

LBRIS

We know
books

Sim. Fl. Marian

Sărbătorile la români

Studiu etnografic

III Cincizecimea

Ediție îngrijită și introducere de Iordan DATCU

POLISALM

Cuprins

Prefață	5
Paștile.....	7
I. Paștile	7
II. Pasca.....	10
III. Ouăle roșii	17
IV. Vegherea.....	57
V. Scăldatul	70
VI. Învierea	74
VII. Sfințirea Paștei	84
VIII. Darea paștilor	95
IX. Strigoaicele	100
X. Masa	102
XI. Farmecele.....	108
XII. Moșii de Paști	116
XIII. La toacă.....	118
XIV. Bricelatul.....	122
XV. Udatul.....	135
XVI. Umblarea cu pasca	137
XVII. Scrânciobul.....	141
XVIII. Prânzul Paștilor.....	155
XIX. Serbarea Junilor.....	163
Paștile mici	168
I. Joile verzi.....	168
II. Izvorul tămăduirii	171
III. Duminica Tomei	174
IV. Prohoadele	175
V. Lunea morților.....	177
VI. Paștele rocmanilor	178
VII. Mătcălăul	195

Sfântul George	204
I. Sân-Georgiu și Sâmedru	204
II. Rugul.....	206
III. Sângiorgiul vacilor	209
IV. Rodul grâului.....	232
V. Focul viu	233
VI. Alesul.....	237
VII. Comorile	248
VIII. Sfântul George	265
IX. Farmece și vrăji.....	278
X. Împrouratul	284
XI. Moșii de Sân-Georgiu.....	289
XII. Urzicatul.....	291
Marcu boilor	293
Armindenul	295
Repotinul	303
Caloianul.....	305
I. Caloianul.....	305
II. Ghermanul.....	310
Paparuda	311
Todorusele.....	336
Ioan Fierbe-Piatră.....	341
Ispasul	342
I. Moșii de Ispas.....	342
II. Ispasul.....	343
III. Nedeia.....	345
IV. Paștile cailor	348

Paștile

I. Paștile

Cea mai mare, mai însemnată, mai sfântă și mai îmbucurătoare sărbătoare de peste an, după spusa românilor de pretutindene, e sărbătoarea Paștilor, Paștile sau Învierea Domnului, întâi, pentru că în această zi „Hristos a înviat din morți cu moartea pre moarte călcând și celor din morminte viață dăruindu-le”, iară pre cei vii răscumpărându-i de sub jugul păcatului strămoșesc și împăcându-i cu Dumnezeu; și al doilea, pentru că ea cade totdeauna la începutul primăverii, anotimpul cel mai frumos și mai plăcut, când toate în natură învie.

Drept aceea, românii nu numai că așteaptă sărbătoarea aceasta, și mai ales după un post atât de îndelungat și de greu cum e Postul Mare sau Paresimile, cu cel mai mare dor și bucurie, ci ei caută în același timp ca locuințele lor să fie cât se poate de bine grijite și curate și a se pregăti cu toate cele trebuincioase astfel că, sosind sfintele Paști, toate să se afle în cea mai bună rânduială.

Bărbații, cari până în Joia Mare din Săptămâna patimilor lucră, de regulă, la câmp, dacă e timp călduros, din ziua aceasta începând, înainte și până după Paști, nu se duc mai mult la câmp, ci rămân acasă, parte ca să curățească și să grijească pe lângă aceasta; să măture curtea, să strângă toate gunoaiele și să le ardă sau să le pună grămadă într-un loc îndosiat ca să putrezească; să repareze gardurile, cari sunt stricate și să are în grădină; și parte ca să stea muierilor întru ajutor, să le aducă apă și să le taie lemne; să junghie mieii și porceii de Paști și să aducă băuturile trebuincioase.

Femeile, tot din Joia Mare, sau cu vreo câteva zile și mai înainte de aceasta, încep a deretici și a griji prin case, a unge și a vărui, a spăla toate albiturile și a zvânta celelalte haine, a roși și a impiestri ouă, a coace pască, precum și alte copturi; în scurt zis, a se îngriji și a pregăti toate cele trebuincioase pentru ziua de Paști.

