor cărămizi bune.

Meșteșugul

Dinu Stelică povestește că a fost un copil vrednic și încă de mic, atât la Mofleni cât și la Fărcaș, tatăl său i-a instruit în spiritul muncii și întreaga familie lucra la cărămidă.



A muncit mult, încă din copilărie, dar nu simțea că este greu. Copiii făceau anumite operațiuni, întorceau cărămida în dungă, pe arie, ca să se usuce, și aduceau apa. La Fărcaș, toți rromii se ocupau de cărămidă.

”În copilarie, când tocmeau părinții lucrări, mergeam și în afara localității noastre, depinde cum dorea clientul. Uneori mergeam cu toată familia și cu rudele și la 200 de Km de casă. Ne duceam la client, acesta ne pune la dispoziție un teren

viran, de obicei la periferia satului, dar foarte important era să existe o sursă de apă. Când nu aveam sursă de apă era foarte greu. Oamenii ne goneau pentru că le căram apa din fântâni și le secau fântânile. Se tocmea de cu iarna cărămidă, primeam arvună în produse pe care le consumam în iarna respectivă și vara trebuia să muncim. Astfel se tocmea 1 mie de cărămizi, și primea jumate bani, jumate produse (se numea „tain’”), iar vara munceam pentru ceea ce mâncam în iarnă. Noi ne făceam coverci din lănteți, acoperite cu paie și lănteți și acolo locuim o vară întreagă, până terminam de făcut cărămidă”, își aduce aminte nea Stelică.

Meșterul cărămidar spune că sunt mai multe modalități prin care se face cărămidă: la mal sau la „tejghea” (la masă). Dacă lucrează doar un singur om, trebuie să facă la tejghea. Familia lui lucrează la mal și nivelează terenul pe margine. Dacă terenul unde se lucrează este departe de albia unui râu și nu există sursă de apă aproape, se fac ”gâldane” (gropi unde se toarnă apă, adusă din altă parte).

După ce se face malul (se ridică pământul), se folosește pământul pentru cărămidă, se sapă malul, se doboară, și se folosește pentru ”arie”. La arie i se mai spune și ”vatră de banchet”. Meșterul spune că este o adevărată artă așezatul cărămizilor. De acolo se vede cât de bun este un meșter cărămidar. Trebuie să se așeze cărămidă în ”banchet”, pentru a o număra ușor, și pentru a o arde cum trebuie, pentru a fi de bună calitate. Se așează câte 125 de cărămizi pe 8 rânduri și astfel se numărau rapid 1000 de cărămizi.



Cuptor de cărămidă

sursa: <https://myeva.files.wordpress.com/2013/08/exsouth8.jpg>

În funcție de zona unde se modelează cărămizile, se ardea cuptorul, fie cu lemne, dacă există în zonă păduri, fie cu ”notret” (paie și măcăcini), dacă aveam în

zonă câmpie. Nea Stelică spune că există niște secrete la cărămidă. *”Trebuie să știi cum să îi dai apă și cum să faci pământul, să-l lași la dospit și apoi să îl lași să se liniștească. Tiparul trebuie să-l speli bine, să-l tapetezi bine. Cum se dă coca la final prin făină, așa se dă și pământul prin nisip”*, povestește meșterul.

Familia

Dinu Stelică spune că provine dintr-o familie mixtă. Tatăl său a fost neamț, înfiat de o familie de romi din cartierul Mofleni - Craiova iar mama lui se trăgea din neamul de romi din comuna Fărcaș. Bunicul din partea mamei era rudar, dar cu timpul, pentru că rudele și cei din zonă aveau ca preocupare cărămida, s-a apucat și el de cărămidă.

Nea Stelică povestește că tatăl său era frate vitreg cu soția lui Fulgeran, vestitul neam din Fața Luncii. El a copilărit cu rudele tatălui, despre care spune că sunt foarte apreciați în acel cartier, fiind oameni puternici, cu neam mare, cu resurse din moși strămoși. Fiind cel mai mic dintre frați, tatăl său a rămas în casa părintească de la Mofleni, unde și-a crescut copiii.

Când avea 18 ani, prin anii `70, Dinu Stelică spune că au venit inundațiile, le-a luat Jiul casa și părinții lui s-au despărțit, iar copiii au fost luați de mamă care s-a întors în comuna natală, la Fărcaș.

La 19 ani s-a însurat și, cu cărămida făcută de el și de soție, a reușit, când s-a întors din armată, să-și facă o casă a lui. Meșterul își amintește că a mers în comuna Goești, și a făcut 60 000 de bucăți de cărămidă și și-a ridicat casa.

Nea Stelică vorbește cu mare drag despre familia lui și spune că este un om bogat -, „Am 5 copii și 15 nepoți”. El spune că i-a învățat meseria de cărămidar pe doi dintre băieții lui, care sunt la fel de harnici, dar aceștia îl ajută în timpul liber, deoarece au studii superioare și lucrează la Primăria din Fărcaș.

V. INFRASTRUCTURA TURISTICĂ DIN VECINĂTATE

Hoteluri in municipiul Craiova

1. Ramada Plaza

***** Calea Bucuresti 1 www.ramadaplazacraiova.ro, 0351.100.201 | 0351.101.500, reservations@ramadaplazacraiova.ro

2. Rexton

**** Bulevardul Carol I 49 www.hotelrexton.ro, +40 (0) 351 462 451, office@hotelrexton.ro

3. Oltenia

**** Str. Caracal Nr. 176 www.olteniahotel.ro, +40 351 411 411, receptie@olteniahotel.ro

4. Golden House **** Strada Brestei, nr. 18 www.goldenhouse.ro, (+40) 251 406271, Email: receptie@goldenhouse.ro

5. Emma West

**** Str. Calea Severinului, nr. 3B, www.hotel-emmawest.ro, +40 0251.480.150, receptie@hotel-emmawest.ro,

6. Relax

*** Calea Severinului nr. 48 www.en.hotel-relax.ro, 0351.409.744, office@hotelrelax.ro

7. Plus

*** Malu Mare, str.Caracal, nr.254, www.plushotel.ro, +40.733.100.200, plushotel@plushotel.ro

8. Emma Est

*** Str. Calea Bucuresti, Nr.82A, www.hotel-emma.ro, +40 0251.406.288, receptie@hotel-emma.ro

9. Bavaria

**** Str. Caracal, Nr. 3 <http://www.hotel-bavaria.ro>, 0251/414.449, office@hotelbavaria.ro

10. La Rocca Hotel Boutique, Str. Pelendava nr.39A, www.hotellarocca.ro, 0351 413 570, office@hotellarocca.ro

11. Parc, *** Str. Bibescu, nr. 12 www.hotel-parc-craiova.ro, 0251.417.257, office@hotel-parc-craiova.ro

12. Europeca **** Str. Pietății, nr. 9-11-13 www.hoteleuropeca.ro, 0751224794, hotel@hoteleuropeca.ro

13. Plaza **** Str. Aries, nr. 16 www.hotelplaza.ro, +40 (0) 251 430410, office@hotelplaza.ro

14. Helin Central, *** Str. Alexandru Ioan Cuza, Nr. 14, www.helincentral.ro, +40 351 808 708, hotel@helincentral.ro

15. Euphoria, ** Str. Iancu Jianu, Nr. 6 www.hoteleuphoria.ro, 0728.196.173, office@hoteleuphoria.ro

16. **Flormang**, *** Calea Severinului 7B, www.flormang.ro, +40 769 251 832, hotel@flormang.ro

17. **Green House**, *** Str. Fratii Buzesti, Nr. 25 www.green-house.ro, 0745 071 498, greenhousecraiova@yahoo.com

18. **Casa David-hotel boutique**, **** Str. Stefan Cel Mare 18A, www.casadaavid.ro, +4 0755 463 464 receptie@casadaavid.ro

Moteluri

Hanul Doctorului, ** Strada Viitorului 1, 0351 444 422

Hosteluri

Sport, *** Str. Brestei, Nr. 25 www.hotel-sport.ro, 0251-412022,

Pensiuni

Villa Carmelita *** Str. Împăratul Traian, nr. 41, www.carmelita.ro, rezervari@carmelita.ro, 0728 033 339

La Favorita, Guesthouse Boutique, *** Str. Madona Dudu www.lafavorita.ro, 0351 408 098

Flormang 1 *** Str. Dezrobirii, nr. 134 <http://pensiunea1.flormang.ro/>, 0769.251.815

Bruxelles Guesthouse, **** Str. Zorilor, nr. 8 <http://bruxelleshouse.ro/>, 0351 469 254 / 0756 02 50 70, rezervari@bruxelleshouse.ro

Luisa *** Str. Caracal, nr. 12, 0724 119 388

Hanul Andriței **** Str. Viitorului, nr. 34 www.hanulandritei.ro, 0351 431 056

RESTAURANTE (primele 5 conform TripAdvisor)

Epoca, European Str. Alexandru Macedonski, Nr.51, www.epocarestaurant.ro, 0725 059 333 office@epocarestaurant.ro

Bulevard, Italian Str. Lipsani, nr. 1 www.bulevardcraiova.ro, 0351416062, receptie@bulevardcraiova.ro

Big Ben, European Str. Mircea Voda, Nr. 1 +40 764 527 738

Oxygen Bistro, Internațional Str. 13 Septembrie, nr. 7, www.oxygenbistro.ro, 0735230663

El Greco, Mediteranean Calea Bucuresti, Bl M

VI. Alte atracții din zonă

Vestigii arheologice

- așezarea romană de la Godeni "La Pleașa" sec. II-III de la Melinești
- așezarea din epoca bronzului de la Godeni "Piscul cu Jidovi" de la Melinești

Obiective culturale și arhitectonice

- cele șapte biserici de pe raza comunei Melinești
- Conacul Brăiloiu din comuna Melinești
- Moșia Jean Mihail din comuna Melinești

Rezervații naturale

- Rezervația forestieră Pădurea Boierească de la Melinești (situată la limita cu comuna Fărcașu)

Divertisment

Craiova, zbor cu balonul cu aer cald: www.balloonadventure.eu

VII. CĂI DE ACCES, DRUMURI, TRANSPORT ÎN COMUN

Conexiuni de transport cu infrastructura rețelei TEN-T

- infrastructură feroviară: Gară CFR Craiova (magistrala București-Timișoara, legături spre Bulgaria - Sofia și Serbia-Belgrad)
- infrastructură rutieră: Intercție a drumurilor E79 și E70 , podul Calafat-Vidin oferă acces facil pentru călătoria în Bulgaria
- infrastructură fluvială: port Bechet - ferryboat Bechet-Oreahovo
- infrastructură aeriană: Aeroportul internațional Craiova cu următoarele destinații și căi de intrate ale turiștilor:

Curse regulate:

Anglia: Londra - Luton

Italia: Bologna - Guglielmo Marconi, Milano Bergamo aeroport Orio al Serio, Roma Ciampino,

Spania: Barcelona El Prat, Madrid Adolfo

Franta: Paris - Beauvais

Germania: Koln - Koln Bonn

Israel: Tel-Aviv - Ben Gurion

Belgia: Bruxelles

Curse charter: Antalya

Comuna Fărcaș se situează în nordul județului Dolj la o distanță de 37 km de municipiul Craiova, distanță ce poate fi parcursă cu transportul în comun (microbuz) cu plecare din Autogara nord.

RROMII CORFARI ȘI ROGOJINARI

I. CONSIDERAȚII GENERALE

Romii corfari sunt cei care împletesc și vând corfe sau coșuri din nuiele de alun, de răchită sau de salcie. În aceeași categorie sunt încadrați și cei care fac rogojini, sau alte obiecte utilitare, deși aceștia mai sunt numiți și rogojinari.

Având în vedere că materia primă pe care ei o folosesc se găsește în apropierea unor ape, comunitățile de romi care practică această meserie s-au stabilit, de regulă, pe malul unor ape curgătoare sau lacuri.

Astfel, utilizând papură, ce se găsește în bălțile de la Dunăre, dar și în bălțile mai mici din interiorul județului, rogojinăritul s-a practicat ca meșteșug casnic în satele de pe valea Dunării (Negoi, Bistreț, Dunăreni). În Băilești, Segarcea și Sadova existau centre specializate. Produsele principale ale meșteșugurilor rogojinari au fost papornițele și rogojina.

De asemenea, în Dolj existau cooperative care aveau secții de împletituri, una fiind și în comuna Calopăr, unde pe vremea comunistă lucrau circa 200 de femei. Ele împleteau fotolii, scaune, mese și alte produse din răchită. Materia primă era adusă din comunele doljene de prin împrejurimi, iar produsele împletite de femeile din comună ajungeau chiar și la export.

II. ASPECTE SOCIALE

Despre meșteșug

Corfarii confecționează diverse piese de mobilier sau obiecte utilitare din salcie, alun sau răchită. Dacă materia primă este salcia, ea este recoltată de pe malul râului, iar după uscare poate fi folosită. La fel se întâmplă și în cazul papurei sau al răchitei. Dintre obiectele construite de corfari, cea mai cunoscută este papornița - un coș împletit din papură, folosit pentru transportul alimentelor. Practic, papornița era geanta oltencilor în vechime. Ea a devenit cunoscută, intrând în imaginarul colectiv ca fiind reprezentativ pentru zona Olteniei, odată cu filmul „Nea Mărin miliardarul“.

Colectarea materiei prime se face în lunile de toamnă-primăvară. Se recoltează manual, se leagă în snopi și se depozitează pentru uscare și păstrare. Concomitent sau imediat cu recoltarea nuielele se sortează în clase de calitate.

Prima operație în prelucrare a nuielușelor recoltate este fierberea acestora. Ca rezultat se obține mărirea rezistenței și elasticității, dar și colorarea uniformă a lor. După fierbere snopii de răchită se introduc într-un cazan cu apă rece, după care se începe cojire. Operația se poate executa utilizând „cojitoare” manuale sau electrice.

Nuiielele fierte se usucă imediat la soare ori în încăperi încălzite și se trec în depozitul de păstrare. Pentru împletire se folosesc atât nuiiele întregi, cât și șine. Ele rezultă în desplicarea nuiielelor mai groase în 2-3-4 părți egale, după care se curăță miezul. Înainte de împletire materialul trebuie înmuiat în apă. În dependență de articolele presupuse spre confecționare în conformitate cu dimensiunile, forma, destinația lui se alege numărul necesar de nuiiele, șine, diametrul și lungimea potrivită. Tehnologiile de împletire sunt diverse, în dependență de obiectul confecționat. Preponderent meșterii locali utilizează următoarele procedee de împletire: dreaptă, răsucită din 2,3,4 nuiiele, în straturi, în rânduri.

O tehnologie mai arhaică de confecționare a coșurilor de piață este cea de utilizare a cercului. Mai recent meșterii utilizează șabloanele de diferite tipuri. Obiectele de răchită se finisează prin diverse operații ce asigură produselor un aspect estetic deosebit și pentru mărirea rezistenței împotriva factorilor atmosferici dăunători. Aceste operații sunt diverse-spălarea, bronzarea, sulfatarea, lăcuirea împletiturilor. Cea mai diversificată producție a meșterilor împletitori locali este cea a coșurilor din nuiiele cojite. Ele sunt diverse-coșuri de legume, cu și fără capac, coșuri pentru fructe, porumbei, câini, pisici, gunoi, rufe, sticle, lemne, pâine, voiaj ș.a. Cele mai scumpe și apreciate împletituri sunt garniturile de mobilă de grădină confecționate la comanda individuală sau cu design unicat.

În perioada socialismului în sectorul economic de stat acest meșteșug, de obicei, se practica doar în gospodăriile silvice ca ocupație auxiliară. La momentul actual acest meșteșug se dezvoltă de către meșteri împletitori care lucrează individual, în cadrul familiei.

În ultimul deceniu se atestă totuși un interes sporit față de acest meșteșug. Articolele împletite au o căutare în creștere atât pe piața internă, cât și pe cea externă.

Ele se încadrează armonios în orice interior, creând o atmosferă de căldură și confort. Articolele împletite mai întrunesc o gamă de calități ce le fac atractive - frumusețea, durabilitatea, comoditatea, prețul redus ș.a. Sub aspect economic,

meșteșugul se pretează prin faptul că utilizează resurse ieftine și accesibile, nu necesită investiții mari în utilaje scumpe, poate fi practicat ușor la domiciliu.

Rogojinile încep să fie confecționate după data de 1 iulie, când stuful a atins maturitatea necesară și se poate recolta. Oamenii pleacă după stuf uneori până la 150 de km distanță, pe Dunăre.

Rogojinile au numeroase întrebuințări: la sere pentru a proteja răsadurile, pentru că permit aerisirea, față de folia de plastic, în construcții, unde sunt puse pe ciment pentru a-l feri de îngheț, ca învelitori pentru terase, covoare, preșuri de intrare, umbrele de soare, îmbrăcătură pentru garduri, exponate de design în diferite locuri publice, mai ales în terase, decoruri pentru case.

Familia

Chiar dacă și-au pierdut limba, romii corfari au păstrat o parte din tradițiile legate de familie. Astfel, în rândul acestui neam, familia are rolul de a asigura adăpostul și hrana membrilor săi, creșterea, educația și căsătoria copiilor, să garanteze securitatea materială și socială a membrilor săi, să țină relații mai strânse cu familia apropiată (între 3 și 5 generații,) decât cu familia îndepărtată, să participe la toate evenimentele familiei (nunți, botezuri, înmormântări).

Individul depinde de familia sa și bunul mers al familiei, în ansamblu depinde de comportamentul fiecărui individ în parte. Fiecărui membru al familiei i se reamintesc în fiecare moment, prin formule verbale și non-verbale, normele pe care trebuie să le respecte pentru a nu-și face familia de rușine.

Familia de romi este, de fapt, comunitatea, nu numai prin factorii de control social, firești pentru oricare societate tradițională, ci mai ales prin sistemul de relații de înrudire culturală, fapt pentru care o putem numi familie comunitară.

În familiile de romi tradiționali, fata nemăritată nu are voie să iasă singură din comunitate. Înainte de căsătorie, ea se află sub tutela părinților, abia prin măritiș considerându-se că intră în rândul adulților. Scopul fundamental al familiei, ca în orice cultură tradițională, este nașterea și creșterea copiilor.

III. ASPECTE CULTURALE

Interesant este faptul că denumirea corfarilor vine din limba germană. Mai exact, termenul care le-a dat numele este cuvântul de origine germană „Korf”, a

căruia traducere este „coș împletit din nuiele”. În cazul rogojinarilor, aici denumirea s-a construit la fel ca în cazul majorității neamurilor de romi care au fost numite după ocupația lor principală.

Ambele neamuri de romi se numără printre cele sedentarizate care au urmat traseul romilor care au renunțat la nomadism - așezarea la marginea comunității, ceea ce le conferea un statut de semi-acceptați. Deoarece supraviețuirea depindea în mod direct de populația majoritară, au renunțat încet-încet la limba romani și s-a încheiat procesul de asimilare. Cu toate acestea, neamurile de romi care au suferit acest proces de aculturație, nu au fost niciodată integrați cu adevărat, ei fiind în permanent tratați drept membrii de rangul doi ai comunității.

IV. RROMI CORFARI REPREZENTATIVI DIN JUDEȚUL DOLJ

1. Florea Bulacu, zis Bacan, 60 de ani, Băilești

Meșteșugul

Meșteșugul tradițional al confecționării papornițelor și rogojinilor din papură



este o îndeletnicire specifică romilor din zonele luncii Dunării, mai ales la Băilești, Bistreț și în Calopăr. Florea Bulacu spune că pe timpul comunismului toți oamenii din zona țigăniei din Băilești lucrau la astfel de obiecte.

Florea Bulacu pe prispa casei sale din Băilești, depănând amintiri

”În multe gospodării, războiul de țesut pentru rogojini din papură își avea locul în camera de la vatră, alături de tuciul de mămăligă și de cana plină cu zaibăr. Tatăl meu a făcut rogojini o viață întreagă. Era cel mai priceput din zonă la confecționarea rogojinilor. El m-a învățat și pe mine acest meșteșug, deoarece eu stăteam pe lângă el și îl ajutam. Războiul de țesut tata îl mânua foarte bine, eu mă descurcam mai greu, însă până la urmă am învățat. În zilele în care vremea era urâtă tata lua papura în casă și o răsucea la socală. Erau multe operațiuni care se făceau, până ajungeam la produsul final. Încă de copil mergeam cu tata cu papornițe și cu

rogojini prin sate, mai ales când ne rămâneau nevândute din târguri. Așa ne-a crescut, că erau vremuri grele. Apoi, când a venit CAP-ul, ne luau rogojinile, erau foarte căutate. Nu era ușor să faci papornițe, tata le făcea super, cu toarte, cu agățătoare. Multe familii de romi din Băilești, practica meșteșugul” povestește el.

