Din fișierul obiectelor rituale: PÂINEA

„Pâinea este desigur, un simbol al hranei esențiale''[1], dovadă că, în fiecare zi creștinul se roagă pentru <<Pâinea noastră cea de toate zilele>>[2]. Cum însă omul, ca ființă culturală, „nu trăiește numai din pâine, tot sub numele de pâine desemnează el hrana lui spirituală, iar lui Hristos din Euharistie îi spune pâinea vieții. Este pâine sfântă a vieții veșnice despre care se vorbește în măsură să definească rolul central al pâinii în sistemul cultural românesc. Privită, pe de o parte, ca obiect sacramental în ritualul creștin, ea intră într-un amplu și foarte bine nuanțat arhetip cultural: acela al divinității agrare ale căror hierografii se manifestă, consecvent, în scenariul mitico-ritual al morții și reînvierii. Simpla coborâre de la nivelul pâinii coapte la acela al ingredientului său principal, grâul ca și spicul acestuia sunt semnele sinecdotice ale Demetrei, în lumea grecească, unde „dintre plante erau puse în relație culturală cu Demetra grâul și în genere cerealele''[4]. În acest sens se pot invoca, alături de reprezentările plastice ale zeiței elene – cu părul auriu, alteori chiar înlocuit cu o cunună de spice –, mărturiile din secolul al III-lea e.n. ale lui Hipolyt (în Philosophumena, V, 38-41) potrivit căruia în ultima etapă a Misteriilor eleusine „se arată epopților într-o tăcere solemnă, un spic de grâu''[5]. Comentariile lui Mircea Eliade, mefiente într-o primă instanță cu descrierea comentatorului creștrin citat, conduc, în cele din urmă, la o lămurire substanțială a problemei: „Prezentarea solemnă a unui spic de grâu pare îndoielnică, întrucât se știe că mystii trebuiau să aducă cu ei tocmai spice de grâu. Mai mult încă, spice de grâu sunt gravate pe numeroasele monumente chiar la Eleusis''. Desigur era zeița grâului și Triptolemus era prezent în scenariul mitico-ritual de la Eleusis. Dar e greu de crezut că relevarea unui spic proaspăt să fi constituit unul din marile secrete ale supremei epopteia, afară doar dacă se acceptă interpretarea lui Walter Otto, care vorbește despre un miracol specific Misteriilor de la Eleusis: „Spicul de grâu care crește și se coace cu o repeziclune supranaturală face parte din Misterele lui Demeter, la fel cum vița-de-vie crescând în câteva ore face parte din sărbătorile lui Dionysos''. Hipolyt afirmă totuși, că spicul tăiat este considerat de frigieni ca un mister împrumutat mai târziu de către atenieni. E, deci, posibil ca autorul creștin să fi transpus asupra Eleusinilor ceea ce știa despre Misteriile lui Attis (zeu care, după Hipolyt, era numit de către frigieni spicul de grâu proaspăt)[6]. În aceeași serie culturală se înscrie și istoria sacră a zeului egiptean Osiris al morții și învierii sale[7]. Sau, într-o altă lectură: „... zeul era o personificare a grâului despre care se putea spune că moare și învie în fiecare an. Dincolo de toată pomana și strălucirea cu care, în timpurile mai târzii, preoții au împodobit cultul, înțelepciunea lui Osiris ca zeu al grâului se desprinde clar din sărbătoarea morții și învierii sale, celebrată în luna Khoiak și, mai târziu, în luna Athyr. Această sărbătoare pare a fi fost, în esență, o sărbătoare a semănatului, ce se celebra tocmai în perioada când plugarul își încredința sămânța pământului. Cu această ocazie se îngropa în sol, cu rituri funerare, o eficie a zeului grâului, făcută din pământ și grâu, pentru ca, murind, zeul să poată reveni la viață odată cu noile recolte. Ceremonia era de fapt o vrajă destinată să asigure creșterea grâului cu ajutorul magiei simpatetice...[8]. Dincolo de aspectul întrucâtva exotic cu ajutorul întrucâtva erotic al faptelor invocate mai sus, ele mi se par suficient de revelatoare pentru marea problemă care trebuie să fi impresionat civilizațiile agrare: aceea a devenirii și fertilității bazate pe aparenta abandonare în moarte a ceva/cuiva, fapt care, în esența sa, era interpretabil doar ca manifestare a divinului. La rându-i, religia creștină fixează această fascinație milenară într-un paragraf memorabil: „Iar Iisus le-a răspuns, zicând: A venit ceasul ca să fie preaslăvit Fiul Omului. Adevărat, adevărat vă zic vouă că, dacă grăuntele de grâu, când cade în pământ nu va muri, rămâne singur: iar dacă va muri aduce multă roadă. Cel ce își iubește viața, o va pierde: și cel ce își urăște viața în lumea aceasta, o va păstra pentru viața veșnică''[9].

