

PÂINEA – PRODUS TRADIȚIONAL ȘI UN SIMBOL AL VALORILOR ȘI IDENTITĂȚII UNUI POPOR, LA FESTIVALUL INTERNAȚIONAL AL PÂINII DE LA SAVIGLIANO (ITALIA)

Maria BORZAN

Pâinea, element cu valoare de simbol major, ce a însumat în timp esențe ale spiritualității populare, a devenit alimentul ritual și ceremonial dominant, sub semnul căruia viața cotidiană, dar mai ales cea de sărbătoare, a căpătat de-a lungul timpului conotații festive și ceremoniale.

Dintre alimentele necesare hranei, pâinea se detașează prin marcante valențe spirituale, devenind, în fapt, un simbol cu tălmăciri prin excelență benefice: rodnicie, fertilitate, sănătate, puritate etc.

Importanța pâinii ca aliment, dar mai ales importanța ei spirituală, este redată de rugăciunea de temelie a creștinătății, „Tatăl nostru”, care evidențiază semnificațiile pâinii ca aliment și spirit, hrană a trupului și a sufletului, dovadă că în fiecare zi creștinul se roagă pentru „pâinea noastră cea de toate zilele”.

Fernand Braudel numește pâinea „element de civilizație”, pentru că pâinea a organizat munca și, în genere, viața omului societății tradiționale, stimulând producerea numeroaselor valori materiale și spirituale, circumscrise activităților de realizare a ei. În acest sens poate fi considerată creatoare de civilizație, prin rolul ei ca punct de referință în impulsionarea acumulărilor culturale de-a lungul timpului și, în acest cadru, prin aportul ei la definirea stilului de viață specific fiecărei mari colectivități umane.

Dacă din alimentația zilnică tradițională pâinea poate lipsi uneori, ea este marcă definitorie a sărbătorii, principiu sărbătoresc, este „obiect de recuzită”, „dar” sau „ofrandă rituală”, contribuind la bucuria ospățului ce face parte din sărbătoare, menținând bunele relații cu membrii comunității.

Pornind de la valoarea pâinii ca simbol general al vieții, municipalitatea din Savigliano, oraș situat în Piemont (NV Italiei), la 52 km distanță de Torino, era, din anul 2002, gazda unuia dintre cele mai importante evenimente la nivel național, dedicat pâinii tradiționale.

Organizatorii celei de-a treia ediții a sărbătorii, municipalitatea orașului și Deik Cultura e Turismo, au dorit ca anul 2005 să transforme Savigliano într-un centru renumit pentru conservarea pâinii, nu numai în Piemont ci și la nivel european, urmărind și crearea unei rețele de orașe europene ale pâinii, înfrățite într-un dialog și schimb de experiență, în dorința construirii unei identități regionale în cadrul Uniunii Europene.

Pentru a aparține acestei rețele de orașe, localitățile sau zona vizată trebuie să aibă o importantă tradiție legată de fabricarea pâinii (în special a pâinii de casă), o moștenire culturală interesantă și dorința de a lua în considerare noi posibilități de dezvoltare locală viabilă prin cultură, turism și schimb de produse tradiționale de bună calitate.

Acestea au fost doar câteva din argumentele care au făcut ca Festivalul Pâinii din Savigliano, desfășurat în perioada 23-26 septembrie 2005, să devină un festival internațional, la care au fost invitate delegații din nouă țări europene și opt regiuni ale Italiei, atrăgând atenția lumii europene asupra acestui extraordinar produs – pâinea.

Această reuniune europeană a cetățenilor „în numele pâinii” a prilejuit întâlnirea experților etnografi, nutriționiști, brutari, artiști, jurnaliști și tineri din Italia, Franța (Strasbourg), Polonia (Tyczin), Slovacia (Helpa), Slovenia (Zalec), Irlanda (Cork), Ungaria (Komaron), Belarus (Zaslav), Spania (Valencia), România (Reghin). Specialiștii prezenți s-au reunit ca să discute și să privească pâinea ca metaforă pentru politicile europene, importanța tradițiilor locale în viitorul global, iar pe viitor să fie luate în considerare noi posibilități de dezvoltare locală, prin cultură, turism și constituirea unei rețele a orașelor înfrățite.