Acum acest meșteșug este foarte puțin practicat deoarece se procură destul de greu materia primă, de când bălțile au trecut în proprietate privată. Meșterul spune că pentru a avea produse de calitate este nevoie să cunoști și să alegi foarte bine papura. ”Mănunchiurile de papură se țin la uscat, în curte. Vara se taie papura verde, și se întinde pe pământ, câte o săptămână, la uscat. Un fir de papură are mai multe coji. Aceasta se decojește foaie cu foaie, ca la ceapă, iar pe margine, are o anumită foiță, care se numește tei. Din papura uscată se face teiul, apoi se răsuțește și se urzește. Papura se înmoaie pentru că altfel nu se poate țese. Nu orice papură este bună pentru împletitură. Din două maldăre (grămezi) de papură se fac 2 rogojini (70-80 de fire). Cu o ”cioacă” (instrument) din lemn, se subțiază și rezultă așa, ce se pune pe sulul de război. Se pune spata pe sulul de război, se pune așa, și se face de la un cap la altul rogojina, se taie firele și apoi se înnoadă” povestește Florea Bulacu.



Război de țesut rogojini

Familia

Meșterul Bacan știe de la bunicul lui că împletiturile din papură au salvat familia de la foamete de multe ori de-a lungul timpului. Bunicii și părinții lui plecau cu căruța plină cu împletituri și se întorceau cu bani și cu porumb, grâu, ouă sau brânză.

Florea Bulacu are două fete care nu știu să confecționeze împletituri din papură. Ele s-au ocupat mai mult de gospodărie, alături de mama lor.

2.Căldăraru Florian, zis „Teruja”, 58 de ani, localitatea Breasta

Meșteșugul

Florin Căldăraru spune că inițial, familia lui se ocupa cu cărămida, dar ușor, ușor a învățat de la oamenii din sat să împletească și coșuri din nuiiele. În tinerețe a lucrat în Breasta la cooperativă, la secția de împletituri, dar aceasta s-a desființat de 20 de ani.



Nuiiele culese de pe malul Jiului, puse la uscat

”Înainte făceam coșurile din răchită. Acum le facem din nuiiele. Nuiielele le procurăm de la Jiu. Iarna fierb nuiielele, iar vara le jupoi. Unele nuiiele le decojim. Depinde cum dorim să facem coșul. Mai întâi se face fundul, apoi se ridică în picioare scheletul principal, apoi începe împletitura. Îmi ia cam 3 ore să fac un coș” povestește meșterul Teruja.

Florin Căldăraru își vinde marfa în târguri. El merge la târgul din Făcăi, unde femeile cumpără coșuri pentru pomeni. Toamna țăranii au nevoie de coșuri mari pentru căratul porumbului care se numesc ”târne”. Meșterul spune că execută coșuri și la comandă pentru străini. ”De exemplu acum am comandă de 100 de coșuri pe care ei le folosesc la portocale” spune el.



Obiectele pe care le vinde în piețe și târguri din Craiova și împrejurimi

Familia

Florian Căldăraru s-a născut în satul Cotu, lângă comuna Breasta. Satul este amplasat lângă un cot al Jiului și casele de aici erau frecvent inundate, când râul ieșea din matcă. Inițial aici trăiau laolaltă atât români cât și romi, erau 40 de case și 200 de locuitori, dar după anii '70, românii s-au mutat mai aproape de comuna Breasta. Din cauza inundațiilor frecvente și a faptului că în sat nu exista școală, biserică, dispensar sau nici măcar un magazin, locuitorii s-au mutat cu timpul la periferia comunei Breasta.



Căldăraru Florian, zis „Teruja”, povestindu-și firul vieții

„Eu sunt țigan de țigănie și vorbesc țigănește în casă. De-o viață am locuit în Cotu dar acum nu mai stau acolo. În sat mai sunt maxim 3 familii. Ne-am făcut cu toții case spre Breasta, cam de 10 ani m-am mutat de acolo” spune meșterul Teruja.

Are 7 copii și 6 nepoți. 3 dintre copii sunt în străinătate iar ceilalți 4 locuiesc cu el. Florian Căldăraru spune că doar doi dintre băieți îl ajută la coșuri, restul nu știu acest meșteșug.

V. INFRASTRUCTURA TURISTICĂ DIN VECINĂTATE

Hoteluri in municipiul Craiova

1. Ramada Plaza

**** Calea Bucuresti 1 www.ramadaplazacraiova.ro, 0351.100.201 | 0351.101.500, reservations@ramadaplazacraiova.ro

2. Rexton

**** Bulevardul Carol I 49 www.hotelrexton.ro, +40 (0) 351 462 451, office@hotelrexton.ro

3. Oltenia

**** Str. Caracal Nr. 176 www.olteniahotel.ro, +40 351 411 411, receptie@olteniahotel.ro

4. Golden House **** Strada Brestei, nr. 18 www.goldenhouse.ro, (+40) 251 406271, Email: receptie@goldenhouse.ro

5. Emma West

**** Str. Calea Severinului, nr. 3B, www.hotel-emmawest.ro, +40 0251.480.150, receptie@hotel-emmawest.ro,

6. Relax

*** Calea Severinului nr. 48 www.en.hotel-relax.ro, 0351.409.744, office@hotelrelax.ro

7. Plus

*** Malu Mare, str.Caracal, nr.254, www.plushotel.ro, +40.733.100.200, plushotel@plushotel.ro

8. Emma Est

*** Str. Calea Bucuresti, Nr.82A, www.hotel-emma.ro, +40 0251.406.288, receptie@hotel-emma.ro

9. Bavaria

**** Str. Caracal, Nr. 3 <http://www.hotel-bavaria.ro>, 0251/414.449, office@hotelbavaria.ro

10. **La Rocca Hotel Boutique**, Str. Pelendava nr.39A,
www.hotellarocca.ro,0351 413 570, office@hotellarocca.ro

11. **Parc**, *** Str. Bibescu, nr. 12 www.hotel-parc-craiova.ro,0251.417.257, office@hotel-parc-craiova.ro

12. **Europeca** **** Str. Pietății, nr. 9-11-13
www.hoteleuropeca.ro,0751224794, hotel@hoteleuropeca.ro

13. **Plaza** **** Str. Aries, nr. 16 www.hotelplaza.ro,+40 (0) 251 430410, office@hotelplaza.ro

14. **Helin Central**, *** Str. Alexandru Ioan Cuza, Nr. 14,
www.helincentral.ro, +40 351 808 708, hotel@helincentral.ro

15. **Euphoria**, ** Str. Iancu Jianu, Nr. 6 www.hoteleuphoria.ro,
0728.196.173, office@hoteleuphoria.ro

16. **Flormang**, *** Calea Severinului 7B, www.flormang.ro,+40
769 251 832, hotel@flormang.ro

17. **Green House**, *** Str. Fratii Buzesti, Nr. 25 www.green-house.ro,
0745 071 498, greenhousecraiova@yahoo.com

18. **Casa David-hotel boutique**, **** Str. Stefan Cel Mare 18A,
www.casadavid.ro,+4 0755 463 464 receptie@casadavid.ro

Moteluri

Hanul Doctorului, ** Strada Viitorului 1, 0351 444 422

Hosteluri

Sport, *** Str. Brestei, Nr. 25 www.hotel-sport.ro, 0251-412022,

Pensiuni

Villa Carmelita *** Str. Împăratul Traian, nr. 41,
www.carmelita.ro,rezervari@carmelita.ro,
0728 033 339

La Favorita, Guesthouse Boutique, *** Str. Madona Duda
www.lafavorita.ro, 0351 408 098

Flormang 1 *** Str. Dezrobirii, nr. 134
<http://pensiunea1.flormang.ro/>, 0769.251.815

Bruxelles Guesthouse, **** Str. Zorilor, nr. 8
<http://bruxelleshouse.ro/>,0351

469 254 / 0756 02 50 70, rezervari@bruxelleshouse.ro

Luisa *** Str. Caracal, nr. 12, 0724 119 388

Hanul Andriței **** Str. Viitorului, nr. 34,
www.hanulandritei.ro,0351 431 056

Restaurante (primele 5 conform TripAdvisor)

Epoca, European Str. Alexandru Macedonski, Nr.51,
www.epocarestaurant.ro, 0725 059 333 office@epocarestaurant.ro

Bulevard, Italian Str. Lipscani, nr. 1
www.bulevardcraiova.ro, 0351416062, receptie@bulevardcraiova.ro

Big Ben, European Str. Mircea Voda, Nr. 1 +40 764 527 73

Oxygen Bistro, Internațional Str. 13 Septembrie, nr. 7,
www.oxygenbistro.ro, 0735230663

El Greco, Mediteranean Calea Bucuresti, Bl M7-M8, www.elgreco.ro, 0351 442
442

VI. Alte atracții din zonă

Zone și arii protejate

- Balta Cilieni-Băilești - arie protejată de interes național
- Lacul Ionele-Urzicuța - arie naturală protejată

Vestigii arheologice

- Așezarea hallstattiană de la Giurgița - La Cetățui
- Necropola de la Portărești - Giurgița - La Dârvari
- Situl arheologic de la Bâzdâna , Calopăr
- Ruinele hanului Hurez de la Craiova

Muzee

- Muzeul de Artă Craiova
- Muzeul Olteniei, Craiova
- Muzeul *Sf. Nicodim* al Centrului de Restaurare, Conservare Patrimoniu și

Vizualizare al Arhiepiscopiei Craiovei

- Casa memorială *Elena Farago*
- Muzeul Campiei Băileștilor
- Casa memorială Amza Pellea

Obiective religioase

- Catedrala Mitropolitană Sfântul Dumitru din Craiova

- Catedrala Episcopală Madona Dudu din Craiova
- Biserica Catolică *Sf. Anton* din Craiova
- Biserica Protestantă Evanghelică din Craiova
- Sinagoga Craiova
- Mănăstirea Jitianu din Podari

Arhitectură

- Centrul vechi al Craiovei
- Casa Glogoveanu
- Palatul Banca Comerțului - Primăria Craiova,
- Hotel și Casino Minerva,
- Liceul Carol I,
- Casa Băniei,
- Palatul Jean Mihail,
- Casa Nicolae Romanescu,
- Ansamblul Arhiepiscopiei Craiovei și Mitropoliei Olteniei

Manifestări culturale repetabile

- Festivalul internațional de Teatru Shakespeare de la Craiova - aprilie (la fiecare 2 ani)
- Festivalul Craiova Muzicală - august-septembrie;
- Festivalul de Operă și Operetă Elena Teodorini - octombrie -noiembrie.
- Festivalul Concurs Național al Interpreților Cântecului Popular Românesc Maria Tănase - octombrie(la fiecare 2 ani)
- Festivalul Puppets Occupy Street -în fiecare an, în ultima săptămână din luna august
- Festivalul Roadele toamnei Băilești - octombrie
- Festivalul Zaibărului și prazului Băilești - octombrie

VII.CĂI DE ACCES, DRUMURI, TRANSPORT ÎN COMUN

Conexiuni de transport cu infrastructura rețelei TEN-T

- infrastructură feroviară: Gară CFR Craiova (magistrala București-Timișoara, legături spre Bulgaria - Sofia și Serbia-Belgrad)
- infrastructură rutieră: Intercție a drumurilor E79 și E70 , podul Calafat-Vidin oferă acces facil pentru călătoria în Bulgaria
- infrastructură fluvială: port Bechet - ferryboat Bechet-Oreahovo
- infrastructură aeriană: Aeroportul internațional Craiova cu următoarele destinații și căi de intrate ale turiștilor:

Curse regulate:

Anglia: Londra - Luton

Italia: Bologna - Guglielmo Marconi, Milano Bergamo aeroport Orio al Serio, Roma Ciampino,

Spania: Barcelona El Prat, Madrid Adolfo

Franta: Paris - Beauvais

Germania: Koln - Koln Bonn

Israel: Tel-Aviv - Ben Gurion

Belgia: Bruxelles

Curse charter: Antalya

Municipiul Băileștiul este ușor accesibil turiștilor fie cu transportul în comun - microbuze și autocare din Autogara Nord dar și pe calea ferată cu trenul cu plecare din Gara Craiova.

Comuna Breasta este situată la 5 km de municipiul Craiova iar accesul se face cu microbuze ce circulă la o frecvență de 30 minute.

I. CONSIDERAȚII GENERALE

Lăutarii sunt cel mai cunoscut neam de rromi, iar existența lor este cel mai bine documentată dintre toate celelalte ramuri. După cum se știe, rromii au devenit robi la puțin timp după ce au pătruns pe teritoriul Țărilor Române, iar lăutarii au devenit persoane foarte importante pe lângă curțile domnești și boierești.

Când populația romă a început marea migrare, de pe teritoriul de astăzi al Indiei, printre cei care au plecat către lumea largă s-au regăsit și muzicanții. Aceștia cântau în India antică la temple - muzica religioasă, la ceremonii de nuntă și la ceremonii funerare. Instrumentele erau cele de suflat - fluiere din trestie, de percuție - tobe din piei de animale și alămuri - talere, cinele. Mergând din loc în loc, în jurul focurilor de tabără, muzicanții cântau pentru a întreține o atmosferă optimistă pentru cei care pleaseră în pribegie. Oamenii locurilor în care ajungeau șatrele i-au auzit și au început să îi invite la diverse manifestări. Acolo, țiganii muzicanți au început să își facă public talentul, contracost. Specificul muzicii prestate era cel oriental, de aceea tenta exotică a avut mare succes la auditoriul de pretutindeni. Mai târziu, țiganii ursari au făcut echip[cu lăutarii, plimbatul ursului pe la târguri, bâlciuri și circuri fiind însoțit de muzică.

Cea dintâi mențiune a unui lăutar datează din anul 1568. În acel an, domnitorul Petru cel Tânăr îi dă Marelui Postelnic Dinga mai multe sălașe de țigani, printre care este amintit și "Stoica alautar". O altă mențiune documentară datează din 1645, când comisul Apostolache deținea un țigan lăutar: "Tudor viorariul, fiul lui Dumitru zlătar".

În 1775, în timpul domniei lui Alexandru Ipsilanti în Țara Românească, lăutarii se constituie în bresle, conduse de vătafi, care aveau rolul de a ține departe de piață instrumentiștii veniți din afară.

Unul dintre vătafii acestei bresle în Moldova a fost vestitul Barbu Lăutarul - pe numele său adevărat Vasile Barbu (n.1780, Iași - d.1860) - cel despre care Vasile Alecsandri a scris că l-a impresionat pe Franz Liszt, când a reprodus o improvizație a acestuia. Staroste al lăutarilor din Moldova timp de 40 de ani, Barbu Lăutaru a fost unul dintre acei mari cântăreți populari români care, prin creația și felul lor de interpretare, au contribuit la formarea și îmbogățirea muzicii populare de tip lăutăresc, născută din îmbinarea elementelor de muzică populară românească cu elemente ale muzicii orientale, ale romanței ruse și elemente occidentale. Alte

nume mari ale lăutăriei sunt Nică Iancu Iancovici, Grigore Vindireu, George Ochialbi, Nicolae Buică, Fănică Luca, Petrică Moțoi, Victor Predescuși Ionel Budișteanu¹⁷.

II. ASPECTE SOCIALE

Despre meșteșug

Dacă ne referim la muzica romilor, ea se împarte în muzica rromani și muzica lăutărească.

Muzica rromani, vocală sau instrumentală, este specifică romilor și nu se cântă decât în interiorul comunității. Ea are caracter ritualic (cântecul de nuntă, bocetul etc.) sau neritualic (cântecul de dragoste, cântecul de leagăn etc.).

Muzica lăutărească face parte dintre ocupațiile tradiționale ale rromilor, așadar aduce venit și aparține interpreților profesioniști, vocal sau instrumental, inclusiv ai muzicii populare autohtone. De multe ori artiștii rromi preiau motive sau fraze muzicale din muzica rromani sau chiar „stilul” de interpretare al muzicii rromani și le transpun în muzica lăutărească. Acest fenomen este cunoscut sub numele de „manieră rromă” de interpretare.

Muzica lăutărească are mai multe elemente esențiale. În primul rând spontaneitatea și gradul ridicat de improvizație. Ca urmare, nu este de mirare că unii dintre lăutarii rromi au fost atrași de jazz, care este prin excelență o artă a improvizației și a variațiunii. În al doilea rând, muzica lăutărească are o remarcabilă bogăție ritmică și varietate melodică. Ritmurile sunt suple și combinate, pornind de la suav la pătimaș, de la jalnic la exuberant, de la grațios la impetuos. În al treilea rând, are ample valențe interpretative și folosește așa-numita „gamă țigănească”⁴⁹ (gama minoră: la, si, do, re diez, mi, fa, sol diez, la; sol, la bemol, si, do, re bemol, fa diez, sol; sol, la, si bemol; do diez, do, re bemol, fa diez, sol), cu alternanțe de bas și de ton înalt, cu un ton de tranziție. De asemenea, muzica lăutărească folosește schimbările de ritm și de măsură, sincopa (tonul sacadat și fraza prelungită), repetiția și tehnica variațiilor. Un alt element notabil este acela că muzica interpretată de lăutarii romi combină armonios ritmul impus de muzica autohtonă cu „flori” de stil orientale, mai ales turcești, de genul „manea” și „meterhanea” (cântece originar turcești, de dragoste, predominant instrumentale, cântate rar, sacadat, în ritm de jale), sau chiar cu elemente de ritm arabe preluate din „canto flamenco” de Andaluzia.

¹⁷Cosma Viorel - Lăutari de ieri și de azi, ed. a II-a revăzută, București, Editura Muzicală, 1996

Este un fapt bine cunoscut că lăutarii țigani și-au îmbogățit repertoriul cu elemente ale locurilor în care ei au ajuns. Prin urmare, în România, muzica tradițională lăutărească s-a îmbogățit având tenta majoră de muzică de petrecere, pe ritmuri de horă și sârbă.

Un element aparte al muzicii țigănești tradiționale îl reprezintă cântecul de jale. De multe ori, la priveghi și la înmormântare, romii aduc lăutari. În aceste cazuri, muzica are rolul de a menține vie amintirea celui care pleacă în lumea veșnică și de a menține unitatea neamului. Prin versuri se spune povestea vieții celui trecut în lumea umbrelor. Lăutarul este un transmițător de mesaje imaginare, între cel decedat și membrii familiei sale. Așadar, prin vocea lăutarului se creează un dialog între defunct și familie, versurile specifice fiind în fapt îndemnuri la o viață de unitate între cei care rămân pe pământ. Și astăzi romii pun accentul pe muzică, în cazuri de deces. Muzica țigănească de la înmormântări evocă, prin versuri, aspecte pozitive din viața celui trecut la cele veșnice, iar ritmul este unul lent, de jale.

Familia

În rândul lăutarilor familia este foarte importantă. Nu doar pentru că ea este principalul nucleu care asigură coeziunea și, prin urmare, supraviețuirea grupului social, ci și pentru că ea ajută la practicarea meseriei.

Foarte multe formații de lăutari romi sunt alcătuite din familii, iar ocupația se transmite din tată în fiu. Exemplul cel mai cunoscut în România este cel al marelui violonist Ion Voicu și al fiului său, Mădălin Voicu. Sunt nenumărate exemple de tarafuri sau formații care sunt alcătuite din familii întregi, așa cum este cazul Tarafului de la Clejani.

În același timp, la fel ca și în cazul altor neamuri de romi, fie că au fost asimilați, fie că nu, familia are reguli anume de funcționare.

Căsătoria reprezintă o legătură pe viață între cele două familii. Ca urmare, relația de încuscrare este considerată similară cu aceea de sânge iar membrii celor două familii trebuie să se sprijine reciproc în orice situație, și să aibă încredere deplină unii în alții. Locuința mirilor este asigurată de familia băiatului, în timp ce familia fetei trebuie să contribuie financiar la căsătorie cu zestrea oferită miresei înaintea nunții. Zestrea constă în bijuterii de aur, obiecte de îmbrăcăminte, mobilă și obiecte de uz casnic necesare în gospodărie. După nuntă, familia mirelui patronează căsnicia. Nora răspunde de creșterea și educația copiilor, de realizarea

treburilor gospodărești. Ea trebuie să fie modestă, sfioasă și cuminte, să-și respecte și să-și asculte soacra, dar și aceasta din urmă are obligația să-i îndeplinească dorințele, să nu cumpere nimic pentru fetele ei fără a-i cumpăra și nurorii, s-o îmbrace frumos, să n-o lase să muncească exagerat de mult, să-și pună fetele s-o ajute la treabă și să stea cu ea de vorbă ca o adevărată mamă. În mod simbolic, nora refuză toate aceste favoruri, dar soacra trebuie să insiste în a i le oferi fără rezerve. Nora trebuie să aibă o relație foarte bună cu soacra, să-i ceară sfaturi, să aibă încredere în ea, să-i facă mărturisiri, inclusiv referitoare la starea ei de femeie însărcinată, trebuie să o trateze ca pe mama ei.

