

CUNOȘTIȚE ALE POPORULUI ROMÂN PRIVITOARE LA CIREȘ ȘI VIȘIN

Nicolae DUDNICENCO*

Abstract

In the past, human societies were much more connected to nature than the contemporary ones; they had a lot of knowledge about it and passed it on from generation to generation. Trees always had a special role in the evolution of the human community. Although a very important tree for many nations, including the Romanians, few investigations have been carried out by researchers on the cherry tree; this article focuses, therefore, on providing further information regarding the above mentioned tree. Romanians appreciate the cherry tree for the fact that all its components (fruits, leaves, wood, resin, bark, twigs) are useful; the fruits have always been used in making various types of food (alcoholic drinks, syrups, “chiselită”, compotes, jams, sweets, pies), the wood – as building material (souvenirs, sculptures, furniture, whistles, floors), its leaves, fruits, buds or resin have been used in both natural medicine, as treatments for diarrhea, pyelonephritis, cystitis, kidney diseases or for improving intestinal activity, and veterinary medicine. Traditional customs make use of the cheery tree fruits and branches, while usage of the term *cherry* is recorded in several expressions.

Keywords: sweet cherry, sour cherry, food, alcoholic drinks, tea, natural medicine, wood.

Cuvinte-cheie: cireș, vișin, alimentație, băuturi alcoolice, ceai, medicină naturistă, lemn.

E o axiomă faptul că societățile umane din trecut erau cu mult mai apropiate de natură decât omul contemporan, având multiple cunoștințe asupra acesteia, pe care le transmiteau din generație în generație. Un rol aparte în evoluția comunității umane l-au avut arborii. Printre cei mai valoroși arbori la numeroase popoare, inclusiv la români, au fost *cireșul* și *vișinul*, care, comparativ cu alți copaci, au fost mult mai puțin investigați de către cercetători.

Am ales să prezentăm împreună acești arbori deoarece au *numeroase însușiri comune*, fapt dovedit și de următoarele date. Cireșii au numeroși compuși chimici; astfel, fructele conțin apă (90 %),

* Muzeul Național de Etnografie și Istorie Naturală, Chișinău – Republica Moldova.

zaharuri (0,49-1,37 %), acizi organici (0,06-0,39 %), pectine (16,80 mg %), vitaminele A, B1, B2, niacin, vitamina C, săruri de Na, K, Ca, P, Mg, Fe, S, iar ca microelemente Zn, Cu, Mn, Co etc. Valoarea energetică este de 57 kcal la 100 g fructe. Cozile conțin săruri de K, mici cantități de taninuri catechinice și flavonoizi¹.

Vișinii, de asemenea, au numeroși compuși chimici: fructele conțin apă (tot 90 %), zaharuri (6,34-13,80 %, cu mult mai mult decât cireșele), pectine (0,08-0,29 %, cu mult mai puțin ca „suratele” lor), substanțe tanoide (0,18-0,21 %), vitamina C (cca 13 mg), săruri de Na, K, Ca, P, Mg, Fe, Cl, S, microelemente: Zn, Cu, Mn, Co etc. Valoarea energetică este exact aceeași ca la cireșe, adică 57 kcal la 100 g fructe de vișin. Cozile conțin săruri de K, derivați flavonici, tanin de natură catehică și saponine².

Așadar, constatăm faptul că din punct de vedere chimic acești arbori au practic cam aceeași compoziție.

Dintre puținii specialiști români care au abordat cu predilecție această temă îl menționăm întâi de toate pe etnologul clujean Valer Butură³, dar și pe tinerii cercetători basarabeni Dorina Onica⁴ și Elena Reșetnic⁵.

*

La japonezi, cireșul e simbolul vocației războinice a samurailor și al destinului pentru care ei sunt formați. De aceea, floarea cireșului japonez (*sakura*) este emblema samurailor. În același timp, *sakura* e și un simbol al frumuseții, al fericirii terestre. La unele popoare balcanice (spre exemplu, la sârbi), cireșul e arborele din tulpina căruia se făceau idoli protectori ai caselor. Tocmai de aceea nu e întâmplător faptul că interdicția tăierii cireșului s-a păstrat până astăzi⁶.

