

MÂNCĂRURI DE CRĂCIUN ȘI ANUL NOU – PRACTICI RITUALE ȘI VALENȚE SIMBOLICE

Christmas and New Year Dishes – Ritual Practices and Symbolic Meanings

The work highlights several significant aspects of traditional Romanian culture, ritual practices and foods during winter holidays, based on responses to questionnaires conducted by Ion Mușlea during the interwar period, found in the Folklore Archive of the Romanian Academy and rigorously transcribed by researcher Cosmina Timoce Mocanu, from the Romanian Academy Institute – Cluj-Napoca Branch.

We focus on those practices that relate to the culinary aspect of winter celebrations, as they largely reflect an ancient aspect of Romanian identity and culture, namely: the preparation of *colaci* – a traditional round shaped braided bagel type of bread (an aliment with strong ritual and symbolic connotations) and the arrangement and order of consumption of dishes on Christmas Eve.

Key-words: *ritual, culinary dimension, winter holidays, symbolic, questionnaire, traditional world, Ion Mușlea*

Modalitatea în care ființa umană își pregătește cele necesare alimentației cotidiene sau sărbătorești, ceremoniale, reprezintă un fapt de cultură, aflat în corelație cu aspecte sociale, economice specifice fiecărei zone geografice și fiecărei epoci din evoluția umanității. Așa cum opinează Ofelia Văduva, modul omului de a se hrăni este un „domeniu generos, incluzând practici și tehnici, simboluri și obiceiuri care, printr-o abordare adecvată, devin mărci culturale distincte”².

În societatea tradițională din spațiul românesc, țăranul care respecta normele morale și obiceiurile practicate de-a lungul veacurilor, „a transmis în timp un sistem alimentar adaptat resurselor locale, în care moștenirea experienței generațiilor anterioare (tehnici și metode de prelucrare, gusturi, comportamente) este mereu prezentă”³. Acest aspect se dovedește relevant, în mod deosebit, în cazul obiceiurilor care marchează momentele semnificative ale existenței noastre (naștere, nuntă, înmormântare) și al obiceiurilor pe care țăranii noștri le practica la marile sărbători religioase, între care Crăciunul și Anul Nou ocupă un loc deosebit.

Un aspect vizând alimentația țăranilor români, care se cuvine menționat, se referă la dubla valență a acesteia: biologică și spirituală, căci, spune o vorbă, românul mănca „nu doar cu trupul, ci și cu sufletul”. Prin ceea ce făcea, prin practicarea ritualurilor – legate de sfera alimentară –, oamenii din societatea tradițională încercau să se conecteze la sacralitate, să se afle în intimă coalescență cu divinitatea. Aceasta se întâmpla mai ales în contextul obiceiurilor populare, între care cele legate de sărbătorile de iarnă ocupă un loc deosebit prin valența lor simbolică și încărcătura

¹ Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava.

² Ofelia Văduva, *Pași spre sacru: din etnologia alimentației românești*, București, Editura Etnologică, 2011, p. 5.

³ *Ibidem*, p. 7.

magică. Originea lor trebuie căutată în vremuri îndepărtate, în precreștinism, când, se știe, la solstițiul de iarnă, se sărbătorea nașterea unor zeități precum Mithra (*Sol Invictus* la persani, care a pătruns și la popoare antice europene), Dionysos și Osiris, Saturn (la romani, care îl celebrau în cadrul *Saturnaliilor*). După pătrunderea și răspândirea creștinismului, 25 decembrie a devenit data sărbătorii Nașterii lui Iisus Hristos. Durata sărbătorilor de iarnă a rămas aceeași, 12 zile, ele deschizându-se cu seara de Ajun a Crăciunului și terminându-se în ajunul Bobotezei, la mijloc fiind Anul Nou, moment al renovării timpului. Conform opiniei lui Ivan Evseev, „cele douăsprezece zile constituiau o perioadă de timp impur, periculos, deoarece se desființează granițele dintre lumea de aici și lumea de dincolo. Este timpul prielnic tuturor actelor de magie agrară, medicală, erotică și actelor divinatorii sau ofrandelor destinate cultului strămoșilor”⁴. Prin urmare, nu întâmplător, acest ciclu de douăsprezece zile „este cel mai important ciclu sărbătorească popular tradițional, cel mai bogat și colorat prilej de manifestări folclorice”⁵.

