

Gheorghe Secheșan

Tradiții și obiceiuri culinare

Anei, cu dragoste

Motto I: Albă, grasă și frumoasă

*Nu este vorba despre o butadă aici, ci de o întregă filosofie de viață (așa cum sunt mai toate „zicerile” populare, ce conțin înțelepciuni care omului de azi îi scapă): dacă fata era albă (sau belă, cum îi mai spune în Banat, cu un slavonism încetățenit), înseamnă că respectiva divă era suficient de înstărită pentru a avea argați și a nu lucra ea însăși la câmp. Domnișoarelor de azi, care merg la saloane de bronzat (!!!), le-aș recomanda, în „lumina” celor spuse mai sus, o singură săptămână de prașilă, ori de adunat la fân, sau de secere. Garantez că s-ar alege cu un bronz care ar ține inclusiv până în „marea” sărbătoare a Revelionului. „Grasă” se referă la alt aspect, care ține tot de starea materială. Așa cum spuneam, alimentația tradițională era reglată de posturi (în acele perioade nu se mânca grăsime animală sub nici o formă, nici chiar ouă ori lapte (brânzeturi). Desigur, orice membru al colectivității, oricât de nevoiaș ar fi fost, își permitea un „festin” de sărbători (o impunea tradiția). Dar cei care nu erau avuți nu își puteau oferi o hrană prea consistentă nici în perioadele de „fruct” (adică atunci când era îngăduit consumul de grăsimi și proteine animale). Așa că acea fată care nici nu se ardea pe câmp, în dârdora lucrărilor de primăvară, vară și toamnă și, în plus, avea suficientă „cuprindere” materială pentru a mânca „gras” (firește, în termenele admise de rânduielile tradiției, așa cum am spus, atunci când posturile se sfârșeau), era considerată **frumoasă** în mod absolut.*

Motto II:1 – Domnule, dumneavoastră nu vă e rău dacă mâncați asta?

– Nu, domnișoară, mie mi-e rău dacă n-o mănânc.

Aceste cuvinte au fost rostite de Ghiță din Carașova, proprietar al unei colibe de pe Cheile Carașului. Într-o zi, în vreme ce el săpa pe țarină, o fată dintr-un grup de excursioniști i-a cerut permisiunea să

își facă o supă din plic, pe plita șpoiertului improvizat în fața casei, la care pregătea demâncarea soția sa, Maria: fasole cu ciolan și slănină afumată. Privind consternată și disperată la grăsimile care se zvârcoleau în „cinierul” lui Ghiță, tânăra a pus această întrebare: Nu vă supărați, domnule, dumneavoastră nu vă e rău dacă mâncați astea? La care Ghiță a răspuns: Nu, drago, mie mi-e rău dacă nu le mănânc.

INTRODUCERE

Potrivit lui Martin Segalen, „*societatea nu este, doar un **summum** de semne culturale, magice sau rituale, ci un caleidoscop, în care uneltele, cuvintele și fiziologiile se interpun unele în mijlocul altora, se lovesc, se încrucișează, se amestecă, **legând** multiple forme de interacțiune pe diferite scări spațiale și temporale.*”¹ Cu alte cuvinte, semiotica ne învață (în mare măsură, pe bună dreptate), faptul că lumea nu este altceva decât un sistem de semne, dar nu trebuie să uităm faptul că aceste semne „semnifică” *un ceva anume*. Or, tocmai acest *ceva* este interrelaționarea amintită mai sus. Un bun exemplu este **arheologia**. Arheologia este știința care se ocupă cu descoperirea artefactelor, a diferitelor obiecte din epoci istorice revolute. Într-o măsură oarecare, le și interpretează. Dar numai parțial, căci *arheologia* nu poate reface viața, existența propriu-zisă, așa cum au fost ele odinioară. Mai cu seamă referitor la epoci foarte îndepărtate din perioadele de început ale apariției (și dezvoltării) omului, noi nu ne putem face decât o *părere*, o *imagine aproximativă* despre cele ce s-au întâmplat cândva. Întotdeauna există un coeficient de eroare, care constă tocmai în **relaționarea** individului cu obiectele, cu natura, cu ceilalți semeni.

În domeniul vast (și nou) al **antropologiei culinare** contează foarte mult relațiile omului cu ceea ce numim astăzi **mediul natural**: plantele, animalele, păsările, insectele etc.:

„*Așa sunt, de pildă, relațiile dintre ființele umane, dintre oameni și vegetale, dintre oameni și animale.*”²

¹ Martin Segalen, *Ethnologie, Concepts et aires culturelles*, Paris, Armand Colin, 2001, p. 99 (t.n.)

² Ibidem

De la începuturile sale, omul a fost într-o continuă căutare a **hranei**. În ultima vreme au început să apară preocupări în acest sens, dar foarte multă vreme preocupările de acest fel au lipsit cu desăvârșire. Antropologii (etnologii, sociologii, spuneți-le cum doriți) au fost întotdeauna mai preocupați de **locuințele „primitivilor”**, de felul în care se îmbrăcau, de relațiile între sexe și de cele parentale, de „arta primitivilor”, de gândirea, logica și de religia lor, decât de **ceea ce aceștia mâncău, de felul în care își preparau hrana, de modul în care o consumau**. Căci toate aceste aspecte nu numai că sunt unele dintre cele mai importante ale vieții și existenței omenești ci, credem noi, reprezintă chiar mai mult, și anume elucidarea veșniciei controversate: **ce este omul? este el o creație divină, ori reprezintă o evoluție a unor anumite specii de maimuțe antropoide?**

Problematica fundamentală a omului, de oricând și de oriunde, din totdeauna, și anume aceea a **procurării zilnice** a hranei, elucidează, credem, această problemă: dintre toate ființele de pe Pământ, numai **omul** este o ființă necunosătoare, nepricepută și neînvățată în această privință. Priviți albinele, care zboară din floare în floare și își aleg polenul numai de pe florile „bune”, transformându-l apoi în miere printr-o tehnică colectivă numai de ele știute.

Priviți haita de lupi care își adulmecă prada, cum o aleargă, cum o prind și cum o „împart”, potrivit „rangului” fiecăruia din cadrul haitei. Exemplele ar putea fi multiplicare la infinit, de la așteptarea neclintită a știucii printre vegetația apei și până la scormonirea mușuroiului de furnici, cu un băț, de către anumite specii de maimuțe, pentru a se înfrupta, apoi, din „minunata delicată.” Chestiune de „tehnică”, s-ar spune, și este interesant că mulți antropologi interpretează „evoluția” speciei umane și a relațiilor inter-umane tocmai din acest punct de vedere: *„Tehnicile intră în componența socialului, îi sunt indispensabile.”*³

³ Ibidem

Numai că „tehnică” înseamnă folosirea (inventarea și perfecționarea) uneltelor. Puțină lume s-a gândit la importanța uneltelor, de-a lungul istoriei, ori ele nu sunt altceva decât „instrumente” prin care omul relaționează cu natura, o asimilează. Istoria civilizației omenirii nu este altceva decât istoria instrumentelor cu care omul obține de la natură ceea ce dorește: „*grupul uman asimilează mediul de-a lungul acestei perdele de obiecte (unelte sau instrumente)*.”⁴

⁴ Ibidem, p. 100

ETNOLOGIE CULTURALĂ – ETNOLOGIE ECOLOGICĂ – ETNOLOGIE CULINARĂ

În contextul dezvoltării, astăzi, a antropologiei culturale, apar numeroase ramuri ale științelor antropologice; putem spune, în consecință, că antropologia este, actualmente, știința cu cea mai mare pondere, având rolul pe care îl avea filosofia în antichitate, filologia în secolul al XIX-lea sau matematica în sec. XX. Iată, spre exemplificare, câteva „ramuri” ale antropologiei: *antropologia arheologică* sau *arheologia*, *antropologia istorică*, *antropologia lingvistică*, *antropologia culturală*, *antropologia aplicată* etc. (există aproximativ 50 de științe antropologice, azi, în lume).

În afara unor preocupări sporadice și destul de nesistematizate, în antropologia românească (ea însăși aflată la începuturi, azi) aceste preocupări sunt destul de slab reprezentate. În cadrul preocupărilor de acest gen, este interesant de consemnat apariția unei noi orientări, și anume *antropologia ecologică*:

*„Antropologia ecologică se conturează ca ramură a antropologiei culturale, orientată către studiul relației complexe existente între oameni, în ipostaza acestora de creatori și purtători ai valorilor culturale, și mediul în care trăiesc. În timp, ideea conform căreia ar exista un contact permanent al oamenilor cu diferite elemente naturale, respectiv terenul, clima, speciile de plante și animale, a devenit o certitudine.”*⁵

Încă din cele mai vechi timpuri, oamenii au avut o relație de „cooperare” cu natura, dublată de una de transformare, de modificare. Bineînțeles că la început aceste „operațiuni” de intervenție directă asupra naturii erau minime,

⁵ Sorin Pribac, *Orientări și curente în antropologia culturală*, Editura Universității de Vest, Timișoara, 2004, p. 203.

aproape inexistente. În timp, însă, pe măsura perfecționării mijloacelor tehnice, omul a ajuns „să mute munții”, la propriu, construind baraje, transformând deșertul în grădini și, mai nou, datorită fenomenului de încălzire globală a omenirii, grădinile în deșert (de pildă, în România a apărut fenomenul deșertificării în anumite zone), desecând mlaștini etc. Evident că în cadrul acestui proces apar și modificări nu doar de natură ecologică, ci și socială, antropologică:

„Oamenii își pun amprenta asupra mediului iar, în acest context, antropologiei ecologice îi revine sarcina de a urmări căile și gradul de implicare al tuturor aspectelor de natură socială, economică, politică ori religioasă în procesul de interacțiune care se manifestă între om și mediu.”⁶

⁶ Ibidem

Ni se pare interesantă o incursiune în „istoria” ecologiei, precum și o discuție a termenilor. Vom fi, astfel, surprinși să aflăm că acest cuvânt desemna, la început, universul „domestic”, tot ceea ce era legat de *casă* și, prin extensie, tot ceea ce avea o referință oarecare la habitat. Așadar, ecologia nu se referea, la început, la relația omului cu mediul înconjurător, cu natura, ci la căminul acestuia.

Căminul semnifica, de fapt, la începuturi, vatra, locul pe unde se ridica fumul de pe locul special amenajat pentru prepararea hranei, într-o parte a casei, ori chiar în mijlocul ei. Centru al vieții familiale și economice, vatra a devenit un simbol atât de puternic, încât românii, de pildă, îi aveau pe zeii Iari, zeii căminului, care protejau această entitate culturală și religioasă. Universul omului arhaic pornea de aici, din „vatră”. Mai mult decât atât, fenomenul are și alte implicații, de natură ontologică. Oamenii, în trecut, „vedeau” natura înconjurătoare drept propriul cămin, propria casă:

„Etimologic, ecologia reprezintă „știința care se ocupă cu studiul interacțiunii dintre organisme și mediul lor de viață”. Stricto-sensu, termenul ecologie provine din greaca veche, unde echos înseamnă casă (cămin) și logos cuvânt, știință. Începând cu a doua jumătate a secolului al XIX-lea, ecologia este percepută ca studiu al formelor de habitat.”⁷

În timp, acest studiu s-a dezvoltat, au apărut noi științe preocupate de fenomen, și chiar obiectul acestor științe s-a schimbat, astăzi ecologia ajungând să însemne, pentru unii cercetători, chiar adaptarea omului la natura înconjurătoare. Este drept că acest lucru poate părea curios la prima vedere, dar nu este mai puțin adevărat faptul că acum oamenii, ieșiți din „sânul naturii”, nu se mai pot, adesea, re-adapta la ea. Astfel, un studiu sociologic din SUA a aplicat un experiment pe 1000 de voluntari din Germania, care au

⁷ Ibidem

acceptat să consume, timp de trei luni, doar hrană ecologică 100%, nemodificată genetic, ori prin amelioratori, coloranți, augmentatori și alte otrăvuri asemenea, cu care modernitatea ne-a obișnuit într-o asemenea măsură, până la a ne face dependenți. Rezultatul? Peste 80% dintre subiecți s-au îmbolnăvit, căci organismul lor s-a obișnuit cu multitudinea de produse de sinteză din alimente. Astfel că adaptarea la mediu reprezintă un domeniu extrem de important al antropologiei culturale, în general:

„Antropologii culturii întrebuințează termenul de ecologie culturală, o concepție doctrinară, care îi este atribuită lui Julian H. Steward, prin care se urmărește explicarea dinamicii sistemelor sociale, pornind de la modalitățile de adaptare ale acestora la mediu.

În repetate rânduri, demersurile teoretice și metodologice, specifice antropologiei ecologice, au fost puse pe seama ideilor enunțate de reprezentanții materialismului cultural, ori a explicării societății umane și implicit a culturii dintr-o perspectivă materialistă, considerându-se că societatea și culturalul reprezintă semnele adaptării la anumite condiții de mediu.⁸

Desigur, **antropologia ecologică** nu a apărut *ex nihilo*. Am fi, astfel, uimiți să aflăm că începutul disciplinei se situează undeva în zorii istoriei moderne a omenirii, în Grecia Antică. Iată câteva elemente privind istoricul. Mediul, în viziunea vechilor greci, influența nu doar modul de viață al omului, ci și ideile sale filozofice, sociale, întreaga ontologie, cu alte cuvinte. Preocupările anticilor au fost preluate de numeroși cercetători din Evul Mediu, astfel că ne putem da seama, astăzi, că „bibliografia ecologică” este destul de substanțială:

⁸ Ibidem

„Până la conturarea propriu-zisă a teoriei specifice antropologiei ecologice au existat, în gândirea universală, o serie de preocupări pentru studiul legăturilor existente între om și mediul în care trăiește, respectiv pentru modul în care mediul și condițiile geoclimatice, modificate de om, influențează creșterea culturii și dezvoltarea civilizațiilor.

*Astfel de preocupări au început să se contureze încă din Grecia Antică, de pildă la părintele medicinei, **Hipocrates** (cca. 460 – cca. 377 a. Chr.), care în lucrarea **Înrâuririle atmosferei, apei și așezării**, observase că civilizația se dezvoltă doar în contextul unor condiții climatice favorabile.*

*Pe de altă parte, influențat în foarte mare măsură de **Aristotel** – care considera că mediul influențează decisiv spiritul politic al oamenilor – în secolul al XVI-lea, **Jean Bodin** va dezvolta ideea, reușind să emită o serie de concluzii care din punctul de vedere al obiectivității științifice rămâne discutabil.”⁹*

Susținătorii, creatorii și promotorii antropologiei ecologice susțin ideea că mediul de viață este definitoriu pentru structurarea societății și a omului într-un anumit fel. Deseori, la noi, mai ales în zilele noastre, când încă nu am reușit, după decenii de libertate, să ne hotărâm care ne este drumul ce ne reprezintă mai bine, și după eșecul modelelor suedez, francez ori de altă natură, ne pomenim spunând, cu regret și oftat: „noi nu suntem nemți”, „asta merge la americani, nu la noi etc. Proverbialul fatalism românesc se va simți mai bine aflând că atât statutul fizic, cât și cel moral, social și, în cele din urmă, existențial, este determinat de...condițiile climaterice. Mai mult,

⁹ Ibidem

există antropologi care afirmă că până și...regimurile politice sunt determinate, într-un mod mai mult sau mai puțin direct, de climă:

„Mai precis, J. Bodin ajunsese să identifice trei zone climatice diferite care generează tipuri umane distincte.

Zona rece, septentrională, este populată de oameni viguroși din punct de vedere fizic, însă cu o gândire mai lentă, acestora, ca formă politică, fiindu-le specifică democrația.

În ținuturile sudice, calde, oamenii sunt predispuși pentru lenevie, sunt inteligenți însă mai mult pasivi din punct de vedere politic, iar ca formă de guvernare, poate fi întâlnit cu foarte mare frecvență despotismul.

Nu în ultimul rând, J. Bodin ține să aducă în discuție zona temperată, purtătoarea tipului uman rezultat din combinația perfectă dintre inteligență și progres tehnologic și pentru care se pretează monarhia ca formă de guvernare. Reiese perfect în evidență, în acest context, atitudinea pur europeanistică a gânditorului de secol XVI, fidel principiilor monarhiei dar mai cu seamă monarhului.”¹⁰

Evident, nu toți antropologii vor fi fiind de acord cu acest principiu (este drept, oarecum fatalist). Există cercetători, precum J. Toynbee, care spun că în afirmarea unei civilizații decisiv, hotărâtor, nu este altul decât elementul uman. Întreaga „evoluție” a societății omenești nu ar fi altceva decât un „răspuns”, colectiv ori individual, la factorii de mediu, cel mai adesea agresivi. Felul în care colectivitatea (colectivitățile) umane vor fi răspuns la aceste „semnale” devin definatorii, astfel, pentru un tip sau altul de civilizație:

„O viziune întru totul diferită, marcată de proverbiala (uneori doar teoretică) echidistanță și luciditate a istoricului neangajat politic este

¹⁰Ibidem, p. 204

propusă de Arnold J. Toynbee, cunoscut de altfel, și ca inițiator al teoriei provocare – răspuns. Autorul consideră că elementul primordial în construirea unei civilizații îl reprezintă factorul uman.

Oamenii au nevoie de un mediu ostil, neprietenos din punct de vedere geo-climatic, pentru a se mobiliza cu întreaga lor forță creatoare și inteligență în vederea construirii unei civilizații. Astfel, A.J. Toynbee conchidea: Nici rasa, nici mediul înconjurător, așa cum le-am înfățișat până acum, nu ne-au oferit, și nici măcar nu par a fi în stare să ne ofere, vreo cheie care să ne îngăduie să răspundem la problema noastră fundamentală. Anume: de ce această tranziție fundamentală în istoria omenirii a avut loc nu numai în anume regiuni specifice? (...)"¹¹ (s.n.)

Dezvoltarea culturilor și a civilizațiilor a dus însă, treptat, până în zilele noastre, la un alt tip de relație cu mediul. Dacă secole de-a rândul „rolul” omului, în această relație, s-a limitat strict la „îmblânzirea” naturii, iată că de vreun secol și jumătate factorul agresiv este chiar el, împinzind natura cu deșeurile poluante ale unei societăți industriale prin excelență. Mai mult (ori, mai bine spus, mai puțin) decât atât. Omul secolului XX a devenit un consumator, din ce în ce mai mult, în dauna producției, astfel încât, la începutul sec. XXI putem spune, „cu reală mândrie”, că omul consumă de 2,5 ori mai mult decât produce. Cu toată gravitatea faptului, răul acesta nu este nici pe departe cel mai mare, ci altul; consumul se referă nu doar la produse, obiecte etc., ci și la...civilizație. Omul modern nu numai că, actualmente, „consumă” civilizație (și aceasta, din ce în ce mai puțin), ci a încetat, aproape complet, să o mai producă; disperarea artiștilor de a atrage atenția asupra faptului că omul este, în primul rând, spirit, evoluție în gândire, în morală etc., iar nu un simplu *homo consomeus* reprezintă o insulă într-un ocean

¹¹ Ibidem, p. 204

dezlănțuit de strigăte ale reclamelor, ale firmelor, ale producătorilor, care ne invită, ne somează, ne șantajează, ne obligă să...consumăm și, firește, în cele din urmă, să producem...deșeuri:

„Ulterior, Fernand Braudel, în Gramatica civilizațiilor, întreprinde o analiză a ideilor propuse de A.J. Toynbee, referitoare la teoria provocare – răspuns, manifestând însă disociere de acestea: Omul civilizată al secolului XX a acceptat provocarea insolentă a deșerturilor, a regiunilor polare sau ecuatoriale. Or, în pofida unor interese indiscutabile (aur, petrol), nu a putut nici până azi să se înmulțească, nu a putut crea adevărate civilizații. Astfel, există provocarea, există răspuns – dar nu neapărat civilizație (...).”¹²

Așa cum am arătat, rolul mediului natural în crearea de civilizație este covârșitor (dacă nu cumva decisiv). Pe de altă parte, esențial în crearea (menținerea și chiar creșterea) unei civilizații este raportul individului (al colectivității) cu hrana, cu subzistența. Există o sumedenie de criterii prin care se decide nivelul, specificul, caracterul unei civilizații. De cele mai multe ori, este „uitat” un element esențial: hrana. Deși ea este un motor important (dacă nu cumva cel mai important) al „mersului înainte” al omenirii. Pentru subzistență au pornit războaie, pentru dobândirea hranei s-au alcătuit alianțe între imperii și s-au destrămat altele, ori au dispărut triburi, popoare și civilizații întregi. Istoria omenirii este, însă, și istoria creșterii populației. Ne vine greu astăzi să credem că Moldova, în perioada domniei lui Ștefan cel Mare (adică apogeul dezvoltării sale), avea „doar” patru sute de mii de locuitori, iar Țara Românească, în vremea lui Constantin Brâncoveanu, cinci sute de mii. În prezent, populația planetei este în continuă creștere și se estimează că, deși resursele de hrană ar fi suficiente, o bună parte va fi sortită, în ultimele decenii, subnutriției, ori chiar foametei. Deși resursele limitate ale planetei, spectru care îi speria în trecut pe specialiști, nu

¹² Ibidem

mai este o amenințare reală, neîndestularea tuturor celor care vor locui planeta în viitorul (foarte) apropiat este aproape o certitudine:

„O altă idee fundamentală de la care au pornit reprezentanții antropologiei ecologice este cea conform căreia, la nivelul fiecărei generații, numărul de indivizi e în creștere, însă asigurarea subzistenței pentru populație este dificilă ori imposibil de a fi atinsă, având în vedere resursele limitate pe care mediul geografic le oferă.”¹³

Astfel, în pofida creșterii nivelului de civilizație, al prelungirii speranței de viață (în comuna primitivă ea era de aproximativ 35 de ani, în vreme ce astăzi depășește cifra de 75 de ani), a tehnologiilor avansate de exploatare a resurselor naturale și de prelucrare a lor, în ciuda abolirii pedepsei cu moartea într-o mare parte a planetei, se pare că lupta pentru existență, pentru supraviețuire va fi în curând de o mare și reală actualitate:

„În virtutea acestui fapt, devine din ce în ce mai acerbă competiția dintre indivizi, în vederea supraviețuirii, din acest moment intervenind selecția naturală iar în final doar cei mai înzestrați din toate punctele de vedere vor fi capabili a asigura perpetuarea biologică și implicit culturală a comunității.”¹⁴

Desigur, există o relație strânsă între mediu și populație.

În legătură cu aceste aspecte au existat numeroase teorii, puncte de vedere, variante și păreri contra. Între acestea, un loc important a fost dobândit de antropologia ecologică, care încearcă să mute discuția de pe terenul teoriilor „pure” pe acela al relației omului cu natura înconjurătoare:

¹³ Ibidem

¹⁴ Ibidem

„Punctul de maximă dezvoltare al antropologiei ecologice a fost atins în preajma anilor 1950, datorită nemulțumirii față de teoriile rigide prin intermediul cărora se încerca explicarea schimbărilor culturale.”¹⁵

Orientarea antropologiei spre mediu, relația cu acesta și exploatarea sa de către om duce la „descoperirea” secretului lui Polichinnelle: cu cât resursele sunt mai bogate și mai sigure, cu atât creșterea populației este mai constantă și mai accelerată. Un cercetător al „evoluției” omenirii, de la începuturi și până astăzi, va observa, în mod clar, cel puțin două lucruri, de domeniul evidenței: în viața fiecărui trib, comunități, etnii, popor, există unul, sau mai multe alimente principale, importante, care „tronează” printre toate celelalte alimente consumate, în trecut și azi; așa, de pildă, populația nord-americană avea porumbul, chinezii au orezul, populațiile sedentare europene, grâul, pescarii, peștele, vânătorii, un anumit vânat (mistrețul, sau cerbul/căprioara etc.), păstorii, în principal, oaia, iar exemplele ar putea continua.

Un alt element, nu mai puțin important, se referă la „însoțirea” acestor alimente, esențiale pentru subzistență, de o serie de rituri, ritualuri, tabu-uri, cutume, ori pur și simplu obiceiuri, care le sacralizează, le scoate din sfera banalului, a cotidianului, introducându-le în cea a religiosului și, deci, a esențialului, a sacrului, cu alte cuvinte: *„Cercetările asupra populației Shoshone din Statele Unite ale Americii, o populație de vânători și culegători dependenți în foarte mare măsură în ceea ce privește subzistența, de resursele oferite de mediul înconjurător, demonstrează că densitatea*

¹⁵ Ibidem

populației este mai redusă în regiunile în care resursele naturale, necesare subzistenței, erau limitate.”¹⁶

Hotărât, un lucru este absolut limpede: orice cultură, tip de civilizație, fie ea și foarte simplă, este dependentă nu doar de sursele de hrană și apă, ci și de felul în care știe să le „organizeze”, să le „managerizeze”, cum am spune cu un termen actual. Pe de altă parte, de aici pornind, unii antropologi ai culturii (reconvertiți la antropologia ecologică) afirmă că atât descoperirea, cât și folosirea resurselor de hrană și apă sunt generatoare de cultură, pornind chiar de la rolul esențial pe care îl au în viața comunității. Se impune să deschidem aici o paranteză. Secole, milenii de-a rândul, omul a fost urmărit de spectrul foamei. În Evul Mediu perioadele de foamete alternau cu cele de molimă și arareori cu cele de „bunăstare”, anii buni în care recolta se dovedea îndestulătoare (nemașocotind și războaiele devastatoare). Doar în modernitate acest spectru a dispărut, pentru o bună parte a globului, dar nu și pentru alții. Chiar și pentru „aleși”, creșterea populației devine îngrijorătoare în ceea ce privește viitorul alimentației:

„În același timp, a fost preocupat și de urmărirea modului în care populațiile își administrează resursele de apă. Ideile sale privitoare la ecologia culturală au fost la fel de mult influențate și de o serie de studii întreprinse la diverse populații indigene din America de Sud. A redactat un manual al triburilor de indieni și, din punct de veder metodologic identifică trei etape în analiza specifică ecologiei culturale:

- a. descrierea resurselor naturale, precum și a tehnologiei folosite la extragerea și prelucrarea acestora*

¹⁶ Ibidem, p.205

- b. *identificarea modului de organizare a muncii pentru activități specifice de asigurare a subsistenței;*
- c. *urmărirea modului în care cele două fenomene mai sus menționate influențează celelalte aspecte ale culturii.”¹⁷*

Antropologia ecologică ne apare, așadar, drept o știință deosebit de complexă și de „practică”, în același timp. Ea este menită nu numai să atragă atenția asupra pericolului care îl pândește astăzi pe om, în condițiile unei poluări tot mai accentuate, dar și să ofere soluțiile reîmpăcării cu natura:

„Dintre inovațiile teoretice și metodologice mai importante propuse de reprezentanții antropologiei ecologice amintim:

*Conceptul de **ecologie culturală**, presupunând studiul adaptării societății umane la mediu;*

***A. Etnoecologia**, sau paradigma care vizează modul în care fenomenele legate de mediu se reflectă în mentalitatea populațiilor indigene;*

***B. Capacitatea de susținere**, reprezentând numărul de indivizi care pot fi susținuți de resursele habitatului. Dacă survine o modificare sau transformare tehnologică la nivelul societății vizate, intervine automat o modificare și implicit alterare a capacității de susținere.¹⁸*

¹⁷ Ibidem

¹⁸ Ibidem

PREMISE PENTRU O ETNOLOGIE CULINARĂ

Așadar, am încercat să subliniem, în paginile anterioare, un fapt care ni se pare foarte important: în studiul antropologic, un rol însemnat îl are (sau ar trebui să îl dețină) alimentația. Etnologul francez Marcel Mauss subliniază, o dată mai mult, acest lucru, atrăgând încă o dată atenția că tocmai acest aspect, altfel extrem de important, așa cum am arătat, este destul de neglijat de către cercetători. Și, dacă aproape tuturor celorlalte aspecte ale vieții sociale fcloristica, etnologia, etnografia, sociologia și antropologia i-au acordat o atenție deosebită, prin anchete, înregistrări, studii, interpretări, cărți, iată că tocmai hrana, sursele și metodele procurării ei, păstrarea acesteia, prelucrarea și distribuția ei au fost, în mod inexplicabil, neglijate:

„Studiul consumului alimentar este destul de des neglijat de către anchetatori. O lucrare de acest gen reclamă o atenție susținută. Ea trebuie să fie făcută măcar pe parcursul unui an: baza hranei folosite în cantități normale în anumite luni ale anului poate să se reducă, în perioade de foamete, la rațiile pentru perioade de foamete. Anchetatorul va mai recurge aici la metoda inventarierii. El va nota, în cazul mai multor familii-tip din societatea studiată (familie bogată, medie, săracă), hrana folosită, de exemplu, în timpul ultimei săptămâni a fiecărei luni: cantitatea și modul de preparare; cine și ce mănâncă. Raportul dintre ciclul de consum și ciclul de producție.”¹⁹

Remarcăm, în cele relatate mai sus (de fapt, sugestii pentru o cercetare vizând antropologia culinară), rolul pe care îl are hrana într-o societate arhaică, tradițională, arhetipală. Ne exprimăm chiar

¹⁹ Marcel Mauss, *Manual de etnografie*, Iași, Institutul European, 2003, p. 67

mirarea că acest domeniu (cu câteva excepții notabile) al vieții sociale, atât de important, vital, am putea spune, de la începuturile omenirii și până astăzi, a rămas un domeniu ingrat al cercetării antropologice, cel puțin în ceea ce privește aria noastră de cultură.

Astfel, nu numai resursele de obținere a hranei, ori pregătirea acesteia, sau depozitarea sa pot fi centre de interes pentru cercetător ci și, în egală măsură, modul în care se servește masa și cine o face, aspecte ce sunt considerate tot atâtea semne sociale ale culturilor arhaice.

Și aici ne vedem nevoiți să facem un popas, cu referire la cultura populară românească, dar și la civilizația noastră contemporană. „Agricultura socialistă” a însemnat, de fapt, încercarea de a desființa o clasă, prosperă și solidă din societatea românească: pe aceea a țăranilor. Prin colectivizare, s-a distrus proprietatea privată asupra pământului, precum și principala sursă de hrană și de venit a țării. În urma acestui act samavolnic s-a „reușit” obținerea a două lucruri: înfometarea unei mari părți a populației (unul din obiectivele transmise țărilor din lagărul socialist de către NKVD) și, prin împușinarea, ori chiar epuizarea resurselor de hrană, extinderea și, practic, obținerea controlului total asupra resurselor de hrană și distribuirea acestora în funcție de gradul de devotament față de partidul comunist. Țăranii au fost trimiși la oraș, să se facă muncitori (prin colectivizarea forțată), în fabrici unde nu se producea nimic (sau se produceau lucruri de slabă calitate, pe care Occidentul le refuza sistematic), iar femeile și-au pierdut rolul esențial, tradițional, de veacuri, de milenii, din familie, acela de a avea grijă de copii și gospodărie. Majoritatea femeilor din mediul urban au fost forțate să muncească, aceasta și din motive de natură economică.

Pe de altă parte, prototipul vieții tradiționale de familie s-a spulberat. Membrii familiei nu se mai reuneau, cu toții la masa de prânz. Cu mare greutate, seara îi strângea pe toți, eventual, atunci când nu existau ședințe prelungite, schimburi așijderi, depășiri de plan ori, pur și simplu...stingerea curentului electric.

Dacă în trecut strângerea de cel puțin două ori pe zi a membrilor familiei însemna, în fapt, o comunicare și, implicit, o comuniune începând cu *zorii comunismului* toate au început să meargă la vale.

Anul 1989 a pus crucea pe mormântul deja format al familiei tradiționale, unde membrii ei se reuneau zilnic, de câteva ori, la masă, pe care o luau împreună, și nu uitau, înainte de aceasta, să spună rugăciunea. La masa de seară, de obicei, capul familiei comunica tuturor membrilor ce lucrări aveau să se facă a doua zi, cine se ocupa de ele, cine mergea la câmp, cine rămânea acasă. Nu exista internet, nici cablu, și nici nu se retrăgea nimeni în propria sa cameră, însoțit de hamburgeri, chipsuri ori alte otrăvuri moderne.²⁰

Observăm, de asemenea, că mai-marii zilelor noastre, care ne conduc senini spre o prăpastie poate mai mare decât cea în care ne-au afundat comuniștii vorbesc, atunci când se referă la „pariul câștigat cu agricultura” cu dispreț de „agricultura de subzistență”, adică aceea care se referă la producția fiecărei gospodării, în funcție de nevoile proprii, și care valorifica, eventual, la piață, surplusul existent. Ori, agricultura de subzistență a existat de mii de ani, și a revenit tocmai

²⁰ **Notă:** un bun prieten prozator, Florin Bănescu, care din nefericire nu mai este printre noi, povestea că, mergând în vacanțe la *Slatina Timiș*, de unde era „de pământ” (acolo scria cel mai bine), asculta, fără să vrea, în fiecare seară cum, după cină, **buna** împărțea *slujbele*: tu de duci la sapă, vâruț la coasă etc. Intrigat, oarecum, că el, în familia de unde pornise, *nu mai avea nici o treabă*, a întrebat-o pe **buna**, care i-a răspuns prompt: **Treaba tă îi să scrii. Scrie numa!**

în momentele de serioasă criză, atunci când se pune, la modul cel mai dramatic cu putință, problema „zilei de mâine”:

*„Consumul este aproape întotdeauna domestic, adică familial. La papuași, masa se ia în comun. Cele care prepară mâncarea și o aduc la masă sunt femeile. Chiar dacă masa și mâncarea sunt în comun, bucătăria este o problemă familială.”*²¹

Un aspect important al antropologiei culinare este reprezentat de **masa** propriu-zisă, în familiile comune (căci, la conducători, nobili, regi, împărați etc., intervine un alt ritual, și anume acela al curții, interesant și acela, dar cu alte implicații socio-religioase). Și acesta, prin întrebările posibile ale anchetatorului, a fost relevat de către Marcel Mauss.

Într-adevăr, să ne amintim, de pildă, de celebra scenă de debut a romanului *Moromeții*, de Marin Preda, unde poziția membrilor familiei la masă ilustrează statutul social al fiecăruia: Ilie, în capul mesei (păstrându-și o autoritate care se va vedea amenințată, atât de către membrii familiei, cât și de către schimbările istorice), feciorii lui Ilie din prima căsnicie, Achim, Nilă și Paraschiv, în partea exterioară a prispei, părând tot timpul gata de plecare („act” care se va și împlini, de altfel, în scurt timp), Catrina într-un veșnic du-te vino între bucătărie și prispă etc. (despre fiecare dintre personajele romanului s-ar putea dezvolta o semiotică „culinară” aparte, pornind de la locul pe care îl ocupă la masă), iar Niculae între tată și mamă, veșnic nemulțumit, negăsindu-și niciodată locul, căci ambiția sa nu era deloc aceea de a rămâne la pământ ci, culmea...învățătura!

²¹Marcel Mauss, *op. cit.*, p. 67

„Masa

Vom studia fiecare masă, făcând inventarul complet, inclusiv băuturile.”²²

Dar, oare, s-ar putea întreba cineva, la ce anume folosește studiul **fiecărei** mese? Are acest lucru vreo relevanță? Firește că are, în general vorbind, dar noi ne vom referi, în mod specific, la ceea ce se întâmplă, în acest domeniu, în cultura populară românească.

- „*Cine mănâncă?*
- *Cu cine mănâncă?*
- *Unde se mănâncă?*
- *Care sunt orele de masă?*
- *Este o situație excepțională ca bărbații și femeile să mănânce împreună?*”²³

Toate cele de mai sus pot părea întrebări banale, chiar stupide, la o primă vedere; cum adică, *cine mănâncă*, firește că toată lumea? În societatea tradițională românească au mâncat, din totdeauna, la aceeași masă, **toți** membrii familiei, în același timp. Nu este, sau nu **mai este** o regulă generală. Aflat în vizită, în Franța, am observat cu oarecare uimire că toți copiii mâncău la o altă masă, așezată special pentru ei, deși în același timp cu adulții. În vremuri îndepărtate, în anumite societăți, cum ar fi cele africane, de pildă, ori în Australia etc., la început mânca **tatăl**, capul familiei, și abia după aceea ceilalți. La noi nu au existat niciodată ierarhii de acest fel. Dacă, de pildă, un om mai înstărit avea *slugi*, oamenii care îi ajutau la lucru, sezonier ori permanent, mâncău cu *stăpânul* la masă, nefiind nici o diferență, de nici un fel, poate doar cu referire la **loc**; în capul mesei stătea **întotdeauna** tatăl, conducătorul familiei.

²² Ibidem, p. 68

²³ Ibidem, p. 67

În societatea de astăzi mesele familiale comune sunt foarte rare, limitându-se la cele duminicale (eventual) și la cele de sărbători (dacă nu cumva ele nu sunt celebrate la restaurant, în străinătate sau...la iarbă verde).

Aici, referitor la **sărbătorile la câmp** și la **restaurant** am avea de făcut o precizare. Despre acest aspect, reputatul antropolog Nicolae Panea spune:

„Orașul a secularizat hrănirea și a desacralizat hrana. (...) Restaurantul a devenit templul urban al singurătății noastre, închinat zeilor de asfalt. Aici mimăm solidaritatea. În fapt, comunicarea reală, în sensul straussian al termenului, este atât de ambiguă încât se autodistruge, se anihilează, căci nu se mai „produce” între membrii familiei, vecini, prieteni, cu alte cuvinte, în contexte operante, ci, prin felurile de mâncare servite, cu toată lumea, cu orice civilizație, cu orice mod de viață, căci poți mânca orice, de oriunde, oricând, oricât, cu singura condiție să poți plăti pentru ceea ce comanzi.”²⁴

În ceea ce îi privește pe *comeseni*, în spațiul tradițional românesc se manifesta mai rar principiul **convivialității**. **Cumetriile** se organizau de sărbători, de obicei, la nunți, evenimente familiale importante etc. Altfel, *invitațiile la masă* reprezintă un apanaj al societăților moderne. Mai exista însă *un fapt*, care trebuie consemnat: *străinii, drumeții*. De obicei existau hanuri pentru aceștia, dar dacă se rătăcea vreun străin într-un sat uitat de lume (ori nu), el bătea la o ușă oarecare, și nu se întâmpla niciodată să nu fie invitat la masă, oricât de sărăcăcioasă ar fi fost aceasta.

În cadrul **meselor de sărbătoare**, lucrurile se schimbă fundamental. Nu mai vorbim de nunți ori de botezuri, unde numărul invitaților reprezintă un semn social pentru prestanța și prestigiul acesteia. De **Paști** și de **Crăciun** se adună, însă *neamurile* (sau se adunau, mai bine zis), și chiar umbla vorba, la țară, ironic, cu referire la *neamurile* care se văd rar: *de Paști, și de Crăciun*.

²⁴ Nicolae Panea, *Hrana și hrănirea, de la realitate la metatext*, în Sultana Avram (coord.), *Istorie și tradiție în spațiul românesc*, Sibiu, Editura Techno Media, 2011, p. 231

Dar atunci îi „musai” să te întâlnești cu ei: verișori, nepoți, cumnați, și să cinstești și în acest fel sărbătoarea.

La *nedee* (*rugă, nișee etc.*) lucrurile stau un pic diferit, căci de data aceasta, pe lângă prezența dorită, așteptată și premeditată a *neamurilor* de la oraș, este așteptată și prezența altor musafiri, care nu sunt rude cu gazda. Statutul social al fiecăruia, în sat, era dat și de acest aspect: câți vizitatori (*goști*) a avut fiecare, cât au stat, cum au fost omeniți, ce feluri de mâncare le-au fost servite etc.

Cât privește **locul** de servire al mesei, firește că **țăranul** român nu dispunea de...sufragerie. În Banat ori, în general, în Ardeal, unde existau case mai cuprinse, fiindând și două trei camere, exista, desigur, și bucătărie (*cuină*), ba chiar și...bucătărie de vară, izolată de camerele „*de sus*”, pentru ca astfel căldura și mirosurile să nu „atenteze” la camerele de locuit. În zonele mai sărace, respectiv în Moldova, Regat ori Bărăgan, cel mai adesea locuința avea o singură cameră, mai mare, unde de obicei...se și gătea (ori bucătăria era, în cel mai bun dintre cazuri, lipită de odaie). Masa se putea servi și pe prispă.

Într-un film al anilor '70, care se dorea a fi o comedie, dar care era mult mai mult decât atât, *Aripioară sau picior*, cu marele actor Louis de Funès, reprezentantul bucătăriei franceze tradiționale este concurat de industria modernă a alimentației, cu semi-preparate și produse specifice *fast-food-ului* (lumea uită sau nici nu cunoaște semnificația termenului; în limba engleză, *fast* înseamnă *repede*, iar *food*, *mâncare*; nu numai că această mâncare se consumă repede – uneori în picioare, în celebrele bufete-expres –, dar se și „produce” la fel, *vite, vite*, și în cantități industriale; ne amintim cu nostalgie de anii copilăriei, din satul tradițional românesc când, pe cuptor sau pe

șpoiert, mâncarea fierbea încet, o jumătate de zi; altele erau aromele, gusturile, calitățile nutritive și efectele asupra organismului uman decât cele de azi) care, în final, se dovedesc a fi...din plastic. Desigur, este o exagerare (voită de producătorul filmului), dar care ridică o întrebare legitimă: câte din produsele consumate astăzi de contemporaneitate mai sunt „curate”, naturale...ecologice? Studiul antropologic al alimentației arhaice și tradiționale apare astfel nu numai extrem de interesant din perspectiva tradiției, ci și foarte necesar:

„*Natura hranei*”

Materia primă și culegerea ei. Alimentele consumate pot proveni din regiuni îndepărtate și obținerea lor poate să întrețină un interesant comerț: sarea, în Africa; mirodeniile, în centrul australian. De exemplu, câteva triburi au trimis de mai multe ori expediții militare pentru a căuta un condiment la câteva leghe distanță; comerțul cu silex; extinderea cactusului peyotl în tot centrul Americii.”²⁵

Pentru că s-a amintit aici de sare, trebuie să subliniem calitatea de creatoare de civilizație a hranei. Bunăoară, se poate vorbi de o adevărată civilizație a sării. „Descoperirea” sării e revoluționat alimentația și deci societatea umană în ansamblul ei. Pentru că, prin intermediul său, hrana se putea conserva, în condiții excelente, foarte mult timp, ea a devenit la fel de prețioasă ca aurul. Țările „producătoare” de sare (printre care se număra și vechea Dacie) au dezvoltat o adevărată „industrie” și un veritabil comerț internațional cu acest produs. Desigur, în egală măsură se poate vorbi despre o civilizație a vinului, a grâului.

