

Acceptat de creștini, obiceiul ouălor roșii, în legătură cu sărbătorile primăverii de la păgâni, sărbători care coincid cu Paștele creștinești, era firesc lucru ca oul roșu să fie pus în concordanță cu sărbătoarea creștinească a Învierii Domnului Iisus Hristos și să se ajungă la concepția credinței că ouăle roșii simbolizează sângele Mântuitorului, după cum rezultă din toate tradițiile despre originea lor, ceea ce se spune chiar în mod concret: „În jurul Gherlei e credința că ouăle roșii simbolizează sângele Mântuitorului”

„Comoara satelor”

sărbătoarea paștilor

tradiții religioase, ritualuri și obiceiuri populare

masa de paști

rețete, vinuri și bucate potrivite

de Radu Anton Roman

Redactor:
Eugenia Petre

Tehnoredactare și coperta:
ing. Ionuț Ardeleanu

© Editura Paideia, 2013
Str. Tudor Arghezi nr.15, sector 2
tel.: 021.316.82.08
București, România
e-mail: office@paideia.ro

www.paideia.ro
www.cadouricultural.ro

ISBN 978-973-596-828-1



Bucate tradiționale de Paști

33

Tradiții de Paști

21

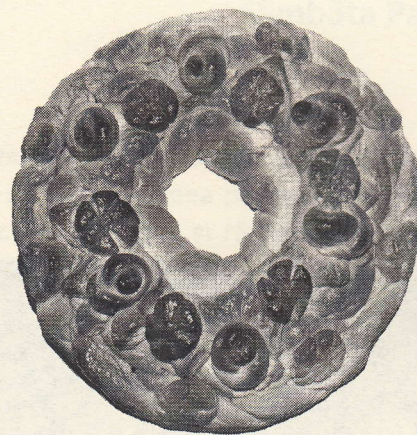
Originea ouălor înroșite

3

Moartea și Învierea lui Iisus în
Sfintele Evanghelii

Cuprins





**Tradiții
de
Paști**

Sâmbăta Paștelui



Tradiții: Se face pasca (alteori în Joia Mare). Pasca se face de aceea pentru că Iisus Hristos, înainte de a fi prins și răstignit pe cruce, zise învățăceilor săi că până atunci au mâncat cu toții în decursul Paștilor copturi nedospite și nesărate, adică turte sau azime, de acum înainte însă vor mânca copturi dospite și sărate care se vor numi paști (Marian). ♦ Cea mai răspândită formă care i se dă pascăi este cea rotundă, pentru că se zice că rotunde au fost scutecele cu care a fost înfășat pruncul Iisus; poate să fie dreptunghiulară, pentru că și mormântul în care a fost înmormântat era pătrat sau dreptunghiular. Cozonac, mai ales cei de formă alungită, se face pentru că sicriul în care a fost îngropat Iisus a avut forma aceasta (Marian). ♦ Din anafura de la Paști, din crucea paștei, a făcut Dumnezeu, în Sâmbăta Paștelor, atunci când se coace pasca, toate florile, toate semințele câte sunt, toate pâinile. A sfărâmat crucea mărunț și a aruncat în patru părți și peste toată lumea au răsărit (Niculiță-Voronca). ♦ Cojile de ouă cu care se face Paștele să le dai pe vale (pe apă), ca să se ducă să deie de știre și Blajinilor că sosesc Paștile (Gorovei). ♦ Se dau cojile de ouă pe apă și de Paștele Blajinilor se înfruptă din acele coji cei care au murit spânzurați sau înecați (Speranția). ♦ Femeia numai o dată în an poate să bată bărbatul: în Sâmbăta Paștelui. Când ar ști ea ce putere are atunci! Dar ce folos că are mult

de lucru și n-are când! (Niculiță-Voronca). ♦ Cine moare în Sâmbăta Paștelor nu e nici cu morții, nici cu viii („Șezătoarea”).

