

**ALIMENTAȚIA DIN SATUL BOLDUREȘTI – NISPORENI**  
**Contribuții etnografice la monografia satului**

**Maria CIOCANU**

Acest articol își propune a fi o contribuție la elaborarea monografiei satului. În ultimii ani au apărut mai multe lucrări dedicate satelor din republică, ceea ce reprezintă un fenomen îmbucurător. În același timp, prea puține dintre ele corespund modului de cercetare monografică inițiat de Dimitrie Gusti, întemeietorul Școlii Sociologice de la București. E regretabil faptul că deseori autorii se limitează doar la expunerea documentelor istorice, rezervând un spațiu neînsemnat culturii populare tradiționale, ceea ce diminuează valoarea cercetării. În rândurile care urmează încercăm o abordare, departe de a fi exhaustivă, a sistemului alimentar specific unui sat din centrul republicii pornind de la ideea că antropologia contemporană acordă o atenție vădit crescândă modului de hrană ca parte integrantă a culturii. În lucrările de profil, bucătăria este percepută ca un *vehicul al valorilor esențiale ale unei societăți*. În totalitatea sa, precum și în fiecare dintre elementele sale, sistemul culinar este semnificativ și a putut fi definit ca „un limbaj în care fiecare societate își codează mesajele care îi permit să semnifice cel puțin o parte din ceea ce este ea”<sup>1</sup>. În viziunea cercetătoarei Ofelia Văduva modul de hrană este „un important reper identitar ce concentrează valori și experiențe tradiționale, dar și împrumuturi și noutăți introduse în timp, prelucrate și adaptate modului cultural tradițional”<sup>2</sup>.

Intenția noastră se rezumă la o expunere succintă a produselor alimentare autohtone obținute pe pământul satului secole la rând. Totodată, ne propunem a pune în valoare câteva aspecte ce țin de obiceiurile și tradițiile legate de alimentația cotidiană, ceremonială și rituală, de transformările produse în acest sistem ca efect al influenței alimentare urbane, al unor factori de ordin economic, social și cultural. Baza acestei lucrări o constituie propriile cercetări de teren, la care se

---

<sup>1</sup> Pierre Bonte, Michel Izard, *Dicționar de etnologie și antropologie*, Iași, Editura Polirom, 1999, p. 121.

<sup>2</sup> Ofelia Văduva, *Nostalgii identitare*, în „Anuarul Institutului de Etnografie și Folclor «Constantin Brăiloiu»” (AIEF), serie nouă, București, tom. 14-15, 2003-2004, p. 257.

adaugă mai multe aprecieri selectate, în măsura posibilităților, din lucrările etnologice și folclorice, pentru a aduce la cunoștința celor interesați care a fost rostul, mesajul și semnificațiile, parte din ele dispărute, obiceiurilor, practicilor și tradițiilor moștenite din bătrâni, cărui fenomen se datorează perenitatea lor în contemporaneitate.

Satul Boldurești, atestat documentar în 1426, este situat în partea de vest a raionului Nisporeni. Reperetele alimentației sunt legate de resursele locale, de cele două ocupații principale – agricultura și creșterea animalelor. Alimentele furnizate de aceste îndeletniciri sunt completate cu cele provenite din pescuit, vânătoare și culesul în natură. Prelucrarea produselor agro-alimentare face parte din ocupațiile casnice. Dacă unele din ocupațiile casnice, cum ar fi torsul fibrelor textile, țesutul și confecționarea vestimentației din materia primă locală, sunt pe cale de dispariție, atunci bucătăria rămâne a fi la fel de importantă ca pe vremuri, cu unele schimbări ce țin de domeniul utilizării noilor materii prime și utilajului necesar.

În tradiția satului, femeia a fost și rămâne a fi considerată responsabilă de prepararea și distribuirea hranei, promoare și susținătoare a alimentației rituale și ceremoniale, fapt legat și de simbolistica femininului, „femeia fiind cea care ține rosturile vetrei: ea coace pâine, face de mâncare, aprinde focul și tot ea recurge la practici magice fundamentale ce decurg din puterea apotropaică și purificatoare a focului<sup>3</sup>.”

În familia tradițională se mânca la masă de trei ori pe zi: dimineața, la amiază și seara. În perioada lucrărilor agricole mesele principale erau completate cu încă o gustare la chindie. Cea mai mare atenție i se acorda mesei de seară, consumându-se în timpul ei mâncărurile fierbinți și cu mare putere calorică: borșul, laptele fiert, mămăliga, carnea etc. „După o zi grea de lucru trebuie să mănânci pe săturate, dacă ai ce mânca, să-i faci și sufletului o bucurie”<sup>4</sup>. Se respecta obiceiul ca toți membrii familiei să ia masa împreună, așezându-se pe scăunele în jurul *mesei de mâncare*, care era de două feluri: rotundă pe trei picioare și pătrată pe patru picioare. Cineva din cei maturi, de regulă capul familiei, *binecuvânta* masa prin rostirea *Tatălui Nostru*. Nu se acceptau întârzierile la masă, mai ales ale copiilor care se mai luau cu *halca* și puteau să rămână fără mâncare. „O soră de-a me, nu știu ce i-o abătut că nu vroie să mănânce. Tata a spus: las-o, că mireasa vede

<sup>3</sup> Vasile Avram, *Simbolistica vetrei*, în „Anuarul Institutului de cercetări socio-umane” (AICSU), IV, Sibiu, 1997, p. 255.

<sup>4</sup> Inf. Maria Tofănică, n. 1924.

masa”<sup>5</sup>. În timpul mesei nu se acceptau discuțiile aprinse, râsul, glumele, cântecul. Nu se permitea *ghiontitul* între copii, sfada, înjurăturile. Cuvântul *lup* era tabu. Se credea că rostirea acestui cuvânt la masă poate atrage lupii asupra oilor din ocol. Servitul bucatelor trebuia să decurgă în liniște, pe îndelete, fără grabă ca *să ticnească mâncarea*. Nici *mâncarea din picioare* nu era acceptată. Se atrăgea atenția copiilor să nu arunce pâinea și fărâmiturile pe jos, să nu-și lase bucățița neterminată că *în ea îi puterea*, să-și facă rugăciunea de mulțumire pentru masă. Copiii erau învățați să mănânce curățel, să nu împrăstie fărâmituri și, ca să nu facă *dără* de borș pe masă și pe hăinuțe, trebuiau să țină mânăța *căuș* sau bucățița de pâine/mămăligă sub lingură. Nu erau lăsați să *îmble cu măliga pin tăță tigaia*, că dacă venea cineva străin (de regulă, cei care intrau în casă în timpul mesei erau poftiți la masă), să poată și el să servească din bucate. Sau să vorbească cu gura plină, să râdă, să se amestece în vorba părinților, *că te pocne cu lingura în frunte*.

Mâncau toți cu linguri de lemn dintr-o strachină așezată în mijlocul mesei. Dacă familia era numeroasă, atunci mâncarea se punea în mai multe străchini. Vesela de servit era din lemn și lut, vasele de pregătit din lut și tuci. Aluatul se pregătea în coveți de lemn. Făina de grâu și păpușoi se lua cu căușe din lemn. Oalele din lut (ulcioare, ulcicuțe, cănuțe, gavanoase, tocitori, tortare, solnițe) erau procurate de la olarii din satul Iurceni – Nisporeni, care veneau în sat cu carele de oale. Oalele mari de *mâncare în cuptor* se cumpărau pe grăunțe – costul vasului echivala cu cantitatea cerealelor încăpute în el. Oalele cu sârmă împletită special să nu se *pocnească* una de alta în cuptor costau mai scump. Oala nouă era unsă bine cu untură de porc pe dinăuntru și pe dinafară, apoi era dată în cuptorul fierbinte. Operația se repeta de trei ori. Abia după aceasta era utilizată la prepararea hranei. În gavanoasele mari se păstra untura de porc, *jumerele* (carnea topită în untură), *murăturile* și *povidla*. Ulciorul cu gâtul îngust era purtat cu apă la câmp. În *tortău* (tortarul) se ducea la câmp borș și chișleag. Se întâlneau tortare duble, unite printr-o toartă, unul pentru borș, altul pentru chiseliță. Ulciorul cu *cucoș* nu lipsea din zestrea miresei. Băietanii tindeau să-l fure din carul cu zestre. Pentru transportarea vinului la lucrările câmpului se utiliza fedeleșul, un butoiăș mic din doage de lemn. Lingurile din lemn și străchinile din lut, smălțuite, fără alt decor, se păstrau în *trihon*, un dulăpaș din lemn ținut în cotruță (spațiu între horn și perete) sau în dulăpașe de perete, numite *blidare*.

<sup>5</sup> Inf. Iosif Bărgan, n. 1914.

Tot blidar se numea un fel de cămăruță aparte pentru depozitarea vaselor, dar nu toți o aveau. În majoritatea gospodăriilor, gavanoasele și oalele mari se țineau în casa cea mare sub lavițe. Mai târziu apar mesele înfundate în care se păstrează străchinile și lingurile.

De regulă, hrana țăranului era uniformă, fiind preparată predominant prin fierbere. Nu se serveau multe feluri de mâncare, dar sarea, ceapa și usturoiul erau nelipsite de pe masă, chiar dacă nu toți ai casei le consumau. „Tata ne spunea: mâncați usturoi că aduce sănătate”<sup>6</sup>.

Structura de bază a hranei tradiționale, alcătuită din produse autohtone, a rămas, în linii mari, neschimbată până în prezent. Alimentele de bază au fost și rămân a fi pâinea și măămăliga. În trecut, până la deschiderea brutăriei în sat, pâinea se cocea o dată pe săptămână: *sâmbăta și iar sâmbăta*. Pe timpuri, din făina albă se prepara doar pâinea rituală și cea de sărbători. În hrana cotidiană se utiliza pâinea neagră coaptă din făină integrală, inclusiv *irimicul* extras din tărâțe cu o sită deasă. De rând cu pâinea de grâu se cocea pâinea din făină de secară, mai *nistrecioară* la gust, dar la fel de bună. Secara se semăna toamna, *creștea înaltă, fără musteți, se secera ușor și creștea bine în fiecare an*. Odată cu colectivizarea, secara nu a mai fost cultivată. Măămăliga se prepara mai frecvent decât pâinea. Se consuma cu tot felul de *odătură*, inclusiv cireșe, vișine, struguri, răcitură.

În continuare vom prezenta alimentele principale, sezoniere și ocazionale.

***Produsele animale și din pește.*** Carnea este considerată un aliment prețios, din care se pot pregăti mâncăruri gustoase și dătătoare de putere fizică. Fiecare familie se străduiește să crească măcar un porc, pentru a fi tăiat la Crăciun. Cei mai înstăriți își permit și al doilea porc pentru Paști. Din carnea de porc se pregătesc mai multe feluri de bucate: friptură, tocană, borș, zeamă, cârnați (*chiște împlute*), *stomac împlut* cu carne și cioric hăcuit, *șighir din maiură și plămâni*, învelit în *prăpurică* (pelicioara cu străturele de untură dinăuntru). În bucătăria tradițională un loc important îl ocupau *jiumerile* (jumările) din carne tranșată cu cuțitul și topită. Pregătită astfel și pusă la păstrare în gavanoase de lut, carnea putea fi consumată de membrii familiei un timp mai îndelungat. În prezent, această modalitate de păstrare a cărnii este strâmtorată de noile tehnologii de conservare a cărnii în borcane. Carnea de vită și oaie se folosește mai rar. Bucatele din carne de miel (zeamă, miel umplut, prăjit, fiert, scăzut

<sup>6</sup> Inf. Ștefana Vrabie, n. 1918.

cu usturoi și ceapă) sunt binevenite în sezonul de primăvară. Iepurele pregătit în mai multe feluri este consumat anul împrejur ca hrană ușoară.

