

Explorarea traditiilor romanesti



Cuprins

• Vestimentatie	...	3
• Tradiții	...	6
• Obiceiuri	...	18
• Mancarea traditionala	...	23
• Retete traditionale	...	31

Vestimentatie

Haina-l face pe om



Cei mai în vârstă localnici din zona Ialomitei își amintesc cu nostalgie de vremea în care portul popular reprezenta o oglindă vie a satului românesc și a țăranului din Baragan, costumele tradiționale fiind purtate cu mândrie în zilele de sărbătoare și la momentele festive.

Cele mai multe dintre produsele casnice textile erau destinate confecționării îmbrăcăminții. Cusutul obiectelor vestimentare a constituit o activitate neîntreruptă, chiar și în perioade mai recente. Pe lângă straiile de zi cu zi, fiecare avea ȧesmente pentru ȧatelile sȧrbătorești; în timp, cȧnd se mai pȧnoseau, acestea le înlocuiau pe cele obișnuite, prea uzate, pentru momentele speciale, fiind cusute unele noi. Din generație în generație, hainele de sărbătoare s-au dorit tot mai frumoase, cele bătrȧnești fiind considerate învechite. În evoluția portului popular s-au înregistrat numeroase progrese, atȧt în ce privește ornamentația, cȧt și în linia croielii. Formele vechi, cu tradiție, s-au păstrat alȧturi de elementele mai noi, care nu au adus, înșȧ, modificȧri notabile.

Costumele tradiționale romȧnești prezintȧ o diferenȧiere indiscutabilȧ între portul femeiesc și cel bătrȧnesc, ele avȧnd în comun doar materialele din care sunt confecționate și înfloriturile de pe pȧnzeturi.

În trecut, femeile acordȧu o atȧnție obiectelor ce serveau la acopierirea creștetului, existȧnd deosebiri clare între articolele întrebuintate de femeile maritate și cele folosite de tinerele fete. La cele cȧsătorite, accesoriul avea mai mult un rol simbolic și mai puțin unul de înfrumusețare. El le oficializeazȧ statutul în societate, asigurȧnd, totodată, respectarea unei legi nescrise, moștenite prin strȧbuni, prin care se stipulȧ cȧ femeilor nu le este permis sȧ își expunȧ podoabȧ capilarȧ.

În statele ialomitene, femeile se pieptȧnȧu alegȧnd o carare pe mijlocul capului, astfel încȧt parul sȧ poatȧ fi împletit în douȧ cozi egale, ce se prindeau, apoi, într-un coc. Acestȧ se acoperea cu o pȧnzȧ triunghiularȧ numitȧ tȧlpan. În zilele de sărbătoare și în cele rȧcoroase, foloseau maramȧ, piesȧ vestimentarȧ dreptunghiularȧ, de 2,2 – 2,5 m lungime, confecționatȧ din cȧnepȧ, lȧnȧ sau borȧngic.

Camȧșȧ tradiționalȧ purtatȧ de ialomitence era lungȧ, stȧnii. Odatȧ cu emanciparea femeilor, partea de sus a camȧșii sȧ desprins de poale, devenind “camȧșȧ scurtȧ”, cunoscutȧ și sub denumirea de ie(poalele se leagȧ în talie, cu ajutorul unui brȧcȧnar). În structura unei camȧșii se disting trei elemente principale: stȧnii (fȧtȧ și spȧtele camȧșii) sau “trupul camȧșii”, manecile și clinii.

Tipuri de camȧșii

Camȧșȧ dreaptȧ – confecționatȧ dintr-o singurȧ foaie de pȧnzȧ, care trece prin fȧtȧ, peste ȧmeri, spre spȧte, ambele capete cȧzȧnd liber. Sus în partea centralȧ pe linia ȧmerilor, este deschizaturȧ (decupare rotundȧ) prin care intrȧ capul la îmbrȧcare.

Camȧșȧ încrețitȧ – confecționatȧ din patru foi de pȧnzȧ, ce se strȧng în jurul gȧtului pe o ȧȧȧ. Ornamentarea se realizȧ prin cusȧtura (de mȧnȧ) sau alesaturȧ (la rȧzboiul de țesut). În portul ialomiteȧn, de exemplu, liniile drepte cȧrg în “sire” și “rauri” pe maneci, pe piept și la bazȧ camȧșii. În general, decorațiunile sunt amplasate pe suprafȧte vizibile, mai puțin expuse la uzurȧ.

Catrinta acoperea partea inferioara a corpului si era confectionata indeosebi din lana si, mai rar, din canepa sau in. Catrinta avea forma dreptunghiulara, o lungime de circa 80-100 cm si o latime de aproximativ 50 cm. Pe fond negru, rosu sau vanat, pastelca era ornata cu doua chenare laterale, denumite “vargi” sau “alesatura” si avea motive geometrice, dense si policrome. Peste camasa, femeile isi incingeau talia cu un brau rosu, iar peste catrinte se legau cu betele inguste, cu margeluse pe margini.

Costumul barbatesc

Costumul barbatesc este mult mai simplu, nu prezinta atat de multe inflorituri. Este compus din caciula sau palarie (in functie de sezon) camasa, pantaloni brau cu bete si vesta. Caciula rotunda (desi croita cu mot, acesta se afunda la mijloc) era cunoscuta si sub denumirea de “caciula cu tarc”. De asemenea, se purtau si “palaria popeasca” (rasfranta) si “palaria mocaneasca” (margini drepte).

Camasa dreapta, din panza vargata si cu maneci din borangic, “alese cu flori” ea mai lunga pana la glezne si se purta “sumetita la brau”. Predomina tot rosul si negrul. Pe marginile tivurilor apar “bibilurile”, ornament specific zonei. Se remarca si prezenta sabacei (ornament perforat), in alb langa tivuri sau pe piept.

Pantalonii, numiti si “poturi” sau pantaloni incutati, erau largi, confectionati din dimie sau din panza camasii. Erau impodobiti cu gaetane negreu sau colorate. Se vopseau in vinetiu ori negru.

Braul lat avea diferite culori fiecare simbolizand ceva anume: alb (la lucru), rosu (purta de tineri), albastru si verde (pentru barbati insurati si batrani). Ciucurii largi atarnau pe ambele solduri. Peste camasa se purta vesta sau ilicul. Iarna, in zona Baraganului dunarean si ialomitean, unde se desfasura o intensa activitate pastorală, puteau fi intalnite cojoacele drepte, scurte (nu depaseau genunchiul), fara clini.



Tesutul – mestesug traditional

Domeniul tesaturilor este alcatuit din cel mai mare numar de piese; dar si de cunostinte cerute celui ce practica acest mestesug. Fragmente de tesaturi au fost descoperite datand inca din epoca bronzului pe teritoriul tarii noastre, mai precis amprente ale acestora au fost gasite pe fundul unor vase din perioada respectiva.

Dar pentru a intelege mai bine misterele acestei vechi indeletniciri, trebuie sa stim cine erau cei ce teseau. Ei bine, acest mestesug a fost practicat de femei. Ele erau cele care cultivau, pe suprafete mici de pamant, inul si canepa. De la semanat si pana la recoltat, tarancile erau cele care ingrijeau aceste culturi.

O alta materie prima este lana, care odata tunsa de pe oi (treaba aflata in principal in sarcina barbatilor, dar la care puteau participa si femeile), era toarsa si apoi colorata, pana se ajungea la firul bun pentru lucrul in razboi. Torsul parului de capra (mai aspru decat cel de oaie) se facea cu o roata speciala, roata si tehnologie care se intalneau in Iran, Turcia, Azerbadjan, Bulgaria si numai in unele sate din sudul Romaniei, ceea ce ne indreptateste sa credem ca mestesugul a fost adus din sudul Dunarii.

Dupa ce materia prima a fost adunata, prelucrarea acesteia era tot sarcina femeilor: lana era pusa in furca si toarsa. In cea mai mare parte a tarii se toarce tinand furca intre genunchi, fixata in brau sau de un scaunel. Din caierul de lana sau de canepa se trage cu mana stanga firul care se rasuceste apoi cu mana dreapta si se invarte pe fus. Grosimea firului si gradul de rasucire este in functie de destinatie.

Firele erau folosite fie in coloritul lor natural, fie vopsite. Cunoscatoarele acestui mestesug erau majoritatea tarancilor din satele romanesti. Culesul plantelor nu insemna numai aprovizionarea cu leacuri naturale, ci si o importanta sursa de inspiratie cromatica. Alegerea si combinarea culorilor presupuneau nu numai pricepere, ci si simt artistic si temeinice cunostinte botanice. Tradiitiile trecutului ne amintesc de taranii care ieseau singuri sau mai multi laolalta, strabatand pajisti si paduri, pentru a culege plante; era si o zi

hotarata pentru aceasta, ziua Sfantului Ion din luna iunie, dar nu numai. Buruienile erau stranse si pentru leacuri, recomandate de medicina traditionala, dar si pentru culori. Cantitatile de plante nu erau totdeauna suficiente pentru a vopsi toate firele, asa ca se strangea o noua recolta. Aceasta vopsire succesiva da de fiecare data alte tonuri firelor. Tesaturile astfel colorate capata un farmec aparte care, rezultat din nuanțele sterse ale vopselelor vegetale, caracterizeaza cele mai frumoase dintre scoartele noastre, ca si cele mai valoroase covoare orientale, de pilda.

Simion Florea Marian, cercetand culorile cunoscute de tarani si denumirile acestora, inregistreaza incredibilul numar de 230! Taranii stiau plantele de pe camp, cand trebuiau sa fie culese, si ce parte a plantei genera o anumita culoare. Femeile, cu priceperea lor, sarguincioase, in zilele de lucru, la vatra sau sub cerul liber, preparau din coaja de rachita si anin, din coji de zarzar, foi de ceapa, frunze de gutui, din flori de liliac si alte amestecaturi, cu zeama de varza si piatra acra, culori de o rara frumusetate.

Pentru colorarea tesaturilor se foloseau: menta, anin, urzica pentru culoarea neagra; coji de zarzar si nuc pentru maron; vine de salcie pentru visiniu inchis; coji de visin si de dud pentru vernil; radacina de paducel pentru albastru inchis; nalba pentru gri deschis; foi de ceapa pentru galben si crem; crin, pentru violet; sunatoare pentru culoarea nisipului. Prepararea firelor trebuia incheiata la anumite termene, respectate colectiv in sate. Asa ca femeile se adunau si lucrau in claca, fie muncind pentru ele, fie pentru cea in casa careia se adunaseră.

Tesaturile si portul popular romanesc

Grijile femeilor erau in principal hainele si tesaturile din interior. Primele care atrag atentia dintre tesaturi sunt hainele. Purta-te de oamnei in vazul tuturor, ele atrag atentia prin maiestrie si diversitate. Fiecare zona etnografica a avut un specific, piesele de port fiind marci de recunoastere a membrilor comunitatii, mijloace de apreciere a varstei si a starii sociale.

Portul taranesc avea ca cea mai raspandita piesa camasa. Lungimile ei variaza, uneori pana ceva mai jos de brau, alteori pana la glezne. Partea de sus a camasilor este bogat decorata, la femei aceasta decoratiune ajungand sa acopere masiv portiunea de peste umeri. Pe cap femeile purtau basma sau marama din fir de borangic. Acesta este unul dintre elementele legate de obiceiuri, intru-cat un important moment al nuntii este acoperirea capului miresei, semn ca a devenit femeie. De acum incolo ea nu mai poate intra in biserica decat cu capul acoperit. In timpul ceremoniei nuptiale, capetele naframei erau tinute de catre cei doi miri, semn al vesnicei legaturi ce se formeaza intre ei. Barbatii purtau pe cap caciula cea mai mare parte a anului. Chiar dupa moarte, erau ingropati cu caciula pe cap, pentru a o purta si in lumea de dincolo.

Aceste doua elemente amintite pana acum, acoperamantul de cap, la femei, si camasa, atat la femei cat si la barbati, au o folosinta speciala: naframa era folosita la nunta, ca semn al transformarii tinerei fete in femeie casatorita, dar aceeasi naframa era pusa in bradul de pe mormantul celui mort necasatorit. Camasile purtate in timpul nuntii de catre mire si mireasa sunt pastrate apoi toata viata, ele fiind si vestmantul lor de inmormantare. In picioare incaltamintea obisnuita era opinca, pusa peste obiele, invelitoare din benzi de tesatura din lana, ce apara piciorul.

Interiorul locuintelor taranesti era cu adevarat "imbracat". Tesaturile asezate in interior erau prezente atat in casele taranesti, cat si in cele boieresti, Cand se mutau dintr-un loc intr-altul, luau cu ei in principal interiorul, ce consta in chip esential din tesaturi.

Casa era imbracata cu peretare, ce erau tesute pe latimea razboiului de tesut si pe lungimea peretelui camerei; de obicei aceste peretare erau asezate pe partea de camera unde se afla si patul. Mai tarziu aceste obiecte de decor interior au inceput a fi prinse unul de altul, pe toata lungimea lor, si in timp nu au mai fost puse pe perete, ci direct pe jos, dand astfel nastere covoarelor. Decorul peretarelor se recunoaste prin alternarea dungilor paralele, perpendiculare pe lungimea piesei, si prin lipsa chenarului decorativ. Cand dimensiunile caselor taranesti cresc, aceste piese de decor incep a fi prinse unele de altele. Barnele caselor, in interior, sunt si ele acoperite cu frumoase tesaturi, culorile vii alternand cu cele mai sterse, dand astfel nastere unui decor de o rara frumusetate. In timp motivele geometrice dispar, ele fiind inlocuite cu cele florale.

Multe din tainele acestui mestesug s-au pierdut; multe traditii s-au schimbat. Toate cunostintele legate de tesaturi sunt pastrate de mesteri anonimi, de fiecare taranca ce trebuia sa stie sa toarca si sa teasa inainte de a avea o familie. Si ea nu invata din carti, ci de la femeile din sat. Multe poate au pierdut semnificatia tesaturilor, dar tarancile varstnice inca mai stiu, spre exemplu, ca anumite motive trebuie sa fie pe camasa unui ginere. Conceptia despre lume a oamenilor din trecut s-a schimbat, nu a stat pe loc. Inca din veacul trecut ea s-a destramat, incetul cu incetul.

Traditii

Craciunul

Craciunul in familia romana



Craciunul este o sarbatoare a luminii, a compasiunii fata de semenii; o vreme de voiosie, bucate alese si clipe de neuitat petrecute cu familia. Aceasta sarbatoare este tinuta pe tot Globul indiferent de rasa pentru ca este un moment in care toti au uitat de aceste aspecte.

In Romania Craciunul este in primul rand momentul in care se strang toti membrii familiei, chiar daca unii sunt plecati departe. Membrii familiei incep sa se stranga pe langa gospodina casei. Aceasta imparte sarcinile: “tu alegi orezul”, “tu toci carnea”, “tu cerni faina”, tu tii ligheanul la framantat” etc. Oricum se creaza o zarva si o agitare placuta. Una sau doua zile sunt dedicate coptului colacilor, cozonacilor, prajiturilor. De obicei Ajunul si in preziua ajunului se pregatesc mancarurile. Daca la Ignat s-au facut preparatele de porc atunci ramane de treaba numai pentru Ajun(sarmale, friptura, ciorba, salata de “boeuf”, piftia sau raciturile de porc), daca nu atunci ea se va lupta si cu caltabosi, leber, chisca etc. Miroase a mirodenii, mancarurile sunt gustate doar de gospodina daca ceilalti postesc sau se fac pe negustate existand convingerea ca acestea vor iesi mai bune decat atunci cand sunt gustate.