¹ Constantin Pârnu, *Universul plantelor*. Mică enciclopedie, ediția a III-a revăzută și completată, București, Editura Enciclopedică, 2000, p. 139.

² *Ibidem*, p. 728.

³ Valer Butură, *Enciclopedie de etnobotanică românească*, București, Editura Științifică și Enciclopedică, 1979, 282 p.

⁴ Dorina Onica, *Practici pomicole tradiționale în gospodăria țărănească din Basarabia*, în „Buletin Științific”. Revistă de Etnografie, Științele Naturii și Muzeologie, serie nouă, fascicula Etnografie și Muzeologie (BS), Chișinău, nr. 29 (42), 2018, p. 116-136.

⁵ Elena Reșetnic, *Alimentația în satul Lozova, în a doua jumătate a secolului XX. Introducere*, în BS, nr. 27 (40), 2017, p. 109-115.

⁶ Ivan Evseev, *Dicționar de simboluri și arhetipuri culturale*, Timișoara, Editura Amarcord, 1994, p. 40.

La români, cireșul și vișinul sunt apreciați mai ales datorită faptului că toate părțile componente (fructe, frunze, coajă, sâmburi, crengi, codițe, lemn, rășină, scoarță) sunt utilizate în fel și chip.

Fructele de cireș și vișin se consumă adesea în stare proaspătă, dar și uscate sau prelucrate. În majoritatea localităților din spațiul românesc din fructele respective se fac magiunuri, dulcețuri, compoturi, copturi, siropuri, băuturi alcoolice. Cireșele negre se folosesc ca umplutură la plăcintele numite prin unele locuri „vârzare” sau „vârzări”. După ce se usucă, din cireșe, ca și din alte fructe (mere, gutuie, pere), se prepară *chiseliiță* (așa cum se întâmplă la Lozova – Strășeni⁷). Zeama de cireșe fierte și coaja de cireș amar se foloseau pentru boli femeiești⁸.

În regiunile unde sunt în cantități mari cireșe, se face țuică din ele⁹. Printre aceste ținuturi e și microzona Orșova (satele Eșelnița, Jupalnic, Tufări, Coramnic)¹⁰. Un alt sat unde se prepară rachiu din cireșe e Boldurești – Nisporeni¹¹. De asemenea, din fructe se face *cireșată* (în care caz cireșelor li se adaugă țuică de 30-45⁰ și zahăr¹²). Din fructele de vișine se face adesea *vișinată*¹³, *lichior* și *marmeladă*¹⁴.

Din *frunzele* uscate de cireș se prepară, spre exemplu, la Costești – Ialoveni¹⁵, un ceai foarte gustos prin infuzare sau fierbere. O practică relativ nouă o reprezintă utilizarea frunzelor respective ca adaos la alte ceaiuri, inclusiv la cel negru. Ceaiul preparat din frunzele cireșului sălbatic e mai gustos decât băutura făcută din frunzele cireșului cultivat.

Frunzele de vișin, de asemenea, sunt utilizate la prepararea unor ceaiuri bune pentru potolirea setei, dar acesta pare a nu fi la fel de gustos ca cel din frunze de cireș (după cum indică unii săteni din același sat Costești¹⁶). În spațiul românesc frunzele de vișin sunt folosite și la prepararea murăturilor¹⁷. O altă întrebuințare e la durerile de dinți;

⁷ Elena Reșetnic, *art. cit.*, p. 112.

⁸ Valer Butură, *op. cit.*, p. 69.

⁹ *Ibidem*.

¹⁰ Georgeta Moraru-Popa, *Grădinăritul în microzona Orșova*, în „Revista de Etnografie și Folclor”, tom 16, nr. 2, 1971, p. 144.

¹¹ Maria Ciocanu, *Alimentația din satul Boldurești, Nisporeni (Contribuții etnografice la monografia satului)*, în BS, nr. 3 (16), 2005, p. 123.

¹² Constantin Pârveu, *op. cit.*, p. 139.