Obiceiuri: Sâmbătă spre duminică oamenii nu dorm, ci fac un foc în curți sau pe dealul din apropierea bisericii, care ține până la miezul nopții. De la miezul nopții merg la biserică, la slujbă. Alteori focul este întreținut de flăcăi până în zori (Marian). ♦ Începând de sâmbătă seara, la biserică se face foc, se păzesc paștii, căci de fură diavolul din el, este păcatul credincioșilor din acel sat. În această noapte nu este bine a dormi nimeni. Femeile își aranjează mâncările, iar tinerii și bărbații, precum și fetele, veghează pe lângă focurile din curtea bisericii. Se obișnuiește a trage anume și clopotele, să-ncepe a dăngăni pe la ceasurile 12 noaptea, când ceilalți credincioși rămași acasă pășesc tăcuți spre biserică (Bratiloveanu-Popilian). ♦ Sâmbătă seara, cei care s-au băgat în paști, dar și cine vrea, aduce la biserică pâine, vin și caș. Bărbații le taie felii și le împart cu câte un pahar de vin și o bucată de caș la ușa bisericii, după ce au luat paști. Primesc atâtea felii de pâine și de caș câte bucăți de paști au luat (Bratiloveanu-Popilian). ♦ Cei mai mulți inși nu duc la biserică numai pască de sfințit, ci împreună cu aceasta 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, tămâie, smirnă, o prescură, făină, cuișoare, piper, potbal, sineală, precum și o bucată din petica cu care s-au șters ouăle

cele roșii. Iar unde este datină a tăia un miel sau un purcel de Paști... îi duce și pe aceștia la sfințit, și anume purcelul totdeauna cu o bucată de hrean în gură. Temându-se însă ca nu cumva preotul să-i mustre pentru că aduc și alte obiecte pe lângă cele îndeobște îndătinate sau ceilalți să-i ia în batjocură și în răs, de aceea blidul celor ce aduc și de aceste obiecte spre sfințire se pregătește de cu seară astfel: se pune mai întâi o pască mare dedesubt, care e menită pentru cei din casă, pe pasca aceasta se așază apoi toate obiectele cele mai bătătoare la ochi, deasupra acestora alte două păști, și anume una pentru preot și alta pentru sărmani, iar deasupra acestora prescurea paștilor, care constă numai din patru bobite în forma crucii, apoi luminile, tămâia și ouăle roșii (Marian). ♦ În sâmbăta de Paști copiii cei săraci umblă la colindat și primesc ca răsplată țuică și colac (Kádár).

Pentru bunul mers al vieții și al treburilor:

Dacă pomii nu rodesc, este bine ca gospodina să meargă în Sâmbăta Paștelor cu mânele pline de aluat și să le șteargă de pomi, cari apoi vor rodi (Gorovei). ♦ Când se taie mielul de Paști, oasele și celelalte rămășițe sunt îngropate la rădăcina unui măr sau păr sănătos, pentru ca familia respectivă să fie tot anul sănătoasă (Marian). ♦ Se udă vitele cu apă sfințită de la Botez, spre a avea noroc de ele (Mangiuca). ♦ De vei fura în noaptea Paștelor, îți va merge bine peste an, când nu te-o prinde nimeni când vei fura (Gorovei). ♦ Toate straturile și florile se seamănă în Joia și Sâmbăta Paștelui, căci zic că se fac mai



**Bucate
tradiționale
de Paști**



Bucate
tradiționale
de Paști

Sfințirea bucatelor de Paști



*ulți creștini nu duc la biserică numai **pască de sfințit**, ci dimpreună cu aceasta mai duc și o **mulțime de alte bucate și 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 care s-au șters ouăle cele roșii.*

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.

***Slăнина.** 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 se unge cu slănină de aceasta, îi trece. Dacă i s-a scrintit cuiva vreun picior sau vreo mână și 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 slămina această încă și la boala de dânsle.

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 coafele cu apă, precum și în fântâni, apa se curățește de toate aruncăturile ce se dau prin fântâni de către muierile cele pizmuitoare, iar cea măloasă capătă un gust mai curat și mai plăcut. Mai departe se taie și se dă în tărățe la vie 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 pohoială sau pe care o doare vreun 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 seamă însă o dau amestecată prin mâncarea vitelor sau o întrebuințează și ca leac contra frigurilor și de albeață.

Sineala, și anume de ceea ce se întrebuințează la vărut, zice că e bună de ceas rău, și anume când îl apucă ori pe cine boala aceasta, atunci i se dă de băut sineală de aceasta în apă sau în alte băuturi, și bând-o îi trece.