In dimineata de Craciun, primii care se trezesc sunt copiii, pentru a vedea darurile mosului, apoi glasurile lor trezesc toata casa. Urmeaza micul dejun, la care participa toata familia.

In dimineata Craciunului toata familia merge la biserica pentru a asista la slujba. Se intorc voiosi spre casele lor, si urmeaza sa duca pomana o farfurie cu friptura de porc celor care nu au avut ce sa sacrifice de Ignat.

Gospodinele incep sa puna pe masa frumos decorata tot ce au pregatit mai bun pentru ziua de Craciun: toba, caltabosi, piftie, sarmale, friptura de porc, cozonac, prajituri, toate facute cu cele mai bune ingrediente, la care se adauga rugaciune sau macar o cruce facuta deasupra mancarurilor la gatit si a aluatului pus la dospit. In zonele rurale ale tarii, in special in Moldova si Oltenia sarmalele se fac si se servesc in mod traditional(pentru coacere sarmalele sunt puse intr-o oala de lut, care este stropita cu apa, ca sa nu crape. Astfel, sarmalele se coc in tihna, uniform si au o aroma deosebita).

La tara barbatii aduc lemne sa puna pe foc (ca sa iasa bune copturile, sarmalele si friptura focul este o intreaga stiinta) si apoi se ocupa de bauturile traditionale, tuica fiarta cu piper si usor indulcita si nelipsitul vin fiert cu scortisoara si diferite plante aromatice musai servite in cani din lut, nu de alta, dar acestea pastreaza savoarea bauturilor.

Odata pusa familia la masa, se face rugaciunea, si toti membrii familiei se bucura de bucate alese dupa un post lung. Voiosia trebuie sa fie peste tot, in toate inimile. Dupa ce toti membrii s-au saturat, masa nu se strange, se lasa chiar si peste noapte pentru ca familia sa aiba parte de un an imbelsugat.

Daca este zapada, copiii zburdalnici ies afara pentru a face oameni de zapada sau pentru o bulgareala zdravana. Parintii si bunicii raman in casa pentru a pregati bucatele pentru colindatorii ce vor veni cu "Steaua".

Seara este momentul pentru musafiri. Se spune ca daca primul invitat este barbat atunci familia va avea noroc tot anul ce va urma. Toti invitatii trebuie sa vina cu inimile curate, cu ganduri bune si voiosie pentru ca toate sa mearga bine.

Odata lasata noaptea, toti se retrag la casele lor in pace pentru o binemeritata odihna. Chiar daca Craciunul a devenit comercial, trebuie sa-i recunoastem meritele. Reuneste familia de peste tot, si pentru o zi toti oamenii uita de griji, toti avem aceeasi culoare si credem in aceleasi valori si zambim de fiecare data cand il vedem pe omul acela cu burta si barba alba care este imbracat in rosu chiar daca nu il vedem zburand intr-o sanie trasa de reni.

Colindatul

In Ajunul Craciunului incep colindele. In unele zone ale tarii (sate din Suceava mai ales) dimineata pornesc copiii la colindat inainte sa se lumineze pentru ca Nasterea Domnului s-a petrecut in taina noptii, in prezenta animalelor, a stelelor, a pastorilor si a ingerilor.

In alte parti copiii merg in fapt de seara. Exista multe sate in care dimineata vestesc Nasterea lui Iisus copiii mici, seara misiunea este preluata de flacai de 17-18 ani sau de adulti (barbati tineri sau perechi casatorite), iar in Gorj se aduna seara la capatul satului multa lume (in special copii si batrani) si toti pornesc la colindat ca un singur grup.

In partile Ardealului colindul incepe dupa Sfanta Liturghie din prima zi de Craciun si se desfasoara pe parcursul celor trei zile de sarbatoare.

Se c olinda la poarta, in curte sau la fereastra. Prin unele locuri este primit in casa sa colinde oricine ar veni. Copiii din Salaj si Hunedoara colinda la fereastra iar tinerii si perechile casatorite in casa. In cele mai multe sate ale tarii necunoscutii colinda in curte sau la fereastra iar rudele si prietenii in casa. In Liteni Suceava se colinda la fereastra, iar identitatea colindatorilor este dezvaluita dupa terminarea colindului.

Ca rasplata pentru vestirea Nasterii Colindatorii primesc diferite daruri: colaci, mere, nuci si mai nou bani. Atunci cand colindatorii sunt flacai sau adulti se imparte si bautura.

In Lisa Brasov "feciorilor si batranilor li se dadea cate un colac mai mare si copiilor un colac mai mic, tot facut in casa. Colacul mare se numea covrig. Pe masa se afla bautura si prajitura, un fel de cozonac. Se bea din sticla. Feciorii strangeau atatia colaci, ca nu mai puteau sa-i care si-i lasau la o casa. Apoi treceau pe la trei, patru case, unde ramasesera colacii si luau o caruta de colaci. In special la casele cu fete mari se faceau colaci mai mari si mai frumosi. Feciorii si batranii vindeau colacii, feciorii in ziua de Craciun, iar batranii a doua zi. Se alegea o anumita casa, unde se licitatu colacii. Aveau un sef care-i conducea pe feciori si el ii dadea; la fel batranii. Cu banii stransi feciorii plateau lautarii pentru seara de Anul Nou, unde era bal. Batranii dadeau banii stransi biericii". Sau tot in Ardeal, la Capusu de Campie Mures se da Craciunul "un colac cu flori de paine; muzicantul primea carnati si carne de porc"



Indiferent de momentul si grupul cu care se merge la colindat, este importanta participarea deoarece multi cred ca mergand la colindat (ei sau macar cineva din casa) le va merge bine tot anul. In aceeasi masura se crede ca primind colindatorii anul va fi bogat si cei din casa vor fi sanatosi. Sunt multe casele in care primul colindator sau musafir asteptat este un baiat/barbat ca sa le mearga bine tot anul.

Despre colind

Cuvantul „colind” sau „colinda” provine din latinescul „Calendae” nume ce se dadea vechilor sarbatori pagane de Anul Nou cand era obiceiul sa se faca urari de belsug si fericire pentru noul an ce incepea. De aceea cuvantul „colind” este pus in legatura cu sarbatoarea pagana „Calendae Ianuarii” si cu urarile ce se faceau pentru Anul Nou precum si cu impartirea darurilor de unde avem si noi obiceiul sa impartim copiilor colindatori daruri precum: colacei, cunoscuti sub numele de colindeti sau bolindeti in unele parti ale tarii, fiind facuti din grau curat, proaspat macinat.

Obiceiul colindelor este preluat de la romani care sarbatoreau in aceasta perioada „Nasterea Soarelui” deoarece in aceasta perioada a iernii soarele atinge punctul sau cel mai jos in emisfera sudica, incepand apoi, asemenea unei ridicari apoi o miscare treptata spre nord. Calende erau sarbatori romane

inchinate soarelui, ele desemneaza un obiect rotund, o trimitere directa la discul solar, de aici si obiceiul de a impartii colaci si nuci colindatorilor, toate simboluri ale cercului, ale perfectiunii.



Cu ocazia acestei sarbatori timp de 6 zile un grup de colindatori formati din barbati si baieti, trecea pe la fiecare casa pentru a aduce vestea cea buna formand un cerc in timp ce cantau colindele. La capatul celor 6 zile colindatorii realizsera un cerc in jurul intregii comunitati, principala motivatie a obiceiului fiind aceea de protectie, caruia i s-a impus sensul binecuvantarii si cel al Nasterii Domnului.

Romanescul „colinda” nu vine direct din latinescul „Calendae”, ci prin intermediul cuvantului bulgar „koleda”. Majoritatea colindelor au provenienta laica.

Colindatul este obiceiul cel mai bine pastrat.

Cu colindatul umbla copiii, flacaii, iar in unele sate chiar si barbati insurati astfel: copiii merg ziua cu colindul, pana la apusul soarelui merg flacaii, iar noaptea barbati.

Colindele poarta prin veacuri cuvantul tainic al Nasterii Sfinte. Ele sunt o sinteza a spiritului creator si religios al poporului roman.

Bucuria colindului este nemarginita. De cum se lasa seara, copiii se aduna si pornesc colinda. Chiar daca ninge sau este ger de crapa pietrele, micutii se aduna in cete si pornesc pe ulitele satului ca sa vesteasca Nasterea Mantuitorului. Asa se obisnuieste de mii de ani, ca la Craciun sa se mearga cu colindul dupa un anumit ritual. Astfel bunicii isi poarta nepotii in carca si nu uita sa ia cu ei si un bat ca sa isi faca drum prin zapada si sa se apere de caini. Inainte sa plece de acasa copiii primesc traistute cusute de mana din panza in care aduna nucile, covrigii si merele.

Gazdele care isi primesc colindatorii isi deschid atat portile sufletului cat si portile caselor din care ne imbie un miros dulce de mere, colaci calzi si bomboane... precum si mirosul bradului proaspat impodobit.

Colinda a reusit sa se pastreze pana in zilele noastre marcand din Ajun si pana in a treia zi de Craciun viata spirituala a comunitatii. In unele zone ale tarii cum ar fi zona Bihorului colindatorii sunt insotiti de Turca, o infatisare fantastica a Caprei, cu dublu rol, de a aduce prosperitate si de a alunga spiritele rele. In Bihori flacaii sunt invitati in case unde canta superbe cantari: colinde de batrani, colinde pentru gazde, colinde dedicate agricultorilor, pescarilor, vanatorilor, glorificand aceasta eschidere catre intelegerea muncii omului nu numai ca o activitate trudnica ci si ca pe o expresie a rugaciunii. De aceea colinda este cantarea catre Dumnezeu, este cantare pentru munca omului, este concretizarea verbala a tot ceea ce tine de nivelul, de sperantele oamenilor.

Se spune ca la Craciun cerurile sunt deschise, Dumnezeu aude aude rugaciunea omului corect, aude sufletul curat care este purificat in timpul postului, iar acum are dreptul de a-i cere lui Dumnezeu clementa pentru munca lui si sprijin pentru indeplinirea dorintelor.

In timp ce feciorii intoneaza colindele, Turca realizeaza un dans frenetic, harjoneste femeile si fetele. Alaturi de Turca, in sudul tarii, se regaseste Brezaia care aduce in atentie tot simbolismul Caprei. Colinde precum: „Steaua sus rasare”, „Trei magi de la rasarit”, „O ce veste minunata”, „O brad frumos”, „Florile dalbe”, „Buna dimineata la Mos Ajun”, sunt colinde care amintesc de nasterea Domnului si de bucuria omenirii la auzirea vestii.

Colindatul atat la tara cat si la oras a ramas o sarbatoare a comunitatii, a copiilor si tinerilor care colinda ca si a celor care primesc colindatori rasplatindu-i cu daruri si contribuind astfel la pastrarea datinilor stravechi.



Practici traditionale de Craciun

In preajma sarbatorii Nasterii Domnului poate fi intalnita la satele pastratoare de traditii o intreaga suita de practici cu tenta magica fiecare cu importanta si insemnatatea ei pentru cei ce cred, diferite putand fi intalnite de la zona la zona pe toate meleagurile romanesti.

In Oltenia, in ziua dinaintea Ajunului Craciunului femeile se trezesc inainte sa rasara soarele si arunca pasarilor din ograda mancare inspre rasarit, socotind in acest fel ca ele nu vor mai face stricaciuni prin gradina in primavara cand pamantul va fi semanat.

In dimineata zilei de Ajun cand se taie porcul, oamenii merg la vecini si se asaza pe paie ca sa stea clostile. Se zice ca daca se asaza o femeie closca va scoate puicute si daca se asaza un barbat o sa iasa cocosei.

Tot in Oltenia si tot in Ajun de Craciun se vrajeste in jurul focului. Toti membrii casei, indiferent de varsta sau sex scormonesc in foc zicand :

« Buna ziua lui Ajun
Ca-i mai buna-a lui Craciun
Porcii grasi si unturosi
Si oamenii sanatosi.
Oile lanoase, vacile laptoase
Caii-ncuratori, boii tragatori
Cate scantei, atatia miei si purcei. »

O alta practica este legata de « Colinda » sau « batul de colindat » Cu colinda (boata, batul de colindat) este bine sa-i dai unui miel sau unei vite peste picioare ca sa-i treaca de orice boala o fi suferind. Sau sa-i dai unei vite cu vitel in burta cu colinda peste picioare ca sa iasa vitelul frumos si sanatos.

Atentie ! In Ajunul Craciunului nu se da nimic cu imprumut deoarece se considera ca cei care vin sa ceara vor sa aiba noroc la furtisaguri tot anul care vine, sa nu fie prinsi.

La masa din Ajun se pun pe masa sare, peste, grau si un pahar cu apa deoarece se crede ca vin mortii familiei si mananca din ele. Insa trebuie sa te feresti sa pui pe masa bauturi alcoolice pentru ca se zice ca diavolul, care a inventat bautura, isi bate joc de cel ce bea zicandu-i ca trebuie sa cinstesti inainte de a manca.

In ziua de Craciun, daca la casa este vreun animal deocheat, se ia apa de la vasele din bucatarie lasate nespalate din Ajun si se spala vita sau oaia bolnava cu credinta ca aceasta se va insanatosi.

In intervalul de la Craciun si pana la Boboteaza nu se toarce in casa unde este o fata mare deoarece se crede ca aceasta nu se va marita nici in anul care vine.

Dragobetele

Dragobetele sarbatoarea tineretii si a iubirii!

Cand se serbeaza Dragobetele?

Pe vremuri, in preajma zilei de 1 martie, cel mai adesea pe 24 februarie, oamenii tineau sau faceau Dragobetele (Ziua Indragostitilor, Cap de primavara, Logodnicul Pasarilor). Probabil ca luna februarie era considerata luna de primavara, iar ziua de 24 era inceputul anului agricol (uneori ziua iesirii ursului din barlog). Este momentul in care natura se trezeste, pasarile isi cauta cuiburi, iar oamenii, in special tinerii, intra si ei in rezonanta cu ea.



Cine este Dragobetele?

Divinitate mitologica similara lui Eros sau Cupidon, Dragobete este considerat a fi fiul Dochiei, un barbat chipes si iubaret nevoie mare. Nu bland ca Sf. Valentin, ci navalnic el era la daci zeul care, ca un "nas cosmic", oficia in cer la inceputul primaverii nunta tuturor animalelor. In decursul anilor aceasta traditie s-a extins si la oameni. Astfel, de Dragobete, fetele si baietii se intalnesc pentru ca iubirea lor sa tina tot anul, precum a pasarilor ce se "logodesc" in acesta zi.

Motivatia preluarii obiceiului pasarilor era profunda, din moment ce pasarile erau privite ca mesagere ale zeilor, cuvantul grecesc "pasare" insemnand chiar "mesaj al cerului".