Practici rituale specifice perioadei menționate și-au păstrat de-a lungul timpului amprenta mitico-simbolică. Răspunsurile la anchete folclorice realizate în perioada interbelică de Ion Mușlea, prin metoda indirectă, transcrise cu acribie de Cosmina Timocea-Mocanu, păstrate în Arhiva de Folklor a Academiei Române, sunt relevante în acest sens. Obiceiuri și secvențe ritualice păstrate și transmise din generație în generație, în satele românești tradiționale, fără ca țăranul să își pună întrebarea de ce trebuie să facă ceva într-un anumit mod, evidențiază nu doar respectarea normelor cutumii, ci și o ancorare în gândirea mitică, o puternică legătură cu moșii și strămoșii. De asemenea, obiectele rituale și tot ceea ce este legat de hrană, de alimentație, ne oferă o imagine asupra modului în care membrii unei colectivități (tradiționale) acordă importanță și valoare unui întreg sistem existențial.

Aspectele care vizează dimensiunea culinară în cadrul sărbătorilor de iarnă – pentru că la acestea facem referire – reflectă, în bună măsură, un specific identitar și cultural al românilor. Așa cum observăm din răspunsurile la *Chestionarul I (Calendarul poporului pe lunile ianuarie-februarie)*, *Chestionarul VII: Calendarul poporului pe lunile octombrie-decembrie* și la *Chestionarul XIV: Crăciunul. Credințe, obiceiuri, povestiri*, *Chestionarul: Crăciunul și Anul Nou*, oferite lui Ion Mușlea, în mod indirect, în perioada interbelică, de respondenți din diverse zone ale țării (Făgăraș, Dolj, Sibiu, Turda, Cluj, Sălaj, Alba, Timiș, Hunedoara, Argeș, Vlaşca – fost județ în vremea Regatului României, cu reședința la Giurgiu), inclusiv din localități aflate astăzi în afara spațiului românesc (Cetatea Albă în Ucraina, Ciutulești în Raionul Florești din Republica Moldova, Jorjinița în Raionul Soroca din Republica Moldova), referințele culinare (ingrediente necesare preparării unor alimente cu un puternic simbolism, cum este colacul și alimente considerate a avea proprietăți magice sau curative) primesc un loc deosebit în imaginarul popular.

Primul dintre alimentele importante în cadrul sărbătorilor de iarnă este colacul, „derivat” al pâinii, cu o conotație puternic rituală, „rezultantă a simbolismului accentuat, înglobat în produsul modelat și ornamentat după sensuri îmbogățite sau sărăcite pe parcurs, dar cantonate în aceeași axiologie pozitivă a pâinii”⁶.

⁴ Ivan Evseev, *Enciclopedia semnelor și simbolurilor culturale*, Timișoara, Editura Amarcord, 1999, p. 115.

⁵ Mihai Pop, *Obiceiuri tradiționale românești*, București, Editura Univers, 1999, p. 45.

⁶ Ofelia Văduva, *Pași spre sacru: din etnologia alimentației românești*, București, Editura Etnologică, 2011, p. 70.

Răspunsurile formulate cu acuratețe de informatori (intelectuali din lumea satelor: învățători, preoți și tineri care atunci se aflau în procesul educativ: studenți – dintre care unul la Teologie – și mai mulți elevi), într-o limbă clară, presărată pe alocuri, cum este, de altfel, firesc, cu termeni regionali, ne ajută să constatăm că un aliment „metaforă”, cum poate fi considerat colacul, este întrebuințat în aproape toate obiceiurile ce se desfășoară din Ajunul Crăciunului până la Anul Nou (inclusiv). De pe masa pregătită pentru Ajunul Crăciunului, „colacii mari împlețiți cu patru cire (fire)” erau nelipsiți în casele gospodariilor din Ciutulești-Soroca, iar în Sălăjeni – Sălaj, în noaptea Crăciunului se pune pe masă „un colac mare de grâu curat alb”, motivația fiind de natură magică, imaginarul arhaic colectiv atribuind acestui aliment virtuți apotropaice, întrucât colacul ar fi salvat un copil de dracul care voia să îl fure:

„demult umblau dracii și unul a vrut să fure un copil. Dracul i-a pus omului 10 întrebări la care n-a știut să răspundă. A răspuns colacul la toate. A întrebat Dracul: – Ce-i una bună?/Colacul a răspuns:/ – O fântână bună în ocol./ – Ce-s două bune?/ – Cele două mâini ale omului./ – Ce-s patru bune?/ – Roțile carului./ – Ce-s cinci bune?/ – Cinci degete./ – Ce-s șase bune?/ – Șase boi la car care merg după mireasă./ Atunci Dracul a crăpat de ciudă, așa că a scăpat copilul”⁷.

De asemenea, colacul poate semnifica ideea înnoirii, a pășirii într-un alt interval temporal, într-o nouă nouă ordine existențială, marcată de comuniunea cu divinitatea.

În ziua dinaintea Ajunului femeile prepară colacii pentru colindători, care „se fac din aluatul de pâine, unii mai mici, iar alții mai mari, după cum vor fi și colindătorii. Aceștia se fac împlețiți în formă de covrigei și se coc pe vatra cuptorului de pâine”⁸. Micii colindători („copii până la 10-12 ani”⁹) erau răsplătiți, pe lângă colăcei, cu „mere mici sau turte”¹⁰, oferirea darurilor având, cum opinează Petru Caraman, „scopuri magice”, „caracter de vrajă”¹¹, pentru că unui gest cu valoare augurală i se răspundea cu altul. De fapt, darurile alimentare împărțite colindătorilor, „menite să medieze raporturile cu divinitatea, sunt o reflectare a dorinței perpetue a omului de a comunica cu forțele supreme (...)”¹².

Activitatea rituală desfășurată de Crăciun, pentru pregătirea colacilor, relevă un cod simbolic și religios. Potrivit relatării făcute în 1941 de un învățător din Cozia – Hunedoara, gospodinele pregăteau trei colaci mari, care primeau nume: Al lui Dumnezeu, Al lui Sf. Petru și Al gazdei. Numirea face parte din „semantismul” unui anumit comportament ce se impune față de acest aliment pe care mentalul colectiv îl investește cu o forță benefică deosebită. Cei trei colaci, dintre care doi sunt ofrandă pentru forțele celeste, refac simbolul trinității, țăranul imaginând divinitatea coborâtore în imanență stând cu el la masă. Pregătirea acestor colaci presupune nu

⁷ Ms. AFAR 1227 – eleva Florica Tăutu, *Răspuns la Chestionarul XIV: Crăciunul. Credințe, obiceiuri, povestiri*, Sălăjeni-Sălaj, 1948, pp. 1–3.

⁸ Ms. AFAR 1088: eleva Eliza Resteșanu, *Răspuns la Chestionarul XIV: Crăciunul. Credințe, obiceiuri, povestiri*, Coasta-Cluj, 1948, pp. 6–11.

⁹ *Ibidem*.

¹⁰ *Ibidem*.

¹¹ Petru Caraman, *Colindatul la români, slavi și la alte popoare*, București, Editura Minerva, 1983, p. 371.

¹² Ofelia Văduva, *Pași spre sacru: din etnologia alimentației românești*, București, Editura Etnologică, 2011, p. 121.

doar efort, ci și migală, în raport cu importanța/destinația fiecăruia. Astfel, colacul lui Dumnezeu este cel mai frumos și cel mai mare, se face primul și este „împletit în trei, punându-i-se de jur împrejur o bertelie de aluat. Apoi se face o palmă (o mână) de aluat cu 5 degete și se pune deasupra de colac. Aceasta este mâna lui Dumnezeu. Se lipește bine de colac și se bagă la cuptor. Pe colac va rămâne vizibilă mâna lui Dumnezeu”¹³. „Mâna lui Dumnezeu” reprezintă, ca în întreg spațiul creștin, „simbolul puterii divine supreme”¹⁴.