În altă ordine de idei, „treimea'': grâu, făină, pâine, umple istoria Europei. Ea este preocuparea majoră a orașelor, a statelor, a negustorilor, a oamenilor, pentru care a trăi înseamnă <<a mânca o pâine>>. Personaj copleșitor, pâinea a avut, în documentele timpului, la nesfârșit, rolul principal''[10]. Constatând că destinul alimentar al omenirii este marcat de două revoluții, cea dintâi, petrecută la sfârșitul paleoliticului, când vânătoarea dă naștere „marelui carnivorism''[11], iar cea de-a doua, reprezentată de avântul agriculturii din epoca neolitică, putem concide alături de cercetătorul citat mai sus că: „două omeniri se opun de atunci, de-a lungul istoriei: rarii mâncători de carne și nenumărații mâncători de pâine''[12].

Comentariile de mai jos își propun să situeze pâine cea zilnică a românului undeva, la jumătatea drumului dintre perspectiva eminamente sacrală și cea preponderent economică. Act de elaborare a unei hrane ieftine, făcutul pâinii, așa cum se practica el, încă, nu este străin de o anumită reglare rituală a comportamentelor și, chiar mai mult, de unele secrete fundamentale ale feminității. În fond distihul satiric: „Mărita-m-aș mărita / Pita n-o știu frământa...'' nu face decât să atragă atenția asupra

faptului că, atunci când este produsă în cadrul domestic, pâine rămâne, în exclusivitate, pe seama femeilor. (În acest sens actul trebuie să fie văzut în relaţie cu alte elemente precum: ţesutul, torsul, cusutul, practicile legate de cultul strămoşilor sau riturile natalităţii care sunt apanajul absolut al femeii din casă şi, chiar mai mult, exclud cu hotărâre intervenţia masculină.) Astfel, într-o listă autohtonă a priorităţilor antropologice ale fetei de măritat, acest comportament cultural, făcutul pâinii, stă alături de ţesut, tors şi posibilitatea de a face copii, fapt evidenţiat în partea incipientă a basmului de tipul Înşir-te mărgăritari, printr-o pertinentă structură paralelă: „De m-ar lua pe mine feciorul ăla de boier ce trece p-aci, eu i-aş îmbrăca curtea cu un fus, zisese fata cea mai mare. / De m-ar lua pe mine feciorul ăla de boier ce trece p-aici, eu i-aş sătura curtea pe o pită, zisese fata cea mijlocie. / De m-ar lua pe mine feciorul ăla de boier ce trece p-aici, ei i-aş face doi feţi-logofeţi cu totul şi cu totul de aur, zisese fata cea mică''[13].

Urmând actul propriu-zis al producerii pâinii distingem, din capul locului, două maniere fundamentale:

1. pâinea se face cu o periodicitate foarte mică (de exemplu, zilnic) dacă este coaptă în ţăst;

2. se face, dimpotrivă, după o perioadă mai îndelungată (de obicei, o dată pe săptămână sau şi mai rar) dacă este coaptă în cuptor. În primul caz, ritualitatea ceva mai estompată de recurenţa practicii este contrabalansată de modul quasi-fastiv, cu tentă carnavalească uneori, de marcare a intrării într-un nou an: „În această zi (Todorusalele) femeile, adunându-se vecină cu vecină, fac din pământ frământat cu baligă şi paie ţeste unde coc în timpul anului pâine, mălai şi chiar friptură''[14]. În treacăt fie spus această sărbătoare pare a descinde dintr-o serie de practici arhaice, cu tentă matriarhală, căci: „după ce au terminat, pun toate mână de la mână şi cumpără vin şi le stropesc, ca să fie norocoase şi să poată coace bine în ele. Cu restul vinului petrec. În ziua aceasta au dreptul femeile să se poarte aspru cu bărbaţii lor /.../ Unele chiar îi bat şi bărbaţii n-au dreptul să zică nimică''[15]. Dacă, însă, coacerea pâinii este una cu o periodicitate mai scăzută, de fiecare dată facerea ei înseamnă desfăşurarea unei serii bine definite de etape a căror succesiune nu poate fi transformată. În seara de dinainte femeia din casă cerne făina şi o aşează în vasul în care va frământa a doua zi, adică, în mod tradiţional, într-o covată, troacă sau troc. La unul din capete lasă un loc în făină, căci aici va aşeza plămădeala pregătită prin muierea bucăţilor rupte din aluatul vechi în apă călduţă şi amestecarea lor cu drojdie. După ce învârteşte puţin cu o lingură, acoperă totul cu făină, iar apoi face deasupra acestuia o cruce şi „îi face muţuţuru'', adică plesneşte din buzele ţuguiate, cu intenţionarea clară de a stimula începerea dospirii. A doua zi, frământatul porneşte de cu noapte, căci o femeie care nu a terminat de făcut pâinea până la primele ore ale dimineţii este demnă de oprobiul comunitar. Specificarea actului este marcată printr-o tehnică specială a corpului, ipostaziată în maniera particulară de frământare, prin atingerea aluatului cu partea exterioară a ambilor pumni însoţită de flexiunea încheieturilor de la mâini. După ce *dospeşte*, aluatul este tăiat, iar pregătirea fiecărei pâini este, tot aşa, un act care se realizează pe îndelete: cu mâna dreaptă aluatul se rotunjeşte iar cu stânga se îndreaptă, într-un cuvânt pâinea *se asogă*, astfel încât fiecare tentează o formă cât mai apropiată de sfericitate. A doua etapă de dospire se realizează în vreme ce femeia *arde cuptorul* şi este determinată de rapiditatea cu care se petrece acest fapt. În afara propriei experienţe, fiecare femeie ştie că poate pune pâinea în cuptor în momentul în care gura lui s-a albit. *Pusă pe lopată*, pâinea este întâi *crestată* cu cuţitul dinspre stânga spre dreapta, pentru că doar aşa ea va avea cursură. Odată *coaptă*, va fi aşezată pe un prosop, apoi *spălată*, bătută în partea care a fost pe vatra cuptorului, „ca să crească'', acoperită cu un prosop şi, când *aburii* tocmai se ridică, lăsată „să urce la Dumnezeu'' / „să meargă să steie de vorbă cu Dumnezeu''.