Dragobete este si un zeu al buneii dispozitii de ziua lui facandu-se petreceri (fara indecentele evenimentelor similare din zilele noastre), iar de acolo porneau de multe ori viitoarele casnicii...

Ce traditii sunt de Dragobete?



Inainte de vreme pretutindeni prin sate se auzea zicala: "Dragobetele saruta fetele!".

Credinta populara româneasca spune ca cei care participa la Dragobete vor fi feriti de boli tot anul. Asadar: dimineata, imbracati in cele mai bune haine, tinerii se intalneau in centrul satului sau in fata bisericii. Daca timpul era favorabil, porneau cantand in grupuri catre padure sau prin lunci in cautarea ghiocelor si a altor plante

miraculoase(folosite pentru descantece de dragoste), daca vremea era urata se adunau la unii dintre ei acasa si se tineau de jocuri si de povesti.

De Dragobete se faceau logodne simbolice pentru anul urmator (uneori le urmau logodnele adevarate) sau fetele si baietii faceau fratii de sange.

In padure, in jurul focurilor aprinse, tinerii baieti si fete stateau de vorba. Fetele strangeau viorele si tamaioasa, pe care le pastrau la icoane, fiind folosite apoi în diverse farmece de dragoste. Prin unele locuri, exista obiceiul ca fetele mari sa stranga apa din omatul netopit sau de pe florile de fragi. Aceasta apa era pastrata cu mare grija pentru ca avea proprietati magice (se spunea ca e "nascuta din surasul zanelor") si putea face fetele mai frumoase si mai dragastoase. Daca nu erau omat si fragi fetele adunau apa de ploaie (pentru spalatul parului) sau de izvor atunci cand Dragobetele se tinea in luna martie.

La pranz, fetele incepeau sa coboare spre sat in fuga, in sudul Romaniei aceasta goana fiind numita "zburatorit". Fiecare baiat urmarea fata care ii placea. Daca flacaul era iute de picior si fetei ii placea respectivul urmaritor, atunci avea loc o sarutare mai indelungata in vazul tuturor. Sarutul era logodna ludica a celor doi, cel putin pentru un an de zile, de multe ori astfel de logodne veneau inaintea logodnelor adevarate.

Comunitatea este foarte interesata de ce se intampla, deoarece inca de pe acum se poate afla la ce nunti vor merge toamna. Dupa-amiaza are loc petrecerea, unde toata lumea, fie ca este membru al unui cuplu, fie ca nu, danseaza, canta, se simte bine fiindca se spunea ca tinerii care nu au petrecut de Dragobete sau cei care n-au vazut macar o persoana de sex opus nu-si vor mai gasi pereche tot restul anului.

Femeile obisnuiau sa atinga un barbat din alt sat in ziua de Dragobete ca sa fie dragastoase tot anul si mai aveau grija sa dea mancare buna orataniilor din curte, pasarilor cerului, nici o vietate nefiind sacrificata la Dragobete. De multe ori, flacaii petreceau din plin de Dragobete si prin satele vecine, ca sa le mearga bine peste vara.

Pentru toti, sarbatoarea dragostei era socotita una de bun augur pentru treburile marunte, nu si pentru cele mari. Deoarece se credea ca Dragobetele ii va ajuta pe gospodari sa aiba un an mai imbelsugat decat ceilalti, in ziua de Dragobete oamenii nu munceau ca in zilele cu sarbatori religioase, doar isi faceau curatenie prin case. Cele care lucrau erau fetele indraznete care chiar isi doreau sa fie "pedepsite" de Dragobete. Chiar daca mai "pedepsea" femeile, se considera ca Dragobetele ocrotea si purta noroc indragostitilor, tinerilor in general, putand fi socotit un veritabil Cupidon romanesc.

Martisorul

Traditia purtarii martisorului! Ce este martisorul?

Dupa vechiul calendar roman, 1 Martie era prima zi din an si se celebra sarbatoarea "Matronalia" la care se desfasurau serbarile lui Marte, zeul fortelor naturii, al primaverii si al agriculturii.

An de an de 1 Martie ne recapatam speranta, optimismul, credinta in mai bine si sporul in toate. Martie este momentul in care oamenii incep sa caute primul ghiocel, ca semn al venirii primaverii cu adevarat. Acum frigul incepe sa se impleteasca cu razele soarelui, intunericul cu lumina si dupa o iarna grea cu omat mare invinge viata, primavara, soarele. Acest triumf al reinvierii si regenerarii este invocat prin Martisorul pe care-l daruim celor dragi, ca mic semn ce ne dorim sa le aduca fericire si noroc.

Probabil toti stiu ca de 1 Martie daruim martisoare sau primim mici simboluri ale primaverii, martisoarele, dar probabil putini dintre noi cunosc povestea martisorului ori s-au intrebat ce simbolizeaza si de unde a pornit obiceiul „purtatul martisorului”...



Ce este martisorul?

Semnificatia martisorului a ramas aceeaasi de-a lungul timpului: este un simbol al primaverii, al revenirii la viata. El ne aduce optimism si credinta. Forma acestuia s-a schimbat in timp. La inceput martisorul era simbolizat printr-o moneda. Mai tarziu aparea sub forma unor mici pietre de rau vopsite in alb si rosu insirate pe o ata. Acum margelele frumos colorate, ceramica si florile le-au luat locul.

Cum a aparut martisorul?

Ei bine...iata povestea martisorului... Odata soarele coborî într-un sat, la hora, luând chipul unui fecior. Un zmeu l-a pândit si l-a rapit dintre oameni, inchizându-l într-o temnita. Lumea se intristase. Pasarile nu mai cântau, izvoarele nu mai curgeau, iar copiii nu mai râdeau. Nimeni nu îndraznea sa-l înfrunte pe zmeu. Dar într-o zi, un tânar voinic s-a hotărât sa plece sa salveze soarele. Multi dintre pamânteni l-au condus si i-au dat din puterile lor ca sa-l ajute sa-l biruie pe zmeu si sa elibereze soarele. Drumul lui a durat 3 anotimpuri: vara, toamna si iarna. A gasit castelul zmeului si au început lupta. S-au înfruntat zile întregi pâna când zmeul a fost doborât. Slabit de puteri si ranit, tânarul elibera Soarele. Acesta se ridica pe cer înveselind si bucurând lumea. A reînviat natura, oamenii s-au bucurat, dar viteazul n-a ajuns sa vada primavara. Sângele cald din rani i s-a scurs în zapada. Pe când acesta se topea, rasureau flori albe, ghiociei, vestitorii primaverii. Pâna si ultima picatura de sânge se scurse în zapada imaculata. Muri. De atunci tinerii împletesc doi ciucurasi: unul alb si unul rosu. Ei le ofera fetelor pe care le iubesc sau celor apropiati. Rosul înseamna dragoste pentru tot ce este frumos, amintind de culoarea sângelui voinicului. Albul simbolizeaza sanatatea si puritatea ghiocelului, prima floare a primaverii.

Care sunt originile martisorului?

La originile martisorului a stat o moneda de aur sau de argint, dupa alte surse, la care se atasa o sfoara facuta din doua fire rasucite, una rosie si alta alba (sau alb si negru), ce semnificau lupta vietii asupra mortii, a sanataii impotriva bolii si care era purtata in general de persoanele sensibile (copii si fetele tinere). Exista credinta, conform careia, aceasta amuleta aducea noroc si fericire.

Primul martisor

Poate o sa radeti...dar legenda martisorului spune ca: Umblând cu oile prin padure si torcând lana din furca Baba Dochia a gasit o para, i-a facut o "borta" si a legat-o cu un fir de ata, asta se intampla într-o zi de 1 Martie si de atunci s-a extins obiceiul. Insa despre martisor a inceput sa se vorbeasca mai tarziu, primele informatii fiind furnizate de folcloristul Simion Florea Mihai.

Obiceiuri de martisor

Este datina ca parintii sa lege la 1 martie copiilor sai cate o moneda la gat sau la mana. Scopul punerii sau legarii martisorului este de a avea noroc in decursul anului, sa fie sanatosi si curati ca argintul cu venirea primaverii si peste vara sa nu-i apuce si scuturi frigurile. Punerea martisorului se face de regula in zorii zilei, pana nu rasare soarele. Cu apa din neaua de 1 Martie se spala fetele peste tot anul pentru a fi frumoase si dragastoase. In ziua de 1 Martie se leaga la fiecare pom roditor fir rosu, ca sa faca poame multe. La luna plina

se scoate banutul de la gat si se cumpara cu el cas dulce si vin rosu pentru ca fetele sa aiba culoarea casului si sa fie rumene ca vinul. Daca de 1 Martisor e vreme frumoasa atunci vom avea o primavara luminoasa.

Martisorul de astazi

In zilele noastre, martisorul este un simbol al primaverii care va sa vina, iar realizarea lui a devenit o adevarata opera de arta. Oamenii ofera cu multa placere de 1 Martie martisoare celor pe care ii iubesc, ca simbol al admiratiei lor, ca respect si stima speciala pentru doamne si domnisoare.

Din pacate, am ajuns sa ne temem de kitsch-uri. Si vedem uneori nejustificat kitsch-urile in orice obiect care nu ne place. Kitsch-ul este in mod obisnuit asociat copiilor de obiecte celebre (cum ar fi Turnul Eiffel in miniatura, din plastic) sau combinatiilor nefericite de materiale sau stiluri (desi e discutabil acest aspect daca ne gandim la creatiile cu totul inedite ale unor artisti, combinatii ce la inceput par neinspirate, iar mai apoi ne dam seama ca ne-am inselat).



Ce ar trebui sa fie un martisor

Daca vreti sa faceti o bucurie cand daruiti un martisor, cautati-l! Cautati-l in asa fel incat sa insemne ceva! Martisorul poate imbraca mai multe forme. E nevoie doar de interes si imaginatie din partea noastra.

Cum se daruiesc si se poarta martisoarele

Martisoarele sunt un dar ce se primește sau se ofera cu mare placere in luna Martie in Romania si reprezinta un simbol al primaverii dar si al dragostei si admiratiei. El este daruit incepand cu zorii primei zile din Martie fiintelor dragi. In general acest simbol este oferit copiilor, tinerelor fete si femeilor pentru a le proteja gingasia si sensibilitatea.

Martisoarele se ofera de catre barbati tinerelor fete sau doamnelor dar pot fi oferite si de catre fete prietenelor, mamelor, bunicilor. In Moldova se practica obiceiul ca fetele sa daruiasca la randul lor martisoare barbatilor.

Este frumos ca fiecare martisor sa reprezinte persoana careia ii este daruit... sau urarea care vrea sa fie facuta. Un cosar poate transmite bunastare, trifoiul noroc sau ghiocelul poate exprima gingasia.

Cum se poarta martisorul?

La inceputurile sale martisoarele erau purtate la gat sau la mana, si erau atarnate de o cordea rosie sau de un gaitan compus din doua fire rasucite de matase alba si rosie, sau dintr-un fir de arnici rosu sau unul din bumbac alb.

In zilele noastre, martisorul se poarta o perioada de timp bine determinata si nu mai este purtat la gat ci la incheietura mainii sau prins in piept cu convingerea ca toate dorintele se vor implini.

Cum renuntam la martisoare?

Fiecare dintre noi purtam martisor de 1 Martie dar dupa cateva zile incepem sa ne intrebam cat trebuie sa-l pastram sau ce o sa facem cu el dupa ce-l dam jos?!

În trecut, în Moldova și Bucovina copii și fetele purtau o monedă de aur sau argint legată la gât timp de 12 zile după care o prindeau în par și-o țineau astfel până la înflorirea primului pom sau până la sosirea berzelor. Altele agatau martisorul pe un trandafir iar cu moneda își cumparau branza, pentru a avea o fată albă și frumoasă tot anul.

Astăzi martisorul se poartă 12 zile și apoi se agată într-un pom tânăr. Dacă pomului îi va merge bine atunci cu siguranță și cel ce a legat ata de martisor acolo va avea parte de un an bun, cu sănătate și succese.

Alții așteaptă sosirea berzelor și arunca snurul după ele, zicând: "Na-ți negrețele/ Si da-mi albetele!"

Scoaterea martisorului, conform ritualurilor, are un scop bine întemeiat: să marcheze astfel tranziția dintre sfârșitul iernii și noul anotimp care începe.

Pastele

Pastele sarbatoarea crestina a Invierii



Ultima săptămână a postului care precede sărbătoarea este săptămâna mare, care începe cu duminică Floriilor și se termină cu duminică pască. Sărbătoarea începe de fapt cu duminică Floriilor, când se sărbătorește intrarea lui Hristos în Ierusalim. Săptămâna mare are menirea împărtășirii chinurilor lui Iisus. În această săptămână se termină postul de 40 de zile, și natura renaste. În ziua de joi a săptămânii mari clopotele încetează să mai bată, vor mai bate doar Sămbăta Mare. Aceasta zi este totodată și începutul chinurilor Mântuitorului.

Sărbătoarea Pastelui începe în după-masa zilei de sâmbăta. Cel mai important moment al zilei este sfințirea apei botezătoare la biserică. Se spunea că prima persoană care urmează să fie botezată cu această apă "nouă" va avea noroc toată viața.

Apa prezintă un rol important și duminică. Creștinii mergeau la biserică ducând mâncarea și vinul pregătite pentru a fi sfințite. Postul se termină oficial prin consumarea acestor bucate. În unele regiuni această tradiție este vie și în zilele noastre. Se spunea că dacă găinile apuca să mănânce din rămășițele acestor mâncăruri vor oua mult. Se obișnuia ca oul sfințit să fie consumat în mijlocul familiei, pentru că în cazul în care careva s-ar rataci să își amintească cu cine a mâncat și să își regasească calea spre casă. Mâncarea tradițională este carnea de miel pregătită după mai multe rețete specifice. Mielul este simbolul lui Hristos...

Înainte de anul 325 î.H. Pastele se sărbătorea în diferitele zile ale săptămânii, chiar și vinerea, sâmbăta și duminică. În acel an, s-a convocat consiliul de la Nicaea de către împăratul Constantin. A emis legea pască care stabilea că această sărbătoare să aibă loc în prima duminică după luna plină de sau după echinoxul de primăvară sau prima zi de primăvară.

Istoria Sărbătorii Pastelui

Pentru prima dată Pastele a fost sărbătorit în jurul anului 1400 înainte de Hristos. În această zi evreii au părăsit Egiptul cu ajutorul lui Dumnezeu. Scriptura în cartea Exod (Iesirea) din Vechiul Testament ne oferă instrucțiunile date de Dumnezeu pentru sărbătorirea Pastelui în timpul lui Moise. Evreii din antichitate își aminteau de faptul că Dumnezeu i-a salvat din robia în care se aflau în Egipt.

Deși mulți sărbătoresc și astăzi Pastele, majoritatea oamenilor nu mai au în vedere semnificația acestei sărbători. Pentru mulți, Pastele nu mai are nimic de a face cu Dumnezeu, este doar un prilej de mâncare și băutură.