Brânza nouă de primăvară și cașul se pun de aceea cu pasca la sfințit, ca să nu se mănânce dintr-ntâi nesfințite, ci să fie sfințite. Afară de aceasta, cașul se întrebuințează și ca leac contra frigurilor.

Potbalul (lat. *Tussilago farfara*). Acesta se pune în mulgătoarea vacilor cu apă, și cu floarea lui se spală apoi mulgătoarea, anume ca vacile să dea lapte mult și bun și să fie untul galben ca floarea potbalului.

Zahărul. Dacă are cineva albeață la ochi, atunci se sfarmă zahărul acesta și se suflă în ochiul cu albeață, atât la oameni, cât și la vite.

Cuișoarele sunt bune de pus la măsele, când acelea te dor.

Făina. Când se face la vreo vită albeață pe vreun ochi, i se freacă ochiul cu făină de aceasta sfințită în ziua de Paști și apoi albeața se trece.

Usturoiul. O seamă de femei pun în blidul cu pască mai mulți căței de usturoi, din cauză că usturoiul sfințit, după credința lor, punându-se în pământ, nicicând nu se strică, adică nu putrezește. Afară de aceasta, usturoiul servește spre alungarea strigelor de la casă. De aceea se și ung ușorii de la ușile grajdurilor cu usturoi de acesta, anume ca să nu se apropie strigele de vite și cu deosebire de vacile cele mulgătoare, ca să le ia mana. În fine, usturoiul acesta e bun de frecat pe oamenii cei bolnavi, și cu deosebire cei ce au vătămătură.

Sămânța de **busuioc** se sfințește dimpreună cu pasca, de aceea ca busuiocul, care va răsări și crește dintr-însa, să înflorească mai frumos și să miroasă mai tare și mai plăcut ca de obicei. Iar cu firele de busuioc, care se sfințesc, se afumă de regulă cei ce au durere de urechi.

Busuiocul e inspiratorul dragostei, după cum se știe, usturoiul, scutul cel mai puternic în contra strigoilor, pociturilor și deochiturilor, precum și apărător de boale, iar de mirosul tămâiei dracul fuge și nu se poate lipi de om. Toate aceste puteri, întărite cu puterea lui Dumnezeu, devin un zid de apărare în jurul omului și nici un dușman nu se poate apropia.

Înarmat cu aceste trei scuturi, chiar nesfînțite, dar sorocite, afară de usturoi, care e singur puternic, nu ai frică de nimic. Pe la miezul nopții, poți merge oriunde ai vrea, pe câmpii sau prin pădure, căci orice ți-ar ieși înaintea nu-ți poate face nici un rău.

Așa de Paști, puind în blid **busuioc, usturoi, smirnă și tămâie**, le sorocești anume și zici:

– Cum se bucură păsările cerului și crengile pomilor și toată creștinătatea pe lume de Învierea Domnului, așa să se bucure de fața mea oricine m-a vedea!

Iar când mergi la o petrecere, întrebuițându-le, zici:

– Mirositoare să fiu ca busuiocul; să se depărteze de mine tot răul și tot cugetul cel rău și să piară, cum piere tot fumul de smirnă și tămâie!

Fără grijă petreci admirată și fericită, strălucită de frumusețe și veselie, sub protecția drăgălașului busuioc, pe când cei răi crapă de ciudă. (Marian)

Prescura

O bucățică de pâine sau colac mâncată ritual, o micuță cantitate de lapte, miere sau vin absorbită în context ritual conțin principiul activ al întregului, cu forța sa de comunicare cu puteri superioare.

Cuminecătura (grijania, anafura, împărțășania, chiar și paștile) se face cu prescură tăiată bucățele și vin sfințit.

Prescura e o pâine dintr-un aluat dospit (ca lipia) sau, ici și colo, din aluat fără drojdie, ca azima și ca turta.

Unii pun sare, alții nu, să fie doar trupul și sângele Domnului.

- 300 g făină
- apă cât primește
- 1 alună de drojdie (sau fără)
- sare, puțină, câtă iei cu trei degete (sau deloc)

- Dacă e cu drojdie, se desface-ntr-un strop de apă caldă
- Se frământă făina cu apă, sare și drojdie (sau numai cu apă) până iese un aluat vârtos
- Se face turta de-un deget de grosă și se pune în cuptor, în tava presărată cu făină sau pe vatră, să prindă coajă