Fetele cele mari, precum și multe dintre nevestele cele mai tinere, încep acum a-o săptămână sau, după împrejurări, chiar și cu două mai înainte de Paști, a-și coase câte o cămeșă nouă cu pui și cu alțițe, precum și alte haine, atât pentru dânsese, cât și pentru părinții, frații și surorile lor, respective pentru bărbaiții și fiii lor; căci fiecare ține foarte mult la aceea ca să aibă pentru ziua de Paști, dacă nu se poate tocmai toate hainele, apoi măcar una, măcar o cămeșă nouă-nouă.¹

Fetele din Macedonia au datină, când iese lună nouă înaintea Paștilor, de-a se strânge în curte cu un „ghium”² plin cu apă, cu o pâne întregă „crăvealie”, pe care o pun pe cap, și cu un inel sau cu un „minghiuș”³ de argint și a zice:

Lună, lună nao!	S-ți li bagi tu frașe, ⁴
Dă-mi cămașe nao,	S-ți li mânți ti ⁵ Paște. ⁶
S-ți dau patru uao,	

Sau:

Lună, lună noauă,	Să-ți li bazi tu frași,
Dă-ni cămeași noauă,	Tra s-li mâți la Paști; ⁷
Să-ți dau patru ouă,	S-li bazi tu tăpsie,
Să-ți li bazi du mănăică,	S-le-ai (sau: s-li mâți) tră
Să li mâți duminică;	Stămărie. ⁸

¹ Pretutindene în Bucovina și Banat; vezi și Sim. Manguica, *Calend. pe an*, 1882, mărțișor 28: „În ziua de Paști se îmbracă cămeșă nouă țesută și cusută în Paresimi”.

² Ghium = cană de metal, pe turcește ibric.

³ Minghiuș = cercel.

⁴ Tu frașe = în fărâș.

⁵ Mânți ti = mânți-mânânci de Paști.

⁶ Nenițescu, *De la românii din Turcia europeană*, București, 1895, p. 525-526.

⁷ Să le mânânci la Paști.

⁸ P. Papahagi, *Din literatura poporană a aromânilor*, vol. I, București, 1900, p. 754-755; Stămărie – Sântă Mărie.

Făcând aceasta, se crede că Paștile vor fi cu „birichete” și toamna cu abundență în cereale.¹

Afară de aceasta însă, din versurile reproduse rezultă și aceea că la românii din Macedonia este asemenea datină, ca și la cei din Dacia Traiană, a-și face haine și cu deosebire cămeși nouă de Paști.

Feciorii, băietanii și băieții, pe lângă aceea că stau neconținut întru ajutor părinților săi, alergând în dreapta și stânga după cele trebuincioase, se mai prepară încă și pentru petrecerile ce se dau în decursul sărbătorii Paștilor, făcând, unde este datină, scrâncioabe și tocmină lăutari.

În scurt zis, fiecare are partea sa de ocupațiune și grijire, fiecare caută a nu rămânea în urma altora, ca nu cumva mai pe urmă să fie luat în râs și batjocură, iar Sfintele Paști să-l surprindă ca pe un neom între oameni.

De la casa celui mai cuprins și mai mare bogătan și până la bordeiul celui mai de pe urmă sărman, se cunoaște apropierea acestei mari sărbători, căci în ajunul ei sunt toate acum curățite și îndreptate, toate sunt unse și văruiate, hainele zvântate și curate, bărbaiții bărbierii și spălați, iar femeile lăute și chitite.

Iar sâmbătă seara, când începe a se îngâna ziua cu noaptea, fiind acum toate pregătite gata pentru a doua zi, precum și pentru zilele următoare, orișice lucru de mână înceată.

Nu înceată însă și datinele și credințele. Din contră, tocmai când încetează lucrul de mână, atunci se încep acestea și se țin lanț una de alta până luni după Duminica Tomii.²

Și deoarece scopul nostru este tocmai descrierea acestora, de aceea ne vom și ocupa în capitolele ce urmează mai cu de-amăruntul numai de dânsese.

¹ Nenițescu, *op. cit.*, p. 526.

² Datina tuturor românilor din Bucovina și a celor din Transilvania; cf. ms. dlui I. Pop-Reteganul, care se află în păstrarea Academiei Române; El. Sevastos, *Sărbătorile poporului*, publ. în *Gazeta sateanului*, an. VIII, R. Sărat, 1891, p. 151 și 154.