În ceea ce privește creștinii, Dumnezeu a reînnoit legământul făcut cu israelitii, de data aceasta nu printr-un om, (Moise) ci prin Fiul Său, Iisus Mesia. Legământul cel nou nu mai este un legământ făcut doar cu evreii, ci cu toate popoarele, care vor să primească iertarea păcatelor prin jertfa lui Iisus Hristos. Legământul cel vechi purta sigiliul sângelui unui miel care trebuia sacrificat de Paști după instrucțiunile date de Dumnezeu. Cu ocazia ieșirii din Egipt, când au sărbătorit pentru prima dată Paștele, toți evreii trebuiau să ia un miel și să îl sacrifice. Apoi, cu sangele mielului erau unse ramele de lemn ale ușilor de la casele în care locuiau aceștia. În noaptea aceea, îngerul morții trimis de Dumnezeu a trecut prin Egipt și a omorât toți fiii întâi născuți ai egiptenilor în casele care nu aveau pe ușă sangele mielului. În casele israelitilor, nu a murit nimeni, pentru că aceștia ascultasera porunca lui Dumnezeu și au pus sângele mielului pe ușile lor. Sângele mielului oferea o garanție, un semn vizibil prin care credincioșii dădeau de înțeles că au luat în serios avertismentul lui Dumnezeu.



În Noul Testament mielul a fost junghiat prin Mântuitorul Iisus, iar sangele lui care a curs pe cruce este sangele răscumparator.

La Cina cea de taină, în noaptea când a fost tradat, înainte de a fi prins și arestat, Domnul Iisus a instituit sărbătoarea Pastelui nou testamental, după porunca ce I-a fost dată de Dumnezeu.

Dumnezeu vrea ca toți creștinii să își amintească de prețul care a fost plătit pentru răscumpararea noastră din sclavia păcatului.

Obiceiuri de paste

Vechii saxonii au sărbătorit venirea primăverii aducând omagii zeiței primăverii, Eastre. Când în secolul al II-lea misionarii creștini au ajuns în mijlocul triburilor nordice cu serbarile lor pagane, au încercat să îi convertească la creștinism. Au reușit, însă numai într-o măsură oarecare. Pentru noii creștini interdicția de a-și serba vechile sărbători pagane ar fi însemnat moartea. Pentru a salva viața, misionarii au decis să își popularizeze mesajul religios încet, permitând populațiilor să își continue celebrările pagane însă acestea trebuiau să fie în maniera creștină.

Asa cum s-a întâmplat, sărbătoarea pagana Eastre avea loc la aceeași dată ca și sărbătoarea creștină a renasterii Domnului. Astfel s-a alterat festivalul însăși, devenind o sărbătoare creștină, iar numele vechi de Eastre s-a schimbat în varianta modernă de Easter (Paștele în limba engleză).

Elementele precreștine amalgamate în sărbătoarea pască sunt evidente încă din denumirea dată în unele părți ale lumii celei mai mari sărbători a creștinătății. Dacă în limbile romanice, numele său vine de la Pesah, sărbătoarea iudaică în timpul căreia a avut loc răstignirea lui Iisus, în cele anglo-saxone se folosesc termeni derivați de la numele unor divinități pagane. Englezescul Easter sau germanul Ostern vin de la Eostre sau Eastre, zeita a fertilității la popoarele din nordul Europei. Astfel de divinități existau la mai toate popoarele europene, din nord până în bazinul mediteranean, ele fiind sărbătorite primăvara, moment al renasterii naturii.

Sarbatoarea renasterii si a invingerii mortii constituie un element de baza in numeroase sisteme religioase precrestine. In zilele in care vegetatia revine la viata, perioada ce coincide cu echinocliul de primavara, in imperiul roman aveau loc celebrari dedicate lui Attis, divinitate de origine frigiana, despre care se spune ca ar fi fost nascut dintr-o fecioara. Acest Attis, care era iubitul lui Cybelle, zeita fertilitatii, murea si invia in fiecare an in perioada echinocliului. Festivaluri ale primaverii aveau loc la toate popoarele vechi ale Europei si, potrivit unor autori, atunci cind misionarii crestini ai secolului al II-lea au ajuns in nordul continentului, ei au incercat sa-i converteasca treptat pe oameni, permitindu-le acestora sa-si mentina traditiile si sarbatorile, in care au introdus incetul cu incetul elemente crestine. Aceasta tehnica de a tolera si ingloba traditiile locale in credinta crestina se foloseste si astazi, in special de catre Biserica Catolica, cu precadere in Africa, pentru a nu trezi resentimentele triburilor obligandu-le sa renunte brusc la datinile lor. Celebrate in aceeasi perioada a anului, sarbatoarea Pastelui si cea a primaverii s-au intrepatruns, numele divinitatii pagane pastrindu-se in denumirea sarbatorii crestine.



Simboluri crestine ale pastelui

Crucea - simbolizeaza crucificarea, opusul invierii. Totusi, la consiliul de la Nicaea, in anul 325 i.H., Constantin a decretat ca intocmai crucea sa fie simbolul oficial al crestinismului. Crucea nu este numai simbolul pascal, ea este utilizata foarte mult si de biserica catolica, ca simbol al credintei.

Iepurasul - nu este o inovatie moderna si simbolizeaza fertilitatea. Simbolul provine inca din vremea festivalurilor pagane de Eastre. Simbolul pamantesc al zeitei Eastre era iepurele. Germanii au adus cu ei simbolul iepurasului pascal in America. Numai dupa razboiul civil devine raspandit ca fiind simbol crestin. De fapt sarbatoarea Pastelui nu era celebrata in America pana la acea data.

Oul - simbolizeaza invierea. Ouale rosii aveau menirea de a tine raul departe si simbolizau sangele lui Hristos.

Mielul - reprezinta victoria vietii asupra mortii. Il simbolizeaza pe Mantuitor care S-a jertfit pentru pacatele lumii si a murit pe cruce ca un miel nevinovat. Miei sunt membrii turmei lui Dumnezeu.

Magarul - crucea alba de pe greaban, magarul o are gratie faptului ca L-a adus pe Iisus la Ierusalim in Duminica Floriilor.

Fluturele - simbolizeaza viata lui Iisus: omida reprezinta intruparea omeneasca; coconul este moartea trupeasca, fluturele simbolizeaza Invierea.

Paunul - este simbolul vietii vesnice, deoarece in trecut se credea ca este nemuritor.

Scorpionul - este simbolul lui Iuda.

Pasca - se coace de catre gospodinele crestine numai o data pe an, de Sfintele Pasti. Ea are o forma rotunda pentru ca se crede ca scutecele lui Hristos au fost rotunde. Avind la mijloc o cruce, pasca este impodobita pe margini cu aluat impletit. In momentul in care se pune in cuptor, femeile de la tara fac semnul crucii cu lopata pe peretii cuptorului, spunind: "Cruce-n casa,/ Cruce-n piatra,/ Dumnezeu cu noi la masa,/ Maica Precista pe fereastra" Legenda pascai care spune ca, in timp ce predica impreuna cu apostolii, Iisus a gazduit la un om foarte primitor care le-a pus in traista, la plecare, piine pentru drum fara stirea lor. Intrebindu-l pe Hristos cind va fi paste, Mantuitorul le-a spus ca atunci cind vor gasi piine in traista. Cautind apostolii au gasit in traista ce le pusese acel om. De atunci fac femeile pasca.

Lumanarea de Inviere - este cea care in noaptea invierii fiecare credincios o poarta in mina si pe care o va aprinde din lumina adusa de preot de pe masa Sfintului Altar. Aceasta lumina este simbolul Invierii, al biruintei vietii asupra mortii si a luminii lui Hristos asupra intunericului pacatului. Multi pastreaza

restul de luminare ramasa nearsa dupa slujba si o aprind in cursul anului in cazul in care au un mare necaz in casa

Cum se serbeaza pastele in Romania?

- In **Bucovina**, fetele se duc in noaptea de Inviere in clopotnita si spala limba clopotului cu apa neinceputa. Cu aceasta apa se spala pe fata in zorii zilei de Pasti, ca sa fie frumoase tot anul si asa cum alearga oamenii la Inviere cand se trag clopotele la biserica, asa sa alerge si feciorii la ele.

- In zona **Campulung Moldovenesc**, datina se deosebeste prin complexitatea simbolurilor, a credintei in puterea miraculoasa a rugaciunii de binecuvantare a bucatelor. In zorii zilei de duminica, credinciosii ies in curtea bisericii, se asaza in forma de cerc, purtand lumanarile aprinse in mana, in asteptarea preotului care sa sfinteasca si sa binecuvanteaze bucatele din cosul pascal. In fata fiecarui gospodar este pregatit un astfel de cos, dupa oranduiala stramosilor. In cosul acoperit cu un servet tesut cu model specific zonei sunt asezate, pe o farfurie, simbolurile bucuriei pentru tot anul: seminte de mac (ce vor fi aruncate in rau pentru a alunga seceta), sare (ce va fi pastrata pentru a aduce belsug), zahar (folosit de cate ori vitele vor fi bolnave), faina (pentru ca rodul graului sa fie bogat), ceapa si usturoi (cu rol de protectie impotriva insectelor). Deasupra acestei farfurii se asaza pasca, sunca, branza, ouale rosii, dar si ouale incondeiate, bani, flori, peste afumat, sfecla rosie cu hrean, si prajituri. Dupa sfantirea acestui cos pascal, ritualul de Pasti se continua in familie. * In partile Sibiului, exista obiceiul ca de Pasti sa fie impodobit un pom (un arbust) asemanator cu cel de Craciun. Singura deosebire consta in faptul ca in locul globurilor se agata oua vopsite (golite de continutul lor). Pomul poate fi asezat intr-o vaza frumoasa si farmecul sarbatorii sporeste cu o podoaba de acest fel.

- La **Calarasi**, la slujba de Inviere, credinciosii aduc in cosul pascal, pentru binecuvantare, oua rosii, cozonoc si...cocosi albi. Cocosii sunt crescuti anume pentru implinirea acestei traditii. Ei vestesc miezul noptii: datina din strabuni spune ca, atunci cand cocosii canta, Hristos a inviat! Cel mai norocos este gospodarul al carui cocos canta primul. Este un semn ca, in anul respectiv, in casa lui va fi belsug. Dupa slujba, cocosii sunt daruiti oamenilor saraci. Pe langa datina cosului pascal, se mai pastreaza cateva obiceiuri deosebite: ele vestesc intampinarea Pastelui cu bucurie si dragoste pentru semeni.

- O foarte frumoasa datina se pastreaza in **Maramures**, zona Lapusului. Dimineata in prima zi de Pasti, copiii (pana la varsta de 9 ani) merg la prieteni si la vecini sa le anunte Invierea Domnului. Gazda daruieste fiecarui urator un ou rosu. La plecare, copiii multumesc pentru dar si ureaza gospodarilor "Sarbatori fericite". La aceasta sarbatoare, pragul casei trebuie trecut mai intai de un baiat, pentru ca in acea gospodarie sa nu fie discordie tot restul anului.

- In **Arges**, printre dulciurile pregatite de Sfintele Pasti se numara covrigii cu ou (numiti asa pentru ca in compozitia lor se adauga multe oua, 10-15 oua la 1 kg de faina). Fiecare gospodar se straduiește sa pregateasca o astfel de delicata, care este si simbolul belsugului.

- In **Banat**, la micul dejun din prima zi de Pasti, se practica traditia tamaierii bucatelor. Apoi, fiecare mesean primeste o lingurita de pasti(vin+paine sfintite). In meniul acestei mese festive se include ciolanul de porc fiert, oua albe si mancaruri traditionale, dupa acestea se continua masa cu friptura de miel.

- In **Tara Motilor**, in noaptea de Pasti se ia toaca de la biserica, se duce in cimitir si este pazita de feciori. Iar daca nu au pazit-o bine, si a fost furata, sunt pedepsiti ca a doua zi sa dea un ospat, adica mancaruri si bauturi din care se infrupta atat "hotii", cat si "pagubasii". Daca aceia care au incercat sa fure toaca nu au reusit, atunci ei vor fi cei care vor plati ospatul.

- Pe **valea Crisului Alb**, la Almas, toata suflarea comunei se aduna in curtea bisericii. Femeile si fetele din localitate se gatesc in straie de sarbatoare, si vin in curtea bisericii unde vopsesc si "impistritesc" (incondeiaza) oua.

Obiceiuri

Olaritul, ocupatie straveche



Olaritul este o ocupatie straveche ce se practica inca din vremuri stravechi, marturie stand frumoasele vase de ceramica din epoca neolitica, epoca in care pe teritoriul Romaniei s-a dezvoltat o civilizatie remarcabila.

Olaritul este o munca obositoare, necesitand forta, indemanare si cunostinte deosebite. Orice greseala poate avea drept consecinta distrugerea vasului; de aceea, olaritul este un mestesug rezervat in exclusivitate barbatilor, femeile ajutand eventual doar la decorat.

Barbatii scot lutul din locuri speciale, il aduc in gospodarie si il framanta cu mainile, picioarele, sau cu un ciocan mare de lemn, amestecandu-l cu apa. Pasta astfel obtinuta se curata de impuritati, taindu-se in felii subtiri si

se lucreaza apoi la roata.

Roata e formata din doua discuri, unul mai mic sus si unul mai mare in partea de jos, acestea fiind unite printr-un ax vertical. Pe discul de sus se pune bulgarele de pamant, iar discul de jos este miscat de olar, imprimandu-i cu piciorul o miscare circulara destul de rapida. Astfel, roata se invarteste, obtinandu-se forme circulare cu contur regulat.

Formarea vasului necesita o tehnica deosebita si o viteza de lucru mare, pentru ca pasta nu trebuie sa se usuce (uneori vasul se realizeaza chiar in 40-50 de secunde).

Dupa modelare, vasele se lasa la uscat cateva zile, la umbra si apoi se ard in cuptoare speciale, dupa ce au fost in prealabil ornamentate si eventual smaltuite (la blide se smaltuieste numai partea interioara si marginile).

Cea mai raspandita tehnica de decoratie foloseste un corn de vita avand in varf o pana de gasca. Prin corn se scurge culoarea prin pana de gasca. Avem astfel o veritabila penita. Decorurile fine se pot obtine folosind un betisor fire de par de porc mistret.

Un alt tip de decoratie se obtine prin zgarierea cu un varf metalic a vasului dupa inmuiera sa in substanta coloranta, aparand astfel culoarea pastei. O alta tehnica, intalnita in special in sudul Romaniei, consta in aplicarea in relief a unor snururi, braie sau rozete de pasta.

Toate culorile folosite sunt naturale.

Rosul se obtine dintr-un pamant bogat in oxid de fier (numit ruseala) Acesta se usuca, se toaca marunt, se rasneste si se inmoaie in apa. Se obtine astfel un lichid vascos care se strecoara prin panza sau sita si rezulta o substanta lucioasa.

Negrul se obtine si el dintr-un pamant special, gasit in eroziunile de pamant dupa ploii.

Verdele se obtine din zgura produsa prin arderea in cuptor a sarmei de cupru. Zgura se cojeste, se piseaza, se macina si se amesteca cu huma.

Albul se obtine din var amestecat cu piatra alba de munte, arsa si pisata.

