

GESTICA LEGATĂ DE FACEREA PÂINII

Bădocan Ioana, Zoia Maxim

Pâinea, ca și grâul este considerată “dar al cerului” (Chevalier 1995, p. 115) în aproape toate culturile lumii. Simbol esențial al hranei materiale și spirituale, pâinea are în societatea tradițională românească proprietăți magice, terapeutice, are un rol apotropaic și în asociere cu sarea reprezintă bunăstarea materială. Istoria bobului de grâu, de la sămânța aruncată în pământ, care moare pentru a reînvia apoi devenind spic, ajungând în cele din urmă pâine, este la poporul român, ca și în creștinism, “paradigma devenirii universale” (Evseev 1999, p.188). Pâinea, ca împlinire a bobului de grâu, este însuși “trupul lui Isus” (Biblia 1989/1990, Mt. 26, 26-28; Marc 14, 22; Luc. 22, 19; 1 Cor. 11, 23-24; Ioan 6, 51). La români, măcinatul grâului, cernutul făinii, frământatul aluatului, dospitul și coacerea pâinii sunt acte rituale încărcate de valențe cosmice, așa cum rezultă din numeroasele obiceiuri legate de aceste operațiuni (Evseev 1998, p. 133).

Din aceste considerente toate gesturile, înțelese nu doar ca mișcări ale membrelor ci și ca atitudini, folosite în prepararea și coacerea pâinii erau și mai sunt în societatea tradițională sacralizate, fiind acte rituale încărcate cu semnificații simbolice ancestrale, în care se încadrează și numeroase interdicții. De asemenea, obiectele folosite în prepararea pâinii: ciurul, albia, lopata și cuptorul, aveau o puternică încărcătură simbolico-cultică.

Cernutul făinii, frământatul aluatului și coacerea pâinii, îi revine, în familia tradițională românească, în exclusivitate femeii (vezi Anexa – studiu de caz). Acestea i se impuneau anumite reguli și interdicții: femeia care face pâinea, trebuie să fie “curată” spiritual și trupesc, adică nu în timpul ciclului menstrual, nu după naștere sau după un act sexual (Evseev 1999, p.362). Datorită proprietăților magice pe care le dețin toate elementele incluse în prepararea pâinii, impun un respect deosebit din partea femeii, dar și al celorlalți membrii ai familiei. Astfel, femeia era obligată să frământe aluatul stând în picioare, având mâinile curate. Făina, ca produs al măcinării (zdrobirii=uciderii) grâului, este materia primă pentru frământarea pâinii, împreună cu apa și sarea. În Balcani, făina are proprietăți magice de apărare și stimulare a rodniciei (Evseev 1999, p.153). La români, exista credința că acea femeie care cerne făina pe pat sau divan, va avea acolo mulți copii, iar în unele zone se credea că acea femeie se va îmbolnăvi de guturai (Candrea 1999, p. 255). De asemenea, se credea că femeia care cerne făina de

sus va avea necazuri. Nu este voie să se bată sita de căpistere pentru scuturarea făinii deoarece va fi cutremur, obicei bazat pe asemănarea dintre ciur și cer (Evseev 1998, p. 106). Există unele restricții cu privire la zilele în care este cernută făina: astfel cernutul făinii este interzis în ziua de Paști, căci “se fac lăcuste”, sau Duminica, căci “se fac vârcolaci”. De asemenea există credința că acelei femei care cerne făina miercurea îi vor ieși bube pe cap și nu va avea “astămpăr întocmai ca făina ce o cerne” (Evseev 1999, p. 154; Candrea 1999, p.234), iar femeia care coace pâine vinerea va muri.

Ciurul sau sita (obiect tabu) cu care se cerne făina simbolizează separarea nepărtinitoare între bine și rău. În unele regiuni ale României ciurul este folosit în ceremonialurile de nuntă prin cernerea rituală a făinii de către miri, pentru asigurarea fecundității miresii și a prosperității viitoarei familii (Evseev 1998, p. 86). Există credința ca celor ce se uită prin ciur le vor crește bube, sau vor orbi. Femeia care își pune ciurul pe cap va “face atâtea bube câte găuri are ciurul”, sau îi va cădea părul (Candrea 1999, p. 130). În unele regiuni se credea că sita împrumutată seara, provoacă insomniile, în timp ce în alte zone ciurul nu se împrumută “că-ți ia mana” (Evseev 1998, p. 87). Ciurul cumpărat se lasă o zi în podul casei după care se spală cu busuioc și se zice “cum izvorăște apa, așa să izvorească pâinea în casa mea și totdeauna să fie cinstită, curată și luminată” (Evseev 1998, p. 87).