III. ASPECTE CULTURALE

Din punct de vedere identitar, lăutarii au fost cel mai devreme supuși unei asimilări culturale aproape totale. Principalul motiv este că ocupația lor presupunea contactul cu toate mediile societății majoritare (țăranesc și boieresc, urban și rural). Ca urmare, ei trăiau cel mai mult răspândiți printre membrii populației majoritare. Astfel, lăutarii și-au pierdut limba și elementele de reprezentare identitară. Doar ursarii și-au păstrat în același timp și meseria de lăutar, și și-au conservat limba maternă și valorile propriei culturi.

Meseria de lăutar este moștenită din tată în fiu. Rare sunt cazurile în care se practică individual. Cel mai des lăutăria presupune o activitate în grup, fie că este vorba despre taraf, sau formație. Aceste grupuri cântă cu prilejul a diferite evenimente, fie private (nunți, botezuri, zile de naștere, onomastice, etc.), fie publice (zile ale localităților, concerte, spectacole, etc.). Pe vremuri lăutarii nu cunoșteau notele, astăzi însă majoritatea au studii de specialitate.

Cele mai folosite instrumente sunt: vioara (inclusiv un tip de vioară improvizată, de fapt o violă cu arcușul în semicerc sau cu șase coarde), lăuta, tamburina (folosită de ursari), țambalul, acordeonul (preluat din muzica germană), basul, cobza, chitara, cimpoiul, fluierul, clarinetul. În ultima perioadă a început să fie folosită pe scară tot mai largă orga.

IV. RROMI LĂUTARI REPREZENTATIVI DIN JUDEȚUL DOLJ

1. TARAFUL PUIU BUCĂȚARU - Craiova

Taraful Puiu Bucătaru ocupă un loc de cinste în lumea lăutarească din Craiova. „Atmosfera de bine la petreceri și la nunți este întreținută pe ritmul muzicii lăutărești de membrii tarafului, romi de-ai mei, având în sânge muzica lăutarească, moștenită de la înaintași. Cartierul Dorobănție, un vechi cartier al Craiovei, a găzduit de secole o academie informală de lăutărie”, povestește Puiu Bucătaru, conducătorul tarafului.



*Puiu Bucătaru și solista Mona Idolu
Sursa foto: arhiva personală*

El mărturisește : ”Cântecul meu transmite starea pozitivă la lumea întreagă din preajma mea. Noi, romii, spunem că oamenii cu suflet mare știu să se distreze și să privească viața cu optimism, știu să aprecieze omul la adevărata valoare și să se mulțumească cu cât le dă Dumnezeu. Deseori, noi lăutarii, valorizăm în cântecul nostru calitățile sufletești care mișcă omul la neam și la bucurie.”

Povestea clarinetistului PUIU BUCĂTARU și formarea TARAFULUI

Puiu Bucătaru spune că în copilăria lui era fascinat să asculte lăutarii „cântând la rece”, lăutari care se strâneau de obicei la poarta casei lor din Dorobănție. Tot stând pe lângă aceștia a început să aprecieze și să-și dea seama de calitatea muzicii cântată la instrumente. Lăutarul povestește: ”Și-atunci, cu țiganii din Dorobănție, mă duceam și eu și învățam cu ei. Unii dintre ei, mai în vârstă, ne ziceau: ‘uite, tatică, cânt-așa, fă așa, drege-așa, ne mai puneau să cântăm și cu gura... alții cu chitara... ne strâneau cu toții în țigănie și cântam cum dădea Dumnezeu”.

Crescând printre lăutari și ascultând muzica de mic, Puiu Bucătaru a cântat pentru prima oară în fanfara Liceului Electroputere, unde era elev. Mai târziu, unchiul lui, lăutarul Nelu Boată l-a înscris la Școala Populară de Artă, unde a învățat să cânte la clarinet. Ulterior, a fost cooptat în Ansamblul Folcloric „Mugurelul” al uzinei Electroputere și în orchestra „Ansamblului Maria Tănase”. A făcut parte din

Orchestra profesionistă Nicolae Bălcescu, condusă de maestrul Ionel Budișteanu și a cântat alături de nume sonore ale muzicii, Ileana Ciuculete, Constantin Chisăr, Ionică Minune (acordeon), George Udilă care l-a inspirat toată viața, l-a îndrumat și i-a arătat anumite secrete ale clarinetului.

Nicu Bucătaru a cântat la nunți de la 19 ani împreună cu mulți alți lăutari valoroși ai Craiovei. El vorbește cu emoție despre generația veche de lăutari pe care o numește Generația de Aur a muzicii lăutărești din Craiova compusă din Anghel de la Craiova-solist vocal, Viorel Tudorache-viorist, Florica Roșioru-solist vocal, Nicu de la Romanești- toboșar, Mitică Gorocilă-acordeonist, Marian Purcelan-saxofon, Ion Cicea-chitarist.



Taraful Puiu Bucătaru la o petrecere privată, sursa : arhiva personală

În 1995 s-a constituit taraful Puiu Bucătaru. În prezent, taraful se compune din 4 instrumentiști și doi soliști vocali: Andruș - țambal, George Cioacă-contrabas, Cristi Pârlea-vioară, Răzvan-orgă, Puiu-clarinet și voce și Mona Idolu-solistă.

Nicu Bucătaru participă la evenimente cu taraful și își dorește pe viitor să formeze și o trupă de dans țigănesc. Dincolo de participarea la evenimente, este preocupat de a duce mai departe această meserie, inițiind mai mulți tineri în tainele clarinetului. Nicu Bucătaru spune că e nevoie de studiu individual, de 3-4 ore pe zi, ca după minim un an un tânăr să ajungă să își câștige existența din lăutărie.

Conducătorul tarafului consideră că *„În lăutărie succesul este asigurat de foarte mult studiu individual...de foarte multă muncă, nu numai de talent. Eu mi-am asigurat existența familiei din lăutărie și pentru a fi chemat la cât mai multe evenimente trebuie să fii o persoană de caracter, să te ții de cuvânt”*.

Familia

Puiu Bucătaru provine dintr-o familie de romi romanizați, care nu vorbesc limba romani și care s-au așezat în Craiova în 1965. El povestește că bunicii din partea mamei erau vestiți lăutari, din comuna Izvoare, fosta comuna Rudari de lângă Calafat, bunicul său fiind cobzar. Părinții tatălui nu erau lăutari, dar se înrudeau cu vestitul viorist Florea Cioacă. Tatăl lui a fost zidar de meserie și era foarte priceput în recondiționarea de ornamente.

Când s-au stabilit la Craiova, părinții lui Puiu Bucătaru au locuit în zona Dorobăntiei, o zonă cu mulți lăutari vestiți precum Dinu Cioacă, Fane Stroe, Nelu Boată, frații Gorocilă, familia Frunză, toți din neam cu mama lui.

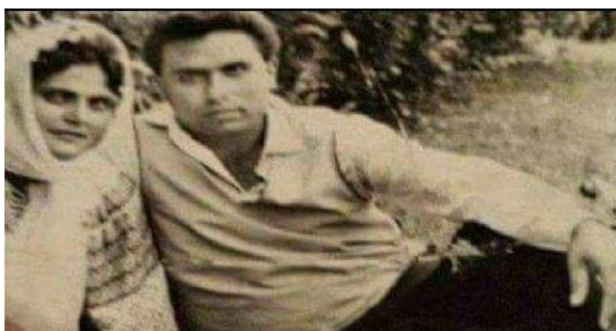
Puiu Bucătaru spune că în spiritul muzicii și al bunului simț a crescut trei copii, doi băieți și o fată. Băieții s-au orientat și ei către muzică, unul dintre ei fiind membru al Tarafului Puiu Bucatarul.

2. IONIȚĂ RODICA - comuna Lipov, județul Dolj

Rodica este învățătoare la școala din Lipov dar în același timp iubește și muzica, făcând parte dintr-o familie numeroasă de lăutari. Are 52 de ani și face cu drag ceea ce face, nu este doar învățătoare pentru copii ci și omul care descoperă aptitudinile celor mici, mulți dintre ei fiind foarte talentați la muzică.

Activitatea muzicală

Tatăl său era lăutar din neamul ursarilor. Rodica Ioniță povestește despre familia sa : ”În Pesceana erau virtuoși ai muzicii populare, bunica din partea mamei fiind bună prietenă cu Maria Lătărețu. Tata avea o formație în care cânta cu bunicul și cei 3 frați ai săi, formație care se numea Bane, iar denumirea formației devenise poreclă pentru cei din neamul meu. Mai târziu tata cânta în formație cu mama și cu noi, copiii lui”.



Părinții Rodicăii ONIȚĂ

Foto- arhiva personală

Despre mama ei, Rodica Ioniță spune că avea un timbru vocal apropiat de al Mariei Lătărețu. În lumea lăutarească era cunoscută sub numele de Sabina lu' Banu și avea un repertoriu foarte bogat și divers. I-a plăcut foarte

mult să cânte...viața ei era cântecul....a cântat până a murit. În ultima perioadă a vieții sale nu a mai cântat la evenimente deoarece era foarte bolnavă, însă cânta acasă pentru ea, se relaxa prin cântec. Rodica Ioniță povestește că mama ei a vrut să îi dea numele după Romica Puceanu, de care i-a plăcut foarte mult, dar cei de la starea civilă i-au înregistrat numele greșit în Rodica.

Rodica Ioniță spune că tatăl și bunicul ei nu doreau să se promoveze foarte mult, să fie cunoscuți în lumea lăutărească, deși erau foarte buni muzicanți, și aveau în formație oameni pregătiți.Ei doreau să aibă soțiile în preajma lor, să nu cânte la evenimente decât în formația lor.

La 12 ani deja învățase să cânte cu vocea și a început să meargă cu formația tatălui ei la evenimente. Apoi a studiat canto 3 ani la Școala Populară de Artă în Craiova și a continuat să cânte în formația tatălui ei.Din păcate la 48 de ani tatăl său s-a stins de o boală necruțătoare și în formație au rămas doar Rodica Ioniță și frații ei.



Rodica IONIȚĂ

După o perioadă, formația s-a destrămat pentru că frații ei au plecat la muncă în străinătate. Rodica Ioniță a rămas acasă și și-a îndeplinit un vis din copilărie: în 1995 a intrat în învățământ ca suplinitor și apoi ca învățător titular. În urmă cu 4 ani unul din frații ei s-a întors acasă și a reînființat formația.Rodica Ioniță spune că fratele ei cântă la orgă și acordeon, cumnata ei este solistă, băiatul lor cântă la vioară și nora lor Rebeca este solistă. Nora lor este dintr-un vestit neam de lăutari, este fata lui Razbel de la Sălcuța. In timpul liber Rodica Ioniță cântă cu ei.Spune că îi face mare placere să se reîntoarcă la cântare, în fața publicului.

Familia

Rodica Ioniță provine dintr-o familie de etnici romi. Mama ei era originară din localitatea Pesceana, județul Gorj, nevorbitoare de limba romani și tatăl său din

comuna Lipov- județul Dolj. Ea își aduce aminte că în copilărie stătea mai mult la bunicii din partea tatălui, în Lipov unde era în elementul său: *”Eram cu mulți copii din țigănie, eram cu toți frații mei, cu verișorii mei.La bunica în casă vorbeam limba romani, acasă la mama vorbeam numai românește”*.

Rodica Ioniță a crescut într-o familie numeroasă: 6 frați dintre care 2 frați vitregi, care au locuit la bunica din partea tatălui, la Lipov și 4 frați buni (3 fete și un băiat). Surorile și frații ei s-au căsătorit cu romi din neam de lăutari.

3. FORMAȚIA DE DANSURI ȚIGĂNEȘTI, KELUSHKA

Coordonator Ioana Ștefan, comuna Plenița

”A fi rom nu este o rusine cu toți suntem ființele lui Dumnezeu, păcat că unii dintre noi nu înțelegem asta” este credința Ioanei Ștefan tânăra care a reînviat tradiția dansurilor țigănești la Plenița.

Familia Ioanei Ștefan

Ioana Ștefan spune că este o țigancă care se mândrește cu etnia sa. ”Dacă mi-ar fi rușine că sunt țigancă ar trebui să-mi fie rușine cu mama care mi-a dat viață”, mărturisește ea. Ea provine dintr-o mamă romă din neam de țigani de vatră și un tată român.



Ioana Ștefan - sursa foto: arhiva personală

Părinții ei au încercat să o țină departe de neamul rom așa că au ales să îi ofere o educație aleasă departe de tot ce avea legătură cu cuvântul țigan pentru că li se pareă că ar fi o mare rușine să afle lumea că mama este este țigancă. De aceea, de la vârsta de 2 ani și până la 22 de ani a locuit cu părinții ei în Moldova, la Focșani, localitatea natală a tatălui.

Bunicii din partea mamei aveau o familie numeroasă, 4 fete și un băiat, și erau romi apreciați în comună. Bunicul ei era morar și făcea și chirpici (cărămizi din lut și paie). Cu toate acestea, era talentat și la muzică, cânta cu vocea și la vioară, mergea și la nunți. Doi copii i-au moștenit talentul: băiatul, cunoscut în lumea lăutarilor și a romilor ca Nicu de la Plenița și una dintre fete, mama loanei Ștefan. Bunica ei Ilina era foarte cunoscută în sat, la bătrânețe i se spunea “femeia cu vieru”. *”Ea avea un porc de rasă și avea mână bună. Oamenii din comună o chemau în gospodăriile lor, pentru a da vieru ei la purcea ca să aibă noroc de porci buni. Așa își câștiga existența, în perioada de bătrânețe. Oamenii o răsplăteau fie cu bani, fie cu produse”* povestește loana Ștefan. Ea spune că în familia bunicilor se creșteau în fiecare an 10-15 porci și că nașterea mamei a fost strâns legată de aceste animale: *”Mama îmi spune că ea a fost născută în paie, a născut-o bunica odată cu purceaua, de care ea avea grijă. Mergând în grajd să o supravegheze...bunicii i-a venit timpul de naștere și a născut-o pe mama, acasă, în paie, bunica năștea...purceaua năștea.....”*.

Viața loanei Ștefan a fost marcată de faptul că avea 2 părinți de etnie diferită, mama romă iar tatăl, român, cadru militar. Ea povestește că părinții ei s-au cunoscut în tren, s-au îndrăgostit și s-au căsătorit. *”În timpul comunismului era foarte greu să-ți asumi căsătoria cu o țigancă...El fiind cadru militar....mai marii de la serviciu, aflând cele întâmplare...l-au ținut în picioare o zi întreagă ...ca drept pedeapsă...solicitându-i să se despartă de “țigancă”, altfel va fi dat afară. Tata nu a renunțat, și a ales să fie transferat... astfel s-a mutat cu mama în zona lui natală, la Focșani, în Moldova”*.

Ioana Ștefan spune că atât timp cât a locuit în Moldova i-a fost foarte greu, s-a simțit ca o pasăre în colivie deoarece nu avea voie să spună că este țigancă, rudele mamei nu o vizitau....pentru că tatăl său ar fi avut de suferit. De aceea aștepta cu nerăbdare vacanțele de vară când mergea la bunici la Plenița și se simțea minunat.

În 2009 tatăl său s-a pensionat și au hotărât cu toții să se întoarcă la Plenița, în casa bunicilor. Ioana Ștefan spune că pentru ea a fost un miracol și o întoarcere la

viață. Ea crede că la Plenița, romii sunt priviți de la cel mai mare până la cel mai mic om, ca oameni și nu ca niște resturi ale societății.

Formarea Trupei

Ioana Ștefan a fost pasionată de eșarfe și batice țigănești. Ea spune că are o întreagă colecție acasă, care o leagă de originea ei și îi amintește de momentele frumoase ce le petrecea cu verișorii, cu rudele, cu țiganii ei.

Romii din Plenița au apreciat-o foarte mult și au ales-o reprezentantul lor. Ea spune că se simte foarte iubită de comunitatea din care face parte pentru că a luptat pentru binele romilor din comună. De trei ani este mediator școlar la școala din Plenița iar prioritatea ei este să le facă bucurii copiilor romi: se joacă cu ei, le ascultă păsurile, îi ajută la teme, îi îndrumă și le dă sfaturi.

Ioana Ștefan povestește că 4 fete din școală s-au atașat de ea și au propus să facă o minitrupă de dans țigănesc pe care au numit-o KELUSHKA. Ele provin din familii cu probleme, fie fără posibilități materiale, fie familii monoparentale (nu au unul dintre părinți în viață). Fiecare dintre fete are o poveste tristă de viață. Cea mai mică, Rihanna, are 4 ani, a fost părăsită de mamă la moartea tatălui, așa încât de 2 ani Ioana Ștefan încearcă să suplinească lipsa părinților. Nicoleta, prima fetiță care a venit în trupă, trăiește doar cu mama ei care este surdo-mută, tatăl ei părăsind-o, înainte de a se naște. Din trupă face parte și Adina, o fată care a renunțat de multe ori la școală pentru a avea grijă de frații ei mai mici, pentru că mama sa nu s-a putut descurca să-i crească, deoarece suferise de pierderea unui ochi. A patra membră a trupei este Andreea, o fată foarte frumoasă, ai cărei părinți au mari probleme de sănătate.



Trupa de dansuri împreună cu copiii romi

sursa foto: arhiva personală

”Inițial nu aveam costume și nici susținere financiară nu aveam.... dar în schimb, aveam ambiția care ne unea, pentru a arăta lumii că putem să mergem mai departe și pentru că ne dorim ca dansurile noastre, stilul nostru, cultura noastră să fie promovate. Cine dansează mai frumos ca noi țigani doar avem asta în sânge” spune Ioana Ștefan. Au început cu rochițele vechi ale bunicilor, cusute și reparate de Ioana cu flori colorate, decupate de pe alte materiale. Au făcut repetiții în sălile de clasă de la școală sau acasă la Ioana Ștefan.

Ioana Ștefan și două dintre membrele trupei de dans, sursa foto: arhiva personală



La primul spectacol au avut un asemenea succes încât au fost premiate de primarul comunei. Acum au costume noi, din bani obținuți de la diverși sponsori. Ioana Ștefan a mai identificat în comună câțiva copii pasionați de muzică și dans țigănesc. Ea își dorește, pe viitor, ca pe lângă cele 4 fetițe care dansează să vină în trupă 2 băieți care vor cânta cu acordeonul și unul cu vioara și 2 băieți care vor cânta cu vocea în limba romani.