Carnea de pasăre este cea mai indicată în sistemul alimentar ca fiind dietetică, cu excepția cărnii de rață și găscă. Puii de găină sunt consumați vara, găinile toamna. Din carnea de găină se pregătește: zeamă cu tocmăgei, friptură, sos cu smântână și făină. Din cocoș se face borș, zeamă și răcitură. Carnea de găscă și rață se utilizează frecvent în alimentație, deoarece aceste păsări cresc ușor și repede. Din ea se prepară borș cu curechi de toamnă, friptură, zeamă, pârjoale. Delicioasă este rața umplută cu mere. Curcanul este crescut pentru zeamă, pârjoale, friptură. Carnea de hulubi de casă și vrăbii se fierbe pentru zeamă și supă, se prăjește sau se coace pe cărbuni.

Satul a avut două iazuri, unde se putea pescui pește pentru completarea hranei. Până la colectivizare, unele gospodării aveau iazuri cu pește: „În Fundul Văii aveam iazul nostru de pește, tata l-o făcut, l-o chietruit”<sup>7</sup>. Peștele de iaz, mai ales carasul, era consumat prăjit cu făină de păpușoi, copt pe cărbune și dres cu mujdei, în zeamă. În prezent, peștele este mai mult procurat din magazin.

Bucatele din carne și pește se servesc cu mămăligă, mai rar cu pâine. Înainte, borșul cu carne se pregătea cu ceapă, morcov, pătlăgele sau bulion de roșii, pătrunjel, mărar, curechi, cimbru. Zeama din carne era preparată cu ceapă, morcov, tocmăgei, mărar, pătrunjel, cimbru. Cartoful nu se punea în borșul cu carne, nici în zeamă. Astăzi bucatele din carne se pregătesc după alte rețete culinare: „Înainte nu se făcea borșul cum îl fac amu, nu se puneau cartoafe în borșul cu carne ori în zamă, că gustu cartofului îl acoperă pe cel de carne”<sup>8</sup>.

**Mâncărurile preparate din produse lactate și ouă.** Înainte laptele de vacă se mulgea în găleată sau doniță din lemn. Se consumă crud, fiert și prins. Cel fiert se mănâncă cu lingura din strachină, unde se adaugă bucăți de pâine sau mămăligă. Se mai fierbe laptele cu *tocmaji* sau *șiuși* (frecăței) din făină. Laptele este folosit la prepararea cozonacilor de Paște. Laptele prins este de două feluri: *lapte dulce* (prins cu smântână) și *chișleag*. Brânza de vaci se consumă cu mămăligă, se folosește ca umplutură la prepararea plăcintelor, învârtitelor și colțunașilor. Zerul de la brânză se utilizează la prepararea *ghițmanei* și ca hrană pentru porci. Smântâna este consumată ca atare cu

<sup>7</sup> Inf. Natalia Bărgan, n. 1916.

<sup>8</sup> Inf. Liuba Bărgan, n. 1912.

pâine, mămăligă sau amestecată cu brânză. Se adăugă la făina pentru sosurile cu carne. Untul se alege la cob și se consumă în stare naturală și în scrob. Zara de la unt este gustoasă cu mămăligă.

Laptele de oaie este băut fiert. Cel crud se încheagă cu cheag de miel, preparat din stomăcelul de miel *mititel*, (...) *să nu-l lași să crească mare să pască iarbă, c-apoi nu-i bun cheagu, se toarnă sare cât încapă în cheag și se frământă bine*. Derivatul laptelui încheagat este cașul dulce, din care se prepară, cu sare multă, brânza. Cândva se păstra pe iarnă în sărămură, într-o puțină, în beci: „Brânza o bătea cu șitoriu, un rând de felii, un rând bătut, o sărai bine. De-o sută de ori era mai bună decât asta din borcane, asta are zăr, da aceea nici un șir de zăr. Deasupra se acoperea cu un tifon și frunză de vie spălată bine”<sup>9</sup>. Brânza de toamnă se consideră mai grasă decât cea de primăvară. Din zărul de oaie se pregătește urda. Brânza se consumă cu mămăligă, mai ales pentru copii este mult așteptat *ursulețul*, o cocoloașă din mămăligă fierbinte cu o bucată de brânză în mijloc. E bun și cu mămăligă rece, la care se mai adaugă ceapa crudă. Se folosește la plăcinte, învârtită și colțunași.

Ouăle de găină sunt consumate crude, fierte, coapte în cenușă, prăjite, scrob. Se pun în aluatul de cozonac.

**Preparate făinoase.** Păpușoiul *în lapte* este consumat fie copt pe cărbune, fie fiert. Pe timpul șezătorilor, boabele, dezghiocate de pe știuleți manual în condiții casnice, erau fierte și îndulcite cu zahăr. Păsatul și făina se extrăgeau prin măcinarea grăunțelor la moară sau la râșniță. Păsatul constituia hrana principală a pușorilor, iar în combinație cu moare de curechi sau borș de casă și zarzavaturi se folosea la prepararea *borșului cu păsat*. Făina de păpușoi este solicitată și în prezent – din ea se prepară mămăliga. Cândva erau cunoscute și alte feluri de bucate din făină de păpușoi: mălaiul, ghițmana, covașa, serbușca, geandra și terciul. În familiile unde mămăliga este aliment de bază, pentru borșuri și zeamă se pregătește mămăliga vârtoasă. La sosuri este indicată mămăliga moale. Din mămăliga rece, amestecată cu jumere și brânză de oi, se prepară *balmușul*. Trebuie să amintim aici și despre *mălaiul din mei* dispărut din uz la mijlocul secolului al XX-lea. Meiul era mai întâi uscat în cuptor, apoi pisat în piuă, iar din făina obținută, amestecată cu apă și puțină făină de grâu, preparau aluatul pentru mălai.

Grâul fiert a fost și continuă să fie folosit mai ales pentru prepararea colivei. Boabele zdrobite, numite *bulgur*, se folosesc la

<sup>9</sup> Inf. Natalia Bărgan.

prepararea găluștelor. Mai recent, se amestecă cu boabe de orez. Din făină de grâu se face aluatul dulce pentru plăcinte, colțunași, turte, tocmăgei, rufe. Din cel dospit se coace pâinea, plăcintele, învârtita. Tărâța se folosește la umplut borșul de casă.

**Produse vegetale utilizate în alimentație.** Mazărea verde se mănâncă crudă, în borș de vară. Cea uscată se fierbe și se făcăluiește, adăugându-i-se ceapă prăjită în ulei. Fasolea ocupă un loc important în alimentație, cunoscându-se mai multe feluri: *grasă, zăharnică, de harag, boghi, bob, boambe*. Cea de păstăi a apărut mai târziu. Pentru consum se pregătește fiartă, cu ceapă crudă și ulei; făcăluită cu ceapă prăjită și cu usturoi; prăjită; răcitură; sleită; în borș. Păstăile se înădușesc, se prăjesc, se pun în borș. *Boghii* (boabe de fasole verde) oferă borșului calități gustative deosebite. *Boambele* reprezintă aceeași fasolă, dar mai măscată. Din bob și *năhut* (nohot) se face răcitură. Soia a dispărut din alimentație; cândva se consumau boabele prăjite pe plită, piure și în borș.

Curechiul (varza) este utilizat în hrană anul împrejur. Din această legumă se prepară borșul de post în combinație cu alte legume, borșul cu carne de porc, rață și cocoș. În stare prăjită, atât proaspăt, cât și murat, poate deveni umplutură pentru plăcinte, învârtită și chiar pentru colțunași. În sezonul toamnă-iarnă sunt căutați chiperii (ardeii dulci) umpluți cu curechi. Frunzele proaspete și murate se folosesc la găluște. Curechiul murat, inclusiv *verzile*, intră în compoziția unor salate. Din curechiul murat se mai pregătește borșul scăzut cu slănină.

Pătlăgelele roșii sunt consumate proaspete, murate, în borș, bulion (pastă). Pătlăgelele vinete se coc pe cărbune pentru salată cu ceapă crudă și smântână sau se mănâncă prăjite cu chiperi.

Bostăneii de borș (dovlecei) se consumă de preferință tineri, cu coaja subțire și fără sâmburi mari. Se folosesc la prepararea borșului, se consumă prăjiți cu făină de păpușoi, cu ou și smântână.

Căstănița (dovleac) are un rol deosebit în alimentație; datorită calităților gustative se folosește ca umplutură dulce a plăcintelor. Este consumată fiartă în lapte sau coaptă pe vatră.

Cartofii se consumă prăjiți, scăzuți, fierți cu coajă și curățați pentru salată cu usturoi sau ceapă, piure, copti în cenușă și curățați pentru salată cu ceapă crudă, ulei și oțet. Servește la prepararea supelor și borșurilor de post, dar și ca umplutură pentru plăcinte, învârtită și colțunași.

Pepenele (castravetele) proaspăt și murat constituie un adaus la principalele feluri de bucate. Amintim *moarea de pepene* proaspăt, cu

ceapă verde, mărar, pătrunjel, ardei și borș crud, compoziția lăsată să se mureze pe o oră-două. Morcovul și sfecla roșie sunt necesare la prepararea borșurilor, salatelor anul împrejur. Din ridichii de lună și de toamnă se pregătesc salatele cu ceapă, oțet și ulei. Ardeiul iute, proaspăt și murat, este condimentul principal la consumarea borșurilor.

Borcarii (ardeii grași) copti pe cărbune și curățați se folosesc pentru salata cu ulei, oțet și usturoi. Se consumă prăjiți aparte sau pregătiți cu sos de pătlăgică.

Ceapa crudă se adaugă în salatele din cartofi, fasole fiartă, ridichi, pătlăgele, varză murată, moare de pepene etc. Este componentul sosurilor cu carne și sosurilor cu cartofi. Se pune în borș, supă, zeamă și în cele mai diverse mâncăruri.

Praful (prazul) se mănâncă ca atare, se folosește în diverse bucate fierte și prăjite. Usturoiul, condiment foarte răspândit pentru calitățile lui, este consumat crud, se pune în mujdei, fasolea făcăluită, cartofii fierți, tocăniță și murătură.

Pătrunjelul (frunzele și rădăcina), mărarul, cimbrul, leușteanul și păstârnacul dau un gust aparte bucatelor din carne și legume. Țelina se pune în murături. Din stejie (ștevie), măcriș și lobodă verde și roșie se prepară borșurile de primăvară.

Dintre plantele vegetale reținem *mintă* (menta) rece și creță, cultivată în grădinile țărănești pentru mirosul răcoritor, dar și pentru ceaiuri. Semințele de mac sunt folosite în copturi.

***Vegetația necultivată sau plantele alimentare spontane.*** Mai căutate pentru suplinirea vitaminelor la începutul primăverii sunt: urzica pentru borșul verde, ciulamale și *urzici mestecate*; usturoiul țiganului (leurda) – frunzele se consumă la dorință, în timp ce unii consideră că *nici la găini nu se dau că aduce carnea a usturoi*, bulbii se folosesc la condimentarea murăturilor; hațmațuchii, grăușorul, socușorul sunt folosite la prepararea borșului de primăvară. Purul se consumă crud.

*Burezii* sunt căutați pentru valoarea lor nutritivă deosebită. Sunt buni cei *de ulm*, galbeni și lucioși, dar greu de găsit. Burezii din preajma perjilor și zarzărilor cresc primăvara, se prepară cu usturoi sau se prăjesc cu smântână ori cu bulion (pastă de tomate). Burezii de toamnă se numesc *popenchi* și se fac o dată la șapte ani, cresc *sârbe* (în cercuri). Cruzei sunt iuți, la spălat iese din ei apa roșie. Se prăjesc în ulei cu ceapă. *Burezii cu dosul* de culoare neagră, roșie sau *fâstichie* nu sunt comestibili.