²⁵ Marcel Mauss, *op. cit.*, p. 68

În altă ordine de idei, tot un semn social este și „împărțirea” hranei: cine mănâncă primul, cine are dreptul la părțile cele mai bune, în funcție de importanța pe care fiecare individ o are în societate și în familie:

„Ordinea felurilor de mâncare – să se noteze cu atenție ce bucată va fi special rezervată și cărui membru al grupului. Instrumente folosite în consum – instrumentul cel mai important este mâna; dar ce mână? Și ce deget? Recunoaștem un musulman la masă prin aceea că el nu se servește decât de mâna sa dreaptă, utilizarea mâinii stângi fiindu-i interzisă.”²⁶

Firește, din motive de igienă. Mâncarea era consumată cu mâna, în cadrul civilizației tradiționale românești, foarte multă vreme, chiar în apropiere de zilele noastre. În orice, caz, lingura era mult mai des uzitată, căci ne dăm seama că la câmp folosirea cuțitului, a furculiței, eventual a linguriței pentru desert era absolut de neimaginat. Cel mai adesea masa se servea din același vas, de către toți membrii familiei, vas încăpător, special, din lut (astăzi vasele din lut au dispărut aproape cu totul), adus de dimineață și pus cu grijă în locuri anume (în fân etc.), pentru ca mâncarea să se mențină caldă. Lingurile erau de lemn, iar de farfurii nici nu putea fi vorba. De obicei, peste săptămână se consuma un singur fel de mâncare (nu *antreuri*, nu *gustări*, nimic de acest fel), în zona Ardealului și a Banatului cu câte o bucată mare de clisă, afumătură sau *șonc* (șuncă), în zilele de *frupt* (adică de dezlegare). De altfel, furculițele nu apar la noi decât târziu, și trebuie să spunem că „boiarii” noștri serveau bucatele la fel ca orice lucrător de pe moșia lor:

„Furculițele sunt mai rare decât cuțitele; prima furculiță a aparținut canibalilor. Furculițele antropofagilor sunt adesea veritabile opere de artă (de exemplu în Noua Guinee). Utilizarea lingurii este mai frecventă, fără a fi însă foarte răspândită. Întreg Nord-Vestul american posedă o veselă din

²⁶ Ibidem

lemn. Se urmărește folosirea rogojinei și a mesei, ultima având o apariție destul de rară.”²⁷

Această problemă ar putea părea, iarăși, la prima vedere, sățioasă: ce poate fi atât de important în felul în care sunt gătite, preparate alimentele etc.? Or, trebuie să o spunem, totul are, în modul de pregătire al mâncării, importanță. Foarte multă vreme, rata mortalității în cadrul speciei umane era foarte mare. Motivul? Consumarea cărnii în stare crudă, până la descoperirea focului, aducea un surplus (mare) de proteine, absolut necesare organismului uman. Numai că, nepreparată cu ajutorul focului, carnea provoca multe boli și, firește, moartea, la vârste foarte fragede (media de vârstă a omului primitiv se situa undeva la...30-35 de ani). În ceea ce privește modul de pregătire al alimentelor și prepararea lor, aceasta ține de fiecare popor în parte: islamicii taie oaia (și astăzi, în plin București) în fața casei (magazinului), pentru a i se scurge sângele; nici evreii (care, potrivit unor teorii mai noi, sunt tot un trib de arabi, altfel) nu consumă decât carne *cusher*, adică aceea din care s-a scurs sângele. La noi, de pildă, sângele porcului sacrificat se păstrează în mod expres, folosindu-se fie la prepararea unui fel de mâncare ritual specific, numit *borândău*, fie la pregătirea unor cârnați speciali, din sânge (tot ritualic, și care au, de altfel denumirea generală de *sângerete*, sau *cârnaț de sânjie*), *bundăretele*, preparat în special din sânge (și mirodenii, firește). De asemenea, în cultura noastră tradițională este foarte prezentă *carnea friptă*, la *foc viu*, la început, și apoi elaborat, în vatră ori *la ceaun*.

În timp, odată cu „specializarea agricolă” a poporului român, apar mâncărurile mai consistente, menite să susțină energetic organismul la muncile agricole sau aflat în luptă cu gerurile aspre ale acestor

²⁷ Ibidem

meleguri: sosurile consistente, preparatele din grăsimi animale, cu făină, ceapă și usturoi (un foarte bun remediu împotriva răcelii). Desigur, pentru organismul firav și debilizat al oamenilor din contemporaneitate respectivele „rețete” sunt otravă curată. Trebuie să știm însă că țăranul depunea un efort deosebit, tot timpul anului, iar acest regim culinar era menit să îi asigure suportul energetic absolut necesar pentru un anumit tip de efort (altfel foarte susținut).

Fiecare aliment are un mod propriu de preparare în funcție de țară, neam, popor: japonezii consumă peștele mai mult crud decât fiert, ceea ce este de neimaginat pentru români, de pildă, cel puțin de cei din zona culturii tradiționale.²⁸

„Astfel, vom studia prepararea ei din momentul în care animalul a fost tăiat până când carnea este mâncată; vom proceda la felul pentru fiecare element al mesei: pește, făinoase, legume verzi etc.”²⁹

O privire asupra unui important studiu asupra bucătăriei românești³⁰ va fi surprinzătoare pentru cititorul de astăzi: el va descoperi un univers de oale, ulcele, cratițe, „raine” etc., fiecare cu rolul și funcția sa. Utițați cu oale minune, kukte și cratițe din inox, am uitat că preparatul hranei, în vechime, era o întreprindere anevoioasă, care ocupa mai tot timpul zilei celui însărcinat cu această îndeletnicire. Sigur că acum totul este mai lesnicios, dar trebuie să ne gândim dacă rapiditatea obținerii preparatului final nu dăunează cumva calității generale a hranei noastre, gustului, calităților nutritive (și, firește, în mod deosebit de grav, sănătății) etc.: **„Prepararea**

²⁸ Urmăresc, din când, în când, parte interesat (foarte puțin), parte amuzat (mai mult) emisiunile culinare de la TV: **sushi, scoici, cozi de langustă**. Dumnezeuule, dacă tot facem astfel de emisiuni, de ce nu vorbim, atunci, despre **cârnași, caltaboș, sângerete sau ciolan afumat?**

²⁹ Marcel Mauss, *op. cit.*, p. 68

³⁰ Mihai Lupescu, *Din bucătăria țăranului român*, București, Editura Paideia, 2000

alimentelor. Aceasta cuprinde și studiul pietrei de moară, al morii, al procedeelor de dezintoxicare, de exemplu cu manioc. Vom nota dacă alimentele care sunt mâncate sunt crude, afumate sau uscate. În cazul alimentelor fierte, vom distinge între carne fiartă în supă (procedeu obișnuit în bucătăria chinezească), coaptă (cuptorul este mult mai răspândit decât frigerea), sau friptă. Nu trebuie uitate aici nici ustensilele de gătit.”³¹ Este o întreagă istorie cu privire la prepararea hranei prin afumare, fierbere, frigere. Un element esențial este cel referitor la...ustensile și la procedeele care decurg din aceasta. Există opinia că fierberea, dar și procesarea cărnii în oală, în țest sau în cuptor aveau „menirea” de a distruge calitățile nutritive, vitaminele, enzimele din alimente.

Acest lucru este adevărat, firește, dar cu privire la...contemporaneitate. Alimentele sunt procesate în mod forțat, prin fierbere sub presiune, prin coacere cu abur, în cuptoare tip furnal, unde temperatura crește până la o mie de grade și mai mult. Suntem la mari distanțe de „șpoiertul” *lui maica* din Banat, care fierbea mâncarea încet, începând de dimineață devreme, după ce oamenii plecau la muncă, și până după-amiaza târziu, când membrii familiei veneau osteniți de la câmp. La fel stau lucrurile atunci când vorbim despre „afumături”. Este un procedeu vechi de preservare a hranei, practicat cu predilecție, la noi, în Ardeal și în Banat (consemnat ca atare încă...din vremea geto-dacilor). Ce înseamnă acest lucru? Expunerea cărnurilor pregătite special (baie de sare, de 10 – 14 zile) la fum, timp de câteva zile, în funcție de cantitate și de „specificul” produsului (cârnați, șuncă, slănină etc.). Aceasta presupunea păstrarea alimentelor multă vreme, în principiu până în toamnă târziu, odată cu

³¹ Ibidem

începerea Postului Mare. Dacă produsele nu ajungeau, ori acest lucru era vădit imediat după Paști, mai era sacrificat un porc. Era vorba și de un „rang social”, căci acela care nu se dovedea vrednic de a-și ține casa cu „ale porcului” până în sezonul următor nu „intra în rândul lumii”, nu era considerat a fi un vrednic gospodar. Și, mai cu seamă, fapt foarte important, preparatele din animalul mult venerat de poporul român erau absolut necesare la muncile câmpului. Aceasta deoarece primăvara începea munca ogorului pentru țăranul român, și care ținea până în toamnă. Orice gospodărie, cât de cât încropită și prosperă, avea mai multe „loturi” de lucrat. De întreținut. Aceasta nu se putea face doar cu membrii familiei, mai cu seamă că unele (multe, de altfel) dintre aceste munci presupuneau o anume specializare, și mai cu seamă, forță bărbătească. O femeie nu va putea niciodată cosi, nici ara, o zi întreagă. Pentru „cosași”, „săpători”, „arători” sau alții asemenea, ziua de lucru începea dimineața devreme, înainte de răsăritul soarelui, și se încheia târziu, după apusul soarelui. În tot acest interval se depunea o activitate fizică intensă, susținută, permanentă, care nu putea fi „alimentată” cu fulgi de cereale, germei de grâu sau iaurt *Activia*. Pentru ei era necesară această „simfonie alimentară”, cum o numea Radu Anton Roman, de preparate culinare din tradiționalul râmător (fasole cu afumătură, cartofi cu slană etc.). Astăzi, afumatul tradițional cu rumeguș din lemn uscat, pregătit cu grijă din timp, și care dura până la două-trei săptămâni (dacă aveam de-a face cu șuncă, de exemplu), a fost înlocuit cu...fum injectat. Am putea spune că istoria civilizației omenirii nu este numai cea a hranei (și întreaga cultură a hranei dezvoltată aici, precum și cea din jurul acesteia), ci și a păstrării acesteia. Descoperirea și folosirea pe scară largă, alimentară, a sării a reprezentat o veritabilă revoluție în

civilizațiile arhaice. Lumea geto-dacă era extrem de bine situată din punct de vedere economic (și, implicit, militar) nu doar datorită aurului, ci și din pricina rezervelor masive de sare:

„Conservarea alimentelor – În general, indigenii sunt mai prevăzători decât s-ar crede: eschimoșii știu foarte bine să treacă de la un anotimp la altul. Se vor studia hambarele și rezervele ascunse în pământ. Kalmații din Oregon își ascund grânele în sol împreună cu frunzele unei plante al cărei miros îndepărtează urșii. În Insulele Marchize fructele arborelui de pâine sunt păstrate în puțuri adânci de 10 m., cu diametrul de 5 m. și tapițate cu frunze de bananier și de cocotier. O asemenea rezervă poate fi păstrată cincizeci de ani.”³²

Dar nu numai alimentele se păstrează, de-a lungul epocilor, ci și un anumit tip de alimentație, preponderența unor alimente față de altele, modul lor de preparare etc. Atunci când vorbim despre alimentație în sincronie trebuie să avem în vedere și nivelul diacronic. Se creează, de asemenea, un fel de „fond de rezervă” în ceea ce privește alimentele de bază. Chiar și în momentele de criză, sau mai ales în astfel de clipe se apelează la „alimentele naționale”, verificate în timp, de-a lungul secolelor ori chiar...mileniilor:

„Nu putem vorbi despre hrană în sânul comunității din Botiza fără a face o scurtă călătorie în trecutul îndepărtat al locuitorilor săi. Printre mâncărurile cele mai frecvent consumate de către țărani se numărau mămăliga, linte și, câteodată, carnea, consumată mai ales de către țărani mai înstăriți, care își permiteau să crească păsări și animale de curte: găini, găște, vaci sau porci, asigurându-și astfel o hrană destul de bogată și de diversificată.

³² Ibidem

În vremea comunismului oamenii au continuat să mănânce „mămăligă” sau „păsat” cu ceapă sau slănină, în cazul celor care aveau animale.”³³

Astăzi este foarte la modă, „în trend” să vorbim despre „mâncare ecologică” (bio etc.). Comercianții schimbă eticheta și ne aburesc că, într-adevăr, asta vom mânca de acum înainte. Nimic mai fals, firește. Tot ceea ce consumăm astăzi este falsificat, plin de e-uri, condimente artificiale. Suntem nostalgici după slănina din podul bunicii, fără să înțelegem că acest tip de alimentație era expresia unui anumit tip de economie, de viață, de civilizație. Aceasta a fost ucisă, curmată de la rădăcină, încă din perioada comunismului. Țăranului român i-a fost luat pământul cu sila, atașamentul său față de proprietatea privată a terenului agricol fiind una dintre cele mai puternice din Europa. Sentimentul a fost însă desființat, oamenii s-au obișnuit să fure, să trăiască de pe o zi pe alta. Din puținul pământ care le-a fost lăsat s-au gospodărit așa cum au știut, s-au chivernisit cum au știut, dar au pierdut acest sentiment măreț de comuniune cu natura. Mămăliga a (re)devenit semn de sărăcie, în contextul în care procurarea pâinii zilnice devenise o aventură. Ca să nu mai vorbim de celebra *slană*. Preparată prin frigere sub formă de jumere (crame etc.) – celebrele, savuroasele și minunatele jumere – , afumare, fierbere, cu boia de ardei și usturoi, **slănina** (cu varianta ei „nobilă”, șunca) a constituit (mai cu seamă în zona Ardealului și Banatului, repet, dar nu numai) alimentul de bază al românului peste an, dar și baza mâncărurilor de Crăciun și chiar de Paști (în Ardeal și Banat Paștele fără șuncă fiartă este de neimaginat). Căci bucătăria tradițională nu înseamnă numai

³³ Sonia Hristescu, *Maramureș, tradiție în practica turistică*, în *Sociologie românească*, vol. III, nr. 3, Iași, Polirom, 2005, p. 101

bucate tradiționale, ci și alcătuirea lor, componența ingredientelor. În anii din urmă ne-am îndepărtat de sat nu numai din punctul de vedere al rețetarului mesei de Crăciun (am inventat platouri noi – cozi de raci, stridii, salată de boeuf etc.), dar și al „originii” lor. Orașul ne pune la dispoziție tot ceea ce vrem: caltaboși, sângerete, tobă, cârnați, proaspeți sau afumați, carne proaspătă de porc sau gata gătită ori afumată, carne pentru piftii. Teoretic, Crăciunul este acum împlinit. Dar gustul? Dar modul de pregătire? Dar „sărbătoarea tăierii porcului” și a comuniunii familiale și sătești create în jurul acestui eveniment? În absența lor, nu este sărbătoare veritabilă de Crăciun. Am întrebat, cu ani în urmă, un prieten, care avea o căsuță la țară:

„În anul acesta tu nu mai tai porc de Crăciun? Nu, dar am fost la un prieten, am gustat șorici, am mâncat pomana porcului.”

Bine și așa, decât deloc:

„(...) A crea o bucătărie tradițională înseamnă a marca, în același timp, caracterul autentic al produselor agricole. Agricultură este ecologică, ceea ce constituie o reafirmare a dimensiunii patrimoniale a produselor sănătoase și pure. În privința mijloacelor de producție actuale ele sunt în general cele moștenite de la străbuni, și relevă o știință venaculară transmisă de la o generație la alta. Prin conservarea acestor tehnici, „noii țărani” pun în legătură trecutul și prezentul. Prin bucătăria tradițională ei produc în fața vizitatorilor lor imaginea identității lor și mențin sentimentul de încredere într-o continuitate a lumii tradiționale.”³⁴

Trebuie spus că, de-a lungul vremurilor, românii nu au fost mari consumatori de vegetale. În general, vorbim de mei, grâu și (mai târziu) porumb, atunci când ne referim la cereale, despre ceapă,

³⁴ Ibidem

fasole, mazăre, varză, castraveți, salată, lobodă și cartofi, unele dintre acestea fiind importate din America. Uleiul se obținea din bostan și dovleac, iar când vorbim despre fructe ne referim la mere, pere, prune, corcodușe, struguri, nuci, cireșe, căpșuni și struguri. În general, acestea erau folosite în perioadele de post (deloc puține), carnea fiind totuși alimentul de bază. În acest caz ne gândim la bovine (vacii și boii) ovine (oile și caprele), suine (porcii), dar și la păsările de curte (găini, rațe și găște). Carnea, însă, trebuie să o spunem, *era consumată cu măsură*.³⁵

Aceste obiceiuri culinare sunt de altfel pe deplin explicabile. Poporul român a fost secole, milenii, chiar, un popor de agricultori, de crescători de vite, muncind pământul, desfășurându-și activitatea în aer liber, pe câmp, pe dealuri, în munți, la stână, vara, pe călduri de până la 40 de grade Celsius, iar în perioadele de iarnă pe geruri de până la minus 20-30 de grade. În atari condiții, o alimentație care nu ar fi fost bazată preponderent pe proteine animale ar fi dus în scurt timp la faliment fizic. Firește, generațiile mai noi, și în speță cele din mediul urban se rafinează. Aportul de vegetale este tot mai mare, au apărut legume noi, de import (broccoli, sparanghel, ghimbir, andive și cine le mai știe pe toate). Desigur că o alimentație variată este de preferat, dar ne punem întrebarea dacă ea este și „mai” echilibrată:

„În legătură cu mâncărurile consumate, se poate vorbi despre o reînnoire a gusturilor, îndeosebi în privința tinerilor: printre aceștia sunt unii care consumă carne și, în același timp, sunt alții care preferă produsele vegetariene.

³⁵ Bucur Alexandru, *Produse alimentare utilizate în zona sudică a Sibiului, în secolul al XIX-lea, consemnate în memoriile lui Sava Popovici Săvoiu (1818-1906)*, în coord. Avram Sultana, *op. cit.*, p. 100

Diferitele atitudini culinare explică adoptarea modelelor alimentare europene.”³⁶

Modernitatea nu înseamnă doar modificarea meniului, ci și a spațiului de servit masa, element extrem de important. În universul tradițional masa de prânz se servea la câmp, iar seara și în perioadele de toamnă-iarnă în bucătărie (*cuină*, în Banat). Oricât ar fi fost de „avuți” și de cuprinși, țăranii nu au „servit niciodată masa” în „camera mare” („soba bună”) decât la sărbătorile mari sau la cele familiale. Acum, chiar în spațiul rural, masa se ia în sufragerie în mod cotidian. Ca să nu mai vorbim de mediul urban, în care mesele se servesc la ore și în spații (de către fiecare membru al familiei), absolut diferite. Chiar și seara, atunci când membrii familiei se reunesc, în sfârșit, nu are loc reuniunea (căci de comuniune nici nu poate fi vorba), fiecare servind masa (compusă din hamburgeri, pizze, mâncare chinezească și alte asemenea) în propria cameră, la televizorul său, cu emisiunea sa sau, mai nou, cu computerul.

„Dacă influența tinerilor transformă genul de hrană preparat în familie, ea modifică și locul unde se servește masa. În mod normal, masa se ia în bucătărie, dar părinții consimt adesea să deplaseze servirea mesei în salon sau chiar în dormitor, în fața televizorului, pentru a le face pe plac copiilor.

*Bucătăria, ca loc de reprezentare, este un spațiu de simbolizare feminin (în Banat există localități unde gătește, la sărbători, **numai** bărbatul – n.n.).*”³⁷

Ceea ce este de asemenea interesant și merită o discuție este acest apanaj al bărbaților de a pregăti ei mâncarea în anumite împrejurări.

³⁶ Sonia Hristescu, *op. cit.*, p. 101

³⁷ Ibidem

Sărbătorești, în principal, dar nu numai. În perioada în care am funcționat la Universitatea de Vest am fost, doi ani la rând, Director la Cursurile de Vară (aceasta însemnând cursuri de Limbă, literatură și civilizație românești pentru studenți – cursanți străini). În anul 1994 am fost la Domașnea, Județul Caraș-Severin, unde a existat o puternică rezistență anti-comunistă. Studenții străini au fost „repartizați” la casele rudelor celor care au luptat în munți, vizitând locuri în care au fost lupte armate ori chiar puncte de rezistență (colibe etc.). A fost și o masă comună, în care urmașii celor care au murit în munți au gătit la ceaun bucate tradiționale, însă **numai bărbații**. Iată că nu numai la sărbători, ci și în situații cu caracter funerar aceste reglementări ritualice funcționează. Căci masa era, de fapt, una de **pomenire** a celor morți în rezistența anticomunistă din munți. Femeile nu s-au arătat în tot timpul pregătirii mesei, ele doar curățau zarzavaturile, tăiau carnea etc., pregăteau, adică, ingredientele pentru masa pregătită de bărbați, însă doar atât. Este foarte probabil că în aceste cazuri ne aflăm în fața unor reminiscențe ancestrale, deoarece vorbim despre o zonă montană, unde ocupația principală, vreme de secole, a fost păstoritul. Or, este știut că, din străvechi și neștiute pricini, accesul femeilor la stână era restricționat cu desăvârșire, cu două excepții: de **Sfântul Gheorghe** și la **Măsuratul Oilor**. În rest, ele nu aveau voie să își viziteze soții (iubiții), sub amenințarea pedepsei cu moartea a celui care ar fi permis un asemenea sacrilegiu. Este foarte posibil ca acest interesant și străvechi obicei, care va fi fost cândva ritual, să provină din acele vremuri.

IDEOLOGIA HRANEI

OAIA

Ajunși în acest punct este cazul să amintim un element important al volumului nostru, și anume legătura puternică dintre nutriție și mentalitate, dar mai ales cea dintre alimentație și religie, credințele religioase, în general cu sacralul. Cultura tradițională este un adevărat depozitar de reguli, legende și mituri referitoare la modul în care zeii le-au arătat oamenilor cum se cultivă (și se „exploatează”) o plantă, se îmblânzește și se domesticește un animal, se sacrifică și se consumă un altul. Se poate vorbi chiar, în termenii lui Marcel Mauss, despre o veritabilă „ideologie a hranei”:

„Ea constă în raportul fiecărui fel de mâncare cu religia, cu magia, cu totemismul, vârsta și sexul, cu morții și cu viii.

Interdictele pot fi sezoniere: un evreu nu are voie să mănânce pâine dospită în timpul Paștelui. Unele interdicte privesc perioada unei expediții de război. Să se menționeze cu minuțiozitate lista mâncărilor și tabu-urilor, având grijă a nu se face confuzie între interdictele religioase și simple reguli de prudență. Mai întâi, să nu se uite că nevoile ce se cer satisfăcute sunt, în primul rând, de ordin social: tabuu-urile alimentare cărora trebuie să li se supună un neinițiat din Australia, îi rezervă acestuia un regim de foamete.”³⁸

Este evident faptul că există diferențe majore între **tabu-ul** alimentar și precauțiile alimentare. Astfel, medicul și, în general, nutriționiștii ne sfătuiesc să nu consumăm seara alimente după ora 20

³⁸ Marcel Mauss, *op. cit.*, p. 69

(alți specialiști spun că putem face acest lucru la orice oră din seară, dar să nu ne culcăm înaintea trecerii intervalului de 2 ore). Este, evident, o măsură de precauție. Nu același lucru putem vorbi, însă, despre **post**, care este unul dintre cele mai exemplificative și severe tabu-uri alimentare. El nu este nici optativ, și nici negociabil, căci în absența postului nu putem vorbi nici despre praznicul sărbătoresc, firește.

Un alt aspect important al etnologiei și antropologiei culinare este acela al cunoașterii, folosirii și al semnificațiilor magico-religioase al diferitelor condimente. Mai mult decât însăși natura alimentației, uneori specificul, originea și modul de procurare al acestor condimente devin atât de importante, încât am putea spune că reprezintă un factor de modificări al istoriei umanității înseși. Atât de natură spirituală (dacă ar fi să ne amintim numai de celebrul basm *Sarea în bucate*), cât și geografică și istorică propriu-zisă.

Să ne reamintim că celebrul secol al XVI-lea, epoca marilor descoperiri geografice, are la bază, în principal, un demers de natură economică. Marco Polo se decide să găsească un traseu mai scurt spre „Indii”, pentru a aduce de acolo prețioasele condimente ale Asiei (piper, scorțișoară etc.) și care valorau, la vremea respectivă, mai mult decât aurul (și astfel descoperă...China).

Cristofor Columb este mânat de același resort. El descoperă Indiile (de fapt, un nou continent) căutând un drum de acces mai scurt și mai sigur spre Asia, pentru a-i exploata astfel bogățiile și mai ales mirodeniile.

Ceea ce vrem să subliniem, prin acest mic excurs geografic, este faptul că „problematica” mirodeniilor este extrem de importantă în etnologie și în antropologie, el ținând mai degrabă de...magie decât de

„arta” propriu-zisă a gătitului (multe condimente au fost și sunt și astăzi folosite ca sursă principală în obținerea unor substanțe halucinogene, cum ar fi macul, semințele de cânepă, anumite specii de ciuperci etc.):

„Acesta este un studiu deosebit de important. El explică întregul comerț de sare (în Africa), de piper, de mirodenii, diferite uleiuri, grăsimi, untul animal, untul vegetal (untul dintr-o specie de arbori exotice). Societățile se împart cu ușurință în cele care mănâncă unt proaspăt și cele care-l preferă ranced; acestea din urmă sunt mai numeroase. Tot aici se mai studiază drojdia, fermenții, alimentele pe care le lăsăm să se altereze.”³⁹

Este imperios necesar să facem cel puțin două, dacă nu trei popasuri. În primul rând, este vorba despre **sare**. **Sarea** nu este doar un condiment extrem de important în prepararea mâncării. Să ne amintim, astfel, de celebrul basm *Sarea în bucate*, în cuprinsul căruia fata cea mică este batjocorită de surorile sale și alungată de propriul tată atunci când îi declară acestuia că o iubește...ca sarea în bucate. Abia când, invitat la nunta fiicei sale (fără ca acesta să o știe), este ospătat cu bucate alese, dar „codimentate” numai cu zahăr și miere, așa cum declaraseră surorile cele mari că îl iubesc, își dă împăratul seama cât de importantă este sarea. Și întreaga omenire, de altfel, odată cu el, căci descoperirea sării nu doar ca mod de condimentare ci, mai ales, ca tehnică de păstrare a hranei a constituit o veritabilă revoluție alimentară și socială a lumii de odinioară. Multă vreme, în perioadele îndepărtate ale omenirii, procurarea hranei era cea mai importantă, dacă nu singura preocupare a omului. Treceau zile întregi, dacă nu săptămâni, până când bărbații tribului reușeau să vâneze

³⁹ Ibidem

vreun animal. De obicei se vânau animale mari, pentru a ajunge tuturor membrilor tribului, grupului. Dar metodele de păstrare erau precare, și ele se rezumau la uscarea în vânt și la afumare. Descoperirea sării a permis conservarea cărnii pe mai multe zile, pe perioade mai îndelungate de timp.

Importanța Daciei în lumea antică, în raport cu Roma, vine și de aici. Dacii aveau mult aur în munții lor, dar și sare, astfel încât prețiosul mineral („condiment”), a devenit echivalentul aurului pentru mulți din contemporanii strămoșilor noștri.

O altă idee se referă la condimentele propriu-zise, la așa-numitele *ierburi*: busuioc, șofran, mărar, pătrunjel, măghiran, tarhon, piper, scorțișoară, enibahar, oregan și câte vor mai fi fiind. Desigur că folosirea lor variază de la aliment la aliment, de la țară la țară, de la regiune la regiune, dar este nu mai puțin adevărat faptul că ele aveau rolul, pe lângă conferirea unor arome specifice, pe acela de a...conserva. În urmă cu mai mulți ani, unul dintre studenții mei mi-a mărturisit, în cadrul prelegerii, că el tocmai asta face, este asociat la o firmă care desface cu amănuntul condimente naturale. L-am admirat și l-am felicitat, pentru a-l întâlni, peste mulți ani, la volanul unui superb Ford, ultimul tip. *„Merge bine afacerea cu condimentele,”* i-am spus eu, fericit că una dintre presimțirile mele s-au dovedit greșite. *„Da de unde, Domnule Profesor, nu mai sunt demult în branșă, acum sunt dealer Ford. Nici un producător nu mai vrea să cumpere condimente naturale, deoarece ele sunt mai scumpe în raport cu cele sintetice. Așa că producătorul, care vrea să cumpere ieftin și să vândă cât mai scump, nu se mai uită demult la calitate, ci la preț. Cumpără carnea, condimentele și ce-o mai fi, de cea mai proastă calitate, pentru a produce cât mai ieftin și apoi să vândă cât mai*

scump.” M-am dezumflat, sperasem cu totul altceva. Amelioratori de gust, întăritori etc., totul făcut cu prețuri cât mai mici posibile, din chimicale, plasticuri și alte otrăvuri. Îmi amintesc că, în copilăria mea, părinții ne duceau, din când, la Timișoara (locuiam „la sat”). Pentru că întotdeauna am fost un gurmand, amintirea minunatului oraș se asocia cu mirosurile sale. În Centru era o „Franzelărie”, de unde luam cornuri, împletituri și tot felul de alte minuții, deja îmbătați de mirosuri. Lângă acest magazin de *Pâine* era o *Cofetărie*, pe lângă care nu puteam trece fără a ne îndopa cu dulciuri de basm și prăjituri de poveste. Astăzi, poți trece pe lângă o brutărie, sau cârnățarie, sau vinărie fără ca mirosul să te atragă în vreun fel, deoarece, practic, acestea nici nu există (mirosurile, adică). Alimente din plastic, pentru oameni cyborgi, meniți să trăiască o viață sub o cupolă de sticlă.

Nu mai puțin important ni se pare aspectul privitor la *băuturi*. O anumită băutură este preferată într-o zonă geografică, alta într-o alta (de pildă, în zonele polare, subpolare etc., predilecte sunt băuturile tari, distilate, sau...berea fiartă; în cele meridionale, vinul), într-una sunt preferate băuturile fermentate (cidrul, berea, vinul), în altele cele distilate (votca, rachiul, sake-ul etc.).

La fel ca și în cazul alimentelor, și băuturile sunt în strânsă legătură cu miturile și cu credințele religioase, având fiecare o „ordine” prescrisă, tabu-uri, modalități, timp și spațiu specifice „de folosire”. Să ne gândim, de pildă, că la musulmani băuturile alcoolice sunt cu desăvârșire interzise, pe câtă vreme vinul, de pildă, în eurahistie, este esențial, fiind considerat a fi „sângele Domnului”. Berea a fost multă vreme considerată în spațiul cultural românesc drept o băutură spurcată, câtă vreme dimpotrivă, în cel anglo-saxon (venind direct din...Valhalla nordicilor) și mai ales în cel germanic,

era considerată a fi o băutură sacră. Studiul băuturilor pare a fi, astfel, extrem de important pentru numeroși etnologi, așa cum stau lucrurile și în cazul celebrului etnolog Marcel Mauss:

„Studiul întreprins asupra alimentelor va fi repetat și în privința băuturilor.

- *Unde?*
- *Cine?*
- *Când?*
- *Pentru cine?*
- *Pentru ce?*

Metodele de băut care trebuie studiate sunt: cu mâna, cu frunza, cu paiul. Se va avea în atenție ideologia fiecărei băuturi și, în mod special, a celor fermentate, probleme de epurare, modalitățile de transport și de conservare a lichidului. În întreaga Australie mari farfurii din lemn constituie singura modalitate cunoscută de transport al apei. Transportul este facilitat de ploscă, tigvă, de nuca de cocos. O parte din Australia trăiește tăind trunchiurile copacilor care produc guma.

Studiul băuturilor fermentate ne va trimite direct la religie. Problema etichetei este aici foarte importantă:

- *când se bea*
- *ce se bea:*
 - *bere de mei*
 - *vin de palmier*
 - *alcool de orez*
 - *de ilex*
 - *de chicha*

Vița de vie ar fi de origine indochineză.

În sfârșit, se studiază narcoticele și otrăvurile și toate lucrurile care se mestecă:

- *tabacul*
- *piperul*
- *guma*
- *cânepa (din care se face o băutură în Nord-Vestul Americii și care face ravagii în lumea arabă, opiumul)*

Tabacul a fost precedat de altceva în America? Vom culege în final mitul băuturilor fermentate, mitul tuturor alimentelor toxice.”⁴⁰

Este foarte adevărat faptul că băutura se identifică, până la urmă, cu emblema unei culturi, a unei civilizații. Cu mult înaintea vinului, aproximativ 2000 de ani î.H. apare berea. Acolo unde sunt cerealele, întâlnim, de altfel, și această băutură, ca urmare a fermentației. Ea se bea cu paiul, din vase foarte mari, deoarece nu se cunoștea (încă) procedeul filtrării. Vinul este expresia unui alt tip de civilizații. Vița-de-vie crește în bazinele mărilor și râurilor situate în zone temperate. Este o plantă pretențioasă, care are nevoie de îngrijire atentă și specializată. Pentru a nu mai vorbi de distilate, care diferențiază în mod major civilizațiile. Astfel, nordicii au fost și sunt amatori de bere (pe care o consumau **fiartă**). Civilizațiile mediteraneene preferă vinul, și sunt, adesea, mari exportatori pentru alte țări.

Un element central al culturii tradiționale românești este **vinul**. Mai mult decât atât, noi l-am identificat ca fiind, din punctul nostru de vedere, un **mitologem** important (nu vom îndrăzni să îl definim drept „cel mai important”, deoarece se pot găsi, desigur, și altele).

Așadar, vinul este băutura al cărei rol ceremonial și ritual se detașează în mod evident nu numai prin frecvența utilizării dar, mai ales, prin

⁴⁰ Ibidem

multitudinea de semnificații străvechi ce le însușează și care au căpătat, prin consacrară religiei creștine, contur spiritual bine definit. Într-adevăr, în istoria omenirii (culturală, economică, civilizatorie etc.), vinul, deși nu este prima băutură obținută în urma fermentației naturale (unii cercetători afirmă că înaintea vinului a fost berea) este, desigur, băutura cu cele mai mari și mai complexe implicații privind ritualitatea și importanța în ceea ce privește viața spirituală, religioasă:

*„Toate țările riverane Mediteranei orientale au cunoscut viticultura. Tablele sumeriene, basoreliefurile babiloniene și asiriene sau picturile funerare egiptene oferă cu precizie informații despre organizarea muncilor în podgorie, cules, stoarcere, pivnițe, consum, comerț, despre rolul vinului în viața privată (cel puțin în ce privește viața clasei conducătoare) și în cea publică, în cultul și în cultura acestor popoare mediteraneene.”*⁴¹

Multă vreme s-a crezut că agricultura ar fi fost prima ocupație „conștientă” a oamenilor, după ce aceștia, vreme de milenii și milenii, nu ar fi fost decât vânători și pescari – ocazionali – și culegători de fructe și de rădăcini.

Cercetări mai noi infirmă aceste teorii, susținând că, în același timp, a fost...și animalul:

„Cu aproximativ 12.000 de ani în urmă, o schimbare culturală majoră s-a înregistrat în Orientul Apropiat. Oamenii au început să intervină în ciclurile reproductive ale unor plante și animale pe care strămoșii lor au obișnuit doar să le culeagă generații după generații. Se pare că oamenii din Orientul Apropiat au fost primii cultivatori de plante și crescători de animale (s.n.). Ei nu au mai fost simpli culegători ai bogăției naturii, ei au produs propriile lor alimente și

⁴¹ Jean-François Gautier, *Civilizația vinului*, Cluj-Napoca, Editura Dacia, 2001, p.17

au modificat caracteristicile biologice ale plantelor și animalelor ce reprezentau sursa alimentelor folosite în dieta lor.”⁴²

Și aici apar, după acceptarea acestei teorii, alte și alte întrebări, căroră nu întotdeauna li se poate da un răspuns: animalul a fost domesticit de către om din întâmplare, sau îmblânzirea sa a venit ca urmare a revelației divine (la fel ca în cazul plantelor comestibile)? Ce anume este sacrificat, animalul cel mai apropiat, mai folositor, mai iubit – de pildă, în spațiul românesc multă vreme oaia a fost animalul predilect în sacrificiul alimentar, câtă vreme în India vaca nu este consumată nici astăzi, fiind protejată de puternice tabu-uri religioase)? Este sacrificat (și consumat) animalul totemic? Se sacrifică (și se consumă) mai multe animale (de pildă, în spațiul cultural autohton, se sacrifică oaia, porcul, dar și vaca)? Care, și de ce? Iată tot atâtea întrebări căroră etnologia și antropologia culturală încearcă să le dea răspunsuri:

„Creșterea animalelor nu apare decât în ultimele perioade ale paleoliticului. Ea survine, în mod sigur, odată cu olăritul și hominizii cu un creier bine dezvoltat. Aceștia au adus în Europa, pe lângă olărit, creșterea animalelor și agricultura. Domesticirea animalelor ar fi apărut mai întâi pe versanții Himalayei. Toate animalele domestice, sau aproape toate, provin din această regiune.

Definiția animalului domestic este una antropomorfică: omul a domesticit câinele, dar pisica a fost aceea care l-a domesticit pe om. Pe de altă parte, anumite animale sunt îmblânzite nu din necesitate, ci din plăcere (greierele, în China).

⁴² Achim Mișu, *Antropologia culturală*, Cluj-Napoca, Editura Dacia, 2002, p. 169

O problemă importantă în domesticire este cea a reproducerii. Unele specii nu pot să se reproducă în captivitate. Ele rămân pe jumătate sălbatice (elefantul, fazanul, porcul melanezian).

O anchetă realizată asupra creșterii animalelor se face prin studiul individual asupra fiecărui animal domestic luat în parte: vârstă, sex, denumire, fotografie, istoria animalului, termenii pentru părțile corpului.

Etnozoologia fiecărei specii va cuprinde studiul habitatului acestei specii, a originii sale (teoria sufletelor animalelor reproducătoare) și a selecției. Se cunoaște un manual de hipologie al unui prinț hitit, care datează din secolul al XVII-lea înaintea erei noastre. Un trib arab cunoaște genealogia cailor săi, cu care se mândrește la fel de mult ca și cu propria genealogie. Cercetarea asupra corciturilor este adesea remarcabilă. La curtea Chinei, la curtea Faraonului și la curtea marelui Mogul se făceau încrucișări pentru ameliorarea raselor și speciilor.”⁴³

Oaia este un animal cu extrem de multe și complexe semnificații simbolice în cultura tradițională română. În primul rând ea a avut un important, covârșitor rol economic. Implicațiile sale sunt însă enorme și în plan religios, chiar și atunci (sau mai ales) când vorbim despre religia creștină:

„Atribut al milosteniei, prima dintre virtuți, La Notre-Dame din Paris, milostenia poartă un ecuson cu o oaie, simbol al uitării de sine. Oaia, spune Rupert de Tuy, își dă carnea celor puternici spre a fi mâncată, laptele îl dă celor slabi, cu lâna ei acoperă pe cei goi și se despoaie spre a încălzi pe cei înfrigurați.

⁴³ Ibidem, p. 78

Pentru teologi, adaugă E. Male, oaia este imaginea desăvârșită a blândeții, pentru că se lasă fără rezistență despuiată de ce are mai prețios: lâna și laptele. Întregul Ev Mediu a făcut, pe urmele lui Isidor din Sevilla, legătura dintre ovis și oblatio.

*În iconografia creștină, oaia îl reprezintă mai ales pe apostol. Așa apare pe mozaicurile și sarcofagele primelor timpuri ale creștinismului. Pentru R. de Grilles (*Le symbolisme dans l'art religieux*), originea acestui simbol poate fi găsită în cuvântul lui Hristos, care stabilește o distincție între miei și oi, primii fiind credincioșii, celelalte – apostolii. Ciudată feminizare, probabil legată de ideea de fecunditate.”⁴⁴*

Firește că și alte sensuri sunt prezente. În orice caz, încă de la începuturile sale creștinismul a avut ca simbol major egalitatea **creștin=oaie**, precum și pe aceea **Iisus=mielul sacrificat**. Este, de altfel, esența creștinismului, cu care a cucerit întâietatea chiar în zone unde ea era deținută de alte religii (islamismul etc.).

Cu alte cuvinte, nu este vorba de blândețe, de supușenie, ci de atitudine existențială. Religia creștină răstoarnă, din acest punct de vedere, valorile. Dacă până în acel punct ceea ce prima era **legea talionului**, adică, ochi pentru ochi, dinte pentru dinte, creștinismul propune *să întorci și obrazul celălalt, dacă ți se dă o palmă*. Pe cel care te urăște, să îl iubești și să îl ierți. Pe dușmanul tău să îl iubești ca pe tine însuși. Astfel, răbdarea, blândețea, supușenia oii devin, așa cum am văzut, emblematice pentru creștinism:

„În heraldică, oaia este totdeauna reprezentată „păscând”, adică având capul înclinat spre pământ, ceea ce accentuează, spune Duchaussoy, rolul hrănitor și feminin al acestui simbol al materiei care are nevoie să se dezvolte și să se hrănească spre a fi fecundată de viața divină.”⁴⁵

⁴⁴ Ibidem

⁴⁵ Jean-Paul Clébert, *Dicționar de simboluri animaliere*, București, Editurile Artemis și Cavallioti, 1995, p. 206

În plus, oaia este simbol al fertilității. Ea este un veritabil „miracol economic”. Mai „tot” de la oaie se folosește. Din lână se făceau țesăturile, în casă, vreme de milenii, aceasta până când în viața noastră și-au făcut loc plasticurile, silicoanele, firele sintetice și alte feluri de prostii asemenea, care au adus cu ele cancerule de piele și un permanent inconfort vestimentar. Carnea de oaie a reprezentat din cele mai vechi timpuri o bază importantă pentru alimentație. Și la noi ea a fost multă vreme la loc de cinste, fiind concurată de carnea de porc „doar” de vreo câteva secole, un mileniu, poate. Din laptele de oaie s-au produs brânza și cașul, sănătoase, importante în alimentația țaranului. Astăzi, ele sunt concurate de tot felul de produse de import, care nu mai au multe elemente în comun cu ceea ce reprezenta autenticul produs tradițional, odinioară.