Galbenul este obtinut din huma de Medgidia (motiv pentru care se gaseste mai rar), amestecata cu ruseala.

Cromatica vaselor de ceramica pastreaza traditii stravechi. Ceramica rosie din sud-vestul tarii este de provenienta romana, iar galbenul, verdele si albul din diferite centre indica traditii bizantine.

Multimea vaselor produse isi poate gasi o explicatie in obiceiul ca la nunta sau la inmormantare acestea sa fie sparte. Multe vase se spargeau si inaintea inceperii postului, pentru ca bucatele mancate sa nu

fie puse din greseala intr-un vas vechi si sa se “spurce” cu mancare “de dulce”. Oalele se adunau in fundul curtii si se spargeau cu ciomagul, fiind apoi inlocuite cu altele noi. Pana si “prepeleacul” (par cu cateva ramuri in varful carora erau agatate oalele cu gura in jos, ca sa se scurga dupa ce au fost spalate) era distrus, pentru a nu spurca noile vase.

Mestesugul olaritului folosea in primul rand in alimentatie, dar ceramica este folosita si in scop decorativ, in constructii sau pentru anumite ritualuri. Locuinta taraneasca cuprinde o varietate de vase de lut - oale, ulcioare, cani, strachini, chiupuri, blide, oale pentru tinut laptele, oale enorme in care se pregatea mancarea pentru sarbatorile religioase, vase pentru flori, statuete, fluiere, jucarii etc.

Vasele smaltuite, bogat ornamentate si frumos colorate se folosesc si in scopuri practice, dar si la decorarea interiorului.

Deosebite sunt obiectele lucrate cu ocazii speciale, cum ar fi marile ulcioarele de nunta intalnite in Oltenia. Acestea folosesc culori vii pe fondul negru al vasului.

Impletiturile vegetale - mestesug traditional

Mestesugul impletitului, in special din paie, ca si toate mestesugurile din fibre naturale de altfel este cunoscut inca din Antichitate.

O etapa de inflorire se intalneste in Basarabia intre sec. XIX-XX unde mesteri iscusiti se specializau in a acoperi casele cu paie de secara.

In ziua de azi mesterii care mai practica mestesugul impletitului confectioneaza diverse obiecte decorative, obiecte de uz casnic sau jucarii din paie de secara, ovaz, orz sau grau, acestea fiind materiale 100% naturale.

Desi numarul practicantilor este tot mai mic, cei care impletesc fac acest lucru atat pentru supravietuire ca modalitate de existenta cat si datorita actiunii pozitive a paielor prin proprietatile lor curative demonstrata si de specialisti sau chiar a practicarii propriu-zise a mestesugului.

Alun

In zona Buzaului, impletitul din nuiele de alun sau rachita este cunoscut din cele mai vechi timpuri. Daca cele mai groase nuiele erau folosite pentru cosuri de porumb sau garduri in jurul curtilor, din nuielele mai subtiri se faceau cosuri pentru caratul fructelor sau a strugurilor. De impletitul cosurilor se ocupa mai mult femeile deoarece se cere migala iar intreaga operatiune necesita parcurgerea mai multor etape.

Intr-o prima faza se procura materia prima care poate fi alunul sau molidul dupa caz. Dupa ce se fierb nuielele pentru o elasticitate si o rezistenta mai mare, se despica cu un obiect taios si se impletesc.

Panusa

Impletiturile din panusa sunt raspandite in Transilvania, cu o traditie adanc inradacinata in judetele Timis, Mures si Brasov.

Cunoscuta in judetul Mures de la jumatatea sec. XX panusa, adica foaia ce inveleste stiuletele de porumb, este folosita pentru diverse obiecte decorative sau de uz casnic cum ar fi: flori, linguri, genti si posete, perne pentru scaune etc.

Astfel de obiecte realizate au devenit repede cunoscute in Romania si in ultima vreme si in Europa Occidentala.

Procedeul de impletire a panusei se aseamana cu cel de impletire a papurei. Impletit propriu-zis este firul rezultat prin rasucirea foilor de porumb. Acestea se alipesc, apoi se introduce foaia urmatoare cu fata subtire inainte, dupa care se continua rasucirea. Rasucirea se face spre partea stanga, iar impletirea spre

dreapta. Produsul final poate fi ornamentat dupa cum doreste fiecare mester. Elementele decorative sunt lucrate separat si aplicate la final pe cosuri, posete sau genti.

Papura

Folosita la obiecte a caror uzura si umiditate este mare, papura a fost din cele mai vechi timpuri considerata un material solid si usor de gasit in apropierea asezarilor omenesti cum ar fi balti sau iazuri. Ea poate fi utilizata atat la confectionarea de obiecte de gospodarie cat si pentru realizarea de decoratiuni.

In prezent se utilizeaza 3 metode de impletire a obiectelor din papura.

Cea mai cunoscuta modalitate este impletitul dupa calapod. Prima data se face un model din lemn al obiectului care trebuie realizat. Procesul incepe de la baza calapodului folosind unul, doua sau chiar trei fire rasucite de papura sau fire separate, de o calitate mai buna. Se fac prin metoda calapodului tavite, palarii, cosuri sau cosulete si „tesaturi” pentru imbracarea buteliilor de sticla sau a damingenelor atat pentru protectie cat si pentru un aspect placut.

O alta metoda este impletitul papurei prin utilizarea razboiului vertical de tesut. Se confectioneaza in acest sens rogojinele la care urzeala poate fi din fire de papura rasucita, din canepa sau liber de tei. Batatura insa trebuie sa fie intotdeauna din fire de papura. Sacosele pentru piata specifice zonei basarabene asa numitele “cosolcii” se pot realiza prin aceasta metoda.

A treia metoda este confectionarea articolelor folosind o banda impletita din trei fire de papura. Se pot realiza stergatori, diverse suporturi de forma ovala, rotunda sau patrata. Banda obtinuta se coase utilizand tot fire de papura. Prin aceasta metoda pot fi confectionate chiar si obiecte de incaltaminte traditionala.

Pai

Impletitul in paie este un mestesug aparut in comunitatile de sasi ardeleni. Acestia isi doreau sa utilizeze la maximum ceea ce le permitea natura sa cultive. Mestesugul este realizat de femeile pricepute deoarece presupune indemanare, migala si un dezvoltat simt al esteticului.

Paiele, fragile pe de o parte dar si extrem de rigide, impletite respectand anumite reguli, sunt recoltate in lunile iulie – august cand cerealele ajung la maturitate si la nuanta de un alb – galbui. Pentru a obtine lungimea maxima ele se taie de la nivelul pamantului dupa care se expun la soare cel mult doua zile ca sa aiba o culoare uniforma. Paiul se taie de la noduri si i se scoate invelisul deoarece este folosit doar miezul. In final se obtin cam 7-8 categorii din paiele prelucrate, pentru fiecare gasindu-se diverse intrebuintari. Dupa ce au fost taiate si curatate se umezesc in vase cu apa pe toata lungimea lor. Astfel pregatite, paiele sunt utilizate la impletitul palariilor de lucru sau de sarbatoare.

Tesutul – mestesug traditional

Domeniul tesaturilor este alcatuit din cel mai mare numar de piese; dar si de cunostinte cerute celui ce practica acest mestesug. Fragmente de tesaturi au fost descoperite datand inca din epoca bronzului pe teritoriul tarii noastre, mai precis amprente ale acestora au fost gasite pe fundul unor vase din perioada respectiva.

Dar pentru a intelege mai bine misterele acestei vechi indeletniciri, trebuie sa stim cine erau cei ce teseau. Ei bine, acest mestesug a fost practicat de femei. Ele erau cele care cultivau, pe suprafete mici de pamant, inul si canepa. De la semanat si pana la recoltat, tarancile erau cele care ingrijeau aceste culturi.

O alta materie prima este lana, care odata tunsa de pe oi (treaba aflata in principal in sarcina barbatilor, dar la care puteau participa si femeile), era toarsa si apoi colorata, pana se ajungea la firul bun pentru lucrul in razboi. Torsul parului de capra (mai aspru decat cel de oaie) se facea cu o roata speciala, roata si tehnologie care se intalneau in Iran, Turcia, Azerbadjan, Bulgaria si numai in unele sate din sudul Romaniei, ceea ce ne indreptateste sa credem ca mestesugul a fost adus din sudul Dunarii.

Dupa ce materia prima a fost adunata, prelucrarea acesteia era tot sarcina femeilor: lana era pusa in furca si toarsa. In cea mai mare parte a tarii se toarce tinand furca intre genunchi, fixata in brau sau de un scaunel. Din caierul de lana sau de canepa se trage cu mana stanga firul care se rasuceste apoi cu mana dreapta si se invarte pe fus. Grosimea firului si gradul de rasucire este in functie de destinatie.

Firele erau folosite fie in coloritul lor natural, fie vopsite. Cunoscatoarele acestui mestesug erau majoritatea tarancilor din satele romanesti. Culesul plantelor nu insemna numai aprovizionarea cu leacuri naturale, ci si o importanta sursa de inspiratie cromatica. Alegerea si combinarea culorilor presupuneau nu numai pricepere, ci si simt artistic si temeinice cunostinte botanice. Tradiitiile trecutului ne amintesc de taranii care ieseau singuri sau mai multi laolalta, strabatand pajisti si paduri, pentru a culege plante; era si o zi hotarata pentru aceasta, ziua Sfantului Ion din luna iunie, dar nu numai. Buruienile erau stranse si pentru leacuri, recomandate de medicina traditionala, dar si pentru culori. Cantitatile de plante nu erau totdeauna suficiente pentru a vopsi toate firele, asa ca se strangea o noua recolta. Aceasta vopsire succesiva da de fiecare data alte tonuri firelor. Tesaturile astfel colorate capata un farmec aparte care, rezultat din nuanțele sterse ale vopselelor vegetale, caracterizeaza cele mai frumoase dintre scoartele noastre, ca si cele mai valoroase covoare orientale, de pilda.

Simion Florea Marian, cercetand culorile cunoscute de tarani si denumirile acestora, inregistreaza incredibilul numar de 230! Taranii stiau plantele de pe camp, cand trebuiau sa fie culese, si ce parte a plantei genera o anumita culoare. Femeile, cu priceperea lor, sarguincioase, in zilele de lucru, la vatra sau sub cerul liber, preparau din coaja de rachita si anin, din coji de zarzar, foi de ceapa, frunze de gutui, din flori de liliac si alte amestecaturi, cu zeama de varza si piatra acra, culori de o rara frumusetate.

Pentru colorarea tesaturilor se foloseau: menta, anin, urzica pentru culoarea neagra; coji de zarzar si nuc pentru maron; vine de salcie pentru visiniu inchis; coji de visin si de dud pentru vernil; radacina de paducel pentru albastru inchis; nalba pentru gri deschis; foi de ceapa pentru galben si crem; crin, pentru violet; sunatoare pentru culoarea nisipului. Prepararea firelor trebuia incheiata la anumite termene, respectate colectiv in sate. Asa ca femeile se adunau si lucrau in claca, fie muncind pentru ele, fie pentru cea in casa careia se adunaseră.

Tesaturile si portul popular romanesc



Grijile femeilor erau in principal hainele si tesaturile din interior. Primele care atrag atentia dintre tesaturi sunt hainele. Purta-te de oamnei in vazul tuturor, ele atrag atentia prin maiestrie si diversitate. Fiecare zona etnografica a avut un specific, piesele de port fiind marci de recunoastere a membrilor comunitatii, mijloace de apreciere a varstei si a starii sociale.

Portul taranesc avea ca cea mai raspandita piesa camasa. Lungimile ei variaza, uneori pana ceva mai jos de brau, alteori pana la glezne. Partea de sus a camasilor este bogat decorata, la femei aceasta decoratiune ajungand sa acopere masiv portiunea de peste umeri. Pe cap femeile purtau basma sau marama din fir de borangic. Acesta este unul dintre elementele legate de obiceiuri, intru-cat un important moment al nuntii este acoperirea capului miresei, semn ca a devenit femeie. De acum incolo ea nu mai poate intra in biserica decat cu capul acoperit. In timpul ceremoniei nuptiale, capetele naframei erau tinute de catre cei doi miri, semn al vesnicei legaturi ce se

formeaza intre ei. Barbatii purtau pe cap caciula cea mai mare parte a anului. Chiar dupa moarte, erau ingropati cu caciula pe cap, pentru a o purta si in lumea de dincolo.

Aceste doua elemente amintite pana acum, acoperamantul de cap, la femei, si camasa, atat la femei cat si la barbati, au o folosinta speciala: naframa era folosita la nunta, ca semn al transformarii tinerei fete in femeie casatorita, dar aceeaasi naframa era pusa in bradul de pe mormantul celui mort necasatorit. Camasile purtate in timpul nuntii de catre mire si mireasa sunt pastrate apoi toata viata, ele fiind si vestmantul lor de inmormantare. In picioare incaltamintea obisnuita era opinca, pusa peste obiele, invelitoare din benzi de tesatura din lana, ce apara piciorul.

Interiorul locuintelor taranesti era cu adevarat "imbracat". Tesaturile asezate in interior erau prezente atat in casele taranesti, cat si in cele boieresti, Cand se mutau dintr-un loc intr-altul, luau cu ei in principal interiorul, ce consta in chip esential din tesaturi.

Casa era imbracata cu peretare, ce erau tesute pe latimea razboiului de tesut si pe lungimea peretelui camerei; de obicei aceste peretare erau asezate pe partea de camera unde se afla si patul. Mai tarziu aceste obiecte de decor interior au inceput a fi prinse unul de altul, pe toata lungimea lor, si in timp nu au mai fost puse pe perete, ci direct pe jos, dand astfel nastere covoarelor. Decorul peretarelor se recunoaste prin alternarea dungilor paralele, perpendiculare pe lungimea piesei, si prin lipsa chenarului decorativ. Cand dimensiunile caselor taranesti cresc, aceste piese de decor incep a fi prinse unele de altele. Barnele caselor, in interior, sunt si ele acoperite cu frumoase tesaturi, culorile vii alternand cu cele mai sterse, dand astfel nastere unui decor de o rara frumusetate. In timp motivele geometrice dispar, ele fiind inlocuite cu cele florale.

Multe din tainele acestui mestesug s-au pierdut; multe traditii s-au schimbat. Toate cunostintele legate de tesaturi sunt pastrate de mesteri anonimi, de fiecare taranca ce trebuia sa stie sa toarca si sa teasa inainte de a avea o familie. Si ea nu invata din carti, ci de la femeile din sat. Multe poate au pierdut semnificatia tesaturilor, dar tarancile varstnice inca mai stiu, spre exemplu, ca anumite motive trebuie sa fie pe camasa unui ginere. Conceptia despre lume a oamenilor din trecut s-a schimbat, nu a stat pe loc. Inca din veacul trecut ea s-a destramat, incetul cu incetul.

Oua incondeiate

Motivele ornamentatiei oualelor incondeiate la romani

Motivele ornamentatiei oualelor incondeiate sunt numeroase, si fiecare motiv se prezinta in mai multe variante, care se diferentiaza in functie de localitate. Variaza chiar si in acelasi sat si variat iese acelasi motiv din mana aceleiasi persoane care incondeiaza.