Al doilea colac, al Sfântului Petru, este împletit în două și cu o cruce modelată din aluat deasupra. Mai mare este colacul gazdei, „cu forme obișnuite”. În afară de aceștia, gospodina face și un colac – dar pentru colindători, „găurit la mijloc”. Ordinea scoaterii din cuptor este aceeași ca a preparării lor, însoțită de gestul ritualic – religios, obligatoriu, al semnelor crucii făcut cu degetele și care marchează captarea bunăvoinței forțelor supreme, care, conform credinței populare, vor asigura protecția și armonia în întreaga dimensiune existențială. Aceasta se confirmă și prin practicile magice complementare, de promovare a rodirii pomilor, a sănătății animalelor. De aceea, în timp ce frământă, gazda merge „cu mâinile încărcate de aluat la pomi și se prinde cu mâinile de ei, scuturându-i și zicând: «Doamne ajută/ Cum sunt mâinile de încărcate/ Așa să fie cleoabele de aplecate!» În felul acesta se crede că pomii vor fi încărcăți de poame, la toamnă”¹⁵. După procesul coacerii, din colacul lui Dumnezeu se iau „câteva firmituri” ce se pun „în troaca de tărâțe a vitelor”, pentru a le feri de rău și se dau și păsărilor din curte. Țăranii credeau că, printr-un transfer magic, vietățile care le asigurau o sursă de hrană nu vor muri și vor fi protejate „de boli și de orice rău”.

Virtuțile magice sunt evidente și pentru colacul pregătit la Anul Nou, numit Crăciunița și care se împletește „în mai multe bucăți”. Vasul destinat frământării lui „se pune pe fân, care se dă apoi la vite în ziua de Anul Nou”. Acest gest reprezenta pentru mentalul colectiv tradițional un fel de asigurare că „vitele vor fi sănătoase tot anul care vine și vor fi spornice”¹⁶. Toate aceste secvențe ritualice încărcate de magie nu fac decât să potențeze virtuțile unui aliment, simbol al fertilității, al solarității, un aliment, totodată dar și ofrandă.

Din bogata simbolică a colacului nu o putem omite pe aceea care derivă din practicarea unui obicei, în a treia zi de Crăciun. Unul dintre repondenți, o elevă din Coasta, Cluj, într-un *Răspuns la Chestionarul XIV: Crăciunul. Credințe, obiceiuri, povestiri*, în 1948 relatează următoarele: „În casele unde sunt fete mari, cari joacă în horă – joc –, se face pentru fiecare un colac din aluatul cel bun, împletit f. frumos și decorat cu diferite floricele făcute din aluat. Acest colac se duce a treia zi de Crăciun la horă, unde se face o masă comună – toate fetele și toți feciorii. Feciorii duc beutură și muzică”¹⁷. Colacul, pregătit pentru masa comună a tinerilor din sat, așa cum observăm din relatare, are o ornamentație simplă, dar care denotă puritate și delicatețe, asemenea

¹³ Ms. AFAR 1090: învățător Emilian Tetileanu, *Răspuns la Chestionarul XIV: Crăciunul. Credințe, obiceiuri, povestiri*, Cozia – Hunedoara, 1941, pp. 1–5.

¹⁴ Ivan Evseev, *Enciclopedia semnelor și simbolurilor culturale*, Timișoara, Editura Amarcord, 1999, p. 282.

¹⁵ Ms. AFAR 1090: învățător Emilian Tetileanu, *Răspuns la Chestionarul XIV: Crăciunul. Credințe, obiceiuri, povestiri*, Cozia – Hunedoara, 1941, pp. 1–5.

¹⁶ *Ibidem*.

¹⁷ Ms. AFAR 1088: eleva Eliza Resteașanu, *Răspuns la Chestionarul XIV: Crăciunul. Credințe, obiceiuri, povestiri*, Coasta-Cluj, 1948, pp. 6–11.

agentului ritual: tânăra ajunsă la vârsta căsătoriei. Masa comună, masă de sărbătoare, are o evidentă dimensiune socială, devenind un bun prilej pentru (re)confirmarea relațiilor interumane și relevarea solidarității, în spirit tradițional, în cel mai favorabil context: cel al renovării timpului și al revitalizării forțelor cosmice.