Este de la sine înțeles că în folclorul românesc, în gândirea tradițională românească, **oaia** va avea un loc aparte, deosebit, aproape unic:

„Mioara este un animal sacru, a fost creată de Dumnezeu și e la fel de blândă ca și Mântuitorul. La Facerea Lumii, ea n-a vrut să aibă nici coarne, nici venin, pentru a se putea apăra de alte animale. A fost dăruită lui Adam. Ea l-a ascuns pe Iisus de urmăritori în ieslea ei, l-a încălzit și l-a hrănit. De aceea, diavolul nu se poate preface în Mioară.”⁴⁶

De existența oii este legată Nașterea lui Iisus, una dintre cele mai mari sărbători religioase ale omenirii. „Arma” ei este blândețea, stoicismul. Escaladarea agresiunii nu duce la nimic bun, a dovedit-o întreaga istorie nenorocită a omenirii. Pe de altă parte, oaia este legată, indisolubil, de **sacrificiul pascal**:

⁴⁶ Ion Taloș, *Gândirea magico-religioasă la români*, București, Editura Enciclopedică, 2001, p. 94

„Mielul e sacrificat la Paști. În basme, Dumnezeu și Sf. Petru vizitează un cioban, care își sacrifică singura mioară pe care o are, pentru a-și putea ospăta vizitatorii. Aceștia îl răsplătesc cu o mioară a cărei lână e de aur.”⁴⁷

Folclorul pastoral, în general, și cel românesc, în special, este unul dintre cele mai interesante. Deoarece o perioadă foarte îndelungată de timp ei își petreceau timpul în afara societății, a satului, a familiei etc., importantă era „petrecerea” acestui răstimp (altfel deloc scurt). Una din modalități era spunerea de povești, care apare consemnată, de altfel, iarăși, de către etnologi:

„În nordul României, oamenii cred că dacă un cioban povestește în fiecare seară alt basm, începând de la 14 octombrie și până la nașterea primului miel în turma lui, în total cam 100 de basme, atunci în turmă se naște o mioară năzdrăvană. Același rezultat îl poate obține ciobanul și dacă, în aceeași perioadă, în fiecare dimineață și seară rostește cu ardoare rugăciunea „Povestea Sfintei Fecioare”. În perioada Crăciunului și a Paștilor, când se deschid cerurile, mioara năzdrăvană poate prevesti soarta stăpânului ei.”⁴⁸

Trebuie să spunem că „povestirea poveștilor” nu este un...simplu basm. În general, depănarea lor avea, pentru cei care le rosteau, cât și pentru cei care le ascultau, un caracter magic. Se crea un spațiu protector, în care răul nu mai putea pătrunde, indiferent sub ce formă s-ar fi manifestat el. Locul în care ciobanii își duceau turmele era un astfel de „loc rău”. Și atunci spațiul respectiv trebuia protejat, ceea ce se și întâmpla, prin apelul la forțe magice. Una dintre respectivele modalități era aprinderea și întreținerea *focului sacru*, din prima seară a ajungerii pe munte cu turmele și până la instalarea definitivă a verii. De obicei se spuneau povești la foc, ceea ce avea, o dată

⁴⁷ Ibidem

⁴⁸ Ibidem

mai mult, rolul de a alunga duhurile rele. Apoi, pe rând, rămânea câte un cioban să păzească *focul viu* până la ziuă. Stingerea sa reprezenta o nenorocire, iar gestul nu era iertat vinovatului. Astăzi (căci și azi obiceiul se mai ține, pe alocuri) respectivului i se ia o oaie din turmă, dar se presupune că în trecut intervenea **sacrificarea** celui culpabil. În plus, de actul povestitului se leagă și nașterea (sau nu) a **mioarei năzdrăvane**, o credință puternică în folclorul pastoral. Această mioară, de obicei însemnată fizic (albă cu țintă neagră în frunte, sau neagră cu țintă albă), avea menirea ca un an de zile de aici înainte să protejeze întreaga turmă. Așadar, motivul „oiței năzdrăvane”, care își avertizează stăpânul de răul care urmează nu este deloc întâmplător, și nici o simplă temă pasageră, de sorginte „fantastică”. Un fapt interesant, demn de semnalat, iarăși, este prezența masivă a motivului **oii** în cadrul colindei. Este știut că această manifestare străveche a mentalității populare, una dintre cele mai bine păstrate dintre toate actele performate în cultura populară reprezintă un ritual ancestral. Prezența **oiței năzdrăvane** în astfel de texte nu este, așadar, lipsită de însemnătate, ba chiar are o sumedenie de sensuri adânci, despre care vom vorbi, de altfel, în cele ce urmează.

„În colindele profane apare o mioară care-l roagă pe stăpânul ei să nu vândă turma, ci s-o mai păstreze un an; ea promite un miel la Paști, brânză bună la Înălțarea Domnului și multă lână la Rusalii.”⁴⁹

De altfel, de balada românească intitulată chiar astfel, *Miorița*, se leagă unele dintre cele mai ample și spectaculoase credințe ale străvechimmii noastre. S-au spus multe despre această baladă. Lucruri suficient de multe și de frumoase, dar nu foarte „bine privite”. O întâmplare („descoperirea” baladei de către A. Russo, acolo unde a fost exilat, ca participant la Revoluția de la 1848, și apoi preluarea, și mai ales „stilizarea” sa de către Vasile

⁴⁹ Ibidem

Alecsandri) a făcut ca opinia publică, atât internă, cât și internațională, să recepteze **numai** această variantă, cu toate urmările sale nefericite (popor de hoți și ucigași, pasivitatea în fața morții și renunțarea la luptă, deoarece protagonistul se gândește în primul rând la moarte etc.). Lucrurile sunt, însă, puțin mai nuanțate. Într-o emisiune televizată Șerban Foarță afirma un lucru absolut uimitor: balada *Miorița* nu ar fi altceva decât...un text ceremonial de înmormântare. Dacă luăm în considerare faptul că *Miorița* circulă pe teritoriul țării noastre în nu mai puțin de 1000 de variante, și că nu puține sunt variantele sub formă de colindă, ne dăm seama că lucrurile sunt cu mult mai complexe decât ar putea părea ele la prima vedere. Astfel, „**omorul**” ar putea fi, de fapt, un sacrificiu, ritualic, un fel de **puniție**, urmare a încălcării vreunui imperativ al vieții păstorești: fie acela al păzirii focului sacru (de care am pomenit deja), fie acela al încălcării unor interdicții de natură sexuală a vieții pastorale, în legătură cu sacralitatea acestui domeniu, de care deja am pomenit. Privite din acest punct de vedere lucrurile, ele capătă o anumită logică, justețe, care altfel ne scapă, căci este total inexplicabil cum ar putea cineva să transmită testamentul său (și care se referă tocmai la **viața veșnică**, la **post-existență**) chiar celor care și-au pus în gând să îl extermine, ucigașilor săi. „Pasivitatea” de care s-a vorbit atât de mult (și care nu își găsește susținere în istorie, căci putem fi acuzați de orice fel de defecte, numai de renunțarea la pământurile noastre, nu; cu atât mai mult atunci când este vorba de terenurile de pășunat, care au stârnit mereu, și mai provoacă încă și azi, conflicte între ciobani) și-ar afla astfel explicația potrivită: ciobanul nu se poate împotrivi unei hotărâri colective, unui **sacrificiu sacru**. Mult discutatul testament prevede, pe lângă alte elemente, unul mai important decât altul, și episodul *morții ca nuntă*. Este un „episod” binecunoscut în folclorul românesc, în ceremonialul funerar. Astfel, tânărul (tânăra) care a murit înainte de a se căsători va trebui își primească soața (soțul) pentru

Lumea de Dincolo, fie aceasta și la modul simbolic. Omul are pe pământ, în viziunea tradițională, câteva datorinți: de a se naște (botezul), de a se căsători și de a întemeia o familie, de a zămisli urmași, și de a pleca la strămoși după ce își va fi trăit viața. Curmarea existenței umane înainte de aceste **sorocuri** atrage după sine nu numai complicarea destinului individual, ci și al aceluia colectiv. Dar moartea ca nuntă din balada *Miorița* mai este privită și din alte puncte de vedere, cum ar fi acela al esoterismului, punct de vedere propus de un autor canadian de origine română, Mircea Tămaș:

„...realizarea spirituală apare adesea ca o Nuntă, nu întâmplător în creștinism Hristos fiind Mirele, nunta, ca unire a opozițiilor, cu toate consecințele ei, constituind un suport excelent pentru traducerea adevărilor de ordin metafizic în limbaj uman.”⁵⁰

Altfel spus, doar uniunea spirituală, întru divinitate, în timpul vieții, dar mai ales după consumarea acesteia, este de natură a asigura sufletului omenesc veșnicia. De aceea primul gând al tânărului păstor se îndreaptă tocmai spre acest episod.

Nu moartea sperie individul aparținător colectivităților tradiționale, arhaice, primitive, ci neritualitatea ei. În ceea ce ne privește, discutând acest aspect, considerăm că separația umanului de animal nu se face numai prin rațiune și limbaj articulat, în primul caz, ci și prin atitudinea față de cei defuncți. Și animalele au anumite atitudini față de moarte, dar ele sunt instinctive. Atitudinea omului este ritualizată și spiritualizată în fața acestui fenomen atât de complex, și pe care numai omul îl conștientizează și îl, ca să ne exprimăm astfel, valorizează. Moartea nu reprezintă o entropie, o ruptură pentru cel care făcea parte dintr-o colectivitate folclorică, arhaică. Moartea ca

⁵⁰ Mircea A. Tămaș, *A lumii mireasă, Introducere în metafizica nunții*, Zalău, Rose-Cross Books, 2003, p. 13

nuntă (însoțire) cu natura este de altfel un motiv străvechi, întâlnit la aproape toate civilizațiile omenești:

„Când Zhuang-Zi se apropie de moarte, discipolii săi își manifestară dorința de a aduna bani pentru funeralii. „Să nu faceți așa ceva!” zise muribundul. „Voi avea drept coșciug cerul și pământul, soarele, luna și stelele îmi vor fi podoabe, natura întreagă îmi va fi cortegiu” (Zhuang-zi). Moartea înțeleptului taoist apare mai degrabă ca o nuntă (vezi Coomaraswamy: *nunta = moarte*), o reunire cu Natura, cu Cosmosul, o realizare spirituală a Omului universal.”⁵¹

Moartea ca nuntă este evidentă, așadar, în balada *Miorița*, și ea este o încununare a ritualizării acesteia, după ce va fi înmormântat (prin substituit) după datină (în *strunga de oi*), după ce va fi bocit (de „oi”: *și-oile m-or plânge, / cu lacrimi de sânge*). Să ne amintim, de pildă, în paranteză fie spus, că vreme de secole, la *pomană* se dădea *o oaie peste groapă*, fiind cea mai veche și mai îndătinată formă de ritualizare funerară alimentară. Chiar și astăzi, în multe dintre satele noastre, la pomană (atunci când nu este perioadă de post, firește) se gătește exclusiv mâncare din carne de *oaie*. Căderea stelei, semn al stingerii unei vieți semnifică în fapt însoțirea cu divinul, dincolo de hotarele vieții. Moartea nu este, așadar, pentru omul aparținător culturilor arhaice, un sfârșit, ci un nou început, de factură spirituală:

„În tradiția valachă aflăm: „m-am însurat / C-o mândră crăiasă, / A lumii mireasă; / Că la nunta mea / A picat o stea; / Soarele și luna / Mi-au ținut cununa; / Brazi și paltinași / I-am avut nuntași; / Preoți, munții mari, / Păsări, lăutari; / Păsărele mii, / Și stele făclii”.

...reținem sintagma lui Blaga, de „spațiu mioritic”, pentru a desemna (...) un tărâm spiritual și central.”⁵²

⁵¹ Ibidem, p. 14

⁵² Ibidem

Foarte mult s-a discutat, de asemenea, despre formularea *pe-un picior de plai, pe-o gură de rai*. Multă vreme, de la nivelul educațional de gimnaziu până la cel universitar, s-a spus despre această secvență că exprimă *frumusețea peisajului românesc din totdeauna*. Sună frumos, dar puțin cam prea general. Ori, textul folcloric nu „operează” cu generalități. Nici unul, fie că este basm, fie că este doină, text ceremonial de înmormântare ori de nuntă, nu este lipsit de substrat. Ori, substratul este **întotdeauna** unul **sacru**. În varianta de interpretare propusă de noi mai sus acesta este un loc anume ales (în vârful munților, pe platouri sacre, în locuri secrete etc.), departe de ochii celor „profani” și, mai ales, aproape de „divin”. Aproximarea de dimensiunea divinității prin moarte este de altfel și varianta propusă de Mircea Tămaș:

„Este o realizare spirituală ce are loc „Pe un picior de plai / pe-o gură de rai”, / piciorul de plai, adică vârful de munte, desemnând Centrul Lumii ce „stă într-un picior”, echivalent cu „peștera”, sau „gura de rai” a inimii. Cu alte cuvinte, numai cel ce dobândește „eliberarea” în inteligența inimii sale trece în „spațiul mioritic”, tărâm al cărui vestitor este mioara (cea „mioriță laie, laie, bucălaie”). Miorița neagră este insigna Șekinahei, a Fecioarei negre, „prezența divină”; într-un fel, ea este Mireasa cu care, în final, ciobănașul se va însura, căci „mândra crăiasă” este Fata divină, adică Șakti, Cunoașterea absolută („m-am însurat / Cu-o mândră crăiasă”; „m-am însurat / Cu-o fată de crai / Pe-o gură de rai”), Nunta reprezentând unirea întru Principiu, Identitatea supremă. Cuibărirea în spațiul mioritic.”⁵³

Nu doar Mircea Eliade, ci și mulți alți antropologi și istorici ai religiilor vorbesc despre moarte ca despre o **inițiere**. De altfel, nu există ritual de inițiere, indiferent de tipul său (masculin, feminin, sacerdotal, de vârstă, de sex etc.), care să nu îmbrace forma unei morți simbolice. Neofitul moare în prima formă de existență, profană, pentru a re-naște într-o alta, superioară. El

⁵³ Ibidem, p. 18

este altul, un *om nou*, în sensul spiritual al cuvântului. Este vorba despre o renaștere în universul divinității:

„Spațiul mioritic” este un domeniu interzis oamenilor de rând, în sensul că aceștia se uită și nu-l văd, ascultă și nu-l aud, pe când inițiatul dobândește puteri extraordinare, el vorbește limba fiarelor (astfel înțelege el spusele mioarei) și pătrunde prin strungă, poarta strâmtă, pe un alt tărâm, al spiritualității pure: „ca să mă îngroape / Aice pe-aproape, / În strunga de oi, / Să fiu tot cu voi; / În dosul stâniei / Să-mi aud câinii”; „dosul stâniei” semnifică deja „spațiul mioritic”. „Adevărat, adevărat vă spun că, cine nu intră pe ușă în staulul oilor, ci sare pe altă parte, este un hoț și un tâlhar. Dar cine intră pe ușă este păstorul oilor...Iisus le-a mai zis: Adevărat, adevărat vă spun că Eu sunt ușa oilor...Eu sunt Poarta. Dacă intră cineva prin Mine, va fi mântuit, va intra și va găsi pășune...Eu sunt Păstorul cel bun (Ioan, 10). Acest alt tărâm spre care duce poarta este centrul, paradisul, insula fericiților, tărâmul purității, simbolizat prin brazii și paltinii, munții uriași, mii de păsări și numai păsări, stele (simbolizând stările supra-individuale, celeste), dintre stele, una fiind evidențiată: „la nunta mea / A căzut o stea”; este Steaua Magilor, Buddhi, lumina axială ce duce direct la principiu.”⁵⁴

Așadar, spațiul mioritic nu este altul decât acela al sacralității ultime, al spiritualității celei mai înalte. În lumina celor spuse mai sus, și al celor citate, dorința ciobanului ce va să fie ucis apare cu maximă claritate: refuzat divinului printr-o, probabilă, sacrificare punitivă, tânărul se vede refuzat nu doar vieții de aici ci și, mai ales, vieții **de dincolo**. El își dorește tocmai **ritualizarea morții**, împlinirea ceremonialului funerar sau, în termenii folcloristului Constantin Brăiloiu, *cele ale mortului* (și care, în mod obișnuit, sunt îndeplinite de către **femei**, de obicei în vârstă; astfel că **măicuța bătrână**

⁵⁴ Ibidem, p. 19

nu trebuie să fie deloc chiar mama „eroului”, ci poate fi una dintre femeile bătrâne care se ocupă în mod frecvent de acest ceremonial funerar ori chiar o „bătrână” emblematică, de pildă **Geea Mater, Mama Pământ**. În această variantă interpretativă, portretul „tânărului ciobănel” este unul dorit, în sensul că performera ritului funerar ar dori să îl știe pe protagonist „îndătinat”, astfel încât el să fie „mormânt” (muntele sacru, într-o interpretare fabuloasă a lui Șerban Foarță), fiecare parte componentă a tabloului „fizic” fiind de fapt, simbolic vorbind, o parte a acestui „edificiu” natural (poate **muntele sacru Kogaion?**).

Prin moarte, prin nunta cosmică, în urma trecerii tuturor pragurilor ceremoniale îndătinate în ceea ce privește înmormântarea, va deveni „un sfânt”, adică va cunoaște sfințenia tuturor sufletelor care ajung alături de divinitate:

„De fapt, Miorița descrie o trecere dincolo de lumea divină, căci miorița este „neagră”, în unele variante ale baladei chiar ciobănașul fiind „negru străinel”; desigur, culoarea neagră nu se referă la moarte ci, în primul rând (...), la manifestare, la tenebrele supraluminoase, în unele variante cornițele mioarei purtând câte-o „piatră nestemată / De-mi luminează noaptea toată.”⁵⁵

⁵⁵ Ibidem, p. 20

PAȘTELE

Dincolo de orice discuții, speculații, interpretări ori analize rămâne, așadar, un fapt incontestabil: **Paștele** este cea mai mare sărbătoare a tuturor creștinilor. Există însă analiști care afirmă faptul că celebrarea Paștelor primăvara ține de rituri, obiceiuri și credințe mult mai vechi, care datează din...Antichitate:

„... (la romani) deschiderea sezonului de război coincidea cu începutul zodiei berbecului, în luna martie, ambele zodii fiind locuințele planetei Marte. Berbecul lui Marte a luat locul lupului la un moment dat, ambele animale fiind direct legate de păstorit și de funcția sacerdotală, Sf. Petru fiind numit „păstorul lupilor”, iar Apollo lupul având coarne de berbec. De 1 martie, Baba Dochia sau Baba Marta pornește la munte cu turma de oi și de capre, marcând evenimentul cu un bănuț legat de un șnur roșu cu alb (mărțișorul), bănuț ce sugerează trecerea de la o stare la alta, în tradiția creștină păstrându-se ideea că lumea a fost făcută în această lună, tot în martie fiind datate potopul biblic, zidirea omului și zămislirea lui Hristos. În plus, Biserica ortodoxă a închinat „ziua apelor”, marțea, lui Ioan Botezătorul, cel care boteza cu apă și vestise: „Iată Mielul lui Dumnezeu”, proorocul având mielul ca emblemă și fiind zămislit la o altă cumpănă ciclică a lui Marte (echinocțiul de toamnă). Sfântul Apostol Pavel are și el mielul ca insignă, dar, fapt remarcabil, lupul apare alături de miel ca emblemă; și chiar dacă, mai apoi, lupul a devenit unealta dracului, câinii Sf. Petru sunt lupii, iar în Biserica Albă din București, lângă crucea de sus a Iconostasului, se aflau doi lupi înaripați.”⁵⁶

⁵⁶ Ibidem, p. 10

Înainte însă de a vorbi de implicațiile religioase, spirituale, sociale și etnologice ale prânzului pascal, trebuie neapărat să amintim de **Postul Paștelui**, care este cel mai lung și mai greu post din tot anul. Despre post în general vom vorbi într-o altă secvență a volumului.

Sacrificarea mielului este însoțită de un **scenariu ritual** care cuprinde stropirea cu apă sfințită, trasarea unei cruci cu cuțitul pe cap („Făcea cu cuțitul o cruce pe gâtul mielului, unde urma să înfigă cuțitul”) sau numai actul de sfințirea la biserică al animalului deja tăiat sau chiar preparat.

„În unele zone, actul sacrificării mielului capătă accente rituale speciale, care ne duc cu gândul departe în timp, la ritualul roman (după „consacrare”, animalul ales pentru sacrificiu era pieptănat, i se aureau coarneau, i se punea pe gât o coroană de flori).

În platforma Luncanilor, de exemplu, la nedeia din sat (care are loc în luna Paștelui sau în prima duminică după Paște), mielul ales pentru sacrificiu este „consacrat” printr-o slujbă religioasă („slujba pentru stolnice”) și este stropit cu apă sfințită. După tăiere, este „zvântat de sânge, învăluit într-o cunună de flori, legat de o bătă pe care o susțin doi bărbați și ofoerit în întregime preotului, care participă la ospățul ce urmează”⁵⁷

În general, se consideră că **prânzul pascal** este relativ „ușor”, căci ce mare filosofie ar putea fi să faci o ciorbă sau să pui carne la fript? În copilăria mea, petrecută într-o comună din Valea Almăjului, și anume Bozovici, mâncarea preferată a mea din această perioadă a primăverii era **mațele fripte**. Firește, o mâncare „pentru săraci” acum, când privim din perspectiva modernității. De altfel, în piesa *O noapte*

⁵⁷ Ofelia Văduva, *Pași spre sacru*, București, Editura Enciclopedică, 1996, p. 166

furtunoasă personajului neavenit, Rică Venturiano, i se spune *mațe fripte*, ca un semn de dispreț, ca un aparținător al mahalalei și al *lumpen proletariatului* care mai consuma astfel de mâncăruri „grosiere”. Și totuși, reputatul etnolog Otilia Hedeșan afirmă, cu referire la acest aspect: „*căci tot de acum provin, pe de altă parte, texte în care, un echivalent obiectual al drobului – hrană ritualizată, mațele fripte, încep să denumească derizoriul, sărăcia, marginalitatea, așa cum se petrec lucrurile în memorabilul text caragialesc (...) Este de reținut că nu inima, nu creierul, nu ficatul sau orice altă parte trebuie păzite cu mare grijă, ci mățișoarele. Este de la sine înțeles, povestea lămurește mai departe, căci odată scăpate, chiar separate de trup, mățișoarele sunt purtătoarele principiului vital, apte de regenerare magică: din ele, cei doi copii se întrupează.*

Drobul, alcătuit din bucățele de mațe și învelit în prapore, ca un mic foetus, suportă o interpretare simbolică de tipul celei de mai sus. În fond, toate cele semnalate nu sunt decât o altă manieră discursivă de construire a mării semnificații pascale a regenerării”...cu viața pre moarte călcând.”⁵⁸

Cu alte cuvinte, într-un trecut, în fond, nu atât de îndepărtat, adevăratul **drob** se făcea din **mațe**, pe care astăzi nu le mai cumpără și nu le mai prepară nimeni, din teamă de a nu fi catalogați drept săraci. Vă oferim, în cele ce urmează, câteva rețete bănățene privind **prânzul pascal**, în care, la loc de cinste figurează mult „hulita” și disprețuita „mâncare de mațe”:

Zeamă de mațe

⁵⁸ Otilia Hedeșan, *Lecții despre calendar*, Timișoara, Tipografia Universității de Vest, 1998, pp. 146 – 149

Se curăță mațele (cel mai bine se curăță dacă se pun în apă rece, cu o mână – foarte puțin – de var; se lasă să stea o jumătate de oră). După ce se clătesc foarte bine, în mai multe ape, se pun la fiert, în puțină apă. Se strecoară, și se toacă (bucăți mici). După ce s-au tocat, se pune peste puțină ceapă călită, se călesc și ele, se pune din nou apă peste. Zarzavat (pătrunjel, păstârnac, morcov – tăiat) și cartofi, tăiați în patru. Se codimentează cu boia, sare, piper și leuștean.(se face în ziua în care se taie mielul).

Paști

Dimineața, la prima oră, împarți tot ceea ai făcut de mâncare, pentru pomană: se fac mai multe porții, și se dau: la săraci, la vecini etc.

Ciorbă de miel (sau ied)

Carnea (gâtul, coastele, capul, șirea spinării, picioarele) se fierb, împreună cu zarzavatul tocat (pătrunjel, morcov, păstârnac, țelină, ceapă). Dacă sunt roșii și ardei, e bine. Dacă nu, nu. Se fierb toate, se pune orezul și, la sfârșit, se bate oul (întreg) și se codimentează: pătrunjel, măcriș, țelină și leuștean, tocate, toate, foarte mărunț, la sfârșit, când se ia de pe foc. Se pun, firește, sarea și piperul de rigoare.

Drobul

Toate măruntaiele (ficatul, splina, inima, o bucată din plămâni – nu rinichii) se macină, se amestecă cu ceapă călită; se pot căli și ele (nu este obligatoriu), și se amestecă cu pâine (uscată, și înmuiată în

apă rece). Se adaugă: sare, piper, frunze de pătrunjel (multe, foarte multe). Totul se așează într-o tavă unsă cu ulei și (facultativ), din loc în loc se pun ouă fierte, tari. Deasupra se pune ulei (pentru culoare) și se dă la cuptor.

Friptura

Se pun pulpele de miel într-o oală mare, peste care adăugăm: ceapă, tăiată rondele (solzi etc. – nu mărunță), ardei și roșii (dacă nu, boia și bulion), sare, piper, și două căni de apă. Se pune capac și se lasă pe foc. Rinichii se pun acum, deoarece ei conțin multă grăsime, și se lasă pentru a se rumeni ulterior. Se lasă „la scăzut” în respectiva apă, și când începe să se rumenească și se întoarce pe o parte, se pune puțin vin roșu. Se lasă să se rumenească bine.

SFINȚIREA BUCATELOR DE PAȘTI

*„Aici e însă locul să observăm că cei mai mulți inși nu își duc la biserică numai **pască de sfințit** ci, dimpreună cu aceasta mai duc și o **mulțime de alte obiecte**, precum: vreo câteva ouă roșii și vreo câteva ouă albe fierte și curățite, apoi slănină, brânză nouă sau caș, cârnați, unt, sare, hrean, usturoi, busuioc și sămânță de busuioc, tămâie, smirnă, o prescură, făină, cuișoare, piper, potbal, sineală, precum și o bucățică din petica cu c-au șters ouăle cele roșii.*

Iar unde este datină de a se tăia un miel sau un purcel de Paști, nu unul îi duce și pre aceștia la sfințit, și anume purcelul totdeauna cu o bucățică de hrean în gură.

Bucatele și lucrurile sfințite de Paști au puteri magice, de aceea se păstrează și se folosesc în tot timpul anului, ca leacuri, farmece și apărătoare de multe rele.

***Slănina.** Aceasta se întrebuințează spre mai multe leacuri, precum dacă face vreo vită sau vreun om vreo rană, atunci se unge cu slănină de aceasta și-i trece. Dacă peste an se bolnăvește vreun om sau vreo vită și dacă mănâncă sau unge cu slănină de aceasta, îi trece. Dacă i s-a scrântit cuiva vreun picior sau vreo mână și i se unge cu slănină de aceasta, asemenea îi trece. Dacă este cineva bolnav de friguri sau de altă ceva, se pune pe o lespede tămâie albă și neagră și slănină, și se afumă bolnavul. Dacă este cineva bolnav de gât sau îl doare altceva, se unge cu slănină de aceasta.*

Dacă vreo vită sângeră sau pătimește de vreo altă boală, i se dă slănină de aceasta de mâncat. În fine, se mai întrebuințează slănina aceasta încă și la boala de dânsele.

Hreanul. Cine mănâncă hrean de acesta, când vine de la biserică acasă, acela se zice că este iute și sănătos peste tot anul ca hreanul. Iar dacă se pune prin cofele cu apă, precum și în fântâni, apa se curățește de toate aruncăturile ce se dau prin fântâni de către muierile cele pizmuitoare, iar cea mâloasă capătă un gust mai curat și mai plăcut. Mai departe se taie și se dă în tărățe la vite tot cu această presupunere, cugetând că cam pe timpul acesta umblă mai multe boale, precum mai cu seamă gușatul oilor și altele. În fine, hreanul acesta se întrebuințează și contra frigurilor.

Untul se pune în urechea unei vite, care are pohoală sau pe care o doare un picior.

Sarea se aruncă în apă spre întocmirea gustului și mai cu seamă o păstrează și o întrebuințează la sfințirea fântânilor, în loc de altă sare. O samă însă o dau amestecată prin mâncarea vitelor sau o întrebuințează și ca leac contra frigurilor și de albeață.”⁵⁹

Există o mulțime de mâncăruri și de post, căci nu degeaba se spune *lung cât o zi de post*. Poporul român are o sumedenie de „soluții” pentru această perioadă, iar noi vom puncta, doar, acest moment, urmând ca într-un alt volum să ne preocupăm îndeaproape de acest aspect

Lăsatul de carne

Se dau răcituri de pomană.

Lăsatul de brânză

Plăcinta lui Lazăr

4 ouă, 3 căni de brânză dulce, 2 căni de lapte bătut, 4 linguri de mălai, 2 linguri griș, 2 linguri zahăr, puțin bicarbonat stins cu zeamă de lămâie, sau oțet. Se amestecă bine și se pune într-o tavă unsă (cu unt, untură sau ulei).

⁵⁹ Tudor Pamfile, *Sărbătorile la români*, București, Editura Saeculum, 1997, p.

Se coace pâna se desprinde de tavă. Se lasă la răcit, se taie și se presară cu zahăr pudră, amestecă cu zahăr vanilat. De asemenea, se dă de pomană, însă numai în această zi.

În această săptămână, „la noi” încep *leoarfele* (*mascații, măimușile, firșangul etc.*), luni, marți și sâmbătă. Marți este nunta, iar sâmbăta este înmormântarea.

Aceste „momente” marchează desprinderea de viața obișnuită și intrarea într-un alt ciclu, apropierea de sacru, prin *sacrificiu alimentar* și, desigur, prin celelalte comportamente ce țin de religiozitate: curăție trupească, sufletească, purtare binevoitoare și binecuvântată, milostivă etc., cu semenii, săracii etc.

ANIMALUL RITUALIC

PORCUL

Viața omului de odinioară (dar și de astăzi, însă în cu totul alte condiții și relații) a fost întotdeauna legată de **animal**. Chiar de la începuturile existenței sale omul a fost un mare consumator **de carne**. Aceasta pentru că acest aliment conține **proteine**, absolut necesare activității fizice susținute și, în mod special...creierului. Nealimentat cu proteine, ci doar cu hrană vegetală, creierul omenesc nu se dezvoltă, iar activitatea spirituală este minimă. Desigur, vreme de milenii, zeci, sute de milenii, poate (potrivit cercetărilor recente, strămoșul nostru ar fi apărut pe Pământ acum...1 milion de ani), omul a consumat carne în stare crudă. Descoperirea focului a revoluționat alimentația. Un alt element care a reprezentat o schimbare majoră a fost **domesticirea animalelor**. Multă vreme omul a fost într-o permanentă căutare a hranei, a vânatului. Organizarea socială era tributară acestei preocupări fundamentale. Domesticirea animalelor este în strânsă legătură și cu **dezvoltarea agriculturii**. Din simplu culegător, pescar și vânător, omul devine **agricultor și crescător de animale**. Firește că, la început, totul se făcea empiric, cu foarte mari dificultăți și cu rezultate minime. Dacă interesul colectivităților umane se referea, până acum, la obiceiurile animalelor, ale peștilor, la „calendarul” fructelor de pădure, lucrurile se schimbă fundamental, acum. Cultivarea cerealelor și creșterea animalelor dezvoltă un alt tip de cultură spirituală. Etnologii nu întârzie să ilustreze exact acest episod important din istoria omenirii, **creșterea animalelor**. Un veritabil cult al acestora se dezvoltă, legat de modul de hrănire, de pășuni, de îngrijirea și păzirea lor. La un moment dat, istoria omenirii

se confundă, în fapt, cu aceea a creșterii animalelor: nomadismul, seminomadismul, nevoia de pășuni, apoi de ceea ce am numi astăzi „piețe de desfacere” face ca multe secole omenirea să se zbuциume tocmai datorită acestei surse esențiale de hrană:

„Cum sunt hrănite animalele? – Furaje, pășunat și migrațiile care determină epuizarea acestor pășuni; transhumanța și vasele din care vitele sunt adăpate.

Cum sunt păzite animalele? Se studiază adăpostul animalelor. La băștinașii din Africa de Sud, cercul format de locuințele acestora are un spațiu în mijloc unde pot să intre toate animalele. Aceasta este caracteristic întregii lumi bantu. Se va studia păstorul și relația sa cu animalele: strigăt, gesturi, atitudini. În Africa Orientală păstorul se odihnește într-un picior, ca cineva care s-ar folosi de picioroange. Se va ține seama dacă păstorul a dat sau nu un nume fiecărui animal și de prezența sau absența adăpostului.

Creșterea animalelor cuprinde: castrarea, fătarea, lăuzia, precum și cunoștințele pe care le posedă indigenii privind selecția și felul cum își tratează fiecare animal după vârstă.

*Utilizarea animalelor. Se va urmări dacă ele sunt folosite ca mijloace de transport (...) dacă sunt mâncate (dacă da, în ce condiții, ce părți sunt cunoscute, și cine are dreptul la ele). **Tăierea unui animal este aproape întotdeauna sacrificială la popoarele de păstori din Africa Orientală: animalele sunt ucise cu lancea sau cu o săgeată trasă de foarte aproape (s.n.). De asemenea, se va observa utilizarea sângelui. Consumul de sânge cald este, de cele mai multe ori, ritualic (s.n.). Oasele sunt sfărâmate, sau nu? Se va urmări dacă măduva se mănâncă și ce se face cu intestinele sau cu pielea. Prelucrarea pielii este una dintre cele mai vechi industrii cunoscute.***

Ca mărturie stau marile cuțite de răzuit. Se notează rețetele culinare; dacă se cunoaște prepararea untului sau a brânzei și cum se fac acestea.”⁶⁰

Trebuie să spunem că animalul „de crescut” este important pentru orice colectivitate. Sigur, fenomenul este legat și de climă, căci nu vom găsi niciodată motivul cămillei în tundră, și nici pe cel al renului, în deșert. Dar există o legătură importantă, de sorginte divină, între animalul „revelat de divin”, și rolul pe care el îl are în comunitate, la un moment dat.

Un astfel de animal, în societatea românească, este...porcul. Așa se face că importanța pe care a avut-o acest animal odinioară sau chiar în vechi timpuri a creat anumite „obligații” de sorginte rituală. Obligația (interioară, de natură spirituală, religioasă) este atât de puternică încât, dacă intră în conflict cu alte „obiceiuri” (da fapt tot ritualuri), poate prevala asupra lor. Așa stau lucrurile cu una dintre cele mai ciudate stări de lucruri din tradiția românească: sacrificiul ritual al porcului cu prilejul sărbătorilor de iarnă datează, mai mult ca sigur, dintr-o epocă pre-creștină (dar are, desigur, și rațiuni economice: alimentele preparate din carnea porcului vor constitui, într-o proporție covârșitoare, hrana întregii familii pentru întreg anul următor); altfel nu s-ar explica importanța atât de mare acordată acestui animal într-o sărbătoare cu caracter creștin (la 25 decembrie prăznuim, totuși, nașterea lui Iisus Christos), atâta vreme cât simbolistica lui, în creștinism, este total negativă (asimilat fiind, chiar cu diavolul).

Biserica, mai ales cea ortodoxă, mai permisivă decât catolicismul cu aceste credințe considerate „păgâne”, în fond, tot religioase), a îngăduit multe din aceste ritualuri străvechi. Pe cele mai multe, de altfel. Porcului i-a fost chiar „dedicată” o sărbătoare – Ignatul,

⁶⁰ Marcel Mauss, *op. cit.*, p. 39

Tăierea Porcilor, Ignatul Porcilor etc. În general, la țară, acum se sacrifică porcul. Există zone însă unde acest sacrificiu se face în Ajun sau chiar în ziua de Crăciun, datorită interdicției impuse de post.

Și atunci, se pune întrebarea, de unde acest interes special pentru respectivul râmător? Un cercetător amintit deja, Mircea Tămaș, subliniază rolul major pe care el l-a avut în spiritualitatea străveche din zona noastră de existență:

*„Pe teritoriul Daciei s-au descoperit în ultimul timp coliere formate din colți de mistreț și de urs, precum și o serie de figurine de lut reprezentând mistreți; mistrețul este gravat și pe Columna lui Traian; de asemenea mistrețul apare pe reliefele cu Cavalerul Trac. S-a emis ipoteza că reprezentarea mistrețului a fost preluată de daci de la celți, dar fără o motivație reală, căci mistrețul, cum am văzut, este o emblemă hiperboreană pe care, ca și celții, dacii o moșteniseră, mai mult ca sigur, **de la izvorul suprem** (s.n.).”⁶¹*

⁶¹ Mircea A. Tămaș, *Cu moartea pe moarte călcând*, Timișoara, Editura Mirton, 2002, p. 29

MOȘ CRĂCIUN VERSUS MOȘ GERILĂ SAU MOȘUL CEL BUN ȘI COCA-COLA

Putem spune că nu există un factor mai important în viața omului decât alimentația. Acest element influențează dezvoltarea organismului, întreține sănătatea și capacitatea de muncă a omului. Desigur, acestea sunt lucruri importante (de fapt, singurele cu adevărat esențiale), care contează azi. Poate mai mult decât ar trebui. Căci magazinele, supermarketurile, en-gros-urile se întrec să ne ofere munți de mâncare, care de care mai „proaspete”, „apetisante” și „necesare”, în mod absolut, organismului nostru anemiatic (desigur, de alte alimente, la fel de „sănătoase”).

Dar oare așa stăteau lucrurile și în trecut? Înclinăm să credem că nu și că, mai mult, alimentația avea și un alt resort decât *gustos și sănătos*, și anume pe acela **sacru**, care, în mod cert, astăzi s-a pierdut.

Ceea ce vrem să spunem este că alimentația, astăzi, a devenit o problemă din mai multe motive:

- 1) Pe de o parte, „chimizarea” masivă a agriculturii a dus la „obținerea” unor alimente care conțin o serie întreagă de compuși extrem de nocivi pentru organism. Înlocuirea treptată a produselor naturale (și naturiste) a făcut ca astăzi, omul modern să aibă „în jurul său”, atenție, peste **100.000 de substanțe toxice**, aflate în produsele alimentare, în cele textile sau electronice.
- 2) Pe de altă parte, producerea propriu-zisă a alimentelor este total diferită de cea tradițională. Lipsesc ingredientele de odinioară (înlocuite cu cele obținute pe cale sintetică), lipsesc tehnicile de demult, înlocuite cu cele industriale. În acest fel în organismul nostru nu se mai produc **enzimele**, atât de necesare metabolismului uman. Produsele sunt gustoase, arată bine dar, burdușite cu aditivi și alte substanțe chimice, produc în organism mult **colesterol**, extrem de

nociv pentru omul modern și care, în plus, nu mai „arde” grăsimile prin activitatea fizică.

Trebuie spus și faptul că, de asemenea, produsul natural costă foarte mult. „Omul sărac” nu își poate permite să consume cele 2-3 procente la sută de produse sănătoase, obținute pe căi naturiste, câte se mai produc astăzi în lume.

În funcție de așezarea geografică, de condițiile de climă și de ocupațiile locuitorilor unei țări putem vorbi de o bucătărie tradițională specifică. Astfel, țara noastră, cu o climă temperat-continentală, cu un relief diversificat (câmpii, dealuri, podișuri, munți), străbătută de râuri, cu ieșire la Marea Neagră, cu delta fluviului Dunărea are, se poate spune, o gastronomie diversificată.

Dar, iarăși, cu riscul de a ne repeta, putem spune că acest lucru este valabil pentru contemporaneitate, pentru zilele noastre. Căci varietatea unei gastronomii se referă la modernitate. Diversitatea nu era un apanaj al bucătăriei tradiționale. Felurile noi erau introduse cu greutate, și mai cu seamă la nivelurile păturilor superioare ale societății. „Talpa țării” primea „cu rezerve” orice inovație, mai cu seamă la nivelul bucătăriei, unde existau și implicații de natură religioasă și chiar ritualică.

În zona de câmpie se cultivă mult grâu și porumb. Din făină de porumb se pregătește mămăliguța tradițională a țării noastre, care se mănâncă cu brânză, ouă, unt, smântână și lapte sau cu sarmăluțe în foi de viță ori de varză, ceea ce constituie o altă mâncare „neaoș” românească. În general. Facem afirmația potrivit căreia lucrurile sunt valabile la modul general pentru că și aici, la fel ca în multe alte cazuri, avem de-a face cu câteva prejudecăți. Este adevărat, nu vei întâlni la noi un restaurant cu specific tradițional, sau o gospodină care se respectă, să nu servească, atunci când are invitați musafiri din străinătate, sau pur și simplu atunci când este vorba despre o sărbătoare, mămăliguță și

sarmale. Avem aici, însă, câteva probleme „tehnice”. Grâul este, într-adevăr, o plantă cerealieră tradițională românească, despre care avem informații istorice că era cultivată și de geto-daci. Dar mălaiul? Porumbul este o plantă de import, adusă din noile colonii americane ale Europei occidentale, în secolul al XVI-lea, al XVII-lea. La noi și mai târziu, undeva în prima jumătate a sec. al XVIII-lea. Datorită productivității mari, porumbul era cultivat pe mari suprafețe, iar mămăliga mai era denumită și „pâinea săracului”. Ea se făcea, pare-se, și pe vremea lui Decebal, însă nu din porumb, ci...din mei, și era cu mult mai rea la gust.

Tot așa stau lucrurile și cu tradiționala *sarma* românească. Chiar numele îi arată originea: turcă, orientală. Noi am inovat numai la nivelul „umpluturii”. În religia islamică, musulmană, carnea de porc este interzisă cu desăvârșire. Nici chiar consumul de băuturi alcoolice (într-o vreme, îndepărtată, înainte de reforma religioasă a lui Mohamed, vinul, în cantități rezonabile, era permis și în Islam) nu constituia un păcat atât de mare precum consumarea respectivului animal. Carnea folosită la ceea ce francezii numesc, îndeobște, *choux farcis* era cu predilecție de oaie, vită sau, eventual, „amestecată”. În nici un caz, din porc.

Pentru că acest animal a reprezentat, se pare că din cele mai vechi timpuri, animalul domestic predilect al românului, crescut pentru „rezerva” de carne a întregului an următor, carnea de oaie, și mai ales cea de vită au fost înlocuite cu „tradiționalul” râmător. Dar „principiul” a rămas același. Spunem principiul, dar nu și tehnica, deoarece carnea „se măcina” în Orient, pe când umplutura, în cultura tradițională românească, era „tăiată cu satârul” – sau cuțitul – , implicațiile rituale fiind aici evidente. Folosirea acestui instrument, și nu a mașinii de tocat carne, în prepararea oricărui fel de mâncare care presupune acest tip „umplură” (cârnați, drob etc.) presupunea o prelungire a sacrificiului sângeros inițial, al amintitului animal.