Cele mai utilizate motive sunt:

- Regnul animal: albina, broasca, srapele, melul
- Motive vegetale: frunza bradului, garoafa, spicul graului;
- Unelte casnice si de camp: grebla, lopata, fierul plugului;
- Ornamente industriale, motive luate din industria casnica: clinul ce se formeaza la croirea camasilor si manecile;
- Diverse: desagii si braul popii, calea ratacita, crucea pastilor.

Crucea - semnul crestinatatiei - cu numele simplu "cruce" in jud. Muscel apare o cruce mica in punctual de incrucisare a doua bete si in cele patru compartimete cate o figura, care pe alte oua, se numeste "argeseanca" sau "goanga".

Crucea nafurei - crucea increstata pe painea din care se imparte nafura la slujba bisericeasca.

Crucea Pastelui - crucea cu care crestinii impodobesc pasca pe care crestinii o duc la biserica, in noaptea Invierii, numit in unele zone si "Ziua Pastelor"

Crucea romaneasca si crucea ruseasca sau crucea moldoveneasca - este reprezentata printr-o cruce cu alte cruciute la capete.

Steaua - este un motiv raspandit, intalnit mai ales in bucovina si in tot vechiul Regat. In Valcea si Rm. Sarat , acest motiv este intalnit si cu numele de “floarea stachinei” sau “steaua ciobanului”.

Manastirea - trebuie de asemenea sa fie considerata ca un simbol. Daca motivul din Muscel, o cruce impodobita, iti aminteste de un obiect ce se gaseste in fiecare biserică ce ar putea sa imagineze manastirea? tot un simbol al crestinatatii.

Daca lasam privirea sa zaboveasca asupra unui ou incondeiat, el ne transimite bucurie, uimire, smerenie, impacare, pentru ca in ornamentatia lui, de fapt, se opereaza cu simboluri.(soare, luna, cruce, etc.), cu modele din natura (plante, animale, obiecte casnice) si cu modele de tesaturi populare, cu tot repertoriul lor de semne sacre.

Mancare traditionala



Istoria bucatariei se confruntă cu istoria omenirii.

Punctul de plecare al bucătăriei îl putem localiza odata cu apariția focului. Descoperirea focului revoluționează hrana omului, acum alimentele suferă transformări: prin frigere, ele devin gustoase, aromate, pline de savoare. După foc, fermentația revoluționează obiceiurile alimentare, acțiunea fermentației nu se reduce numai la conservarea alimentelor, ea transformă textura și gustul acestora, prin fermentație, fructele și strugurii se transformă în băuturi alcoolice, bere, vinuri, prin fermentație laptele dă naștere la noi produse.

Dezvoltarea bucătăriei privită în ansamblul istoriei, parcurge cronologic mai multe perioade:

Începuturile artei culinare, până la aproximativ anul 1000 î.e.n alimentația de bază era carnea, în Egipt se făceau pâinișoare din grâu și erau cunoscute vinul și berea.

Perioada preclasic, până la căderea Romei, perioada lui Homer și Pericle. În Imperiul Roman, arta culinară era foarte apreciată. Bucătării prezentau bucatele cu aspectul lor inițial; peștele și vanatul trebuiau să păstreze forma din starea lor vie, principalul mijloc de preparare al hranei era frigerea.

Perioada barbarismului până în evul mediu târziu, acum dezvoltarea bucatariei inregistrează o stagnare. În perioada sec. al XIV-lea, bucataria cunoaște o dezvoltare mult mai mare. La curțile marilor seniori și regi se organizau adevărate orgii alimentare. Banchetele devin o adevărată manifestare a gloriei și a bogăției stăpânilor.

În perioada clasică, perioada cuprinsă între mijlocul secolului al XVII-lea și până la începutul secolului al XX-lea, bucataria începe să devină arta culinară. Parisul devine centrul artei culinare. Prepararea și prezentarea cât mai estetică a bucatelor au o importanță deosebită. Bucătării francezi devin renumiți nu numai la Paris dar și la curțile imperiale din Europa.

Bucataria romaneasca a fost influentata de-a lungul veacurilor de o serie de factori, cum ar fi : conditiile economice, conditiile geografice si de clima, gradul de civilizatie, stadiul de dezvoltare al agriculturii si nu in ultimul rand obiceiurile, gusturile si preferintele.

In a doua jumatate a secolului II-lea avem informatii scrise pe placi cerate despre felurile de mancare. La Rosia Montana a fost descoperita o placa cerata cu ocazia „ ospatului aurarilor” in care erau scrise preparatele oferite „ miel, purcel, paine alba, sare, otet, salata si doau feluri de vin”.

Opera lui Mihail Sadoveanu, monumentala monografie epica a poporului roman, inteles in permanentele lui spirituale, in evolutia sa istorica si in relatiile osmotice cu spatiul geografic, aduce nenumarate marturii despre evolutia bucatariei romanesti de-a lungul istoriei, atat la nivelul omului de rand, cat mai ales in casele boieresti, in hanuri si in curtile domnesti. In „Fratii Jderi” Sadoveanu descrie: „prepelita pe masa Domnului era in mare cinste. Prepelitele erau invelite in frunze de teiu si apoi in slanina afumata. Se frigeau in tigla la jaratec de fag. Un rob aducea colaci proaspeti si claponul in cratita lui”.

Citind scenele gastronomice descries de unii din marii nostri scriitori, ne putem da seama despre evolutia bucatariei romanesti de-a lungul anilor, de interesul pe care acestia l-au acordat artei prepararii mancarurilor.

De-a lungul veacurilor bucataria romaneasca, pe langa traditiile mostenite de la strabuni si-a imbogatit sortimentele de preparate cu retetele altor popoare. Primele semen de occidentalizare se vad in tara noastra in jurul anului 1700. Tarile Romane n-au fost niciodata in afara Europei... Influenta europeana se regeseste si in planul bucatariei. Imperiul austriac influenteaza Transilvania si Banatul, Rusia influenteaza Moldova, Franta, Italia si Grecia influenteaza Muntenia, Turcia influenteaza Dobrogea si cu rafinament traditia si arta culinarane-au mai ramas diferite feluri de mancare: ghiveciul, tustlamaua si baclavale de la turci, ciorbele si borsurile de la rusi, gulasul de la unguri, stiuca umpluta de la evrei, s.a. Aceste preparate au fost imbunatatite de bucataria romaneasca in functie de gusturi, obiceiuri si preferinte. De pilda sarmalele sunt mancare turceasca care la origine se prepara din tocatura de berbec cu orez si stafide invelite in foi de varza, foi de vita sau stevie. Bucataria romaneasca si indeosebi cea moldoveneasca a reusit sa transforme o mancare simpla intr-un adevarat “palat de gourmet” asa cum sublinia Al. O. Teodoreanu in “Adevarul Literar si Artistic” in iulie 1933.

Bucataria romaneasca incepe sa fie cunoscuta si peste hotare. Iordache Ionescu, patronul restaurantului din Covaci unde s-a nascut mititeii de astazi, si trimite bucatarul, pe “nea Radu” si pe lautarul Cristache Ciolac la expozitia de la Paris, in anul 1900. Mititeii, tustlamaua, sarmalele cu mamaliguta, ghiveciul maceiarsesc, varza cu carne, paceaua si gratarul lui “nea Radu” au dus fama bucatariei romanesti la Paris .

Bucataria romaneasca poate fi definita ca un tot unitar, dar daca analizam structura mancarurilor din punct de vedere sortimental, al modului de preparare, al condimentarii, al structurii si asocierii diferitelor materii prime, vom constata ca exista particularitatile zonale, regionale. Fiecare provincie istorica are un specific aparte care s-a mentinut, s-a completat si s-a imbogatit din punct de vedere sortimental si calitativ.

Bucataria din Moldova se caracterizeaza prin mancaruri fine, rafinate si gustoase. La prepararea mancarurilor se foloseste in special carnea de pasare si pestele, dar si carnea de porc, vaca, vanatul precum si legumele, laptele ouale si branzeturile. Ciorbele se acresc cu bors, se imbunatatesc cu smantana si oua. Mancarurile sunt mai dietetice, se realizeaza fara rantajuri prajite, cu ceapa inabusita si faina dizolvata in apa. Sosurile sunt albe dar si colorate cu pasta de bulion si boia de ardei.

Bucataria Moldoveneasca nu este foarte aglomerata in condimente, se foloseste mararul, patrunjelul, cimbrul, ardei iute, (chiparus) hasmatuchi, usturoi, leustean, s.a. Renumitele sarmale moldovenesti sunt fine si delicate, ele se obtin din carne tocata, sunt sarmale mici, cate 8-10 sarmale mici infasurate toate intr-o foaie de varza.

"Hanul trei sarmale" din Iasi, condus de maestrul in arta culinara Stefan Mgyesi, pastreaza traditia bucatariei moldovenesti, aici se mananca cele mai delicioase sarmale si multe alte mancaruri specifice zonei.

In Moldova se mananca mult dulciuri le de bucatarie realizate din alua turi cu diferite umpluturi din legume, fructe, branzeturi. Nu putem sa vorbim despre bucataria din Moldova, daca nu amintim de preparate cum ar fi: alivenci, racituri de pasare, piftie de porc, ciorba de potroace, borsul moldovenesc, saramura de

peste, sarmale. mamaliguta. narioale moldovenesti, tochitura moldoveneasca, cozonac moldovenesc, pasca moldov
inte cu dovleac. cu branza, cu mere, cu varza,. etc. .

este influentata in primul rand de fauna, de clima, dar si de bucataria orientala. La prepararea mancarurilor se foloseste mult pestele, vanatul si carnea de oaie dar si carnea de pasare, vaca si porc. Dobrogea este bogata in legume si fructe, lapte, branzeturi si oua. Mancarurile din Dobrogea redau cu prisosinta bogatia materiilor prime de care dispune aceasta zona.

Mancarurile din bucataria dobrogeana sunt usoare, gustoase, la pregatirea acestora se foloseste mult untdelemnul, untul si margarina. Ciorbele se acresc cu bors, zeama de varza dar si otet, sunt realizate din legume si mai ales peste. Se folosesc mult gustarile din legume proaspete sub forma de salata in combinatie cu oua, branza, smantana. Sosurile sunt colorate cu pasta de rosii, se obtin din legume inabusite cu faina dizolvata in apa si "stins" cu supa de oase. Preparatele de baza sunt insotite de garnituri din orez, legume dar si paste fainoase. Se foloseste mult laptele batut, iaurtul dar si branza telemea care se consuma ca atare dar si in pregatirea altor mancaruri.

De-a lungul istoriei, si mai ales dupa primul razboi mondial, odata cu dezvoltarea statiunilor de pe malul Marii Negre, bucataria din Dobrogea, sufera influența marilor bucatarii europene, mancarurile sunt fine, delicate, gustoase, se imbunatatesc sortimentul de mancaruri dar si calitatea acestora. Bucataria dobrogeana de pe litoralul Marii Negre poate rivaliza cu oricare alta bucatarie cu traditie.

In statiunile de pe litoralul Marii Negre exista astazi unitati care se evidentiaza in mancaruri traditionale si specifice Dobrogei cum ar fi: restaurantul "Rustic" si "Panoramic" din Neptun conduse de Mardare Gheorghe si Dan Parvulete si respectiv Fenin Alexandru, unde turistilor li se ofera preparate traditionale dobrogene, restaurantul "Histria" din Satul de Vacanta din Mamaia cu specific pescaresc, condus de Dorel Albu si Florentin Tophler si multe alte unitati de renume a turismului romanesc.

Dintre mancarurile specifice bucatariei dobrogene amintim: ciorbele pesca resti, ciorba de burta, marinatele din peste, saramura de crap, pestele la protap, crapul umplut, carnatii de oaie, mielul la protap, saslacul, chebabul, musacaua, chefirul, garniturile de orez, dar si baclavalele, sarailiile, dulciuri le cu stafide si rahat.

Bucataria din Muntenia se poate caracteriza prin diversitate, ingeniozitate, delicatete. Ea a suferit de-a lungul vremii influenta greceasca, orientala, finetea si rafinamentul bucatariei franceze si pana in zilele noastre influenta italieneasca. Bucataria din Muntenia, foloseste un sortiment variat de legume, carne, produse din carne, peste, lapte, paste fainoase, fructe.

Bucataria traditionala din Muntenia se poate caracteriza prin mancaruri gustoase. Ciorbele sunt realizate din carne de pasare si vaca dar si din legume, ele sunt acrite mai ales cu bors, se foloseste mult leusteanul care le da un gust aparte. Ciorbele, mai ales cele din legume, sunt imbunatate cu orez, dar si cu "zdrente" obtinute



din oua cu faina. Ciorba de burta si tustamata sunt foarte cautate. La prepararea mancarurilor se foloseste untdelemnul, untul dar si untura mai ales in timpul iernii. Sosurile sunt de regula colorate si se obtin din rosii vara si bulion in timpul iernii. Salatele sunt intr-un sortiment foarte diversificat, se obtin din legume proaspete sau fierte in combinatii cu fructe, oua, branzeturi, "legate" intre ele cu sosuri si mai ales cu maioneza care este un "liant" foarte apreciat.

Mancarurile sunt obtinute din carne si legume sau numai din legume proaspete sau conservate, mult apreciate: tocanite, musaca, ostropelul din carne de pasare, pestele gatit la cuptor sau fript cu diferite garnituri, sarmalele cu mamaliguta, stufat de miel.

Hanurile de altadata din Muntenia si marile restaurante, amintim numai Hanul lui Manuc si restaurantul Capsa, au fost renumite inca din secolul trecut printr-o bucatarie rafinata. Astazi, marile restaurante din Bucuresti si de pe Valea Prahovei sunt recunoscute in preparate specifice bucatariei romanesti, preparate care au fost imbunatatite si rafinate, adaptate la gustul turistilor straini.

Printre preparatele specifice bucatariei din Muntenia, amintim: ciorba de burta, ciorbele taranesti din carne de vaca si porc, sarmalele cu mamaliguta, renumitii mititei, tuslamaua, fripturile la gratar si pestele, garniturile din legume, cartofi, paste fainoase si dulciurile de bucatarie cum ar fi budincile din paste fainoase, placintele, papanasi, compoturile din fructe, dulciurile de cofetarie cu frisca si ciocolata.

Bucataria din Oltenia pastreaza si astazi obiceiul de a pregati mancarea in oale de pamant la "test", tehnologie care ofera un gust deosebit mancarurilor, ele poarta parfumul bucatariei noastre taranesti.

In bucataria olteneasca se folosesc legumele proaspete, pestele, carnea de pasare, vaca si porc, lactatele si branzeturile. Se pregatesc cum numai oltenii stiu s-o faca, gustoasele ciorbe de praz si de stevie, fiertura olteneasca, care este o ciorba de pasare si legume fierte in oala de pamant in spuza pe vatra. Sunt recunoscute sarmalele gatite in oale de pamant la "test".

Influenta vecinilor s-a resimtit si in bucataria din Oltenia: ghiveciul calugaresc, tocana calugareasca si altele. Cand vorbim de bucataria olteneasca, nu putem sa nu amintim preparatele specifice acestei zone: ciulama de pui cu mamaliguta, rosiile umplute cu carne sau numai cu orez, tochitura olteneasca, saramura de peste si renumitii carnaciori oltenesti.