*Urechiușele* cresc în pădurea cea mare, la tei, apar prin martie când se ia omătul. Împreună cu grăușorul, urzica și socușorul fac borșul



bun. Se prepară și cu usturoi. *Drehlele* se fac la putregai de tei când sunt ploii multe. Se fierb și se prăjesc; la dorință se fac cu usturoi. *Hrighii* (hribii) apar vara, la marginea pădurii, fiind cafenii; pentru a nu se altera se pregătesc imediat după colectare. Au ciocanul bine dezvoltat. Sunt gustoși prăjiți. *Zbârciojii* nu se fac în fiecare an, apar înainte de mai, sub formă de cercuri pe unde le vine. Se consumă prăjiți cu smântână sau se folosesc la prepararea borșului. *Păstrăjii* (păstrăvii) vineți și albi cresc vara și toamna în rânduri, după cum sunt ploile. Se recomandă a fi fierți cu usturoi.

Prin părțile locului ciupercile cresc albe și negre. Negrele sunt mai gustoase. Cele albe rodese vara și toamna unde vor ele. Când anul este bun, se satură tot satul. Se pun la uscat în cuptor. Se folosesc la prepararea borșului și a ciulamalelor. Sunt consumate fierte, prăjite sau cu usturoi.

Podbalul se folosește la prepararea găluștelor.

Primul bulb de brândușă se dă pe după cap în gură, rostindu-se: *pâine nouă în gură veche*.

Florile de tei sunt căutate pentru ceaiul indicat ca remediu contra răcelii.

***Fructele utilizate în alimentație.*** Fructele se consumă proaspete, fierte (chisăliță), uscate (gujulii), în vărzări, magiun și dulceturi. Din unele se prepară rachiul. Dintre cele mai cunoscute, reținem următoarele: prunele (perjele, goldanele, bărdacele și corcodușele), strugurii de vie (din care se extrage sucul și vinul, iar din tescovină, amestecată cu apă și pădurețe, cândva se obținea mustul care era băut iarna în loc de apă), merele (domnești, țigance roșii, botul iepurelui, mălăiețe, bălăi, dulci, de vară, de toamnă), cireșele (ungurești, negre, amare, cărnose, albe, de Duminica Mare), perele (Ilinca și codoșele), zarzărele, *chiersacele* (piersicele), gutuile, vișinele, harbuzul, *zâmozul* (zemosul), agutele și agrișul. De asemenea, amintim fructele de pădure: fragii, murele, păducelul, măceșul (moșieșul), coarnele, coacăza de pădure, porumbelele și alunele.

***Plantele oleaginoase.*** Din sămânța de cânepă se extrăgea uleiul la *oloiniță*. Era verde la culoare și mai gras decât cel de floarea soarelui, *dar nu era gustos, te strica la cap*. *Julfa* se obținea din sămânța de cânepă pisată în marcoteț, se alegea miezul, se pune la fiert cu apă. În timpul fierberii, *julfa* se ridica deasupra ca o spumă albă, asemenea *jintiței de la zăr*. Această pastă, dulce și bună la gust, se ungea pe plăcintele cu *căstăniță* (dovleac). *Laptele de buhai* se extrăgea din sămânța de cânepă pisată în piuă. Se strecura într-o petică, se adăuga apa caldută ca de vară. Se consuma cu mămăligă.

*Răsarita* (floarea soarelui) este consumată prăjită, uscată, în lapte din câptari (pălărie). Uleiul, extras la *oloiniță*, se utilizează crud în salate și prăjit în mâncare. Sămânța de bostan este consumată mai mult prăjită. Se utilizează în practicile medicinale contra paraziților intestinali.

Miezul de nucă se mănâncă ca atare sau se folosește la prepararea mujdeiului, copturilor și colivei. Din nucile verzi se pregătește dulceața considerată leucitoare contra diareei și stomatitei la copii.

### ***Alimentația ceremonială și rituală***

Alimentația ceremonială este „sistemul de bunuri și practici alimentare care se detașează de cotidian, contribuind la solemnizarea unor momente cu implicații accentuate în relațiile sociale din comunitate. Alimentația rituală se cantonează mai ales în planul spiritual al vieții tradiționale”<sup>10</sup>. Toate sărbătorile de familie și calendaristice sunt însoțite de mese alcătuite din mâncăruri deosebite de cele cotidiene prin modul de preparare, dar și prin semnificațiile lor, prin capacitatea lor de a transmite mesaje speciale. Mesele legate de nașterea copilului (rodinea, botezul, cumetria) comportă mai multe semnificații, în primul rând de recunoaștere și integrare a copilului în societate. Obiceiurile nupțiale (logodna, stărostia, tocma și croitul) se încheie cu mese, drept semn că s-au stabilit niște înțelegeri cu privire la formarea unui nou cuplu familial, înțelegeri care trebuie respectate conform prescripțiilor tradiționale. Ospețele din cadrul nunții propriu-zise (masa mică la casa miresei și masa cea mare) reprezintă coeziunea socială a participanților. Petrecerile cu mâncare și băutură din perioada postnupțială (plăcintele, mânzul, calea primară) fac parte din seria de acte menite să integreze noua familie în rândurile gospodarilor și să faciliteze trecerea de la marea sărbătoare familială la viața cotidiană<sup>11</sup>. Mesele legate de înmormântare și pomenire a morților semnifică separarea defunctului de lumea de aici, pregătirea trecerii în lumea de dincolo și integrarea în lumea cealaltă, restabilirea echilibrului social rupt prin plecarea celui mort, comunicarea celor vii cu strămoșii, grija celor vii pentru existența ulterioară a celor plecați, dar și un moment de solidaritate socială a satului față de durerea cauzată de dispariția unui membru al colectivității<sup>12</sup>. Rostul meselor prilejuite de

<sup>10</sup> Ofelia Văduva, *Pași spre sacru. Din etnologia alimentației românești*, București, Editura Enciclopedică, 1996, p. 21-22.

<sup>11</sup> Mihai Pop, *Obiceiuri românești tradiționale*, București, Institutul de cercetări etnologice și dialectologice, 1976, p. 156-157.

<sup>12</sup> *Ibidem*, p. 158.

sărbătorile de înnoire a timpului, de hramul casei și al bisericii este cel de comunicare cu lumea nevăzută a divinității, a sfinților și a strămoșilor. În credința creștină, alimentele sunt considerate daruri divine pentru om și cele mai apte să medieze această comunicare<sup>13</sup>.

Bucatele incluse în mesele ceremoniale și rituale reflectă predilecția satului pentru rețetele culinare tradiționale de o mare persistență, cum ar fi: colacii, găluștele, plăcintele, răcitura din carne de pasăre și porc, cartofii scăzuți, plachia din orez cu carne, sosul cu ceapă multă și carne, coliva. Dintre bucatele de post, amintim răcitura de bob și fasolea făcăluită. Din toate alimentele, colacii și găluștele sunt pe primul loc; de altfel, le găsim în structura mai multor expresii, indicând funcția și destinația lor: *a mânca colac cald* – se are în vedere colacul de pe vatră stropit cu vin și mâncat de femeile care coc pâinea la mort; *a aștepta colaci* – cu sensul ironic despre cineva care se vrea invitat în mod deosebit; *a se duce cu colaci* – expresia desemnează obiceiul de a duce la nuntă daruri din alimente, inclusiv colaci (cu timpul, colacii nu mai fac parte din aceste daruri, dar expresia a rămas); *a cere găluși* – apare preponderent în limbajul copiilor la deteriorarea încălțăminteii.

În meniul tradițional de sărbătoare nu intrau borșul (nu are nici o legătură cu *zeama* care constituie semnul sfârșitului nunții, nici cu *zeama* pentru masa de după botez și masa *grochnerilor* la înmormântare), mămăliga (resturile din mămăliga de la Crăciun se utilizau în practicile de lecuire a porcilor bolnavi de *brâncă*), ciupercile, fasolea fiartă, ceapa și usturoiul în stare crudă. Pe lângă faptul că ele făceau parte din hrana de toate zilele, aceste alimente purtau marca unui nivel socio-economic inferior. Erau familii atât de sărace, încât *nu aveau ce pune pe masă* nici în momentele de mare importanță: „Când m-am dus mireasă, m-au primit cu măligă și ceapă”<sup>14</sup>. „Ne-am dus la tocmală și ne-au pus la masă cu măligă și jumere împrumutate”<sup>15</sup>. Mesele sărace au devenit un fenomen general pentru sat în perioadele grele cauzate de război și foamete, când pâinea albă din grâu curat a fost înlocuită cu mălaiul sau cu pâine preparată din amestec de făină de grâu, secară și păpușoi: „La nuntă mâncau mălăieș doschit și mălai dulce, boambe fierte cu niște oloi prăjit. Dacă puneu boghi pe masă, ziceu: uite, aista o făcut nuntă”<sup>16</sup>. „Tăiau mălaiul felioare și-l puneau pe masă;

<sup>13</sup> Ofelia Văduva, *Magia darului*, București, Editura Enciclopedică, 1997, p. 70.

<sup>14</sup> Inf. Maria Vintea, n. 1901.

<sup>15</sup> Inf. Vera Mititiuc, n. 1926.

<sup>16</sup> Inf. Gheorghe Vitoroi, n. 1916.

până aduceau gălușile lumea înghițea mălăieșu; era crezare că așa era timpurile grele, da omu trebuia să facă obiceiurile”<sup>17</sup>.

Cu timpul au intervenit schimbări în cutuma alimentară sub influența din afară; la bucatele tradiționale s-a adăugat o mare diversitate de produse și feluri de mâncare. Spre exemplificare, observăm pătrunderea, începând cu anii '70-'80 ai secolului al XX-lea, a diverselor copturi (de notat că în bucătăria țărănească copturile dulci pentru sărbători se reduceau la cozonacul de Paște), inclusiv torturile, biscuiții și bomboanele, mâncărurile din pește, salatele de legume, maioneza, coniacul, șampania etc.

Aspectul social și economic al meselor ceremoniale și rituale este foarte important. În condițiile respectării a tradiției, a modelelor de comportament, a prescripțiilor și interdicțiilor moștenite din bătrâni, *omul cu greutatea și omul cu scârba* (sintagmele se referă la nuntă și înmormântare), indiferent de rolul său în ierarhia socială, își creează o imagine sau alta, își câștigă un prestigiu social sau *se face de răs*.

Mesele consacrate marilor evenimente din viața omului (nașterea, nunta și înmormântarea) rămân a fi considerate cele mai prestigioase. Pentru *a fi în rând cu lumea*, omul își asumă niște responsabilități care necesită cheltuieli destul de mari, după care familia revine cu greu la starea economică normală. Nunta este apreciată atât după numărul participanților, cât și după felul desfășurării, categoria darurilor și masa îmbelșugată și gustoasă. Mesele de la nunțile din prima jumătate a secolului al XX-lea cuprindeau doar bucatele tradiționale (jemne, răcitur, găluște, cartofi, plachie), care erau servite după închinatul banilor la tineri. În acest caz, masa era un răspuns la ajutorul în bani oferit tinerilor de către nuntași. Începând cu anii '70-'80 ai aceluiași secol, se acordă o importanță deosebită abundenței acestei mese cauzată de fenomenul de competiție pentru redobândirea prestigiului social și de evidențiere a nivelului de trai. În meniu sunt incluse două rânduri de mese: mâncarea rece servită până la închinat și mâncarea caldă servită după închinat.

Cu ani în urmă erau *prinși* doi-trei cumetri. Mai apoi, numărul lor a crescut până la 20-30 de perechi, cumetria necesitând și ea cheltuieli considerabile. În schimb cumetrii mici, adică părinții copilului, au de câștigat aprecierea comunității. Tot satul a aflat și știe că cutare *a făcut o cumătrie ca o nuntă*.

---

<sup>17</sup> Inf. Maria Tofănică.