V. INFRASTRUCTURA TURISTICĂ DIN VECINĂTATE

Hoteluri în municipiul Craiova

1. Ramada Plaza

***** Calea București 1 www.ramadaplazacraiova.ro, 0351.100.201 | 0351.101.500, reservations@ramadaplazacraiova.ro

2. Rexton

**** Bulevardul Carol I 49 www.hotelrextion.ro, +40 (0) 351 462 451, office@hotelrextion.ro

3. Oltenia

**** Str. Caracal Nr. 176 www.olteniahotel.ro, +40 351 411 411, receptie@olteniahotel.ro

4. Golden House **** Strada Brestei, nr. 18 www.goldenhouse.ro, (+40) 251 406271, Email: receptie@goldenhouse.ro

5. Emma West

**** Str. Calea Severinului, nr. 3B, www.hotel-emmawest.ro, +40 0251.480.150, receptie@hotel-emmawest.ro,

6. Relax

*** Calea Severinului nr. 48 www.en.hotel-relax.ro, 0351.409.744, office@hotelrelax.ro

7. Plus

*** Malu Mare, str.Caracal, nr.254, www.plushotel.ro, +40.733.100.200, plushotel@plushotel.ro

8. Emma Est

*** Str. Calea Bucuresti, Nr.82A, www.hotel-emma.ro, +40 0251.406.288, receptie@hotel-emma.ro

9. Bavaria

**** Str. Caracal, Nr. 3 <http://www.hotel-bavaria.ro>, 0251/414.449, office@hotelbavaria.ro

10. La Rocca Hotel Boutique, Str. Pelendava nr.39A, www.hotellarocca.ro, 0351 413 570, office@hotellarocca.ro

11. Parc, *** Str. Bibescu, nr. 12 www.hotel-parc-craiova.ro, 0251.417.257, office@hotel-parc-craiova.ro

12. Europeca **** Str. Pietății, nr. 9-11-13 www.hoteleuropeca.ro, 0751224794, hotel@hoteleuropeca.ro

13. Plaza **** Str. Aries, nr. 16 www.hotelplaza.ro, +40 (0) 251 430410, office@hotelplaza.ro

14. Helin Central, *** Str. Alexandru Ioan Cuza, Nr. 14, www.helincentral.ro, +40 351 808 708, hotel@helincentral.ro

15. Euphoria, ** Str. Iancu Jianu, Nr. 6 www.hoteleuphoria.ro, 0728.196.173, office@hoteleuphoria.ro

16. Flormang, *** Calea Severinului 7B, www.flormang.ro, +40 769 251 832, hotel@flormang.ro

17. **Green House**, *** Str. Fratii Buzesti, Nr. 25 www.green-house.ro, 0745 071 498, greenhousecraiova@yahoo.com

18. **Casa David-hotel boutique**, **** Str. Stefan Cel Mare 18A, www.casadavid.ro, +4 0755 463 464 receptie@casadavid.ro

Moteluri

Hanul Doctorului, ** Strada Viitorului 1, 0351 444 422

Hosteluri

Sport, *** Str. Brestei, Nr. 25 www.hotel-sport.ro, 0251-412022,

Pensiuni

Villa Carmelita *** Str. Împăratul Traian, nr. 41, www.carmelita.ro, rezervari@carmelita.ro, 0728 033 339

La Favorita, Guesthouse Boutique, *** Str. Madona Dudu www.lafavorita.ro, 0351 408 098

Flormang 1 *** Str. Dezrobirii, nr. 134 <http://pensiunea1.flormang.ro/>, 0769.251.815

Bruxelles Guesthouse, **** Str. Zorilor, nr. 8 <http://bruxelleshouse.ro/>, 0351

469 254 / 0756 02 50 70, rezervari@bruxelleshouse.ro

Luisa *** Str. Caracal, nr. 12, 0724 119 388

Hanul Andriței **** Str. Viitorului, nr. 34

www.hanulandritei.ro, office@hanulandritei.ro, 0351 431 056

RESTAURANTE (primele 5 conform TripAdvisor)

Epoca, European Str. Alexandru Macedonski, Nr.51, www.epocarestaurant.ro, 0725 059 333 office@epocarestaurant.ro

Bulevard, Italian Str. Lipsani, nr. 1 www.bulevardcraiova.ro, 0351416062, receptie@bulevardcraiova.ro

Big Ben, European Str. Mircea Voda, Nr. 1 +40 764 527 738

Oxygen Bistro, Internațional Str. 13 Septembrie, nr. 7, www.oxygenbistro.ro, 0735230663

El Greco, Mediteranean Calea Bucuresti, Bl M7-M8, www.elgreco.ro, 0351 442 442

Hotel Coliseum Calafat, ***, str. Gheorghe Doja nr.16, Calafat, tel. 0728 283 886

Pensiunea La Tase Calafat, Strada Calea Craiovei nr.291, Basarabi

Port Cultural Cetate, comuna Cetate, cazare și masă, Telefon: 0755 070 390, Email: portcetate@gmail.com

VI.ALTE ATRACȚII DIN ZONĂ

Zone și arii protejate

- Parcul "Nicolae Romanescu", cel mai frumos parc al Craiovei, amenajat între anii 1900-1903, în timpul primarului Romanescu, după planurile arhitectului francez E. Redont

- Parcul "1 Mai" se află în cartierul "1 Mai" din Craiova unde se află Monumentul „Independenței”

- Parcul "Sf. Dumitru" aflat în apropierea Bisericii Domnești Sf. Dumitru din Craiova.

- Grădina Unirii (English Park) aflat în fața Primăriei Craiova

- Grădina Botanică , situată în partea vestică a zonei centrale a Craiovei este a patra grădină botanică universitară din țară, după cele din București, Cluj, și Iași

- Pădurea de bujori din comuna Plenița - arie protejată

- SPA Calafat- Ciuperceni-Dunăre

Muzee

-Muzeul de Artă Craiova

-Muzeul Olteniei, Craiova

-Muzeul *Sf. Nicodim* al Centrului de Restaurare, Conservare Patrimoniu și Vizualizare al Arhiepiscopiei Craiovei

-Casa memorială *Elena Farago*

- Muzeul de Artă și Etnografie din Calafat

Obiective religioase

-Catedrala Mitropolitană Sfântul Dumitru din Craiova

- Catedrala Episcopală Madona Duda din Craiova

- Biserica Catolică *Sf. Anton* din Craiova

- Biserica Protestantă Evanghelică din Craiova

- Sinagoga Craiova

- Mănăstirea Maglavit

Arhitectură

-Centrul vechi al Craiovei

-Casa Glogoveanu

- Palatul Banca Comerțului - Primăria Craiova,
- Hotel și Casino Minerva,
- Liceul Carol I,
- Casa Băniei,
- Palatul Jean Mihail,
- Casa Nicolae Romanescu,
- Ansamblul Arhiepiscopiei Craiovei și Mitropoliei Olteniei

Manifestări culturale repetabile

- Festivalul internațional de Teatru Shakespeare de la Craiova - aprilie (la fiecare 2 ani)
- Festivalul Craiova Muzicală - august-septembrie;
- Festivalul de Operă și Operetă Elena Teodorini - octombrie -noiembrie.
- Festivalul Concurs Național al Interpreților Cântecului Popular Românesc Maria Tănase - octombrie(la fiecare 2 ani)
- Festivalul Puppets Occupy Street -în fiecare an, în ultima săptămână din luna august
- Festivalul internațional de Poezie și Muzică Folk de la Calafat (mijlocul lunii august)
- Festivalul „Divan Film” de film și gastronomie din Balcani, comuna Cetate (sfârșitul lunii august)
- Sărbătoarea Bujorului în Pădurea de bujori din comuna Plenița, a treia săptămână din luna mai

VII.CĂI DE ACCES, DRUMURI, TRANSPORT ÎN COMUN

Conexiuni de transport cu infrastructura rețelei TEN-T

- infrastructură feroviară: Gară CFR Craiova (magistrala București-Timișoara, legături spre Bulgaria - Sofia și Serbia-Belgrad)
- infrastructură rutieră: Intercție a drumurilor E79 și E70 , podul Calafat-Vidin oferă acces facil pentru călătoria în Bulgaria
- infrastructură fluvială: port Bechet - ferryboat Bechet-Oreahovo
- infrastructură aeriană: Aeroportul internațional Craiova cu următoarele destinații și căi de intrate ale turiștilor:

Curse regulate:

Anglia: Londra - Luton

Italia: Bologna - Guglielmo Marconi, Milano Bergamo aeroport Orio al Serio, Roma Ciampino,
Spania: Barcelona El Prat, Madrid Adolfo
Franta: Paris - Beauvais
Germania: Koln - Koln Bonn
Israel: Tel-Aviv - Ben Gurion
Belgia: Bruxelles

Curse charter: Antalya

Comunicațiile spre comuna Lipov sunt asigurate de căile rutiere modernizate DC 5 via Radovan, sau via Segarcea, de calea ferată Craiova - Calafat cu legătură la stația halta Dealu Robului.

Comuna Plenița este situată în partea de vest a județului Dolj, la 60 km de municipiul Craiova și la 16 km de Dunăre. La Plenița se poate ajunge fie cu transportul în comun cu plecare la zilnic la ora 10:00 17:00, fie cu trenul (gara Moșăței) fie cu autoturismul propriu pe drumul 552 Craiova -Cetate.

RROMII FÂNTÂNARI

I. CONSIDERAȚII GENERALE

Romii fântânari sunt cei care se ocupă cu săparea de fântâni. Stabilirea acestei denumiri face parte din strategia generală, prin care neamurile romilor au fost numite după ocupațiile pe care le aveau în cadrul societății tradiționale. Studiile istorice au arătat că începând încă din secolele al XVI-lea și al XVII-lea și până târziu, în perioada interbelică rromii au avut un rol important în economia Țărilor Române. Practic, meșteșugurile pe care ei le practicaau completau civilizația agrar-pastorală a spațiului românesc, așa cum au făcut-o, începând cu sfârșitul secolului al XVII-lea, breslele săsești și ungurești în Transilvania.

În perioada comunistă, sub presiunea industrializării care a fost urmată de o migrație importantă dinspre sat spre oraș, ocupația de fântânar aproape a dispărut. După 1990, ea a reînceput să apară, în special ca urmare a eforturilor făcute după 2007, de asigurare în mediul rural a unui standard similar cu mediul urban.

Deși aparent, odată cu introducerea rețelelor de apă în toate zonele rurale, utilitatea fântânarilor a scăzut, meșteșugul este destul de căutat, în special de către cei care își fac locuințe izolate, în zone greu accesibile, sau unde introducerea rețelelor de apă este imposibilă sau prea scumpă.

II. ASPECTE SOCIALE

Despre meșteșug

Săparea fântânii este destul de anevoioasă și durata de realizare depinde foarte mult de natura pământului în care se sapă. Pe vremuri, dacă pământul era pietros sau din argilă tare, se săpa cu dalta și ciocanul și uneori dura și câteva săptămâni până ce fântânarii treceau de piatră și ajungeau la un strat nisipos. Acum sunt folosite freze speciale care fac munca mult mai ușoară. Apa cea mai bună e aceea care trece prin strat de piatră, deoarece piatra joacă rolul de filtru, curățând totul. Ca să știe dacă fântâna va avea destulă apă, seara o curățau și apoi scoteau toată apa care se adunase în timpul cât săpaseră. Dacă dimineața găseau apă cam de o jumătate de metru, atunci erau siguri că fântâna va avea apă din belșug.

Familia

Rromii fântânari fac parte din rândul romilor sedentarizați, care și-au abandonat limba, dar au păstrat cele mai importante elemente ale tradiției, în special cele legate de familie. Căsătoria se desfășoară printr-o serie de etape de trecere de la un statut la altul, respectiv de la cel de tineri necăsătoriți, la cel de soț și soție. Aceste etape sunt cererea în căsătorie (pețitul), logodna și nunta. Dacă a te căsători înseamnă a obține statut deplin în comunitate, a fi celibatar este considerat un handicap, fie fizic, fie psihic, fie economic: dacă nu se mărită fata, este proastă sau urâtă, dacă nu se însoară băiatul, este nebun, incapabil fizic sau atât de sărac, încât nu-și poate plăti sau întreține mireasa. Există o serie de tabu-uri și de prescripții rituale de prevenție a celibatului: fetele să nu stea în colțul mesei, să nu se uite două fete în aceeași oglindă, pentru a nu-și împărți norocul (există pericolul de a nu se mai căsători). În ziua de Sf. Gheorghe, fetele coc plăcinte aromatizate cu mirodenii rare și plante, și le împart prietenilor și dușmanilor. Aceștia din urmă sunt obligați ritualic să se împace cu aceea care le face ofranda.

III. ASPECTE CULTURALE

Deoarece apa era elemental primordial pentru o comunitate, meseria fântânarilor a fost mereu însoțită de credințe, ritualuri și obiceiuri. Acestea sunt potențate și de imaginea pe care romii o aveau de păstrători ai unor obiceiuri străvechi de ghicit sau descântat. O parte dintre acestea sunt legate de capacitatea fântânarilor de a identifica o sursă de apă curată și suficient de bogată. Principalul instrument cu care romii fântânari identificau izvoarele de apă era nuiaua de alun. Fântânarul se plimba ținând-o în mână în zona unde urma să fie săpată fântâna, și în momentul în care nuielușa începea să se miște, era semn că acolo se află izvorul de apă. Procedul este descris de Mihail Sadoveanu în *Istorisirea Zahamei Fântânarul din Hanul Ancuței*.

Nuielușa trebuie să aibă forma literei „y”, iar la mijloc se puneă o alta ca o cumpănă în miniatură. Creanga se tăia dintr-un copac tânăr, ramura de bază având doi ani, iar celelalte două doar un an. De ce alun? Pentru că acest copac crește întotdeauna departe de izvoarele subterane, iar nuiaua vibrează în prezența lor, avertizând purtătorul. Unii fântânari spun că nuiaua de alun trebuie ținută în dreptul inimii, paralel cu pământul, alții spun că funcționează numai dacă o lipesc de corp.

Un alt obicei rrom, care are legătură cu apa este Paparuda. Acesta este un joc și cântec ritual de invocare a ploii și de alungare a secetei. El este practicat vara, în luna iulie care este nu doar cea mai caldă lună din an, dar și cea în care se înregistrează de obicei perioade mai îndelungate de secetă. Fetele, numai cele curate/fecioare dansează desculțe și aproape goale, îmbrăcate doar în frunze de boz, în timp ce femeile cântă și le stropesc cu apă. Versurile cântecului sunt: „Paparudă, rudă, / Vino de ne udă, / Udă cu ulciorul, / Să crească ogorul, / Udă cu găleata, / Să facă recolta”. Fecioarele sunt mesagere ale lumii pământești către divinitate, iar actul magic este unul de similitudine (așa cum sunt udate paparudele, așa să plouă).

Rromii fântânari fac parte dintre romii care au renunțat la nomadism și care nu mai folosesc limba.

IV. RROMI FÂNTÂNARI REPREZENTATIVI DIN JUDEȚUL DOLJ

1. Mihai Bran, 70 ani - comuna Cetate, județul Dolj

Meșteșugul

Mihai Bran spune că a învățat meserie de mic și a devenit un bun meseriaș. Oamenii îi spuneau simplu „fântânarul”. Mihai Bran a făcut fântâni fie zidite în piatră, fie cu tuburi din beton. De câțiva ani nu mai lucrează, că a avut probleme de sănătate. El spune că a avut în echipă 2-3 oameni, împreună cu care săpa la cazma. Când înainta cu săpătura punea în gaura respectivă, un scripete cu găleată, deoarece procedeul devenea din ce în ce mai greu. Ușor, ușor, pământul din ce în ce mai galben, ieșea la suprafață. Meșterul fântânar povestește că oamenii săpau cam până la 7,5 m și montau scânduri de lemn pentru a nu se surpa malul de pământ. Spre final, când apărea apa se folosea o pompă specială pentru evacuare și abia după aceea se considera că săpătura era bine făcută. Apoi, cu ajutorul unui scripete se așezau tuburile de beton și erau fixate în exterior cu pietriș. Puțul de apă se golea de câteva ori pentru ca apa să fie bună de folosit.



Mihai Bran și nepotul, sursa foto: arhiva personală

Familia

Mihai Bran și soția lui fac parte din neamul romilor ursari, și părinții și bunicii lor confecționau pieptăne, iglițe, vătraie, fărașe și mergeau cu ele prin sate să le vândă, primind în schimb fie bani, fie produse. Are 2 copii, un băiat și o fată, pentru care a muncit din greu să îi țină la școală, să aibă o viață mai ușoară ca a lui.

Comuna Cetate se află situată la limita dintre județele Mehedinți și Dolj, pe DN 56 Calafat - Drobeta Turnu-Severin, la km 25 și DJ Craiova-Cetate la km 72.

2. Ilie Radu, 55 ani - comuna Plenița, județul Dolj

Meșteșugul

Ilie Radu a învățat meșteșugul de la Ion Mătușoiu din satul Castrele Traiane ce aparține de comuna Plenița, care îl știa de la alții mai bătrâni. *”Am lucrat cu el din 1991 până în 2000. După aceea a murit și am rămas doar eu”* , povestește Ilie Radu.



Ilie Radu, fântânar din Plenița

”Când începi la o fântână mai întâi îți alegi sculele, sapi pământul și când ajungi la nisip trebuie să dai neapărat de apă. În momentul când ajungi la apă trebuie să tubezi fântâna. Se lucrează cu un ”sorb” (un fel de sită) pe interiorul tuburilor și astfel se face bazinul de apă de 1m, de 3m, de 5m după cum vrea omul care a comandat fântâna și după cum îți permite terenul. Că poți să sapi și să dai de piatră, ”stei” cum îl numim noi și atunci te oprești, nu mai poți să înaintezi” spune el.

Ilie Radu spune că o fântână adâncă de 30 de metri se face într-o zi și jumătate. *”Cea mai adâncă fântână pe care am săpat-o este de 46 de metri, în Mehedinți. Dar am făcut și de 18 m, și de 25, și de 5, și de 10, la Verbița, la Verbicioara, la Oprișor, în funcție de cum urcă și coboară apa. Odată făcută, fântâna se curăță odată la 7 ani, că se nisipează”* .

Înainte fântânile se săpau la cazma iar bătrânii pe măsură ce săpau puneau în loc de tuburi un hârdău (un recipient cilindric din lemn). La fundul gropii se puneau 2 lemne în formă de cruce, peste care se făcea un capac de lemn. Se băteau 4 pari în pământ pe care se zidea apoi fântâna de jos în sus și apoi se tencuia.

Despre găsirea locului unde se face fântâna, Ilie Radu spune că pământul nostru are apă. *”Că dai cu pălăria sau cu altceva, astea sunt povești. Sapi până dai de pânza de apă. La peste 30 de metri este apă bună. Dacă dai de apă mai la*

suprafață, aia e sălcie”. Meșterul fântânar spune că mai are și azi comenzi de fântâni în Dolj și în Mehedinți.

”Fântânăritul e meserie grea, plină de riscuri. Cât lucrează oamenii trebuie să fie cu mintea limpede, să nu bea alcool, că se pot întâmpla multe la săparea pământului”, spune el.

Familia

Ilie Radu se trage dintr-o familie de romi căldărari din Strehaia, Mehedinți, nevorbitori de limbă romani. La Plenița a venit după nevastă, Mona, în anii `90 și atunci a învățat și meseria de fântânar. Are 2 fete pe care le-a ținut cu greu în școală. Iubește foarte mult caii. Când nu are comenzi la fântâni muncește cu calul și căruța în agricultură.

V. Infrastructura turistică din vecinătate

Hotel Coliseum Calafat, ***, str. Gheorghe Doja nr.16, Calafat,
tel. 0728 283 886

Pensiunea La Tase Calafat, Strada Calea Craiovei nr.291, Basarabi

Port Cultural Cetate, comuna Cetate, cazare și masă, Telefon:
0755 070 390, Email: portcetate@gmail.com

VI.ALTE ATRACȚII DIN ZONĂ

Zone și arii protejate

- Pădurea de bujori din satul Castele Traiane, comuna Plenița - arie protejată
- SPA Calafat- Ciuperceni-Dunăre

Muzee și clădiri de patrimoniu

- Muzeul de Artă și Etnografie din Calafat
- Conacul Barbu Drugă de la Cetate

Obiective religioase

- Mănăstirea Maglavit

Manifestări culturale repetabile

-Sărbătoarea Bujorului (a treia săptămână din mai, Pădurea Bujorului, comuna Plenița

- Festivalul internațional de Poezie și Muzică Folk de la Calafat (mijlocul lunii august)

-Festivalul „Divan Film” de film și gastronomie din Balcani, comuna Cetate (sfârșitul lunii august)

Divertisment

-Portul Cultural Cetate (evenimente, degustări de vinuri)

-plajă și pescuit la Cetate

- plajă și pescuit la Calafat (zona Bașcov)

-degustări de vinuri la Domeniile Coroanei Segarcea

- zbor cu balonul cu aer cald: www.balloonadventure.eu

VII.CĂI DE ACCES, DRUMURI, TRANSPORT ÎN COMUN

Conexiuni de transport cu infrastructura rețelei TEN-T

- infrastructură feroviară: Gară CFR Craiova (magistrala București-Timișoara, legături spre

Bulgaria - Sofia și Serbia-Belgrad)

- infrastructură rutieră: Intercție a drumurilor E79 și E70 , podul Calafat-Vidin oferă acces facil pentru călătoria în Bulgaria

- infrastructură fluvială: port Bechet - ferryboat Bechet-Oreahovo

- infrastructură aeriană: Aeroportul internațional Craiova cu următoarele destinații și căi de intrate ale turiștilor:

Curse regulate:

Anglia: Londra - Luton

Italia: Bologna - Guglielmo Marconi, Milano Bergamo aeroport Orio al Serio, Roma Ciampino,

Spania: Barcelona El Prat, Madrid Adolfo

Franta: Paris - Beauvais

Germania: Koln - Koln Bonn

Israel: Tel-Aviv - Ben Gurion

Belgia: Bruxelles

Curse charter: Antalya

Comuna Plenița este situată în partea de vest a județului Dolj, la 60 km de municipiul Craiova și la 16 km de Dunăre. La Plenița se poate ajunge fie cu transportul în comun cu plecare la zilnic la ora 10:00 17:00, fie cu trenul (gara Moșăței) fie cu autoturismul propriu pe drumul 552 Craiova -Cetate.