Vom începe deci mai întâi cu descrierea paștei, de la care vine numele acestei sărbători, vom continua apoi cu descrierea datinelor și credințelor despre ouăle roșii, caracteristica sărbătorii Paștilor, și în urmă vom descrie pe rând toate celelalte datine și credințe, cari cad în decursul Paștilor și cari le-am putut până acuma aduna.

II. Pasca

Cea mai însemnată coptură, pe care o mănâncă atât românii din Bucovina, cât și cei din Moldova în decursul sărbătorii Paștilor, este pasca, pl. paști, dim. păscuță, pl. păscuțe.¹

Originea acestei copturi, după cum ne spune o legendă din Bucovina, e următoarea:

„Zice că, călătorind odată Domnul nostru Is. Hr. cu apostolii săi prin mai multe sate și orașe spre a face oamenilor bine, și ajungând într-un sat, se abătură la un gospodar ca să poposească puțin și apoi să plece mai departe.

Gospodarul, un om de omenie și foarte prevenitor, i-a primit și i-a ospătat cu ce a avut și cum a putut mai bine, iară la pornire le-a mai pus merinde și prin desagi.

După aceasta, mulțămind Is. Hr. cu apostolii săi gospodarului pentru primire și luându-și rămas-bun de la dânsul, se porniră mai departe și mergând ei, cât timp vor fi mers, ajunseră într-o pădure.

Mergând și prin pădurea aceea, l-au întrebat apostolii pre Is. Hr.: – «Când vor fi Paștile?»

— «Când veți găsi pâne de grâu în traistele voastre, atunci vor fi Paștile!», răspunse Is.

¹ Datina tuturor românilor din Bucovina și îndeosebi a celor din Mănăstioara sau Sf. Onufrei, distr. Șiretului, com. de Const. Ursachi, stud. gimn.: „Copturei acesteia i se dă numirea de pască, dim. păscuță.”; a celor din Ilișești, distr. Gura Humorului, com. de Gheorghe Mihuță, stud. gimn.: „Coptura de căpetenie pentru Paști e pasca, dim. păscuță.”; a celor din Capu Codrului, distr. Gura Humorului, com. de Ștef. Bodnărescu, stud. gimn.: „Dacă pasca e mică se numește păscuță.”

Gospodarul, la care au poposit, le-a fost pus pâne de grâu în desagi. Deci, căutând ei în desagi și aflând pânea, au spus lui Iisus că au.

— «Bucurați-vă, căci acuma sunt Paștile!», le răspunse atunci Iisus.

Și de atunci îndătimează și creștinii a face pască.²

După altă legendă, tot din Bucovina, pasca se face de aceea pentru că Iisus Hristos, înainte de a fi prins și răstignit pe cruce, zise învățăcelilor săi că până atunci au mâncat cu toții în decursul Paștilor copturi nedospite și nesărate, adică turte sau azime, de acuma înainte însă vor mânca copturi dospite și sărate cari se vor numi paști.³

Pasca se face în cele mai multe părți din Bucovina numai din făină curată de grâu ales, cernută prin sită deasă³, care mai înainte de aceasta se plămădește și, după ce se pune în plămădeală aluat, se lasă ca să dospească până ce crește și dă să iasă din chiersinul sau covata în care s-a frământat afară.

O seamă de românce însă, și anume cele mai sarmene, o fac din făină de grâu cernută prin sită deasă și amestecată cu făină de păpușoi, cernută asemenea prin sită deasă.⁴

¹ Din Capu Codrului, com. de Ștef. Bodnărescu.

² Din Tișăuți, sat în distr. Sucevii, com. de Toader Sologoiu, stud. gimn.: cred, rom. din Bosanci, com. de Simeon Șutu, stud. gimn.: „Coptura cea mai însemnată de la Paști se cheamă pască, pentru că însuși Domnul nostru Iisus Hristos a numit-o așa.”