Bucataria din Transilvania a suferit de-a lungul istoriei influenta bucatariei austro - ungare. In Ardeal se foloseste mult slanina afumata, bine pregatita, care se consuma in tot timpul anului, chiar si vara, fie ca e tare, sau este folosita la prepararea diferitelor mancaruri. Mancarurile obtinute in bucataria din Transilvania, sunt mancaruri grase, gustoase si piperate, se realizeaza pe baza de carne si in special carne de porc, se folosesc legumele,



zarzavaturile, laptele si branzeturile precum i ouale. Ciorbele se acresc cu otet sau zeama de varza si se imbunatatesc, "se dreg" cu galbenusuri de oua, smantana si faina, specific acestor ciorbe este tarhonul. La obtinerea mancarurilor se foloseste untura de porc si rantasul obtinut din ceapa inabusita si faina pufin rumenita. Sosurile sunt in general albe dar si colorate cu boia de ardei. Salatele, ca de altfel si sosurile se indulcesc cu zahar. Se mananca mult paprica cu galuste din faina si oua fierte in apa cu sare. Bucataria din Transilvania este renumita prin preparate ca: balmus,, bulz. supa de chimen, supa de varza alba cu smantana, ciorba ardeleneasca de porc sau vaca, ciorba de carne cu tarhon, varza "a la Cluj", ciuperci umplute, gulas, papricas, afumaturi, tocaturi cu afumatura, langosi, budinca s.a..

In bucataria din Transilvania, vom gasi pe langa mancarurile specifice zonei si mancaruri de pe tot cuprinsul tarii, aceste mancaruri au fost adaptate la preferintele si obiceiurile locuitorilor din aceasta parte a tarii.

Bucataria banateana este puternic influentata ca si bucataria din Transilvania de bucataria austro-ungara, dar si de bucataria greceasca, italieneasca si franceza. Mancarurile pregatite in Banat sunt realizate din carne de porc in special, cu legume prajite si inabusite in untura sau ulei, cu sosuri din faina, condimentate cu piper, cimbru, boia de ardei, chimen.

Bucataria din Banat se caracterizeaza prin mancaruri gustoase, grase, hranitoare. Ciorbele se acresc cu lamaie, se imbunatatesc cu smantana si se condimenteaza cu tarhon. Supele se pregatesc cu taitei de casa dar si cu rantas. Taiteii de casa se folosesc mult atat la prepararea gustarilor, a mancarurilor dar si la obtinerea dulciurilor. Din taitei de casa se obtin renumitele preparate "iofca" cu varza, cu branza, cu nuca, cu lapte, cu mac, cu branza de vaci, mai exista si gulasul care se prepara in mai toate bucatariile banatene.

Mancarurile se caracterizeaza prin sosuri cu rantas obtinut din faina incinsa care "se stinge" cu supa de oase sau supa de zarzavat si imbunatatite cu smantana. Rantajul se foloseste chiar si la sarmale. Se mananca mult papricasul cu galuste obtinute din faina si oua fierte in apa cu sare.

Sarmalele banatene se pregatesc din carne tocata cu satarul, ele sunt mari, nu au finetea celor din Moldova dar sunt gustoase.

Exista in Banat un preparat numit "Varga Beles" care este o budinca din taitei de casa cu branza de vaci si stafide, invelita in foaie de placinta si coapta in cuptor. Exista renumitele pogacele obtinute din aluat cu jumari, care se servesc la tuica.

La prepararea mancarurilor se foloseste mult carnea de porc, vaca, pasare si mai putin pestele. Printre mancarurile traditionale din aceasta **zona** amintim: zacusca, ciorba de vital, sarmale batranesti, ceapa umpluta, mancare banateana cu carne de porc, budinci. aceste mancaruri scot in evidenta caracteristicile bucatariei banatului. Aceleasi preparate le putem gasi si in alte zone dar fiecare zona are ceva specific atat din punct de vedere al dozarii materiilor prime, al condimentarii dar si al tehnologiei folosite. Toate acestea conduc la obtinerea acelui preparat specific zonei.

Caracteristicile bucatariei romanesti contemporane.

Bucataria romaneasca, a reusit de-a lungul vremii, sa-si pastreze traditia, bucatarii au stiut sa transmita urmasilor gustul mancarurilor noastre traditionale, acestia au imbunatatit si rafinat mancarurile dar au pastrat nealterata arta culinara romaneasca.

In lucrarea de fata, sunt prezentate retetele de mancaruri, asa cum se folosesc ele in bucataria diferitelor zone din tara. Daca analizam totusi, modul de obtinere al unor preparate in marile restaurante sau chiar in unele bucatarii particulare, vom observa ca astazi, la prepararea mancarurilor, se foloseste tot mai putin untura chiar in timpul iernii, aceasta este inlocuita cu untdelemn, unt sau margarina. Se foloseste tot mai putin rantasul sau ceapa prajita. Acestea sunt inlocuite cu ceapa inabusita si faina dizolvata in apa. Se folosesc tot mai putin oasele, pentru a imbunatati gustul mancarurilor, ele sunt inlocuite de supe concentrate. Aceste modificari in bucataria romaneasca au aparut din nevoia de a obtine mancaruri dietetice. Un alt factor care a determinat modificari in modul de pregatire al mancarurilor, mai ales in bucatariile particulare este "lipsa de timp" a gospodinilor, precum si aparitia unor preparate si semipreparate obtinute industrial, care pe de o parte usureaza munca in bucatarie, iar pe de alta parte, elibereaza femeia de acea ta munca si li ofera timp pentru realizarea ei pe plan social.



Mancarurile specifice si traditionale romanesti, cunoscute si apreciate atat in tara, cat si in strainatate, sunt realizate astazi de marile restaurante, dar si de gospodariile taranesti care participa la turismul rural, ele aduc peste veacuri traditia milenara a poporului nostru. Bucataria romaneasca in ansamblu, este cunoscuta prin mancaruri cum ar fi: piftia, ciorba de potroace, ciorba de burta, saramura de peste cu mamaliga, sarmalele cu mamaliga, tocana, ardeii si rosiile umplute cu carne sau orez, carnati proaspeti si afumati, mititeii, tochitura, fripturile la gratar si bine condimentate cu garnituri de legume, puiul la frigare cu mujdei de usturoi si mamaliguta, muraturile asortate din diferite legume si fructe si dulciuri ca: placinte, cozo naci, papanasi, coltunasi, sarailii, baclavale, clatite, budinci, si altele.

In anii de dupa 1989, in tara noastra, s-au intors romanii plecati din tara cu ani in urma. Multi dintre ei, au dus dorul meleagurilor natale, dar mai ales al bucatariei noastre romanesti, acum ei prefera sa manance mincarurile traditionale realizate din legume si carne proaspata, din oua, branzeturi, cascaval, peste si pregatite "ca la mama acasa".

Bucataria romaneasca este cunoscuta astazi in lume, atat prin turisti, persoanele si personalitatile care ne viziteaza tara, dar si prin bucatarii romani care au participat la diferite expozitii si concursuri internationale inca din anii 1900 la Paris, Frankfurt pe Mein, Leipzig, Praga, Berlin, Bonn, Roma, Moskova, Sofia, Budapesta, Varsovia s.a., obtinand distinctii ca "marele premiu" si "medalia de aur" la Frankfurt pe Mein, Leipzig si Praga.

Romania ofera deci, multe bogatii si frumusefi naturale, locuitori cordiali si ospitalieri, dar si o bucatarie traditionala cu mancaruri gustoase si rafinate.

Obiceiuri traditionale la romani

Incepem acest capitol cu obiceiurile si datinile la romani, la Marea Sarbatoare a Ortodoxiei, **Nasterea Domnului**. Aceasta mare sarbatoare a crestinatatiei este cinstita de neamul romanesc inca din cele mai vechi timpuri. Inaintea acestei sarbatori exista postul Craciunului care dureaza intre 21 noiembrie si 24 decembrie. Acest post a fost randuit de Biserica pentru a pregati pe credinciosi spre cuviincioasa intampinare si sarbatorire a marelui praznic al Nasterii in trup a Mantuitorului.

Craciunul este intampinat de poporul roman cu datini si obiceiuri care au devenit traditie, atat de dragi noua, cei care ne-am nascut pe acest pamant. Fiecare dintre noi, indiferent unde traieste astazi, isi aminteste cu placere de diminetile ajunului petrecute in satul natal sau in casa bunicilor, cu casele cufundate in vesnicia lor tacuta.

Exista la romani datina ca in ajunul Craciunului, copiii sa colinde pe la casele gospodariilor urandu-le "buna dimineata" si sa li se ofere colindeti sau bolindeti, acei mici colaci din faina de grau care, la sate, se framanta si se coc in acea noapte.

"Buna dimineata la mos Ajun ne dati ori nu ne dati".

In noaptea de Mos Ajun, romanul si in special taranul roman ofera cu multa dragoste si bucurie cetelor de copii, covrigi, nuci, mere. Sirul colindelor inceput in Ajunul Craciunului, continua cu colinda feciorilor, mai ales la casele unde-s fete de maritat. Acum nu mai sunt suficienti covrigii, batranii, pentru ca ei sunt stapanii caselor, vor oferi rachiu, vin, "colaci de grau curat", expresie care arata respectul dintotdeauna al romanilor pentru pamantul muncit. In Ardeal se cere dupa colinde:

"Sa ne dai cinste frumoasa, un colac de grau curat,

C-o pecie de porc gras, scoate gazda sa ne dati".

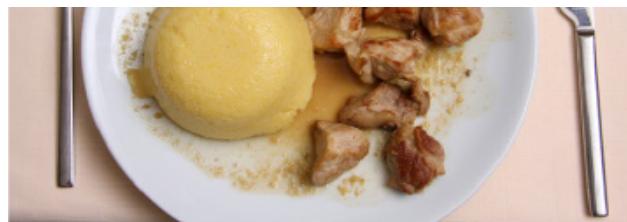
Frumusetea datinilor strabune este intregita si de taiatul porcului, care la romani, a devenit chiar un ritual, aproape ca nu exista casa in satele din tara noastra la care in ziua "de Ignat" sa nu se taie porcul.

Cu o zi inainte de taiere, porcul nu se mai hraneste, ci i se da de baut numai apa putina sarata, astfel incat sa aiba stomacul si intestinele golite pentru a fi mai usor de curatat. In momentul cand se injunghie porcul, sangele se lasa sa curga intr-un vas, se pune un pumn de sare si se amesteca bine cca. 20 minute pentru ca acest sange, sa nu se inchege. In unele bucatarii acest sange se foloseste la prepararea unor produse cum ar fi toba, caltabosj, sangerete, etc.

Dupa ce porcul a fost injunghiat si a murit, se parleste de reguia la foc de paie. Dupa ce a fost bine parlit porcul se curata de cenusa si scrum. Se aseaza pe un suport din lemn curat, "un pod", se opareste cu apa fierbinte si i se scot unghiile. Dupa spalare, porcul se acopera cu o panza de sac umeda si se lasa cca. 20 minute sa se

"inmoaie" soriciul, timp in care cei care participa la taierea porcului alunga frigul cu o tuica fiarta. Dupa care, porcul se rade bine cu cutitul pe toata suprafata, astfel incat, sa se curete toata murdaria, iar soriciul sa devina galben frumos, apoi porcul se transeaza. Mai intai se desprinde slanina, cu exceptia slaninii aflate pe spata si pulpa, se desprind capul, picioarele din fata si cele din spate. Dupa transare, carnea, slanina si osanza se pun separat pe scanduri curate si se lasa cca. 2 ore sa se raceasca. Ficatul, plamanii si inima se pun intr-un vas, iar intestinalele se pun in alt vas.

In timpul celor doua ore cand carnea este lasata "sa se raceasca", se curata matele, stomacul si basica, se desfac matele subtiri si apoi matul gros, operatiunea se face cu multa grija, astfel incat aceste mate, sa nu se rupa sau sa se incurce. Dupa ce matele au fost desfacute, se curata de untura si se taie in bucati de cca. 1 metru. Dupa ce au fost taiate matele se golesc de murdarie si se spala bine cu apa, de 2 ori, astfel incat sa se curete in totalitate. Cand toate matele, stomacul si basica au fost golite de murdarie si spalate, se intorc pe partea cealalta cu ajutorul unui betisor. Pentru intoarcerea stomacului si a basicii este nevoie sa se faca o taietura de cca. 6-8 cm pe una din parti. Dupa ce toate intestinalele au fost intoarse, acestea se curata de partea mucoasa cu ajutorul unui cutit, astfel incat sa ramana curate, subtiri si transparente. Dupa spalare si curatare, acestea se pastreaza intr-un vas cu apa sarata. Matul gros, stomacul si basica se presara cu sare grunjoasa, apoi cu sare marunta si boabe de porumb si se lasa in apa cu sare. Dupa aceasta curatare organele pot fi folosite la prepararea carnatilor, a tobei sau a caltabojului.



Carnea afumata se obtine din coltlete, costite, muschiuleti, pulpa si spata. Toate aceste parti anatomice se curata de slanina, cu exceptia pulpei si a spatei la care se lasa atat slanina, cat si soriciul. Se aseaza bucatile de carne intr-un vas si se presara bine cu sare grunjoasa si silitra pentru a-si pastra culoarea roz. Carnea se tine la sare 4 zile avand grija sa se intoarca astfel incat, sa patrunda cat mai bine sarea si condimentele in interiorul carni. In timpul cat aceste bucati de carne stau la sare, ele isi lasa o zeama si cu aceasta zeama se stropesc toate bucatile de carne. Daca porcul a fost prea gras si nu se obtine aceasta zeama, atunci se adauga putina apa sarata. Dupa 4 zile se scot bucatile de carne si slanina si se pun la uscat afara la ger si vant, iar spata si pulpa se mai pastreaza pana la 2 zile. Dupa 1-2 zile de pastrat la ger, cand bucatile de carne si sunca s-au mai zvantat se freaca bine cu usturoi pisat si se mai lasa la vant 1-2 zile. Apoi se pun la fum. Afumarea se face incet, in timp, iar bucatile de carne si sunca vor fi asezate astfel incat intre ele sa circule aerul. Carnea se lasa la fum 4 zile sau chiar mai mult In functie de marime, astfel incat sa le patrunda bine fumul.

Carnatii se pregatesc din carne moale dar nu prea grasa de la spata sau pulpa, dar se folosesc si toate bucatile de carne care "au cazut" la fasonare. Carnea se toaca prin masina, se pune intr-un vas, se adauga sare, piper si zeama de usturoi. Trebuie sa retinem ca usturoiul se piseaza, se lasa in apa calda cca. 20 minute si se strecoara. La carnati se pune aceasta zeama de usturoi si nu usturoiul. Se amesteca carnea cu aceste condimente pana la omogenizare, avand grija sa adaugam cite putina apa rece. De retinut, ca nu este indicat sa se adauge prea multa apa, deoarece la frigere carnatii vor crapa. Dupa omogenizare, se umplu "matele" cu carne folosind masina de tocat si palnia de umplut carnati. Dupa umplere, carnatii se inteapa cu un ac din loc in loc pentru a elimina aerul existent intre mat si carne, altfel carnatii plesnesc. Pentru a evita iesirea carni din mate, carnatii se pot lega cu o sforicica la capete sau se ating capetele cu un cleste inrosit in foe, ceea ce va face ca matul sa se stranga imediat. Intestinalele nefolosite se pot pastra timp indelungat, acestea se umplu cu aer s.i se lasa la uscat. Dupa umplere, carnatii se pun afara la ger, la uscat 2 zile, dupa care se pot afuma 4 zile. Se pot servi fripti imediat dupa ce i-am pregatit sau afumafi, caz in care se pot servi si in stare cruda.