¹³ Valentina Iarovoi, *Băuturi tradiționale din Moldova*, în BS, nr. 3 (16), 2005, p. 247.

¹⁴ Valer Butură, *op. cit.*, p. 249.

¹⁵ Inf. Lidia Levinte (născută în 1962), Costești – Ialoveni.

¹⁶ Inf. Elena Grigoriță (născută în 1959), Costești – Ialoveni.

¹⁷ Valer Butură, *op. cit.*, p. 249.

astfel, sătenii din Nișcani – Călărași fac o fiertură din coajă de stejar, cătină și frunze de vișin pe care, cât mai fierbinte posibil, o țin în gură¹⁸.

În trecut *coașa* de cireș se întrebuița mai ales la confecționarea buciurilor și tulinicelor¹⁹. Efecte medicinale, desigur nu de amploarea celor pe care le au codițele sau fructele, prezintă și *sâmburii* de vișine și cireșe²⁰. Cât privește *crenguțele*, știm doar faptul că din cele de vișin, prin unele localități din Basarabia se prepară ceai²¹.

Pedunculii (*cozile*) se culeg când fructele ajung la maturitate fiziologică. Acum se separă de fructe și se usucă la soare, în strat subțire. Se întorc în fiecare zi; se păstrează în pungii sau sacii de hârtie ori textilii²². Decoctul de codițe de vișin și de cireș (sau în amestec) este bun pentru tratarea bolilor de rinichi, fiind, totodată, un diuretic activ. Ceaiul respectiv era recomandat pentru reglarea activității intestinale. De asemenea, era indicat și în afecțiuni precum: diareea, pielita, pielonefrita, cistita. Acest ceai era consumat pentru menținerea unei stări generale bune.

Lemnul de cireș a avut și încă mai are întrebuițări multiple, fiind utilizat de meșterii populari contemporani la confecționarea sculpturilor (de diferite mărimi), fructierelor, bombonierelor²³, farfuriilor, platourilor²⁴, lingurilor, furculițelor, lopățelelor, mobilierului (mese, scaune, dulapuri)²⁵, podelelor, obiectelor din domeniul butnăritului, cum ar fi butoaie, căzi²⁶ ș.a. Din lemn de cireș se fac și fluieră²⁷.

Din relatările meșterilor am aflat că cireșii din sălbătăcie oferă un lemn mai bun și mai frumos decât cireșii cultivați. Aceștia trăiesc circa 100 de ani, pe când cei cultivați (domestici) viețuiesc doar 25-40 de ani și nu suportă excesul de apă și umbrirea. O altă informație desprinsă de la informatorii respectivi e faptul că vreascurile de cireș și vișin sunt foarte

¹⁸ Alexei Arvat, *Plantele medicinale și medicina populară la Nișcani*, în „Buletinul Institutului Social Român din Basarabia”, tom I, Chișinău, „Tiparul Moldovenesc”, 1937, p. 92.

¹⁹ Constantin C. Giurescu, *Istoria pădurii românești*. Din cele mai vechi timpuri până astăzi, București, Editura Ceres, 1976, p. 353.

²⁰ Eugen Mihăescu și colab., *Dicționarul plantelor de leac*, ediția a II-a revăzută, București, Editura Călin, 2008, p. 31.

²¹ Valentina Iarovoi, *art. cit.*, p. 247.

²² Constantin Pârvu, *op. cit.*, p. 139.

²³ Inf. Victor Pelin (născut în 1950), meșter popular, Bălțata – Criuleni.

²⁴ Inf. Ion Dascăl (născut în 1974), meșter popular, Bălți.

²⁵ Inf. Constantin Sandu (născut în 1956), sculptor în lemn, Lozova – Strășeni.

²⁶ Inf. Ion Rusu (născut în 1955), butnar, Lozova – Strășeni.

²⁷ Inf. Grigorie Sinchetru (născut în 1961), meșter popular, Trebujeni – Orhei.

bune pentru afumarea cărnii, oferindu-i un gust delicios. Lemnul de cireș are o frumusețe și o eleganță aparte, costă mult, fiind utilizat și în industrie la producerea mobilei și a obiectelor considerate de lux²⁸. Acesta capătă o culoare roșiatică atunci când este expus la lumina soarelui sau e poleit cu lac²⁹.