³ Dat. rom. din Bosanci, com. de Mihai Ivaniuc, stud. gimn.: „Pasca pe la noi se face din făină de grâu cernută prin sită deasă.”; a celor din Brăești, sat în distr. Gura Humorului, com. de Ioan Pohoată, stud. gimn.: „Făina din care se face pasca este pretutindenea mai cu seamă de grâu.”; a celor din Ilișești, com. de G. Mihuță: „Pasca, dim. păscuță, se face numai din făină de grâu.”; a celor din Sf. Onufrei, com. de Casian Breabăn, stud. gimn.: „Pasca se face numai din făină de grâu, și se numește după mărime pască și păscuță.”; a celor din Mănăstirea Humorului, com. de George Macovei, stud. gimn.: „Pasca trebuie să fie făcută din făină albă de grâu.”; a celor din Comănești, sat în distr. Sucevii, com. de Titus Gheorghian, stud. gimn.: „Pasca trebuie să se facă din făină de grâu și să aibă formă rotundă.”; a celor din Zaharești, sat în distr. Sucevii, com. de Arsenie Băitan, stud. gimn.: „Pasca se face din făină curată de grâu.”

⁴ Dat. rom. din Bosanci, com. de Mih. Ivaniuc.

Cauza de ce se face pasca pretutinde mai numai din făină de grâu e următoarea:

Cea mai mare și mai însemnată sărbătoare de peste an e Paștile, deci și coptura cea mai însemnată, ce se face pentru această sărbătoare, este pasca. Și fiindcă această coptură e cea mai însemnată, fără de care, cel puțin în Bucovina, nici nu i-ar veni cuiva a crede că sunt Paștile, de aceea trebuie ca să se și facă numai din pâinea cea mai aleasă. Iar pâinea cea mai aleasă, după credința și spusa românilor, este grâul, pentru că el e cinstea mesei. De aceea se și face pasca mai ales din făină de grâu.

Se mai face pască, după cum am amintit ceva mai sus, din făină de grâu amestecată cu făină de păpușoi. Și asta numai din cauză că, pe când grâul este cinstea mesei, pe atunci păpușoiul e hrana casei.

Din alt fel de făină însă nu se face nici chiar de cătră cei mai sărmani și mai nevoiași oameni.

Cea mai îndătinată și mai răspândită formă care i se dă paștei e cea rotundă¹, pentru că se crede și se zice că scuticele cu cari a fost Domnul Is. Hr. înfășat încă au fost rotunde; apoi în patru cornuri sau mai bine-zis patrunghiulare, pentru că și mormântul în care a fost Domnul nostru Is. Hr. înmormântat încă a fost pătrat sau patrunghiular.²

Grosimea paștei e cel mult de un lat de deget, adică tocmai ca și azima, ce-o fac româncele la diferite ocaziuni, cu acea deosebire numai că, pe când azima se face totdeauna din aluat nedospit, pe atunci pasca se face numai din aluat bine dospit, în care se pune

¹ Dat. rom. din Bosanci, com. de Mih. Ivaniuc: „Pasca pe la noi este rotundă.”; a celor din Sf. Onufrei, com. de Cas. Breabăn: „Forma paștei e rotundă și e înfrumusețată cu cruce.”; a celor din Băișești, sat în distr. Gura Humorului, com. de Vasile Lucan, stud. gimn.: „Pasca-i rotundă și se face din făină de grâu.”

² După spusa rom. din Tișăuți, com. de T. Sologoiuc; a celor din Zaharești, com. de Ars. Băișan: „Pasca are forma rotundă sau lungăreată și se înfrumusețează pe deasupra cu strachire-strafile.”

sare și lapte dulce de vacă, apoi, după împrejurări, și capete pisate de cuișoare, scortîșoară pisată și câteodată și șofran.¹

Atât pe de laturi sau margini, cât și la mijlocul ei, se pun un fel de sucituri sau împletituri, asemenea din aluat, simple sau împodobite la distanțe anumite cu niște stelute, și anume sucitura sau împletitura primă sau lăturașă în formă rotundă sau pătrată, după cum e și pasca, iară cele de la mijloc în formă de cruce, care însemnează crucea pe care a fost Mântuitorul lumii răstignit.²

Se fac însă și paști simple, adică fără de împletituri și fără de cruce la mijloc, ci numai cu zimți pe margine. Acestea se numesc paști cu zimți³ sau paști simple, iară cele cu cruci se numesc paști cu cruce sau paștile Paștilor, sing. pasca Paștilor.⁴

Între împletiturile sau suciturile acestea, adică între zimți, sau împletiturile mărginașe și între cruce, se pune, de regulă, brânză de vaci, mai rar de oi, sărată și frământată cu gălbănuș de ou, unsă și netezită pe deasupra cu un felesteu sau penel, făcut din pene de

¹ Com. de dl Vasile Turturean, preot.

