



Ceapa binefaceri și binefăcătorii ei

Col.Dr. Constantin MOȘINCAT

Ceapa este una dintre cele mai apreciate legume și este folosită pentru a da savoare diverselor preparate culinare. Pe lângă gust, ceapa este cunoscută și pentru beneficiile pe care le are asupra sănătății¹.



Funie sau cunună de ceapă



Uoă vopsite în coji de ceapă

Este înălțător ca omul să poată ieși din disperarea pricinuită de boală, prin propriile sale forțe și propria sa voință, grație ajutorului divin al plantelor noastre medicinale. A-și recuceri sănătatea, a purta singur această răspundere ridică demnitatea omului într-o măsură care îl scoate pe bolnav din lipsa de speranță a vieții sale, recomandare în prefața cărții Maria Treban, *Sănătate din farmacia Domnului*. Această mână întinsă oricui spre a se vindeca se bazează pe o experiență de viață și aplicarea a ceea ce Sfânta Scriptură ne învață: „Domnul lasă doctoria să crească din Pământ și-un înțelept n-o disprețuiește!” Și cât adevăr cuprinde această propoziție a fost verificat de-a lungul secolelor de practica medicinei.

Potrivit unor studii de specialitate

- Ceapa poate combate bacteriile potențial periculoase, cum ar fi *Escherichia coli*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Staphylococcus aureus* și *Bacillus cereus*. Mai mult, studiile au demonstrat că extractul de ceapă inhibă creșterea *Vibrio cholerae*, o bacterie care reprezintă o preocupare majoră pentru sănătatea publică, mai ales în țările în curs de dezvoltare.

- Cum ceapa conține vitaminele C și K, iar aceste două oferă beneficii pentru sănătatea oasoasă. Vitamina C ajută la sintetizarea colagenului care menține oasele puternice, în timp ce vitamina K ajută organismul să utilizeze calciul necesar pentru menținerea densității osoase;

- Consumul de ceapă se numără și acela că ajută la creșterea imunității;

- Ceapa este una dintre cele mai vechi plante cultivate în Europa și Asia.

În Egiptul antic ceapa era considerată un simbol al vieții eterne, iar la piramida Tutankamon s-au găsit resturi de ceapă, iar în inscripția Codului lui Hammurabi se amintește *castraveți și ceapă* (acum 4.000 ani), iar în Europa – cultivată de cca 5.000 ani - Evului Mediu nu lipsea de pe masa. Ceapa tăiată emite un compus chimic care irită glandele lacrimale,

rezultând în lacrimi.

Calendarul de ceapă – este un obicei în Ardeal, după unele păreri provenit din zona Hunedoarei, deși îl practica și bunica provenită din Sălaj, pentru a anticipa cum va fi vremea în fiecare lună din anul care urmează. Astfel, în noaptea de Anul Nou, dintr-o ceapă se desfăceau 12 foi corespunzătoare, în ordine,

¹ Ceapa (*Allium cepa* L.), denumită și ceapă de bucătărie sau ceapă de grădină, este o legumă. Este cea mai cultivată specie din genul *Allium*, care conține câteva sute de specii, printre care prazul, șalota, ceapa perenă și usturoiul. <https://www.libertatea.ro/lifestyle/ceapa-beneficii-retete-3433857>. De când eram copil am fost cooptat închipia „Ceap” de cum vedeam berzele în rotocoale pe valea ierului și alergam descuți prin grădină pregătită primăvara, chiar din luna martie, pentru plantat „arpagic”, aranjat stratul sau „pătulul” cu sămânță de ceapă. Și ce atacuri dam apoi, cu scrijaua de pită cu unsoare, garnisită cu cozile de ceapă smulsă din grădină și clătită cu apă de la valăul din curte.



lunilor anului viitor. Se pune sare și se lasă o noapte, iar pe 1 ianuarie se citește calendarul. În funcție de câtă apă lasă sarea cu ceapa, aflăm dacă anul care vine va fi secetos sau bogat în precipitații. Pentru ca tradiția să nu se piardă, bătrânele satului le învață și pe fiicele lor acest obicei.

La capitolul tradiții, păstrate în casa noastră și astăzi, menționez: **vopsitul ouălor în coji de ceapă**. Este o metodă naturală de înroșit ouăle de Paște. Culoare și intensitatea este dată de coaja galbenă sau roșie, ori amestec de coji, în care se fierb ouăle. Pentru a fi și mai interesante ouăle se ornează cu frunze de trifoi, coada șoricelului, păpădie, pătrunjel, etc, apoi se leagă strâns într-un ciorap de naylon, iar după ce se fierb tare se scot din ciorap, se ung cu slănină pentru fixarea culorii cepei pe coaja de ou. Vopseaua naturală în coji de ceapă nu se ia pe mână, nu pătează, nu pătrunde prin coajă (foto).