Același lucru se întâmplă cu mesele din cadrul practicilor funerare. Felul cum a fost *la mort* este judecat după numărul participanților (participarea la mort este dictată de buna cuviință, de legăturile de familie și situația socială), al pomenilor și rânduiala bună a obiceiurilor. Aprecierea de ordin general este următoarea: „A fost lume multă, l-au îngropat frumos că a fost om vrednic, a cununat, botezat și finii au venit de au ajutat”. Praznicul de după înmormântare, conform regulilor satului, trebuie să adune cât mai mulți oameni. „Dacă ai fost cu mortu la țăntirim e păcat să nu vii la praznic, se spune că vei mânca din mort pe ceea lume dacă nu vii”. Se socoate că tot ce se mănâncă și se bea de sufletul mortului îi va prinde bine pe ceea lume. E de dorit ca să fie dat de pomană mai ales ce i-a plăcut mai mult în viață: „Nici mort să nu văd găluși, că nu-mi plac”. După ce pleacă lumea de la praznic, pe masă sunt lăsate câte o farfurie din fiecare fel de mâncare. Ca hrană a morților sunt considerați aburii din bucatele calde. Când *se prohodește* mortul, numaidecât se pune mâncare caldă: „Pomana aceasta se pune de aceea ca, pe de o parte, să-i ierte mortului păcatele. Iar, pe de altă parte, să aibă și el aburi, adică căldură sau jertfă în cealaltă lume, căci aburii din mâncări se ridică ca jertfă pentru sufletul mortului”<sup>18</sup>. Printre primele bucate pregătite pentru sufletul răposatului se consideră colacul: „La mort scoți un colac și-l pui pe lopată pe vatră la gura cuptorului și-l stropești cu vin roșu, îl rup femeile și-l mănâncă cald de sufletul mortului”<sup>19</sup>.

În tradiția satului pomana trebuie respectată de toată comunitatea. A nu face pomeni este un lucru condamnabil. Pentru o mai mare siguranță „că vei avea dincolo cele trebuincioase, e bine să dai de pomană cu mâna ta, că nu se știe ce vremuri vor fi și dacă va avea cine să te pomenească. De pomană poți da oricând vrei, măcar câte un bodaproste pe zi să ai și e bine”<sup>20</sup>. Pomeni alimentare se fac la trei, nouă, 40 de zile (se ține 40 de zile pe fereastră un păhar cu apă, unul cu vin, un colăcel sau o felie de pâine, o lumânare aprinsă *că vine sufletul să mănânce și să bea*), jumătate de an, un an, șapte ani, apoi în fiecare an, *după putere*. Legătura cu cei plecați în lumea de dincolo se concretizează într-o serie de acte comemorative, respectându-se numărul mare de zile în care se pomenesc morții, mai ales în sâmbetele din Postul Mare și în sâmbetele de dinaintea marilor sărbători din calendarul popular și creștin: Sâmbăta

---

<sup>18</sup> S. Fl. Marian, *Înmormântarea la români*, București, Editura Grai și Suflet – Cultura Națională, 1995, p. 125.

<sup>19</sup> Inf. Varvara Jardan, n. 1894.

<sup>20</sup> Inf. Efrosinia Păduraru, n. 1922.

morților, Sâmbăta lui Lazăr, Sâmbăta Sf. Toader, Sâmbăta Floriilor, Sâmbăta Duminicii Mari și Sâmbăta lui Sâmedru. Respectarea obiceiurilor de comemorare a morților are la rădăcini credința populară în existența vieții de după moarte și, totodată, puternicul sentiment al datoriei față de cei plecați de lângă noi.

Cultul meselor ceremoniale și rituale este foarte îndătinat, nici cea mai mică deviere de la normele tradiționale nu este trecută cu vederea. Participanții își manifestă atitudinea critică față de unele aspecte negative, astfel încât știe tot satul că la cutare *au fost gălușile crude, nesărate, sărate, mari, pâinea cleioasă, colacii arși, răciturile tulburi sau neprinse, vinul prefăcut cu apă, n-a ajuns mâncarea și nici băutura*. Sunt desconsiderate mesele făcute *în fală*, cu multă lume, dar cu mâncare puțină și băutura proastă.

Reușita bucatelor este determinată de iscusința bucătăreselor. De obicei sunt antrenate femeile în vârstă. Sunt răsplătite cu daruri și bani. Pentru ele se dă o masă aparte. De exemplu, nunul, la finele nunții, are datoria să cheme bucătăresele la el acasă, ca să le pună la masă, *să se scuture de cenușă*, răsplătindu-le în felul acesta pentru ajutorul și munca depusă.

Nu mai puțin important este felul de așezare la masă. Să amintim, în acest context, că *gospodarul/gospodina* nu se așează la masă – *ei cată cinste oaspeților* –, servindu-i sau urmărind ca *rânduielile* să meargă bine. La nuntă, în capul mesei stau mirii și nunii. Lângă nuni stau nănașii lor de cununie. În fața lor sunt puse cele mai reușite bucate, cea mai frumoasă veselă. Nuntașii sunt așezați după rang. În trecut, până la apariția corturilor, lumea era așezată la masă în casele din mahala. De cele mai bune condiții se bucurau oamenii nunului și ai socrului mare. După tradiție, soțul și soția ședea la masă alături, deoarece în timpul închinatului trebuiau să se sărute. Atunci când nu erau locuri, soția se așeza pe un scăunel pe laviță la spatele soțului: „La nunți în casa me mare muierile se suiau pe lăiți și jucau”<sup>21</sup>. La cumetrie, nănașii de cununie stau în capul mesei. Și cu prilejul altor sărbători, nănașii, cumetrii și părinții sunt onorați în mod deosebit. Cu ei încep toate obiceiurile. La mesele legate de înmormântare, officianților bisericii li se pune masa aparte. La fel sunt serviți și groparii care au un loc bine stabilit în obiceiul funerar.

Spre deosebire de mesele mai sus enumerate, organizate mai rar de una și aceeași familie, mesele prilejuite de sărbătorile calendaristice,

<sup>21</sup> Inf. Vera Mititiuc (din cele povestite de bunelul ei Nicolae Bulicanu, n. 1883).

mai puțin costisitoare, dar la fel de importante prin mesajul transmis, au loc în fiecare an. Mai ales se deosebesc mesele rituale de Crăciun și Paște, când alimentele sacre sunt consumate doar de membrii familiei. Peste zi vin oaspeții, finii, nănașii, cumătrii și stau la masă să se bucure împreună de marile sărbători. „La Crăciun, trei zile masa trebuia să fie plină cu mâncare. Gospodarii împlam pe la case ca urătorii, ne cinsteam, cântam, petreceam. Numai de cât erau chemați nănașii și finii”<sup>22</sup>. Este modalitatea cea mai prielnică de comunicare, de constituire și continuitate a relațiilor de rudenie primară și spirituală. Dar și la celelalte sărbători (Lăsatul Secului, hramul casei, sfințirea casei etc.) se adună perechi de gospodari ca să petreacă. Masa de hramul casei, pe lângă importanța socială în comunicarea cu semenii, „este receptată ca un schimb simbolic de daruri cu transcendentul, oferind speranța unui contra-dar sub formă de ajutor, iertare, apărare din partea sfântului protector”<sup>23</sup>.

Completăm această secvență cu încă câteva observații ce țin de *cumpăniile* organizate după anumite criterii. Cele mai numeroase sunt ale femeilor. Spre exemplu, mai demult ele petreceau, în lipsa bărbaților, la rodine, aducând daruri alimentare: făină, fasole, brânză, ouă etc. În schimbul darurilor, li se pregătea o gustare și vin. Se întorceau acasă târziu cu cântece și veselie. În prezent, vin la rodine și bărbații, iar mesele sunt mai bogate. Femeile rămân a fi promotoarele zilelor *morțești*. Ele petrec la *Sfântul Ion Botezătorul*, *Sâmbăta Morților*, *Sâmbăta Sf. Toader* și *Sâmbăta lui Lazăr*. În mod deosebit, femeile măritate îl sărbătoresc pe *Sfântul Ion* (7 ianuarie). Petrecherile cu cântece, joc, strigături și travestiri sunt asemănătoare cu *Ziua femeilor*, *Iordanul femeilor* sau *Tontoroiiul femeilor* din diferite provincii românești și ne amintesc de manifestările anticilor specifice sărbătorilor dionisiace<sup>24</sup>. Femeile se mai adună de *Ziua Găinilor* (după Lăsatul Secului de Postul Mare) pentru a cinsti și a da de sănătatea găinilor. În grupuri se adună la *Udatul teiului* (a doua luni după Duminica Mare). Pe timpuri, femeile își organizau propriile lor petreceri cu mese, *cu bucate mai bunișoare* (zeamă, plăcinte și vin), *cu cântece din gură*, *bătutul din palme* și *joc* în cadrul șezătorilor de zi, numite *cu furca*. Femeile măritate se adunau de dimineață la o casă, luându-și fiecare de acasă furca de tors. După ce terminau lucrul, își scoteau furcile din brâu

---

<sup>22</sup> Inf. Natalia Bărgan.

<sup>23</sup> Ofelia Văduva, *Magia darului*, p. 116.

<sup>24</sup> Ion Ghinoiu, *Dicționarul obiceiurilor populare de peste an*, București, Editura Fundației Culturale Române, 1997, p. 222.

rostind: *Furcă, furcă, / Fă-te-o curcă, / Să te pun pe-o poiată, / Să te mănânce lupu toată*. Se organizau clăci la tors lână și la penit pene de găscă. Fetele erau chemate seara înspre vineri (moment relevant, dacă ținem cont de contraindicația de a toarce sau țese înspre vineri pentru a nu o supăra pe Sfânta Vineri, protectoarea țesutului) la *sbornă*, un fel de clacă la tors feștilă. Erau servite cu grâu și grăunțe de păpușoi fierte. Mesele erau oferite din partea casei, ca un răspuns la ajutorul primit din partea participantelor. Același mesaj era comportat și de mesele organizate de gazdă în cadrul clăcilor la construcția casei sau la lucrările agricole. Bărbații petrec *ei înde ei* la Sfântul Gheorghe, când *împart ciobanu* și la Sâmedru, *când iau oile*.

Fetele și flăcăii de altă dată sărbătoreau aparte de cei căsătoriți la Sfântul Andrei, își pregăteau masa cu plăcinte și băutură. Pe timpul șezătorilor, fetele fierbeau grâu sau grăunțe de păpușoi, iar flăcăii aduceau zahăr pentru îndulcire. Flăcăii își organizau mese la sărbătorile de peste an, în cadrul jocului de Crăciun, Anul Nou, Sfântul Vasile, Paști, Duminica Mare și Sfânta Maria. La nunțile vechi li se punea masa aparte la *masa mică* de la casa miresei. La *masa cei mare* tineretul nu participa spre deosebire de mesele mari de astăzi.

Nici copiii nu erau admiși la mesele celor vârstnici. De aceea, poate, copiii așteptau cu nerăbdare *pâinica* adusă de părinți de la ospețele celor mari. Copiii aveau masa lor în structura obiceiului de invocare a ploii. După îngroparea păpușii la hotarul satului, se așezau la masa de pomenire cu colaci, găluște și alte alimente rituale. Copiii stăteau la masă împreună cu cei mari atât la mesele rituale din dimineața de Crăciun și Paști, cât și la mesele comune organizate pe pământ, la iarbă verde, prilejuite de Sfântul Gheorghe, Blajini, Udatul teiului. Copiii nu puteau să nu asiste la aceste mese ceremoniale și rituale de comunicare a participanților între ei și în același timp cu cei plecați în lumea celor drepți sau cu divinitatea. Dintre mesele organizate pe pământ, relevantă este cea de la Blajini. Pe mormânt se pun: coliva (constând din cozonac, ouă roșii, mai recent biscuiți, bomboane), lumânări aprinse și *apaos*. După *veșnica pomenire*, apaosul se toarnă pe mormânt, iar alimentele se dau de sufletul morților. Obiceiul se aseamănă cu sărbătoarea trandafirilor a romanilor, „când viii se întâlneau, oarecum aievea, cu morții, în acel praznic ținut pe iarbă, în cimitire”<sup>25</sup>.

<sup>25</sup> Vasile Pârvan, *Începuturile vieții romane la gurile Dunării*, București, Editura Științifică, 1974, p. 69.



Semnălăm prezența ospețelor în descântecele de *caiarlâc*, *bubă rea* etc. Invocarea acestor mese se face în speranța că ele, prin prezența sau nepoftirea la ospăț a forțelor rele și a bolilor, vor contribui la însănătoșirea celor bolnavi.