² Dat. și cred. rom. din Brăești, com. de I. Pohoată: „Cea mai obștească formă de pască e cea rotundă cu două împletituri puse la mijloc în forma crucii, închipuind moartea Mântuitorului, mai arareori formă patrunghiulară, dar nu tocmai în forma pătratului.”; a celor din Mănăstirea Humorului, com. de G. Macovei: „Pasca are formă rotundă și în patru cornuri și este în mijloc înfrumusețată cu o cruce, care ne aduce aminte de crucea pe care a fost răstignit Mântuitorul nostru, și cu strafide.”; a celor din Sf. Onufrei, com. de Const. Ursachi: „Pasca trebuie să fie făcută din făină de grâu. Ea are formă rotundă și se înfrumusețează cu niște învărtituri din aluat, cari se pun pe margini și la mijloc în forma crucii”; a celor din Capu Codrului, com. de Ștef. Bodnărescu: „Pasca are formă rotundă și trebuie să fie făcută din făină de grâu aleasă și spre înfrumusețare se fac și cruci de aluat peste mijlocul ei.”; a celor din Boian, distr. Sadagurei, com. de dl Vas. Turturean: „Pasca se face, de regulă, din făină de grâu și are formă rotundă. Împrejur se lipește un cerc împletit sau simplu, care înăuntru se umple cu brânză de vaci, mai rar cu de oi. Una sau două paști, cari au să se sfințească, se înfrumusețează cu o cruce diametrală împletită sau simplă, după cum e și cercul; apoi peste tot se unge cu un felesteu sau penel de pene cu gălbănuș de ouă.”

³ Dat. rom. din Bosanci, com. de M. Ivaniuc: „Pasca, care se pune la sfințit, se face rotundă cu zimți și cu cruce.”

⁴ Dat. rom. din Capu Codrului, com. de Șt. Bodnărescu: „Coptura, pe care se face crucea Paștilor, se numește pasca Paștilor.”

găină, care se întinge în gălbănuș de ou, și împodobită cu strafide și cu bucățele mici de frunză verde de leuștean.¹

Unele femei însă, pe lângă ouăle pe cari le bat în brânză, și pe lângă strafide, mai pun încă în aceasta scorțișoare și zahar. Femeile cele sărmâne, cari nu au brânză, cumpără oleacă de mălai mărunțel sau păsat, îl fierb în lapte dulce și cu acesta fac apoi paștile.²

Paștile Paștilor, adică celea ce se înfrumusețează cu o cruce diametrală împletită sau simplă, după cum e și cercul, sunt menite, de regulă, să se ducă în ziua de Paști la biserică, ca să se sfințească; cele simple ca să le mănânce familianții, iar cele micuțe, numite păscuțe, se fac anume spre bucuria copiilor, unde sunt de aceștia, sau spre a se da săracilor, cari stau și cerșesc la ușa sau poarta bisericii.³

Găocile ouălor, cari s-au întrebuințat la facerea paștilor, nici când nu se ard, nici nu se aruncă în fiecare loc, ci ele se strâng toate cu cea mai mare băgare de seamă într-un vas anumit, iară după ce s-a făcut acuma pasca, se duc și se aruncă toate pe o apă curgătoare, anume ca peste vară să nu apuce uliul găinile și puii acestora⁴, însă mai cu seamă ca să se ducă până în țara rocmanilor sau blăjnilor și să le dea acestora de știre că au sosit Paștile și să le serbeze și ei.⁵

Asemenea și făina de păpușoi, ce se presură pe lopata cu care se bagă paștile în cuptor ca să se coacă și care împiedică lipirea paștilor de lopată, după ce s-au copt paștile, nu se șterge de paști și se aruncă în orișice loc, ci se rade frumușel și, strângându-se toată, se presură pre răsadul de curechi, anume că să nu-l mănânce pre acesta puricii.⁶

¹ Dat. tuturor rom. din Bucovina, îndeosebi însă a celor din Brăești, com. de I. Pohoată: „Aceste copturi, numite paști, se înfrumusețează, după starea și împrejurările oamenilor, cu strafide și cu frunză verde de leuștean”.