Așa că tradiția sarmalei este românească și nu prea.

Asta nu înseamnă însă că nu există o bucătărie tradițională. Nicidecum. Din exemplul de mai sus reținem sacrificiul sângeros. Trebuie să știm că sacrificarea sângeroasă a reprezentat un atribut al antichității, precum și al epocilor anterioare. Chiar parabola biblică majoră a apariției lui Iisus pe pământ este legată de acest sacrificiu: *El a venit la voi ca Mielul la tăiere*, spune Biblia. Implicațiile unui astfel de act sunt teribile, și valabile pentru toate societățile străvechi. Este o jertfă, iar în timpuri imemorabile, în anumite religii, era practică **arderea de tot**, adică animalul nu era consumat, nici măcar vreuna din părțile sale, ci era jertfit în întregime, prin intermediul focului. Ofranda este un dar, un sacrificiu, în termenii pe care Marcel Mauss îi specifică, menit să îmbuneze spiritul celor călătoriți în Lumea fără Dor, și în același timp să „îi atragă” pe aceștia (pe moși, pe strămoși, adică) în protejarea actelor cotidiene ale „comunității vii”, ca să spunem așa. Remarcăm, astfel, prezența, în alcătuirea ofrandelor, a grâului, cu semnificațiile sale curente, dar și a vinului și a cărnii, sub diferite forme (pomana porcului, cârnați etc.), toate produsele reprezentând „spiritul pământului, sacrul prin excelență”.

Alimentele pregătite în urma sacrificării acestui animal erau pregătite în mod tradițional, și aveau semnificații, dacă nu religioase, cel puțin ritualice, în mod sigur: *borândău, bundărete, tobă, cârnați, jumere, șuncă afumată*. Toate erau pregătite respectând anumite rețete, moștenite din generație în generație, și folosind doar ingrediente naturale. Țăranul avea o grijă aproape religioasă față de acest eveniment, considerat atât de important în economia vieții familiale (și nu numai), pe care îl pregătea din timp, iar condițiile de igienă, cu toate prejudecățile noastre referitoare la acest aspect al vieții țărănești, erau ireproșabile.

Cât privește aspectul „religios”, sunt de remarcat două lucruri. În copilăria fiecărui individ care și-a petrecut această perioadă la țară, tăierea porcului era o sărbătoare în sine. Fiecare o resimțea altfel, firește. Pe lângă „bășica porcului”, care îmi aparținea de drept, pentru mine o mare bucurie îmi era prilejuită de momentul în care, înaintea pomenii propriu-zise din casă, eram trimis în curte, la alți vecini, cu „pomana porcului”. Desigur, nu se punea problema unor rațiuni economice, fiecare dintre vecini având, la rândul său, propriul „râmător” destinat sacrificiului. Aici era vorba despre o datină, însă, care trebuia respectată cu sfințenie.

Un alt episod se referă la obiceiul, practicat, încă, pe alocuri în Ardeal, al „împărtășirii” animalului. Așa cum vom vedea, el este practicat și în unele zone din Banat. Acestuia i se făcea o adevărată slujbă și apoi, după sacrificare, o cruce pe frunte, de obicei din sângele animalului sacrificat. Abia apoi se trecea la pregătirea propriu-zisă.

O reglementare interesantă a Comunității europene se referă la modul în care românii își „tratează” porcii, cu „prilejul” sacrificiului anual. Înjunghierea lor ar reprezenta, în ochii comunitarilor pătrunși de mila pentru bietele animale, o barbarie și, în același timp, un fel de crimă împotriva râmătoarelor, care și ele au psihic (s-ar zice) și sunt conștiente că vor muri, pe parcursul barbarului ritual.

Există și o variantă: dacă nu îi putem convinge pe „înapoiții” noștri semeni de la țară să renunțe la lebăr, la bundărete și la trandafir, și pe care i-ar putea cumpăra de la...Cora, din Ungaria, sau chiar de aici, de la Metro sau de la Sel Gross, pentru a nu suferi, animalele ar putea fi...gazate, sau împușcate. Nici nu vreau să mă gândesc la reacția lui Badea Ion la o astfel de propunere.

De ce, însă, oare, ar fi atât de neînchipuită o astfel de sfârșire a zilelor a bietului animal?

Simplu, pentru că tăierea porcului reprezintă un ritual sacrificial, un sacrificiu sângeros. Locul ritualului în societatea tradițională este unul primordial.

Paralel cu toate cele prezentate aici avem de-a face cu o exacerbare a spiritului comercial al Crăciunului. Mass-media practică, în special în această perioadă, un adevărat șantaj asupra clienților, inducându-le în subconștient ideea că, dacă nu consumă toate produsele **firmelor lor**, cu E-uri, aditive și alte substanțe care produc diverse boli, inclusiv cancerul, înseamnă că au ratat Crăciunul.

Din fericire, mediul rural nu s-a lăsat convertit de această veritabilă a rânduielilor culinare străvechi. Căci obiceiurile de acest fel merg mână în mână cu mentalul, moralitatea și tradiția arhaică.

Ajunși în acest punct, trebuie să ne referim și la un alt aspect: semnificația acestui scenariu, care începe cu sacrificiul. În Banat există *o vorbă: Cine nu taie porc de Crăciun și miel de Paște, acela nu e om*. Altfel spus, în absența acestui act te situezi în afara lumii, ieși din rânduială.

Afirmam că sacrificiul ritualic anual al porcului, la români are, pesemne, un fundament foarte vechi, datând din perioada precreștină. El a fost asimilat complexului sărbătoresc de Crăciun în mod firesc, astfel încât în mediul rural nu se poate închipui sărbătoarea Crăciunului, nu doar fără sângerosul ei început ci, mai ales, fără „salba” de mâncăruri tradiționale care „rezultă” de aici.

Dar Crăciunul celebrează nașterea pruncului Iisus, cel care a venit să răscumpere păcatele lumii, acela care s-a născut pentru a fi, mai târziu, sacrificat pe altarul răutății, neînțelegerii și al urii omenești.

De aceea acest moment trebuie neapărat pus în legătură cu sacrificiul mielului, cu ocazia sărbătorilor de Paști. Numai astfel jertfa sângeroasă se împlinește și ciclul spiritual, religios și tradițional se încheie.

Din nefericire, *Moșul* s-a îndepărtat de „misiunea” sa tradițională. Sau, mai bine spus, a fost „deturnat” de la menirea sa fundamentală; aceea de a aducea oamenilor cel mai înalt **dar** cu putință, vestea Nașterii lui Iisus, ca Mântuitor al omenirii. Respectivul moment era însoțit de acte sacre datând, am putea spunem, din preistoria spiritualității omenești. Acestea au fost alungate din viața omului, căci sacrificiul nu se mai face, și mulți dintre copiii de astăzi sunt convinși că merele sau cartofii „cresc” la supermarket. Odată cu acestea *Moș Crăciun* a fost „reciclat”. El nu se mai află în centrul sărbătorilor ivermale, ca un paznic al rânduielilor străvechi, ci...vinde produse. Este ceea ce am observat nu numai noi, dar și majoritatea etnologilor care se ocupă, într-un fel sau altul, de fenomen:

*„În opinia etnoloagei Irina Nicolau, personajul acesta, pe care Domnia Sa îl numește „Moșul cu paltonașul roșu” nu are nimic de-a face cu lumea noastră, „lumea noastră care nu cunoaște cadouri de Crăciun și exuberanță în exces, ci cunoaște o uriașă concentrare. La noi Crăciunul se face din credința că s-a născut Iisus și din colac de pâine, din bucată de porc tăiat și din colind. Acesta este tripticul Crăciunului din tradiția românească. Iar Moș Crăciun acesta, care înveselește viața copiilor – și, mai nou, nu numai a copiilor – este un import pe care l-am asimilat destul de bine, mă tem să spun chiar prea bine”.*⁶²

Ceea ce impresionează în bucătăria de sărbătoare este marea cantitate de mâncare și de băutură, pentru care „modernii” țin să ne critice în mod deosebit, afirmând că facem excese de mâncare, supunând organismul la

⁶² Ozana Cucu-Oancea, *Anihilarea unei sărbători*, în *Sociologie românească*, vol. III, nr. 3, 2005, p. 167

eforturi extreme, chiar dacă (azi) nu deținem mijloacele financiare pentru a ne permite acest lucru sau (ieri), nu le găseam, și atunci trebuie să depunem eforturi extraordinare, aproape supraomenești, pentru a ni le procura (atunci și acum). Există mai multe lucruri de spus aici. Pe de o parte, tot potrivit spuselor regretatei Irina Nicolau, profilaxia țăranului român se găsea...în post. Organismul era astfel detoxifiat, prin renunțarea la alimentele bogate în colesterol. Pe de altă parte, ospetele de sărbătoare sunt **orgiastice** prin natura lor. De fiecare dată, este un **ospăț exemplar, mitic**, la care participă atât oamenii, cât și zeii, cât și spiritele morților. Cumpătarea nu are ce căuta aici, acum, și mi-a fost dat să aud, de la un coleg de generație, chiar, una dintre cele mai mari enormități (ca să nu spun prostii) privitoare la acest moment, potrivit căruia atari sărbători (Paștele, Crăciunul) se pot celebra și în sobrietate, în puținătate și în cumpănire. Nimic mai fals. Tocmai acum pe masa de Crăciun trebuie să fie prezente, în permanență, **anumite bucate** (în exces, deoarece la această se reîntorc acasă și spiritele celor decedați care, dacă nu vor găsi nimic pe masă, vor rămâne flămânzi și însetați tot anul următor), iar la Paști, la fel (dar **altele**, desigur). O altă caracteristică se referă la **simplicitate**. Astăzi avem parte de o mulțime de emisiuni de televiziune și radio, precum și de cărți de bucate extrem de diverse, care ne invită să mâncăm sănătos, potrivit unor rețete străine, cu sosuri de raci, de creveți, de limbi de bibilică și alte minuni.

Până și mielul trebuie gătit după moda franțuzească, italienească sau grecească, pentru a nu mai vorbi de porc. Bucătăria românească tradițională se bazează, spun specialiștii, pe **simplicitate**:

„Între ritualul marilor sărbători și cel ale ceremoniilor zilnice, civilizația românească dezvăluie laturi nebănuite. Fără a fi extrem de sofisticată și diversificată (jaloanele fundamentale ale consumului alimentar, ritual sau nu, erau date, în principal, de restricțiile impuse

de Biserică – bucate de fruct și de post), bucătăria românească dă dovadă de o mare unitate în plan culinar, în direcția simplității extreme.”⁶³

Un loc deosebit de important în „ierarhia” sfinților autohtoni (termen oarecum impropriu, căci fiecare sfânt, moș etc. își are locul în celebrarea calendaristică a divinului) îl are *Moș Ajunul*, din care contemporanii noștri au făcut un „excelent” prilej de îmbogățire, americanizându-l, prin intermediul firmelor Pepsi-Cola și Coca-Cola, și rebotezându-l *Santa Klaus*.

În tradiția românească, însă, locul Moșului este (încă) enorm, și aceasta se manifestă și în plan culinar. Și nu ne referim aici la „componenta menu-ului” (praznicul de Crăciun), ci la darul care se primea de către colindători. Trebuie să spunem că, în contextul sărbătorilor de iarnă, colinda avea un rol primordial, major. Ea era performată vreme de 12 zile, din Ajunul Crăciunului, și până la Bobotează. În termenii lui Marcel Mauss, avea loc un schimb de daruri, mai degrabă spus un **potlcatch**: colindătorii performau actul sacru al colindului, cu funcții apotropaice, propițiatorii și iterative, în vreme ce gazdele colindate, în semn de recunoștință, ofereau în schimb produse ale casei, toate cu semnificații majore, firește, sacre, într-un trecut îndepărtat. Colindătorii nu primeau bani, în trecut, cu atât mai puțin **pițărăii**, copiii. Astăzi, produsele nici nu mai sunt valorizate. Am oferit, astfel, într-un an, unor copii care veneau an de an să ne colinde (și care aveau un repertoriu onorabil, bine pregătit și destul de „bogat”), cârnați, nuci, mere și gutui. Nu au fost deloc

⁶³ Antoaneta Olteanu(post-față) la Mihai Lupescu, *op. cit.*, p. 202

mulțumiți, așa că le-am dat banii pe care, de altfel, îi așteptau cu mare jind.

Dar, așa cum am spus, lucrurile, în trecut nu se petreceau așa. Existau anumite daruri culinare, pe categorii de vârstă, firește, și care erau prețuite ca atare:

„Moș-Ajunul

În seara de 23 spre 24 decembrie, după miezul nopții și până la ziuă, se obișnuiește, prin unele părți din Ardeal și Țara Românească să meargă cetele de copii, alcătuite din doi, trei, patru și câteodată și mai mulți inși, din casă în casă, că colinda, Moș-Ajunul, bună-dimineța, colindișul, sau bună-dimineța de Moș-Ajun.

Prin județul Muscel se zice că umblă cu colindețele.

Prin unele părți din județul Prahova, aceasta se face în seara de 22 decembrie: „Copiii de la etatea de 7 până la 13 ani se întrunesc la unul din hanurile mari ale comunei, cum de obicei în unul din acelea unde se face hora. Aici dă fiecare câte 5, 10, 15 bani, după putere și fac o sumă, pe care o dau cârciumarului, ca să le dea lăutarii, să le cânte și ei să joace.

În această sară nu vine nimeni la han, decât numai copiii.

Petrecerea lor ține până la 12 sau 1 noaptea, când se împart în grupuri câte 5 sau 6, sub conducerea unuia mai mare dintre ei. Pleacă toți în toate părțile, strigând pe la ferestrele locuitorilor:

- Bună-dimineța la Moș-Ajun!

Stăpânul casei iese și le dă covrigi, mere, nuci sau colindețe, cari sunt singura răsplată a umbletului lor”.

Obișnuit, copii au trăistuțe sau săcui în gât sau bețe în mână, pentru ca să se apere de câini și să se sprijine la alunecușuri.

Prin Banat și prin unele părți din Ardeal, copiii cari merg cu colindul se numesc pițerei sau pizerei: împărțiți pe cete, sub conducerea unui vătav de ceată, ei umblă prin sat de la casă la casă, poftind ziua lui Ajun cu adausul: „Că-i mai bună a lui Crăciun”. Pițereii pot umbla slobozi prin casele oamenilor, căci după credința poporului ei sunt purtători de noroc și fericire. De cum intră în vreo casă, e datină ca pițereii să scormone focul din vatră cu bețele ce poartă în mâni și cari se numesc colinde.

Prin Munții Apuseni, în zorii zilei de Ajun, copii de la 12 la 14 ani, formați în cete de la 5 la 40 de inși, pornesc în strigări a colinda pe la case. Intrând ei zic, în rotacismul lor:

- Bun ajurul lui Crăciur!

Iar ieșind:

- Noi ieșim, Dumnezeu intră!

Ei se numesc pițarei și colindă până seara.

Prin unele părți din județul Gorj, mamele pun copiilor în săcui, în pornire, nuci și mere, pe care copiii în parte le mănâncă, iar rămășița o păstrează, căci aceste nuci și mere purtate de colindători, descântându-le și dându-le să le mănânce femeile cari nu fac copii, se crede că vor naște nu după mulți ani.

Aceste nuci și mere, precum și colacii pe cari copiii îi strâng în această noapte, se dau vacilor spre a făta viței mulți – cât de mulți sunt și pițărării – nume ce-i poartă atât copiii, cât și colacii pe cari cetașii îi dobândesc în schimbul urării lor.

De la acest nume, și această datină a umblatului se numește „în pițărării”, iar ajunul Crăciunului mai poartă și numele de „în ziua de pițărării”.

Prin județul Muscel, în noapte de către Ajun, tineretul se adună la o casă, bagă lăutari sau cântă unul din fluier și aici se pun pe sberguială și petrecere până la miezul nopții, când pornesc spre capul satului, de unde iau casele de-a rândul strigând:

– Bună-dimineața de Moș-Ajun!

Gazda le dă colindețe: covrigi, colăcei, poame iar câteodată și câte un păhărel de vin. Unii gospodari îi bagă în casă și îi pun să scociorască cu ciomegele în foc, ca să aibă noroc la cloștele cu pui. După aceasta, strigă de trei ori „Bună-dimineața la Ajun”.

Dimineața și ziua umblă cu colindișul copiii mai mărunți.

Prin unele părți din Oltenia, copiii își mai fac și un steag alcătuit dintr-o prăjină lungă, împiestrițată la fum în vârful căreia leagă o basma, două sau trei, cari au un ban de argint, câteva fire de busuioc și puțină tămâie, închipuind darurile pe cari magii le-au adus la ieslele în cari s-a născut Mântuitorul.

La fiecare casă, urarea este aceeași:

- Bună-dimineața la Moș-Ajun!

Că-i într-un ceas bun!

În acest timp, unul din casă iese afară cu o farfurie pe care sunt grăunțe de grâu, fasole și porumb, din cari colindătorii luând câte puțin aruncă prin casă; aruncând cu grăunțele, pe rând, în sus, urează astfel:

Grâul atât,

Spicul atât,

Pita cât masa,

Fuioarele

Cât răștitoarele.

Mănușele

Cât mătușele!

Ce-i afară să izvorască,

Stăpânii să stăpânească

Sănătoși.

Prin satele bulgărești din Ialomița, locuite în întregime sau numai în parte de bulgari, copiii umblă cu „Bună-dimineața” în ziua de Ajun, deîndată ce trece soarele de amiază, și până seara, strigând cât pot mai tare:

Hoța-n boța coladele,

Dăi, babo, cravaicele,

după care primesc de la gazdă nuci ori colaci, făcuți în acest scop.”⁶⁴

„Personajul” principal al acestui dar culinar este, dincolo de orice îndoială, **colacul**.

Trebuie să o spunem, din capul locului, că în tradiția populară românească, un rol deosebit de important în praznicul de sărbătoare, dar și în cadrul **darului**, la fel ca și în cazul oricărui ritual tradițional românesc îl are **colacul**. Chiar și azi, în satul românesc, copiilor care vin la colindat nu li se dau bani, ci *pițărăi* (colaci, adică), alături de nuci, mere (fiecare, desigur, cu semnificația sa ancestrală și rituală), uneori cârnați și chiar vin, la fel ca în trecut. La botezul unui copil se „închină” zeilor lari un **colac**, finii dau nașilor colaci, la înmormântare se dau de pomană colaci, colindătorii primesc colaci etc. Am putea spune că acest „obiect cultic” este un *semem* ritualic foarte important, putând fi integrat chiar în categoria *mitemelor* esențiale ale culturii noastre populare, fapt care nu a scăpat neobservat etnologilor. Astfel, Otilia Hedeșan afirmă că principalul conținut semantic al colacului este acela referitor la **munca** înmagazinată în acest aliment/dar. Într-adevăr, să ne aducem aminte

⁶⁴ Tudor Pamfile, *Sărbătorile la Români*, Editura Saeculum I. O., București, 1997, p. 270

de faptul că *Plugușorul* (considerat de către specialiști cel mai vechi cântec ritualic încă performat, chiar și zilele modernismului nostru exacerbat) este o veritabilă istorie a...pâinii, a aluatului din care se fac și colacii. Firește, pentru colaci, fie că sunt pentru Paști ori pentru Crăciun, gospodina va opri întotdeauna o cantitate de făină aleasă, albă, măcinată special. Pe de altă parte, regăsim aici și valoarea efortului personal căci, așa după cum spunea Irina Nicolau, nu este important dacă la început nu ne ies colacii așa cum ar trebui, esențial este să îi frământăm noi, să le adăugăm o parte din ființa noastră. Cumpărați „de la prăvălie” ori de la „supermarket”, ei devin impersonali, neutri, și nu mai pot purta nici un fel de semnificații sacre, aidoma slujbei religioase transmise la televizor:

*„Concretizând finalizarea ciclului agricol și oferind speranța împlinirii din următorul an, colacul (sau aluatul) este, simbol al bucuriei muncii împlinite, al bunăstării, primind în acest fel valori spirituale multiple și variate. În spațiul tradițional românesc principalele semnificații ale copturilor făcute cu ocazia diverselor sărbători se dezvoltă în jurul a două aspecte: pregătirea aluatului și modelarea colacului.”*⁶⁵

Dacă ar fi să vorbim în termenii lui Claude-Lévi Strauss, colacul exprimă, simbolic, diferența dintre *cru/cuit*, adică între crud și copt. Altfel spus, între ceea ce se (re)găsește în stare naturală, și ceea ce este „prefăcut” de mâna omului, transfigurat de acesta. Mai mult decât atât, nu numai în absența focului (cu toate semnificațiile pe care le presupune focul din vatră), dar și în absența **sfințeniei** aluatul este, în termeni etnologici, o **cocă moartă**.

⁶⁵ Otilia Hedeșan, *op. cit.*, p.70

În plan simbolic, el „*mediază opozițiile copt – necopt, natură – cultură; stabilește legăturile dintre cei vii și cei morți, dintre cer și pământ, dintre zei și oameni. Colacul ritual este simbolul soarelui sau al lunii, semnificație susținută prin ornamentele sale care transfigurează o hierogamie cosmică. E obiect preferat al sacrificiului ritual, înlocuind, la un moment dat, sacrificiile animale.*”⁶⁶

Forma solară a colacului îi împrumută, de altfel, și puternice proprietăți de sorginte magică. Colacul mâncat la Crăciun este de natură să asigure celui ce l-a consumat prosperitate și fericire, ferindu-l de rele. De asemenea, el nu este niciodată consumat în întregime, fiind păstrat, pus în hrana animalelor etc., tocmai pentru a asigura întregii gospodării protecția față de malefic pe care o asigură nu numai forma **circulară (con-sacrată)**, ci și participarea sa la acest act magic major pe care îl reprezintă Crăciunul. În același timp, colacul reprezintă și o ofrandă adusă celor morți căci, așa cum am amintit deja, credințele populare spun că în zilele de sărbătoare sufletele celor din familie plecați în Lumea de Dincolo se reîntorc, așteptând să găsească pe masă bucate și băutură:

„În tradiția românească, colacul e simbol al fertilității, precum și ofrandă rituală strâns legată de cultul morților. Colacii făcuți cu ocazia anumitor sărbători dedicate morților au înfățișare antropomorfă, lucru reflectat și în denumirile lor (măcinici, brădiși, căpețele, moși).

Colacii sunt puși în legătură cu puteri magice deosebite: bucăți dintr-un anume colac (de obicei cel de Crăciun, dar nu numai – n.n)

⁶⁶ Ivan Evseev, *Dicționar de magie, demonologie și mitologie românească*, Timișoara, Editura Amarcord, 1997, p. 90

*erau oferite vitelor, puse în grâul de semănat, păstrate pentru a fi folosite la magia mulsului etc.*⁶⁷

Vorbim aici despre un adevărat ritual, început cu zile întregi înainte de marea sărbătoare, menit să transpună individul în alt timp, și anume în acela **sacru**. Pregătirile culinare de sărbătoare nu sunt simple preparative, nu reprezintă doar manifestări ale febrei pecuniare ce îi cuprinde pe comercianți cu prilejul *sărbătorilor la români*, convinși fiind că vor face vânzări ca pentru o jumătate de an, ci veritabile momente *de trecere*, dinspre profan înspre sacru, prin intermediul „agentului” culinar.

Există „scenarii” felurite ale „confecționării” acestor ofrande alimentare, în funcție de vârsta celor care le sunt dăruiti:

„O grijă de seamă a gospodinelor, în preajma Crăciunului, este făcutul turtelor și al colacilor pentru ziua de ajun.

Colacii se pregătesc fie pentru colindători, numindu-se prin unele părți și colindețe, fie pentru masa ajunului, fie pentru pomenirea morților. După ce pânea pentru colaci se plămădește, în anii în urmă numai cu plămadă făcută din drojzii de vin, numită și drojzii, după ce se frământă și se lasă ca să răsară, adică să înceapă a crește, obișnuit pe cuptor la căldură, învelind covata cu blăni, după ce pânea se ferește ca nu cumva frigul să o „dea-napoi” din crescut, se frământă din nou pe masă, și cu mâinile, rupându-se bucăți-bucăți, se preface în vițe groase ca degetul, din cari se împletesc covrigii – cei dintr-o singură viță – colăceii din două vițe și colacii, din două vițe împletite și înconjurate de o altă viță.

Obișnuit, covrigii se vor da colindătorilor mărunți, cu colăceii se vor răsplăti colindătorii cei mai mulți, iar colacii se vor da flăcăilor,

⁶⁷ Ibidem

colindătorii neamuri, vor împodobi masa de ajun și se vor da de pomană.”⁶⁸

Feciorilor li se dau alt fel de colaci, mai mari, mai „împodobiți”, și asta deoarece ei sunt „fruntea mesei”. Adevăratul colind acesta este, al flăcăilor, sau așa numita „ceată de flăcăi”. Rolul ei în performarea tradițiilor este unul foarte mare. Se presupune, de altfel, că această formă de organizare datează dintr-o vechime ancestrală, din perioada geto-dacilor, având un caracter militar. Tinerii războinici constituiau veritabile confrerii războinice, în cadrul cărora performau o serie de ritualuri, cele mai multe cu caracter secret. Ele erau menite să confere membrilor putere, curaj, „imunitate” în fața pericolelor etc. În societățile tradiționale românești ceata de flăcăi este cea care „asigura” prestața, veselia și farmecul șezătorilor (al clăcilor). Tot ei erau cei care organizau și susțineau scenariul **nunții** (prin *colăcărit, orații de nuntă, cântece ritualice etc.*), precum și pe acela al **ritualului funerar, înmormântarea cu bradul**. Colinda era de neimaginat fără flăcăi, iar atunci când satul, în perioada comunistă, a început să moară, au început să moară și „colindele”. Chiar dacă mediul rural începe să se refacă, încet, poate mult prea încet ca să mai fim încrezători, credem că vremea colindatului a trecut, deoarece acum concurența este alta: *colinda comercială*, proferată peste tot, la radio și la televiziune, care răstoarnă nu numai scara de valori, ci și scenariul colindului în sine. Atunci când ne deplasăm la sala de spectacole pentru a audia un spectacol de colinde noi inversăm rolurile: **colinda** era aceea care venea la oameni acasă, și nu invers. Puterea magiei se risipește astfel printre șirurile de spectatori, reflectoare și sclipici. Colindătorii, în trecut, mergeau din casă în

⁶⁸ Tudor Pamfile, *op. cit.*, p. 269

casă. Cântau o serie de colinde, în funcție de casa în care intrau. De cele mai multe ori li se cerea și alt fel de cântece ceremoniale, îndeosebi de către bătrânii casei. Dacă nu știau, nu li se dădea darul. În plus, față de *pițărâi*, acesta mai cuprindea și vin, cârnați și, în vremurile tot mai apropiate de noi, și bani:

„Prin Banat, feciorandrii colindători, ajungând înaintea casei, cântă în cor:

Bună-dimineța la ajun, Ieși, gazdă, de ne dați.

*Că-i mai bună a lui Crăciun! Lopociță,
Câți miei, Lopociță,
Câți porcei, Ieși, gazdă, că ni-s
de-o viță.*

*Fug copiii după ei. Covrigi,
Cârnați, Covrigi,
Cârnați, Ieși, gazdă, că ni-i
frig!*

după ce primesc cârnați, slănină sau bani, colindătorii mai strigă:

*Câtă trestie la gazde pră casă,
Atâția gologani pră masă!”⁶⁹*

Importanța alimentară a colacului mai este vădită și cu alte prilejuri, și acestea, având, la fel, încărcătură sacră și rituală. Astfel, atât de Crăciun, cât și de Paști, se duce la nași un colac. Nu numai, firește, și aceasta deoarece importanța nășitului în arealul nostru de cultură populară este enormă. Cel care cunună și botează copiii, în catolicism, se numește *futher in the God*. Ei sunt părinții spirituali ai

⁶⁹ Tudor Pamfile, *op. cit.*, p. 270

noului născut, iar această relație este resimțită atât de puternic în cadrul societății tradiționale, încât este considerată o veritabilă legătură de sânge:

*„Relația cu nașii – foarte puternică în sistemul tradițional al obiceiurilor noastre – impunea obligații reciproce pe parcursul întregii existențe. Una din îndatoririle finilor era aceea de a-și vizita nașii într-o anumită zi a anului. Vizita avea rostul de a reafirma legătura. Cu această ocazie, finii le aduceau nașilor colaci, pe care-i înmânau rostind o urare de belșug.”*⁷⁰

În cele mai multe părți ale țării însă, firește, finii merg la nași nu doar în ziua prestabilită, ci și în acelea de mari praznice sărbătorești. La loc de cinste stă **colacul**. În unele părți, acesta este numele darului, care constă și în alte alimente rituale:

*„În a doua zi de **Crăciun** se duc oamenii cu colac la naș. Colacul constă în **șapte pâini, un cocoș sau alte orătănii, două-trei sticle cu țuică și vin, o coastă de porc, doi-trei trandafiri (cârnați) și alte mărunțișuri**. Când ajung acolo, finul sărută mâna nașii și a nașului și, când acesta din urmă ia desagii din spatele finului, îi adresează cuvintele: „De la noi mai puțin, de la Dumnezeu mult”, Pe urmă se așează la masă, petrecând până seara, venind acasă cu căciula pe nas, ca la naș”*⁷¹

De altfel, obiceiul de a merge la naș este generalizat. În Banat în general, dar și în unele ocazii „speciale”, darul adus nașilor trebuie să fie unul substanțial, deloc simbolic: *purcelul de lapte (viu, și legat cu fundă roșie), care trebuie să guițe tot timpul drumului spre nași, un*

⁷⁰ Constantin Eterescu, *Folclorul literar al românilor*, București, Editura Compania, 2004, p. 89

⁷¹ Tudor Pamfile, *op. cit.*, p. 270

dar care să amintească de acel Crăciun, și care să fie util (veselă, pahare de cristal etc.).

Așadar, colacul nu este un simplu aliment, ci un **aliment ritual**. Pornind raționamentul de la forma specială care i se conferă, cu semnificații sacre și magice, și ajungând la „scenariul” colindului de Crăciun, în care colacul joacă un rol esențial, ajungem la concluzia că semnificațiile ancestrale cu care el este investit sunt majore. Trebuie să reamintim și faptul că, și cu acest prilej (mai ales cu acesta, adică la marile sărbători de peste an), sunt invocate, pomenite și cinstate sufletele membrilor din familie care s-au călătorit în lumea de dincolo:

„Pentru marea trecere din lumea celor vii în lumea celor morți, unde, în concepția populară, dispărutul își va continua existența, tradiția a conservat practici destinate, pe de o parte, restabilirii echilibrului psihic al celor rămași în viață, pe de altă parte, ușurării drumului și existenței „de dincolo de moarte”. De aceea, frecvența cea mai mare a colacului rămâne cea consemnată în actele rituale și ceremoniale legate de moarte (adesea, în limbaj uzual, colacul sugerează ideea de moarte). Cu o mare varietate de forme și ornamente, colacii realizați prin prisma despărțirii treptate de „cel plecat” (care își va continua sub altă formă existența) pot fi grupați pe categorii ce au la bază concepția despre moarte a țaranului român: colaci pentru suflete neplecate încă (până la 40 de zile), colaci pentru sufletele plecate, dar neintegrate în lumea cealaltă (până la șapte ani), colaci pentru sufletele plecate și integrate („uitații”, „uitata”), colaci pentru sufletele revenite la sărbători calendaristice (Paște, Crăciun).”⁷²

⁷² Ofelia Văduva, *Pași spre sacru*, București, Editura Enciclopedică, 1996, p.72

Spectaculozitatea gesturilor sacramentale, multitudinea lor, precum și complexitatea obligațiilor ritualice din această perioadă ne arată, fără putință de tăgadă, că avem de-a face cu un moment de cumpănă, cu un timp de o sacralitate extremă, prilej cu care sunt chemați în ajutor și „moșii”. Și aceasta nu numai pentru motivele enunțate mai sus. În viziune ancestrală, momentul de sfârșit de an este unul de cumpănă. În general, oamenii din vechime credeau că „văzduhul”, „irealitatea” imediată sunt populate cu o mulțime de ființe, unele benefice, iar altele malefice. Între ele se duce o luptă acerbă, iar ființele sacrosancte îi ajută pe oameni, în tot timpul anului, în această confruntare. Ajutorul, însă, este reciproc. Oamenii își ajută „sfinții” în confruntarea lor cu demonicul, prin tot felul de acte ritualice, gesturi, comportamente, sacrificii, daruri etc. Există însă câteva momente ale anului în care balanța este perfect egală, sau chiar se înclină în favoarea „celor răi”, și atunci omul nu poate decât să se apere. Așa este în **Noaptea Sfântului Andrei**, când oamenii nu pot face mare lucru, ci doar să se apere de strigoi, stafii, fantome (cu ajutorul usturoiului, al focului etc.). O astfel de noapte de cumpănă este și **Ajunul**. Întreaga suflare a colectivității rurale „se mobilizează” pentru a-i alunga pe nepoftiți, și pentru a asigura biruința forțelor luminii, care va stăpâni lumea întreg anul următor. De aceea se cântă colinde (cântece rituale cu caracter sacru), de aceea se pocnesc bice, se pornește buhaiul și se saltă capra. Zgomotele sunt menite să îi alunge pe nedoriți. De aceea se consumă anumite alimente rituale (și **numai acelea**; piftiile de porc nu pot fi înlocuite cu *aspic de somon*, și nici friptura de porc cu *canard à l'orange*). Este motivul pentru care sunt invocați și strămoșii, prin ceea ce poartă numele, îndeobște, de *moșii*

de iarnă, obicei care conține, firește, și ofrande de sorginte alimentară.

Să reținem, așadar, că în această perioadă, de la Crăciun și până la Bobotează, se colindă. Nu vom intra în amănunt în structura acestui obicei arhaic, dar se pare, cum am mai spus, că datina își are rădăcinile în confreria de războinici din vremuri imemorabile, când **ceata** își alegea un vătaf, membrii ei depuneau un jurământ către acesta, și îl ascultau cu sfințenie. În plus, este foarte posibil ca aceste cântece rituale să fi fost performate, odinioară...primăvara, căci și acum, în unele zone, mai există astfel de...colinde de primăvară. Cert este că acest obicei se mai practică și astăzi în satele românești. Îndeobște, colindătorii erau răsplătiți, pentru actul lor, cu colaci, bani și, feciorii, și...**cârnați**. Prezența acestora era absolut necesară în cadrul darului, cu atât mai mult cu cât ei sunt consemnați și ca dar de pomană.

Un loc important în cadrul **darului de Crăciun** îl au **cârnații**.

Trebuie spus, în primul rând, faptul că prepararea cârnaților reprezintă o continuare a sacrificiului animal. Sacrificiul trebuie neapărat să fie sângeros, și este greu de imaginat că vreodată țăranul român va accepta împușcarea, gazarea sau electrocutarea respectivului suin:

*„În mentalitatea oamenilor societăților arhaice există o legătură simpatetică între sânge și vlaga fertilizatoare, între sânge și ploaie. Provocarea curgerii de sânge prin răni, bătăi, încăierări ca practică magică de a produce ploaia este înregistrată la multe popoare. (...) De ziua lui **Ignat, denumită și Inătoarea** (20 decembrie) se practica nu doar sacrificiul porcului. Cu sângele porcului tăiat de Ignat oamenii și copiii se mânjeau pe față, iar cei care nu aveau porc trebuiau să producă o sângerare”.*⁷³

⁷³ Ivan Evseev, *op. cit.*, p. 412

Ar fi foarte greu de explicat, altfel decât prin reminiscențe ancestrale, obiceiul sacrificării sângeroase a animalului național și emblematic în preajma sărbătorii Crăciunului. Căci dacă toate celelalte animale au vreo legătură, fie cu nașterea lui Iisus, fie cu Creația divină, porcul este socotit, în creștinism, drept unul dintre cele mai „spurcate” și diavolești animale. Cu toate acestea, țăranul român nu își poate imagina Crăciunul fără această „podoabă” culinară care, pentru bucătăria contemporană occidentală, înseamnă o enormitate.

Cu mulți ani în urmă, un prieten care m-a invitat la masă mă îmbia cu „trandafiri” grăsuți, prăjiți în untură, subliniind, orgolios, că sunt făcuți „cu satârul”. Citindu-mi nedumerirea pe față, mi-a făcut o scurtă istorie a cârnaților tradiționali, arătând faptul că, în vechime, umplutura rafinatului aliment se făcea nu cu mașina de tocat, ci apelând la ajutorul...satârului. Cu alte cuvinte, sacrificiul sângeros era acum continuat, iar diferența dintre acest tip de produs și „tocătura” orientală, carnea măcinată, trecută prin „mașină”, era subliniată, o dată mai mult.

Pe de altă parte, cârnații au constituit un element fundamental în ceea ce privește „magia darului”. În cadrul colindului se efectuează un „schimb de daruri”: colindătorii dăruiesc gazdelor urări (și deci belșug, fericire și noroc în tot anul care va veni) și primesc în schimb daruri simbolice, vin, colaci, cârnați. Și, nu în ultimul rând, trebuie să facem referire la rețetă. Toată lumea face astăzi cârnați, supermarket-urile întrecându-se, în perioada sărbătorilor de iarnă, să ne ofere cât mai multe feluri ale tradiționalului aliment, toate cu un formidabil gust de...plastic. Majoritatea mezelurilor care se găsesc astăzi pe piață conțin nitriți și aditivi alimentari, adică substanțe chimice care sunt toxice și chiar cancerigene. Nu mai vorbim de condimente, înlocuite cu cele artificiale, pentru că sunt mai ieftine și mai spectaculoase (ne referim la culoare, miros etc.). Atunci când s-a renunțat pentru prima oară la rețeta

tradițională de preparare a animalului sacrificat s-au pierdut milenii întregi de cultură. Ideea de a reveni la rețeta originală nu este doar un gest de generozitate, ci unul cu implicații de viață căci, revenind la mâncărurile tradiționale, spunem un **nu** hotărât tuturor otrăvurilor de tip fast-food care ne asaltează masa zi de zi.

Cârnații se pot face și în combinații foarte savante: porc cu capră, cu vacă, cu oaie, și chiar cu vânat – urs, mistreț, iepure – sau altă carne.

Se fac și cârnați fără porc: vișli (virșli) de Hațeg, din carne de capră și oaie, Cârnații de Pleșcoi, de pe Valea Buzaielor, cu umplutură iute, din vită. Patricienii muntenești, jumătate vită, jumătate porc, Ghiudemul, ori Babicul de Dobrogea, uscături făcute din oaie și vită, cârnăciorii de Bran, din carne de porc și căprioară, Ursarii de Bîrgaie (porc amestecat, firește, cu carne de urs).

Trandafiri (cârnați cu mult usturoi, cunoscuți sub acest nume în Oltenia și în Moldova), Cârnații de Plai, Cârnați Oltenești, Cârnații de Bihor (de un roșu splendid, natural, obținut din boia – autentică – și nu din nitriți sau coloranți artificiali).

În dicționar, cuvântul figurează la singular, *cârnat*, și desemnează *produsul alimentar preparat din carne tocată și condimente, introduse în intestine de porc, de oaie sau (mai nou – n.n.) într-un înveliș din material sintetic*.

Variante, expresii:

Cârnat crud, (verde) – cârnat proaspăt, preparat de curând

A ploua cu cârnați – A fi belșug mare, ca-n basme

A lungi cârnatul – a trage de timp

A fi sătul de cârnați – a fi foarte sătul

Cîrnat (fig.) – om de nimic

Var. fonetice – *cârnaț, cârnați*, în meglenoromână *cârnat*

Lat. *Carnaceus*, vechea sardă *karnatssu*, port. *Carnas*, sp. *Carnaza*, port. *Carnaz*.

Din română provine sârbo-croatul *krnata*, ca și bulgarul *kurnace*

Trebuie să știm că acest produs culinar, în felul în care îl facem noi, românii, este aproape unic în lume.

Culoarea frumoasă mai este dată și de sângele proaspăt conținut de produs, sângele fiind, de altfel, „ingredinetul” principal pentru un tip de cârnați care se face tot mai rar, și anume, sângeretele, sau borândăul, cu variantele sale regionale și subregionale: *sîjereț*, *vireș*, *craviță*, *cârnaț de sânjie*, *mațășă cu sânjie*, *păsătic*, *sângioi*.

Acest tip de cârnați are la bază sacrificiul ritualic al porcului. Țăranul român spune că, neapărat, la Crăciun trebuie să curgă sânge și de aceea, oricât ar fi de sărac, omul trebuie să sacrifice ceva (un animal, cât de mic), în aceste zile:

Prepararea felurilor de mâncare din porcul sacrificat constituie și el un subiect major de interes pentru demersul nostru. Căci, chiar dacă ar putea părea o exagerare la prima vedere, toate aceste *bucate* erau, într-un trecut imemorial, ritualice. Este și motivul pentru care, în general, ele au fost foarte puțin modificate, de-a lungul vremilor, ajungând aproape intacte până în zilele noastre. Unde apare inovația, prelucrarea industrială, **dezastrul**. Cârnații sunt produși industrial, cu aditivi și „mirodenii” sintetice, cu chimicale, altfel spus. Ele devin o concurență reală pentru producătorul tradițional, dacă acesta ar vrea să le vândă în piață, din punctul de vedere al prețului, desigur. În plus, datorită numeroaselor discuții pe marginea subiectului, cât și al intervenției *mediei* (care a văzut în această stare de lucruri un subiect „gras” de presă, și nu din alte motive), consumatorii au început să se îndrepte tot mai mult către piața particulară, în speranța că aici vor

găsi „produsele sănătoase” de care au mai avut parte, cândva, în copilărie. Surpriză, însă. Aflăm, tot din presă, că și aceste produse sunt contrafăcute, că cele mai multe dintre ele sunt cumpărate (*horribile dictu*), de la...supermarket. În trecut, însă existau chiar mai multe „rețete” de...cârnați autentici.