Alimentația, cu o profundă conotație rituală, pe lângă colac include bucate diverse, specifice unui spațiu mai restrâns sau, dimpotrivă, unei regiuni și chiar arealului românesc. Prepararea bucatelor specifice ciclului sărbătoresc la care ne referim, așezarea și ordinea consumării lor reflectă un model cultural, un *modus vivendi*. Considerăm că un loc semnificativ îl dețin interdicțiile alimentare (postul), acestea realizând trecerea din sfera profanului, a cotidianului în cea a sacrului, a sărbătoreșcului. Așa cum consideră Ofelia Văduva, „postul poate fi apreciat ca un factor ordonator al existenței umane (...)”¹⁸, ca un factor purificator necesar intimei coalescențe cu divinitatea.

Este știut că seara de Ajun a Crăciunului reprezintă finalul unei perioade de post de șase săptămâni și este marcată de o masă rituală, la care participă toți membrii familiei. În marea majoritate a satelor românești, bucatele erau consumate după ce, la familiile de creștini, venea preotul și „blagoslovea” masa. În Ciutulești – Soroca, pe masă se puneau două perechi de colaci, grâu fiert (colivă), „răsol (răcitură de pește sărat)” și o sticlă cu vin. Un gest ritualic care putea fi întâlnit în mai multe zone, inclusiv în Bucovina de Nord¹⁹, este cel al aruncării unei linguri de grâu fiert spre podul casei, în timp ce gospodarul spunea: «Să deie Dumnezeu să rodească grâul și să ajungă mare până la pod!»²⁰. Acest aliment depășește sfera nutriționalului, simbolizând renașterea. O explicație privind consumul grâului în Ajunul Crăciunului o întâlnim la Elena Niculiță-Voronca, în *Datinele și credințele poporului român*: „De ajun, de aceea se mănâncă întâi grâu, pentru că, Domnul Hristos, când s-a născut a dat Dumnezeu și a ieșit grâul pe lume și în toate părțile pe unde mergea Domnul Hristos se făcea grâu”²¹.

În Ajunul Crăciunului, comportamentul membrilor familiei și bucatele care se consumau au caracter ceremonial. Paleta bogată a mâncărilor într-un context al sărbătoreșcului religios, când atenția se îndreaptă către captarea forțelor benefice, după o perioadă de constrângeri, de renunțări asumate, probează un imaginar culinar destul de bogat și implicarea deosebită a femeii din mediul rural tradițional în buna desfășurare a actului alimentar, prin care ea asigură tot ce este necesar în vederea pășirii în condiții favorabile într-o altă perioadă, cea sacră a sărbătorilor. Astfel, julfă (despre a cărei preparare o repondentă oferă detalii: „Julfă se face așa: se pisează bine sămânța de cânepă, se freacă apoi bine cu apă caldă; apa aceasta se face ca un lapte care se pune pe foc la fiert; se ridică deasupra o spumă groasă care se ia cu lingura și

¹⁸ Ofelia Văduva, *Pași spre sacru: din etnologia alimentației românești*, București, Editura Etnologică, 2011, p. 94.

¹⁹ În Bucovina de Nord, gospodarul arunca în dimineața zilei de Crăciun un pumn de grâu fiert spre pod, iar copiii stăteau cu mâinile întinse să îl prindă. Cf. Nicolae Cojocaru, *Istoria tradițiilor și obiceiurilor la români*, vol. II, București, Editura Etnologică, 2012, p. 54.

²⁰ Ms. AFAR 591: student Ionel V. Zghibartă, *Răspuns la Chestionarul VII: Calendarul poporului pe lunile octombrie-decembrie*, Ciutulești – Soroca, 1934, pp. 10–11.

²¹ Elena Niculiță-Voronca, *Datinele și credințele poporului român, adunate și așezate în ordine mitologică*, vol. I, Ediție îngrijită de Victor Durnea, Studiu introductiv de Lucia Berdan, Iași, Editura Polirom, 1998, p. 111.

se pune într-un vas, deoparte. Amestecată cu zahăr, după plăcere, căpătăm *julfa*²²), turtele, turtele cu julfă sau nucă pisată și îndulcită cu miere „curetiul cu păpuși” (varza umplută), „păpușile de curetiu” (sărmăluțele umplute cu „păsat” – „porumb alb măcinat mai mare decât făina, cam de mărimea boabelor de orez”²³), coliva, prunele uscate, ciorba cu sămânță de cânepă²⁴ sunt bucate tradiționale, roade ale fertilității pământului, care nu au doar valoare socială, ci și culturală.