Dacă unele momente ale acestei secventialităţi înrădăcinate sunt doar rezultatul unor necesităţi exclusiv culinare, altele au un evident caracter ritual. Să observăm că înainte de a începe procesul propriu-zis al creşterii misterioase, aproape alchimice, a aluatului ca şi imediat după încheierea coacerii, femeia actualizează câte un gest (pocnitul buzelor, bătutul pâinii) menit să stimuleze/susţină creşterea acesteia, atât în momentul strict deliminat cât şi în general. Tot aşa, odată terminată, pâinea se spală, cum nu se întâmplă decât în cazul unor fiinţe respectate. Aburul contemplat cu rigoare, fără dreptul consumului înainte de a se produce relaţia extrem de asemănătoare cu aceea de jertfă sacră, este un ultim element în acest sens. Dacă mai adăugăm o serie de alte credinţe din perioada consumului: pâinea nu se începe fără să i se facă o cruce cu cuţitul; pâinea mai mică, în unele zone cu denumiri speciale, este pentru copil; se taie, nu se înţeapă; nu se lasă niciodată cu coaja spre interiorul casei, ci doar cu partea de miez, altfel spus „cu faţa''; se consumă, în mod obligatoriu, orice parte din pâine, inclusiv coaja ceva mai arsă, copiilor spunându-li-se că altfel vor deveni roşii la obraji; dacă pâinea moale e o delicatesă („Pită moale bagă-n foale!''), nici cea uscată nu se aruncă, ci, cel mult, se pune în hrana animalelor, obţinem imaginea fără contururi foarte ferme a unui aliment al cărui statut ritual nu a fost total uitat.

Otilia HEDEŞAN

---

1. Jean Chevalier, Alain Gheerbert, Dicţionar de simboluri, 3, Bucureşti, Artemis, 1995, p. 103.
2. Ivan Evseev, Dicţionar de simboluri şi arhetipuri culturale, Timişoara, Amarcord, 1994, p. 136.
3. Jean Chevalie, Alain Gheerbrant, op. cit., 3, p. 103.
4. Victor Kernbach, Dicţionar de mitologie generală, Bucureşti, EŞE, 1989, p. 135.
5. Mircea Eliade, Istoria credinţelor şi ideilor religioase, Bucureşti, EŞ, 1991, p. 294.
6. Ibidem, p. 295.
7. Jean Chevalier, Alain Gheerberant, op. cit., 2, p. 115.
8. James George Frazer, Creanga de aur, III, Bucureşti, Minerva, 1980, p. 175.
9. Jean Chevalier, Alain Gheerbrant, op. cit., 2, p. 115.
10. Fernand Braudel, Structurile cotidianului, I, Bucureşti, Meridiane, 1984, p. 158.
11. Ibidem, p. 115.
12. Ibidem
13. Petre Ispirescu, Legendele sau basmele românilor, Timişoara, Facla, 1984, p. 53.
14. Marcel Olinescu, Mitologie românească, Bucureşti, Casa Şcoalelor, 1944, p. 397.
15. Ibidem.