Toate ingredientele folosite la frământatul pâinii se pregăteau seara, și se păstrau până în dimineața următoare, în covată, acoperite cu un ștergar curat. Albia, sau covata folosită la frământatul și dospitul aluatului (uneori și la scăldatul copilului, sau ca leagăn, pentru stimularea creșterii) este asociat principiului feminin, mai bine zis, pântecului matern, fiind confecționat dintr-un lemn consacrat, mai ales tei (ce reprezintă umbra moșului dendromorf), fiind încărcat cu proprietăți tainice de creștere (Evseev 1998, p. 15-16). În mijlocul făinii cernute, se face un cuib, în care se pune < aluatul de dospit >, adică o parte din aluatul rămas de la pâinea precedentă, care se rădea cu degetele de pe covată și se păstra amestecat cu apă și făină într-un ulcior într-un loc răcoros. Acest obicei redă în bună măsură importanța aluatului, considerat “alegoria învățaturii lui Isus” (Evseev 1999, p.33), care schimbă sufletul omului precum schimbă aluatul făina, transformînd-o în pâine. Nici apa nu este lipsită de proprietăți magice, fiind considerată simbolul regenerării și al izvorului vieții, elementul pe care se clădește universul, arhetipul tuturor legăturilor, fiind asociat principiului feminin, matern și este întâlnită în toate riturile de trecere (Evseev 1998, 29-30).

Din amestecarea apei cu făina și sarea se obține aluatul, care este simbolul materiei aflate în faza de trecere, de devenire, o etapă a zămislirii, fiind adeseori amintit în Biblie ca o alegorie a noii învățături a lui Isus prin “schimbarea suflească a omului întocmai ca aluatul ce schimbă făina în pâine” (Evseev 1998, p. 23). Aluatului i se atribuie proprietăți magice, fiind folosit ca stimulent de creștere, ca remediu împotriva

sterilității femeii, sau împotriva deochiului (Evseev 1999, p.33). Plămădirea aluatului și coacerea pâinii, fiind acte profund sacre și ritualizate, sunt interzise femeii “necurate” (Evseev 1998, p. 23, 411). Se framântă cu pumnul în covata așezată pe masă sau pe scaun, apoi se pune la dospit pe pat. Pâinea în casă se face doar în zilele considerate faste: nu se face când se așează “vremăritul” (în prima săptămână după Anul Nou) în zona Barcăului (Bocșe 1977, p. 269); nu e voie să se frământa la Alexii (17 martie); când se seamănă (Bocșe 1977, p. 266); miercurea; vinerea și duminica (Evseev 1998, p. 274); iar pe Valea Barcăului (Dijir, BH) în perioada când se impicchează grâul nu se coace în cuptor marțea, joia și vinerea “că se aruncă langa (para focului) și nu se prăjește pâine și nu se taie cu cuțitul” (Bocșe 1977, p. 268).

Drojdia, are și ea un rol semnificativ, reprezentând principiul activ al dospirii, simbol al transformării spirituale. La români, există credința, că acelei femei care a omorât o broască, nu îi va dospi pâinea. În Vâlcea și Bucovina se crede că aluatul făcut pentru pâine nu mai crește dacă te miri și îl deochi. Acest obicei este întâlnit și la italieni, germani, sloveni, unguri (Candrea 1999, p.215).

Prima pâine din grâul nou se coace în cuptorul încălzit cu lemnul care a străjuit poarta casei la Armindenii “ca să nu se ardă rodul grâului și mana holdei”, Boianu Mare BH (Bocșe 1977, p. 275).

Pâinile pregătite pentru copt, se pun în cuptor într-o tăcere deplină (muțenie rituală) și de regulă cu mâna dreaptă. Cei din casă nu au voie să se certe, sau să iasă din casă, în timpul punerii pâinii în cuptor (Evseev 1999, p.362). De asemenea, se credea că vizitele străinilor în acest timp, vor aduce nenorociri. Femeia nu are voie să coacă Duminica, și nu are voie să sufle în cuptor, căci va face copii cu limba “prinsă” (Candrea 1999, p. 100). Pâinile sunt introduse în cuptor cu ajutorul lopeții (considerat ca un agent magic încărcat cu puterea focului din cuptor și sacralitatea pâinii coapte) (Evseev 1998, p. 58-59, 88), iar pâinile trebuie să fie cu soț “căci altfel acelei femei îi va muri bărbatul”.