Delegația fiecărei țări, cuprinzând managerul de proiect, doi reprezentanți ai autorității locale, doi experți, doi etnografi, doi brutari, un producător local, un tour operator, un jurnalist, trei tineri, un grup de 12 artiști și un translator, trebuia să asigure o participare științifică, demonstrativă și artistică, încadrată în cerințele festivalului.

Programul fiecărei zile a cuprins un „workshop” - un atelier, în care tema centrală a discuțiilor a constituit-o pâinea și simbolistica ei, privită ca un element de dezvoltare locală dar și ca un fenomen complex ce poate fi valorificat, inclusiv din punct de vedere turistic.

Participarea artistică a însemnat alegerea și prezentarea unui obicei de sfințire a ogorului și a trei spectacole de muzică și jocuri populare. Obiceiul ales de delegația reghineană a fost „Cununa la secerat”, un vechi obicei agrar, menit să asigure rodnicia pământului, organizat la sfârșitul secerișului. (foto 1-2)

Demonstrația practică a brutarilor a constat în realizarea, în cadrul a trei runde, a opt forme de pâine anunțate, în cantitate aprox. de 30 kg./rundă, pentru degustări.

Mare parte a programului s-a desfășurat în piața centrală a orașului - piața Santa Rosa, unde fiecare delegație avea și un stand cu produse reprezentative: cărți, fotografii, obiecte de artă populară, costume populare și forme de pâine. (foto 3-4)

Un moment deosebit l-a constituit „Ceremonia pâinii”, în cadrul căreia delegațiile orașelor participante s-au întâlnit pentru a face schimb de pâine, ca simbol al ospitalității și bune înțelegeri între comunități. (foto 5)

Forma reprezentativă aleasă pentru participare de către delegația noastră a fost colacul, întrucât acesta a făcut întotdeauna parte din actele rituale și ceremoniale legate de obiceiurile calendaristice sau de cele din ciclul vieții omului – naștere, nuntă, înmormântare.

Colacii au cumulat simboluri benefice, fiind utilizați pentru transmiterea mesajelor în cadrul comunității.

Colacul, frumos „ca și fața lui Hristos”, considerat sfânt, are menirea de a asigura bunăstarea prin puterea lui de apărare împotriva duhurilor necurate, care acționează mai ales în momentele de cumpănă, în anumite perioade din ciclul vieții și al anotimpurilor.

Pe lângă simbolul benefic, de bun augur, al colacului, forma și ornamentica acestuia, legate de priceperea, talentul și gustul pentru frumos al țărăncii, face posibilă includerea lui în manifestările de artă populară.

Chiar dacă există o mare diversitate de forme și motive ornamentale, variate de la sat la sat, caracteristica de bază rămâne și azi simplitatea și puritatea formelor, a ornamentelor tradiționale.

Menirea festivalului de la Savigliano a fost aceea de a promova tradiții ale pâinii și cultura europeană, dar și de a oferi o atmosferă prietenească, un fel de „petrecere europeană a pâinii”, la care erau invitați să ia parte direct atât participanții la festival cât și vizitatori.

Această primă întâlnire a fost importantă, toate orașele participante au recunoscut nevoia de a învăța unul de la altul. Cel mai important rezultat a fost dorința comună de a continua, prin organizarea de întâlniri, expoziții, sesiuni științifice precum și alte evenimente utile pentru promovarea interesului legat de moștenirea culturală.

Pentru anul 2006 a fost propus orașul Komaron (Ungaria) pentru organizarea festivalului.

Redau câteva din problemele prezentate de delegația noastră la acest prim forum internațional „Pane Colto”, ce ridicase întrebarea cum ar putea produsele specifice, precum pâinea, și identitățile culturale locale să constituie o valoare în plus pentru dezvoltarea economică, socială și culturală.