Deși are o textură și culoare frumoase³⁰, se prelucrează ușor și este utilizat în tâmplărie³¹, lemnul de vișin nu este așa de căutat de către meșterii populari. O posibilă explicație ar putea fi și aceea că nu prea se găsește de vânzare în Basarabia.

O altă substanță utilizată în industria casnică e *rășina*, numită în popor „clei de copac”, care iese din cireș atunci când acesta este „rănit” (crăpăt, tăiat). Rășina se poate folosi drept clei, având și alte întrebuințări, cum ar fi încheierea hârtiei și a ochiurilor de geam sparte. Acest clei este mai eficient dacă se prepară prin fierberea substanței rășinoase în apă³².

Cleiu de cireș se utiliza pe vremuri la confecționarea cernelii negre³³. Pe de altă parte, această substanță, ca și alte componente ale cireșului și vișinului, au și întrebuințări medicale. Astfel, cleiul de cireș se pune pe tăieturi, ca să oprească sângele și să le vindece, iar fiert se bea contra tusei³⁴. Același efect îl are și cleiul de vișin, care, după ce era muiat în rachiul de drojdie, se aplica pe tăieturi pentru a opri sângele și a vindeca rănilor³⁵.

Mai amintim și faptul că până în zilele noastre diverse părți componente ale cireșului și vișinului sunt folosite pe scară largă și în medicina veterinară pentru tratarea cistitelor, pielitelor, pielonefritelor, diareii³⁶.

*

Cireșul și vișinul se utilizează în unele *ritualuri* și *obiceiuri* din timpul verii. În satele din ținutul Hunedoarei, prima săptămână a lunii iunie

²⁸ <https://www.revistadinlemn.ro/2016/11/09/ciresul-lemnul-elegantei/> (pagina web accesată la 28.05.2020).

²⁹ Inf. Constantin Sandu.

³⁰ Inf. Ion Starcenco (născut în 1975), meșter popular, Chișinău.

³¹ Constantin Pârvu, *op. cit.*, p. 728.

³² Tudor Pamfile, *Industria casnică la români*. Trecutul și starea ei de astăzi. Contribuțiuni de artă și tehnică populară, București, Librăria Socec & Comp, 1910, p. 250.

³³ *Ibidem*, p. 249.

³⁴ Valer Butură, *op. cit.*, p. 69.

³⁵ *Ibidem*, p. 249.

³⁶ Constantin Pârvu, *op. cit.*, p. 140 și 728.

era numită și a *cireșelor*. În Țara Hațegului, femeile dau cele dintâi cireșe fetelor „pentru a fi frumoase și rumene ca poamele moacre (mari – n.n.)”³⁷.

Tot în Cireșar, în unele localități de pe Valea Mureșului, până aproape de zilele noastre, s-a păstrat în cadrul cultului morților un obicei numit „de nași”, când se dau de pomană colaci și mănunchiuri mici de cireșe legate cu ață albă sau neagră. Practica respectivă este răspândită și în Banat³⁸.

O sărbătoare populară unde sunt prezente cireșele este Duminica Mare sau Rusaliile. Despre contextul acestei sărbători, eminenta cercetătoare Varvara Buzilă nota în 2007: „În funcție de când se sărbătorește Paștele, care este o sărbătoare flotantă, Duminica Mare este marcată cel mai devreme la 23 mai și cel mai târziu la 26 iunie, adică în perioada de creștere abundentă a vegetației. În cultura tradițională ea este considerată cea mai importantă duminică din an”³⁹.

La această sărbătoare, conform tradiției, *ramuri de cireș*, asemenea celor ale altor arbori (vișin, stejar, arțar, salcâm, salcie, plop, ulm, frasin, brad), se pun, ca frunzari la poartă, gard și la mai toate construcțiile gospodăriei, având un evident rost apotropaic⁴⁰. În multe locuri, cireșele sunt sfințite și date de pomană tot acum, la Duminica Mare; se consideră că e păcat să guști din fructele respective înainte de această mare sărbătoare⁴¹. De asemenea, se dau de pomană și vărzari, adică acele plăcinte cu umplutură de cireșe de care am mai amintit.