După ce scoate pâinea din cuptor, femeia era obligată să ofere ofrandă cuptorului care a copt pâinea, o bucată de lemn, sau un mănunchi de paie, crezându-se că astfel va crea “cărare în rai” (Gorovei 1995, p.204). Există obiceiul ca pâinea scoasă din cuptor să se stropască cu apă și astfel se poate face corelație cu spălutul copilului după naștere (cuptorul având proprietățile uterului din care se “naște” pâinea), de aici și obiceiul practicat în medicina populară ca să se introducă lopata în cuptorul de pâine copilul care suferă de rahitism și distrofie (Evseev 1998, p. 105).

În credințele poporului român, pâinea este privită ca o ființă vie și este așezată la loc de cinste pe masă, sub icoane, acoperită cu ștergere albe, curate. Pâinea are putere magică, terapeutică și apotropaică. Se mănancă la toate mesele, mai ales la prânz și este pregătită totdeauna pentru cei plecați la câmp, sau în drumeții.

Tăierea pâinii îi revine/revenea în familia tradițională românească întotdeauna bărbatului, care o însemnează înainte cu semnul crucii. Simbol al bunăstării familiei, pâinea nu poate fi aruncată, călcată, uitată, sau înjurată. În timpul mesei nu se aruncă la câini, pentru că aduce sărăcie (Evseev 1999, p.361). Se crede că pâinea de care se atinge omul reprezenta norocul și puterea sa, de aceea exista interdicția de a mânca pâinea mușcată de altul pentru că-și pierde norocul, sau de a mânca pâinea uitată “pentru a nu uita oamenii de tine” (Candrea 1999, p. 229). Bucata de pâine scăpată din mână, nu trebuie lăsată nemâncată, pentru că se crede că “ți se duce norocul”. La vechii greci, bucățile căzute nu se ridicau, crezându-se că aparțineau sufletului morților sau eroilor. Această credință este întâlnită și la români: “Dacă-ți cade o bucățică pe jos, o cer morții, s-o lași și să nu o mănânci”. În unele părți bucata căzută se sărută după ce se ridică de jos și se aruncă pe foc, sau se pune la o parte într-un loc curat, unde să nu o calce oamenii, “căci e păcat”. Mai există credința că cineva din neam îți e flămând sau îți vine un musafir căruia îi e foame. (Candrea 1999, p.102 - 103).

În Creștinism pâinea reprezintă însuși întruchiparea lui Dumnezeu și fiind “trupul lui Isus” (Biblia 1989/1990, Mt. 26, 26-28; Marc 14, 22; Luc. 22, 19; 1 Cor. 11, 23-24; Ioan 6, 51). În societatea modernă contemporană pâinea și-a pierdut din semnificațiile magice, dar a rămas totuși un aliment de bază fiind “încărcat” cu conotații pozitive și prezent la toate mesele. Pâinea, împreună cu sarea au un puternic caracter apotropaic, apără familia și comunitatea de spirite rele și influențe nefaste, din care cauză stă tot timpul pe masă (Evseev 1998, p. 21, 33). Pâinea și sarea constituie hrana rituală, cerească care face legătura cu divinul, fiind prezente la toate mesele rituale și de post, se servesc cu mâna dreaptă și cu capul descoperit (Evseev 1998, p. 176) Pâinea și sarea se oferă la întâmpinarea unor înalți conducători, exprimând dorința de comunicare, de stabilire a unei coeziuni afective și spirituale, de comuniune și ferește pe noul venit de orice tentativă de agresiune (Evseev 1998, p. 21). Acest obicei are origini străvechi, frângerea și oferirea pâinii la toți cei prezenți, simboliza la primii creștini, dorința de comuniune.

Importanța simbolică a “*pâinii – materie*” și a “*pâinii – spirit*” este redată cel mai elocvent în rugăciunea de bază a creștinătății în “Tatăl nostru” (Biblia 1989/1990, Mt. 6, 11; Luc. 11, 3).

ANEXĂ

Studiu de caz

Informator: Vasile Tomoioagă, student la antropologie, Facultatea de Istorie-Filosofie, UBB, Cluj-Napoca. Zona Borșa, Moisei, Vișeu (Maramureș)

Pentru coptul pâinii se adună mai multe femei (de la 2-3 case) la cea mai înstărită și cu mai mulți copii. Copii nu au voie să stea pe aproape în timpul întregului proces de plămădire a pâinii. Bărbații nu se implică nici într-un fel în acest proces.

Fiecare contribuie cu făină. Făina se cerne sau “vântură” în vas (covată) de lemn.

Frământatul pâinii este după o tehnică aparte – frământatul pâinii este identic cu frământatul lutului.