Comuna Cetate este situată la granița cu județul Mehedinți. De la Turnu Severin se poate ajunge la Cetate pe drumul 56 A. Din Craiova se poate ajunge la Cetate pe drumul 552 Craiova -Cetate sau pe E79 Craiova-Calafat până la Maglavit și de aici pe 56A. Deasemenea există transport în comun pe ruta Craiova -Cetate, cu plecare din Autogara Nord și Cetate -Calafat - <https://www.autogari.ro>

RROMII LINGURARI

I. CONSIDERAȚII GENERALE

Lingurarii fac parte din neamul rromilor și se ocupă cu prelucrarea lemnului.

Aceștia sunt cunoscuți generic sub numele de rudari. Numele vine din slavonă („ruda” = minereu) și arată faptul că la început rudarii se ocupau cu „spălatul aurului”. Tehnica folosită de ei este similară cu cea a primilor căutători de aur din America: ei culegeau aurul din nisipul râurilor, pe care îl cerneau, apoi îl topeau în lingouri. Ca urmare a epuizării rezervelor aurifere din albiile râurilor, au fost nevoiți să treacă printr-o adevărată reconversie profesională și au ales prelucrarea lemnului.

În cadrul acestei ocupații principale, au apărut unele specializări în funcție de felul produselor finite pe care le obțineau.

Astfel rudarii se împărțeau în:

- Butnarii - fac obiecte casnice din lemn (blide, scafe, căuce, donițe, maiuri de bătut rufe etc.)
- Covătarii (albierii) - fac albi, căpistre și coveți
- Lingurarii - fac linguri, lingurițe, găvane, cupe, linguroaie, polonice
- Fusarii - fac fuse
- Lădarii - fac mobilier (mese, scaune, dulapuri etc.), în special lăzi de zestre, lăcrițe.

După cum se observă, rolul lor în societatea rurală tradițională era unul foarte important, pentru că ei produceau, practic, toate obiectele de uz casnic de care o gospodărie țărănească avea nevoie.

Toate aceste specializări au dispărut, însă, încet, încet odată cu modernizarea societății și apariția produselor de serie. Surprinzător, lingurarii sunt printre cei care au supraviețuit, asta poate și ca urmare a târgurilor populare, la care ei își vând marfa, dar și datorită tradițiilor religioase populare care au supraviețuit și care impun folosirea străchinilor de pământ și a lingurilor de lemn.

Rudarii și, implicit, lingurarii fac parte din neamurile de romi care au fost, în mare parte asimilați. Asta înseamnă că au devenit sedentari și nu mai vorbesc limba romani, ci limba populației majoritare.

În schimb, însă, și-au păstrat, așa cum se întâmplă și la alți romi sedentarizați, obiceiurile care țin de structura de familie și relațiile între membrii ei.

II. ASPECTE SOCIALE

Despre meșteșug

Lingurile sunt lucrate din lemn de esență moale. Este folosit, în special lemnul de tei, salcie, plop, paltin, frasin, arin alb, prun, cireș, păr. Pentru realizarea lingurii se urmăresc pașii de mai jos

- Se despică lemnul într-o formă apropiată de cea a lingurii,
- Se realizează partea concavă a lingurii prin scobire cu „scoaba”
- Se dă formă cozii cu cuțitul
- Se șlefuieste lingura cu o bucățică de os sau cu un ciob de sticlă.

La fel se fac și linguroaiele, căucele, scafele etc. Deosebite sunt lingurile „cu călcâi” (cu o curbură puternică deasupra căușului, care conferă eleganță cozii) și cele „cu cârlig” (cu coada îndoită prin cioplire și îndepărtare de material), de agățat în lingurarul de perete. Măiestria lingurarilor se vede, însă, nu la lingurile de uz, care sunt simple, eventual cu câteva linii colorate trasate pe coadă. Adevăratul meșteșug se vede la realizarea lingurilor decorative. Acestea au o mare bogăție de ornamente. Astfel, capul cozii poate fi cioplit în numeroase feluri, dar cele mai întâlnite modele sunt cele zoomorfe - capul de șarpe, cocoșul, capul de cal etc.. De asemenea, coada lingurii este ornată cu motive geometrice obținute prin împunsături, traforări sau incizii puternice făcute cu vârful briceagului și al dălțiței ascuțite. În afară de motivele geometrice, sunt și folosite și motive zoomorfe (păsări stilizate, șarpele, etc), antropomorfe (ochiul sau silueta umană) și fitomorfe (flori, sau frunze).

Familia

Dacă limba romani a fost pierdută, în schimb relațiile din interiorul familiei, caracteristice romilor, s-au păstrat. Astfel rolurile în cuplu sunt bine delimitate.

Mama are responsabilitatea pentru creșterea fetelor inclusiv pentru păstrarea virginității lor până la căsătorie. Fetele sunt învățate de mici să își ajute mama în gospodărie, de la curățenie, până la gătit. De asemenea, ele au grijă de frații lor mai mici, încă de la vârste fragede (6-7 ani). În plus, fetele sunt educate cum să se comporte în casele viitoarelor soacre și în relația cu viitorii lor soți, pentru a nu face familia de rușine și a fi pregătite cum se cuvine pentru căsătorie. Mama le poate pedepsi pe fete, iar tatăl pe băieți. Chiar dacă tatăl nu intervine în mod direct

în educarea fiicelor lui, este important pentru el ca acestea să se comporte în conformitate cu normele tradiționale, în caz contrar întreaga familie suferind rușinea și dezonoarea. De altfel la căsătorie, este responsabilitatea tatălui ca fata să fie virgină.

Tatăl are grijă de băieți și, începând tot cu vârste fragede (5-6 ani) începe să îi învețe meșteșugul lucrului în lemn. Băieții învață cum să deosebească diferitele tipuri de lemn și care este bun pentru fabricarea lingurilor. Dacă există un fiu mai mare, tatăl îi încredințează supravegherea fetelor.

Căsătoria reprezintă mai mult decât însoțirea a două persoane. Ea are rol de alianță între cele familiile fetei și ale băiatului. Cele două familii se vor sprijini reciproc și vor ajuta împreună cuplul nou creat. Înțelegerea între părinții celor doi are loc în casa fetei, unde are loc și logodna. În cursul acestor discuții-negocieri în care se stabilește data nunții, tatăl băiatului face un cadou viitorului cuscru. Virginitatea fetei este dovada bunei creșteri și educației date de părinți, tatăl fetei devine mai respectat și câștigă o anumită reputație în comunitate. Logodna o organizează tatăl fetei, iar nunta tatăl băiatului. Fata, după logodnă, se mută în casa băiatului și se integrează în familia lui, ca noră.

III. ASPECTE CULTURALE

Lingurarii au fost considerați, de la începutul cercetării de teren, „cei mai civilizați” dintre romi. De altfel, au fost printre primii care au trecut la sedentarism la mijlocul sec. XIX când au început să-și construiască case la marginea comunităților, spre deosebire de alte trei grupuri principale de romi (aurari, lăieși, ursari).

Mărturii înregistrate la sfârșitul sec. XIX arată că romii lingurari trăiau vara în păduri, și se ocupau cu confecționarea lingurilor, albiilor și altor obiecte din lemn. Iarna se retrăgeau în sate, unde locuiau în bordeie. Ei nu mai vorbeau limba lor, ci adoptaseră limba populației majoritare și și-au pierdut puritatea etnică. În perioada interbelică investigațiile de teren îi menționează pe romii lingurari, așezați cu trailul la marginea satelor, mai aproape de pădure.

O parte dintre ei au început prelucrarea pământului, de aceea au gospodării mult mai închegate, spre deosebire de romii „curați”, care mai mult „umblă cu

cerutul”¹⁸. De altfel, romii tradiționali îi numesc „caștalii” (în limba romani: „caștalo” = lemn) sau „țigani cu limba lată”, ceea ce înseamnă „romi care nu vorbesc în limba romani”.

Ca toate neamurile de rromi, indiferent dacă au fost sau nu asimilați, și lingurarii serbează ziua de Sf. Gheorghe¹⁹. Tradiția cere ca în această zi femeile rrome să pregătescă mai mulți colaci cu tot felul de mirodenii pe care îi fac foarte gustoși. Colacii sunt împărțiți apoi la prieteni și dușmani, iar oricine mănâncă din colac trebuie să se împace cu cea de la care l-a primit oricât de supărat ar fi. Acestui colac i se atribuie și puteri tainice ce își arată rodul mai cu seamă în treburile amoroase. Multe femei își leagă cu ajutorul acestui colac bărbații necredincioși de ele, iar fetele răpesc inima și mințile flăcăilor. Drept răsplată flăcăii dedică fetelor diferite cântece.

IV. RROMI LINGURARI REPREZENTATIVI DIN JUDEȚUL DOLJ

1. Viorel Burtilă, 50 ani, comuna Teasc, sat Secui

Viorel Burtilă a învățat secretele meseriei de la bunici și părinți. În tinerețe și-a întreținut familia din acest meșteșug iar acum confecționează linguri și alte obiecte din lemn cu aceeași pasiune.

Meșteșugul

De obicei, meșterul Burtilă lucrează în lemn iarna, iar vara pleacă în străinătate unde muncește, sezonier, în agricultură. El spune că această meserie le-a asigurat mulți ani pâinea în casă. Pe vremuri se ocupau doar cu confecționarea lingurilor, și vindeau produsele în târguri sau în piețe din Craiova (în Craiovița, la Bănie, la Pelendava). Mergeau și la bâlciuri în comune, chiar și în alte județe din Oltenia și nu numai. „*Uneori prindeam și comenzi mari, pentru restaurante sau chiar pentru străinătate. Eu învățasem să fac anumite platouri, care aveau mare căutare*”, spune meșterul.

¹⁸Chelcea Ion „Țigani din România: monografie etnografică”, București: Editura Institutului Central de Statistică, 1944

¹⁹Gabriela Alexandrescu (Coord) - Tradiții ale Rromilor din Spațiul Românesc, Organizația Salvați Copiii, București, 2004



Trasul la scoabă



Viorel Burtilă povestește despre atelierul și tehnica pe care o folosește: „În atelierul meu mi-am cumparat și abrig. Am învățat singur la el, mi-am tăiat și două degete. Lemnul îl procuram de la pădurari. De obicei foloseam lemn de esență moale, lemn de plop. Și acum am atelierul cu scule, însă iarna lucrez și în casă. Mă folosesc de teslă, cuțite, cuțitoae (cuțite foarte mari, speciale pentru lemn), bardă, scoabe.

Uneltele folosite în prelucrarea lemnului

La toate obiectele este multă muncă. De exemplu o lingură se ia la mână de 9 ori, se taie lemnul, se sparge, se croiește, se cioplește, se ușurează, se scobește, i se dă forma, toate operațiunile se fac una după alta. Pentru o lingură îmi trebuie cam 5-7 minute să o fac. Înainte foarte greu se faceau albiile, capisteriile. Poate îmi lua și o zi să fac o albie. De obicei mă folosesc de abric să fac tocătoare. La platouri este multa migală, se fac greu dar se vând bine”.



Platou din lemn

Familia

Viorel Burtilă face parte dintr-o familie de rudari. Mama lui este din comuna Băbeni, județul Vâlcea, iar tatăl din satul Bâzdâna, Dolj. Sunt trei copii la părinți, mai are un frate și o soră, dar el este singurul copil care a rămas în casă cu părinții. Tatăl său a decedat la vârsta de 54 de ani, dar mama lui trăiește, are 74 de ani și încă îl ajută la confecționarea lingurilor, deoarece de la părinți a învățat meserie. Bunicii din partea mamei lucrau toți în lemn la Băbeni, și secretele meșteșugului le-a deprins și meșterul Viorel.

Soția lui nu lucrează în lemn, ea se îngrijește de casă, s-a ocupat de educația fetelor (meșterul Viorel Burtilă are trei fete, toate măritate și la casa lor, care acum sunt în străinătate), și în mare parte din timp se îngrijește de nepoțică, care locuiește cu ei. De obicei, soția lui este cea care merge la piață să vânda produsele.

Viorel Burtilă spune că soția lui este din neam de lăutari. El spune că a luat-o în familia lui cu lăutari, pe când avea 14 ani.

V. Infrastructura turistică din vecinătate

Hoteluri in municipiul Craiova

1. Ramada Plaza

***** Calea Bucuresti 1 www.ramadaplazacraiova.ro, 0351.100.201 | 0351.101.500, reservations@ramadaplazacraiova.ro

2. Rexton

**** Bulevardul Carol I 49 www.hotelrextion.ro, +40 (0) 351 462 451, office@hotelrextion.ro

3. Oltenia

**** Str. Caracal Nr. 176 www.olteniahotel.ro, +40 351 411 411, receptie@olteniahotel.ro

4. Golden House **** Strada Brestei, nr. 18 www.goldenhouse.ro, (+40) 251 406271, Email: receptie@goldenhouse.ro

5. Emma West

**** Str. Calea Severinului, nr. 3B, www.hotel-emmawest.ro, +40 0251.480.150, receptie@hotel-emmawest.ro,

6. Relax

*** Calea Severinului nr. 48 www.en.hotel-relax.ro, 0351.409.744, office@hotelrelax.ro

7. Plus

*** Malu Mare, str.Caracal, nr.254, www.plushotel.ro, +40.733.100.200, plushotel@plushotel.ro

8. Emma Est

*** Str. Calea Bucuresti, Nr.82A, www.hotel-emma.ro, +40 0251.406.288, receptie@hotel-emma.ro

9. Bavaria

**** Str. Caracal, Nr. 3 <http://www.hotel-bavaria.ro>, 0251/414.449, office@hotelbavaria.ro

21. La Rocca Hotel Boutique, Str. Pelendava nr.39A, www.hotellarocca.ro, 0351 413 570, office@hotellarocca.ro

22. Parc, *** Str. Bibescu, nr. 12 www.hotel-parc-craiova.ro, 0251.417.257, office@hotel-parc-craiova.ro

23. Europeca **** Str. Pietății, nr. 9-11-13 www.hoteleuropeca.ro, 0751224794, hotel@hoteleuropeca.ro

24. Plaza **** Str. Aries, nr. 16 www.hotelplaza.ro, +40 (0) 251 430410, office@hotelplaza.ro

25. Helin Central, *** Str. Alexandru Ioan Cuza, Nr. 14, www.helincentral.ro, +40 351 808 708, hotel@helincentral.ro

26. Euphoria, ** Str. Iancu Jianu, Nr. 6 www.hoteleuphoria.ro, 0728.196.173, office@hoteleuphoria.ro

27. Flormang, *** Calea Severinului 7B, www.flormang.ro, +40 769 251 832, hotel@flormang.ro

28. **Green House**, *** Str. Fratii Buzesti, Nr. 25 www.green-house.ro, 0745 071 498, greenhousecraiova@yahoo.com

29. **Casa David-hotel boutique**, **** Str. Stefan Cel Mare 18A, www.casadavid.ro, +4 0755 463 464 receptie@casadavid.ro

30. **Hotel Coliseum Calafat**, ***, str. Gheorghe Doja nr.16, Calafat, tel. 0728 283 886

31. **Pensiunea La Tase Calafat**, Strada Calea Craiovei nr.291, Basarabi

Moteluri

Hanul Doctorului, ** Strada Viitorului 1, 0351 444 422

HOSTELURI

1.**Sport**, *** Str. Brestei, Nr. 25 www.hotel-sport.ro, 0251-412022,

Pensiuni

Villa Carmelita *** Str. Împăratul Traian, nr. 41, www.carmelita.ro, rezervari@carmelita.ro, 0728 033 339

La Favorita, Guesthouse Boutique, *** Str. Madona Dudu www.lafavorita.ro, 0351 408 098

Flormang 1 *** Str. Dezrobirii, nr. 134 <http://pensiunea1.flormang.ro/>, 0769.251.815

Bruxelles Guesthouse, **** Str. Zorilor, nr. 8 <http://bruxelleshouse.ro/>, 0351 469 254 / 0756 02 50 70, rezervari@bruxelleshouse.ro

Luisa *** Str. Caracal, nr. 12, 0724 119 388

Hanul Andriței **** Str. Viitorului, nr. 34 www.hanulandritei.ro, office@hanulandritei.ro, 0351 431 056

RESTAURANTE (primele 5 conform tripadvisor)

Epoca European Str. Alexandru Macedonski, Nr.51, www.epocarestaurant.ro, 0725 059 333 office@epocarestaurant.ro

Bulevard Italian Str. Lipsani, nr. 1 www.bulevardcraiova.ro, 0351416062, receptie@bulevardcraiova.ro

Big Ben European Str. Mircea Voda, Nr. 1 +40 764 527 738

Oxygen Bistro Internațional Str. 13 Septembrie, nr. 7, www.oxygenbistro.ro, 0735230663

El Greco Mediteranean Calea Bucuresti, Bl M7-M8, www.elgreco.ro, 0351 442 442

VI.ALTE ATRACȚII DIN ZONĂ

Zone și arii protejate

- Parcul "Nicolae Romanescu", cel mai frumos parc al Craiovei, amenajat între anii 1900-1903, în timpul primarului Romanescu, după planurile arhitectului francez E. Redont

- Parcul "1 Mai" se află în cartierul "1 Mai" din Craiova unde se află Monumentul „Independenței”

- Parcul "Sf. Dumitru" aflat în apropierea Bisericii Domnești Sf. Dumitru din Craiova.

- Grădina Unirii (English Park) aflat în fața Primăriei Craiova

- Grădina Botanică , situată în partea vestică a zonei centrale a Craiovei este a patra grădină botanică universitară din țară, după cele din București, Cluj, și Iași

-Aria Naturală Protejată " Complexul Lacustru Preajba- Făcăi" din comuna Malu

Mare

-Lunca Jiului

Muzee

-Muzeul de Artă Craiova

-Muzeul Olteniei, Craiova

-Muzeul *Sf. Nicodim* al Centrului de Restaurare, Conservare Patrimoniului și

Vizualizare al Arhiepiscopiei Craiovei

-Casa memorială *Elena Farago*

Obiective religioase

-Catedrala Mitropolitană Sfântul Dumitru din Craiova

- Catedrala Episcopală Madona Dudu din Craiova

- Biserica Catolică *Sf. Anton* din Craiova

- Biserica Protestantă Evanghelică din Craiova

- Sinagoga Craiova

- Cele două biserici din comuna Teasc, care se află în patrimoniul cultural al județului Dolj

Arhitectură

-Centrul vechi al Craiovei

- Casa Glogoveanu
- Palatul Banca Comerțului - Primăria Craiova,
- Hotel și Casino Minerva,
- Liceul Carol I,
- Casa Băniei,
- Palatul Jean Mihail,
- Casa Nicolae Romanescu,
- Ansamblul Arhiepiscopiei Craiovei și Mitropoliei Olteniei

Manifestări culturale repetabile

- Festivalul internațional de Teatru Shakespeare de la Craiova - aprilie (la fiecare 2 ani)
- Festivalul Craiova Muzicală - august-septembrie;
- Festivalul de Operă și Operetă Elena Teodorini - octombrie -noiembrie.
- Festivalul Concurs Național al Interpreților Cântecului Popular Românesc Maria Tănase - octombrie(la fiecare 2 ani)
- Festivalul Puppets Occupy Street -în fiecare an, în ultima săptămână din luna august
- Ziua comunei Teasc, pe 15 august a fiecărui an de Sfânta Maria.
- "Festivalul verzei", pe data de 26 octombrie, zi ce coincide cu sărbătoarea religioasă Sfântul Dumitru
- 11 aprilie festivalul "Joc și Voie Bună" în Lunca Jiu

VII.CĂI DE ACCES, DRUMURI, TRANSPORT ÎN COMUN

Conexiuni de transport cu infrastructura rețelei TEN-T

- infrastructură feroviară: Gară CFR Craiova (magistrala București-Timișoara, legături spre Bulgaria - Sofia și Serbia-Belgrad)
- infrastructură rutieră: traseul se suprapune DN 55
- infrastructură fluvială: port Bechet - ferryboat Bechet-Oreahovo
- infrastructură aeriană: Aeroportul internațional Craiova cu următoarele destinații și căi de intrate ale turiștilor:

Curse regulate:

Anglia: Londra - Luton

Italia: Bologna - Guglielmo Marconi, Milano Bergamo aeroport Orio al Serio, Roma Ciampino,
Spania: Barcelona El Prat, Madrid Adolfo
Franța: Paris - Beauvais
Germania: Koln - Koln Bonn
Israel: Tel-Aviv - Ben Gurion
Belgia: Bruxelles

Curse charter: Antalya

Comuna Teasc este situată la o distanță de 25 km de municipiul Craiova iar accesul se poate face cu transportul în comun, existând microbuze ce circulă la un interval de 30 minute din autogara Nord începând cu ora 06:45 iar ultimul autobuz la 20:15. Durata călătoriei: 30 minute. Transportul poate fi asigurat și cu mașina pe DN 55, care face legătura între Craiova și Portul de la Bechet, pe acest drum național care face legătura între Portul Bechet și restul țării.