Există însă și un altfel de cârnați, pe care sensibilitatea occidentală l-ar accepta cu mare greutate ori, mai mult ca sigur, deloc, și anume **cel din sânge**. Importanța rituală pe care o are sângele este vădită, de altfel, și proprietățile curative, magice, ale acestui aliment. Observăm, astfel, că nimic nu este întâmplător, că și (ori, mai ales) alimentația stă sub semnul sacralului:

„Dacă porcul sacrificat este negru, au grijă să pună o strachină cu mei dedesubt, ca să se scurgă sângele în ea. Iar după ce se usucă meiul acela, îl macină și afumă cu el peste an copiii, ca să le treacă de guturai, de spaimă, de năluci și de alte alea.”⁷⁴

Analizând diferite legende legate de *Moș Crăciun*, vom observa că există o interesantă legătură între credințele arhaice, păgâne, și miracolul creștin reprezentat de venirea lui Iisus. Mai mult, legenda prezentată mai jos motivează și justifică un element altfel greu, dacă nu imposibil de explicat și de elucidat: multitudinea de acte ritualice aparent fără nici o legătură cu nașterea lui Iisus și cu tot „arsenalul” de semnificații creștine care derivă de aici. Cu alte cuvinte, înainte de apariția creștinismului majoritatea actelor sacrificiale erau sângeroase, sacrificiul uman nefiind deloc exclus, ba chiar foarte frecvent, pe o anumită treaptă a civilizației (în fond, răstignirea pe cruce a lui Iisus nu este altceva decât un sacrificiu sângeros). În varianta pe care o discutăm, Crăciun (zeu străvechi al Soarelui, al focului, identificat cu

⁷⁴ Pamfile, *op. cit.*, p. 390

Mythra) este atât de supărat pe soția sa că a adăpostit-o pe Fecioara Maria pentru a naște (în fond este vorba de intruziunea unei alte religii; Burebista sancționase acest lucru – pătrunderea cultului lui Dionysos în spațiul de cultură geto-dac), încât îi taie mâinile bieteii femei. Oribil gest, dacă îl interpretăm din punctul de vedere al civilizației moderne, dar perfect motivat atunci când vorbim despre lumea arhaicității:

*„Lipsa de ospitalitate și cruzimea, răsplătite nefiresc cu ridicarea în rang la omologarea lui Crăciun ca divinitate creștină din legendele românești, ascunde un mare adevăr istoric: la apariția creștinismului, Crăciun era un important **zeu solar** – identic cu Saturn și cu Mithra – atât de venerat încât nu a putut fi exclus din Calendarul Popular și din conștiința paleoromânilor.*

Prin tot ceea ce face, Crăciun se opune sau împiedică nașterea pruncului creștin Iisus pentru că venirea Lui presupune mai întâi propria-i moarte, plecarea Moșului.

Tradițiile contemporane despre „sfântul” cel bonom Crăciun, despre Moșul „darnic și bun”, „încărcat cu daruri multe” sunt înduioșătoare influențe livrești pătrunse în cultura populară de la vest la est și de la oraș la sat.”⁷⁵

Memoria colectivă reține, astfel, necesitatea sacrificiului (unui animal, în timpuri „mai apropiate”) în preajma marilor evenimente ale anului. Ori, schimbarea timpului, moartea anului vechi și nașterea celui nou au constituit, din cele mai vechi timpuri, evenimentele majore ale oricărei comunități arhaice. Multă vreme lucrurile au rămas așa, până la apariția creștinismului, moment în care, pentru creștini, sărbătorile cele mai importante au devenit Paștele și

⁷⁵ Ion Ghinoiu, *Vârstele timpului*, București, Editura Meridiane, 1988, p.151

Crăciunul. Necesitatea sacrificării a rămas impregnată în memoria colectivă, și numai așa se explică de ce mentalul popular consideră nu doar neîntregit, ci nici măcar realitatea Crăciunul, în absența Ignatului:

„Marile sărbători calendaristice – Paștele și Crăciunul – sau cele legate de principala ocupație – creșterea animalelor – Sfântul Gheorghe, „măsurarea laptelui”, „sâmbra oilor” (Oaș), „ruptul sterpelor” (Maramureș) ca și „gurbanul” (Teleorman, Dobrogea – 1 februarie) stau sub semnul sacrificial al tăierii unui animal (de obicei porc, miel, oaie, berbec).”⁷⁶

O dată în plus, etnografia ne vine în sprijin, cu argumente irefutabile. Astfel, sacrificiul animal poate fi întâlnit nu numai în cadrul marilor sărbători colective, ci și în acela familial. Firește, este vorba și de rațiuni economice (carnea animalului sacrificat va fi folosită în ospățul de nuntă ori în praznicul de înmormântare), dar nu este dificil să decelăm aici și semnificații majore de ordin sacru: astfel, sacrificiul animal la naștere are darul de a transfera suflul vital în ființa noului născut; pe de altă parte, atunci când este vorba de înmormântare, istoria religiilor consemnează drept un fapt „banal” înmormântarea cu animalul credincios (de obicei calul) și, în plus, animalul sacrificat (la români, mai ales oaia, dar și vițelul, ori chiar porcul) reprezintă, hrana *dalbului de pribeag*, cel călătorit în lumea fără întoarcere:

„Dar și marile evenimente din ciclul vieții – botez, înmormântare, ca și alte obiceiuri – agrare, comunitare (hram – Oltenia, nedeie – Transilvania) poartă pecetea rituală a sacrificiului animalelor care le

⁷⁶ Ion Ghinoiu, *op. cit.*

*precede și care poate fi considerat prag ritual ce marchează intrarea în timpul sacru al sărbătorii.*⁷⁷

De fapt, trebuie să o spunem, am greși mult dacă am crede că celebrarea Anului Nou se reducea, în vechime, și chiar în zilele noastre, la sacrificiul ritual al porcului și la colinde. Momentul era atât de important pentru comunitățile tradiționale, încât a generat o multitudine de acte, gesturi, ceremonii menite să sacralizeze timpul cel nou:

„Sărbătoarea Anului Nou în spațiul carpato-ponto-danubian s-a oprit la trei date diferite de început de an: Crăciunul, Anul Nou și Boboteaza.

*Secvențele rituale și ceremoniale de renovare a timpului la sărbătorile Crăciunului, de la degradarea progresivă a timpului la ideea de haos dinaintea Creației când este jertfită divinitatea adorată, de la renașterea divinității la ideea de beatitudine cu care începe derularea noului an calendaristic, formează un spectaculos scenariu rito-magic din care nu lipsesc: Tăiatul porcului, Prepararea alimentelor rituale, Deschiderea mormintelor, Așteptarea și ospătarea morților, Stingerea și aprinderea rituală a luminilor și focurilor, Ospețele și banchetele rituale, Elementele dionisiace, Strigătul peste sat, Deschiderea cerului, Arderea comorilor, observații astronomice, previziuni meteorologice, încercarea norocului, alungarea spiritelor morților, Îngroparea Crăciunului sau a Anului Vechi, actele de profilaxie și de divinație, vrăjile și farmecele.”*⁷⁸ Este vorba, de fapt, de un ansamblu de ceremonii, care funcționează unitar, ca un sistem, și pe care numai noi îl vedem

⁷⁷ Ibidem

⁷⁸ Ibidem

separat, fragmentat, cu mult împuținat (și sărăcit; din tot acest ansamblu, astăzi au rămas doar colinda și ospățul orgiastic, fără a mai conștientiza însă dimensiunea sacră).

Pe de altă parte, omul de astăzi este văduvit de marea bucurie a schimbării timpului, pentru că aproape nici unul din semnificațiile momentului nu sunt asumate. Astfel, noaptea Anului Nou este momentul cel mai important din viața comunității și a fiecărui individ. Restaurantele se pregătesc din timp, oamenii așijderi, se fac rezervări, se pleacă în străinătate, se etalează toalete, se cheltuiesc mulți bani. Puțini dintre noi realizează însă faptul că petrecerea de Anul Nou este un ospăț orgiastic, venit din timpuri imemorabile, cu caracter sacru, menit să marcheze hotarul dintre timpuri: cel vechi și cel nou. De aici derivă dansurile (unele specifice), gesturile, libertatea de limbaj și de comportament, căci petrecerea orgiastică are chiar această caracteristică esențială: pe aceea de a aboli comportamentul obișnuit, al vieții de zi cu zi, de a strica ordinea și rânduiala cotidiene, și de a institui, astfel, **haosul**. Cel care, în numeroase mitologii, ar fi precedat ordinea cosmică, altfel spus, Creația:

*„Perinița e un dans al sărutului în noaptea de Anul Nou, reminiscență dintr-un **ritual orgiastic** care exprimă – alături de excesele de mâncare și băutură, de glumele și expresiile licențioase – starea neliniștită de sfârșit de lume, de degradare și moarte a timpului, urmată de renașterea lui.*

E un ceremonial dramatic, sinonim cu jocurile de la priveghiul de înmormântare, unde participanții „se pedepsesc” sărutându-se reciproc.

Din contextul ceremonial antic al morții și renașterii timpului la Anul Nou, Perinița a migrat, ameliorată moral, și spre petrecerile mai

deosebite din ciclul vieții (Nunta, Cumetria) și din ciclul calendaristic.

*Perinița este un dans specific românilor.*⁷⁹

În general, etnologii sunt pe deplin de acord cu următorul fapt: manifestările ritualice de Crăciun aparțin, în fapt *altui timp*.

Anul Nou Civil e un scenariu ritual de înnoire a timpului calendaristic în perioada solstițiului de iarnă (20 decembrie - 7 ianuarie), la moartea anuală a Moșului Crăciun – identificat cu zeul iranian Mithra și cu zeul roman Saturn – și la nașterea pruncului creștin Iisus.

Mai mult de un mileniu, creștinii au sărbătorit Anul Nou Civil în ziua de Crăciun, în imediata apropiere a solstițiului de iarnă: la Roma până în secolul al XVIII-lea, în Franța până în anul 1564; în Rusia până în vremea țarului Petru cel Mare, în Țările Române până la sfârșitul secolului al XIX-lea.

*Amintirea acelor vremuri este încă proaspătă de vreme ce, în unele sate bănățene și transilvănene, ziua de 1 ianuarie se numește și astăzi Crăciunul Mic.*⁸⁰

Cele prezentate mai sus sunt susținute cu asupra de măsură de un alt element etnografic din tradiția românească, extrem de interesant: **Iordănitul femeilor**. Este vorba aici de manifestarea neaîngrădită a nevestelor (un fel de Revelion al femeilor) tocmai în această perioadă. Pentru a-l înțelege, trebuie să ne întoarcem, din nou, în vremuri imemorabile, perioade în care femeile aveau, în societate, un rol foarte mic. Astfel de momente reprezentau veritabile momente de eliberare socială feminină, așa cum carnavalul era pentru întreaga societate:

⁷⁹ Ibidem

⁸⁰ Ibidem

„Ziua Femeilor e o celebră petrecere zgomotoasă a nevestelor dobrogene și brăilene (și nu numai) în ziua și noaptea de Sfântul Ion (7 ianuarie) care păstrează amintirea anticelor manifestări orgiastice, specifice sărbătorilor dionisiace, sinonimă cu Iordănitul Femeilor sau Tontoroiul Femeilor, din alte zone.

Femeile se adună în cete mari la gazdă unde aduc mâncare (ouă, făină, carne) și băutură. După ce mănâncă și beau din belșug, spunând că se iordănesc, cântă, joacă, chiuie, ies pe drum unde aruncă în sus bărbații ieșiți întâmplător în cale și îi duc cu forța la râu sau la lac. Acolo îi amenință că îi aruncă cu forța în apă dacă nu se răscumpără cu un dar, de obicei cu o vadră de vin. Se aruncă mai multe pe o grapă trasă de celelalte femei, merg prin case și stropesc cu apă pe cei întâlniți. De Ziua Femeilor, normele de bună-cuviință ale satului tradițional subt abolite, iar excesele de băutură și petrecerile peste măsură tolerate. Femeile se consideră în această zi „mai tari decât bărbații” și cu mai multe drepturi decât aceștia: lipsesc de acasă, fac ce le trece prin cap, se distrează fără să dea cuiva socoteală. În unele sate, tinerele neveste măritate în anul abia încheiat, sunt duse la râu și udate cu apă.”⁸¹

Vorbeam despre post, și despre rigorile pe care ortodoxia le impune credicioșilor în această direcție. Bucătăria românească ne permite însă, chiar și în această perioadă, să ne regalăm cu una dintre prințesele sale, și anume...sarmaua. Pentru că există și sarmale de post, făcute cu ciuperci, cu orez și stafide, cu păsat etc. Asta doar așa, *pour la bonne bouche*, ca să ne exprimăm astfel, pentru a *prinde un pic de miros de sărbătoare* căci, spune românul, casa care nu miroase a sarmale de sărbători, nu e casă. Vom rămâne muți de mirare să aflăm că sarmalele nu sunt chiar așa de românești cum ne

⁸¹ Ibidem

place nouă să credem, și că originea lor trebuie căutată undeva...în Antichitate. „*Sarmaua exista încă din Grecia antică, sub formă de orez și stafide învelite într-o foaie de viță. O regăsim și în Grecia modernă, ca sarmalaki sau dolma, în funcție de regiuni, umplutura fiind și ea diferită. Acest „gastronem”, ca să spunem așa, variază în timp și în spațiu, în funcție de foile folosite, de umpluturi și de modul de preparare. În toate aceste cazuri este vorba de bucătărie „ca la mama acasă”, de moduri cutumiare de alimentare transmise de la mamă la fiică, fără a se mai ști „originea” sau „aria culturală” de difuzare.*

O dată cu bucătăria burgheză, urbană și, mai ales națională, a fost aleasă o singură formă de sarma din bucătăriile locale, standardizată și promovată la rang de fel de mâncare național. Din acel moment, ea devine identitară, o regăsim în meniuri la rubrica „feluri tradiționale românești” și este promovată cu orice ocazie.”⁸²

De fapt, ideea centrală este următoarea: există mai multe feluri de sarmale, dar în nici un caz ele nu sunt o inovație absolut românească. Firește că la noi a fost adaptată, astfel încât convingerea generală este aceea că „sarmaua este născută pe aceste meleaguri”:

„Cercetătorii afirmă, referitor la acest subiect, următoarea idee: sarmaua reflectă „aceeași influență a bucătăriei târgovețe (în acest caz, de inspirație turcească), și a dus la larga ei răspândire, inclusiv în mediul rural, până când a ajuns un veritabil simbol, o emblemă, fiind catalogată, aproape la modul absolut, drept mâncarea națională a românilor”. Bineînțeles că exista un fel de sarmale arhaice, învelite, pe vremuri, în multe „soiuri” de

⁸² Vintilă Mihăilescu, *Dificila deconstrucție a sarmalei*, în Cristina Papa, Giovanni Pizza, Filippo M. Zerilli, *Cercetarea antropologică în România*, Cluj-Napoca, Editura Clusium, 2004, p. 183

frunze, nu doar în varză (...), și a căror umplutură, de pildă, era făcută din...spărtură din diverse cereale, în special din mei (numai bune pentru...post, n.n.). În Maramureș aceste sarmale se numesc **haluște**, dar nici ele nu sunt românești sută la sută; influența slavă este mai mult decât probabilă, rușii sau ucrainenii făcându-le exact la fel (numindu-se **haluški** sau **holubți**).

În ceea ce privește sarmalele așa cum le știm noi, este limpede că ele au o certă tentă românească, adică și-au depășit modelul turcesc (și care s-au suprapus, de fapt, și ele, peste străvechile haluște slavo-române). Sarmalele noastre „strămoșești” (și nu prea) și-au depășit, depășit modelele, sursa de inspirație, prin inovație, ca și prin diversitatea umpluturilor (omîtându-le pe acelea de post, umpluturile pot fi din carne de găină, curcan, rață, gâscă, vițel, porc, vită, miel sau ied, din pește, brânză etc.), dar și a învelișurilor (foi de varză acra sau dulce, frunze de viță, de ștevie, de tei, de hrean, ori chiar de...leuștean!). Pe vremuri, umpluturile se mai înveleau și în frunze de sfeclă sau de paltin. Sarmalele din pește (...) pomenite de Radu Anton Roman, ar „arăta” astfel: se umplu foile de varză cu amestec din carne (dezosată, bineînțeles) de șalău sau de știucă, și de scrumbie afumată. Rușii le fac și ei, dar folosesc foi de viță, iar în cea mai mare parte a rețetelor figurează peștele afumat.”⁸³

Astfel că vom fi dezamăgiți, cei mai mulți dintre noi, să aflăm „regina” meselor de sărbătoare este..de origine turcă:

„Cuvântul românesc **sarma** vine de la turci (iar aceștia l-au împrumutat din arabă, unde are semnificația de rulou; aceeași etimologie o are și termenul bulgăresc **sarmi**). Turcii mănâncă frecvent **sarma** (umplutura este învelită în frunze de viță-de-vie) sau „dolma” (în frunze de varză, dar și

⁸³ Vlad Macri, *Stufat ori estouffade, sau Există bucătărie românească?*, București, Editura Humanitas, p. 67

în ardei, roșii sau dovlecei). Grecii, după atâția ani de ocupație otomană, au învățat și ei să facă sarmale, sub numele de **dolmades** (în turcă, **dolma** înseamnă **umplut**, iar la greci [...] **sarmas** înseamnă **drob de miel**, căci tot cu „un fel de rulou” avem de-a face, așa cum este el învelit în prapure), dar este foarte probabil, nu mai puțin, ca influența turcă să fi fost precedată de cea romană, căci latinii cunoșteau **esicium-ul**, o frunză de dafin umplută cu carne. Sarmalele românești, cu învelișuri atât de variate, puteau fi întâlnite, pe vremuri, și în Grecia, unde se umpleau frunze de **limba-mielului** (*Borrago officinalis*).”⁸⁴

Așadar, atunci când vorbim despre Crăciun, ne gândim (sau o făceam, oricum, odinioară), la cârnați, caltaboși, jumere, tobă, șuncă, slăninuță afumată. Ca mâine e Ajunul și se vor ridica restricțiile postului. Raiul alimentar românesc se întrezărește la orizont.

Îndărătnicia cu care țăranul român se „cramponează” de aceste tradiții culinare, în pofida asaltului supermarketurilor și deciziilor Comunității Europene de a nu-l mai sacrifica sângeros, ci de a-l electrocuta ori gaza.

Rețete bănățene:

Borândău (este una din rețetele specifice Banatului (nu numai, firește, dar arareori vei întâlni locuri din acest spațiu în care să nu se prepare, și astăzi, acest fel de mâncare):

Varianta I: Zeama rămasă de la cârnați (sângerete, tobă etc., tot ceea ce se fierbe în cazan) se mai dă o dată în clocot. Sângele („colectat” încă de la primele momente ale sacrificiului, într-o oală, și amestecat cu sare, pentru a nu se încheaga) se omogenizează (aproximativ șase căni), cu mălaiul, și cu o cană de făină albă, până

⁸⁴ Ibidem

când se îngroașă, și se toarnă în acea zeamă. Se amestecă aproximativ 2 ore, până când se ridică grăsimea deasupra și se condimentează, însă cu grijă, căci zeama în care se prepară borândăul conține deja sare, piper, boia etc.

Varianta II:

Se călește ceapa și, apoi, atunci când este aproape înmuiată, se toarnă sângele peste ea.

Tocana de pomana porcului

Varianta I

Se iau bucăți de carne cu grăsime (resturi, căzături de la pregătirea celorlalte preparate), se pun în vas, cu două căni de apă, până începe să fiarbă. Se lasă să fiarbă, până când scade apa și începe să se frigă. Se mănâncă, obligatoriu, cu varză murată, care se poate pune și deasupra fripturii, atunci când este gata.

Varianta II

Se fierbe varza, se pune carnea la fiert (până când ajunge la frigere), apoi se adaugă ceapa și, la sfârșit, boiaua.

Friptură:

Se călește ceapa (multă), se pune la fript carne cu slănină. Se servește cu varză murată, tăiată mărunt.

Tăiatul porcului

În mod obșinuit (și firesc) ba, am putea spune, cu necesitate, la tăiatul porcului se bea țuică fiartă. Un tăiat de porc fără țuică fiartă este de neimaginat. Există, însă, și aici, anumite reguli, interdicții, ce se apropie de tabu-uri. Astfel, există regula potrivit căreia nu se începe băutul țuicii până nu se face cruce porcului. Acest lucru este „înfăptuit” de cea mai bătrână femeie din casă, „operațiunea” fiind făcută în zona capului, și care presară sare imediat pe ea.

Tot acum, la Ignat, se pregătește osânza de sărbătoare. Este o grăsime specială, care nu se foosește decât în acest scop, acela de a pregăti prăjiturile pentru Crăciun și Revelion. Așadar, se ia pielița de pe această grăsime, și se macină. Cine este harnic pune, încă de acum, făină în osânză, căci astfel ea se păstrează mai bine. Consacrate sunt două prăjituri: crempită și haios și, în plus, saleuri.

Mălaiul. În zona Oraviței, mai exact în Ciclova, se face mălaiul. Este o mămăligă mai moale, care se răstoarnă peste un amestec de mălai cu făină albă. Se amestecă foarte tare, și se pune la cuptor, cu sare.

CELE DOUĂ FEȚE ALE SĂRBĂTORII – POSTUL ȘI PRAZNICUL

Cine nu taie porc de Crăciun și miel de Paște, ăla nu-i om, spune o străveche zicală românească, ilustrând importanța pe care o are alimentația rituală în viața socială a satului tradițional. Sunt elemente care nu se pot schimba, cu nici un chip. Nu poți mânca pasăre în locul porcului sau al mielului (mai ales că există niște tabu-uri legate de consumul cărnii altor animale decât cele consacrate, în anumite prilejuri; de pildă, de Anul Nou nu este bine, potrivit concepțiilor tradiționale, să mănânci **găină**, deoarece aceasta îți va scurma norocul pentru tot anul următor).

În plus, masa trebuie să fie încărcată, în aceste zile de *praznic împărătesc*, cum sunt numite cele două mari sărbători ale creștinătății. Obligația are mai multe aspecte. Pe de o parte, este vorba de un semn social. Sărbătorile sunt și un prilej de etalare a stării materiale, un bilanț. A nu primi colinda sau a fi zgârcit cu ea reprezintă un veritabil act de sinucidere socială.

Pe de altă parte, așa cum am mai arătat și cu alte prilejuri în acest volum, sărbătorile sunt considerate a fi un timp al comunicării cu spiritele celor trecuți în Lumea de Dincolo. În convingerea oamenilor din aceste societăți, spiritele morților familiei revin cu prilejul acestor mari sărbători, iar dacă nu găsesc nimic pe masă se întorc întristați de unde au plecat, suferind de foame și de sete tot restul anului. Sărbătoarea incumbă, așadar, și o responsabilitate majoră, socială, rituală și, finalmente, religioasă.

Puțină lume mai știe însă, astăzi (sau, chiar dacă știe, ignoră cu seninătate acest lucru) faptul că praznicul de sărbătoare implică două

aspecte: **postul** și sărbătoarea propriu-zisă (ori, mai bine spus, **praznicul** respectivei sărbători). În absența abstenenței alimentare, a postului, așadar, sărbătoarea nu are valoare. Majoritatea oamenilor de astăzi disprețuiesc însă postul, considerând că este o practică a creștinismului, străveche, perimată, care nu mai corespunde nevoilor spirituale și materiale ale omului contemporan. Dar trebuie să știm că dintotdeauna s-a postit, chiar și înaintea creștinismului. Vechii evrei, romanii, egiptenii, au cunoscut postul. De fapt, am putea spune că postul este o „funcție” religioasă. De obicei, se postește înaintea marilor sărbători, cu prilejul cărora se sacrifică un animal. Sacrificiul (ofranda) nu are valoare dacă nu este precedat de post. Postul reprezintă și el o ofrandă, un sacrificiu dedicat divinității tutelare, un **dar**, în termenii lui Marcel Mauss. Așadar, una fără alta nu se poate:

*„În aceste zile (14 noiembrie, **Începutul Postului Crăciunului**, n.m.) se fierbe porumb și se împarte prin vecini turtă coaptă în vatră. Copiii n-au voie să mănânce boabe de porumb, ca să nu se bubeze; „atât se va face bubatul (vărsatul de mare), cât de mari sunt boabele de porumb (Tudor Pamfile).”⁸⁵*

Există antropologi, chiar, care includ postul în cadrul ritualului. De altfel, intrarea în post este marcată în mod clar (se organizează o masă opulentă, o petrecere, „celebrând” despărțirea de bucatele „de dulce”, dar și de bucurii, petreceri și distracții) sau chiar ritualic (în Valea Almăjului se organizează și azi un carnaval popular, numit *Zăpostit*, sau *Lunea Cornilor*, și care marchează începutul postului Paștelui):

⁸⁵ Tudor Pamfiler, *op. cit.*

„Mauss deosebește riturile pozitive de acțiune participativă, cum ar fi rugăciunea, ofranda, postul sau asceza – care interzic contactul cu o putere primejdioasă.”⁸⁶

Alteori, obligația (interioară, de natură spirituală, religioasă) este atât de puternică încât, dacă intră în conflict cu alte „obiceiuri” (da fapt tot ritualuri), poate prevala asupra lor. Așa stau lucrurile cu una dintre cele mai ciudate stări de lucruri din tradiția românească: sacrificiul ritual al porcului cu prilejul sărbătorilor de iarnă datează, mai mult ca sigur, dintr-o epocă pre-creștină (dar are, desigur, și rațiuni economice: alimentele preparate din carnea porcului vor constitui, într-o proporție covârșitoare, hrana întregii familii pentru întreg anul următor); altfel nu s-ar explica importanța atât de mare a acestui animal într-o sărbătoare cu caracter creștin (la 25 decembrie prăznuim, totuși, nașterea lui Iisus Christos), atâta vreme cât simbolistica lui, în creștinism este, așa cum am mai spus, total negativă (asimilat fiind, chiar cu diavolul):

Biserica ortodoxă, mai permisivă decât catolicismul cu aceste credințe considerate „păgâne”, în fond, tot religioase, a îngăduit multe din aceste ritualuri străvechi. Pe cele mai multe, de altfel. Porcului i-a fost chiar „dedicată” o sărbătoare – Ignatul, Tăierea Porcilor, Ignatul Porcilor etc. În general, la țară, acum se sacrifică porcul. Există zone însă unde acest sacrificiu se face în Ajun sau chiar în ziua de Crăciun, datorită interdicției impuse de post:

„Prin unele părți tăiatul porcilor se face de Ignat, și prin altele datina aceasta se amână până la Crăciun, din pricina postului, ca să

⁸⁶ Ofelia Văduva, *op. cit.*

*nu cumva să se spurce vreun vas sau blid cu carne de porc, cu „de dulce”, și astfel să se spurce cu de fruct și cei din casă.*⁸⁷

O situație specială o reprezintă renumitul **Moș Nicolae (Santa Klaus)**, pentru scandinavii veniți pe Noul Continent, America, și din care, prin confuzie și aglutinare, s-a ajuns ca **Moș Crăciun** să poarte numele de *Santa Klaus*, când de fapt aceasta face trimitere la o cu totul și cu totul altă realitate), aceasta pentru că, oricum ar sta lucrurile, și din orice perspectivă am privi lucrurile, **Moș Nicolae** „cade” întotdeauna în perioadă de post. Este un „prag de iarnă”, „cap de iarnă”, pentru mulți dintre membrii colectivităților tradiționale:

*„Sărbătoarea Sfântului Nicolae durează trei zile, în unele locuri, chiar o săptămână. Este o perioadă de restricție de muncă, dar și de bucurie, pentru că Sfântul Nicolae este simbolul milosteniei. Prima lună a iernii cuprinde elementele specifice ale vremii-prag, alternanță între zile friguroase sau de toamnă târzie. De Sfântul Nicolae se spune că se întoarce noaptea la ziuă cu cât se sucește puii-n găoace. După cele trei zile de celebrare a lui Moș Nicolae, la 9 decembrie, crește ziua cât sare cocoșul peste gard. Semnifică, în fapt, creșterea zilei în așteptarea solstițiului de iarnă.”*⁸⁸

Firește că, fiind vorba despre o sărbătoare importantă, există și câteva *bucate* care se pregătesc în această zi.

Moș Nicolae (valabil, de altfel, pentru orice praznice împărătești ori pomeni care cad în post)

Supă de roșii

Se distuie ceapă, se pune apă peste, precum și zarzavaturile întregi (ele vor fi scoase, apoi, din supă – morcovi, țelină, păstârnac, pătrunjel). După

⁸⁷ Tudor Pamfile, *op. cit.*, p. 388

⁸⁸ Gabriela Rusu Păsărin, *Calendar popular românesc*. Craiova, Editura *Scrisul Românesc*, p. 313

ce au fiert zarzavaturile se scot, se adaugă bulion după gust, orez, câte 1 lingură de orez pentru fiecare litru de supă, frunze de țelină, leuștean și pătrunjel, tocate, și puțin piper.

Supa de orez

Se fierb zarzavaturile (ceapă, morcov, păstârnac, pătrunjel, țelină – nu se călește ceapa). După ce au fiert, se scot zarzavaturile și se adaugă orez, după aceeași regulă: 1 lingură de orez la fiecare litru de zeamă. Se călește un morcov în puțin ulei, se strecoară și uleiul în care s-a distuit morcovul se pune în supă. Atunci când se ia de pe foc se pune pătrunjel tocat și chimion. Se servește cu pâine cubulețe prăjite.

Sarmale de post (I)

Se distuie ceapa și morcovii, se amestecă cu nucă zdrobită cu sucitorul și ciuperci tocate. Peste se pune orez și condimente după gust (sare, piper și boia). Se fac sarmalele, se pun la fiert, cu bețe de mărar, bețe de cimbru și foi de dafin.

Sarmale de post (II)

Se prăjesc cubulețe de pâine în ulei. Se strecoară și, în uleiul rămas, se distuie ceapa și morcovul. Peste se pune nuca zdrobită cu sucitorul, stafide, orez, se condimentează cu sare, piper și boia. După ce se formează sarmalele și se pun în oală se adaugă dafin, cimbru și mărar.

Ne-am întors la zilele de post căci, trebuie să o spunem, până la dulcile zile ale pomenii porcului mai este și, trebuie să o spunem *regina mâncărurilor de post* din România este...**mămăliga**, chiar dacă vom mai fi vorbit despre ea:

„**Mămăliga** – măliga, mămăliguța, culeșa, coleșă, mangră, măligă, bucădarnic este temelia hranei țăranului.

Când țăranul are mămăligă, **udătură** = sorbitură, bucatele se găsesc lesne. „Da bine că-i măligă pe fund, că celelalte s-or găsi”. Cine are făină în sac, fasole, porc tăiat și curechi în puțină, nu duce grija casei.

Mămăliga se face din făină de porumb – fărină, mălai ori păsat. În unele părți, porumbului i se spune și popușoi sau cucuruz. În jud. Brăila se face și făină din mei.”⁸⁹

Vom fi însă dezamăgiți să aflăm că mămăliga nu este nici pe departe atât de românească pe cât pare.

„Culturile de porumb au fost introduse în Moldova pe vremea lui Nicolae Mavrocordat, la începutul secolului al XVIII-lea, iar în Muntenia ceva mai devreme, la sfârșitul secolului al XVII-lea, sub domnia lui Șerban Cantacuzino. Ele s-au răspândit rapid, climatul fiind foarte favorabil (o altă explicație, susținută de Nicolae Iorga, spune că turcii nu rechiziționau porumbul cules în țările române).

Am mai amintit, cu alte prilejuri, faptul că și înainte de apariția porumbului pe teritoriul țărilor românești se făcea mămăligă, aici, din făină de mei, cereală numită și **mălai**; etimologia acestui cuvânt este incertă, dar pare semnificativă asemănarea cu **millium**-ul latinesc, care desemnează toate varietățile botanice ale meiului, termen din care provine și franțuzescul **millet**). Atunci când porumbul (**popușoi** în Moldova) a luat locul meiului, numele popular al acestuia din urmă, **mălai**, s-a păstrat, desemnând porumbul măcinat.”⁹⁰

⁸⁹ Mihai Lupescu, *Bucătăria tradițională românească*, București, Editura Saeculum, 2001, p. 129

⁹⁰ Vlad Macri, *Stufat ori estouffade*, București, Editura Humanitas, 2008, p. 61

Ne-am întors, aşadar, la zilele de post căci, trebuie să o spunem, până la dulcile zile ale pomenii porcului mai este şi, trebuie să o spunem *regina mâncărurilor de post* din România este...**mămăliga**, chiar dacă vom mai fi vorbit despre ea:

„**Mămăliga** – măliga, mămăliguţa, culeşa, coleşă, mangră, măligă, *bucădarnic este temelia hranei ţăranului.*

Când ţăranul are mămăligă, **udătură** = sorbitură, bucatele se găsesc lesne. „Da bine că-i măligă pe fund, că celelalte s-or găsi”. Cine are făină în sac, fasole, porc tăiat şi curechi în putină, nu duce grija casei.

Mămăliga se face din făină de porumb – fărină, mălai ori păsat. În unele părţi, porumbului i se spune şi popuşoi sau cucuruz. În jud. Brăila se face şi făină din mei.”⁹¹

Vom fi însă dezamăgiţi să aflăm că mămăliga nu este nici pe departe atât de românească pe cât pare.

„Culturile de porumb au fost introduse în Moldova pe vremea lui Nicolae Mavrocordat, la începutul secolului al XVIII-lea, iar în Muntenia ceva mai devreme, la sfârşitul secolului al XVII-lea, sub domnia lui Şerban Cantacuzino. Ele s-au răspândit rapid, climatul fiind foarte favorabil (o altă explicaţie, susţinută de Nicolae Iorga, spune că turcii nu rechiziţionau porumbul cules în ţările române).

Am mai amintit, cu alte prilejuri, faptul că şi înainte de apariţia porumbului pe teritoriul ţărilor româneşti se făcea mămăligă, aici, din făină de mei, cereală numită şi **mălai**; etimologia acestui cuvânt este incertă, dar pare semnificativă asemănarea cu **millium**-ul latinesc, care desemnează toate varietăţile botanice ale meiului, termen din care provine şi franţuzescul **millet**). Atunci când porumbul (**popuşoi** în Moldova) a luat locul meiului,

⁹¹ Mihai Lupescu, *op. cit.*, p. 129

*numele popular al acestuia din urmă, **mălai**, s-a păstrat, desemnând porumbul măcinat.”⁹²*

⁹² Vlad Macri, *op. cit.*, p. 61

RITUALUL

O reglementare interesantă a Comunității europene se referă la modul în care românii își tratează porcii, cu „prilejul” sacrificiului anual. Înjunghierea lor ar reprezenta, în ochii comunitarilor pătrunși de mila pentru biete animale, o barbarie și, în același timp, un fel de crimă, căci și ele au psihic (s-ar zice) și sunt conștiente că vor muri, pe parcursul barbarului ritual.

Există și o variantă (dacă nu îi putem convinge pe „înnapoiții” noștri semeni de la țară să renunțe la lebăr, la bundărete și la trandafir, și pe care i-ar putea cumpăra de la...Cora, din Ungaria, sau chiar de aici, de la Metro sau de la Sel Gross): pentru a nu suferi, animalele ar putea fi...gazate, sau împușcate. Nici nu vreau să mă gândesc la reacția lui Badea Ion la o astfel de propunere.

De ce, însă, oare, ar fi atât de neînchipuită o astfel de sfârșire a zilelor a bietului animal?

Simplu, pentru că tăierea porcului reprezintă un ritual sacrificial, un sacrificiu sângeros. Locul ritualului în societatea tradițională este unul primordial:

„Orice religie are nevoie nu numai de un corpus mitic sau dogmatic, ci și de anumite practici de cult, legate de credințe, precum și de specialiști într-ale religiei și cultului. Aceștia din urmă pot constitui un ansamblu ierarhizat (abați, imami, brahmani, călugări), cu funcții sacerdotale și pastorale permanente, sau pot fi niște indivizi (profeți, mistici, prezicători, vraci, magicieni) care vorbesc și acționează doar în anumite situații, pentru a-l pune pe om în legătură cu forțe nevăzute.”⁹³

⁹³ Claude Rivière, *Socio-antropologia religiilor*, Iași, Polirom, 2000, p. 86

Ritualul sacrificial al porcului datează, probabil, la noi, încă din vremuri străvechi, se presupune, din perioada geto-dacilor când, așa cum spuneam, **mistrețul** reprezenta un animal mitic, cu trăsături divinatorii, și care era sacrificat. În mod „firesc” i-a urmat porcul domestic, astfel încât, cu toate suprapunerile religioase succesive, acest **ritual sacrificial** a rămas, aproape intact, până în zilele noastre:

„Ca și tarabostes, mistrețul nu a avut o viață ușoară. Decapitarea ca sacrificiu s-a oglindit la toate nivelele, în conformitate cu legea analogiei, și așa cum tarabostes au fost jertfiți de romani pentru că erau „capii” dacilor, tot așa mistrețul a fost atacat și „vânat”, după cum ne povestesc nu numai miturile, dar și ilustrațiile rămase de la antici, ca cea (...) de pe pocalul de la Aghighiol.”⁹⁴

Trebuie să știm că lumea arhaică, tradițională, ancestrală, era puternic ritualizată. Orice act, gest, pas al omului avea la bază o credință în „supranatural” și, din acest motiv, nimic nu era lăsat la voia întâmplării, ci în orice act omenesc era invocat sacrul, prin intermediul **ritului**. Dar ce este **ritul**, despre care se vorbește atât de mult în jurul nostru și se știe, totuși, atât de puțin:

„Cuvintele „rit” și „ordine” provin din aceeași rădăcină indo-europeană vedică rta, arta, care trimite la ordinea cosmică, la ordinea raporturilor dintre zei și oameni și la ordinea umană. Cuvântul latinesc ritus denumește ceea ce este rânduit, ceea ce trebuie făcut. El se apropie de sensul cuvântului „ceremonie”, provenit din sanscrită: kar = a face, mon = lucru, lucrul făcut, lucrul sacru”⁹⁵

⁹⁴ Mircea Tămaș. *op. cit.*, p. 87

⁹⁵ Claude Rivière, *op. cit.*, p. 86

Cu alte cuvinte, foarte pe scurt vorbind, este vorba despre relația omului cu ordinea cosmică, universală. În general, în istoria religiilor există câteva noțiuni fundamentale, esențiale, definatorii. Două dintre ele se referă la **spațiul sacru** și la **timpul sacru**. Potrivit concepțiilor lui Mircea Eliade (și, firește, și a altor istorici ai religiilor, însă el este cel care a introdus aceste elemente într-un sistem complex), contactul omului cu divinitatea nu a fost obstaculat, desființat. El mai „se petrece”, și anume în „spațiile consacrate”: temple, biserici, locuri de rugăciune, mănăstiri, vârfuri de munte etc., etc. Acolo contactul omului cu divinitatea este refăcut, reluat. Pe de altă parte, atunci când vorbim despre **timpul sacru** ne referim la **sărbătoare**, la **ceremonial**, prilej cu care divinitatea este invocată, celebrată, adorată, slăvită etc. Cu alte cuvinte, vorbim despre **ritual**; un sistem de **reguli** și **rânduielei**, care trebuie respectate în general, dar mai cu seamă cu prilejul ceremoniilor în care este celebrată divinitatea:

*„Înainte de a ajunge să denumească ordinea ceremoniilor și rugăciunilor din care se compune serviciul religios, cuvântul „liturghie” (gr. leitourgia, din leitos = public și ergon = lucrare) a însemnat, la Atena, un serviciu public costisitor, pe care clasele bogate ale cetății îl ofereau întru binele poporului. Cuvântul „cult” din lat. colere = a cultiva, a cinsti, are o extensiune mai largă decât cuvântul „liturghie”. Cultul poate cuprinde o mare varietate de rituri. Astăzi, cuvintele „rit” și „ritual” sunt folosite aproape indistinct. Inițial, însă, **Ritualul roman**, publicat în 1614 în timpul papei Paul al V-lea, era cartea liturgică ce cuprindea ordinea și forma ceremoniilor catolice, precum și rugăciunile ce trebuiau să le însoțească.”⁹⁶*

⁹⁶ Ibidem

Este de reținut faptul că, încă din vremea grecilor antici, **ritualul** era un act ale cărui „beneficii”, în plan religios, se revărsau asupra întregii comunități.

Mai trebuie să consemnăm, de asemenea, un fapt. Am remarcat, în paginile anterioare, faptul că, în general, la marile sărbători, mesele aveau un caracter orgiastic. Dar nu numai mâncarea se consuma în cantități enorme, ci și băutura. Personaje de basm celebre, precum **Flămânzilă** și **Setilă**, depun mărturie asupra acestor de lucruri sacre de odinioară:

„Se cuvine să reținem următoarele (...):

Majoritatea riturilor globale și chiar elementare intră adesea în mai multe categorii. Câte rituri nu sunt deopotrivă manuale, verbale, gestuale și posturale! O libație poate fi un mod de exprimare a recunoștinței, o rugă adresată strămoșilor sau un procedeu de divinație după configurația lichidului vărsat pe pământ;”⁹⁷

Atunci când vorbim despre **vin** în societatea tradițională românească, noi vorbim, de fapt, despre „mai multe feluri de vin”. „Unul” este vinul de împărtășanie, altul este cel băut la Crăciun și cu totul altul cel „consumat” la Paști. Există, în tradiția românească, și „un vin al morților”: înainte de a se bea, la pomeni, la marile sărbători, la ceremoniile casei se vărsau câteva picături, pentru cei defuncți. Acest gest are la bază, pare-se, un ritual arhaic, străvechi, practicat încă din antichitate, și care purta numele, așa cum am văzut, de **libații**.