Referindu-ne la ospitalitatea oamenilor din sat, reținem diversitatea mare de gustări (vin, nuci, pâine, ouă fierte, murături, brânză de oi etc.) servite *ca așternut la inimă* celor care vin în casa omului în zilele obișnuite cu diverse treburi.

În continuare, vom enumera alimentele rituale care, integrate în ansamblul practicilor instituite de comunitatea tradițională, dobândesc conotații deosebite de funcția lor inițială în hrana cotidiană.

*Pâinea este* alimentul ritual și ceremonial dominant în obiceiurile populare. Pâinea albă simbolizează fertilitatea, bunăstarea, rodnicia și sănătatea. Diversitatea formelor și a denumirilor pâinii de ritual este foarte mare: *colacii* (ca semne distinctive la mesele de sărbătoare și rituale au o prezență constantă și o maximă diversitate), *plăcintele*, *jămna*, *pupăza*, *sfințișorii*, *crăciuneii*, *hulugheii* etc. Dar, până la pâinea coaptă, amintim grâul. Conotațiile benefice și valorile simbolice ale boabelor de grâu se desprind din practicile magice de așezare și încorporare a lor la temelia casei, *să fie pâine în casă*. Cu grâu sunt semănați gospodarii în prima zi a anului de către copiii-semănători. Semnificativ este faptul că aceste boabe nu se mătură până a doua zi, ca să sporească rodnicia câmpului. Relevant este obiceiul ca oamenii să-și umple buzunarele cu grâu și, întâlnindu-se pe drum, să *se samene* unii pe alții. Gestului ritual i se asociază formula verbală: *Sănătatea noului și la anul cu sănătate!* Este un obicei foarte răspândit peste tot, altădată un act ritual menit probabil să provoace belșug, roade bogate, fertilitate<sup>26</sup>. În cadrul ceremonialului nupțial *De trei ori pe după masă*, tinerii sunt semănați cu boabe de grâu, crezându-se în rosturile de propițiere. În urma lor se azvârle grâu, când pleacă la cununie sau la casa mirelui, ca începutul acestui cuplu, sub marca benefică a pâinii, *să fie într-un ceas bun*. Se pune grâu în scaldătoarea rituală de după botez, ca acțiunea ritualo-magică să influențeze viitorul copilului, *să aibă pâine*. La secerat „împleteu și puneu la icoană grâu nou, ca să ne ajute Dumnezeu, să ne deie ploaie la vreme, să avem bucurie că uite pământul ne dă roadă”<sup>27</sup>. În trecut, flăcăul și fata își căutau inelele de logodnă în boabele de grâu considerate de bun augur. Grâul, în calitate de dar, se

<sup>26</sup> Mihai Pop, *op. cit.*, p. 28.

<sup>27</sup> Inf. Gheorghe Vitoroi.

înmâna la rodine, nuntă și casă nouă. Grâul fiert și îndulcit servea ca mâncare de post, mai ales pentru tinerii adunați la șezători.

*Coliva*, preparată din boabe de grâu întregi sau zdrobite, este nelipsită în obiceiurile de înmormântare și de pomenire a morților la zilele *morțești*. La baza acestui aliment stă vechea credință în reînviere și nemurire, căci grâul îi simbolizează „pe cei drepti și credincioși ce vor fi mântuiți la dreapta judecată”. Crucea pe colivă înseamnă că decedatul a fost creștin. Boldureștenii respectă datina străbună de a pregăti și a duce coliva din grâu la biserică, mai ales în sâmbetele când se fac parastase pentru morți. Este primul aliment din care fiecare participant trebuie să guste înainte de a trece la alte bucate. „Fiecare ia de gustă: câte fire mănâncă atâtea păcate i se iartă mortului, dar cel care gustă trebuie să se roage și să bată mătâni pentru iertarea păcatelor primite asupra sa. Cine nu face aceasta rămâne cu păcatele celui mort”<sup>28</sup>. Mai recent se face coliva din daruri netradiționale: orez, biscuiți, bomboane. Dar se crede că în post coliva din grâu e mai primită. Referitor la coliva de grâu de la sfințirea casei informațiile sunt contradictorii: „Când sfințești casa tot pui colivă pentru sănătate și pentru morți, dacă-i ai. În Postul Mare, coliva se face din grâu. Întâi guști coliva de grâu. Dacă rămâne preotul la masă, apoi el o blagoslovește și gustă el întâi”<sup>29</sup>. Dar iată altă informație: „La masa de sfințitul căsii coliva nu se face”<sup>30</sup>.

Făina de grâu, ca și boabele, face parte din categoria darurilor, fiind înmănată la nașterea copilului, la nuntă și la sfințirea casei. Se duce la biserică ca jertfă. Este considerată aliment de mană, se trimite copilului de către nași, „să aibă lapte de la mamă”. Este primul gest de protejare a finului și a mamei lui, vizând cea mai importantă valoare, la etapa dată, anume laptele matern<sup>31</sup>. *Cernutul făinii*, numit și *tragerea sitei* sau *pornitul sitelor*, din miercurea de dinaintea nunții este un ritual săvârșit de doi copii, ai căror părinți biologici sunt în viață și nu sunt despărțiți. Transpare aici sensul simbolic al acțiunii: făina cernută de acești copii, considerați aducători de noroc în virtutea faptului că au ambii părinți în viață, de aceea și sunt incluși în rit<sup>32</sup>, și amestecată cu restul făinii pentru

<sup>28</sup> S. Fl. Marian, *op. cit.*, p. 109-110.

<sup>29</sup> Inf. Elizaveta Păduraru, n. 1939.

<sup>30</sup> Inf. Efrosinia Păduraru, Melania Bulicanu, n. 1924.

<sup>31</sup> Varvara Buzilă, *Pâinea aliment și simbol. Experiența sacralului*, Chișinău, Editura Știința, 1999, p. 89.

<sup>32</sup> S. Fl. Marian, *Nunta la români*, București, Editura Grai și Suflet – Cultura Națională, 1995, p. 455.

pâinea de nuntă capătă conotații de influență benefică asupra viitorului cuplu – „vor trăi toată viața împreună”. Alte virtuți apotropaice și purificatoare ale făinii le întâlnim în medicina populară și în descântece.

Atât din aluatul dospit, cât și din cel nedospit, se prepară o varietate foarte mare de pâine rituală utilizată în toate obiceiurile tradiționale. Amintim acțiunea, considerată benefică, când femeile își ștergeau mâinile de aluat în ajunul Anului Nou de pomii neroditori, în speranța că acest aluat va provoca rodnicia în anul care vine.

Pentru sărbătorile calendaristice se pregătesc următoarele feluri de pâine:

*Turte* – turtișoare preparate de către fete (din făină amestecată cu apa adusă cu gura de la trei fântâni diferite) și, în stare crudă, folosite în practicile premaritale din noaptea Sfântului Andrei.

*Rufe* – turte nedospite, coapte pe vatră sau plită, apoi înmuiate în ulei amestecat cu apă și îndulcit cu zahăr.

*Tocmaji* – tăiței de casă, se fierb în lapte și se dau de pomană în sâmbăta Duminicii Mari de sufletul copiilor *chierduți*.

*Lichiu* (lipiu) – turtă coaptă în cuptor, ornamentată cu figuri geometrice. Face parte din tipurile vechi de pâine, se împarte de pomană în ajunul Crăciunului: „În ajunul Crăciunului se făceau lichii, – o turtă din aluat doschit, cu flori făcute cu pașca (cutia de chibrite), se coceau în cuptor. Cine venea dădeai de pomană lichie, nu colaci. Trimitei și în sat, la neamuri, pe un copil, care spunea: v-o trimăs mama vo două lichii”<sup>33</sup>.

*Plăcinte* – sunt considerate o mâncare deosebită, „se fac când ți-i dor de ele”. Se dau de pomană sâmbăta *când coci în cuptor*. Dar cele mai primite sunt plăcintele preparate cu prilejul zilelor morțești (Sâmbăta lui Lazăr Plăcintarul care a murit de dorul plăcintelor, Sâmbăta Duminicii Mari, Sfântul Andrei, Blajini). Unul din obiceiurile postnuptiale poartă denumirea de *Plăcinte*: „Dacă-s mulțumiți toți de nuntă, marți sara după nuntă se fac plăcintele. La socru mare sunt chemate neamurile, se face zamă, se pun gălușile rămase de la nuntă. Se scutură bucătăresele de cenușă. Soacra mare pune mireasa să facă plăcinte. Socru cel mic nu-i chemat la plăcinte, se gătește de mânz”<sup>34</sup>.

*Crăciun*, numit și *Sfântul Hristos*, este un aliment sacru, *bun pentru vite*. Modelat din prima bucățică de aluat, în formă de opt, *da nu încheiat jos*, este atârnat în dimineața zilei de Crăciun la icoane, unde se ține până la Bobotează, când se dă vitelor, *ca să fete ușor*. În această

<sup>33</sup> Inf. Natalia Bărgan.

<sup>34</sup> Inf. Vera Mititiuc.

practică magico-rituală se profilează rolul de apărare și fecunditate a pâinii. Se mai dă vitelor când sunt duse la vândut.

*Sfântul Vasile*, ca și Crăciunul, este aliment sacru, poartă numele unei divinități. Are forma de opt, se pune la iconă.

*40 de sfinți*, pregătiți cu prilejul sărbătorii omonime, sunt legați de cultul morților, întruchipându-i pe cei 40 de sfinți. Totodată, poartă conotații solare, marcând echinocțiu de primăvară. Preparați din făină și unși cu miere sau zahăr, sfințișorii sunt sfințiți la biserică, apoi dați de pomană. Este evidentă semnificația agraro-augurală de promovare a fertilității în practica de a fi pus un sfânt în coarnele plugului. „Când porneau boii la plug, puneu în cornul bouului un sfânt, să-i ajute Dumnezeu la arat”<sup>35</sup>. Se puneau sfințișori pentru consumare și în *straista* bărbaților care se duceau la arat în această zi.

*Pasca* este un aliment sacru, cea mai importantă coptură, deoarece și Paștele este *sărbătoarea sărbătorilor*. Se prepară din făină albă de grâu, la care se adaugă lapte, unt, ouă, cuișoare, scorțișoară, șofran etc. Forma tradițională este cea rotundă și, spre deosebire de cozonac, nu este înaltă. Pasca este împodobită împrejur cu împletituri din aluat, la mijloc se pune împletitura în formă de cruce, simbolizând crucea pe care Iisus Hristos a fost răstignit. Între împletituri se pune brânza de vaci unsă cu gălbenuș de ou. Este sfințită de rând cu alte alimente, căpătând astfel valoare apotropaică și purificatoare. Este consumată în zilele de Paști de membrii familiei pentru revigorarea forțelor. Din pasca sfințită se dă, de asemenea, la păsări și animale.

*Nafura* (anafura) – pâine sfințită, primită după liturghie. Prin consacrare religioasă capătă puteri apotropaice și purificatoare, se consumă înainte de mâncare. Nafura, pusă împreună cu agheasmă la rădăcina mătrăgunei scoase din pământ pentru leac, este considerată de etnologi un dar alimentar oferit pământului ca răsplată pentru darul primit din partea divinității Pământ sub forma plantelor spontane<sup>36</sup>.

*Pupăza* – aliment ritual ce reprezintă această pasăre, se înmânează de pomană doar fetițelor care umblă cu uratul și semănatul de Sfântul Vasile: „La fete le dădeam pupeze cu capici într-însa, da la băieți colaci rotunzi. Le puneam ochi de chiperi negru, coada o tăiam. Așa-i obiceiul rămas din bătrâni. Se dă de pomană de sufletul celor morți”<sup>37</sup>.

*Hulubii* – se coceau la Sfântul Vasile pentru a fi înmânați de

<sup>35</sup> Inf. Iosif Bărgan.

<sup>36</sup> Ofelia Văduva, *Magia darului*, p. 116-117.