GASTRONOMIA TRADIȚIONALĂ RROMĂ

I. GASTRONOMIA RROMILOR - REGULI, CUTUME, REȚETE

Gastronomia rromilor este o parte importantă a culturii lor atât materiale, cât și spirituale. Ea este rezultatul culturii de tip nomad a rromilor, dar și a interacțiunii cu populația majoritară. Toate aceste elemente au fuzionat într-un ansamblu unitar și original.

Masa împreună este, prin urmare, foarte importantă la rromi. Ea reprezintă atât o formă de ospitalitate, cât și una de comunicare și împărtășire a încrederii cu celălalt. Este un adevărat dialog intracomunitar și mod de relaționare simbolică a status-ului social. A refuza onoarea de a mânca cu un rrom care te invită la masă este considerat un gest de mare jignire.

Prepararea alimentelor este și ea supusă unor cutume importante, deoarece masa este unul dintre momentele importante în care familia se adună împreună. Când este vorba despre sărbători, lucrurile sunt mult mai bine reglementate. În multe familii de rromi, soțul își ajută soția la treburile casnice, în special în momente ceremoniale, cum ar fi nunta sau Gurbanul, când alimentele rituale le prepară bărbatul. În aceste momente, responsabilitățile culinare sunt împărțite ca ritual: bărbatul gătește meniurile realizate din carne, în vreme ce femeia le gătește pe cele din făină. Aici sunt cuprinse aluaturile - plăcinte, turte, cozonac etc. Această împărțire corespunde tipurilor de culturi străvechi cărora le aparțin: bărbații aparțineau culturii vânătorilor, în timp ce femeile aparțineau culturii agricultorilor și culegătorilor.

De asemenea, există numeroase ritualuri legate de vasele de gătit. Vasele din care se mănâncă sau se bea nu se pun niciodată pe jos, iar dacă, accidental, s-a întâmplat acest lucru, respectivele vase se sparg sau se aruncă, orice ar fi în ele nu se mai mănâncă și nu se mai bea din ele. Dacă o femeie atinge cu fusta un vas pus pe pământ sau pur și simplu trece peste el, nimeni nu mai mănâncă sau bea din acel vas, fapt pentru care este interzis să se pună vasele pe jos, în locuri de trecere. Soția nu are voie să-i dea soțului apă cu mâinile goale, ci acoperite cu un ștergar sau, mai bine, cu propria ei basma.

Mâncărurile tradiționale ale rromilor se prepară simplu și sunt foarte sățioase. Acest lucru se datorează faptului că, fiind nomazi, rromii nu aveau timp pentru a dezvolta o preparare îndelungată a mâncării. De asemenea, mâncarea trebuia să fie sățioasă și, spun cei care le-au testat, extrem de savuroasă. Printre tabuu-urile alimentare caracteristice culturii rrome, se numără - existența animalelor comestibile pure/curate/animalele sălbatice și oile, animale comestibile impure (puii, porcii, caprele), animale necomestibile pure/curate (caii, câinii,

pisicile), animalele crescute și care trăiesc în tabăra comunității și animale necomestibile impure (iepurii, șerpii, șopârlele, broaștele, țiparii).

După cum se observă, modul de constituire al acestor opoziții este caracteristic culturii străvechi al vânătorilor și este bazat pe diferențierea tradițională pur-impur. De exemplu, nu pot fi mâncate târâtoarele, pentru că ating pământul cel necurat. Inițial, intestinele animalelor erau considerate spurcate și interzise. Ulterior acest tabu a fost eliminat iar unul dintre produsele tradiționale rromone, borândăul se face din tocătură de intestine și mălai fiert. Interdicția de a se mânca animale domestice, crescute în șatră (pui, porci) este o reminiscență a cel puțin două credințe: aceea aparținând culturii vânătorilor, care sacrifică numai animalul sălbatic, nu pe cel crescut pe lângă casă, precum în cultura agrară, și aceea potrivit căreia animalele domestice sunt parte a familiei, au valoarea unor părinți, pot fi chiar întrupări ale strămoșilor totemici. Așa cum în India vaca nu se ucide și nu se mănâncă, fiind considerată sacră, mamă a familiei (dă lapte), nici la rromi nu se mâncau animalele crescute în familie, considerate sacre, membre de drept ale familiei.

Predilecția unor subgrupuri de rromi pentru „mulo mas” (carne moartă), tradusă prin preferința ca animalul de mâncat să fi fost ucis prin voință divină - „mulo e Devlesear” -, iar nu omorât de mână de om - „mudardo e manușesear” -, explicată prin ideea de păcat (să nu ucizi o ființă vie), pare a fi un reflex îndepărtat al alimentației de tip vegetarian. Tabu-urile alimentare se respectă sub cel mai grav blestem posibil: „Te xas tre mule!” („Să-ți mănânci morții!”), care vizează uciderea propriilor strămoși (animalele domestice sunt echivalate simbolic cu părinții, cu strămoșii), deci uciderea identității. Aceasta pentru că tradiția culturală rromani este transmisă în familie, din generație în generație, doar strămoșii garantând identitatea culturală a descendenților.

Astfel, există relații privilegiate între bunici și nepoți, aceștia din urmă spunându-le „daje” (mamă) și „dadea” (tată) bunicilor, iar părinților pe nume, până la moartea bunicilor, când părinții înșiși devin „daj thaj dad” (mamă și tată). Bunicii, iar nu părinții sunt adevărații creatori ai culturii rromani. Creația identitară vine dinspre cei morți. Morții îi regenerează pe cei vii, dar lumile lor sunt separate. A-ți mânca morții înseamnă a-ți împiedica propria regenerare. De aici pericolul șarpelui-târâtoare care se consideră a se hrăni cu morți, așadar care ucide regenerarea intracomunitară.

II. Rețete tradiționale rome

1. Guță Lenuța (zisă „baba”), 61 ani- localitatea Segarcea, județul Dolj

Familia

Lenuța Guță este originară din comuna Bârca, județul Dolj dar de 40 de ani, de când s-a căsătorit, locuiește în Segarcea împreună cu bărbatul ei, Guță Dumitru, zis Sinel, în vârstă de 61 de ani. Femeia spune că și ea și soțul ei sunt din neam de ursari și vorbesc țigănește în casă. Au crescut împreună 5 copii (3 fete și 2 băieți) care sunt la casele lor iar acum au rămas cu nepoții. Lenuța Guță spune că atât pe copiii cât și pe nepoții i-a crescut cu mâncăruri tradiționale țigănești pe care le consideră foarte sățioase și gustoase.

Rețete tradiționale țigănești

Ratui

Această rețetă se prepară numai la Crăciun, odată cu tăierea porcului - într-un „maț” gros de porc se introduce un amestec de carne și condimente. Ratuiul se consumă de obicei după sărbătorile de iarnă. Lenuța Guță povestește cum se prepară: ”Se descurcă mațele, se spală, se întorc, se albesc, adică se spală de multe ori, se pun la scurs. Mațul gros se pregătește de umplut.

Se prepară amestecul de carne. Se toacă bucăți de carne și grăsime de porc, mai măricele, la bardă și se amestecă cu tocătură de ceapă, cimbru, sare și ardei iute, apoi se umple mațul gros.

Se pune la uscat, la tinda casei. Se consumă după ce se usucă. Se taie din el la nevoie și se pregătește cu varză. Se face ca o ciorbă de varză murată în care se pune ratui”. Femeia spune că așa se prepară ratuiul în Oltenia dar în Banat a auzit că se prepară altfel.

Borândău

Borândăul are consistența unui sos care se prepară cu carne de porc, găscă sau curcan. ”Mai întâi se frige carnea, povestește Baba. Separat, sângele de la animalul sacrificat se amestecă în stare crudă cu mălai și se pune peste carnea friptă. În continuare se adaugă apă, și ceapă tocată mărunt, se lasă la fiert, până scade și se formează ca un sos”. Romii mănâncă acest sos cu mămăligă. „Se întinge în sos cu mămăligă”, spune Lenuța Guță.

Varză cu fasole și os afumat

Se fierbe fasolea cu ceapa tăiată în bucăți mari și apoi se adaugă osul afumat (se pregătește ca o ciorbă de fasole). Separat se călește varza. Se amestecă apoi fasolea cu varza și se adaugă foi de dafin și cimbru. Se servește cu mămăligă caldă.

2. Pătru Mariea, 59 de ani - comuna Malu Mare

Mariea Pătru s-a căsătorit de la 15 ani și are 4 copii. *”Așa am ajuns să avem o căsnicie de atâția ani cu patru copii, o familie numeroasă pentru care trebuia să învăț să prepar de mâncare. Tradiția noastră spune că soacra trebuie să o învețe pe noră tot ce înseamnă organizare din interior a familiei, taine pe care le-am învățt și eu la rândul meu de la soacra mea, mai ales preferințele fiecărui membru al familiei soțului meu. În bucătăria noastră, atunci când prepari de mâncare trebuie să ții cont de fiecare membru al familiei”*, povestește ea. Acum familia este și mai numeroasă, cei 4 copii dăruindu-i 14 nepoți. Trei dintre copii sunt plecați în străinătate iar când vin acasă Mariea Pătru le pregătește mâncăruri tradiționale. Femeia spune că specialitatea casei este iedul la rotisor.

Rețete tradiționale țigănești

Iedul la rotisor

Iedul care se prepară trebuie să fie ”de lapte”, adică nu trebuie să fi mâncat iarbă ci doar să fi fost hrănit cu lapte. Se pune aproape întreg la rotisor, iar în interior se pun măruntaiele (mațele și burta iedului) și se lasă la foc aproximativ 5-6 ore. Între timp se prepară salată verde cu ceapă verde și câteva felii de ridichi. Apoi se pune niște ardei capia la copt, care se adaugă într-o saramură cu sare și usturoi. Iedul se servește cu mămăligă caldă, răsturnată din ceun și tăiată cu ața.



Mariea Pătru, pregătind masa în curte - miel

Şah Hai Mas

Este cea mai cunoscută mâncare tradițională țigănească și datează din perioada nomadă a romilor. Pentru că nu aveau bucătărie și nu puteau găti foarte des, atunci când se opreau undeva făceau în ceaune preparatul extrem de consistent și hrănitor din care, dacă mâncau o dată, se săturau.

Se pune la fiert apa, și când clocotește se adăugă un ciolan de porc și două aripi de curcan. Separat, se călesc timp de câteva minute o ceapă și câțiva morcovi. În oala în care fierbe carnea se adăugă apoi câteva linguri de ghiveci de legume, iar după ce a fiert carnea se pun morcovii și ceapa călită, plus 300 de grame de varză murată și 200 de grame de varză dulce tăiată fideluță. La 10 minute după aceea se adăugă 150 de grame de orez. Se lasă pe foc până când mâncarea scade și, la final, se condimentează cu 2-3 foi de dafin și câteva crenguțe de cimbru, după gust.

Separat se amestecă 7 ouă întregi cu brânză telemea veche, mai grasă, nu foarte sărată, dată pe răzătoare și se adaugă zahăr. Se întind foi de aluat și se așează în tavă o foaie de aluat, un strat de umplutură, până când se termină ambele compoziții. Peste brânză se toarnă, de fiecare dată, câteva picături de ulei. Foaia de deasupra se unge cu gălbenuș de ou, cu o pensulă, și se înțeapă cu furculița. Se lasă la cuptor, la foc mediu, 25-30 de minute.

Se curăță 2 legături de ceapă verde, se spală, se taie mărunt și se pun într-o tigaie, cu puțin ulei, să se călească. După ce a devenit sticloasă, se adaugă 800 g carne tocată (pulpă de porc). După ce s-a călit carnea, se adaugă pastă de ardei capia (200 g) și 600 g roșii tăiate cubulețe. Se condimentează, după gust, cu sare, piper măcinat și boabe și cimbru măcinat. Se bagă pentru câteva minute în cuptorul încins. După ce a scăzut, se adaugă cimbru și ardei iute pe deasupra. Se servește cu mămăligă sau cu pâine caldă. Se ornează cu verdeață și frunzulițe de cimbru.

Supă țigănească cu fasole verde la ceaun

Se pun 100 gr slănină afumată în tigaie, se prăjesc până se topesc, apoi se adaugă 1 ceapă roșie mare mărunțită și se călește. După ce s-a rumenit ceapa, se adaugă 200 gr ceafă afumată tăiată cubulețe, o roșie tăiată felii, un ardei verde și unul roșu. Se presară boia, se adaugă 2 litri de apă și se fierbe la foc mic. Când carnea aproape s-a fiert, se adaugă fasolea verde și 150 gr cus-cus. Se mai lasă la fiert câteva minute, după care se îngroașă cu smântână amestecată cu făină și se presara pătrunjelul. Mâncarea trebuie fiartă încă o dată înainte de servire.

Ciorbă țigăneasă

Se curăță 4 cartofi, 1 ceapă, 2 morcovi, 1 rădăcina pătrunjel, 1 păstârnac, 200g țelină, 2 dovlecei mici, se spală și se taie cubulețe. În oală se pun la călit ceapa împreună cu morcovii și uleiul. Când sunt morcovii mai moi, se adaugă rădăcina de pătrunjel, păstârnacul și țelina și se mai lasă aproximativ 3 minute, amestecând să nu se lipească. Se adaugă cartofii tăiați cuburi mai mari și se adaugă apa, atât cât este nevoie pentru a arată mâncarea a ciorbă. Se mai adaugă sarea și 2 lingurițe de vegeta și se lasă la fiert până ce toate legumele sunt fierte. Cu 10 minute înainte de a se stinge focul se adaugă dovleceii și roșiile în bulion mărunțite, iar după ce se stinge focul se presară pătrunjel tocat mărunțit.

Gurbanul, comuna Malu Mare

În comuna Malu Mare, în neamul romilor rudari se mai păstrează o tradiție numită Gurbanul.

Pe timpuri, pentru persoanele care erau bolnave din neamul rudarilor, existau diferite leacuri băbești făcute din ierburi. Gurbanul se făcea pentru persoanele bolnave care de regulă nu se vindecau prin leacurile băbești.

În acest sens, persoanei bolnave, înainte cu două săptămâni de Gurban i se puneau după ureche o frunză verde de stejar sau plop. Bătrânii satului îl sfătuiau pe cel suferind să adoarmă cu gândul la mielul care urma să fie sacrificat ca jertfă pentru boala acestuia. În cazul în care mielul era visat fiert sau copt, așa era sacrificat și jertfit în ziua Gurbanului.

Gurbanul se sărbătorește și în prezent pe data de 6 mai când romii îl cinstesc pe “ SF.Gheorghe” dar mai sunt și rudari care îl sărbătoresc cu alte ocazii.

Unii îl fac pentru persoanele bolnave pe care le au în casă, alții îl fac de drag, cert este că la această sărbătoare se ia un berbecuț care trebuie să fie neapărat mascul, se merge la iarbă verde unde se aprinde focul și se prepară în funcție de cum este visat de către persoana pentru care se sărbătorește (fiert sau copt).

În seara care precede sărbătoarea, femeile ce urmează să jertfească mieii împletesc coronițe din crengi de salcie și flori și fac așa-numitul brad al mieilor. Coronițele sunt așezate pe capetele mieilor de sacrificat, copiii țin în mâini câte două lumânări, iar mieii sunt puși să bea vin dintr-o farfurie (formă de împărtășanie). Miei sunt stropiți cu vinul rămas în farfurie și li se iau coronițele de pe cap. A doua zi, înainte de sacrificiu, mieilor li se pun înapoi coronițele pe cap, copiii încalcă pe

miei și țin în mâini lumânări. În timpul sacrificiului cântă lăutarii, iar bărbații care sacrifică mieii se închină cu față către Răsărit. Femeile care au făcut bradul colectează în farfurii sângele mieilor sacrificați și fac cu acest sânge un punct pe fruntea copiilor, punct care va purta noroc și va proteja copiii de rău pe parcursul întregului an. Pentru ca sacrificiul să aibă efect, sângele mieilor este strâns de femei în vase noi, direct de la gâtul tăiat al mieilor și nici o picătură de sânge care curge din gâtul mieilor nu trebuie să atingă pământul pentru a nu impurifica sacrificiul. Organele mielului se fierb împreună cu intestinele, se toacă mărunt, se amestecă cu verdeață și se prepară așa numitul drob țigănesc care se împarte copiilor de pe stradă.



Drob țigănesc și mămăligă

*Sursa foto:
facebook/Centrul
Creației Populare Dolj*

Se curăță locul unde va fi preparat berbecuțul după care se aprinde focul în același loc unde urmează să fie preparat (copt sau fiert), se înconjoară locul cu frunză de plop sau de stejar, se pune berbecuțul la copt sau fiert și nu va mânca nimeni altceva până când nu va fi gata. Toți cei prezenți trebuie să fie curați în sensul de a nu fi întreținut raporturi sexuale cu două săptămâni înaintea acestui eveniment iar dacă cineva nu este curat înseamnă că nu are voie să se apropie de locul unde este preparat berbecuțul.

Berbecuțul sau berbecuții după caz, trebuie să fie neapărat albi să reprezinte curățenia și inocența iar înainte de a se trece la masă este făcută o urare, de obicei cel mai bătrân din neam urează mielul pentru persoana pentru care s-a preparat, fiind o urare specifică pe care o știu doar bătrânii și setransmite din generație în generație.



*Berbecuț la proțap
pregătit de Gurban. Sursa foto:
facebook/Centrul Creației
Populare Dolj*

După ce se mănâncă, toată mâncarea care rămâne se îngroapă și se acoperă cu frunzele de plop sau de stejar.

V. Infrastructura turistică din vecinătate

Hoteluri in municipiul Craiova

1. Ramada Plaza

**** Calea Bucuresti 1 www.ramadaplazacraiova.ro, 0351.100.201 | 0351.101.500, reservations@ramadaplazacraiova.ro

2. Rexton

*** Bulevardul Carol I 49 www.hotelrextion.ro, +40 (0) 351 462 451, office@hotelrextion.ro

3. Oltenia

**** Str. Caracal Nr. 176 www.olteniahotel.ro, +40 351 411 411, receptie@olteniahotel.ro

4. Golden House **** Strada Brestei, nr. 18 www.goldenhouse.ro, (+40) 251 406271, Email: receptie@goldenhouse.ro

5. Emma West

**** Str. Calea Severinului, nr. 3B, www.hotel-emmawest.ro, +40 0251.480.150, receptie@hotel-emmawest.ro,

6. Relax

*** Calea Severinului nr. 48 www.en.hotel-relax.ro, 0351.409.744, office@hotelrelax.ro

7. Plus

*** Malu Mare, str.Caracal, nr.254, www.plushotel.ro, +40.733.100.200, plushotel@plushotel.ro

8. Emma Est

*** Str. Calea Bucuresti, Nr.82A, www.hotel-emma.ro, +40 0251.406.288, receptie@hotel-emma.ro

9. Bavaria

**** Str. Caracal, Nr. 3 <http://www.hotel-bavaria.ro>, 0251/414.449, office@hotelbavaria.ro

32. La Rocca Hotel Boutique, Str. Pelendava nr.39A, www.hotellarocca.ro, 0351 413 570, office@hotellarocca.ro

33. Parc, *** Str. Bibescu, nr. 12 www.hotel-parc-craiova.ro, 0251.417.257, office@hotel-parc-craiova.ro

34. Europeca **** Str. Pietății, nr. 9-11-13 www.hoteleuropeca.ro, 0751224794, hotel@hoteleuropeca.ro

35. Plaza **** Str. Aries, nr. 16 www.hotelplaza.ro, +40 (0) 251 430410, office@hotelplaza.ro

36. Helin Central, *** Str. Alexandru Ioan Cuza, Nr. 14, www.helincentral.ro, +40 351 808 708, hotel@helincentral.ro

37. Euphoria, ** Str. Iancu Jianu, Nr. 6 www.hoteleuphoria.ro, 0728.196.173, office@hoteleuphoria.ro

38. Flormang, *** Calea Severinului 7B, www.flormang.ro, +40 769 251 832, hotel@flormang.ro

39. Green House, *** Str. Fratii Buzesti, Nr. 25 www.green-house.ro, 0745 071 498, greenhousecraiova@yahoo.com

40. Casa David-hotel boutique, **** Str. Stefan Cel Mare 18A, www.casadavid.ro, +4 0755 463 464 receptie@casadavid.ro

41. Hotel Coliseum Calafat, ***, str. Gheorghe Doja nr.16, Calafat, tel. 0728 283 886

42. Pensiunea La Tase Calafat, Strada Calea Craiovei nr.291, Basarabi

Moteluri

Hanul Doctorului, ** Strada Viitorului 1, 0351 444 422

HOSTELURI

1.Sport, *** Str. Brestei, Nr. 25 www.hotel-sport.ro, 0251-412022,

Pensiuni

Villa Carmelita *** Str. Împăratul Traian, nr. 41,

www.carmelita.ro, rezervari@carmelita.ro,

0728 033 339

La Favorita, Guesthouse Boutique, *** Str. Madona Dudu

www.lafavorita.ro, 0351 408 098

Flormang 1 *** Str. Dezrobirii, nr. 134

<http://pensiunea1.flormang.ro/>,

0769.251.815

Bruxelles Guesthouse, **** Str. Zorilor, nr. 8

<http://bruxelleshouse.ro/>, 0351

469 254 / 0756 02 50 70, rezervari@bruxelleshouse.ro

Luisa *** Str. Caracal, nr. 12, 0724 119 388

Hanul Andriței **** Str. Viitorului, nr. 34

www.hanulandritei.ro, office@hanulandritei.ro, 0351 431 056

RESTAURANTE (primele 5 conform tripadvisor)

Epoca European Str. Alexandru Macedonski, Nr.51,

www.epocarestaurant.ro,

0725 059 333

office@epocarestaurant.ro

Bulevard Italian Str. Lipscani, nr. 1

www.bulevardcraiova.ro, 0351416062, receptie@bulevardcraiova.ro

Big Ben European Str. Mircea Voda, Nr. 1 +40 764 527 738

Oxygen Bistro Internațional Str. 13 Septembrie, nr. 7,

www.oxygenbistro.ro, 0735230663

El Greco Mediteranean Calea Bucuresti, Bl M7-M8, www.elgreco.ro, 0351

442 442

VI.ALTE ATRACȚII DIN ZONĂ

Zone și arii protejate

- Parcul "Nicolae Romanescu", cel mai frumos parc al Craiovei, amenajat între anii 1900-1903, în timpul primarului Romanescu, după planurile arhitectului francez E. Redont

- Parcul "1 Mai" se află în cartierul "1 Mai" din Craiova unde se află Monumentul „Independenței”

- Parcul "Sf. Dumitru" aflat în apropierea Bisericii Domnești Sf. Dumitru din Craiova.