Pe de altă parte, ritualul are și o puternică funcție magică. Existau, astfel, în vechime, **ritualuri** menite să îi vindece pe cei bolnavi. Substratul acestei credințe este eminentamente **magic**:

⁹⁷ Ibidem, p. 87

„După cum nu este întotdeauna posibilă trasarea unei granițe între sacru și profan, tot astfel caracterul religios sau laic al unui rit nu este ușor de specificat. Investiția regală a Capețienilor (rit esențialmente politic) cuprinde o defilare (rit laic), o ungere făcută de autoritatea ecleziastică (acțiune religioasă) – însoțită de ovațiile mai marilor regatului (acțiune civică) -, care îi dă regelui puterea (magică) de a vindeca de scrofule.”⁹⁸

Am fi poate mult mai convinși de faptul că sacrificarea porcului în arealul tradițional românesc este, la origine, un **ritual**, dacă am afla că anumite alimente, părți componente ale renumitului rămător românesc sunt folosite în scop **taumaturgic**: *„Credințele, obiceiurile și practicile magice de la tăiatul porcului, referitoare la prevestirea morții violente, prinderea și înjunghierea făpturii, semnele făcute pe corp, pârlirea (incinerarea simbolică a cadavrului), ciopârțirea corpului, grăsimea folosită la farmece, descântecul și prepararea leacurilor (...), alimentele sacramentale preparate din diferite organe vitale ale animalului, formulele magice etc. sunt cu siguranță relicve ale jertfei rituale din antichitate.”⁹⁹*

Deși, așa cum am arătat, sacrificarea ritualică a porcului nu are foarte multe în comun cu sărbătoarea creștină a Nașterii Domnului, acest moment este cel care declanșează începutul sărbătorilor de iarnă. Oarecum în mod grăbit, deoarece la 20 decembrie ne aflăm încă în post. Oare cine s-ar putea sustrage, însă, „degustării” „miracolelor culinare” din *cele ale* porcului? Și, mai cu seamă, cine dintre cei ai familiei ar putea lipsi de la celebra „pomană a porcului”, oarecum ciudată dacă o privim strict din punctul de vedere al creștinătății, dar

⁹⁸ Ibidem

⁹⁹ După Ion Ghinoiu, *op. cit.*

perfect motivată dacă vom cădea de acord că aceste manifestări nu sunt altceva decât „reminiscente” ale unui ritual străvechi? Această „pomană” este și un obol adus sufletelor celor morți. Că lucrurile stau așa o dovedește și un alt moment ceremonial, un ritual, am zice, și anume **Moșii de Crăciun**, o ofrandă alimentară specific culinară:

„Moșii de Crăciun sunt o pomană de produse alimentare preparate din carne de porc (cârnați și carne friptă) și făină de grâu (colac sau pâine) însoțite de o lumânare aprinsă în prima zi de Crăciun, pentru sufletele morților (Muntenia, Oltenia, Banat, Moldova, Bucovina, Basarabia).”¹⁰⁰

Și mai este un element de consemnat, poate la fel de important, merit să ne arate că **Pomana porcului** este o „previziune” a orgiei culinare din toată perioada care va urma. Aceasta cu atât mai mult cu cât ne aflăm, așa cum am mai spus, în plin post. Ori, așa cum am consemnat, postul conține și o „atitudine” funerară, de reținere, de cumpătate. Nu se țin nunți în această perioadă, nu se organizează botezuri, petreceri, cumetrii. Și atunci de unde această dezlănțuire de manifestări nepotrivite momentului, dacă nu din faptul că ele provin dintr-un ritual extrem de vechi, respectat „cu sfințenie” vreme de secole, poate milenii?

„Pomana Crăciunului se transformă într-o petrecere nocturnă cu multe elemente orgiastice: excese de mâncare, băutură, joc și bucurie multă, de tot felul.”¹⁰¹

Așadar, este un prim semn acesta, faptul că ne aflăm în fața unui scenariu ritual ancestral: el deschide un șir de ceremonialuri destinate „altcuiva”. De fapt, etnologii nici nu consideră că marea sărbătoare a

¹⁰⁰ Ibidem

¹⁰¹ Ibidem

Crăciunului ar începe la 20 decembrie, majoritatea specialiștilor indicând data de 24 decembrie, Ajunul. Chestionați despre acest lucru, însă, toți țărani vor răspunde la unison, că este vorba despre **Ignat**.

Pe de altă parte, numeroși specialiști vorbesc de așa-numitele **rituri de agregare**, gesturi ritualice, adică, menite să scoată individul, comunitatea, societatea, din starea de **profan**, și să o introducă în aceea de **sacru**. „Sărbătoarea” tăierii porcului (căci ea este resimțită ca atare, drept o veritabilă sărbătoare, adică) este un astfel de rit de agregare, nu doar prin semnificația sa intrinsecă, ci și prin însumarea secvențelor sale rituale:

„Chiar dacă, într-un rit, putem observa mai multe secvențe diferite: despărțire, marginalitate, agregare, așa cum face van Genep cu riturile de trecere, nu putem să nu remarcăm existența, adeseori, a amestecurilor și a suprapunerilor. Despărțirea unui grup de agregare în altul; lustrația ce marchează ieșirea din lumea profană înseamnă totodată intrarea în sacru; în faza de margine se pot încă observa separări în raport cu obiectele uzuale și cu limbajul comun.”¹⁰²

Că avem de-a face cu un veritabil **ritual** (sau, oricum cu o reminiscență a acestuia) ne-o ilustrează și faptul că s-au păstrat, până în zilele noastre, anumite elemente de „obligativitate ritualică”, pentru a le numi astfel. Dacă ele au ajuns până în zilele noastre, înseamnă că odinioară aveau o importanță maximă. Aceste „regulamente” tabuistice, comportamentale, interdicționale etc. sunt în strânsă legătură cu împlinirea celor urmărite prin înfăptuirea respectivului act:

¹⁰² Claude Rivière, *op. cit.*

„Când tai porcul, să fie lună plină”, „să fie frig și umed” – sunt condiții cărora, în sistemul de viață tradițională, li se acordă mare atenție.”¹⁰³

Trebuie să spunem, alături de etnologul citat mai sus, că nu există „ritualuri pure” în mod absolut. Pe de o parte, ele sunt „eterogene”, în sensul că se referă la mai multe dimensiuni ale vieții, deodată, una fiind preponderentă, firește. Așa, de pildă „ritualul” tăierii porcului este o reminiscență străveche, cu origini foarte dificil de stabilit, în timp, datând probabil din perioada primelor habitate stabile de pe teritoriul țării noastre, deoarece creșterea unor animale domestice presupunea, firește, o anumită siguranță. Pe de altă parte, ritualul ar putea fi (și este sigur) cu mult mai vechi decât domesticirea animalelor, căci se referea, desigur, la sacrificiul ritual al mistrețului, consemnat ca un act ceremonial sigur de diverse canale. Astfel, pe lângă dimensiunea rituală (resimțită tot mai puțin de către „performeri”), este evidentă aceea economică, primordială și preponderentă, secole de-a rândul. Astfel, în Banat umblă o vorbă legată de acest subiect: *Bănățanul, dacă n-are șpaisul plin, nu faci nimic cu el*. Cu alte cuvinte, în această perioadă, a Ignatului, prin sacrificarea porcului se asigura nu doar hrana familiei pentru întregul an următor (cârnați, șunci, slănină, afumături etc.), ci și baza mâncărilor cu care erau hrăniți oamenii „tocmiți” la muncile câmpului. Dacă familia era mai mare și mai avută, nevoile ei fiind, la fel, crescute, atunci se tăiau mai mulți porci, meniți să asigure aceste necesități vitale. Era vorba de un ciclu economic verificat, am spune implacabil, și care nu acorda nici un fel de atenție celor întâmplate „în istorie”.

De altfel, putem „contabiliza” multe alte semne care să ilustreze ideea că am avea de-a face cu o veritabilă reminiscență a unui străvechi ritual: **purificarea spațiului**. Întotdeauna, atunci când avem de-a face cu un act sacramental (și ritualul este un astfel de gest),

¹⁰³ Ion Ghinoiu, *op. cit.*

există o grijă, o preocupare expresă a colectivității pentru curățirea spațiului, pentru amenajarea sa în așa fel încât să se poată conferi evenimentului ce va urma o importanță aparte. Este o consacrare a acestuia și în acest mod, am spune, deoarece locul „profan”, prin purificare, devine „sacru”. Din acest punct de vedere privite lucrurile, preocupările celor care concură la tăierea porcului par să se îndrepte în primul rând spre acest punct. Și din punct de vedere igienic, firește, căci totul trebuie să fie foarte curat, dar și din punct de vedere „ritualic”, „religios”:

*„Fiecare cultură, în funcție de tradițiile și miturile ei, își alege un anume tip de rit. Multe religii nu practică sacrificiul. La daoiști, ritualul **jiao** de reînnoire începe acolo unde maestrul își ține lecțiile, cu o purificare a spațiului prin incantații canonice, dansuri, tămâieri, douăzeci și patru de bătăi de tobă, **mudra** (o anumită poziție a mâinilor), venerarea celor zece direcții.”¹⁰⁴*

Așa cum am văzut, aceste „operațiuni” de purificare sunt absolut imperative pentru orice tip de ritual, indiferent de locul, timpul și tipul acestora. Cu atât mai mult, așa cum spuneam, ele sunt „învederate” și de folclorul românesc, așa cum ne-o ilustrează numeroși specialiști ai domeniului:

„Spațiul trebuie curățat bine și este demarcat, „înseamnă locul printr-o linie” practică ce amintește de ritualul de pregătire a actelor sacrificiale la romani prin trasarea unui cerc magic în jurul altarului. Totodată, sunt respectate gesturi și formule rituale pentru „consacrarea” victimei: animalul este stropit cu apă sfințită, este așezat cu capul spre răsărit, pe fruntea lui sau pe ceafă este trasată cu cuțitul o cruce pe care se presară sare, capul de porc este „tras cu

¹⁰⁴ Claude Rivière, *op. cit.*

râtul înapoi”, în casă sunt rostite formule rituale („Doamne ajută!”, „Să-l mâncăm cu sănătate!!”).¹⁰⁵ (Văduva)

Toate aceste elemente, ilustrate de către Ofelia Văduva mai sus (precum și altele, enunțate anterior), ne îndeamnă să tragem concluzia că avem de-a face, în mod absolut cert, cu un act sacrificial ancestral, chiar dacă astăzi „semnele” perceptibile ale acestei realități sacre nu mai sunt atât de evidente.

Ne-am întrebat, de multe ori, de ce această „încăpățânare” a țăranului român de a-și sacrifica „sângeros” animalul „preferat”, chiar dacă, mai ales în anii din urmă, concurența a devenit tot mai mare. Răspunsul se află tot în ritualurile străvechi, arhaice, acolo unde **sângerarea avea** (se presupunea, atât de către „pacient”, cât și de către taumaturg, „vindecător”) **efecte benefice asupra comunității**. Este, de altfel, un „obicei” încetățenit, deoarece multă vreme, în Evul Mediu, chiar și în epocile mai apropiate de modernitate și de zilele noastre, o primă măsură a medicilor, în fața oricărui tip de suferință, era acela de „a lăsa” sânge. Nu ne pronunțăm asupra oportunității (sau a dimensiunii catastrofice) unui astfel de demers, ci asupra credinței care stă la baza sa, și anume a faptului că boala generează un „sânge rău”, care va fi eliminat prin aceste sângeri. Este motivația din care derivă credința (și astăzi, resimțită în spațiul tradițional) potrivit căreia femeia, în perioada ciclului, este „impură”. În colectivitățile arhaice, ea era închisă în colibă, și nu avea voie să vadă pe nimeni în tot acest interval, „reglementarea” funcționând și în cazul femeii „lăuze”, cea care a născut. Prin transfer semantic, eliberarea unei anumite cantități de sânge, fie prin actul vindecării de către vrăjitor,

¹⁰⁵ Ofelia Văduva, *op. cit.*

fie prin sacrificiu, a ajuns să fie considerată drept un act cu efecte benefice asuăra întregii colectivități:

*Prin forme rituale diferite pot fi realizate scopuri asemănătoare. Pentru alungarea duhului care-l chinuie pe bolnav, mezo-americanii procedează la sângerări rituale. În Mali, băștinașii bambara îl spală cu multă apă pe cel torturat de **jine-don**.*¹⁰⁶

Sângele, potrivit credințelor arhaice, ancestrale, este elementul vital, lichidul vieții, de sorginte divină. Nu există zeitate care să „nu își fi vărsat sângele”, ca să zicem așa. Prin sacrificarea deității, ia naștere lumea, fiecare parte componentă a celui ucis ritualic devenind o parte componentă a Lumii, a Universului (sângele se transformă în „universul acvatic”, cel mai adesea – ape, râuri, oceane etc.). Dar sângele este elementul vital prin excelență, viața, energia primordială. Or, se știe, în convingerea generală a „celor vechi”, sfârșitul anului presupune o pierdere a energiilor vitale. Omul este dator, în atari condiții, nu numai să alunge spiritele malefice din calea „timpului nou” (sacru), ci și să revigoreze energiile secătuite ale universului. Credem, în consecință că **ritualul sacrificiului porcului este legat de înnoirea anului, de „îmbogățirea” acestuia cu energie vitală:**

*„Putem avea de-a face cu un ciclu de rituri sezoniere, marcând diferitele momente ale anului și privind ansamblul colectivității, prin referire la un calendar astronomic. Ritul poate face referire la individ și la evoluția sa biologică, în care caz avem de-a face cu așa-numitele „rituri ale ciclului vieții” (naștere, căsătorie, moarte).”*¹⁰⁷

Putem spune, așadar, că anumite ritualuri se dovedesc a fi primordiale, esențiale, pentru întreaga existență a colectivității. Nu

¹⁰⁶ Claude Rivière, *op. cit.*

¹⁰⁷ Ibidem

este de mirare atunci, în atari condiții, că anumite rituri vor fi transferate și la alte evenimente majore ale colectivității, dată fiind eficacitatea lor sacră. Astfel, dacă tăierea porcului la Crăciun este pe deplin „motivată” din punctul de vedere al sacrului colectiv, nu trebuie să ne mire faptul că „tradiționalul rămător” se va regăsi și în scenariul altor evenimente majore, cum ar fi, de pildă, înmormântarea. În trecutul nostru foarte îndepărtat, în epoca pre-română, animalul sacrificat la înmormântare era **oaia**. Nu putem spune că aveam de-a face cu o „pomană” (vorbit de perioada anterioară creștinismului), ci mai degrabă cu „elementul” cel mai important al unui **ospăț ritualic** specific religiei geto-dace, și atestat, de altfel, arheologic. În timp, **oaia** a fost înlocuită de **porc** și, mai târziu, de **viță** (vițel). Deși în unele zone și astăzi oaia a rămas ca un „punct central” al ospățului funerar, prezența porcului în acest moment de răscruce al existenței umane, individuale și colective este considerată drept o „carte de vizită” socială. În vremuri mai îndepărtate se dădea, chiar, de pomană, „peste groapă”, o oaie, iar în vremuri mai apropiate de noi, **un porc** (sau un purcel), ca semn al unei stări sociale aparte. În plus, porcul a intrat, e greu de știut cum, și în mitologia creștină. Astfel, se crede că acela care va da pomană un porc, va avea lumină *pe ceea lume*, deoarece toți perii porcului respectiv se vor transforma „dincolo” în lumânări, care îi vor lumina atât calea, cât și post-existența, în întregitatea ei. Dar nu numai înmormântarea are drept podoabă supremă culinară animalul atât de hulit, astăzi, de către toți nutriționiștii. La nuntă, ori la botez, este de neimaginat ca în „meniu” să nu existe bucate (alese) preparate din porc. Este un semn, firește, din nou, de „prestanță socială”, dar și o reminiscență atavică a

ritualurilor de demult, intrate în memoria colectivă și greu, practic imposibil de alungat:

„Riturilor periodice li se opun riturile ocazionale, care intervin neprevăzut sub presiunea „evenimentelor”; prin definiție, aceste rituri nu se desfășoară după o ordine prestabilită. Circumstanțele susceptibile să provoace aplicarea ritualurilor ocazionale pot să privească atât viața colectivă (secetă, epidemie, război etc.), cât și viața individuală (sterilitate, boală, naștere de gemeni, nefericire, litigiu etc.).”¹⁰⁸

Așa stând lucrurile, credem că este evident faptul că un act sacrificial are o multitudine de funcții în ceea ce privește relația cu sacralul, cu divinul. Astfel, una dintre primele și poate cele mai importante „roluri” ale acestui aspect atât de important al civilizațiilor arhaice este **refacerea ordinii lumii, amenințată de haosul creat prin sfârșitul anului**. Potrivit credințelor de odinioară, ordinea cosmică nu este ceva dat o dată pentru totdeauna. La început a fost haosul, dezordinea, nimicul (*La-nceput, pe când ființă nu era, nici neființă, / Pe când totul era lipsă de viață și voință*). Divinitatea tutelară a comunității (și deci a Lumii) a creat Ordinea, Universul, Cosmosul (care asta și înseamnă, în limba greacă, *armonie*). Omul are datoria, așadar, de a participa, în fiecare an, la timpul hotărnicit (**timpul sacru**) la re-crearea acestui model, la re-facerea ordinii universale, căci ea este pusă în primejdie în fiecare an. Aztecii, de pildă, la sfârșitul anului, atunci când soarele avea putere tot mai puțină, sacrificau pe altarele templelor lor inimile încă palpitânde ale prizonierilor sacrificați. În acest fel ei confereau soarelui (și care pentru ei era zeul suprem, *Quezaltcoatl*), pulsația existențială de care,

¹⁰⁸ Ibidem

în acest timp de cumpănă, avea o uriașă nevoie. Credem, fără teama de a greși, că sângele vărsat la sacrificiul animalului venerat ca zeu îndeplinea, odinioară, exact această funcție, de ordonator:

*„Ritul nu este totul și nu totul este ritual, bineînțeles. Cu toate acestea, el marchează cu amprenta sa simbolică sferile din care este constituită societatea pentru a-și face resimțită acțiunea sa în toate câmpurile. Și, mai cu seamă, pentru a produce, de asemenea, **ordo ab chao.**”*¹⁰⁹

Vorbeam, în primele pagini ale demersului nostru, despre diferențele care ni se par esențiale în ceea ce privește umanitatea de alte forme de viață. Am discutat, în consecință, despre **comunicarea** (și care, potrivit unor specialiști, ar fi unică în cazul omului, celelalte specii emițând doar semnale, mesaje, dar necomunicând, de fapt) **prin limbaj articulat și rațiune**, despre **atitudinea față de defuncți**. Considerăm, după toate cele prezentate anterior, că **ritualitatea este, și ea, una dintre „condițiile” fundamentale ale umanității**. Aceasta nu numai pentru că omul simte, presimte existența unei forțe exterioare superioare (și animalele simt aceasta, și o și recunosc, de fapt), dar **conștientizează** acest lucru și îl **obiectivează**, pentru a ne exprima astfel, prin **ritual**:

*„Ritualizarea, în calitatea sa de practică și de principiu, domină umanitatea de la originile sale. Ritualul o însoțește, ajungând, probabil, după spusele antropologilor, paleontologilor și istoricilor, chiar la definirea condițiilor umanității sale.”*¹¹⁰

Dar ritualul nu are doar funcția de a „recunoaște” existența sacrului pentru om. **Ritualul are marea „calitate” de a institui sacrul, starea**

¹⁰⁹ Ibidem

¹¹⁰ Ibidem

de sacralitate, timpul și spațiul, sacre. Tocmai de aceea ritualuri extrem de străvechi, unele dintre ele cu rădăcini în preistorie au putut dăinui de-a lungul mileniilor, deoarece aveau această deschidere; spre divin:

„Ritul instituie starea de sacru. Această reprezentare (de sacru) – și riturile care îi corespund – are caracteristic faptul că este alternantă. La el acasă, în clanul său, omul trăiește în profan; trăiește în sacru de îndată ce pleacă în călătorie și se află, în calitate de străin, în vecinătatea taberei unor necunoscuți.”¹¹¹

Acesta este și motivul pentru care, de altfel, orice ritual, indiferent de natura, structura, scopul sau esența sa îmbracă forma unei **inițieri**. **Deoarece prin ritual se intră într-o altă stare**, din zona profanului în zona sacrului. Poate ni se va părea oarecum forțată, la o primă vedere, aserțiunea că prin „ceremonialul” tăierii porcului (și în care noi vedem, de fapt, un ritual sacrificial) s-ar intra în zona sacrului. Or, tocmai aceasta susținem noi. Prin acest episod (și care ar putea fi interpretat drept un **rit de agregare**) omul se desprinde treptat din zona profanului pătrunzând, încet, încet, în cea a sacrului, din care nu va ieși decât după 12 (douăzeci) de zile, după ce va fi contribuit, decisiv, la restabilirea ordinii sacre și ancestrale a lumii:

„Riturile captivează și capturează spiritul pentru a-l face să fie conform cu experiența tradițională care constituie punctul de plecare în experiența acestora.”¹¹²

¹¹¹ Ibidem

¹¹² Ibidem

RITUALUL SACRIFICIAL

Este foarte cunoscut faptul că idealurile de frumusețe feminină se schimbă de-a lungul vremii (și cele masculine, la fel, dar acestea nu atât de „esențial” precum cele ale sexului „slab”; profilul „macho” este la fel de agreat și la grecii antici, și la clanurile interlope din Ferentari). „Frumusețile” rubensiene ale Renașterii ar trezi reacții de oripilare nu numai nutriționiștilor, ci oricărui bărbat de astăzi. După cum oricare „frumusețe perfectă” din zilele noastre l-ar face pe țăranul român de ieri să întoarcă privirea, plină de dezinteres și compasiune. În Banat a circulat, multă vreme (vorbit de perioada antebelică, firește), o vorbă cu mult tâlc: *albă, grasă și frumoasă*. Nu este doar o butadă, ci o întreagă filosofie de viață (așa cum sunt mai toate „zicerile” populare, ce conțin înțelepciuni care omului de azi îi cam scapă): dacă era *albă* (sau *belă*, cum îi mai spune în Banat, cu un slavonism încetățenit), înseamnă că respectiva *divă* era suficient de înstărită pentru a avea argați și a nu lucra ea însăși la câmp. Domnișoarelor de azi, care merg la *saloane de bronzat* (!!!), le-aș recomanda, în „lumina” celor spuse mai sus, o singură săptămână de prașilă, ori de adunat la fân, sau de *secere*. Garantez că s-ar alege cu un bronz care ar ține inclusiv până în „marea” sărbătoare a Revelionului. Nu ar mai trebui nici să „mimeze” bronzul, dându-se cu tot felul de alifii și unguente. „Grasă” se referă la alt aspect, care ține tot de starea materială. Așa cum spuneam, alimentația tradițională era reglată de posturi. În acele perioade nu se mânca grăsime animală sub nici o formă, nici chiar ouă ori lapte (brânzeturi). Desigur, orice membru al colectivității, oricât de nevoiaș ar fi fost, își permitea un „festin” de sărbători (o impunea tradiția). Dar cei care nu erau avuți nu își puteau oferi o hrană prea consistentă nici în perioadele de „fruct” (adică atunci când era îngăduit consumul de grăsimi și proteine animale). Asta deoarece, chiar dacă nu duceau lipsă de „efective” animaliere

ori de păsăret în curte, pentru cei nu foarte cuprinși produsele erau destinate vânzării. Bani, pentru țaranul român de odinioară (ca și pentru cel de azi, atât cât o mai fi rămas din el), erau „foarte scumpi”, câștigați cu sudoarea unui an întreg de muncă, într-o nesiguranță absolută (dacă nu „se făcea” recolta? dacă bătea grindina? dacă înghețau „poamele”?). Așa că acea fată care nici nu se ardea pe câmp, în dârdora lucrărilor de primăvară, vară și toamnă și, în plus, avea suficientă „cuprindere” materială pentru a mânca „gras” (firește, în termenele admise de rânduilele tradiției, așa cum am spus, atunci când posturile se sfârșeau), era considerată **frumoasă** în mod absolut. Celor care se vor grăbi să „înfieze” din nou poporul român, afirmând că este un mâncău, le vom oferi un citat care ne va înfățișa o situație „cutremurătoare”, din perspectiva modernității privind lucrurile: a mânca gras reprezenta idealul absolut al **tuturor** oamenilor, mai ales în perioada Evului Mediu, când perioadele de foamete (din pricina războaielor și a bolilor) erau mult mai „frecvente”, ca să spunem așa, decât cele de „îndestulare”: „Grăsimea” devenea astfel un ideal alimentar, și pe care nu și-l puteau permite decât cei bogați, un fel de „rai” culinar medieval:

„Dacă aș fi rege, nu aș bea decât grăsime”. Rostită de un țaran francez, într-un text din sec. XVII-lea, replica scoate la lumină o carență fundamentală (poate principala) a regimurilor alimentare „sărace” din trecut. (Vorbind) despre ulei, unt, slănină (este de remarcat) profunzimea valorilor culturale (în afară de cele economice și alimentare) pe care aceste diverse moduri de „ungere” și de condimentare pe care le presupun. Dar, într-adevăr, posibilitatea de gras era adesea problematică: untul și uleiul de măsline fiind foarte costisitoare, alimentația țărănească se baza mai ales pe grăsimile extrase de la porc (slănină, untură, osânză) și, în anumite regiuni, pe uleiul de nucă; în lipsa acestora, pe grăsimi de la alte animale (ovine, bovine) și pe uleiuri vegetale de proastă calitate (rașiță, in, cânepă etc.), deși

pe acestea din urmă trebuia, totuși, să le cumperi – un lucru pe care țărani l-au făcut cu puțin entuziasm. Cât despre grăsimile animale, ele s-au îndepărtat tot mai mult de bucătăria țărănească, pe măsură ce acolo cerealele vor deveni indiscutabilii și, deseori, unicii protagoniști. De aceea, nu arareori, baza pentru pregătirea mâncării a fost, pur și simplu, apa.”¹¹³

Cu consecințe previzibile în ceea ce privește aportul de proteine. Deținuții politici din România comunistă postbelică, sortiți unui regim de exterminare și înfometare comparabil cu cele din lagărele de exterminare naziste se plâneau de absența, din hrana zilnică, a oricărei „grăsimi” (proteine, am zice noi, azi). Aceasta în condițiile în care erau puși (forțați) să presteze o muncă istovitoare, epuizantă, cu norme imposibil de făcut chiar pentru oameni „normali”, aflați în condiții de libertate și hrăniți corespunzător. Pentru orice neîndeplinire a normei de lucru, oricât de mică, deținuților le era redusă rația de hrană. Condamnarea la moarte era de natura evidenței.

Problema cea mare a nutriției este că, în absența tuturor componentelor necesare (proteine, glucide etc., etc.), organismul se „debilizează”, ajunge să nu mai funcționeze cum trebuie. Din punct de vedere anatomic și „funcțional”, ca să spunem așa, omul nu este „alcătuit” să consume doar hrană vegetală. El trebuie să ofere organismului și multe proteine, și nu numai vegetale. Și aceasta pentru că în absența substanțelor provenite din hrana animală, organismul se debilizează. Studii medicale au arătat că mulțimea de ologi, infirmi, deformați etc. din trecut se datora tocmai hranei insuficiente și mai ales sărace în proteine:

„Din această penurie – mai mult sau mai puțin accentuată, mai mult sau mai puțin cronică, în funcție de perioade și zone – au derivat forme de disconfort fiziologic și psihologic. Dacă, de exemplu, considerăm că lipsa

¹¹³ Massimo Montanari, *Foamea și abundența. O istorie a alimentației în Europa*, Iași, Polirom, 2003, p. 160

*vitaminei D, conținută îndeosebi în grăsimile animale și vegetale, poate fi responsabilă pentru rahitism și malformații congenitale, vom avea, poate, un motiv în plus ca să ne explicăm invadatoarea, excesiva prezență a schilozilor și ologilor în iconografie.”*¹¹⁴

Desigur, efortul depus în acele vremuri era cu totul altul, dar și cerințele organismului, mai mari. Absența totală a grăsimilor nu poate duce decât la anemierea cvasitotală a organismului, după cum folosirea acestora în exces și, mai cu seamă, dispariția aproape totală a mișcării fizice din „stilul” de viață al omului contemporan duc la acumularea de colesterol în organism, la obezitate și la toate bolile pe care această veritabilă „ciumă” a secolului XXI le aduce cu sine. În orice caz, trebuie să spunem că, din punct de vedere culinar, „grăsimea” nu a fost, în perioade trecute, un aliment atât de hulit precum este el astăzi de către nutriționiști și de toți cei care au grijă de „silueta” ori de sănătatea noastră (în mod aparent, firește, pentru că toată lumea nu dorește altceva decât să ne vândă: medicamente, suplimente alimentare, alimente cu aditivi, cât mai scumpe și mai proaste). Ba chiar, dimpotrivă, consumul de grăsimi era un semn de bogăție, chiar și la regi, la nobili și la cavalerii Evului Mediu, nu numai la „frumoasa noastră bănațeancă”. Dacă astăzi ar părea de-a dreptul hilar, dacă nu jignitor, să îi faci cuiva un dar constând din...grăsime, iată că acest gest nu avea în el nimic jignitor în perioade mai îndepărtate de noi:

„Cât despre dorința de „gras”, în dublu sens latin de „lipsă” și „pofță”, textele ne oferă chiar prea multe mărturii despre aceasta, straniu contrastante cu cultura timpului nostru. „Albă și grasă” este brânza aleasă pe care un episcop francez o oferă lui Carol cel Mare, pentru a-i intra în grații. „Deasă și bine condimentată, cu untură sau untdelemn” este supa de bob și mei pe care un testament italian din sec. al VIII-lea dispune să fie

¹¹⁴ Ibidem

împărțită săracilor de trei ori pe săptămână. O sută de care cu untură sunt cărate de o capră în Cuccagna, după versiunea germană culeasă de frații Grimm. A defini „grasă” o masă e ca și cum ai numi-o bogată: despre Milano, Matteo Bandello scrie că este „cel mai bogat și mai abundent oraș din Italia, unde te aștepti ca masa să fie mai grasă și mai bine garnisită”; pentru Bologna, epitetul „grasă” sigur nu a fost născocit în derâdere.”¹¹⁵

În arealul nostru cultural, marile noastre sărbători au această „denominație”: *Paștele fudului și Crăciunul sătului*. Despre prima parte a aserțiunii am vorbit deja, așa că ne vom ocupa acum de a doua parte a ei. Un prieten mi-a povestit odată că soția sa, excedată de avalanșa de grăsimi care se desfășura în casă de sărbători, atunci când s-a dus să aleagă un porc pentru a fi sacrificat, i-a sugerat să aleagă unul slab. Siderat, prietenul meu i-a spus că nu există așa ceva, și că porcul trebuie să fie gras, prin definiție. Cel care este slab înseamnă că este bolnav. De altfel, una dintre urările colindătorilor din această perioadă se referă la un Crăciun cât mai *unsuros*. Gazdelor li se urează să aibă, în anul nou care va să sosească, *porci unsuroși*.

Căci porcul pentru aceasta este. Din această „pricină” este el sacrificat, în primul rând. Pentru că este unsuros. Deoarece grăsimea lui servește la prepararea mâncărilor aproape întreg anul următor. La fel ca și slănina, jumerele, șuncile sau cârnații. Nu poate fi imaginat un om mai sărac în sat decât acela care nu este capabil să taie porc de Crăciun. Aceasta, din punct de vedere economic. Din punctul de vedere al „tradiției”, este o „eroare ritualică”, menită să îi aducă celui vinovat oprobiul întregii colectivități. Cine asistă însă la sacrificarea „bietului” animal va intra degrabă într-unul din ONG-urile internaționale care se ocupă cu protecția animalelor în general, și cu interzicerea sacrificării „bietului porc” în special. În copilărie, la un moment dat, în familia noastră se tăiau trei porci. Așteptam cu înfrigurare

¹¹⁵ Ibidem

ziua aceasta, mai ceva ca sărbătoarea Anului Nou (la noi în casă nu se sărbătoarea Crăciunul, și nici Paștele). Dimineața, devreme, eram treaz încă înainte de a auzi țipetele disperate ale rotofeilor înjunghiați. Îmi astupam urechile cu degetele, îmi puneam perna în cap, și totuși îi auzeam țipând. După aceea, însă, când totul se liniștea, ieșeam afară, în curtea plină de zăpadă, și participam cu bucurie la „sărbătoarea tăierii porcului”. Cu toate că sufeream pentru bieteile animale, pe care le „cunoșteam” de când erau mici, și cărora le dădeam adesea lături, dovleci sau alte resturi, tristețea îmi trecea imediat. Era, mi-am dat seama mai târziu, sentimentul de „înfrățire”, prin sacrificiu, cu animalul sacrificat. „Gustând” din el, o parte din ființa sa trece în tine. Aceasta este esența sacrificiului.

Nu am mai fi însă atât de mirați de „barbaria” sacrificării bietului nostru porc național dacă am ști că sacrificiul (uman, la început, apoi animal, în timp) reprezenta o adevărată instituție religioasă în vechile societăți umane. Dacă astăzi cuvântul a început să primească diferite conotații peiorative, sau chiar banal, comun (astăzi vom sacrifica 100 de oi), la origine cuvântul avea semnificații importante pentru colectivitate, desemnând înfăptuirea sacrului:

*„Sacrificiul (lat. **sacrificium**) este un termen compus din **sacer** (sfânt) și verbul **facere** (a face). A sacrifica înseamnă a săvârși un act sfânt sau, dimpotrivă, a sfinți o faptă omenească. Varianta slavonă a termenului este cea de „jertfă”.*

*Cuvântul **sacrificiu** sugerează nemijlocit ideea de consacrare.*

***Consacrarea** este condiția esențială pentru că, prin mijlocirea ei, un anumit lucru trece din spațiul lumii profane în cel al sacrului.”¹¹⁶*

¹¹⁶ Marcel Mauss, Henri Hubert, *Eseu despre natura și funcția sacrificiului*, Iași, Editura Polirom, 1997, p. 11

Trebuie să spunem că **sacrificiul** a reprezentat un element de o importanță vitală, primordială pentru societățile arhaice.

Astfel, chiar și astăzi există, în unele zone folclorice ale țării mai bine prezervate obiceiul de a sacrifica și de a așeza, la temelia unei case noi, *o găină neagră*, sau *un cocoș*. Gestul (desigur, cu accente ritualice evidente) are la bază o credință arhaică fundamentală: o casă (sau orice altă construcție) nu are viață proprie, nu deține, ea însăși, *anima*. De aceea, pentru a dăinui, ea are nevoie de *altă viață*, a celui sacrificat. Se presupune că, în trecut, în locul sacrificiului animal se practica acela uman, mai ales în situații/limită, atunci când era nevoie de „îmbunarea” divinului pentru acte extrem de importante (cum ar fi construirea unui templu/biserici, pornirea și câștigarea unui război, alungarea foametei, a secetei etc., etc.). Cel mai cunoscut caz este al celebrei balade *Meșterul Manole*, și care are la bază sacrificiul uman pentru construirea unui lăcaș de rugăciune. Etnologii au fost în unanimitate de acord că ne aflăm în fața unui ritual sacrificial de construcție, de regăsit nu numai pe teritoriul țării noastre, dar și în întregul spațiu balcanic: la greci, la sârbi etc.:

*„Un aspect semnificativ al raportului dintre rit și mit a fost urmărit de Mircea Eliade în studiul intitulat **Comentarii la legenda Meșterului Manole** (București, Editura Publicom, 1943), tema fiind reluată mai târziu și în capitolul al V-lea – *Meșterul Manole și Mănăstirea Argeșului* – din volumul **De la Zalmoxis la Genghis-Han** (București, Editura Științifică și Enciclopedică, 1980).*

(...) Exegeza lui Mircea Eliade are la bază o lectură etnologică a baladei, detectarea principalelor motive prin corelarea cărora este construită balada constituie punctul de plecare al unei deschideri către vechile forme ale vieții

mitico-rituale, către un sistem al credințelor și al obiceiurilor de construcție.”¹¹⁷

Sacrificantul devine un personaj foarte important în acest scenariu sacrificial, un fel de magister, de intermediar între sacru și profan. El nu este un simplu „executant” al animalului respectiv, ci o verigă în lanțul de unire care se (re)creează între om și divinitate. Acest lucru este evident, cu riscul de părea că „profanăm” lucrurile, și în cadrul sacrificiului animalului cu pricina. În colectivitatea tradițională erau doar câțiva oameni care oficiau tăierea și apoi pregătirea personajului central al Crăciunului. Desigur că, atât la „toaletarea”, cât și la pregătirea diverselor preparate din carnea „grăsunului” ajutau și membrii familiei, dar întotdeauna în orice colectivitate existau „sacrificatori specializați”. Unii veneau cu ajutoarele proprii, și nu permiteau absolut nici unui membru al familiei să se amestece în „marele scenariu”. Chiar și în zilele noastre, acești „specialiști” sunt „programați” încă din octombrie-noiembrie la familiile la care vor oficia sacrificiul:

*„Sacrificantul, personajul principal al ritualului, deși transsubstanțializează obiectele sau victimele sacrificiului, nu rămâne nici el același. Iese din starea de păcat intrând în cea de har.”*¹¹⁸

Firește că nici „oficiantul”, și nici beneficiarii ritualului sângeros nu mai conștientizează demult valoarea sacră a gesturilor lor. Dar, oricum, se știe că la Crăciun trebuie sacrificat porcul, după cum „participanții la ritual” știu, aidoma, cum trebuie să se petreacă lucrurile, în ce ordine etc. Este resimțit, intuitiv, dar și în virtutea valorilor tradiționale, faptul că fiecare familie este participantă la un

¹¹⁷ Silviu Angelescu, *Mitul și literatura*, București, Editura Univers, 1999, p. 42

¹¹⁸ Marcel Mauss, *op. cit.*, p. 11

act major. Care este acela? Foarte simplu, salvarea lumii! Sacrificiul este de natură să reinstituie existența în ansamblul ei, să (re)armonizeze lumea, amenințat de haos. Cu alte cuvinte, sacrificiul are „valoare veșnică”, în sensul că el introduce o stare de grație pentru tot anul următor (sau, mă rog, pentru perioada următoare învederată):

„Sacrificiul este etern, pentru că însoțește în permanență omul și face cu putință relația acestuia cu absolutul.

Sacrificiul se situează într-o specie a intervalului, între realitatea fapturilor demonice și cea a ființelor celeste.

În profunzimea lui, autenticul sacrificiu nu face decât să repete periodic o faptă exemplară, una săvârșită la începuturile timpurilor (illo tempore) de zeul însuși.”¹¹⁹

Fiecare casă, fiecare entitate, fiecare familie participă, astfel, în felul ei, la **con-sacrarea** perioadei care urmează datei de sacrificiu și, în consecință, la „sfințirea” (sacralizarea, adică) a întregii perioade care urmează, a întregului an. **Beneficiile sacrificiului se răsfrâng asupra întregii comunități**, dar și nerespectarea sa strictă (la nivel individual) ar putea atrage după sine mânia divină asupra întregii comunități:

„Sacrificiul unei făpturi umane, animale sau vegetale, consacără uneori o întregă comunitate.”¹²⁰

De aici derivă, în mod firesc, o altă problemă majoră în plan exegetic: **consacrarea obiectelor sacrificiale**. O discuție amplă, încă neîncheiată definitiv, din cadrul etnologiei, se referă la **nivelul estetic: de ce oamenii își împodobesc obiectele, vestmintele, casa, porțile etc.?** De ce anumite obiecte sacrificiale, cum ar fi cuțitul,

¹¹⁹ Ibidem

¹²⁰ Ibidem, p. 19

satârul sau toporul sunt împodobite, cu încrustații, podoabe scumpe, intarsii, confecționate chiar din metale rare, bronz, argint ori chiar aur, iar altele, nu? Răspunsul se află în chiar elementele discutate mai sus.

Scoaterea din comun, din obișnuit a obiectului destinat sacrificiului se făcea în acest mod (colorare, împodobire etc.), și nu din motive „estetice” (concept de altfel inexistent pentru arealul arhaic și tradițional de cultură). Desigur, lucrurile, la toate nivelurile, au intrat într-un proces de degradare (pare-se că ireversibil), dar chiar și astăzi mai putem observa diferențieri majore dintre **cuțitul de bucătărie și cuțitul de sacrificiu**, de pildă:

„Obiectele sacrificiului. „Vom numi obiecte ale sacrificiului acele lucruri în vederea cărora are loc sacrificiul”. Ele cuprind trupurile și viețile ființelor umane, animale și, nu de puține ori, ofrandele vegetale. Rolul social și sacru este acela de a prelua o parte din efectele sacrificiului (împreună cu sacrificatorul) sau, dimpotrivă, de a și le asuma în întregime.”¹²¹

Dar nu numai obiectul cu care se împlinește sacrificiul este important, ci și **locul** în care are loc sacrificiul. Mircea Eliade ne vorbește, pe larg, în *Tratatul de Istorie a Religiilor* despre **imago mundi**, adică acele locuri în care divinitatea este regăsită, spațiul în care se restabilește contactul între lumea de aici și lumea de dincolo, aceea a divinului. Căci refacerea legăturilor între spațiu și profan este posibilă chiar și astăzi, potrivit istoricului român al religiilor, dar numai în anumite condiții. Una dintre ele se referă la **spațiul sacru**. Aceste spații sunt templele, platourile munților, bisericile, locurile de rugăciune din adâncul pădurilor, dar și orice spațiu **consacrat**. Un

¹²¹ Ibidem

astfel de spațiu este și acela al **sacrificiului animal**, după cum ne-o ilustrează Marcel Mauss:

„Locul sacrificiului – Niciodată spațiul sacrificiului nu a fost unul profan, obișnuit. El a fost sacralizat prin însăși desfășurarea ritualurilor. Sacralitatea spațiului se completează cu aceea a timpului în care sacrificiul este permis.

*Locul sacrificiului are întotdeauna funcția mijlocitorului.”*¹²²

Ajungem astfel la următoarea concluzie: **consacrarea are loc tocmai prin sacrificiu.**

Este nevoie, așadar, să vorbim, în cele ce urmează, de **implicațiile religioase ale sacrificiului**. Trebuie să știm că sacrificarea sângeroasă a reprezentat un apanaj al antichității, precum și al epocilor anterioare. Chiar parabola biblică majoră a apariției lui Iisus pe pământ este legată de acest sacrificiu: *El a venit la voi ca Mielul la tăiere*, spune Biblia. Implicațiile sacrificiului sângeros sunt teribile, și valabile pentru toate societățile străvechi. Un astfel de sacrificiu stă, de altfel, la baza creației originare pentru majoritatea miturilor creaționiste. Prin intermediul sângelui ființei sacrificate se transmite în viața oamenilor ceva din suflul divin, se **reinstituie ordinea cosmică**.

Consemnăm, așadar, **importanța enormă a sacrificiului pentru societățile tradiționale, și pierderea sensului sacrificiului în societatea contemporană**. Aceasta deoarece **sacrificiul înseamnă comunicare cu sacrul**, și aceasta la nivelul întregii colectivități:

„Sacrificiul are aici o funcție reală, și problema substituției se pune la nivelul întregii colectivități. Victima nu este substituită unui anumit individ amenințat în mod special, nu este oferită unui anumit

¹²² Ibidem, p. 21

individ deosebit de sângeros, ci este în același timp substituită și oferită tuturor membrilor societății de către toți membrii societății. Sacrificiul protejează întreaga comunitate de propria sa violență, deturnând-o spre victime care-i sunt exterioare. Sacrificiul polarizează asupra victimei germenii disensiunii răspândiți pretutindeni și îi împrăștie, propunându-le o satisfacere parțială.”¹²³

În urma sacrificiului conflictele, în viziune tradițională, sunt aplanate: cele între oameni și zei, dintre oameni, dintre zei, chiar. Gestul presupune o reală **eficacitatea sacrificială**:

„Există totuși un numitor comun al eficacității sacrificiale, cu atât mai vizibil și preponderent cu cât instituția rămâne mai vie. Acest numitor comun este violența intestină: sacrificiul pretinde să elimine mai întâi disensiunile, rivalitățile, geloziiile, certurile între cei apropiați, el restaurează armonia comunității, întărește unitatea socială. Tot restul decurge din aceasta. Dacă abordăm sacrificiul prin acest aspect esențial, prin această cale regală a violenței care se deschide în fața noastră, ne dăm repede seama că el nu este cu adevărat străin de nici un aspect al existenței umane, nici măcar de prosperitatea materială. Când oamenii nu se mai înțeleg între ei, soarele strălucește și ploaia cade ca de obicei, e adevărat, dar câmpurile sunt mai prost cultivate, iar recoltele au și ele de suferit.