Pâinea românească – forme și simboluri

1. Pâinea tradițională românească are întotdeauna formă rotundă, forma soarelui, astrul luminii și al căldurii, ca simbol de invocare benefică a vieții, sub „puterea soarelui” și a lui Dumnezeu. (foto 6)
2. Pâinea se prepară și astăzi după vechi practici și prescripții rituale riguros respectate; pregătirile încep de cu seară și continuă dimineața foarte devreme, înainte de răsăritul soarelui (frământatul, dospitul, coptul, băutul). (foto 7-8)
3. „Bine ați venit !”
Primirea oaspeților cu pâine și sare e un ritual ce asigură legătura spirituală între oaspeți și gazde. (foto 9)
4. În toate obiceiurile calendaristice sau legate de viața de familie, colacul ocupă un loc important, el devine obiect magic sau ritual

5. Colacul împletit și împodobit cu „flori din aluat” se face la botez, pentru influențarea benefică a viitorului copilului. Forma rotundă a colacului, simbol al soarelui și al cercului ocrotitor, invocă puterea divinității de a proteja și a influența destinul. (foto 10-11)
6. Colacii de nuntă comunică urări de prosperitate și abundență, noroc și fertilitate în noua familie a tinerilor căsătoriți. Cel mai plin de semnificații este colacul de mireasă care prin împletirea lui, în analogie cu șarpele, sugerează menirea miresei în cadrul familiei, șarpele fiind considerat distribuitor al fecundității. (foto 12)
7. Modelarea și oferirea colacului la înmormântare are rolul de a ușura trecerea celui mort în altă lume și depășirea momentului de criză a celor rămași în viață. (foto 13-14)
8. Colaci special modelați se oferă colindătorilor în dimineața și seara Ajunului de Crăciun, drept răsplată pentru că aduc gospodarilor vestea nașterii Mântuitorului Isus și urările lor de sănătate și prosperitate. (foto 15-16)
9. Pasca, „rotundă ca soarele și luna” care au vegheat răstignirea lui Isus, este „Colacul Paștilor”. (foto 17)
10. Pâine rituală, prescura simbolizează trupul lui Isus și se folosește la Sfânta Cuminecătură. Este pecetluită cu prescurnicerul, o pecete ce conține inițialele lui Isus Hristos (IS-HS) și vocabula NIKAI (învinge). (foto 18)
11. Cozonacul e întotdeauna prezent pe masa de sărbători a românilor. (foto 19-20)

La români, locuitorii spațiului cultural carpatic, este bine păstrată sămânța arhaismului și a înțelepciunii străvechi; există încă multe manifestări de esență tradițională cum ar fi „civilizația pâinii” care pot fi valorificate turistic. Pâinea rămâne un produs tradițional dar și simbol al identității noastre ca popor.

THE BREAD – TRADITIONAL PRODUCT AND SYMBOL OF THE VALUES AND IDENTITY OF A NATION – AT THE INTERNATIONAL BREAD FESTIVAL IN SAVIGLIANO (ITALY)

- Summary -

The European reunion of the citizens „in the name of the bread” in Savigliano (Italy), on 23-26 September 2005, was an occasion for the meeting of many experts in ethnography, bakers, artists, journalists and young from 9 European countries and 8 Italian regions, to discuss and to see bread as a metaphor for the European politics and also the importance of local traditions in the global future.

Each country delegation was meant to assure a scientific, artistic and demonstrative participation, during the workshops, in which the main discussion theme was the bread and its symbolism, traditional music and dance shows, a custom of field blessing and a practical demonstration with bread shapes.

The Romanian delegation has presented as a representative bread – the knot-shaped bread, present in all the rituals and ceremonies related to the customs across the year and those related to the human life circle.

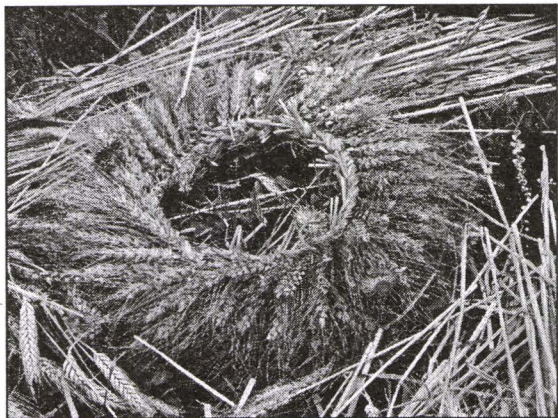


Foto 1

Cununa grâului și secvență din obiceiul „Cununa la secerat”
prezentat la Festivalul Internațional al Pâinii – Savigliano 2005

The wheat's wreath and a sequence from the custom „The wheat's wreath”
shown at the International Bread Festival – Savigliano 2005



Foto 2



Foto 3

Delegația și standul României la festival
The Romanian delegation and pavillion at the Festival