- Grădina Unirii (English Park) aflat în fața Primăriei Craiova

- Grădina Botanică , situată în partea vestică a zonei centrale a Craiovei este a patra grădină botanică universitară din țară, după cele din București, Cluj, și Iași

-Aria Naturală Protejată " Complexul Lacustru Preajba- Făcăi" din comuna Malu

Mare

-Lunca Jiului

Muzee

-Muzeul de Artă Craiova

-Muzeul Olteniei, Craiova

-Muzeul *Sf. Nicodim* al Centrului de Restaurare, Conservare Patrimoniu și

Vizualizare al Arhiepiscopiei Craiovei

-Casa memorială *Elena Farago*

Obiective religioase

-Catedrala Mitropolitană Sfântul Dumitru din Craiova

- Catedrala Episcopală Madona Duda din Craiova

- Biserica Catolică *Sf. Anton* din Craiova

- Biserica Protestantă Evanghelică din Craiova

- Sinagoga Craiova

- Biserica "Adormirea Maicii Domnului" din Segarcea, construită în anul 1547

Arhitectură

-Centrul vechi al Craiovei

-Casa Glogoveanu

- Palatul Banca Comerțului - Primăria Craiova,

-Hotel și Casino Minerva,

- Liceul Carol I,

- Casa Băniei,

- Palatul Jean Mihail,

- Casa Nicolae Romanescu,

-Ansamblul Arhiepiscopiei Craiovei și Mitropoliei Olteniei

- Ansamblul de clădiri destinat cramelor, construit de regele Carol -
„Domeniile Coroanei ” Segarcea

Manifestări culturale repetabile

- Festivalul internațional de Teatru Shakespeare de la Craiova - aprilie (la fiecare 2 ani)
- Festivalul Craiova Muzicală - august-septembrie;
- Festivalul de Operă și Operetă Elena Teodorini - octombrie -noiembrie.
- Festivalul Concurs Național al Interpreților Cântecului Popular Românesc Maria Tănase - octombrie(la fiecare 2 ani)
- Festivalul Puppets Occupy Street -în fiecare an, în ultima săptămână din luna august
- Sărbătoarea comunei Malu Mare, anual la începutul lunii mai
- Sărbătoarea Trifonului în fiecare an de 1 februarie la Segarcea

Divertisment

- plajă, pescuit la lacul Preajba
- degustări de vinuri la Domeniile Coroanei, Segarcea

VII.CĂI DE ACCES, DRUMURI, TRANSPORT ÎN COMUN

Conexiuni de transport cu infrastructura rețelei TEN-T

- infrastructură feroviară: Gară CFR Craiova (magistrala București-Timișoara, legături spre Bulgaria - Sofia și Serbia-Belgrad)
- infrastructură rutieră: traseul se suprapune DN 55
- infrastructură fluvială: port Bechet - ferryboat Bechet-Oreahovo
- infrastructură aeriană: Aeroportul internațional Craiova cu următoarele destinații și căi de intrate ale turiștilor:

Curse regulate:

Anglia: Londra - Luton

Italia: Bologna - Guglielmo Marconi, Milano Bergamo aeroport Orio al Serio, Roma Ciampino,

Spania: Barcelona El Prat, Madrid Adolfo

Franța: Paris - Beauvais

Germania: Koln - Koln Bonn

Israel: Tel-Aviv - Ben Gurion

Belgia: Bruxelles

Curse charter: Antalya

În comuna Malu Mare se poate ajunge cu transportul în comun din Autogara Nord existând curse regulate la intervale de 30 minute.

Orașul Segarcea se află în zona de câmpie, la vest de Jiu, la 28 km de Craiova și la 80 km de Calafat iar accesul se face atât rutier cât și pe calea ferată - gara Segarcea.

JUDECATA ȚIGĂNEASCĂ SAU STABORUL

I. CONSIDERAȚII GENERALE, ISTORIC

Una dintre cele mai cunoscute tradiții ale comunității rrome o reprezintă așa numitul stabor (termen întâlnit la ursari), care judeca diferendele și conflictele apărute în interiorul comunității. Fiind o comunitate nomadă, rromi au fost nevoiți nu doar să își elaboreze propriul cod de reglementare al conduitei, ci și să își definească și propriile instituții de aplicare ale acestora. De aceea, la rromi, pentru

a se împiedica amestecul celor din afară în treburile etniei, conflictele apărute se rezolvau în interiorul comunității - „maškar e phralenqe” (între frați), prin adunarea de judecată - „i kris” - precedată de dezbateră cazului între rude de grade mai îndepărtate - „o divano” (sfatul). Judecata se face doar între membrii comunității. Ea nu se poate efectua, când este vorba despre un conflict dintre un rrom și o persoană din afara comunității.

Dreptul cutumiar rrom nu este punitiv, ci reconciliator, de aceea se și numește judecată de pace. Tipul de justiție tradițională rromă este dreptatea distributivă și compensatorie, în sensul că se urmărește mai puțin pedepsirea vinovatului, cât compensarea victimei, ceea ce rezultă, de cele mai multe ori, în plata unei sume de bani de către cel găsit vinovat către victimă și într-o masă de împăcăciune - „pakiv” -, în cadrul căreia fiecare dintre părți își primește partea de compensație, după gradul de vinovăție. Ideea fundamentală este aceea de împăcare a părților aflate în conflict și de regăsire a echilibrului intracomunitar. Rezolvarea situației conflictuale în interior contribuie la păstrarea coeziunii și solidarității în cadrul comunității.

Apelul la instituțiile din afara etniei (avocat, tribunal, etc) însemna o rușine pentru întregul neam, pentru că s-a dovedit incapabil să facă dreptate.

Judecata o fac înțelepții, oameni bătrâni, care nu sunt rudă cu împričinații iar hotărârea se ia prin consens. Staborul judecă astfel încât fiecare parte să aibă partea ei de dreptate astfel încât să li se dea satisfacție tuturor. Rolul judecății tradiționale rrome este de a stinge conflictele din interiorul comunității și de a împăca părțile, așadar este o judecată de pace.

Există o diferență importantă între cele două tipuri de judecată - „o divano” rezolvă ofensele mai ușoare, antrenează rude - „xanamika” (cuscri), „kirve” (nași, cumetri) - și propune concesiile și compromisuri, în timp ce „i kris” dă sentințe și tranșează conflictele mai grele. De aceea, kris-ul este un factor de control social important. El are următoarele caracteristici: putere („zor”), minte („godî”) și șansă („baxt”), cea din urmă fiind reflexul credinței rromilor în forța destinului și în noroc.

Judecata tradițională a rromilor s-a dezvoltat mai ales la rromii căldărari, fiind preluată și de alte subgrupuri ale rromilor cum ar fi argintarii sau ursarii care au și impus termenul de stabor. Kris-ul reprezintă Tribunalul Suprem al rromilor, înțelepciunea colectivă și conștiința socială. Este cea mai înaltă autoritate legală și morală și cel mai important organ de control al comunității.

Cele mai importante cazuri care necesită întrunirea kris-ului sunt: divorțul datorat adulterului sau nerespectării obligațiilor maritale, inclusiv prin tratarea necorespunzătoare a soției sau nurorii, infidelitatea soților, scandalul sau bătaia, cearta generată de invidie, nerespectarea cuvântului dat în cadrul unui schimb sau la împărțirea unui profit, necinstea în afaceri, furtul de la partener, înșelăciunea și hoția în cadrul comunității. Toate acestea sunt considerate forme de trădare a propriului grup și totodată ofense aduse ritualurilor de puritate.

Persoanele din afara etniei nu sunt acceptate în cadrul adunării de judecată rrome. De asemenea, intervenția instituțiilor statului este interzisă. Kris-ul trebuie să analizeze cu grijă și imparțialitate fiecare caz în parte, să arbitreze disputa, și să stabilească soluția. Acesta are termeni ficși și este obligatorie pentru părțile implicate. Decizia este luată după analizare. De aceea părțile aduc martori care să le susțină punctul de vedere în fața kris-ului. Judecătorul nu aparține nici uneia dintre familiile aflate în conflict, și, în plus, trebuie să dețină o experiență de viață bogată. El este ales dintre persoanele cele mai apreciate de comunitate, prin atitudinea sa imparțială și prin cunoașterea amănunțită a tradițiilor rrome. Judecătorul este responsabil de derularea corectă a procesului. Mai mult, el decide care dintre legile tradiționale, nescrise, ale comunității se potrivesc pentru a fi aplicate cazului dat.

Juriul este format dintr-un grup de observatori neutri, de obicei din familia judecătorului. Ei asistă la proces și mențin ordinea pe tot parcursul desfășurării procesului.

Selecția judecătorului este determinată de mai mulți factori. Principalul criteriu îl constituie imparțialitatea și acceptabilitatea lui de către ambele părți. Dacă cele două familii ce aparțin aceluiași neam nu se înțeleg la alegerea judecătorului, se face apel la bulibașa neamului respectiv. Dacă problemele apar între membrii a două neamuri diferite se face apel la bulibașa altui neam, neutru.

Judecătorul principal se alege de către reclamant, iar ajutoarele de judecător se aleg de către ambele tabere în mod egal. Completul de judecată este format dintr-un număr impar de persoane, între 3 și 9 judecători, bărbați. Aceștia, la rândul lor, invită să ia parte la judecată câțiva tineri de încredere din comunitate, care le vor prelua în viitor atribuțiile de judecător, ideea fiind transmiterea normelor dreptului cutumiar din generație în generație.

În practică însă, unii conducători de neamuri au dobândit reputația de a fi buni judecători, așadar sunt solicitați frecvent pentru a reglementa disputele, în

unele cazuri chiar de către membrii altor neamuri. Un bulibașă al kris-ului a cărei reputație depășește limitele neamului din care face parte este o persoană foarte respectată. Niciun bulibașă nu poate fi obligat să acționeze ca judecător al kris-ului. Decizia lui de a accepta un anumit caz este determinată de o serie de factori. Astfel, cazul nu va fi acceptat decât dacă părțile în conflict se angajează, prin jurământ, să respecte întocmai decizia judecătorului. Comunitatea în ansamblu nu asistă la dezbateri, acestea desfășurându-se în mare secret.

Judecata trebuie anunțată cu o săptămână înainte. Atunci reclamantul îl anunță pe pârât că îl va scoate la judecată, și îi comunică data și locul unde va avea loc judecata. Dacă este vreme bună, judecata se ține afară, într-o poiană, iar dacă este vreme urâtă, la o gazdă. Judecătorilor li se asigură transportul la locul judecății și cazarea. Pentru a găzdui judecătorii este aleasă o persoană din comunitate care nu are legătură cu cele două familii și este foarte respectată. Ea îi primește pe judecători și le oferă o masă îmbelșugată, ca semn al respectului pe care îl are comunitatea față de judecători. Pe lângă renumele pe care îl au aceștia trebuie să aibă și o situație materială importantă, pentru a nu putea a fi corupți. Printre ei trebuie să se afle și cei mai bătrâni reprezentanți ai rromilor, vârsta fiind unul dintre criteriile de selecție a judecătorilor. Accesul la proces al tuturor membrilor comunității este liber. Nici unui bărbat rrom nu-i poate fi refuzată participarea. Atât judecătorul, cât și membrii juriului au dreptul de a adresa întrebări martorilor și de a-și exprima propriile opinii în legătură cu cele auzite. Judecătorul deține autoritatea în ceea ce privește referirea la cazuri anterioare și la tradiție, dar și membrii juriului pot aborda aceste probleme.

La începutul procesului, reclamantul își expune motivul pentru care l-a chemat la judecată pe pârât. După ce a vorbit și și-a expus punctul de vedere trebuie să tacă până când încep dezbaterile. Urmează pârâtul, care își expune propria apărare. Se trece apoi la audierea martorilor mai întâi cei ai reclamantului, apoi cei ai pârâtului.

În cadrul acestor depoziții, cel mai important element este jurământul - „o solax” sau „o solaxadimos” -, exemplele cele mai des uzitate fiind „te merau me” (să mor eu) și „te meren mirre chave” (să-mi moară copiii). În tradiția romă, jurământul fals poate duce la boli, la moarte și la excluderea din comunitate, prin declararea respectivului individ ca impur. Rromii nu se jură strâmb când este vorba despre un jurământ ritualic sau despre o judecată internă, ci în fața străinilor, ca să-i sperie și să-i facă să creadă ceva ceea ce nu este adevărat.

Regulile de drept din etnia romă presupun evitarea implicării directe a unei persoane într-o situație ce ar putea deveni stânjenitoare pentru ea. De aceea mesajele se transmit prin intermediari, care joacă rolul de avocați. De asemenea, orice afirmație este astfel formulată încât să evite jignirea celeilalte părți, iar cei care vorbesc trebuie să dea dovadă de mult tact și diplomație.

După ce ambele părți și-au expus punctele de vedere, membrii juriului pot prezenta argumente în favoarea uneia dintre părți. De altfel, toți bărbații prezenți au dreptul să-și exprime părerea. Femeile, dacă sunt invitate, pot și ele să vorbească, dar numai în cazul în care sunt direct implicate ca reclamant, reclamat sau martor.

După finalizarea audierilor, judecătorii se retrag pentru deliberări. La dezbateri uneori participă câțiva tineri care doar asistă, nu vorbesc. Judecătorul principal are un schimb de opinii cu membrii juriului în scopul de a se ajunge la un consens privind verdictul final. Judecătorii revin la locul adunării și se pronunță verdictul, dar nu înainte de a se plăti taxa de verdict. Prețul standard este de 10% din amenda stabilită pentru pârât și se plătește în mod egal de către cele două părți. Dacă verdictul este acceptat de către părțile aflate în litigiu, se fixează termene de achitare a amenzii și părțile sunt obligate să jure că au stins definitiv conflictul și să se împace în cadrul unei mese de împăcaciune, la care este invitat și completul de judecată și întreaga adunare prezentă. Judecătorul reprezintă garanția că respectivul conflict este cu adevărat stins. Dacă nu se ajunge la o înțelegere și părțile nu sunt de acord cu verdictul, în locul împăcării dorite are loc o ceartă care poate degenera în bătaie. Femeile bătrâne au puterea de a potoli conflictul prin amenințarea cu ridicarea fustelor, gest care ar însemna spurcarea celor prezenți. Nedorind acest lucru, bărbații se împrăștie și conflictul se stinge, cel puțin temporar. În acest caz, părțile pot cere rejudecarea procesului cu alți judecători și procesul trebuie reînceput.

În cazul situațiilor complexe, în care nu se poate lua o decizie imediată, pronunțarea sentinței va fi amânată și se va face după câteva zile.

Kris-ul este un mod de a păstra coeziunea comunității și de a întări autoritatea liderilor comunității. În același timp, tinerii care participă la proces, pot să își exerseze calitățile de oratori în fața membrilor comunității și să câștige astfel o bună reputație. Viitorii lideri ai comunității sunt deseori acei tineri care reușesc să-și impună punctul de vedere cu ocazia unei întruniri a kris-ului. Kris-ul se adună doar când este nevoie să intervină în dispute serioase.

Uneori se practică și justiția în care destinul hotărăște cine are dreptate. Cazurile sunt mai rare iar procedura este următoarea - cei doi beau aceeași băutură sau mănâncă din aceeași pâine, iar cel vinovat nu se va simți bine. Cea mai gravă pedeapsă este declararea individului ca impur, temporar, sau, și mai rău, permanent, faptul din urmă reprezentând excluderea totală și ireversibilă din comunitate, echivalentă cu moartea spirituală, mai gravă decât moartea fizică. Pedepsirea severă, cu declararea vinovatului ca „maxrime” (impur) și excluderea din comunitate, se aplică celor vinovați de înșelăciune, injurii grave care aduc atingere onoarei, blesteme, crimă, adulter. Excluderea poate fi temporară, pentru păcate mai mici, iar pentru păcate de moarte precum înșelătoria, jignirea gravă a onoarei bătrânilor și crima, exilul spiritual, și chiar fizic, este definitiv, fapt absolut necesar pentru purificarea neamului. Uneori, judecătorii impun măsuri de pedepsire care țin de supranatural. De exemplu, dacă un acuzat este găsit nevinovat, deși există numeroase evidențe împotriva lui, judecătorii pot impune blesteme, al căror efect este sigur. Scopul este să-l facă pe acuzat să spună adevărul datorită fricii de blesteme.

Studii de teren desfășurate în comunitățile de rromi cărămidari din Oltenia arată că judecata ține 3 zile: în prima zi se audiază reclamantul și martorii săi, a doua zi se audiază pârâtul și martorii săi, iar a treia zi se dă verdictul. La judecată pot lua parte și alți membri ai comunității, dar numai bărbați, inclusiv mai tineri, selectați de krisinitori pentru a fi inițiați în tainele judecății. Judecătorul cel mare trebuie să rostească verdictul hotărât de adunare. În cazul în care acesta rostește alt verdict decât cel hotărât de adunare, datorită faptului că a fost corupt/cumpărat de una dintre părți (fapt care se întâmplă extrem de rar), întreaga adunare cere rezilierea sa din funcția de judecător, spargerea judecății, alegerea unei alte adunări de judecată și rejudecarea cazului de la început, la o altă dată stabilită de comun acord de către părți. Rareori, cei de față nu ajung la înțelegere și se petrec scandaluri. Verdictul urmărește nu atât pedepsirea celui vinovat, cât mai ales compensarea păgubitului/păgubiților, împăcarea părților și liniștea pe termen lung a comunității. De obicei, fiecareia dintre părți i se impune să plătească o sumă de bani celeilalte și să promită, prin jurământ, că nu vor mai avea conflicte cu partea adversă, că se iartă și se împacă definitiv. Pentru jurământul fiecăruia dintre părți este numită o persoană de încredere drept garant. Un alt exemplu de judecată tradițională rromă este aceea care se practică la căldărarii din Sintești.

În trecut, kris-ul judeca în mod egal adulterul atât la femei, cât și la bărbați. Se bătea nicovala între corturi și vinovatul/a era legat/ă de nicovală și bătut/ă cu biciul. Pedepsele variază de la amenzi (cea mai mare amendă a fost de 25 de galbeni de aur) și bătăi în public, aducătoare de oprobriu comunitar, până la cele mai grave ca excluderea - declararea cuiva ca „mahrime”. În cazuri extrem de grave, în special trădarea comunității sau „vânzarea de frate” (rr. bikindăn tio phral), în trecut se putea ajunge chiar până la uciderea celui găsit vinovat. În acest sens, există și o legendă locală, legenda lui Ducipal: un bărbat rrom a fost găsit vinovat de trădare deosebit de gravă a comunității sale și a fost condamnat, în secret, la moarte. A fost chemat, în timpul unei petreceri/reuniuni a întregii comunități, sub un pretext oarecare, într-un cort, unde a fost ucis. Fiecare membru al comunității, „din copil la barba albă” (rr. taro chavo zi k-o phuro), a fost obligat să înfigă cuțitul crimei în el, pentru a împărtăși eventuala vină, dar și pentru a-l pedepsi în comun.