Marile texte chinezești recunosc explicit sacrificiului funcția propusă aici. Datorită lui, populațiile rămân senine și nu se agită. El întărește unitatea națiunii.”¹²⁴

Toate aceste practici pornesc, de fapt, de la **convingerea fundamentală potrivit căreia omul poate stăpâni sacrul.**

¹²³ Rene Girard, *Violența și sacrul*, Editura Nemira, București, 1995, p. 12

¹²⁴ Ibidem

Cu alte cuvinte sacrul, în viziunea omului arhaic, se manifestă în existență mai cu seamă într-un mod violent. Tocmai de aceea contracararea, neutralizarea sa nu se poate face, în cadrul numitelor concepții, decât tot printr-o violență, tot printr-un act radical, ultim. În acest fel, și numai așa, sacrul va putea fi stăpânit, dominat, învins. Actul sacrificial este nu numai o ofrandă pe care omul arhaic o aducea deității, ci și „o armă de luptă”, ca să ne exprimăm astfel. S-ar putea ca, în mod firesc, din partea cititorului să se ridice următoarea întrebare: și ce legătură au toate acestea cu sacrificiul animal în cultura tradițională românească și, mai ales, cu „celebra omorâre a porcului”?

Și totuși, vom răspunde că are, și încă una foarte importantă: în această perioadă a anului, a morții timpului vechi și a nașterii celui nou, forțele întunericului și ale luminii, cele benefice și cele malefice au forțe egale, ba chiar putem consemna o oarecare preponderență a celor „rele”. Omul este, așadar, dator mai mult ca niciodată să ajute forțele divine. Sacrificarea porcului în perioada Crăciunului are, în consecință, două semnificații majore: una se referă la primordialitatea porcului în cultura arhaică de la noi, drept „echivalent” zoologic al divinului, iar cealaltă la sacrificarea sa ca o învingere prin violență a sacrului malefic:

„Sacrul este tot ceea ce-l domină pe om cu atât mai sigur cu cât omul se crede mai capabil să-l domine. El este deci reprezentat, între altele, dar în mod secundar, de furtuni, incendii de păduri, epidemii care doboară o populație. Dar el reprezintă de asemenea, și mai ales, deși în secret, violența oamenilor înșiși, violența considerată ca exterioară omului și suprapusă, de acum înainte, peste toate celelalte

forțe care-l apasă pe om din interior. Violența constituie adevărata inimă și sufletul secret al sacrului.”¹²⁵

¹²⁵ Ibidem, p. 37

SACRIFICII ȘI ANIMALE

De ce porcul, însă, se ridică, o dată și încă o dată, fireasca întrebare? Ce are el atât de deosebit încât stă la loc de cinste pe masa românului? Răspunsul este simplu, și el se află în însăși sacralitatea ancestrală a „hulitului” patruped. În primul rând, trebuie să spunem că simbolistica sa este foarte complexă și foarte veche, datând din vremuri imemorabile. Primele civilizații majore ale omenirii îl consemnează. Aceasta în pofida defectelor majore cu care este înzestrat de diversele mitologii. Sacrificiul său, dedicat diverselor zeități „păgâne” este consemnat, în consecință de toate religiile lumi:

„În general, simbolistica porcului, din antichitate și până în creștinism, este aceea a unui animal imund, sugerând lubricitatea și poftele animalice. Această sexualizare a porcului se întâlnește cu vechiul simbolism al fecundității atribuit acestui animal capabil să fete mai mulți pui deodată. Sacrificarea porcului este universală. În Egipt, ne spune tot Herodot, el este oferit lunii. După ce victima este tăiată se pun la un loc extremitatea cozii, splina și epiplonul, se acoperă cu toată grăsimea aflată în pânțelele animalului și se ard. Restul se mănâncă în ziua cu lună plină. Săracii, cei care abia au cu ce trăi, fac porcei din cocă, îi pun la copt și îi oferă, astfel, în chip de sacrificiu.

*Grecii obișnuiau să sacrifice un porc lui Demeter și în cursul ritualurilor de la Eleusis. Animalul se numea Delphos, adică animalul-uter. Așa cum delfinul este animal uter al mării, porcul este cel al uscatului (**Jung și Kőrényi**). Lui Demeter i se oferea o scroafă gestantă, iar acest mit amintește de mitul răpirii lui Core, în care*

tânăra fată este înghițită în măruntaiele pământului cu tot cu porcii ei.”¹²⁶

Firește că, în timp, semnificațiile religioase au aglutinat. Creștinismul a reprezentat zguduirea mentală, de conștiință și existențială a lumii. Multe din credințele anterioare au dispărut, unele fiind alungate violent de biserică din viața socială. Dar, la fel, deloc puține, și am îndrăzni să spunem că tocmai cele mai importante, au fost „asimilate” de către creștinism, resemantizate și incluse în complexul de credințe și gesturi religioase ale noii religii.

Se poate spune că, la români, tăiatul porcului reprezintă și astăzi un ritual. Nu numai că „se ține” ziua (care, în general, nu poate fi decât cea a Ignatului) cu sfințenie, dar și toate celelalte „reguli”, unele cu certă implicație sacră și chiar ritualică:

„La Crăciun, porcii se taie în ziua de Ajun, în întâia zi de Crăciun sau chiar într-a doua, cum se întâmplă prin unele sate din județul Tecuci.

Prin județul Muscel sunt sate prin cari porcii se taie între Crăciun și Sf. Vasile, păzindu-se ca ziua de tăiere să nu fie luna sau vinerea, mai cu samă când rămâne prăsilă de porci în urmă. Alții, sătenii obriciți, nu taie porcii decât după Sf. Vasile, ca să nu zacă de lingoare.

Prin județul Neamț, în cele două zile dinaintea tăiatului, porcilor nu li se dă să mănânce decât apă cu sare, ca să li se curețe mațele.

Prin unele sate din județul Dolj, porcii se taie de cu noaptea, așa că pân' la ziuă totul să fie gata. Când înjunghe porcul, cel ce-l taie, ca și cei dimprejur, își fac cruce cu sânge, ca să fie sănătoși și roșii peste an, și zic:

¹²⁶ Jean Chevalier, *op. cit.*

- La anul și la mulți ani cu sănătate!

În ziua aleasă, dis-de-dimineată, încep să se audă prin sat țipătul, guițatul sau guietul porcilor. Toată partea bărbătească din casă, – și pe unde nu-i decât bărbatul, se ajută cu cineva din vecini, – sar și prind porcul, îl culcă pe o parte, iar unul care-i mai meșter îi înfige cuțitul în gât, în așa fel încât pielea să nu se spintece decât atât cât este lățimea cuțitului.

La tăiere nu trebuie să stea nimeni primprejur dintre cei care sunt miloși din fire, căci se crede că porcul moare cu mare greutate; carnea unui asemenea porc nu va fi bună. Pe porc să nu-l vaiete nimeni, să nu-i zică „săracul”, căci aceasta supără pe Dumnezeu:

- Dumnezeu a lăsat ce-a lăsat: să fie Crăciunul sătul!

Femeile mai ales lipsesc.

Cel ce taie porcul nu trebuie să criște, să scrâncească, sau să strângă din dinți, ca să nu iasă carnea porcului tare și să fiarbă cu anevoie.

Prin unele sate din județul Neamț, pe unde porcii se taie în ziua de Ignat, se adună la tăiatul porcilor mai mulți oameni, da-ntre ei e unul mai bun, de pe a cărui mână carnea se frăgezește. Adună paie, găteje și tuleie de haldan, cu cari fac foc. Apoi, c-un juvăț, scot porcul din coteț și acel care e bun de mână îl taie.

După ce porcul a murit, se gătește de pârlit. Se aduc două rădăcini, două reteveie sau doi butuci, se pun aproape unul de altul la un pas și peste ele se pune porcul culcat pe-o parte. Gospodina vine îndată și îi smulge părul de pe coamă, – de pe gât și de pe spinare, – și dacă este destul de mare, părul se smulge și de pe coaste, făcându-l apoi mănunchiuri. Acest păr va fi folosit la facerea bidinelelor sau va fi vândut.

Prin județul Muscel, ca să nu se stângă sămânța porcilor, mănunchele de păr astfel smulse se leagă, se moaie în sângele porcului și apoi se pune la păstrare.(...)

Întâi i se face porcului în frunte o tăietură cu cuțitul în chip de cruce, zicându-se ca și la facerea semnului Sf. Cruci:

- În numele Tatălui, al Fiului și al sfântului Duh, Amin!

În unele părți din județul Teleorman, după ce i se face crucea în cap, se presară cu sare, crezându-se că numai astfel îi fuge sufletul din cap.

Prin județul Muscel, după ce-i taie picioarele, și i le așează pe pânțele, i se face porcului la ceafă, în dreptul șirei spinării, o tăietură în chip de cruce, pe care altul o presară cu sare, urând celor din jur:

- Să mâncați porcii sănătoși!

Prin județul Roman, creștătura în formă de cruce se face la spate și se presară cu sare, ca să fie carnea bine primită de Dumnezeu, dacă dintr-acei porc se va da de pomană, și ca să nu se strice.

După aceasta, i se taie porcului coada și urechile și se dau copiilor, cari așteaptă primprejur.

- „Mie are să-mi deie coada porcului s-o frig”, zice Creangă.

Și într-adevăr, dacă porcul este bătrân, coada are sub șorici și o câțime de carne, care nu se poate mânca crudă. De aceea, copiii iau această coadă, o scrijală cu cuțitul din loc în loc și apoi o pun pe jăratec. După ce o frig, o împart între dânșii. Tot astfel fac și cu urechile porcului bătrân. Dacă însă porcul este tânăr, porcel, godac, godăcel, grăsun, grăsunel, urechile i le mănâncă cu totul și tot astfel fac și cu coada, după ce o strujesc de pe oase, rămânând astfel în mână cu conul de șorici numai.

Prin unele părți se crede că dacă se dă copiilor cari se scapă noaptea în pat cu udul, să mănânce coada porcului, vor scăpa de această slăbiciune.

Porcului i se taie întâi picioarele de la genunchi în jos și de la coate în jos, apoi urechile și coada din rădăcină, dacă aceste două părți din urmă n-au fost tăiate mai dinainte. Ele se dau gospodinei. Din ele se vor pregăti răciturile, àiturile sau piftiile. După aceea se scot șoldurile, căteșipatru, tăindu-se din stinghii, astfel că din porc nu rămâne decât trunchiul cu capul, învelit în slănină. Slănina se despică de-a lungul spinării și de-a latul gâtului, desfăcându-se cu început de pe carnea trupului, ca să nu se taie din carne. Desfacerea aceasta urmează până sub pânțec. Când însă slănina nu-i groasă, așa fel ca pe pânțec să aibă măcar grosimea unui deget, cele două slănini, adică cele două părți sau jumătăți de slănină, se desprind cu totul de pe la mijlocul coastelor.

După despicarea slăninii, numită la singular slănină sau platică, se curmă capul. Acesta se desface în două părți, fiecare cu câte o falcă. Fălcile se taie și dânsele în două bucăți, rămânând înținate către sfârlă, având grijă la falca deasupra, care-i laolaltă cu spatele, să se scoată creierii nesfărâmați.

Prin județul Muscel, capul se taie înaintea șoldurilor și se duce în casă cu râțul în urmă, pentru ca să nu se spargă oalele gospodinei, iar prin alte părți se face același lucru, „ca să fie bine și să aibă (gazda) noroc la porci”.

(...) La grijitul porcului ia parte îndeobște și gospodina; prin urmare, pentru această zi întâi de Crăciun, – pe unde datina tăierii porcilor este așezată în această zi, – mâncare aleasă nu pot avea căsăni. De aceea, se pregătește câte ceva în grabă.(...)

Cei din străini, cari ajută la tăierea porcilor, sunt ospătați la această pomană a porcului, când se și cinstește cum trebuie!”¹²⁷

Convingerea noastră intimă este că la baza acestor credințe, care s-au păstrat în pofida suprapunerii altor „superstiții” sau chiar religii stă un mit ancestral, primordial, care la noi a fost mai bine preservat decât în altă parte. Căci, la fundamentul credințelor oricărei națiuni stă MITUL.

¹²⁷ Tudor Pamfile, *Sărbătorile la români*, Editura Saecului I.O., București 1997, p. 388

MITUL

Potrivit lui Marcel Mauss, „*Mitul este o istorie a zeului, o fabulă care are propria sa poveste și morală. Pentru fiecare mit vom nota:*

- cine-l spune
- pentru ce
- în ce moment

Miturile se împart și se spun în funcție de diferitele puncte de vedere: totemul meu este mare, al vostru este foarte mic. Observatorul va trebui să simtă diferențele punctelor de vedere și să le înregistreze. În general, zeul este reprezentat ca un om având o întreagă istorie, având femei, legături cu animale, contactând alianțe, creând protecție. Zeul protejează pe cine-l protejează (de exemplu, totemul). Povestirile sunt foarte adesea în versuri, le vom putea găsi sub forma baladelor sau epeilor.

*Un mit (**mithos** = legendă) aparține zeilor, adică fabula lor, învățături morale. Ansamblul literaturii religioase cuprinde mituri, legende, povestiri pe care noi le-a studiat deja în literatură și care trebuie reluate aici. Tragedia este la origine o odă consacrată țapului. Ansamblul reprezentației dramatice corespunde sacrificiului țapului pe altar.”¹²⁸*

Marcel Mauss ne prezintă o variantă etnografică, am putea spune, a **mitului**, legătura sa cu viața de zi cu zi, cu oamenii, cu tradițiile și cu obiceiurile. Vrem să spunem, prin aceasta, că **mitul**, în vechime, făcea parte din viața cotidiană a oamenilor. **Poveste sacră**, așa cum a definit-o, discutat-o pe larg și consacrat-o, de altfel, Mircea Eliade,

¹²⁸ Marcel Mauss, *Manual de etnografie*, Iași, Institutul European, 2003, p. 253

mitul este parte integrantă și a vieții spirituale, religioase. El reprezintă istoria sacră a comunității. Povestește cum a luat naștere Lumea, cum s-au născut munții, pâraiele, izvoarele, oamenii. Cum au apărut ura, moartea, boala, durerea, dușmănia. În cadrul acestei povestiri sacre sunt relatate momentele importante ale nașterii comunității respective și ale supraviețuirii sale, dincolo de toate vicisitudinile, opozițiile și opreliștile posibile. Pe de altă parte, tot aici sunt evocați eroii civilizatori, cei care, în legătură cu zeii fiind, au adus de la aceștia „învățăturile” esențiale pentru supraviețuirea populației: focul, cultivarea anumitor plante. Și tot cu acest prilej, al iterării genezei sacre, sunt pomenite și celalte *fiițe* adjuvante ale actului creaționist: diferite plante, animale, păsări etc. De aceea, rolul preponderent pe care îl are un animal sau altul într-o cultură nu este deloc de neglijat. Din această pricină locul porcului în ansamblul sărbătorilor hibernale și în general în viața poporului român nu este unul oarecare, și el trebuie privit cu toată atenția și seriozitatea.

Crăciunul este a doua mare sărbătoare a creștinismului, după Înviere. El reprezintă celebrarea nașterii lui Iisus, cel care, prin **sacrificiul** său, va salva omenirea și o va mântui. Dar, așa cum am arătat mai sus, creștinismul nu s-a născut **ex nihilo**. La data apariției sale lumea credea, firește, în diverse alte zeități, considerate, din acest moment, „păgâne”. Ansamblul de gesturi ritualice, de sacrificii, cutume și simboluri, a rămas. Și, mai mult decât atât, foarte multe dintre valorile sacre și religioase anterioare au fost asimilate de către noua religie. Zei vechi „mor” și sunt resemantizați, într-un alt plan de credințe:

„Creștinismul, prin separarea datei nașterii divinității de data morții – renașterii, realizează cea mai cuprinzătoare sinteză

religioasă a omenirii: Iisus, Dumnezeul Fiu, se naște la data când se celebrau anterior moartea și renașterea Zeului antic Tată, indiferent cum se numea acesta – Crăciun, Mithra etc. – dar moare și înviază la data morții și renașterii zeiței neolitice Mamă – Dochia.

Astfel, calendarul creștin este singurul care cuprinde două sărbători ale înnoirii timpului anual: Crăciunul Solar și Paștele Lunar.

Dochia, Crăciun și Iisus, deși sunt inconfundabili, întrucât aparțin unor complexe religioase diferite (Neolitic, Epoca Bronzului și Epoca Fierului, Creștinism), își împart „frățește” zilele de celebrare în Calendarul Popular al românilor.”¹²⁹

Din aceste pricini arătate mai sus, felul în care este „tratat” acest animal cu adevărat național se deosebește mult de o simplă înșiruire de rețete, intrând pe teritoriul sacralului și ritualului. Referitor la „rețete”, trebuie spus faptul că „inovația” în aceste domenii, al culinarului, este un apanaj exclusiv al modernității. Chiar și astăzi, „bunele”, „maicile” noastre respectă cu sfințenie „rețetele” pe care le-au primit de la bunicile lor (gest ritualic) și nu le dezvăluie, în general, decât fiicelor lor (eventual, celor care ar mai fi interesate), sub aceeași rezervă a păstrării tăcerii (act tabuistic). Firește că toate aceste elemente derivă din sacralitatea anterioară a respectivului animal, și care trebuie preservată (numai) prin apelul la instanțele divine absolute. Trebuie neapărat să înțelegem faptul că el este atât de respectat și de „ritualizat” nu în sine și pentru sine, ci pentru ceea ce reprezintă, ceea ce simbolizează:

*„Animal sacrificat ritual, **porcul** e un substitut străvechi al zeului agrar, al grâului care moare și renaște, împreună cu timpul.*

¹²⁹ Ion Ghinoiu, *op. cit.*

*Împreună cu alte tradiții specifice Anului Nou – celebrat mai înainte **primăvara** – sacrificiul porcului a fost transferat în perioada solstițiului de **iarnă**, peste sacrificiul sângeros al taurului – cultul zeului *Mithra*.*”¹³⁰

„Istoria sacră” a porcului este cu mult mai veche decât ne putem imagina. Multă vreme s-a crezut că el „vine” mai aproape de noi, din vremurile în care nomadismul se va fi stins și popoarele au început să se așeze, aceasta deoarece, din punct de vedere „zoologic”, porcul este un animal pretențios, care are nevoie de condiții speciale, de perioade intense de îngrășare, precum și de un loc stabil, în mod absolut. Deplasarea sa dintr-un loc într-altul, în permanență, ar avea, desigur, efecte dezastruoase asupra conceptului de *porci unsuroși*. Astfel, el este consemnat a fi existând, și nu oricum, ci de-a dreptul ca un animal sacru, încă din vremea Egiptului Antic, unde era simbolul divin al zeității supreme:

*„Porcul este considerat în vechi culturi **animal sacru**, animal emblematic pentru zei ai vegetației – Osiris (la egipteni, care îl identifică uneori chiar cu zeul), Demeter și Persefone (zeițe agrare la greci), sau Ceres (zeița romană a grâului).*

O versiune a legendei lui Adonis amintește despre gelozia zeului războiului, Ares, care a ațâțat un porc mistreț ce l-a sfâșiat pe Adonis. Drept urmare, adoratorii acestuia, ciclic, sacrificau ritual un porc și îl mâncau în ospete publice.”¹³¹

Mai mult decât atât, în exemplul de mai sus apare **mistrețul**, „strămoșul” sălbatic al porcului, și care avea, odinioară, și în cultura noastră străveche,

¹³⁰ Ibidem

¹³¹ Ofelia Văduva, *op. cit.*

pre-română, un rol deosebit. Nu neapărat economic, ci mai ales ritualic, el fiind considerat a fi primul animal divin venerat de strămoșii noștri geto-daci.

În cultura populară, nimic nu este întâmplător. Hazardul este exclus. Fiecare clipă a vieții, de la naștere și până în ceasul de pe urmă este „orânduită”, în viziune populară, de instanțele superioare, divine. La fel, nici o sărbătoare, nici o ceremonie nu este lăsată la voia întâmplării. În copilăria mea am asistat la o discuție stranie (pe atunci nu am receptat-o astfel, nici nu am înțeles de altfel mare lucru, dar am reținut), între câțiva activiști de partid, în timp ce începea o sărbătoare mare a Partidului, cred că 23 August: „*Pentru vară avem sărbătoare, la fel și iarna, 30 decembrie, primăvara este 1 mai, ne-ar mai trebui una, toamna. Și așa a apărut Sărbătoarea Recoltei, căci bănuiesc că această problemă era una a întregului activ de partid, nu doar a celor din satul nostru. O sărbătoare fabricată, firește, la fel ca toate sărbătorile comuniste, și care trebuia să illustreze belșugul, rodnicia pe care comunismul le-au adus în țară. Mai târziu, la fel ca întreaga viață socială, și această sărbătoare s-a transformat în ceva tragic și grotesc, căci în anii din urmă nu se mai găsea de nici unele, astfel încât Sărbătoarea Recoltei a devenit una a foamei, oamenii înghesuindu-se, călcându-se, literalmente, în picioare, pentru a obține un sac de cartofi ori unul de ceapă, în țara care fusese grâнарul Europei, și pe care Nichifor Crainic o numise: *Țara turmelor și-a pâinii*.*

Arbitrariul acestor „sărbători” venea din faptul că ele nu aveau, în sinele lor, nimic sacru. Lucrurile stau însă altfel, în cadrul sărbătorilor religioase, căci ele punctează, jalonează și definesc momentele de prag ale anului, cele care fac trimitere la divin și la relația „lumii de jos” cu acesta. Astfel, sacrificiul ritual al porcului este „semnalul” care deschide ciclul sărbătorilor

de iarnă. Mai mult decât atât, importanța pe care o are acest animal în cadrul colectivităților tradiționale este ilustrată de faptul că, în unele locuri (nu puține) din țară, porcul este sacrificat chiar și de Paști. Ceea ce demonstrează, o dată mai mult, că această mare sărbătoare a creștinătății a fost, undeva, departe, în istorie, o celebrare a Noului An. La care se sacrifică, firește, porcul, din motivele sacre ilustrate mai sus:

„Creștinismul a acceptat practica sacrificării porcului ca secvență a suitei de obiceiuri pregătitoare a mării sărbători a Crăciunului.

Există un timp ritual al sacrificiului porcului – ziua de Ignat (20 decembrie) sau după Sfântul Vasile (aproximativ aceeași zi pe stil vechi), dimineața în zori – moment al zilei propice multor practici rituale.

În unele zone, la Paște este însă sacrificat un purcel „de lapte”, ale cărui semnificații în acest moment de regenerare a naturii au la bază credințele în eficiența benefică asupra viitoarelor culturi a sacrificării vechiului spirit agrar (Văduva).”¹³²

Nu numai faptul în sine al sacrificării porcului ne conduce spre o atare concluzie (a celebrării Anului Nou, odinioară, adică), dar și o serie de alte fenomene „adjuvante”. Căci, în orice domeniu, un singur semn, dovadă, experiență, mărturie etc. nu înseamnă mai nimic. Dacă el este însă însoțit de alte acte similare, care îl complinesc și îl prelungesc, lucrurile devin, cel puțin în ceea ce ne privește, tot mai clare. În preajma Anului Nou, nu doar în cultura noastră tradițională, ci în toate culturile au loc, pe lângă ritualurile sacrificiale, și anume gesturi cu caracter premonitoriu. Așa se întâmplă și cu oasele *purcelului*, sortit să prevestească un an nou frumos și fericit:

¹³² Ibidem

„Poporul îngroapă la Paști **ciolanele purcelului** sfințit în pământ și crede că din ele va răsări un liliac.”¹³³

Așadar, toate la timpul lor, iar depășirea momentului propice pentru îndeplinirea gestului ritual ar atrage după sine, automat urmări nedorite, cu caracter nefast, atât din punctul de vedere al gospodăriei individuale, cât și al întregii colectivități:

„Dacă nu tai porcul la Ignat, nu-i mai merge bine”, „după Ignat, porcul slăbește” spun bătrânii (dar aceasta nu înseamnă că nu sunt sate în care porcul este tăiat a doua zi de Crăciun (Vâlcea, Bacău, Prahova) sau a treia zi (Dâmbovița), conform unor interdicții privind consumul cărnii de porc în prima zi de Crăciun. „Când tai porcul, să fie lună plină”, „să fie frig și umed” – sunt condiții cărora, în sistemul de viață tradițională, li se acordă mare atenție.”¹³⁴

Ritualul sacrificial are, de asemenea, o multitudine de semnificații majore, unele dintre ele nu foarte vizibile, estompate și mai mult, odată cu trecerea timpului, dar rămase la nivelul cutumei, al obiceiului, al prerogativului supre potrivit căruia *așa se face*. Astfel, o „componentă” fundamentală a oricărui sacrificiu sângeros este **sângele**. Lichid vital, esență a vieții, el stă la fundamentul a numeroase mitologii creaționiste. Astfel, din sângele lui Osiris s-au născut, pe Pământ, râurile, mările și oceanele. În mitologia creștină sângele lui Isus este, în plan simbolic, izvorul vieții pentru un adevărat creștin. La ultima întâlnire cu Apostolii săi, la Cina cea de taină, el le spune: *Luați și mâncați, acesta este trupul Meu, beți, căci acesta este sângele Meu*. Elementele fundamentale ale euharistiei,

¹³³ Artur Gorovei, *Credinți și superstiții ale poporului român*, București, Editura Grai și suflet, 1995

¹³⁴ Ibidem

unde vinul și pâinea reprezintă, simbolic, trupul și sângele lui Iisus Hristos.

Desigur, sacrificiul animalelor prezentate în cele de mai sus nu se referă la sângele Christic. Dar este absolut necesar ca la aceste date importante, în aceste momente mari ale anului, să curgă sânge. Dacă, din motive economice (deși este de neimaginat ca omul de la țară să nu aibă porc de Crăciun și miel de Paști), sacrificiul ritual nu poate avea loc, atunci el trebuie să facă un gest similar, să taie o găină sau să facă, într-un fel, să curgă sânge, căci altfel nu se poate:

„La Ignat, dacă nu vezi și nu auzi porc tăindu-se, e bine să-ți înțepi degetul cu un ac, ca măcar să vezi sânge).”¹³⁵

Contactul cu sângele animalului sacrificat are, în viziune ancestrală, proprietăți pozitive. Desigur că vorbim aici și de o anume **magie de contact**, căci ceva din viața animalului sacrificat va trece, astfel, în existența actantului, a „beneficiarului”.

Acel **anima**, de care beneficiază, în convingerea primitivilor, nu numai ființele, ci și copacii, pietrele etc., se va transfera, așadar, în ființa sacrificatorului. Pe această credință colectivă se bazează, de altfel, atât sacrificiul animal, cât și cel uman. Pe lângă „atributul” de ofrandă, sacrificatul are și această valență supremă: pe aceea de a transfera principiul vieții dintr-o ființă într-alta. Iată unul dintre motivele fundamentale ale necesității imperioase ca, în această zi de Ignat, să curgă neapărat sânge:

„Multiple credințe populare privind efectul benefic al contactului cu sângele se manifestă mai ales la marile sărbători calendaristice, când norme de viață tradițională impun să vezi neapărat sânge (în

¹³⁵ Ibidem

special la Ignat, dacă nu taie porc trebuie să tai cel puțin o pasăre sau să înțepi creasta unei găini negre să dea sângele).”¹³⁶

Este cunoscut, desigur, de către toată lumea, basmul *Sarea în bucate*. Dar și expresii precum *sarea pământului*, ori *cum grano salis*. Primul exemplu se referă la domeniul culinar, dar nu numai. Înfuriat la culme că fiica cea mică îi mărturisește iubirea ca fiind *ca sarea-n bucate*, împăratul o alungă de acasă. În concurență, fetele cele mari mărturisiseră că îl iubesc pe tatăl lor *ca mierea și ca zahărul*. În final, atunci când, la nunta ei, mezina îi va pregăti bucate numai cu miere și zahăr, acesta se va înfuria la culme. În final, lucrurile se îndreaptă, fiica cea mică mărturisind că ea poartă întreaga vina.

Trebuie să spunem faptul că mierea și zahărul sunt și ele, la fel ca și sarea, conservanți naturali. Dar consumul mare de zahăr și miere duce la sațietate (și, firește, diabet, dar strămoșii noștri nu știau aceste lucruri). Firește, nici consumul de sare în exces nu este benefic pentru organism; ea „funcționează” însă și ca o mirodenie dintre cele mai alese. Pe lângă proprietățile de conservare. Popoarele care dețineau zăcăminte de sare pe teritoriul lor erau realmente bogate. Puterea statului (statelor) geto-dac din atințitate își avea resortul și în această bogăție naturală, veritabilă monedă de schimb într-o lume în care posibilitățile de conservare a alimentelor, altfel decât prin intermediul sării, erau aproape nule.

Pe de altă parte, basmul ne povestește despre ***dreapta măsură***. Prea mult dulce îngreșează. Cu alte cuvinte, prea multă fericire, bunăstare, bucurie, trândăvie, leneveală, inactivitate vor conduce la nefericire. Este adevărul spre care ne trimite și proverbul latin, *cum grano salis*. Altfel spus, să folosim **sarea** (ca și orice alt lucru,

¹³⁶ Ofelia Văduva, *op. cit.*

element component al existenței noastre) cu măsură, să ne ferim de excese, de exagerări. Ori, ce vedem astăzi, în jurul nostru? Tocmai contrariul. Rețetele bunicelor au fost aruncate la coș, astfel încât acum batem în lung și-n lat supermarketurile în căutarea de *dulce*. Aflat în galantare din belșug, dar cu un conținut ridicat de zahăr (și aditivi, firește). Știați, de pildă, că un copil al zilelor noastre ar avea „dreptul” la 300 g. de zahăr pe an, iar el în schimb consumă (sub diferite forme, firește)...30 de kg.?

Am devenit consumiști și „folosim” în exces totul, însă. Până și *sarea pământului*. Adică înțelepciunea. Adevărurile sacre, fundamentale, esențiale, au încăput astăzi pe mâna unor „*mistici*” de ocazie, divinatori, paranormali, astrologi, vraci și vrăjitoare care îi păcălesc pe naivi și îi devalizează de sume imense, promițându-le „pacea și fericirea”.

De aceea nu trebuie să ne mirăm de faptul că sarea avea, în trecutul imemorial, un rol major în cadrul ritualului sacrificial:

„Sarea, simbol de puritate și curățenie, este utilizată în ritualul sacrificial încă de la romani, care o presărau pe capul victimei (împreună cu boabe de orez) sau o ardeau pe altar pentru îmblânzirea zeilor penazi – zei ocrotitori ai căminului familial.”¹³⁷

Rețete bănățene de Crăciun

Aperitive

Cuvântul este modern, și nu știm dacă el este potrivit cu ceea ce se întâmplă în satul românesc, în general, și în cel bănățean, în special. Astăzi, prin aperitive se înțeleg *gustările* care deschid orice masă. Ba chiar și băuturile căci, la restaurant ești întrebat politicos, de către

¹³⁷ Ibidem

chelner, în momentul în care te-ai așezat la masă, dacă dorești să servești un aperitiv. Ei bine. *Aperitivele bănățene* constă în lebărvuști, sângerete, tobă, cârnați afumați (nepreparați în nici fel), jumere. Este de la sine înțeles că toate sunt preparate în casă și că acela care le-ar cumpăra și-ar pierde „onoarea”. Desigur, de la acestea nu poate lipsi țuica bănățeană, care se „fierbe”, de obicei, aproximativ la 38⁰. Și, de asemenea, de notat este faptul că la această masă nu poate lipsi **brânza sărată, veche**.

A servi toate aceste lucruri este o ilustrare a bogăției fiecăruia căci, așa cum spuneam, cel care nu taie porc de Crăciun nu este în rândul lumii.

Următorul fel de mâncare servit la Crăciun (vorbim, repet, de zona Oraviței) este **supa de găină cu tăiței**. Înainte de a vă oferi rețeta zonei, am vrea să facem câteva precizări, oferindu-vă și „istorioara” cu tâlc de rigoare. În anul 1989, imediat după „Revoluție”, câțiva francezi, vizionând aspectele date la televiziune, au decis să vină în România. Au pus degetul pe hartă, și au ajuns în...Căvărani (actualul Constantin Daicoviciu, lângă Caransebeș, județul Caraș-Severin). S-a inițiat o asociație, cu un sediu, între Primărie și...birt. În anul următor, câțiva dintre ei au venit din nou, pentru a pregăti Crăciunul prietenilor care urmau să vină să petreacă sărbătorile de iarnă în România. Fiind cazați la diferite persoane, așa cum este modelul și la ei de altfel, au atras atenția că nu vor merge direct acolo. *Doar un mic popas la Sediul Asociației*, li s-a spus, unde li se va servi *une petite collation*. *Doar câteva minute*, au spus, acceptând, și neștiind ce îi așteaptă, de fapt. Acolo, muzici, comitet de primire, țuică și, între timp, a venit și *la petite collation: zamă de găină, sarme, friptură de porc, de pasăre (din supă), de găscă și de miel* și, firește, celebra **toartă** (tortul,

adică, nelipsitul *dulce* bănăţean de la orice sărbătoare; căci, deşi ne aflam în post, venirea francezilor a însemnat, pentru localnici, o veritabilă sărbătoare). S-a ajuns la primărie, în ciuda protestelor vehemente ale francezilor. Pe scările primăriei, primarul, înfăşurat în tricolor, cu sceptrul în mână, în spate fanfara, intonând *Deşteaptă-te, Române* şi *La Marseillaise*. Nu au vrut să intre nici în ruptul capului în Primărie dar, în cele din urmă, nu au putut refuza, ceea ce primarul promitea să fie doar *une petite collation*. Nici nu s-au aşezat bine la masă, şi au început să sosească bucatele: *zama de găină cu tăiţei, sarmalele, friptura de găină, găscă, porc şi miel, toarta*. Au rezistat eroic (nu puteai să nu mănânci tot, căci ai fi jignit enorm gazdele), trimiţând vorbă în locurile în care au fost primiţi să nu fie aşteptaţi cu nimic, dar cu absolut nimic. Zadarnic, totul. În momentul în care au păşit în curte, în spatele lor au început să mişune tot felul de *maici*, aducând cu ele: *zama de găină, sarmele, friptura, toarta*. Dezastru!

Ceea ce vrem să spunem este faptul că aceste feluri de mâncare sunt considerate de către bănăţeni drept *platouri* ale sărbătorii, ale marii sărbători. Invariabil. Nu vei găsi niciodată, nici o abatere, nici un fel de inovaţie, căci respectarea întocmai a „reţetarului” este tabuistică. Aşa că, de Crăciun, se serveşte **supa de găină** a cărei reţetă v-o prezentăm:

Supa de găină cu tăiţei:

Punem găina la fiert întreagă (fără ficat, pipotă etc.), se spumuieste de două ori, şi apoi zarzavaturile, care au fost curăţate între timp: morcovi, păstârnac, ceapă, ţelină, pătrunjel. După ce s-au fiert, se strecoară şi se pun tăiţei. Legumele se scot din supă. Din găină sa face friptură (doar din părţile mari, sau se poate pune

chiar toată găina la cuptor). Apoi, în zeama rămasă, se pun tăiței, care se fac astfel: ouă, puțină sare și făină cât cuprinde. Se întinde foaia cât de subțire și, apoi se taie cât de fin (să se citească ziarul prin foaie, iar tăiței să aibă grosimea...firului de păr). Sare și, eventual, la masă, piper măcinat, cine dorește și pătrunjel tocat, la fel, după dorință.

Sarmale

Se curăță ceapă, aproximativ 1/2 din cantitatea de carne, se căleşte în ulei, peste se pune carnea tocată și orezul (1 cană de orez pentru 1 kg. de carne), se călesc împreună puțin, și se codimentează cu: boia, sare, piper (cei care doresc, puțină boia iute), mărar tocat și cimbru tocat. Se împăturesc sarmalele, se așează în oală, peste un pat de varză tocată și șorici afumat. Printre ele se pun felii de slănină afumată (în Ardeal printre sarmale se pun și bucăți de cârnați afumați). Peste sarmale se pun frunze de varză, bețe de cimbru, bețe de mărar și foi de dafin. Se fierb și...poftă mare! Se servesc, obligatoriu, cu smântână. Nu mămăligă, căci în Banat, a servi orice fel de mâncare cu mămăligă, la sărbătoare, este semn de mare sărăcie. Așa că nu, în nici un caz.

Friptură

Pentru friptura de Crăciun se alege ceafa grasă, cu os, crestată, condimentată cu sare, piper, boia și atât (fără nici un fel de alt adaggio – mirodenii pentru fripturi, curaçao, ienibahar și altele, nu). Se așează în tavă, lângă ea mușchiulețul umplut, și „un metru de cârnați”. Peste se pune apă, și se dă la „tobă” (cuptor). Fără folie, fără ulei de măsline (ceafa conține suficientă grăsime), fără

altele asemenea. Când se întoarce friptura (în momentul în care a prins culoare), se pune și vinul (roșu). Se servește cu cartofiu piure, în mod obligatoriu compot de prune, dar pe masă există întotdeauna și murături.

Mușchiulețul

El este pregătit, de fapt, încă din perioada Ignatului. Se alege cu grijă mușchii spatelui (numiți și pești, peștișori), și sunt umpluți, cu ajutorul mașinii de cârnați, cu compoziția specifică acestora. Acest mușchi se învelește în prapore, este uns cu ulei (grăsime), și se dă la cuptor. Este o delicatessă a Crăciunului și, în mod obișnuit, cel puțin unul dintre acești mușchi se dau în dar, de Crăciun, nașilor.

Prăjituri

De Crăciun, în Banat se fac multe și felurite prăjituri. În general, în prăjiturile din această perioadă nu poate lipsi **nuca** (și macul), care la această vreme este uscată. „Obligatorii” sunt însă cele preparate din osânză.

MAGIA CRĂCIUNULUI

Atunci când cântecele occidentale și americane de Crăciun (tot mai lipsite de sacru, și tot mai pline de frenezia comercială) vorbesc de *Noaptea sfântă*, *noaptea magică*, ele nici nu se îndepărtează prea mult de adevăr. În general, nopțile marilor sărbători au, în credințele tradiționale, această valență: împlinirea tuturor actelor magice, premoniții, meniri, fie ele benefice sau malefice (este motivul pentru care, de pildă, de Crăciun și de Anul Nou se fac zgomote diverse, din: bici, buhai, tobe etc., pentru îndepărtarea duhurilor rele adică). Este motivul pentru care se colindă: pentru a revărsa asupra casei colindate bunăvoința divină.

De noaptea Crăciunului sunt legate și convingeri diverse legate de diverse practici vrăjitorești. Ceea ce este sigur este faptul că omul de astăzi a pierdut sentimentul „metarealului”. În trecut, șamanii, vrăjitorii, solomonarii, ghicitorii etc. erau cei care „rezolvau” orice fel de criză, atât a individului, cât și a comunității. Toate celelalte, de natură economică, socială, morală, erau, ca să zicem așa, „apanajul” ritualului și al ritului, colectivitatea fiind aceea care performa această situație, o gestiona și o reglementa. Omul modern este văduvit de acest „serviciu” existențial, ca să ne exprimăm în termenii de astăzi. El „judecă” toate lucrurile dintr-un punct de vedere strict material și pozitiv. Este și motivul pentru care sărbătorile, și mai ales cele ale Paștelui și ale Crăciunului, au doar o fațetă concretă, materială, exclusiv pozitivistă. Oamenii sunt preocupați numai de aspectul strict culinar, ce anume vor găti, ce produse vor cumpăra, ce cadouri vor

alege? Componenta spirituală, religioasă este lăsată deoparte. Omul de astăzi nu „mai are organ” pentru perceperea *lunii de dincolo*:

„Dacă există un fapt acceptat de toată lumea, atunci acela este că, în curgerea ei, viața este supusă unui anumit neprevăzut care îi perturbă buna desfășurare: necazuri cu sănătatea, afective, ale vieții materiale. Pentru om, se pune problema să reacționeze la diferite incidente pe care cu siguranță le va întâlni. În caz de boală, consultăm medicul. Când mașina este în pană, mergem la mecanic. Tot atâtea atitudini acceptate de toată lumea.

Dar dificultatea vieții cotidiene, presărată cu predici mai mult sau mai puțin familiare, poate să crească brusc, atingând un nivel al intolerabilului, al insuportabilului. Aceasta se întâmplă când toate elementele – componente ale unei situații normale – scapă atât omului, cât și oamenilor la care face apel de obicei pentru a-l ajuta. Din acest moment, situația ține de domeniul anormalului.”¹³⁸

¹³⁸Dominique Camus, *Puteri și practici vrăjitoarești*, Anchetă asupra practicilor actuale de vrăjitorie, București, Polirom, 2003, p. 43

CULTUL MORȚILOR ȘI ALIMENTAȚIA RITUALĂ

Dispariția oricărei preocupări pentru „cele ale spiritului”, ca să-l parafrazăm pe Constantin Brăiloiu este cu mult mai gravă decât ar putea părea la prima vedere. Aceasta pentru că, așa cum spuneam, sărbătorile sunt un prilej (ritualizat, îndătinat) de pomenire (de contactare, în convingerea celor vechi) a celor călătoriți înspre tărâmurile veșnice. Poate că puțină lume s-a gândit la faptul că sfinții cei mari, celebrați mai ales la sfârșit de an vechi și început de an nou, sunt *moși*: Moș Crăciun, Moș Ajun, Moș Vasile.