Foto 4



Foto 5

Secvență din „Ceremonialul pâinii” – Savigliano 2005

Sequence from „The Bread Ceremony” – Savigliano 2005

Foto 6
Pâinea tradițională românească
Romanian traditional bread



Foto 7



Foto 8

Coptul pâinii și demonstrație practică la Savigliano
The baking of the bread and the practical demonstration



Foto 9
Primirea oaspeților se face cu pâine și sare
The welcoming of the guests with bread and salt

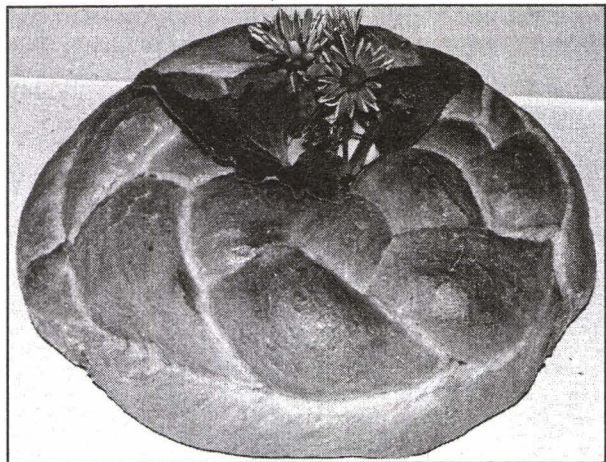


Foto 10



Foto 11

Colacul și pomul de botez
The knot-shaped bread and the christening tree

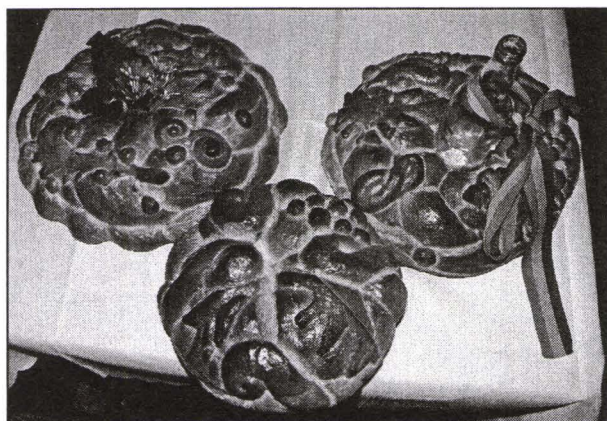


Foto 12



Colacul de mireasă și nunta
The bride's knot-shaped bread and the wedding



Foto 13

Colacii și pomul de înmormântare
The funeral knot-shaped breads and tree



Foto 14

Foto 15



Colacii colindătorilor
The carolers knot-shaped breads



Foto 16



Foto 17
Pasca – „Colacul Paștilor”
Easter cake – „The Easter knot-shaped bread”

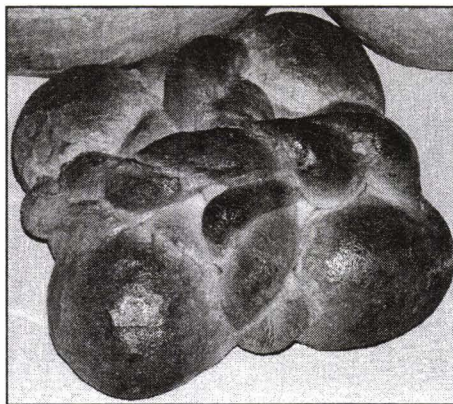


Foto 18
Prescura – pâine rituală
The wafer – ritual bread

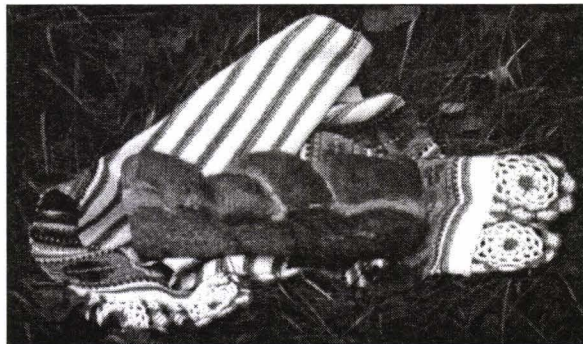


Foto 19

Cozonacul
The sponge cake



Foto 20