De Sfântul Andrei (30 noiembrie), în unele sate din Bihor copiii taie mlădițe din pomii roditori (cireși, meri, peri, vișini, pruni ș.a.) și le pun în apă, la căldură, pentru a înmuguri până la Sfântul Vasile, când fac din ele sorcove, „pentru a-și sorcovi părinții și neamurile”⁴².

La înmormântări se face pomul de pomenire în modul următor: dacă este vară, se ia o creangă verde, frumoasă, rotundă și bogat ramificată dintr-un pom de cireș roditor din grădină (creanga poate fi și de măr, prun sau păr), se curăță de rămurelele de prisos și se împodobeste cu tot felul de fructe proaspete; iarna pomul se face cu

³⁷ Marcel Lapteș, *Anotimpuri magico-religioase*. Schițe etnografice, Deva, Editura Corvin, 2011, p. 146.

³⁸ *Ibidem*.

³⁹ Varvara Buzilă, „Duminica Mare și Rusaliile în Moldova”, în vol. *Natura și sănătatea în tradițiile populare*, Chișinău, Editura „Continental Grup”, 2007, p. 46.

⁴⁰ *Ibidem*, p. 48.

⁴¹ Maria Ciocanu, *art. cit.*, p. 137.

⁴² <https://www.antena3.ro/actualitate/religie/ce-nu-trebuie-sa-faci-de-sfantul-andrei-e-mare-pacat-444486.html> (site accesat la 28.05.2020).

fructe uscate: cireșe, vișine, mere, pere, prune, nuci aurite etc., la care se adaugă și diverse copturi; unele se înfig în ramurile pomului, altele se înșiră pe o ață și se atârnă sau se leagă de ramuri⁴³.

La români există diferite *superstiții* și *recomandări* privitoare la cireș și vișin. De exemplu, dacă primăvara, care începe la Dragobete (24 februarie), se fac multe flori de vișin și prun, atunci este speranță că și rodul viilor va fi bogat în acel an⁴⁴. Pe crenguțele arborilor, mai ales la vișini, sunt un fel de umflături, asemănătoare inelelor, pe care țărani din Țara Oltului le numesc „somn” și le pun în leagănul copiilor mici spre a avea un... somn liniștit⁴⁵.

În popor se consideră că dacă cineva visează că mănâncă cireșe negre înseamnă că lucrul pe care intenționează să-l facă va fi bine primit și va fi mulțumit⁴⁶. E interesantă și credința populară din Moldova, conform căreia cucul care mănâncă cireșe răgușește și nu mai poate cânta⁴⁷.

O dovadă a prețuirii acestor doi arbori sunt puținele expresii paremiologice și ghicitori românești despre cireș și vișin. Zicala „A privi la cineva ca la un cireș copt” semnifică faptul de „a privi cu mare admirație (și poftă)”⁴⁸. Expresia „A avea trei cireșe” înseamnă a fi la menstruație⁴⁹. E interesant, de asemenea, proverbul „Cireșele trec, da' obrazul rămâne”⁵⁰. Vișina o regăsim drept răspuns la șarade din unele ghicitori, de genul: „Pe copac șede-o fetiță/ Într-o roșie rochiță/ Și-n sân ține-o petricică”⁵¹ sau „Bilișoare roșioare/ Strălucesc la soare,/ Cu codițele perechi/ Să le pui la urechi”⁵².

*

Prezența și importanța cireșelor în viața poporului român este confirmată și în relațiile unor călători străini. Printre aceștia e și Paul de Alep, cel care în anul 1654 era în trecere prin Moldova. Acesta a remarcat

⁴³ Romulus Antonescu, *Dicționar de simboluri și credințe tradiționale românești*, Iași, Editura Tipo Moldova, 2016, p. 546 (lucrarea este postată pe site-ul <http://cimec.ro/Biblioteca-Digitala/Biblioteca>, unde am accesat-o la 27.05.2020).