<sup>37</sup> Inf. Marfa Bărgan, n. 1926.

pomană copiilor urători, mai ales băieților.

*Colacii.* În cazul obiceiurilor integrate ciclului calendaristic, amintim colacii oferți colindătorilor și urătorilor ca răsplată pentru mesajul adus. În viziunea unor autori, colacii oferți la sărbătorile ce marchează trecerea, regenerarea și înnoirea timpului sunt destinate divinității precreștine sau creștine<sup>38</sup>. *Colacul* pregătit de fată și destinat flăcăului care „a scos-o la joc de Crăciun” comportă semnificații premaritale. Cei mai frumoși colaci erau consumați de fete și flăcăi la jocul de Sfântul Vasile, „ca să aibă în anul care vine noroc”. Colacii înmânați la marile sărbători de înnoire a timpului (Crăciun, Anul Nou, Paști) de către fini nănașilor și de copii părinților fac parte din categoria darurilor cu semnificație de respect și menținere a relațiilor de rudenie. Aceleași legături erau simbolizate de oferirea colacilor moașei la Paști, când se consemna *Ziua moașei*. La primul Paște după nuntă, finii înmânează nașilor *colacii de cununie* cu ouă roșii și alte daruri. „Obiceiul reprezintă o semnificație demnă de toate aprecierile pentru viața morală și socială a poporului nostru. Obiceiul se întâlnește numai la români”<sup>39</sup>. Colacii se înscriu în complexul de asigurare a fertilității pământului. Astfel, *colăcelul cu vargă*, pus în coarnele plugului la începutul lucrărilor agricole, avea o influență benefică asupra fertilității și rodniceii pământului. „De sfinți era obiceiul de a pune colac cu vargă în coarnele plugului și ziceu să fie anul bun, roditor”<sup>40</sup>.

În obiceiurile legate de nașterea copilului, *colacii de prins cumătrii* sunt o garanție din partea celor invitați că vor fi nași: „Dacă o primit colacii, înseamnă că botează. Omul care se prinde cumătru taie din colacul adus o bucată și împreună cu făină, sare, busuioc și un bacșiș, chipurile în locul la colac, dă înapoi să aibă copilul lapte de la mamă”<sup>41</sup>.

*Colacii de cumătri*, înmânați cumătrilor mari la cumătrie, consfințesc legăturile de rudenie spirituală între fin și naș. Este cunoscut obiceiul ca o bucată din *colacii de prins cumătrii* și din *colacii de cumătrii* să fie întoarsă *pentru copil*, ceea ce pecetluiește legătura spirituală între donator și primitor, adică între naș și fin<sup>42</sup>. În același context, semnalăm practica când viitorul naș deșartă vinul adus de tatăl copilului și umple gârfa cu vin de al lui „să meargă cu plinul”.

<sup>38</sup> Ofelia Văduva, *Magia darului*, p. 111.

<sup>39</sup> Petre Ștefanucă, *Folclor și tradiții populare*, vol. II, Chișinău, Editura Știința, 1991, p. 146.

<sup>40</sup> Inf. Vasile Miron, n. 1912.

<sup>41</sup> Inf. Alexandra Mămăligă, n. 1949.

<sup>42</sup> Ofelia Văduva, *Magia darului*, p. 84-85.

*Pupăza babei* – întruchipează copilul în obiceiurile legate de naștere: „Pupăza o făceau cu cap, era frumoasă, cu moț, mânuță, chișioruț, o îmbrobodei, jurai că-i copchilaș. Mai încoace, făceau o jămnă cu chip de copchilaș, lunguiață”<sup>43</sup>. La cumătrie, pupăza era așezată pe masă, pe patru furculițe, *de stătea acolo ca o cucoană*, fiecare participant la cumătrie înfigând în această pâine darurile în bani pentru moașă, „care era dăruită pentru împlinirea ritului – considerat de societate un act de ajutor care nu putea fi remunerat cu bani”<sup>44</sup>. Toate cumetrele apucau pupăza și ziceau: „Închinăm pupăza de la nepoțică/nepoțel” și cântau: „Vine moașa din grădină / Cu-n mănunchi de flori în mână / Și le dă pe la nepoate / Să nască la toamnă toate”. În mânarea solemnă a pupezei moașei semnifica scoaterea copilului de la moașă în schimbul acestei pupeze<sup>45</sup>.

Conotațiile magico-rituale ale pâinii sunt relevante în obiceiurile de nuntă. Intră în componența darurilor cu semnificație festivă. Schimbul colacilor între mire și mireasă, între socrii mari și mici simbolizează constituirea cuplului nou și alianța celor două familii. Colacii pentru nun semnifică respect și recunoștință. Prin înmânarea lor nunului, părinții miresei transmit nașilor dreptul la protectorat<sup>46</sup>. Semnalăm aici colacii care însoțesc pocloanele și actul solemn de întâmpinare a tinerilor, colacii de prins nunul, colacii pentru preotul care oficiază cununia tinerilor.

Gestica oferirii pâinii rituale asociază formule de urări de prosperitate și belșug în noua gospodărie. Colacul cu busuioc și lână roșie din cadrul *Colacului* (obicei desfășurat în cadrul nunții tradiționale luni după nuntă; denumirea obiceiului vine de la colacul care însoțea *vestea miresei*, purtată pe ulițele satului spre casa socrilor mici de către femeile din partea soacrei mari) comunică informația asupra purității miresei. Lâna roșie de la colacul mirelui și al miresei înseamnă apărarea contra *deochiului*, iar busuiocul dragoste și noroc. Alte conotații au fost comentate în studiile etnologice. Astfel, firul roșu este considerat un simbol al sângelui rezultat din imolarea unui animal pentru reușita acțiunilor umane<sup>47</sup>.

*Jămne* pentru meseni. Se coceau din făină bună, câte șase pentru

<sup>43</sup> Inf. Natalia Bărgan.

<sup>44</sup> Mihai Pop, *op. cit.*, p. 130-131.

<sup>45</sup> Varvara Buzilă, *op. cit.*, p. 94.

<sup>46</sup> *Ibidem*, p. 149.

<sup>47</sup> Ofelia Văduva, *Regăsind sacrificiul*, în „Revista de Etnografie și Folclor” (REF), tomul 44, nr. 1, 1999, p. 55.

fiecare masă. Prin anii '60 ai secolului al XX-lea, jemmele au fost înlocuite cu pâinea rotundă.

*Jămna miresei.* O ține mireasa sub pernă la *Iertăciune*. Ruptă pe capul ei, jemma are un sens dublu de propițiere. Gestul aruncării bucăților de jemnă în cele patru zări semnifică credința în valențele pâinii de a asigura prosperitatea și fecunditatea cuplului. Totodată, consemnarea bucăților rupte de către tineri asigură căsătoria lor.

*Jămna înjemănată* se mai numește *năframă* sau *masa tinerilor*. Este compusă din două jemme alăturate, simbolizând unirea mirilor, iar lumânările de cununie care ard în jemma înjemănată au rol de purificare, dar prezintă și un indiciu referitor la durata vieții celor doi, a cui lumânare va arde mai repede, acela va muri primul. De altfel, ca și stiblele de busuioc înfipite în jemma înjemănată înainte de a fi dată în cuptor. După nuntă este consumată în doi ca să fie toată viața împreună.

*Jămnele* de pe masa miresei și a mirelui. Ale miresei erau consumate la *Legătoare*, fiind tăiate și muiate în vin îndulcit cu zahăr (inițial cu miere): „La legătoare veneau femeile cu fuiuare pentru mireasă, treceau pe rând și gustau câte o bucățică de jemnă muiată cu vin dulce să aibă tinerii viață cu dulceață”<sup>48</sup>.

*Jămna* pentru cununie: „Rupeau câte o bucățică și azvârleau prin biserică când mergeau împrejur”<sup>49</sup>. La cununie preotul le dă de trei ori tinerilor și nunilor să guste vin dintr-un păhar și dintr-o bucățică de jemnă „în semn de amoare perpetuă și unire nedespărțită. Pâinea ne aduce aminte de plăcinta romanilor, fără care nu se încheia nici o căsătorie. (...) Căsătoriile sfinte și legitime erau numite «căsătorii cu pâine» pentru întrebuițarea pâinii de grâu”<sup>50</sup>. Colacii de înmormântare sunt destinați pentru biserică, pentru cei ce îndeplinesc funcții în cadrul ceremoniei, se asociază pomenilor. De menționat că preotului îi sunt dăruiți colaci ca răsplată pentru serviciile săvârșite în biserică și în cadrul ierurgiilor. De asemenea, colacii sunt duși la biserică ca jertfă la zilele sfinților din calendarul bisericesc. Este un obicei obligatoriu în scenariul sărbătorilor tradiționale.

Colacii fac parte din pomenile alimentare destinate divinității și strămoșilor. Oferite în obiceiurile de înmormântare și în cele legate de cultul morților, aceste pomene sunt însoțite de lumânări aprinse, care au

<sup>48</sup> Inf. Anica Bărgan, n. 1909.

<sup>49</sup> S. Fl. Marian, *Nunta...*, p. 317.

<sup>50</sup> Ofelia Văduva, *Magia darului*, p. 121.

valențe de curățare și apărare<sup>51</sup>. În contextul ritual al înmormântării, pâinea se deosebește printr-o diversitate de forme și denumiri.

*Colaci la năsălii*, cei mai mari colaci, se fac șase. Revin groparilor.

*Pomană*. Termenul desemnează pâinea din două vițe, în formă de cruce, care însoțește cele mai bune obiecte dăruite neamurilor apropiate în ograda defunctului. Denumire dată prin extensiune semantică.

*Crestata*. Are aceeași destinație.

*Nouă colăcei*, împlețiți în două, îi duce un băiețel înaintea mortului; la biserică lasă opt, al nouălea îl ia el după prohod.

*Colacul de panișidă* are o formă deosebită, fiind împodobit cu mai multe împletituri; se coc trei, unul la covățică, unul pentru biserică și altul rămâne acasă.

*Covățica*. Termenul are sensul de colac dus la biserică, înaintea mortului, cândva pe o covățică de lemn.

*Șiurul dinaintea oaselor*. Se ridică de a *triiza* și de a *nouza* întru învierea morților. Poartă denumirea ciurului utilizat în industria casnică la prelucrarea cerealelor. În acest vas se pune, peste un prosop, nouă *crestăți* sau nouă *hulugheși*. În prezent, ciurul nu mai este folosit, dar termenul, prin extensiune semantică, a căpătat sensul de colac care a înlocuit *hulugheii* de cândva.

*Jămna* are formă rotundă, împletită frumos. Se coc câte patru sau șase și se pun în colțuri pe cele două mese care se dau de pomană: masa pe picioare și masa pe pământ. Inițial, masa pe pământ se dădea de pomană pentru copiii mici, motivația fiind că ei nu ajung să mănânce la masa înaltă și rămân flămânzi<sup>52</sup>.

*Scara*. Pâine rituală în formă de scară; se pune în pomul mortului ca să ajute sufletul celui mort să urce la cer. Cu ani în urmă *scara se pune la copil, nu la bătrâni*. *Că bătrânul se suie singur, da copilul trebuie să se suie pe scară*<sup>53</sup>.

*Hulubul*. Semnificația mitică a hulubului, conform căreia această pasăre întruchipează sufletul celui decedat, a ajuns până în zilele noastre. Potrivit credinței care spune că hulubul facilitează trecerea defunctului din lumea aceasta în cealaltă, se prepară trei hulubași care se înfig în pomul dus la cimitir și înmănat peste groapă.

*Colacul cu vargă* este dăruit participanților la praznicul de după înmormântare.

<sup>51</sup> Varvara Buzilă, *op. cit.*, p. 197.

<sup>52</sup> Inf. Varvara Jardan, n. 1894.

<sup>53</sup> *Ecleziasticul*, 31, 27, 28.



*Colacul cu punte*, însoțește podișoarele și alte piese dăruite de pomană.