Puterea kris-ului a scăzut pe parcursul timpului. Totuși căldărarii încă îi atribuie o înaltă relevanță, drept pentru care acesta continuă să se afle în postura de importantă autoritate de control și sancțiune socială în comunitatea tradițională de rromi. Krisinitorii - „krisăqe rroma” - sunt, de cele mai multe ori oameni bătrâni - „amare phure”, cărora comunitatea oricum le datorează respect și credință - „pakiv”.

II. “JUDECĂTORI” RROMI

Gabriel Nedelică, zis Heneric (52 ani) - Mofleni, judetul Dolj

Gabriel Nedelică, Heneric, cum îl știu cei din etnia romă, este din neamul ursarilor, are 52 ani și 4 copii. A absolvit facultatea de geografie și este profesor de limba romani și mediator școlar la Școala din Mofleni. El este judecător al țiganilor și împarte dreptatea după legi învățate de sute de ani și respectate cu sfințenie.

El povestește unde se face judecata țigănească și după ce reguli se desfășoară:

„Judecata se face în poienițe sau la intersecții de drum principal, sau într-un spațiu în care oamenii să nu se simtă constrânși. În cartierul Mofleni din Craiova

obișnuim să mergem într-o poiană din Lunca Jiului. Ea poate să dureze două, trei ore, patru, ba uneori chiar cinci zile, în funcție de gravitatea faptei. De obicei faptele pentru care se scoate în judecata țigănească sunt: situațiile conflictuale dintre familii, rude, neamuri, și/sau alte neamuri din alte comunități în caz de bătăi, scandaluri, adulter, sau în situații de neînțelegeri în afaceri. Verdictul nu se dă pe loc, durează de la câteva ore până la câteva zile până se anunță verdictul.



Gabriel Nedelică, zis Heneric, judecător - judecata țigănească

În cazul conflictelor familiale, când există copii, se va urmări numai și numai protejarea copiilor (se evită cât se poate de mult despărțirea). Judecătorii vor insista ca familia să se reunească. Când despărțirea este iminentă și de neevitat, copiii vor fi încredințați mamei sau, în cazuri speciale, bunicilor care au o bună reputație.

În caz de conflicte și scandaluri părțile vinovate despăgubesc pe cei care sunt victime. Trebuie să existe un echilibru între posibilitățile celui amendat și gravitatea faptei comise, în unele cazuri apelându-se la clemența părții vătămate. Numai când se dă verdictul se reia cursul firesc al familiilor care au dorit judecata.

Un judecător trebuie să fie un om cu răbdare și înțelept. E nevoie să asculte mărturiile ale multor martori și atunci când se dă verdictul se începe cu o pildă sau o povăță simplă care să-l introducă pe om într-o poveste, să înțeleagă mai ușor, să poată face analogie cu povestea expusă de judecător. Totul se desfășoară în limba romani.

În judecata țigănească jurământul se practică în fața comunității. Orice acuzație, care nu este demonstrată prin flagrant, este acoperită de jurământ. Judecătorul, dacă jură cineva că s-a întâmplat ceva, celălalt nu mai e pus să jure,

pentru că se ia în calcul jurământul celui ce a jurat prima dată. Jurământul se face cu bani în mână, cu picioarele în apă, sau cu carne de porc.

La o judecată, victima (pârâtul) acuză și cere permisiunea judecătorului de a depune jurământ, iar judecătorii permit sau nu să se jure. În recidivă nu se mai permite jurământul. Se iau declarații la ambele părți, se audiază martorii de la ambele părți.

La toate necazurile (deces, boală, scandal, opresiune), comunitatea este lângă familia vătămată. În vechime pentru a-și arăta solidaritatea față de copiii rămași fără părinți (părinți arestați), aceștia erau luați de familiile rudelor apropiate ale părinților, rând pe rând, până când părinții reveneau acasă.

În comunitatea tradițională, cea din care provin și eu, din Mofleni femeia din generația mea (50 de ani) încă mai respectă tradiția. Femeia respecta necondiționat bărbatul și ține la unele obiceiuri cum ar fi: hainele bărbatului sunt primele spălate, bărbatul este servit primul la masă, are un loc special la masă unde se așează numai el. Femeia are o ținută decentă: nu i se vede piciorul, poartă fustă lungă, are capul acoperit cu batic și nu trece prin fata bărbatului.

Femeia face curățenie, menaj, se ocupă de treburile gospodărești și de creșterea copiilor. Hotărârile sunt luate de bărbat, el predomină în comunicarea cu exteriorul.

NUNTA LA RROMI

I. CARACTERISTICI GENERALE ȘI SPECIFICE

Tradițiile grupurilor de romi sunt diverse și multe dintre ele au fost afectate de procesul de sedentarizare și de integrare. Acest lucru a dus la pierderea identității, în special cea lingvistică precum și la pierderea unor tradiții. Ceea ce a rămas însă comun la toate grupurile de romi, indiferent dacă mai vorbesc limba sau nu este seria de obiceiuri prilejuite de căsătorie.

Chiar după sedenterizarea masivă din anii '60 căldărarii, costorarii sau gaborii, păstrează toate regulile căsătoriei pe care rromii le respectau în viața nomadă.

Principala caracteristică a căsătoriei în cadrul etniei rome este vârsta fragedă a irilor, băieții la 14- 15 ani, iar fetele la 12-13 ani. Acest lucru poate fi considerat a fi și un rezultat al faptului că în comunitatea rromă copiii se maturizează

foarte repede, fiind de mici lăsați într-o libertate deplină și cunoscând toate evenimentele care îi solicită pe părinții lor, uneori chiar participând activ la viața comunității.

O altă explicație avansată de sociologi este aceea că fenomenul se întâlnea și la populația majoritară în secolul XIX și avea drept cauză speranța de viață redusă ceea ce presupunea ca ciclul marital să înceapă foarte devreme pentru a se putea parcurge seria de trei generații - bunic-părinte-copil - care asigură continuitatea unei etnii.

Totul începe când copiii au o vârstă fragedă (5-6 ani) și tații lor hotărăsc să se încuscrească atunci când copiii vor ajunge la vârsta precizată mai sus. De remarcat faptul că în familia tradițională romă, bărbatul hotărăște în orice relație cu exteriorul, deci și într-un asemenea caz. În toate cazurile cei doi tați vor reprezenta familii cu o situație materială comparabilă, altfel încuscrirea nu este posibilă datorită pretențiilor reciproce (plata cinstei, zestrea) care trebuie să fie echilibrate și ca o garanție a stabilității viitoarei familii. Înțelegerea se consfințește între cei doi tați printr-un adămaș și este adusă la cunoștința comunității. La vârsta pubertății copiilor, angajamentul celor doi se materializează printr-o *logodnă* urmată de o *nuntă*. Fata părăsește casa părintească și vine în familia băiatului din care va face parte integrantă din acest moment. Pentru asta, tatăl băiatului plătește tatălui fetei, ceea ce se cheamă în tradiția nomilor, „cinstea fetei”, adică:

- virginitatea fizică (*sei bari* „fată mare”);
- virginitatea psihică (fata nu a mai fost îndrăgostită niciodată)
- educația propriu-zisă privind rușinea (o *lajav*) și respectul fetei pentru puritatea familiei și a neamului ei.

Tatăl băiatului îi dă tatălui fetei un număr de galbeni de aur, stabilit de cei doi prin înțelegere anterioară logodnei. După acest eveniment, fata rămâne în casa părinților băiatului în calitate de *tână ră noră* și va dormi o perioadă de timp „la spatele soacrei”, adică în pat cu aceasta și sub supravegherea strictă a ei, tocmai pentru a primi o educație ca membru al familiei băiatului. Doar soacra și familia băiatului hotărăsc momentul când tânăra noră va deveni tânăra nevastă. De obicei asta se întâmplă în jurul vârstei de 16 -17 ani ai băiatului. Abia în acest stadiu se poate vorbi despre noua familie. Odată începută viața de familie, tatăl fetei îi dă fiicei o zestre apropiată ca valoare cu ceea ce a primit el de la tatăl băiatului cu prilejul logodnei.



*Nuntă tradițională în județul Dolj;
Sursa foto: arhiva personală*

Atâta timp cât sunt în viață, *bătrânii* sunt adevărații conducători ai familiei, și toți ceilalți trebuie să le dea ascultare. *Bărbatul* familiei are rol de relaționare a familiei cu exteriorul, în această atribuțiune având libertate și prerogative depline. *Femeia* are rol de organizare a tuturor activităților privitoare la funcționarea internă a familiei și la creșterea și educarea copiilor. Ea trebuie să aducă pe lume copii mulți și sănătoși, principalul deziderat al unei familii rromice. Din aceste considerente, sterilitatea unei femei apare ca principal motiv pentru care un bărbat poate să ceară desfacerea unei căsătorii deja declarate și cunoscute de către comunitate.

Pentru alte neamuri de rromi, în special cei sedentari (*vătrașii*) sau foști seminomazi (*ursarii*) căsătoria se realizează în principal pe baza opțiunii tinerilor, dar cu acordul de principiu al părinților. Tinerii au, de obicei, vârste cuprinse între 16-20 de ani și opțiunea lor are la bază sentimente reciproce. Și la aceste familii sunt respectate cutumele comunitare clasice privitoare la respectul bătrânilor, rolul femeii, ierarhia în cadrul familiei etc.

O variantă practică în unele comunități este căsătoria prin *fugă/furt* care necesită o serie întreagă de acțiuni reparatorii, în plan moral și material, din partea familiilor implicate și nu numai, în scopul refacerii echilibrului socio-moral la nivelul comunității.

Nunta este, în general, momentul de cooperare maximă între membrii comunității, de comunicare la toate nivelele, de comuniune, de împărtășire a responsabilităților: bărbații își ajută femeile la treburi gospodărești, așa cum, de obicei, nu o fac; nunta este singura sărbătoare în care femeile stau la aceeași masă cu bărbații (în mod normal, se mănâncă la mese diferite, uneori chiar în camere

separate); are loc o reierarhizare în familie, în sensul primirii de noi membri deplin în rândurile comunității; nunta îi adună laolaltă pe toți rromii (rr. „jekh abiaiv kidel sa le rromen khetanes”), fără ca aceștia să primească invitație, pentru că a veni cu familia la o nuntă reprezintă un semn de respect și prețuire, iar a ști de nuntă și a nu veni înseamnă dispreț și desconsiderare, fapt sancționat de comunitate cu aceeași monedă. Singurii invitați sunt nerromii/gaziii. Orice străin care trece întâmplător pe lângă nuntă este invitat la masă, refuzul acestuia având drept urmare supărare mare și chiar violență, ca răspuns la ceea ce este considerat a fi o gravă lipsă de respect din partea trecătorului.

Despărțirile sunt extrem de rare la rromi, ele fiind deseori urmate de împăcări, în special la sărbătoarea de Sf. Gheorghe, prin comuniune alimentară. Dacă despărțirea se produce totuși, adunarea de judecată a rromilor decide suma de bani pe care soțul trebuie să-o plătească întreaga viață pentru întreținerea fostei sale soții și a copiilor, față de care acesta continuă să fie responsabil, indiferent a cui a fost vina despărțirii.

Pentru orchestra se aduc lăutari din afara comunității, pentru că rromii din comunitate sunt cu toții nuntași. Când vine vorba despre melodii și jocuri vechi, atunci conducerea tarafului este preluată de un rom din comunitate care cântă la acordeon o melodie tradițională. Este momentul în care mireasa este stropită cu apă, ca un ritual de fertiliate. Alte superstiții spun că femeile divorțate sau văduve nu au voie să o atingă pe mireasă, pentru a nu o contamina magic de rău. Urările care se fac sunt - ”să-ți fie nora norocoasă”, sau ”să trăiești cu toată familia, cu nurorile și cu nepoții”. Se fac și glume cum ar fi mimarea răpirii miresei sau amenințări fictive, glumețe referitoare la spargerea nunții.

Botezul tradițional în familiile de rromi se face de către un bătrân sau o bătrână din neam sub forma stropirii cu apă al copilului și rostirea unei binecuvântări (sănătate, viață lungă, noroc, realizări, etc.). Elementul botezului ca și alte aspecte de cult din tradiția rromilor fac posibilă apropierea rromilor de religia creștină, deși elementele acestor tradiții sunt mai curând hinduse.

II. NUNTA TRADIȚIONALĂ ÎN DOLJ

Darius Matache (36 ani) - comuna Malu Mare

Darius Matache face parte din neamul ursarilor, un neam din care se trag multe alte neamuri de romi (lăutari, cărămizari, florari). El provine dintr-o familie de romi cărămidari cu 4 copii, care colindau țara pentru a face și vinde cărămidă. Ulterior s-au stabilit la Malu Mare iar tatăl său a început să cânte pe la nunți. Darius Matache s-a căsătorit în 2007 și acum are 3 copii, 2 fete și un băiat de 10 ani.

El povestește cum a întâlnit-o pe soția lui și cum s-a desfășurat nunta: *"În anul 2007, pe când lucram în Italia, am cunoscut-o pe soția mea când am venit în concediul din luna august și am vorbit cu ea două minute, după care tatăl meu împreună cu mama mea au mers la familia ei pentru a discuta despre o eventuală căsătorie între mine și fata lor, dar au primit un refuz total. Știam despre soția mea că provine din neam de argintari tradiționali și că era virgină.*

După refuzul primit de tatăl meu din partea familiei soției mele, am luat legătura telefonic cu soția mea și am hotărât să fugim, ulterior, urmând ca familiile noastre să se înțeleagă, lucru care s-a și întâmplat, am fugit, a urmat împăcarea (împăcarea familiilor), la care au participat neamurile și prietenii familiei mele cu neamurile și apropiați ai familiei soției, am plătit familiei soției o sumă modică, s-a stabilit logodna, detaliile legate de muzică, locație (petrecerea trebuia să aibă loc și la familia soției și la familia mea, adică jumătate din zi petrecere la familia ei, jumătate din zi la familia mea ca și locație).



Logodna, *Sursa foto: facebook/loana Stefan*

După petrecere a urmat dovedirea fecioriei/virginității, respectiv făcutul cămășii, care trebuie să se facă în familia băiatului. A doua zi a fost a doua petrecere cu ritualuri. S-a jucat cămașa la familia fetei și a băiatului, cu precizarea că, înainte de jucatul cămășii (la intrarea în curtea familiei fetei) se face un jurământ din partea socrilor mari, adică a părinților băiatului, că nora lor a fost cum trebuia să fie (fată

mare), pentru ca pe viitor să nu fie lăsate interpretări cum că fata nu a fost virgină. Soacra este vopsită și joacă cu cămașa. În vremea bunicilor mei era obiceiul ca la nuntă neamurile miresei să primească pantofi noi din partea familiei ginerelui pentru a juca până se rupeau”.

BIBLIOGRAFIE

1. Alexandrescu, G. (Coord) - Tradiții ale Rromilor din Spațiul Românesc, Organizația Salvați Copiii, București, 2004
2. Banu, O., Moștenitură din moștenitură am făcut meseria asta. Meșteșugurile tradiționale rome: realități economice și construcții identitare -studiu socio-antropologic (www.academia.edu)
3. Burtea, V., Romii în sincronia și diacronia populațiilor de contact, București, Editura Lumina Lex, 2002
4. Champion, T. The European Iron Age: assessing the state of the art. Scottish Archaeological Review 4: 98-108, 1987, <https://www.natgeo.ro/locuri-si-oameni/comunitati/9165-neamuri-tiganesti>
5. Chelcea, I., Țigani din România: monografie etnografică, București: Editura Institutului Central de Statistică, 1944
6. Cosma, V., Lăutari de ieri și de azi, ed. a II-a revăzută, București, Editura Muzicală, 1996
7. Grigore, D., Sarău, G., Istorie și tradiții rome, București, Organizația Salvați Copiii, 2006.
8. Grigore, D., RROMANIPEN- fundamente ale culturii rromani, suport de curs, 2010
9. Hașdeu, I., Kaj Marfa. Comerțul cu aluminiu și degradarea condiției femeii la rromii căldărari, in Chelcea, L., Mateescu, O. - coord., Economia informală în România. Piețe, practici sociale și transformări ale statului după 1989, Ed. Paideia, București, 2004
10. Horváth, I, Nastasă, L., ROM SAU ȚIGAN. Dilemele unui etnonim în spațiul românesc, Cluj, Editura Institutului pentru studierea problemelor minorităților naționale, 2012.

11. Horváth István (editor) - Raport de cercetare - SocioRoMap. O cartografiere a comunităților de romi, disponibil la adresa <https://books.google.ro/books?id=g2HUDgAAQBAJ&>
12. Liegeois, Jean-Pierre. Tsiganes et voyageurs. Données socio-culturelles. Données socio-politiques. Dossiers pour une formation interculturelle des enseignants. Strasbourg: Conseil de l'Europe, 1985.
13. Rudmin, Floyd W. Critical history of the acculturation psychology of assimilation, separation, integration, and marginalization. Review of General Psychology, 2003
14. Rus, C., Zătreanu, M., Voicu, L., Module pentru formarea personalului din serviciile de educație timpurie, Köln, Icon-Institut, 2010.
15. Vincze, E., Marginalizarea socio-teritorială a comunităților de romi din România. Studii de caz în județele Alba, Arad, Călărași, Dolj și Iași, studiu disponibil la adresa https://www.academia.edu/7364332/Marginalizarea_socio-teritorial%C4%83_a_comunit%C4%83%C8%9Bilor_de_romi_din_Rom%C3%A2nia._Studii_de_caz_%C3%AEn_jude%C8%9Bele_Alba_Arad_%C4%83%C4%83ra%C8%99i_Dolj_%C8%99i_Ia%C8%99i
16. Zamfir E, Zamfir C, Țigani, între ignorare și îngrijorare, ed. Aternative, București, 1993
17. *** Document prepared by the Support Team of the Special Representative of the Secretary General of the Council of Europe for Roma Issues, COE - Council of Europe, 2013, disponibil online la <http://hub.coe.int/web/coe-portal/roma/>.
18. *** Analiză Socio-Economică pentru programarea Fondurilor Europene 2014-2020, Guvernul României, pp. 27-28, disponibil online la <http://www.mmuncii.ro/j3/images/Documente/Familie/MMFPSPV%20ANALIZA%20AFACERI%20SOCIALE%20SI%20INC LUZIUNE%20SOCIALA.pdf>.
19. *** Rezultatele Recensământului populației și al locuințelor din 2011, INS, disponibil online la <http://www.recensamantromania.ro/rezultate-2/>.
20. *** Meseriile tradiționale ale romilor, [f. a.], disponibil online la http://www.amarerromentza.org/rromanipen_6.html.

21. *** Neamuri țigănești, „National Geographic”, disponibil online la <http://www.natgeo.ro/locurisi-oameni/comunitati/9165-neamuri-tiganesti>.
22. *** Nomenclatorul calificărilor pentru care se pot organiza programe finalizate cu certificate de calificare, 2004, disponibil online la http://www.mmuncii.ro/pub/imagemanager/images/file/NCalificari/NomCalificari_Tabel5.pdf.
23. *** “NO Data - NO Progress” Country Findings, Open Society Foundations, 2010, disponibil online la Http://www.opensocietyfoundations.org/sites/default/files/nodata-no-progress-country-reports20100628_0.pdf.
24. *** Overview of the Roma Situation in Romania, OSCE, 2006, disponibil la <http://www.osce.org/odihr/21408>.
25. *** ROMANINET, A multimedia romani course for promoting linguistic diversity and improving social dialogue: Report on roma people, 2006, disponibil online la http://www.romaninet.com/ROMANINET_Cultural_report.pdf. n the current economy, modern and technologically advanced, most specific Rroma population crafts no longer had a place, due to their linkage with obsolete past historical periods.
26. *** ROMII ÎN ROMÂNIA COMUNISTĂ - http://maskar.ro/wp-content/uploads/2016/05/maskar_handbookanexa_web-01.pdf
27. https://adevarul.ro/locale/galati/ultimii-mesteri-fierari-romaniei-urmele-unui-mestesug-traditional-celebrucate-disparitie-1_5a58b23ddf52022f756ffeb1/index.html