⁴⁴ *Ibidem*, p. 558.

⁴⁵ *Ibidem*, p. 703.

⁴⁶ *Ibidem*, p. 156.

⁴⁷ Valer Butură, *op. cit.*, p. 69.

⁴⁸ Vasile Ilincan, *Dicționar de expresii românești în contexte (DERC)*, vol. I. A-C, Cluj-Napoca, Presa Universitară Clujeană, 2015, p. 239.

⁴⁹ *Ibidem*.

⁵⁰ *Dicționar de proverbe și zicători românești*. Alcătuire: Grigore Botezatu, Andrei Hâncu, București-Chișinău, Editura Litera Internațional, 2001, p. 25.

⁵¹ *Ghicitori*. Sub redacția lui Efrem Junghietu, Chișinău, Editura Știința, 1980, p. 191.

⁵² Emilia Malai, „Bogațiile naturii în viziune folclorică”, în vol. *Natura și sănătatea...*, p. 65.

faptul că în Moldova „prunii ziși «inimă de porumbel» (sunt așa de mulți) încât seamănă cu o mare care se revarsă, [iar] prunele sunt (...) foarte gustoase”⁵³. De altfel, călătorul sirian a sesizat că „cireșii (cu fructe roșii) sunt atât de mulți încât par ca niște păduri”⁵⁴. Alep preciza „despre cireși, pruni (...), gutui și peri [că] sunt foarte mulți în această țară și [că] sunt de soi bun”⁵⁵. La Mănăstirea Galata, situată în apropierea Iașilor, membrii suitei patriarhale din Antiohia au primit în dar „piersici, prune [și] cireșe păstrate în sirop”⁵⁶.

În acest context, nu e de mirare faptul că cireșele erau atât de prețuite în Evul Mediu, încât se întâlneau încă din veacul al XVI-lea și la curțile domnitorilor români. În cercetările sale istoricul medievist Maria Magdalena Székely a constatat că la ospetele de la Curtea domnească de la Suceava a lui Petru Rareș „se mâncau și fructe – cireșe (uneori trimise de la Bistrița încă din luna lui martie), pere”⁵⁷.

...În ultimele decenii, cireșul este cinstit, de pildă, prin organizarea de festivaluri. Astfel, în fiecare an, la începutul lunii iunie, în satul Ruseștii Noi, din raionul Ialoveni, se organizează Festivalul Cireșelor și Vărzărilor. La ediția a VII-a, desfășurată pe 9 iunie 2019, aici s-au vândut cireșe, s-au preparat vărzări și alte plăcinte, fiind organizată și o paradă a portului popular⁵⁸.

*

În concluzie, cireșul și vișinul au avut un rol aparte în viața poporului român. Fructele acestora s-au folosit și încă se utilizează în alimentație (băuturi alcoolice, siropuri, chiselită, compoturi, dulcețuri, plăcinte, copturi), iar lemnul, în special cel de cireș, este un prețios material de construcție (sculpturi, mobilier, tacâmuri etc.). Frunzele, pedunculii și rășina s-au utilizat în medicina naturistă (la tratarea diareii, pielitei, pielonefritei, cistitei, bolilor de rinichi, reglarea activității intestinale). De asemenea, ambii arbori se utilizează în diverse ritualuri, numele lor fiind folosite în unele expresii paremiologice.

⁵³ *Călători străini despre Țările Române*, vol. VI, partea I. Paul de Alep. Ediție îngrijită M. M. Alexandrescu-Dersca Bulgaru, București, Editura Științifică și Enciclopedică, 1976, p. 90.

⁵⁴ *Ibidem*.

⁵⁵ *Ibidem*, p. 86.

⁵⁶ *Ibidem*, p. 65.

⁵⁷ Maria Magdalena Székely, *Viața de toate zilele la curtea lui Petru Rareș*, în „Magazin istoric”, nr. 3, 1998, p. 31.

⁵⁸ http://www.canal2.md/news/festivalul-cireselor-si-al-varzarilor-la-rusestii-noi-2_109800.html (accesat la 13.01.2020).