*Colac de dat în mână*, sintagmă răspândită în sat, prin care se înțelege colacul ce se dă de pomană pentru sufletul răposaților la toate sărbătorile morțești.

*Colacul în pomi*; se înfig trei pe fiecare creangă.

Se cuvine acum să menționăm *colacii de sănătate* oferiiți cu diverse prilejuri, cum ar fi: onomastica, zilele de naștere, hramul casei, sfințirea fântânii și a casei. La sfințirea casei se dau invitațiilor colaci de sănătatea celor din casă și de sănătatea părinților, dacă sunt în viață. Se mai pregătesc doi colaci *la ridicat*: unul pentru sănătate, cu flori din aluat, și altul *morțesc*, fără flori. În patru colțuri ale casei se pune câte un colăcel cu lumânare pe un podișor și se dă de pomană. La Sfântul Gheorghe și Sfântul Andrei se dau colaci, de rând cu alte alimente, pentru sănătatea animalelor.

*Vinul*, simbol al bucuriei și belșugului. Nici o masă rituală sau de sărbătoare nu are loc fără prezența lui. În Vechiul Testament sunt menționate calitățile vinului: „Vinul este pentru om apă dătătoare de viață, dacă îl bea cu măsură”<sup>54</sup>. În Euharistie reprezintă sângele sfânt al lui Hristos. Cu ani în urmă se considera păcat mare *să faci vin cu apă*. Ca să nu iasă vinul cu apă, via nu se culegea pe rouă. La nuntă și cumetrie semnifică prosperitatea, fericirea. La *Legătoare*, nuna dă cu vin pe capul miresei. Spre finele nunții, socrii mari, îmbrăcați în cămășile albe dăruite de mireasă, sunt stropiți cu vin din abundență. Acest moment ne amintește de obiceiul atestat de Platon în *Legile*: „Tracii beau vin neamestecat (cu apă), atât femeile, cât și bărbații, și îl împrăștie pe hainele lor, socotind că este o deprindere frumoasă și aducătoare de fericire”<sup>55</sup>. Chiar și în cadrul obiceiului postnupțial *Calea primară*, denumit *Mânzul*, mânzul adus în casă este stropit cu vin, ca să nu facă tinerii *mânz*, adică să nu fie supărări. În legătură cu aceasta, conotațiile augurale ale vinului sunt evidente și în practica de a stropi cu vin pentru noroc *vita la târg de cel care o cumpără și de cel care o vinde*.

Vinul este înmănat și băut după anumite reguli. Păhăruțul (numaidecât plin *ca să nu moară cu ochii deschiși cel cărui i se toarnă*) este dat cu mâna dreaptă, după mersul soarelui, dacă sunt mai mulți

<sup>54</sup> Romulus Vulcănescu, *Mitologia română*, București, Editura Academiei Române, 1985, p. 559.

<sup>55</sup> Adrian Fochi, *Datini și eresuri populare de la sfârșitul secolului al XIX-lea*, București, Editura Minerva, 1976, p. 21-22.

oameni. Codul gestual impune a săruta, în semn de respect, mâna părinților, celor mai în vârstă și nănașilor. Se sărută mâna numai când vinul se dă de sănătate. Acțiunea vinului este eficientă dacă gestului ritual i se alătură și formula rituală: „Cinstește un pahar de vin de sănătatea...” sau „Ja un pahar de sufletul...”. Vinul, înainte de a fi băut, este urat, ceea ce amplifică valențele sacre ale lui. După cum este bine cunoscut, vinul nu se lasă în pahar, ci se bea tot, „până la fund, că nu e bine să lași răul în pahar”. Iată de ce mirii, la *Iertăciune*, fiindu-le contraindicat consumul alcoolului în noaptea nunții, gustă puțin din vin, restul îl aruncă peste cap, iar păhăruțele le pun în buzunar „să se ducă binele înainte și răul înapoi”. Din practicile dispărute din scenariul nunții semnalăm câteva, cum ar fi: stricatul garafei, primită de la mireasă și din care au cinstit flăcăii mirelui și ai miresei în cadrul obiceiului *Vulpea*, de tărașii (stâlpii) de la poartă la sosirea nunții la casa mirelui, „ca să nu fie rău în gospodărie, să se ducă răul, să nu fie bucluc între miri”. La cununie, preotul le dă tinerilor să bea tot vinul din pahar „să nu rămână răul”. La jocul mirilor participau numai flăcăii și fetele. Mirele și mireasa se prindeau în joc cu câte o garafă cu vin din care cinsteau câte puțin fetele și băieții. Au dispărut obiceiurile de cumpărare – vânzare a miresei, obiceiuri numite *Praporul* și *Vulpea*, în care vinul era considerat drept răsplată pentru trecerea miresei dintr-o familie în alta sau dintr-un sat în altul.

Valențele rituale ale vinului sunt relevante și în riturile de înmormântare. *Apaosul* (vinul sfințit) turnat pe trupul mortului la groapă și pe mormânt la Blajini simbolizează sângele vărsat de Mântuitor. Din apaos beau rudele apropiate ale defunctului. Apaosul de la Blajini nu se bea. Cel de la sâmbetele morților se dă de pomană.

Vinul băut la sărbătorile de primăvară este destinat întăririi sănătății: vinul băut la Sfântul Gheorghe, la 40 de sfinți și la Rusalii *adăvăsește* sângele, adică întărește puterea omului pentru lucrările de vară. „Se fac petreceri la iarbă verde cu vin roșu cu pelin, spre a le merge bine peste an, vor avea sânge mult și vor fi sănătoși tot anul”<sup>56</sup>. Atât în medicina populară, cât și în descântece, vinul fiert cu anumite buruiene sau amestecat cu alte alimente este utilizat ca fiind bun de leac contra bolilor și a farmecelor.

*Carnea* este nelipsită de la mesele ceremoniale, cu excepția celor din timpul posturilor. Simbolizează abundența și prosperitatea. Întărește

<sup>56</sup> Ion Ghinoiu, *Vârstele timpului*. Curente și sinteze, București, Editura Meridiane, 1988, p. 123-127.

organismul uman și *dă putere de lucru*. Sfințită la biserică, prin slujbe religioase, devine sacră. Carnea consumată la marile sărbători (Crăciun și Paști) este obținută prin sacrificii rituale de animale. Practica rituală de sacrificare a porcului la Ignat sau în ajunul Crăciunului (în satul Brătuleni porcul era sacrificat în dimineața zilei de Crăciun) este străveche și simbolizează moartea și renașterea ciclică a vegetației și a divinităților agrare (Osiris la egipteni, Demeter la greci)<sup>57</sup>.

*Mielul*. Tradițional pentru masa rituală de Paști se pregătește mielul fript conform obiceiului descris în Vechiul Testament: „Jertfa arsă pe foc, întru miros de bună mireasmă Domnului”<sup>58</sup>. Pentru creștini, mielul de lapte simbolizează animalul sacrificat cu ocazia Paștelui, fiind astfel eliberați, precum Israel din Egipt, prin sângele unui miel, Iisus Hristos. Ioan Botezătorul, văzându-l pe Hristos, a spus: „Iată mielul lui Dumnezeu, Cel ce ridică păcatul lumii”<sup>59</sup>.

*Găina*. Purtătoare de valențe sacrale este găina sfințită la Paști. Sacre sunt considerate și oasele rămase: „Se sfințește o găină, oasele nu trebuie aruncate, se îngroapă sub treucă. Dacă vine cineva, nu-i servit cu găină sfințită. Numai cei de casă o mănâncă”<sup>60</sup>. Pentru nuntă sunt *rumenite* trei găini: pentru nun, mire și mireasă. Cu ani în urmă, găinile erau înmânate nunului și mirelui la masa mică, organizată de socrul mic. Odată cu simplificarea scenariului de nuntă, obiceiul a fost transferat în cadrul mesei mari. Găina oferită nunului, care garantează durabilitatea noii familii, simbolizează un sacrificiu înfăptuit, având la rădăcini „credințele axate în jurul ideii că orice creație umană (o construcție, o căsătorie), pentru a dura, trebuie fondată pe un sacrificiu”<sup>61</sup>. Atât găina mirelui, cât și a nunului, sunt consumate de către meseni, crezându-se în valențele ei benefice. Din aceste găini se întoarce o bucată femeii care le înmânează, pentru ca ea să o împartă bucatăreselor. Găina miresei, simbol al abundenței și fecundității, este consumată de miri: „Se pune în sofca miresei cu cele șase jeme, o mănâncă numai ei doi ca și jămna înjemănată. Oasele le îngroapă în beci ori în alt loc, ca să nu le găsească câinii, să nu se mănânce ca câinii”<sup>62</sup>. În riturile funerare, găina se dă peste

---

<sup>57</sup> Hans Biedermann, *Dicționar de simboluri*, vol. I-II, București, Editura Saeculum I. O., 2002, passim.

<sup>58</sup> *Leviticul*, 1, 1-17, *Numerii*, 28, 2.

<sup>59</sup> *Ioan*, 1, 29.

<sup>60</sup> Inf. Ecaterina Miron, n. 1921.

<sup>61</sup> Ofelia Văduva, *Magia darului*, p. 124.

<sup>62</sup> Inf. Maria Tofănică, n. 1924.

groapă, fiind considerată de bun ajutor sufletului pe ceea lume. Găina, pentru rosturile ei benefice, trebuie ocrotită. Se crede că, dacă intră hoțul în găini, „nu-ți merge la păsări. Dacă mor păsările, tai la Paști o găină, o prăjești și o sfințești și oasele le îngropi unde dorm păsările”<sup>63</sup>. De *Ziua Găinilor* (de Spolocanie) se dă vin și colac de sănătatea lor. În același scop, în ziua de *Foca*, se dă un pui. Ca să cadă cloști cât mai multe se fac găluște în ajunul Crăciunului. Pentru sporul păsărilor, „paiete de la Iordan, care stau sub picioarele popii, se pun la icoane până în Postul Mare, apoi se pun în cuiabar să cadă găinile cloști. Și la cloști se pun să iasă puii buni”<sup>64</sup>. Este cunoscut obiceiul de a aduce din pădure cât mai multe flori (brândușe, clopoței, brebeni și viorele) pentru a spori numărul puișorilor.

*Cocoșul* este înmănat ca dar la nuntă cu formula: *Primește un cucuș să ai băiet*. În riturile funerare este înzestrat cu rosturi apotropaice. Se dă peste groapă, o dată cu găina, ca însoțitor și apărător al răposatului în lunga sa cale spre lumea de dincolo. Nu se mănâncă carnea de cocoș la Paște. Contraindicația este legată de legenda creștină despre minunea cocoșului fript.

*Vrabia*. Deși în mitologia populară această pasăre are o aură depreciativă<sup>65</sup>, în tradiția satului carnea ei, coaptă pe cărbuni, constituie prima bucată simbolică după postul Crăciunului, consumându-se ritual în ideea ca să fie ușor la lucru precum este această pasăre. De menționat că aceeași semnificație o are carnea de hulub și găină. „Noi ne înfruptăm cu carne de vrabie ori iepure, că dacă mănânci întâi de porc, atâtă vara ești greoi, dacă mănânci de vrabie, ești ușor la lucru”<sup>66</sup>.

*Peștele* este simbolul primilor creștini. Iisus Hristos a mâncat pește după înviere<sup>67</sup>. Se mănâncă în post doar în zilele de dezlegare. Este inclus în hrana rituală de Paște pentru sănătate. Peștele viu este utilizat în practica magică, se dă pe la gura copilului *ca să vorbească degrabă*, rostindu-se: *Peștele muștește, copilul vorbește*.

*Oul*, simbol universal al nașterii, al reînnoirii naturii și vegetației. Reprezintă Creatorul lumii. Oul de Paște, substituit al divinității primordiale, este ciocnit și consumat sacramental în noaptea Învierii. Este un act ritual, care consemnează ofranda Mântuitorului.

<sup>63</sup> Inf. Ecaterina Miron.

<sup>64</sup> Inf. Gheorghe Vitoroi, n. 1909.