Femeia aleasă pentru frământat este cea care se pricepe mai bine, iar în ziua când face pâinea, nu se “înfruptă”, se îmbracă curat și înainte de începerea lucrului își face semnul crucii. Femeia care plămădește pâinea trebuie să fie curată trupesc și sufletească, de aceea în ultima vreme se ocupă mai ales bătrânele de făcutul pâinii.

Pâinile se pot coace direct pe vatră sau în tăvi. Dacă se fac în tăvi aluatul are altă consistență. În tăvi se pune ulei (pentru uns) sub formă de cruce. Uleiul trebuie să fie de floarea soarelui și preparat în casă (nu se are încredere în uleiul de cumpărat).

Există și “pâine de vară” pentru muncile câmpului, când nu este timp pentru dospit, este pâine neagră (rajiuni economice și de timp) din făină și apă.

Nu oricine poate să facă foc în cuptor, se alege cea mai pricepută, de obicei “găzdoia” care-și cunoaște cuptorul. Focul nu trebuie să fie prea mare și se face din lemne, iar cărbunii se aruncă în anumite locuri spre a putea fi refolosiți. Se spune că nu este voie să arunci cărbunii afară pe grădină pentru ca să nu fie folosiți de lupoaică spre “a prinde rod”.

În timpul coptului se verifică ca pâinea să nu “se prindă prea tare”, verificarea se face cu o lumânare sau bucăți aprinse de hârtie. Dacă pâinea se coace (prinde) prea repede, cuptorul se aerisește printr-o ușiță specială sau prin horn.

“Cociova” sau “sapa” este un instrument din lemn sau fier cu care se împinge, se manevrează și se scoate pâinea din cuptor.

După câteva ore se scot pâinile, se dau cu apă, se învelesc în ștergare și se lasă câteva minute bune ca să se răcească.

Semnul crucii se face de trei ori: o dată pe pâinea dospită, înainte de a se introduce în cuptor; o dată când se scoate din cuptor și o dată înainte de a se consuma. Nu se atinge pâinea decât după ce se face semnul crucii.

Tăiatul pâinii se face pe piept, sau pe un fund de lemn cu un cuțit special, mare, după ce s-a făcut semnul crucii.

Mai demult se făcea pâine “cât roata carului” și pâinea “era mai dulce atunci”. Dacă pe deal nu aveai cu ce bea apă, se scotea mizul de pâine care se mânca și cu coaja puteai să scoți apă ca să bei.

Bibliografie

Biblia 1989/1990 – *Biblia sau Sfânta Scriptură. Vechiul și Noul Testament*, GBV, Dillenburg.

Candrea 1995 – I. A. Candrea, *Folclorul medical român comparat*, ed. Polirom, București.

Chevalier 1999 – Jean Chevalier, *Dicționar de simboluri*, vol. 1, 2, 3, ed. Artemis, București.

Evseev 1998 – Ivan Evseev, *Dicționar de magie, demonologie și mitologie românească*, ed. Amarcord, Timișoara.

Evseev 1999 – Ivan Evseev, *Enciclopedia simbolurilor și sennelor culturale*, ed. Amarcord, Timișoara.

Gorovei 1995 – Arthur Gorovei, *Credințe și superstiții ale poporului român*, ed. Grai și suflet, București.

Vulcănescu 1987 – Romulus Vulcănescu, *Mitologie română*, ed. Academici, București.

GESTURES INVOLVED IN MAKING BREAD

Summary

Bread is the basic, traditional food staple in most cultures. Besides this fact, bread is considered to be man's essential spiritual food. For this reason, all gestures – understood as attitudes – used in its preparation, storing and use have a sacred meaning. The study presents part of the gestures and customs in Romanian traditional society for making “the daily bread”. The woman is the one who is involved in bread-making activities, and her work is guided by various popular beliefs, such as: “one cannot make bread on Easter day for fear of bringing locusts”, “a woman shouldn't place a sieve on her head because she will get boils or her hair will fall off”.

Sieving the flour is considered a magic act that brings prosperity and fertility if done under proper conditions. The objects used in bread making are prepared the day before and made from consecrated material. Water, yeast and flour have to be treated according to fixed customs and they are reminders of biblical teachings. The oven is a symbol of the mother's womb, and therefore it is common to “sacrifice” to it or give it a gift of wood or straw. If a child in the family is sick, folk medicine says a shovel must be placed inside the oven.

Cutting the bread, however, is a masculine endeavor. Bread leftovers are to be treated respectfully. Should bread be dropped by mistake, it should never be removed because it was “claimed” by the souls of the dead.

In modern society, the spiritual significance of bread has been mostly lost, but it remains strong in the rural areas where forgetting ancient rites is tantamount to losing one's identity.