Să nu uităm însă că grija manifestă față de „moși” este în strânsă legătură, la români, cu cultul morților, grijă reprezentată, desigur, și la nivel alimentar (există convingerea că sufletele morților au aceleași nevoi ca și oamenii, și deci trebuie să li se dea să mănânce și să bea – este motivul principal al respectării cu strictețe al pomenilor – ceea ce se întâmplă atât la *moși*, cât și la *pomeni*):

„Praznicele, mesele la morți și după morți se fac îndată ce s-a îngropat mortul, la trei zile, la nouă zile, la patruzeci de zile, la șase luni și la un an; cine poate, în ziua când a murit mortul, face cât trăiește câte un praznic. Cine are copii, e bine ca aceștia să facă praznice după ei. La praznice, în zile de post, se dau bucatele acestea: mălai, borș cu mazere, găluște de post și plachie de pește sărat; în zilele de dulce zamă (borș cu carne), găluște ori plachie. Rachiul se dă când se pun oamenii la masă, cu o felie de pâine, iar vinul e pentru preot. Pe masă, la praznice se pune și un pom împodobit cu zmochine, strașide, alămâi ș.a., pus într-o cofă nouă plină cu apă. Pomul și cofa sunt ale preotului. El face rugăciunea, după care masa: „Să fie trăiți, să

fie pomeniți, bodaproste de cinste și cuvântul cel bun” ș.a. sunt hiritisirile la paharul de rachiu de la praznicile morților.”¹³⁹

Pentru a ilustra importanța pe care omul aparținător culturii tradiționale o acordă destinului său post-existențial oferim exemplul următor, în care ne este arătată situația în care cei care se știu fără de urmași își fac singuri pomenile:

„Grijile sau praznicile celor în viață se fac de către om cât trăiește, mai ales când n-are copii și știe că după petrecerea lui nu va fi nimene care să-i deie ceva de pomană. La asemenea praznic care se fac, ca și la cele după morți, gospodarul poate să deie ce vrea de pomană.

***Masa mortului.** Pe patul unde a zăcut ori a stat mortul, trei zile după înmormântare se pune o lumânare aprinsă, o strachină cu bucatele ce-i plăceau mortului și un păhăruț de vin. Aceasta e masa mortului. Sufletul celui răposat, mai venind pe la casa unde a viețuit, se ospătează din cele ce se găsește și după trei zile nu se mai întoarce. Dacă nu găsește nimic unde a șezut, se duce flămând și chinuit la locul unde e rânduit. Mare păcat face cine nu pune cele arătate la locul unde a zăcut bolnavul.*

Mai toate praznicile se fac dimineața, până la amiază. La praznic oamenii se poftesc în ajunul praznicului. Se cheamă și bogat și sărac, și-i bine să te duci, oricât de bogat ai fi, ca să-ți vie și ție lume când îi face praznic. La praznicile la care nu se duce lume, nu-i bine pentru gospodar.

La praznic îi bine să se deie lumânările aprinse și colăcei; cum le dai, așa le vezi.

¹³⁹ Mihai Lupescu, *op. cit.*, p. 169

*Cel mai multe praznice se fac **toamna**, după ce omul a strâns de pe câmp și are cu ce. Ele se mai fac și după dezgropările morților.*

Mai la toate mesele alese și la praznice copiii gospodarilor nu ieu parte, ci, dacă-i iarnă, se aciuiază pe cuptior, iar toamna stau la o parte, să nu umble prin picioarele oamenilor.”¹⁴⁰

¹⁴⁰ Tudor Pamfile, *op. cit.*

CALENDAR – RELIGIE – SOCIETATE

Am vorbit, anterior, despre manifestările culturii populare legate de calendar. Adevărul este că această dimensiune, calendarul popular adică, este un aspect extrem de important al culturilor arhaice, și el nu aparține în mod exclusiv culturii noastre populare.

Trebuie să spunem, de la bun început, faptul că nici individul, nici societatea nu sunt independente de natură, de univers, fiind supuse ritmurilor care influențează viața oamenilor. Din relația omului cu natura a luat naștere calendarul, care este mai mult decât un instrument de măsurare a timpului, este o modalitate de armonizare a relației cu cosmosul, cu sacralul. Lucrurile sunt extrem de complexe, iar problema calendarelor a fost dintotdeauna una majoră, ținând de istoria culturii și a civilizației.

Specialiștii avansează ideea că acest tip de măsurare a timpului – calendarele, adică, ar fi apărut acum cinci mii de ani, atunci când oamenii au început să facă observații sistematice asupra mișcării astrelor și observând, firesc, că acestea corespundeau unor cicluri regulate. Au conceput, atunci, sisteme care să le permită să împartă timpul și să repereze, astfel, perioada cea mai propice din an pentru producțiile agricole. Cum această descoperire a antrenat o ameliorare simțitoare a producției agricole, calendarul a devenit unul din instrumentele cele mai importante ale vieții în societate.

]An, lună, societate

Desigur, acesta este un punct de vedere, să îi spunem „materialist”, în sensul că propune o relație cauzală de natură darwinistă în

„evoluția” omului spre statutul de „ființă umană superioară” pe care îl are astăzi.

O altă teorie este cea a creației divine. Asumarea ei presupune și conceptul revelației divine, potrivit căruia tot ceea ce există pe acest pământ (plantele comestibile, lunile, zilele, anul, modul de preparare al diferitelor – inclusiv al cărnii diverselor animale – alimente etc., etc., etc.) este „produsul” revelației divine. De aici și legendele etiologice – adică acele narațiuni mitice care explică felul în care a apărut, pe pământ, fiecare parte componentă a vieții noastre înconjurătoare –.

Ceea ce este dincolo de orice tăgadă este faptul că toate aceste calendare se bazează pe cele două cicluri naturale: rotația Pământului în jurul axei sale, precum și revoluția în jurul Soarelui, care reglează viața vegetală, precum și pe cea animală.

Pe de altă parte, în vreme ce noțiunea de *an* a apărut pornind de la observația asupra succesiunii anotimpurilor (fenomen a cărui importanță este considerabilă în ciclul culturilor), originea lunilor și a săptămânilor este legată de observația lunii. Ciclul lunii este, într-adevăr, compus din patru faze (creștere, Luna plină, descreștere, Luna nouă), care durează 7 zile fiecare, adică un total de 29-30 zile.

Agricultura, calendarul și religia

Dacă, până la apariția agriculturii, omul a fost nevoit să „se intereseze” numai de locul (și timpul) în care se coc fructele sau devin comestibile anumite rădăcinoase, când, unde și cum poate fi găsit animalul ce urmează să fie vânat, odată ce el „devine” agricultor lucrurile se complică. Din (simplu) observator și beneficiar al naturii înconjurătoare, el devine o parte componentă a sistemului. Nu mai este îndeajuns să stea și să aștepte până când se vor pârgui fructele.

Trebuie să aștepte anotimpul prielnic pentru a „ara” (primele „lucrări agricole”, vreme de secole, se pare că au fost simpla scobire și răscolire a pământului cu un băț), să semene (act ritualic, redus multă vreme la împrăștierea grăunțelor pe câmp), să supravegheze recoltele viitoare, protejându-le de dușmani (a lua ceea ce este gata produs de altul nu este o invenție umană, și animalele știu să se comporte mulțumitor în atari situații), să secere, să treiere, să macine, să coacă. Dintr-odată, viața devine mai bună, dar și mai complicată. Astfel, omul a început, de voie de nevoie, să ia lecții despre calendar.

CALENDARUL...VINULUI

Dacă într-un alt capitol ne-am arătat interesați de înlănțuirea și corespondența zilelor de sărbătoare în funcție de anotimp și de calendar, de această dată vom întoarce filele calendarului rânduți pentru...bucate și băuturi. Căci fiecare sărbătoare, fie ea cât de mică și neînsemnată, în aparență, are propriile pravile, opreliști și slobozenii cât privește interdicția sau, dimpotrivă, obligativitatea de a consuma unele alimente, în „detrimentul” altora.

Toamna, în succesiunea sacră a vremii este, la români, anotimpul...vinului (sau era, căci modernitatea ne-a îndepărtat și de acest „blazon” culinar românesc, blagoslovindu-ne cu tot felul de „licori” – false – de pe alte meleaguri, unele mai mincinoase și mai prefăcute decât altele. Într-un volum precedent am vorbit pe îndelete despre vin. Vom reaminti câteva dintre credințele, obiceiurile și datinile legate de această „licoare a zeilor”:

„Ciclul vegetal al viței de vie, lung de aproximativ o jumătate de an începe la sfârșitul lunii ianuarie și începutul lunii februarie și este marcat de sărbători și obiceiuri dedicate ursului, viței de vie și pomilor fructiferi (Martinii de Iarnă, Arezatul Viilor, Târcolitul Viei, Ziua Ursului, Ziua Omizilor, Trif Nebunul și altele).

După aproximativ două luni de zile, în preajma echinocțiului de primăvară, se dezgroapă vița de vie, îngropată toamna, și i se taie corzile. La Sântămărie se angajează pândari și se „leagă” magic plantațiile de viță. La Schimbarea la Față se gustă poamă nouă.

De Ziua Crucii sau Christovul Viilor se începe culesul strugurilor și se bat nucii plantați la vie.

Ciclul fermentării și limpezirii vinului în butoaie este viața ascunsă și miraculoasă a viței de vie, care continuă să trăiască și „dincolo”, după moartea plantei, la încheierea ciclului său vegetal. Băutura fermentată, vinul, este considerată o „licoare a tinereții”, o „apă vie”, care alungă starea mohorâtă a omului și realizează, prin bețiile rituale, legătura mistică între participanții alaiurilor cu zeul trac Dyonisos.

Vinul este astăzi o băutură rituală consumată obligatoriu în nopțile de An Nou, Iordănitul Femeilor, Sântion, Îngropatul Crăciunului, Măcinici.”¹⁴¹ (Ion Ghinoiu)

Am putea vorbi, fără teama de a greși (și fără a demitiza sau parodia subiectul), de o adevărată...mitologie a vinului în folclorul românesc. „Calendarul vinului” este unul complicat și anevoios, și presupune o bună cunoaștere a resorturilor adânci, religioase și materiale, ale acestui adevărat „dar de la Dumnezeu”, vinul:

La „christovul viilor” (culesul viilor, 14 septembrie – n.m.) sărbătoare marcată prin tăieri de animale, un tânăr pur, dimineața, la revărsatul zorilor, cu fața spre răsărit, înjunghia animalul. Din unele informații culese reiese că inițial tânărul trebuie să fi făcut și baie; ceva mai mult, se pare că pentru tăierea animalului tânărul trebuia să rămână absolut gol”¹⁴²

Trebuie să știm că „sărbătorile vinului” sunt numeroase și spectaculoase. Le vom enumera, chiar dacă ele „intră” și în arealul altor anotimpuri. Să reținem însă că debutul acestor sărbători este situat în...plină toamnă:

¹⁴¹ Ion Ghinoiu, *op. cit.*

¹⁴² Ibidem

„Arezanul viilor e un alt ceremonial bahic, de origine tracică, desfășurat în plantațiile de viță de vie în ziua morții Anului Vechi și renașterii Anului Nou Viticol.

În ziua de 1 februarie, bărbații merg la plantațiile de viță de vie, de obicei cu săniile trase de cai împodobiți cu coardele de viță. Fiecare proprietar își taie, de la vița sa, câteva corzi cu care se încinge peste piept și din care își face cununiță pe cap și cingătoare la brâu. Dezgroapă o sticlă cu vin îngropată toamna și merg la o petrecere comună, în jurul focului aprins pe o înălțime.

Acolo se mănâncă, se bea, se joacă în jurul flăcărilor, se sare peste foc, se stropește cu vin jărăgaiul încins. Seara, bărbații se întorc în sat, cu făclii aprinse în mână, și continuă petrecerea pe grupe de familii.

Jertfe incinerate sunt coardele uscate ale viței tăiate cu un an înainte și produsul acesteia, vinul, aruncat în foc (este posibil ca în vechime să se fi jertfit și o oaie sau un berbec, așa cum indică un alt nume al obiceiului, Gurban).”¹⁴³

Chiar dacă Sf. Vasile aparține, cu arme și bagaje, sărbătorilor de iarnă (deși, în avalanșa de sărbători și sfinți, el apare oarecum vitregit, estompat, copleșit de mulțimea personajelor – mai – importante din această perioadă), trebuie să știm că el este într-o foarte strânsă legătură cu semnificațiile arhaice ale...vinului:

„Sf. Vasile e mare bețiv, el stă călare pe poloboc, de ziua lui se fac veselii și chefuri; de altfel, e tare bun. El s-a rugat de Dumnezeu să-i dea o zi. Acesta i-a dat cea dintâi zi, Anul Nou. Bucuros, Sf. Vasile a luat un clopoțel și a legat la toartă o crenguță de busuioc, și s-a suit la Dumnezeu să ureze. De aceea, la Sf. Vasile se urează.

¹⁴³ Ibidem

*Sf. Vasile e holtei, atunci se fac petreceri mari. El face pozne mari, dragosti; e împăratul iubirilor. El petrece și iubește, și joacă și cântă – le cântă muzici, strică fete, bea, fură...*¹⁴⁴(Niculiță Voronca)

Folclorul românesc marchează o multitudine de „personaje” aflate în legătură cu petrecerea, băutura, vinul:

„Sf. Varvara – zâna minerilor (4 decembrie). Un miner, când moare, primul lucru pe care-l amintește urmașilor este cinstirea acestei sărbători. În ziua aceasta nu intră nimeni în mină, e veselie mare. Varvarei îi plac petrecerile, glumele și cântecul. Un blestem o ține închisă în cărbune și numai o zi pe an răsufală și se bucură și ea (Ion Ghinoiu).

*Târcolitul viilor este un ritual al podgorenilor ce are loc la străvechi început de An Viticol.*¹⁴⁵

Importanța unuia sau altuia dintre elementele esențiale ale alimentației tradiționale (iar vinul se numără, de departe, la români, printre ele) poate fi dedusă după „pregătirea” sacră, rituală. De pildă, am fi uimiți să vedem că noua recoltă viticolă este pregătită încă...din iarnă:

*„Vechi ceremonii – gurbanul – (1 februarile, în Telorman, când în cadrul unor petreceri se stropesc viile cu „vin vechi”) sau praznicul viilor” (25 martie, în Gorj, când se organizează procesiuni pe dealurile cu vii, iar vinul și colacii sunt element cu rol ritual principal), sărbători ale speranțelor în viitoarea recoltă, ca și „culesul viilor” („christovul” sau „hrisovul viilor” – 27 septembrie), celebrare a vieții și rodniciei, relevă rămășițe ale mitului lui Dionysos, mit legat de cultul băuturii investită cu puteri magice de asigurare a abundenței și fericirii.*¹⁴⁶

¹⁴⁴ Elena-Niculiță Voronca, *Datinele și credințele poporului român*, Iași, Editura Polirom, 1998, p. 272

¹⁴⁵ Ion Ghinoiu, *op. cit.*

¹⁴⁶ Ofelia Văduva, *op. cit.*

Am fi surprinși (sau nu?), de altfel, să aflăm că sărbătorile (la români) care au o legătură oarecare cu vinul sunt foarte numeroase. Iată câteva dintre ele:

Sfânta Paraschiya

„Unii gospodari postesc această sărbătoare nemâncând fruct, chiar dacă ar cădea într-o zi de dulce; alții o postesc cu desăvârșire, sau: nu beau vin roșu, nu mănâncă nuci, castraveți și alte poame care au cruce.”¹⁴⁷

O sărbătoare importantă a toamnei este Sfântul Dumitru (sau Sumedrul). Vinul nu poate lipsi, firește, de aici.

Un alt ceremonial important al al toamnei, nu lipsit de „conotații culinare” este **Focul lui Sâmedru**. Astfel, de Ajunul Sf. Dumitru, la 25 octombrie:

„Se face „focul lui Sumedru”, peste care sar copiii, ca să fie sănătoși tot anul, sau tinerii; cei care reușesc să sară se vor căsători în decursul anului. Femeile împart seara, la lumina focului, nuci, mere, struguri, prune uscate, uneori chiar vin, pe care le dau copiilor. Când focul e aproape stins, fiecare participant ia un tăciune, care este aruncat mai apoi în livadă, pentru ca pomii să rodească și în anul ce vine (în unele regiuni, „focul lui Sumedru” e făcut chiar în livezi.”¹⁴⁸

¹⁴⁷ Tudor Pamfile, *op. cit.*, p. 181

¹⁴⁸ Ibidem

MOȘII ȘI OFRANDELE CULINARE

O caracteristică a sărbătorilor de toamnă (și în general a celor legate de sfârșit de ciclu, sezon, anotimp, an etc.) este celebrarea cultului morților, prin *sărbătorile de moși*. Aspectul culinar nu este neimportant, căci de obicei felurile care „se dau de pomană” pentru sufletele morților sunt restrictive, la fel ca și ritualul dăruirii sau al gătirii lor:

„Moșii de Sâmedru

- *ofrande pentru morți în sâmbăta care precede ziua de Sâmedru, constând în colaci, grâu fiert amestecat cu unt sau cu untură, cu lapte sau brânză.*”¹⁴⁹

Grija față de „moși” este realmente deosebită și ea se manifestă în toate ocaziile îndătinate nu numai prin actele și gesturile rituale specifice atitudinii tradiționale față de „cei plecați”, ci și prin ofrandele rituale reprezentate de pomană sau de consumarea unui anumit fel de mâncare (și numai acela).

Ofranda este un dar, un sacrificiu, în termenii pe care Marcel Mauss îi specifică, în eseu dedicat acestui subiect – *Eseu despre dar* –, menit să îmbuneze spiritul celor călătoriți în Lumea fără Dor, și în același timp să „îi atragă” pe aceștia (pe moși, pe strămoși, adică) în protecția actelor cotidiene ale „comunității vii”, ca să spunem așa. Remarcăm, astfel, prezența, în alcătuirea ofrandelor, a grâului, cu semnificațiile sale curente, dar și a vinului și, uneori (mai rar) a cărnii, toate produse reprezentând „spiritul pământului”, sacrul, adică, prin excelență:

¹⁴⁹ Ibidem

„Un element extrem de interesant care se poate observa este faptul că majoritatea sărbătorilor dedicate moșilor sunt în preajma zilelor de „cumpănă” ale anotimpurilor marcate de solstiții și echinocții. Și aceasta nu este deloc întâmplător, deoarece strămoșii mitici patronează ciclurile naturii și controlează activitățile sezoniere. În perioadele de criză ale anului (perioade în care au și fost plasate, de altfel, și marile sărbători creștine), granițele dintre lumea de aici și lumea de dincolo devin laxe, penetrabile. Sufletele strămoșilor se întorc la casele de unde au plecat. De aceea, orice sărbătoare consacrată **MOȘILOR** e însoțită în mod obligatoriu de ofrande (pomene) rituale care au menirea de, a-i îmbuna pe acești zei tutelari ai casei, neamului și gospodăriei.”¹⁵⁰

Moșii sunt un prilej îndătinat, de altfel, pe tot cuprinsul țării, de a da de pomană:

„De moși – potrivit spuselor unei informatoare – îngerii îi strâng pe toți morții și le împart ce li s-a trimis de pe pământ. La care nu li s-a dat de pomană – nu primesc nimic, și ei stau triști și se uită la cei care au primit ceva”. Termenul **moș** face parte din vocabularul fundamental al limbii noastre și este considerat, de către specialiști, un derivat invers s-au regresiv de la **moașă** (comparabil cu alb, moshe = „vârstă”). Ultimele cercetări în domeniul termenilor de substrat afirmă că **moașa** este cuvânt de origine geto-dacă și că de la el s-a format, în interiorul limbii române, **moș**.

Cuvânt polisemantic și de circulație generală în limba noastră, **moș** are ca sens de bază pe cel de, om bătrân, moșneag, unchiaș”. Din mulțimea de sensuri a termenului, reținem pe aceea care denumește (mai ales la plural) seria ascendenților mai îndepărtați,

¹⁵⁰ Ivan Evseev, *op. cit.*

*strămoșii. Legat de acest sens, consemnăm în obiceiurile populare termenul **Moși**, referitor la zilele în care se fac slujbe și pomeni pentru morți și care pot fi considerate adevărate **sărbători ale darurilor** (alimentare) ce și le fac oamenii unii altora.*

*De la acest sens mai general s-a dezvoltat un subsens, care înseamnă „obiecte sau alimente date de pomană în ziua moșilor”. „Această pomenire și jertfă, care constă mai cu seamă întru trimiterea de bucate și băuturi, precum și a unor obiecte pentru mâncare și de băut apă, pe la vecini, la neamuri și mai ales copiilor sărmani de sufletul morților, se numesc pretutindeni, în toate ținuturile locuite de români, **moși**”. Fenomenul este validat și de expresiile consemnate pe teren, în sate din Moldova și Muntenia: „am împărțit moși”, „am căpătat moși”, „am dat moși”. „La moși dăm străchini, urcioare, linguri, mâncare, păsat cu mei cu lapte.”¹⁵¹*

Pâinea reprezintă și ea, de asemenea, un element important al **ofrandei**.

¹⁵¹ Ofelia Văduva, *op. cit.*

GRÂUL, SPIRITUL STRĂMOȘILOR ȘI AL SĂRBĂTORII

Poate cineva s-ar întreba de ce acordăm atâta importanță mesei și, în special, celor de sărbătoare? Pentru că ele sunt nu doar o marcă a sacralului, ci și, pur și simplu, o comunicare, o legătură cu acesta:

*„Regalul (masa) este o marcă a acceptării celuilalt. În practică, putem să îl considerăm, la fel de bine, drept un context ritual (timp, spațiu, derulare a rolurilor) al schimbului, la fel ca și darul, verificare a solidarităților existente și semnalarea altora, pe cale de „a veni”.*¹⁵²

A te așeza la masă depășește gestul cotidian de a satisface anumite nevoi primare. Aceasta înseamnă, în fapt, a te ruga, a-ți aminti de cei morți, a da o „semnătură”, a conferi un sens lumii: cu alte cuvinte, o serie de responsabilități menite să conștientizeze, o dată mai mult, solidaritatea noastră cu cele două comunități, cea a viilor și cea a morților. Acest tip de solidaritate ne conferă valoare socială, sintetizată în identitatea că, înainte de orice, noi îi oferim celuilalt, în cadrul dialogului alimentar tocmai această identitate, dialog care nu poate avea în orice condiții, și care nu este privit oricum, la voia întâmplării, adică.

Ca orice ritual, și **masa**, **ospățul** îndeplinește, simultan, trei funcții:

Canal de comunicare și de meditație socială, care legitimează identitățile prin intermediul unui decor tipic, care semantizează spațiul și timpul și creează, pe calea unității sale minimale, **simbolul**, o baterie informațională infatigabilă.

1. Instrument de reglementare, asigurând accesul infinit al codurilor sociale și culturale.

¹⁵² Nicolae Panea, *Hospitalité et identité*, în *Revista de etnografie și folclor*, serie nouă, 1/2007, București, Editura Academiei Române, p. 9

2. Instrument de gestiune simbolică a prezentului și, de asemenea, al viitorului, asigurând reglementarea și reproducția ordinii sociale.

Orice ospăț ritual trimite la **Acel Ospăț**, primul, întâiul, sublimul, La **REGAL**, când scurgerea insignifiantă a timpului devine context și când deschide poarta transformării simbolice a spațiului (casa, satul, lumea), actanții devin actori conștienți de rolurile pe care le joacă și de valorile pe care le incarnează și le transmit dar și, de asemenea, la Ultimul Regal, acela care re-face, re-joacă primul gest al ospățului.

Orice regal este o scenă unde se joacă, doar în aparență, o piesă contemporană. În realitate, de la un context la altul, se reface Marea Piesă, jucată într-un timp care iese din istorie, al strămoșului legendar. Tocmai în această fenomenologie a Marii Piese rezidă valoarea veritabilă a Darului, a mesei ca dar. Această idee este sublimată în numeroase culturi, prin desemnarea Lumii de Dincolo, a Paradisului, ca un regal al bucuriei (Sfântul Ioan Gură de Aur), ca o ospitalitate esențială, primirea în sânul divinității, consubstanțializarea cu aceasta; or acest tip de imagistică reflectă solidarizarea, prin intermediul ospitalității, al comunității credincioșilor. Teofil Părăian consideră că acest regal al bucuriei este chiar regalul credinței (Părăian, 2005).

Nivelul obiectual și acela gastronomic nu fac altceva decât să mimeze acel trecut exemplar, probă fiind faptul că vesela din care se servește este cea mai bună și cea mai frumoasă, felurile de mâncare sunt cele mai bogate și mai fine, la fel și abundența. Dar toate acestea reprezintă o aparență spectaculară, a accesoriilor ritualului. Nici hrana, și nici obiectele dăruite nu constituie Ofranda. Comuniunea cu ceea ce se crede a se fi petrecut la începuturi (ale lumii, ale satului, ale poporului, ale omului) reprezintă adevărata Ofrandă.

Această comuniune, repetată ritualic, este tocmai combustibilul care face posibilă reproducerea ordinii sociale, altfel spus, confirmarea valorii fiecărui individ este urmarea solidarității cu propriul trecut mitic sau legendar.¹⁵³

De fapt, grâul poate fi considerat unul dintre cele mai vechi alimente consumate pe teritoriul țării noastre, iar implicațiile sale în relația cu divinul sunt numeroase, complexe și străvechi. Întreaga civilizație umană este de altfel „tributară” sacramental grâului (cu excepția civilizațiilor amerindiene, unde locul grâului este ținut de porumb, și al celor asiatică, unde „zeul” pământului este orezul):

*„Sacrificii omenеști – Obiceiul de a stropi și a arunca în apă pe reprezentantul vegetației este foarte răspândit, ca și acela de a arde manechinul de paie și de a împrăști cenușa pe ogoare. Toate aceste gesturi au un sens ritual precis, fac parte dintr-un scenariu dramatic care s-a păstrat intact în unele regiuni și el singur ne va face să înțelegem ceremonialul agrar.”*¹⁵⁴

Potrivit lui I. Taloș, „grâul a luat naștere din bucățile căzute din trupul lui Iisus în timpul răstignirii și este atât de frumos cum e „chipul lui Iisus Hristos”. El se află într-o permanentă întrecere cu vinul și cu mirul, care au luat ființă, tot la răstignirea lui Iisus, din sângele, respectiv sudoarea lui.

(...) Momentul însămânțării grâului e foarte important: semănatul se face abia după ce oamenii au văzut constelația Carul Mare, de preferință luna sau joia, în zori, și în nici un caz sâmbăta. Cel care seamănă grâul trebuie să fie „curat” din punct de vedere magic și frumos îmbrăcat. Uneori seamănă însuși Dumnezeu cu Sf. Petru.

¹⁵³ Ion Ghinoiu, *op. cit.*

¹⁵⁴ Mircea Eliade, *Tratat de istorie a religiilor*, Editura Humanitas, București 1992, p.

Lanurile de grâu sunt ocrotite de un bou mitic. El coboară de la munte spre fântâna din câmp, ia apă în gură și stropește ogoarele, rol atribuit uneori lui Dumnezeu sau Maicii Domnului.

În perioada recoltei, în sat nu are loc nici un fel de petrecere, satul trăiește o perioadă asemănătoare celei de doliu, pentru ca ogoarele să rămână „curate”. Primul snop trebuie tăiat de un fecior. (...) După încheierea secerișului se face o cunună din cele mai frumoase spice de grâu, pe care o fată de aproximativ 14 ani, împreună cu secerătorii, o aduce în sat și este udată din belșug de către săteni, pentru a asigura prosperitatea holdelor în anul viitor. Cununa de spice e atârnată la grinda casei, unde e păstrată până în primăvara anului următor. Boabele de grâu din cunună sunt apoi amestecate cu grâul care urmează să fie însămânțat.

Povestea grâului sau a pâinii îndeplinește o funcție apotropaică, de apărare împotriva ființelor demonice. (s.n.)¹⁵⁵

MOȘII „CEI MARI”

Că prepararea (și consumarea) unor anumite feluri de mâncare, într-un anumit timp și loc, și în cadrul unui anumit ritual, era reglementată sacramental, este ilustrată de „gastronomia” unei anumite nopți de sărbătoare a toamnei, aparte în felul ei, și anume **noaptea de Sf. Andrei**. Spunem aparte pentru că, în general, nopțile acestea (sau ajunurile) sărbătorești, marcate ritualic, dar și culinar (de fapt, înainte, ele erau echivalente) aveau un dublu rol: de a „ajuta” Anul nou să vină și să crească, de a propiția (de a hotărî, adică) augurii faști ai anului care va veni, dar și de a goni duhurile rele, din case, din văzduh și din ape, pentru tot anul următor. Am putea spune

¹⁵⁵ Ioan Taloș, *op. cit.*

că omul, în aceste ocazii, este adjuvant al divinității, atitudinea sa fiind cel puțin activă, dacă nu cumva agresivă, față de forțele malefice: actul colindatului, de Crăciun, de pildă, are funcția de a „meni” pentru întreg anul următor gospodăria țaranului, încurarea cailor are rolul de a curăța văzduhul de forțele ostile și, în final, Boboteaza are menirea de a anihila, pentru anul care va veni, forțele răului ce se vor fi ascuns în ape. Avem de-a face, altfel spus, cu confruntarea dintre forțele malefice și cele benefice, omul punându-se în sprijinul celor de bun augur.

În noaptea de Sfântul Andrei lucrurile stau cu totul altfel. Este Noaptea Strigoilor, a fantomelor, a forțelor malefice, cu deosebire. Omul nu poate influența prea mult acest adevărat bal valpurgic. Tot ce poate face este să se apere, și o face tot culinar, prin ungerea ușilor și ferestrelor cu usturoi, consumând usturoi, bând anumite băuturi ritualice, menite să îl ferească de răul strigoilor:

„În zona colinelor Tutovei, la Ovidenie sau la Sântandrei, se prepara, din făină și mălai, uneori numai din mălai de porumb sau de mei, o băutură fermecată, numită covașă. Prin amestecul făinii cu apă se obține o băutură dulce-acrișoară, asemănătoare cu braga. Se pune în străchini sau în oale, și se împărțea prin vecini, pentru ca vacile să fie lăptoase, iar laptele să fie smântânos (Pamfile). (...). In zona Covurluiului, din Moldova Centrală, se spunea că fiecare om este dator să mănânce covașă în această zi, pentru ca să fie ferit de strigoi. (Pamfile).

Prepararea băuturii la o anumită dată calendaristică, împărțirea ei în vecini (ofrandă), precum și credința că cel care o bea este ferit de strigoi sau că vacile îi vor da lapte mai mult și mai bun sunt tot atâtea elemente care îi confereau covașei valențe mito-magice. Fiind, de

asemenea, pe de altă parte, o băutură sau un aliment ritual preparat în principal din grâu sau din mei, prepararea și consumul acestei băuturi prezenta, probabil, în vechime, un sacrificiu al celor mai cunoscute plante alimentare, pentru a fi apoi consumate sacru de către oameni.”¹⁵⁶

Trebuie specificat faptul că acești *moși* sunt foarte numeroși, iar celebrarea lor este mai intensă toamna (ca preambul al anotimpului extincției), iarna (marcând sfârșitul unei lumi și începutul alteia, noi) și primăvara (ca reminiscențe ale unor vremi îndepărtate, când probabil Anul Nou se celebra – mai logic – primăvara).

Urmează apoi *Moșii de iarnă*, caracterizați, și aceștia, de pregătirea anumitor feluri de mâncare și de consumarea lor ritualică, într-un anumit cadru, și la un anumit timp, tot atâtea relaționări sacrale cu divinul, pe un palier simbolic care omului contemporan îi este străin, el reținând (eventual) doar „obligativitatea” (pentru a putea fi vorba de sărbătoare) de a prepara și de a consuma un anumit fel de mâncare (sau mai multe), în funcție de sărbătoare:

„Moșii de iarnă

Sâmbăta care precede Lăsatul Secului de Brânză sau Lăsatul Secului de Carne dedicată morților, moșilor și strămoșilor. MOȘII de iarnă, împreună cu MOȘII DE SÂMEDRU, formează MOȘII CEI MARI de peste an. La MOȘII DE IARNĂ se împart alimente (plăcinte, produse lactate, piftii) și, uneori, vase umplute cu mâncare gătită sau cu apă. Se celebrează pe întreg teritoriul țării.”¹⁵⁷(I.CH.DIC).

Anul Nou

¹⁵⁶ Pamfile, *op. cit.*

¹⁵⁷ Ion Ghinoiu, *op. cit.*

Aperitive

La fel ca și la Crăciun, nu pot lipsi de la această masă preparatele din porc (porcăriile): jumere, caltaboși, sângerete, tobă, cârnați afumați, brânză. De asemenea, la aperitive trebuie să fie prezente, cu necesitate „gustările” care urmează, și care sunt puse, cu toate, pe masă, înainta începerii mesei de sărbătoare.

Saleuri

Din aluatul de cremeș (cel preparat la tăiatul porcului, din osânză) se întinde o foaie mai groasă, care se unge cu ou, și apoi se presară cu sare grunjoasă, chimion sau susan. Se taie saleurile, se pun în tavă, și apoi se bagă la cuptor.

Gogoși cu carne

Se face un aluat crescut cu drojdie, din făină, ou, zahăr, sare, lapte și, la sfârșit, ulei, până se desprinde aluatul de pe mână. Umplutura: carne fiartă (ideal, la această umplutură ar fi cea de vită dar poate fi folosit, în fapt, orice fel de carne), se macină și se amestecă cu ceapa călită (în ulei), pătrunjel tocat, ou, sare și piper. Din aluat se întinde o foaie, iar pe jumătate de foaie se pun grămăjoare mici de carne preparată, și se acoperă cu cealaltă jumătate. Se presează puțin aluatul între grămăjoare, pentru a se forma „viitorii gogoși”, și se taie cu un pahar subțire la gură. Se prăjesc în ulei fierbinte. Sunt foarte bune, poftă mare!

Felul următor de mâncare este **peștele**. El trebuie consumat în mod absolut obligatoriu în această noapte, deoarece în acest fel omul se va strecura printre toate grijile, necazurile și greutatea ce vor veni în anul următor, la fel ca și peștele în apă. De asemenea, este recomandat

ca „platoul de pește” să fie servit acum, deoarece, odată trecuți mesenii la celelate feluri, peștele „nu își mai găsește locul”, nu se mai potrivește cu nici un alt fel servit de acum înainte.

Pește prăjit sau la grătar, care se servește cu orez sau...cu mămăligă (aici mămăliga este permisă, ba chiar...recomandată).

Sarmalele

Friptura sunt la fel ca și cele de Crăciun, cu observația că, la friptură, compotul nu este obligatoriu, ba poate chiar, „liniștit”, să lipsească.

La Revelion, în Banat nu poate lipsi **Krautzupe**. Ea se prepară astfel:

Carne de vită, porc, curcan, găscă (sau rață – fără găină!!! în noaptea de Revelion și de Sfântul Vasile nu se mănâncă așa ceva deoarece, în mentalitatea tradițională, găina – puiul – îți va râșcăi norocul pentru tot anul următor) și coaste afumate de porc. Se pun la fiert, apoi se pune zarzavat tocat (morcovi, păstârnac, țelină și ceapă), puțină varză murată. Apoi se fac perișoare din umplutura de la cârnați, precum și cârnați afumați. Se adaogă moare de varză după gust, se gustă și apoi, dacă mai e nevoie, se mai pune sare (afumătura are sare, precum și moarea, firește, așa că nu puneți sare înainte de a gusta totul pe îndelete). Se mai pune usturoi (la sfârșit, atunci când se ia de pe foc), mărar tocat, și pătrunjel.

Prăjiturile – pot fi diverse, dar trebuie să existe obligatoriu ceva crescut cu drojdie, atât la Anul Nou, cât și la Sf. Vasile.¹⁵⁸

Sf. Vasile

În dimineața de Sf. Vasile se dau de pomană **răciturii (piftii, cotorage)** și, dacă ai avut recent un mort în casă, se dau și colăceii speciali pentru acest moment, cârnați și prăjituri.

Piftii (cotoroage)

Jumătate de cap de porc, două picioare (afumate, obligatoriu), ureche, coadă. Se pun la fiert, se pune și puțin zarzavat, tăiat rondele (morcov, pătrunjel și păstârnac), o căpățână de usturoi (usturoiul lăsat întreg, netăiat) și se fierbe o jumătate de zi. Nu se mai adaugă sub nici un motiv apă. După ce s-a fiert, se pregătesc diverse castroane, farfurii etc. Se ia carnea de pe oase, se pune usturoi tocat pe fiecare farfurie, și boia, după ce s-a pus zeama.

Prânzul

Este de sărbătoare, cu mențiunea pe care am făcut-o deja, că nu trebuie să apară nimic din pui. *Deci: zamă de pasăre (gâscă, rață, curcan, orice, doar pui ori găină, nu) cu tăiței, sarmale, friptură și același colac crescut cu drojdie.*

Boboteaza

La Bobotează se merge la biserică se ia apă sfințită, se sfințesc izvoarele și fântânile, casa, animalele, câmpurile, tot ceea ce formează

¹⁵⁸ **Notă:** Nu vom dezvolta, în acest volum, capitolul **dulcelui**, al prăjiturilor care se prepară și se consumă cu prilejul sărbătorilor, aceasta din pricini de spațiu și de termeni editoriali. Vom reveni, însă, într-un volum ulterior, cu aceste aspecte.

obiectul activității omenești. La fel, fapt foarte important, se dau de pomană **răcitur** (**cotoroage**). Mâncare de sărbătoare.

Sfântul Ion

În Banat există obiceiul ca oamenii să își aleagă un sfânt pentru a celebra **praznicul casei**. Fiind perioadă de **slastă**, mâncărurile sunt de sărbătoare, se cheamă neamurile, vecinii, și preotul, pentru a sfinți mâncarea. Dacă însă sfântul „cade” în post, mâncarea este de **post**.

În loc de concluzii

Ca orice lucru pe lumea asta, și această carte are un sfârșit. Rod al acumulării de câțiva ani, al muncii la catedră din cadrul Universității de Științe Agricole și Medicină Veterinară Banatul din Timișoara, volumul îl nemulțumește pe autor pentru că, de fapt, ar fi vrut să spună mult mai multe. Și, ca în cazul unui croitor nu prea strălucit, i-a mai rămas mult material. Îl bucură însă rezultatul, mai ales în „lumina” demersurilor ulterioare. În urma referatelor prezentate la seminarii, precum și discuțiilor purtate cu studenții, am „colecționat” o sumă de tradiții, obiceiuri, datini (culinare, firește), precum și numeroase *rețete*, unele din ele absolut originale, inedite, ori chiar...secrete. Aceasta pentru că, dacă mulți studenți au fost entuziasmați de cursul de *Etnologie și folclor*, cele mai bucurătoare s-au dovedit a fi...maicile de la sat, din diferite locuri ale țării. Mirate că cineva se mai interesează de *șpoiertul* lor ori de *oala cu pășui*, ele au devenit veritabile coautoare ale acestei cărți dar, mai ales, al celor care vor.

Mulțumesc, în primul rând, Domnului Rector, Profesor Universitar Doctor Paul Pârșan, pentru sprijinul nețărmurit pe care l-a acordat ca această disciplină să fie predată la modul aproape generalizat în Universitate, precum și conducerilor succesive, care au înțeles legătura subtilă dintre folclor și științele agricole.

BIBLIOGRAFIE

- Angelescu, Silviu, *Mitul și literatura*, București, Editura Univers, 1999
- Camus, Dominique *Puteri și practici vrăjitoarești. Anchetă asupra practicilor actuale de vrăjitorie*, București, Polirom, 2003
- Chevalier, Gheerbrandt, *Dictionnaire des symboles*, Paris, Robert Laffont/Jupiter, 1982
- Clébert, Jean-Paul, *Dicționar de simboluri animaliere*, București, Editurile Artemis și Cavallioti, 1995
- Cucu-Oancea, Ozana, *Anihilarea unei sărbători, în Sociologie românească*, vol. III, nr. 3, 2005
- Eretescu, Constantin, *Folclorul literar al românilor*, București, Editura Compania, 2004
- Gautier, Jean-François, *Civilizația vinului*, Cluj-Napoca, Editura Dacia, 2001
- Ghinoiu, Ion, *Vârstele timpului*, București, Editura Meridiane, 1998
- Gorovei, Artur, *Credinți și superstiții ale poporului român*, București, Editura „Grai și Suflet – Cultura Națională”, București, 1995
- Hedeșan, Otilia, *Curs de folclor. Lecții despre calendar*, Timișoara, Tipografia Universității de Vest din Timișoara, 1998
- Hristescu, Sonia, *Maramureș, tradiție în practica turistică*, în *Sociologie românească*, vol. III, nr. 3, Iași, Polirom, 2005
- Macri, Vlad, *Stufat ori estouffade, sau Există bucătărie românească?*, București, Editura Humanitas,
- Montanari, Massimo, *Foamea și abundența. O istorie a alimentației în Europa*, Iași, Polirom, 2003
- Mauss, Marcel, *Manual de etnografie*, Iași, Institutul European, 2003

- Eseu despre natura și funcția sacrificiului, Iași, Editura Polirom, 1997*
- Mihu, Achim, *Antropologia culturală*, Cluj-Napoca, Editura Dacia, 2002
- Mihăilescu, Vintilă, *Dificila deconstrucție a sarmalei*, în Cristina Papa Niculiță-Voronca, *Datinele și credințele poporului român*, Iași, Polirom, 1998
- Olteanu, Antoaneta, *Calendarele poporului român*, București, Editura Paideia, 2001
- Pamfile, Tudor, *Sărbătorile la Români*, Editura Saeculum I. O., București, 1997
- Panea, Nicolae, *Hrana și hrănirea, de la realitate la metatext*, în Sultana Avram (coord.), *Istorie și tradiție în spațiul românesc*, Sibiu, Editura Techno Media, 2011
- Păsărin, Gabriela, Rusu, *Calendar popular românesc*. Craiova, Editura *Scrisul Românesc*
- Pizza, Giovanni, Filippo M. Zerilli, *Cercetarea antropologică în România*, Cluj-Napoca, Editura Clusium, 2004
- Pribac, Sorin, *Orientări și curente în antropologia culturală*, Editura Universității de Vest, Timișoara, 2004
- Rivière, Claude, *Socio-antropologia religiilor*, Iași, Polirom, 2000
- Segalen, Martin, *Ethnologie, Concepts et aires culturelles*, Paris, Armand Colin, 2001
- Taloș, Ion, *Gândirea magico-religioasă la români*, București, Editura Enciclopedică, 2001
- Tămaș, Mircea, A., *A lumii mireasă, Introducere în metafizica nunții*, Zalău, Rose-Cross Books, 2003
- Cu moartea pe moarte călcând*, Timișoara, Editura Mirton, 2002

**Tokarev, S.A., *Religia în istoria popoarelor lumii*, București, Editura
Politică, 1982**