Dar, Ceapa e tare necesară și gustoasă sub orice formă gătită, sau consumată crud, cu excepția faptului că miroase specific. Gastronomii se întrec în a etala ceapa. Biologii și medicii o recomandă în tratamente. Variante de cultivare sunt multe pe agenda agronomilor, beneficii de tot felul sunt cu just temei documentate, dar nu despre aceste voiesc a relata.

În continuarea acestor șire, marcat de două evenimente care mi-au rămas în minte despre Ceapă ca legumă și apoi ca artă.



Monumentul Cepei de la Pericei

Primul se referă la o relatare a mamei mele (făcută mai de mult, dar rămasă în memorie ceva mai târziu, pe când ea avea peste 95 de ani) atunci când am încercat a reface arborele genealogic al familiei. Atunci am reținut că bunica maternă, Bubo Floare, a fost moașa voluntară a satului Rădulești (Satu Mare), (n.1884-d.1956), vreme în care copii *moșiți* de ea s-au născut vii și sănătoși. Ea avea obiceiul de a aduna, la anumite date și ore de ea știute, plante, ierburi flori, pe care le folosea în terapia unor afecțiuni și în îngrijirea lăuzelor sau a celor suferinzi, în care și ceapa avea locul ei. Mă feresc să folosesc cuvinte desprinse din medicină, de teama să nu greșesc. Bunica era neștiutoare de carte, ea a născut și crescut 10 copii sănătoși! Într-un pasaj din lucrarea *Rădulești. Plugari la datorie*, am surpins faptul că sătenii mei, sălăjeni de origine, de pe lângă Pericei, când mergeau la pădure, și moară, ori la munca câmpului aveau în straiță ca merinde: „pită, clisă, brânză și ceapă”! Cum s-ar zice, mâncarea tradițională a ardeleanului! Despre felul cum o folosea bunica în prepararea unor leacuri, nu avem dovezi scrise, deși se zice că au rămas scrise de o soră de-a mamei, dictate de bunica. Dar va rămâne pentru totdeauna amintirea de „slănină în frigare picurată pe pita cu ceapă!”

„Trebuie să încerci neconținut să urci foarte sus,
dacă vrei să poți a vedea foarte departe”
Constantin Brâncuși.

Al doilea eveniment este legat de informația dată de prietenul Cornel T. Durgheu², pe vremea aceea, Decan al Facultății de Artă din Oradea, instituție pe care el a creat-o, și în care îmi relata împrejurarea în care l-a cunoscut pe Sandu de la Pericei, de la care a aflat legenda cultivării renumitei cepe în zonă: *cepa de la Pericei*, conform legendei cam de vreo 800 de ani.

Și uite cum zice românul: mare brânză!, așa a făcut și sculptorul Cornel T. Durgheu, pe lângă multe alte lucrări de artă plastică și monumentală, de certă valoare artistică, care împodobesc parcuri, piețe sau scoaruri din urbea de pe Crișul Repede, dar și din județ la Salonta, Beiuș, Lančrăm, ș.a. (foto). Desigur,

² Pe care am obiceiul să-l gratulez, urându-i sănătate de ziua sa, ca în noiembrie 2023: *La mulți ani, prietene Cornel!*(Cetatea Cavalerilor)



acele lucrări expuse în spații publice sunt admirate, sau privite critic, e dreptul orîșicui s-o facă, și dau notă spirituală, de rafinament artistic ce emană de la o școală de artă.

O Academie de Arte, pe care Cornel T. Durgheu, sculptor, prof. univ. dr. a dăruit-o generațiilor de viitori artiști. Și câte talente sunt risipite, încă de pe băncile Liceului de arte Oradea. De asta s-au putut convinge cei care au poposit măcar pentru o clipă în foaierea Filarmonicii de Stat Oradea, unde profesori și elevi l-au surprins pe *Eminescu în culori!*, la Gala din 15 ianuarie 2024.



Fig. 90 - Zambeta (aluminu)

Fig. 91 - Brăncuși (bronz)



Fig. 92 - Patria - detaliu (bronz)

Revenind la **Monumentul Cepei**, intrat în Cartea recordurilor odată cu isprava sătenilor din Pericei (Sălaj) de a împlăti cea mai lungă funie de ceapă din lume, de 50.000 cepe (40 tone) lungă de 4.517 m. Cu această „mare ceapă” a intrat și numele prietenului meu sculptor Cornel T. Durgheu în Cartea recordurilor.

Câte astfel de nume românești avem acolo menționate?