Caltabosul cu sange, acest preparat se obtine din carnea grasa de la gusa porcului. Aceasta carne se taie in bucati si se pun la fiert in apa clocotita. Dupa fierbere, se scoate carnea, se lasa sa se scurga si se taie

În bucăți mici, apoi se pun în cratiță cu sangele porcului care a fost "batut cu sare" să nu se coaguleze. Se adaugă cimbru, piper și orez fiert pe jumătate. Se amestecă și se obține o compoziție omogenă cu care se umple matul gros. Se leagă la capete cu sfornică și se pune din nou la fiert în zeama în care a fost carnea. De reținut, ca acest caltabos, trebuie să fiarbă la foc foarte mic, pentru a evita plesnirea matului, altfel umplutura se risipește în vas. În timpul fierberii, se întepă caltabosul din loc în loc, cu un ac pentru a se elibera aburul format. După fierbere, caltabosii se scot cu grijă din oală în care au fiert și se pun într-un vas cu apă rece, unde se țin cca. 20 minute, pentru a se curăța de grăsimi. Apoi se așază pe o planșetă din lemn și se lasă să se scurgă. Caltabosul se poate servi rece sau poate fi bagat în cuptor într-o tavă în care a fost pusă o lingură de untură, se ține la foc mic cca. 20 minute până se rumenesc. Se servesc calzi cu varză acra tăiată mărunt sau cu varză caldă.

Caltabos din ficat, acest preparat se obține din ficat, plămâni, inimă, splină și puțină grăsime, care se pun la fiert în apă clocotită. Când aceste organe sunt aproape fierte se adaugă 4-6 cepe mari tăiate mărunt și se continuă fierberea. După fierbere se scot din apă, se lasă să se răcească, se taie în bucăți mici și se toacă. Aceasta tocătură se amestecă cu sare, piper măcinat și maghiran, se omogenizează cu puțină zeama în care au fiert organele. Se formează o pastă cu care se umple matul gros, se leagă la capete cu o sfornică și se pune din nou la fiert într-un vas cu apă clocotită. Se lasă să fiarbă cca. 60 minute la foc mic, având grijă să-l întepăm cu un ac în timpul fierberii, pentru a elimina aburul format. După fierbere, caltabosul se scoate din oală și se pune într-un vas cu apă rece unde se ține cca. 20 minute. Apoi se scoate și se pune să se scurgă. Se poate servi rece sau cald, caz în care se pune caltabosul într-o tavă cu untură și se bagă în cuptor unde se ține până se rumenesc. Se servește cu varză acra sau caldă.



Toba cu sange, se obține din carne de la gusa, limba, rinichi, sange, sare, piper și cimbru. Se pun la fiert în apă clocotită. După fierbere, carnea se taie cubulețe mici, limba și rinichii se lasă întregi, iar soriciul se taie în fasii de cca. 8 cm lungime și 2 cm lățime. Carnea se amestecă cu sarea, piperul și cimbrul, limba se curăță de piele, iar soriciul îl facem rulo-uri mici. După pregătirea acestei umpluturi, se ia stomacul porcului, se toarnă în el sangele, se introduce carnea și punem la mijloc limba întreaga, rulo-urile de sorici le plasăm în diferite părți ale stomacului, iar rinichii li așezăm de o parte și de alta a limbii astfel încât să se umple întreg stomacul. După umplere, se coase burta cu un ac cu ata groasă și se pune toba la fiert cca. 2 ore la foc mic. În timpul fierberii, toba se întepă din loc în loc pentru a elimina aburul care se formează. După fierbere, se scoate toba din oală, se lasă să se răcească puțin și caldută fiind, se pune între două planșete din lemn peste care se pune o greutate să o preseze. Toba se servește rece tăiată în felii subțiri. Se mai poate afuma.

Untura, se obține din slanina porcului, care se spală, se taie în cuburi cu latura de cca. 2 cm și dacă are sange se pune într-un vas cu apă rece. Apoi se pune la fiert într-un vas destul de mare, având grijă să se amestece continuu. Când jumările s-au rumenit se ia vasul de pe foc, se lasă să se răcească puțin untura, apoi se strecoară și se pune în borcane de sticlă, legate cu carpa. Se pastrează la loc răcoros sau în frigider. Jumările se scurg bine de untură, și se presară cu sare și se pastrează la rece. Se servesc ca atare sau se folosesc la varză, pogaci, etc.

Sunca afumată, se pregătește din bucăți de slanină de pe burta porcului. Se sarează și se condimentează. Se ține la sare 6-8 zile, se întoarce la 2 zile și se stropește cu saramură care se formează. După ce a stat la saramură, suncile se scot și se pun la ger să se zvante, după care se freacă bine cu zeama de usturoi și se mai lasă la zvântat și apoi se afumă.

Sunca fiarta in apa, se prepara astfel: dupa ce sunca a fost afumata, se spala cu apa calduta si se pune la fiert impreuna cu foi de dafin, ceapa intreaga si boabe de piper. Se lasa sa fiarba 4 ore la foc mic. Dupa fierbere, sunca se scoate din apa, se lasa sa se scurga si se presara cu sare.

Sunca fiarta in apa cu vin, se pregateste astfel: sunca afumata se curata de fum cu cutitul, se spala cu apa calduta si se pune la fiert in apa si vin in cantitati egale, la care se adauga foi de dafin si boabe de piper.

Sunca fiarta in zeama de varza, se prepara astfel: sunca afumata se curata de fum cu cutitul, se spala cu apa calda si se pune la fiert in zeama de varza, se fierbe cca. 4 ore la foc mic.

Ritualul taierii porcului se incheie cu "pomana porcului", care este o masa unde se serveste carne prajita cu usturoi si mamaliguta, udata cu vin fiert.

Retete traditionale

Racitura

Ingrediente:

Un rasol de vaca, doua tacimuri de pasare, doua picioare de porc, zarzavat pentru supa, sare, piper boabe, un gogosar murat, usturoi



Mod de preparare:

Picioarele de porc se pirllesc pe foc viu, se rad cu lama cutitului, se freaca bine cu malai si se spala in mai multe ape. Rasolul de vaca, picioarele de porc si tacimurile de pasare se pun intrun vas mare cu 10 l de apa.

Se fierb la foc potrivit in vasul descoperit. La mijlocul timpului de fierbere se adauga zarzavatul de supa, curatat si spalat, taiat felii mari si o lingura de sare. Cind carnea se desprinde de pe os, se scoate zarzavatul si se lasa deoparte. Carnea se curata de pe oase, se imparte in mod egal si se pune in farfurii. Fiecare farfurie se garniseste cu felii de morcov fiert si de gogosar murat, apoi se acopera cu zeama in care a fiert carnea, amestecata cu mujdei de usturoi strecurat. Farfuriile se umplu cu zeama si se lasa la rece pentru ca gelatina sa se prinda.

Se incearca puterea de coagulare inainte de adauga zeama de carne, luand o lingura de zeama si lasand-o la frigider. Daca zeama se coaguleaza repede, nu mai are nevoie de nici un adaos.

În caz contrar se fierb câteva foi de gelatină alimentară, se lasă să se răcească și se adaugă în zeama de carne.

Răcitura stă la rece de pe o zi pe alta.

Alivenci moldovenesti

Ingrediente:

1 l lapte, 300 g malai grisat, 1/2 kg branza de vaci, 1/4 l smântână, 100 g unt, 50 g făină, 4-5 ouă, o linguriță cu varf sare.

Mod de preparare:

Într-un lighen sau ceaun de 3 l se pun laptele, untul, sarea și se fierbe (fără a afuma laptele). La primul clocot se adaugă malaiul, amestecând ca să nu se formeze cocoloase. Se îngroașă în cca. 5 min. după care se ia de pe foc. Când e aproape rece se adaugă branza mărunțită, smântâna, galbenurile, făina și se amestecă. Se amestecă apoi cu alburile bătute spumă. Compoziția se pune într-o tavă (unsă cu margarină și tapetată cu făină) și se dă la cuptor 40-50 min. Se taie în pătrate și se servesc calde, cu smântână.



Bors moldovenesc cu gaina si cu taitei

Ingrediente:

Pentru 6 porții: o găină nu prea tânără, 300 g taitei de casă, 1-2 cepe, 1/2 telină, 1-2 rădăcini de pătrunjel, 1 morcov, câteva boabe piper, sare, marar, leustean și pătrunjel tăiat mărunt și 1 l de bors acru.

Mod de preparare:

Găina curățată, spălată, se taie bucăți, se fierbe cu apă atât cât este nevoie. După ce a fiert, se adună spuma, se adaugă puțină sare. Dacă mai apare spuma din nou, se adună, apoi se șterg marginile oalei și se lasă să fiară încet pe foc domol. După ce pasarea a fiert 50-60 minute, se adaugă legumele întregi crestate la capete în patru părți și se lasă să fiarbă încet împreună până va fi gata. În acest interval, se prepară taiteii de casă cu ou și cu făină cât cuprinde.

După ce găina a fiert, se scoate împreună cu legumele, se pune pe platou, iar în supă strecurată se pun la fiert taiteii. Când taiteii sunt fierti, se potrivește supă la gust de sare și se acrește cu borsul fiert separat și curățat de spumă. La servire, bucatile de pasare se pun într-un castron, peste ele se toarnă borsul și taiteii și se presară cu verdeata.

Papanasi fierti muntenești

Timp de preparare: 40 min

Ingrediente:

2 oua, 3 linguri gris, 2 linguri unt, pesmet destul, 1 lingurita faina, sare, 300 gr. brinza de vaci (scursa bine de zer)



Mod de preparare:

Se pune apa sarata la fiert. Se amesteca bine brinza de vaci, faina, ouale, grisul si sarea. Se fac galuste turtite, se gauresc cu degetul, se pun in apa clocotind usor. Se prajeste pesmetul. Cand papanasii se ridica la suprafata se mai lasa sa fiarba molcom (altfel se sfarima) inca un sfert de ora. Se scurg, se ung cu unt, se tavalesc in pesmet. Se servesc cu zahar si smintina.

Scutecele Domnului

Timp de preparare: 1 h15 min

Ingrediente:

500 gr. faina, 3 linguri ulei, putina sare, o ceasca de apa calduta, sirop pentru foi, nuci tocate

Mod de preparare:

Se face un aluat din faina, ulei, sare, apa. Se framinta bine, apoi se bate de masa pina prezinta goluri in sectiune. Se lasa 15 minute acoperit cu un servet. Se intind foi subtiri. Se lasa sa se zvinte, apoi se taie in forme rotunde de marimea unei farfurii. Se coace fiecare foaie pe o tava, direct pe foc, pe o parte si pe alta. Se prepara un sirop usor legat si aromatizat cu apa de flori.

Se asaza una peste alta foile stropite bine cu sirop si presarate cu nuci. Se taie in felii. Acest preparat este o datina a sarbatorilor de iarna. Gospodinele moldovence pregatesc din timp teancuri de foi coapte, iar cu o zi, doua, inainte de sarbatori, definitiveaza prepararea, asa cum s-a aratat in reteta.



Cozonac

Ingrediente:

1kg faina, 7 galbenusuri, 4 albusuri, 300 g zahar, 250 g unt, 2 linguri de ulei, lapte cit se cere(circa 1/2 l), 1 lingura de rom, vanilie, 50 g drojdie, 1 lingurita rasa de sare.

Mod de preparare:

Se moaie drojdia cu putin lapte cald (sa nu fie fierbinte, deoarece se opareste drojdia si nu mai creste aluatul) si o lingurita de zahar.

Separat se oparesc 3 linguri de faina cu putin lapte clocotit, amestecind bine ca sa nu se faca cocoloase. Cind s-a racorit destul, cit sufera mina, se amesteca cu drojdia si apoi se bate bine, pina se fac basici mari.

Se presara putina faina, se acopera cu un servet si se pune la un loc cald sa creasca. In acest timp se freaca galbenusurile, intii cu sare, ca sa se inchida la culoare, apoi, cu zaharul pisat sau daca este tos, trecut printr-o sita fina si turnat cite putin peste galbenusuri. Se freaca bine pina ce se fac ca o crema spumoasa. Cind plamadeala este destul de crescuta se toarna peste restul de faina, cernuta intr-o covata si tinuta la cald; se amesteca, adaugind galbenusurile, putin lapte cald si albusurile batute spuma.

Se framinta cel putin o jumatate de ora, aducind aluatul de pe margini spre mijloc. Se pune uleiul, romul, vanilia, putin cite putin unt topit, cald, iar daca aluatul este prea tare, se mai adauga putin lapte cald.

Se aduna aluatul in covata, se acopera cu o fata de masa, se aseaza la cald, departe de apa sau de fereastra si se lasa sa creasca circa 2-3 ore. Cind a crescut destul, se unge mina cu unt, se iau bucati din el, se impleteste pe masa de aluat, presarata cu faina si se pun in forme unse cu unt. Aluatul nu trebuie sa ajunga la jumatatea forme. Se mai lasa sa creasca, tot la cald, se unge cu ou, se presara cu zahar grunzos si cu nuci sau stafide

Se pune la cuptor la foc potrivit si se tin cam o ora. Cind sint gata se scot din forme si se lasa sa se raceasca, nu inasa la loc rece si nici in curent.

La framintat, se pot adauga si stafide, dupa ce au fost alese si sterse intr-un servet.



Tort cu smintina ca la Bucovina

Ingrediente:

Foi. 3 pahare faina, 200 g. unt, 100 g. zahar (se poate folosi zaharina), 50 g. nuci rasnite, 1 ou intreg (albus si galbenus), ceva zahar vanilat.

Mod de preparare:

Din asta se fac 4 foi si se coc pe rand. Ultima foaie (dupa ce e coapta) e lasata in forma. Umplutura: 300 g. smantana proaspata, 300 g. nuci rasnite, 1 pahar zahar, si vanilie. Se amesteca, se imparte in 3, se umple in forma (bineinteles cand foile s-au racit) si se lasa la racoare pana in ziua urmatoare, ca sa se

intareasca si sa se poata scoate pe o tava de tort. (Alta versiune se numeste tort de miere, in care caz se foloseste miere in loc de zahar).

Nota bene: gustul cel mai bun il capata abea dupa vreo 5 zile. Pentru cine are vointa. Aici se intampla una dintre minunile chimiei culinare: crema de smantana si nuci se transforma in ceva nou, cu un gust cu totul diferit si mult mai fin decat nucile sau smantana ne-ar face sa banuim. Dar trebuie lasata cateva zile.