² El. Sevastos, *Sărbătorile pop.*, publ. în *ziar. cit.*, p. 151.

³ Com. de dl Vas. Turturean.

⁴ Dat. și cred. rom. din Crasna, sat în distr. Storojinețului, com. de Onufrei German, stud. gimn.: „Cojile de ouă, pe cari le pun în pască le dau pe apă, pentru ca să nu apuce uliul peste vară găinile.”; a celor din Bălăceana, sat, în distr. Sucevii, com. de Vasile Jemna, stud. gimn.

⁵ Vezi despre aceasta mai pe larg în cap. *Paștile rocmanilor*.

⁶ Dat. rom. din Tereblecea, sat în distr. Șiretului, com. de Pavel Scripcariu, stud. gimn.

O seamă de românce fac pasca în Joia Mare, altele însă în Sâmbăta Mare sau Sâmbăta Paștilor, adică fiecare când poate și când îi vine mai bine la socoteală.¹ În Vinerea sacă rar care, iar înainte de Joia Mare, niciuna. De regulă însă, cele mai multe o fac în Sâmbăta Paștilor, și asta din cauză ca peste sărbătorile Paștilor să nu se strice, căci fiind făcută cu brânză și cu ouă și stând mai multe timp și mai ales la căldură, mucezește și se strică.

Aici merită a fi amintit și aceea că o seamă de românce fac pasca nu numai de Paști, ci și de Sân-Georgiu, de Înălțare sau Ispas și de Duminica Mare sau Rusalii. După Duminica Mare însă și până la Paștile viitoare nu se mai face.²

Afară de pasca despre care ne-a fost până aici vorba, cele mai multe românce și cu deosebire cele mai avute mai fac de Paști încă și alte copturi, precum: babe, moși sau moșnegi, cozonaci rotunzi și lungăreți, învărtite, plăcinte simple și plăcinte în tavă³,

¹ Dat. rom. din Bălăceana, com. de V. Jemna: „La noi pasca se coace sâmbătă înainte de Paști, și cojile de pe ouăle ce se pun în pască le dau pe apă, crezând că uliul nu va mânca puii peste vară.”; a celor din Căndreni, sat în distr. Vatra Dornei, com. de Leon Poenariu, stud. gimn.: „Pasca o fac femeile sâmbătă. Tot atunci fac ele și ouă roși, precum și alte bucate, ca să aibă pentru ziua de Paști.”; a celor din Pojorâta, sat, în distr. Câmpulungului, com. de Ilie Flocea, stud. gimn.: „Pasca se face joi sau sâmbătă înainte de Paști.”

² Dat. rom. din Mănăstirea Humorului, com. de G. Macovei: „Pască se mai face pe la Sf. George, Ispas și Duminica Mare.”; a celor din Sf. Onufrei, com. de Cas. Breabăn: „Pască se mai face încă la Sf. George și la Duminica Mare, altă dată nu se mai face.”; a celor din Ilișești, com. de G. Mihuță: „Pască se face nu numai la Paști, ci unele femei fac și la Sf. George, la Înălțarea Domnului și la Duminica Mare.”; a celor din Capu Codrului, com. de Ștef. Bodnărescu: „Pască și ouă roși se fac și la Duminica Mare.”; a celor din Zaharești, com. de Ars. Băitan: „Pască nu se face numai la Paști, ci și la Duminica Mare.”; a celor din Boian, com. de dl Vas. Turturean: „Pască se mai face la Sf. George, la Ispas și la Rusalii sau Duminica Mare, împreună cu pasca se fac și ouă roși.”; a celor din Băișești, com. de Vas. Lucan: „Pască se mai face la Sf. George, la Ispas și la Duminica Mare.”; a celor din Comănești, com. de Tit. Georgian: „Pască se face nu numai de Paști, ci și la Duminica Mare.”

³ Dat. rom. din Tișăuți, com. de T. Sologhiu: „Copturile cari se fac pentru Paști sunt întâi: paști, apoi: cozonaci, babe și alte copturi.”; a celor din Stupca, sat în distr. Gura Humorului, com. de Nech. Jauca, stud. gimn.: „Femeile coc de