Amintindu-și de timpurile în care artiști orădeni abia de se vedeau prin târg, cel care a ridicat Artele la rang Academic, mi-a spus: „Au fost și mai sunt încă momente și fapte condamnabile din trecut. A fost „jaf” la Drumul mare. O perioadă tristă pentru comunitatea, pentru cultura și civilizația orădeană, având în acea perioadă un edil perfid și o conducere locală pervertită dar interesată conjunctural, chipurile „democratică”, dar experimentată în sisteme de relații socialiste „lamentabile”, ușor de manipulat”.

Cât de frumos ar fi fost ca acel generos Complex – MERCUR – situat pe renumitul „CORSO”, strada Principala pietonală din Centrul Municipiului Oradea, „să fi rămas și atribuit pentru eternitate în totalitatea sa, pentru *folosința gratuită obștii artiștilor plastici orădeni*. Spun aceasta pentru că atunci a fost momentul prielnic de-a veni hotărât în ajutorul comunității artiștilor plastici, de incurajare a activităților creatoare. Clasa politică locală slab motivată cultural și moral, reprezentată, în fapt prin aceeași indivizi destoinici, continuatorii „relațiilor” comuniste, făcând jocurile „jefuitoarelor” momentului profund și unii și alții printr-o colaborare reciproc-avantajoasă lor.

În scurt timp – a luat ființă - Universitatea din Oradea - la inițiativa unui inspirat manager de Școli Superioare. Este vorba de regretatul profesor universitar inginer dr. Teodor Maghiar, care a avut alături valoroase și implicate personalități în general din învățământul bihorean dar nu numai. Prin Proiect se urmărea o deschidere a învățământului artistic superior diversificat și de anvergură ardelenască pornind din Maramureșul Istoric, peste Munții Apuseni și întreagul Ardeal, până în Banat și Mehedinți și mai departe...

Învățământul artistic din Oradea, mă refer aici la domeniul vocațional al Muzicii și al Artelor Plastice în general, dar și la celelalte specializări de gen, își au obârșiile lor văzute și nevăzute, auzite și neauzite, nu în negura vremurilor, ci chiar în decizia acelor care s-au gândit și au făcut, ca pruncii de români să



Învețe arta chiar la ei acasă, pe meleagurile unde s-a turnat și fier și aur, dar și ceramică în forme dintre cele mai ingenioase și original.

„Natura ne aseamana,educatia ne deosebeste” – Confucius.

Și acesta este un record, după opinia mea, mai folositor decât al *cepei* din cartea recordurilor!, nu că acela nu m-ar fi bucurat, pentru că, sculptorul Cornell T. Durgheu, este implicat în activitățile mai multor Societăți, Fundații și Asociații științifice și Culturale, precum Societatea Cultural-Patriotică „Avram Iancu” Oradea, Asociația Națională Cultul Eroilor, Asociația Națională a Cavarlerilor de Clio, Asociația „Pro-România Europeană, Asociația Menumorut, este fondatorul și Președintele Fundației Culturale „Cetate Durgheu”,etc. O implicare de câțiva ani buni, demonstrând încă o dată iubirea și respectul pentru patria-mamă.

Și după o viață dedicată artei, frumosului, modelajului formei și splendorii culorii, maestrul prof. univ. dr. Cornel T. Durgheu, a fost pus în stradă cu forța executorului judecătoresc. De către cine? De neica nimeni, ajuns pe „lista” celor care nu au decât mirosul banilor, cărora le displace arta, creatorul. Sau nu? de stai de vorbă cu ei pari oameni normali. Da au mâini, picicari, cap, nas, urechi. Dar sub aparența normalității câtă incultură poate să zacă?

Să-l scoți afară din atelierul său de creație pe cel care a modelat: Avram Iancu, Lucian Blaga, Pompierii Militari, Martirii Ciordaș și Bolcaș, Crucea eroilor Sânlazăr, etc. este echivalent cu o nebunie! Și pentru ce? Că plătea chirie pe Fundația Durgheu și voia să plătească pe „sculptor Durgheu”. Și încă nu am spus totul, în familia sa mai sunt 4 artiști! Tot pe stradă trimiși, de parcă ar fi de „alba-neagra” ca cei din piață! M-a întristat, după multe reușite acțiuni comune, faptul că un artist de asemenea calibru, un OM, să fie evacuat forțat din propriul atelier de creație și lăsat să cioplească în stradă (să taie frunze la câini?!). Halal recunoștință politică! Istoria se repetă: Prof. univ. dr. Cornel T. Durgheu cu jalba la Primar, ca odinioară eroul lucrărilor sale, Avram Iancu, la Viena la Împărat.

Rezultatul: Toți împăturesc suplica!



Casa natală din Berechiu -Bihor



Prof. univ. Dr. Gheorghiță Lăptoiu, sculptor prof. univ. Dr. Cornel T. DURGHEU, col. r. Dr. Constantin Moșincat, la Expoziția deschisă la împlinirea a 70 de ani!