O secvență rituală care se înscrie semantismului bogat al acestui moment cu un puternic coeficient magic și care ne atrage atenția este acela al așezării pe masă a nouă feluri de bucate, în Șopot-Dolj. Număr „magico-sacral”, cu valoare rituală în mituri și misterele din Eleusis, „se regăsește în toate formele folclorului românesc”²⁵. Pertinent, Ivan Evseev consideră că „vechiul calendar autohton avea drept multiplu *nouă*”²⁶. Ne putem explica de ce în localitatea menționată a fost creat un astfel de ritual al punerii pe masă și al consumării a nouă feluri de mâncăruri. Potrivit mențiunii făcute de informatoare, „acest obicei este păstrat din tată în fiu, având credința că, de vor avea nouă feluri de bucate în acea zi pe masă, anul ce vine va fi un an îmbelșugat pentru acea familie”²⁷. Prin urmare, așa cum în Bucovina huțulii prepară pentru masa din Ajunul Crăciunului douăsprezece feluri de mâncare, corespunzătoare celor douăsprezece luni ale anului, la fel pentru comunitatea din Șopot-Dolj cele nouă feluri de bucate sugerau perioada de mișcare ciclică, spațio-temporală, a universului.

Privind în ansamblu răspunsurile informatorilor din chestionarele lui Ion Mușlea, de acum mai bine de jumătate de veac, observăm că, pentru omul lumii tradiționale românești, actul alimentar se află într-o puternică legătură cu scenariul ritual, dobândind valențe simbolice.

BIBLIOGRAFIE

- Caraman, Petru, *Colindatul la români, slavi și la alte popoare*, București, Editura Minerva, 1983.
- Cojocaru, Nicolae, *Istoria tradițiilor și obiceiurilor la români*, vol. II, București, Editura Etnologică, 2012.
- Evseev, Ivan, *Enciclopedia semnelor și simbolurilor culturale*, Timișoara, Editura Amarcord, 1999.
- Niculiță-Voronca, Elena, *Datinele și credințele poporului român, adunate și așezate în ordine mitologică*, vol. I, ediție îngrijită de Victor Durnea, studiu introductiv de Lucia Berdan, Iași, Editura Polirom, 1998.
- Pop, Mihai, *Obiceiuri tradiționale românești*, București, Editura Univers, 1999.
- Văduva, Ofelia, *Pași spre sacru: din etnologia alimentației românești*, București, Editura Etnologică, 2011.

²² Ms. AFAR 1091, învățător Ioan Donisă, *Răspuns la Chestionarul XIV: Crăciunul. Credințe, obiceiuri, povestiri*, Orbic-Neamț, 1941, pp. 1–3.

²³ Ms. AFAR 1230: eleva Viorica Potra, *Răspuns la Chestionarul XIV: Crăciunul. Credințe, obiceiuri, povestiri*, Bologa-Cluj, 1948, pp. 2–4.

²⁴ Acest fel de mâncare se gătește în Șopot-Dolj, se numește „lapte de bou” și se consumă numai în Ajunul Crăciunului. Cf. Ms. AFAR 1089: învățătoare Domnica N. Petrescu, *Răspuns la Chestionarul XIV: Crăciunul. Credințe, obiceiuri, povestiri*, Șopot-Dolj, 1941, pp. 1–3.

²⁵ Ivan Evseev, *Enciclopedia semnelor și simbolurilor culturale*, Timișoara, Editura Amarcord, 1999, p. 317.

²⁶ *Ibidem*.

²⁷ Ms. AFAR 1089: învățătoare Domnica N. Petrescu, *Răspuns la Chestionarul XIV: Crăciunul. Credințe, obiceiuri, povestiri*, Șopot-Dolj, 1941, pp. 1–3.