<sup>65</sup> Mihai Coman, *Mitologie populară românească*. vol. II, *Viețuitoarele văzduhului*, București, Editura Minerva, 1988, p. 33.

<sup>66</sup> Inf. Gheorghe Crudu, n. 1935.

<sup>67</sup> Luca, 24, 42.

Făcând parte din ofrandele pentru morți, oul simbolizează reînnoirea și nemurirea. Ouăle pentru sacrificiu sunt alese la mijlocul Postului Mare, *Niezu păreții*, în ziua de *Tânda*. Femeile *cată ouăle de bănuț*, cele cu *rod* sunt puse sub cloșcă, iar cele fără rod se lasă pentru Paști. Datorită credințelor populare în virtuțile benefice ale oului, acest aliment este utilizat în mai multe obiceiuri. Se pune în scaldătoarea rituală după botez a copilului, *să fie sănătos împrejur ca oul*. La înțârcarea copilului, printre obiectele puse în fața lui, se numără și oul; dacă copilul alege oul, va fi *mâncăcios*. Tinerilor căsătoriți li se dă pentru consum un ou, *să mănânce dintr-un ou ca să trăiască bine*. Cu ou roșu și alb se spală pe față în zorii zilei de Paști *să fii sănătos și rumen*. Semnalăm și credința în forțele negative ale oului. Se crede că în oul *părăsit* sunt concentrate forțele malefice, din el poate apărea lucrul rău. „Dacă un om vre să se îmbogățească, ține un ou părăsit subsuoară nu știi câte luni, acel ou îi cu lucru rău. Dacă găsești un ou părăsit îl arunci peste casă, că nu-i bine să-l ții în casă”<sup>68</sup>. Referindu-se la acest subiect, folcloristul T. Pamfile sublinia credința potrivit căreia pasărea respectivă a făcut acest ou în urma unui pact cu diavolul<sup>69</sup>. Credința despre forțele malefice ale oului o regăsim la mai multe popoare<sup>70</sup>.

*Laptele* este dătător de viață și sănătate. Valențele de purificare și fertilizare ale laptelui sunt evidente în practica uzitată de tinerii căsătoriți, care atunci când vin de la cununie, beau amândoi lapte dintr-un pahar. În sâmbăta Duminicii Mari, laptele în combinație cu tocmăgeii de casă se dă de pomana copiilor *chierduți*. La *prins cumătri*, viitorii nași transmit o bucată de colac, sare și busuioc, aceste alimente constituind *mana* copilului; apoi, se dau înapoi ca să aibă mama lapte pentru copil. Înregistrăm mai multe practici magice de ocrotire a laptelui. La Sfântul Gheorghe se pun crenguțe de măceș în brazda de pe *tărașii* porții, „să se înghimpe strigoaicele venite să fure mana vacilor”. Laptele este asemuit cu izvorul dătător de viață: „Vasul în care ți s-a dat lapte numaidecât îl întorci cu puțină apă; cum nu sacă izvorul de la fântână, așa să nu sece laptele de la vacă”.

*Sarea*. Iisus Hristos i-a numit pe apostolii săi *sarea pământului*<sup>71</sup>.

<sup>68</sup> Inf. Vera Mititiuc.

<sup>69</sup> Tudor Pamfile, *Mitologie română*. vol. I. *Dușmani și prieteni ai omului*, București, 1916, p. 81.

<sup>70</sup> Antoaneta Olteanu, *Personaje demonice în basme românești, rusești și ale altor popoare*, în REF, tomul 44, nr. 2-3, 1999, p. 164-165.

<sup>71</sup> Matei, 5, 13.

Simbolizează puritatea și apare alături de pâine în actele rituale. „Când pleacă tinerii la cununie, mama miresei azvârle pâine și sare în urma lor. Se spune: cu pâine și sare; da se dă numai colacul, că sarea-i în pâine”<sup>72</sup>. Sarea sfințită la Paști se toarnă în fântână la sfințirea ei.

*Apa.* În Vechiul Testament este, mai presus de toate, simbol al vieții, simbol universal de fecunditate și fertilitate. În diverse practici magice este utilizată apa neîncepută, care se aduce în zori de la fântână. Acțiunea magică devine pe deplin operantă datorită semnului magic al tăcerii: *nu vorbești cu nimeni în drum spre fântână și înapoi spre casă*. Mai ales apa neîncepută descântată, fiind băută, asigură vindecarea bolilor. Agheasma este tămăduitoare de orice boală, se bea pe nemâncate, ca să sfințească și să purifice trupul și sufletul. Pomana cu apă este o prezență constantă în obiceiurile de înmormântare și de pomenire a morților. Potrivit prescripțiilor moștenite, fiecare pomană ar trebui să fie însoțită de un vas cu apă, pentru că *apa este mai primită decât vinul*.

*Mierea.* Încă din cele mai vechi timpuri a fost considerată aliment sacru pentru hrana și băutura zeilor. Este prezentă în mai multe acțiuni rituale datorită conotațiilor de bun augur, purificatoare și fertilizatoare. În acest sens, semnalăm acțiunea rituală din complexul ceremonial al *Legătorii*, când cei prezenți gustă câte o bucăciță de jemnă înmuiată în vinul îndulcit cu miere. În ziua de Sfântul Ilie, mierea, consumată cu castraveți, constituie mâncarea rituală.

*Fructele.* Unele fructe sunt consumate numai după ce sunt sfințite și date de pomană (cireșele la Duminica Mare, perele la Sântilie, merele și strugurii la Probajne). Se crede că e păcat să guști fructele înainte de a sacrifica din ele la anumite sărbători din calendarul bisericesc. Se presupune că inițial aceste ofrande au fost destinate unor străvechi divinități vegetale, înlocuite apoi cu sfinți și evenimente creștine, finalitatea gestului fiind cea de a căpăta bunăvoința puterilor cerești și a strămoșilor<sup>73</sup>. De Sfântul Ioan, Tăierea capului sau Sfântul Ioan cap tăiat, „nu este bine să se mănânce fructe rotunde, care seamănă cu un cap, precum: merele, perele, nucile (...) strugurii negri”<sup>74</sup>.

*Mărul* apare în pomul de înmormântare, fapt care ar indica că mărul a fost „imaginat, în vremurile vechi ca substitut al individului sau ca echivalent simbolic al omului în lumea vegetală”<sup>75</sup>.

<sup>72</sup> Inf. Ecaterina Miron.

<sup>73</sup> Ofelia Văduva, *Magia darului*, p. 109.

<sup>74</sup> Tudor Pamfile, *Sărbătorile la români*, București, Editura Saeculum I. O., 1997, p. 166-1967.

<sup>75</sup> Ion Ghinoiu, *Vârstele timpului...*, p. 224-225.

*Usturoiul.* Pentru a dobândi valențe purificatoare și protectoare, usturoiul este semănat toamna până la Sâmedru. În seara Sfântului Andrei se mănâncă usturoi și se ung cu el ușile, ferestrele, coarnele vitelor, ca să fie apărați de *cel rău*. Iar usturoiul utilizat în ceremonialul ritual, denumit *Păzitul usturoiului* (sărbătoare nocturnă a tinerilor necăsătoriți), căpăta atribuții augurale: consumat la finele distracției de tinerii participanți, urma să le aducă dragoste și noroc.

*Ceapa.* Se dă de sufletul celui pe care-l visezi. Cea verde, cu cozi, intră în componența pomenilor de la *Udatul teiului* (a doua luni de la Duminica Mare).

*Nucile.* Se dau de pomană celor care umblă cu uratul la Anul Nou. Miezul de nucă se folosește la prepararea colivei. Se face colivă numai din nuci întregi. La cununie, nucile se azvârl în biserică, când merg împrejur; le strâng de pe jos, că-s bune de dragoste, ca și jemna miresei. Se pun în pom la mort. Sunt folosite contra *roșcilor* la copiii mici. Forța magică a nucii este amplificată prin acțiunea furtului: „Femeia fură o nucă din pomul mortului, să n-o vadă nimeni”.

*Untdelemnul.* Ulei sfințit la anumite sărbători. Este bun de leac contra speriatului. Se pune în „șipuri mititele la temelia casei în cele patru colțuri”.

Din cele expuse mai sus, se decupează două fațete esențiale ale sistemului alimentar: pe de o parte, persistența structurii de bază a hranei, alcătuită din roadele locale, dobândite pe pământul satului (cerealele, legumele, fructele, produsele animaliere); pe de altă parte, orientarea spre nou. Deși alimentația este considerată un domeniu cu cele mai lente schimbări, totuși surprindem dinamismul transformărilor care au avut loc pe parcursul deceniilor în raport cu posibilitățile economice ale populației. Este evidentă păstrarea, conservarea și transmiterea de-a lungul timpului a sistemului de alimentare. Multe din preparatele culinare cunosc o perpetuare de la o generație la alta, cum ar fi: pâinea rituală, coliva, găluștele, plăcintele, bucatele din carne, ouăle, vinul, apa etc. Predilecția satului pentru anumite rețete culinare și produse alimentare ține de respectarea prescripțiilor dictate de tradiție, chiar dacă mesajele și semnificațiile unor practici nu mai sunt cunoscute. Perenitatea în contemporaneitatea rurală a alimentelor, meselor ceremoniale și rituale este explicată de existența unui fond de credințe și practici foarte vechi. Relevante în acest sens sunt obiceiurile de înmormântare și cele legate de cultul strămoșilor, care au ca suport credința în viața de dincolo, mentalitatea tradițională pătrunsă de respectul, grija și datoria față de cei

plecați în lumea celor dreți. În contextul moralității rurale este foarte importantă și imaginea de bun creștin. De aici numărul mare de practici cunoscute sub numele de pomeni.

Evident, astăzi, în cutuma alimentară se integrează noi feluri de bucate, noi rețete de pregătire a hranei cotidiene, cât și de sărbătoare. De notat că la prepararea lor se utilizează, în linii mari, produsele autohtone. Tendința de adaptare la ritmul culturii alimentare urbane se observă începând cu anii '70-'80 ai secolului al XX-lea, o dată cu îmbunătățirea situației materiale a țăranilor, pe atunci colhoznici. Cantitativ, mesele ceremoniale și rituale au devenit mai bogate. În meniul de sărbătoare au apărut copturile, tortul, biscuiții, bomboanele, bucatele din pește, salatele de legume, maioneza, șampania, coniacul etc. În cazul meselor din cadrul practicilor funerare, asortimentul bogat și variat al meselor este îndreptățit într-o oarecare măsură, de obiceiul moștenit din bătrâni de a aduna cât mai multă lume care să bea și să mănânce de sufletul morților. Nici ospetele prilejuite de marile sărbători calendaristice nu trec limita bunei cuviințe. Masa mare din cadrul nunțurilor tradiționale constituia un loc foarte important de desfășurare a mai multor practici ceremoniale și rituale. Dominantă era pâinea rituală, purtătoare a atâtor conotații magico-rituale, simbol al bunăstării și sănătății, al constituirii noului cuplu. Apoi vinul, cu semnificațiile de prosperitate, bucurie și fericire, era consumat cu multă cumpătare de toți mesenii. Felurile de mâncare, puține la număr, dar alese după tradiție, erau servite după închinatul banilor ca răspuns și mulțumire pentru ajutorul acordat tinerilor, dar și ca mijloc festiv de comunicare și de veselie. O dată cu reducerea și restrângerea obiceiurilor de nuntă, masa mare (cea mică organizată la mireasă nu se mai practică) se deosebește de cea clasică prin abundență, prin festivitate și solemnitate. Deseori, semnificația meselor *încărcate cu mâncare* este cea de evidențiere a nivelului de trai, a prestigiului social și de competiție: *ca la mine nu-i la nimeni*.

### Résumé

L'auteur présente l'alimentation dans la région centrale de la République de la Moldavie pendant le XX<sup>ème</sup> siècle. On présente la composition de base de l'alimentation: céréales, légumes, fruits, viande y compris le poisson. On décrit aussi l'alimentation journalière, rituelle et cérémoniale.