

PREPARAREA PÂINII ÎN MĂRGINIMEA SIBIULUI: RĂȘINARI, GURA RĂULUI, ORLAT

Scientific research on traditional food was focused on three villages in Mărginimea Sibiului ethnographic area: Rășinari, Gura Raului and Orlat. The main occupations in this ethnographic area were: shepherding, forestry and wood processing, animal raising and farming.

Out of the three villages, only in Rășinari there weren't ovens at every house, but also the second or third house had one, but the other two towns every house have bread oven, and even today there are still some kilns where bake bread.

The bake oven was built in the vestibule of the house, in a separate building called căsoaie (little house) or the oven was built directly into the wall in the basement or in a wall of the house that was towards the backyard.

The flour needed was kept close to the oven, in a crate. Wheat and corn were kept in another crate in that part of the loft that smoke wouldn't get to.

The tools and containers used in the whole process of preparing bread were put close to the oven. If the little summer house of the vestibule had no ceiling, the "tools for bread" were put on the beams. The trough that the bread dough was kneaded into, was kept in the cellar, not to get unfastened from heat.

Bread had a privileged place in traditional food, it was regarded as a delicacy. It was eaten with numerous fasting dishes, giving them some consistency; the food from the other unfasting days was eaten with polenta, considered the basis of traditional food. Bread was served with the dishes for the special days in the life of the community or the individual.

A new bread oven was baked every Saturday, if there was enough flour (and when it was scarce not baked enough bread and two weeks) or some housewives baked bread when the other loafs were eaten. Usually, the housewife was the one to knead the dough, and since girls wew 10 or 12, they began to knead too.

Bread is made from white wheat flour, but in years when the crop was scarce, or the family did not have much wheat, it was ground it with barley, they used to put boiled potatoes in the bread dough, or they combined wheat flour with corn flour (scalded for this dough).

The dough removed from the trough was placed in a bowl with salt, and it was used as yeast for the next dough. The bake oven was used also to bake pies (from bread dough, and the specific season fillings: fruits in summer and autumn, and for the rest with cabbage, onions, cheese), sponge cakes (especially the big holidays: at Christmas and Easter or at weddings), or to get fruits dry for winter: apples, pears, plums.

Of all aspects of traditional food in the first half of the twentieth century, the bake oven still has an aura full of attractive and fascinating scents: baked bread, cakes, sponge cakes, prunes and other dried fruits.

La începutul secolului al XX-lea, alimentația tradițională în zona etnografică *Mărginimea Sibiului* a fost una a cumpătării, nimic nu era irosit, iar toate aspectele legate de hrană erau reglementate după anumite cutume transmise din generație în generație.

Hrana era în principal bazată pe legume, o hrană vegetală suplinită de lapte și produsele derivate din el și de ouăle *orătăniilor* din curte. Carnea se consuma rar și nici atunci într-o manieră îndestulătoare, mai ales la sfârșit de săptămână, la sărbători și zile sfinte.

Pâinea ocupa un loc privilegiat în alimentația tradițională, asociată spiritualului prin conștientizarea faptului că era un dar de la Dumnezeu. Sacralitatea pâinii determina necesitatea săvârșirii unor acte cultice: după ce se puneau pâinile în cuptor, acesta se pecetluia cu o cruce făcută pe gura cuptorului cu lopata de pâine, pe tot parcursul preparării pâinii femeia se ruga, preluând rolul sacerdotului, fiecărei pâini i se făcea semnul crucii pe fața ei, înainte de a fi pusă în cuptor, iar înainte de a fi consumată, se făcea semnul crucii cu cuțitul pe dosul ei, încheind procesul de sfințire.

Ocupațiile principale în cele trei localități: Rășinari, Gura Râului și Orlat

În nici una din cele trei localități cercetate din *Mărginimea Sibiului*: Rășinari, Gura Râului și Orlat, agricultura dar mai ales cultivarea cerealelor nu a fost ocupația principală de sine stătătoare, ci a fost practică alături de păstorit (Rășinari și Orlat), lucrul la pădure și prelucrarea lemnului (Rășinari, Gura Râului).

Rășinariul, la începutul secolului al XX-lea, era una dintre comunele cele mai avansate economic din *Mărginimea Sibiului*, având mai dezvoltat „sectorul pastoral ovin (fânațele 12% și 8226 oi), în raport cu agricultura (3.6%). Pădurea constituia, prin exploatarea forestieră și prelucrarea lemnului, un domeniu important al economiei. Ca ocupații principale au fost creșterea animalelor (ovine, bovine, caprine) și strâns legat de acestea, agricultura și jogăritul.

Localitatea Gura Râului avea hotarul așezării de 9361 ha, cu 574 ha teren arabil, 1387 ha pășune, 734 ha de fânațe, 6378 ha păduri; se observă faptul că 74.9% din terenul economic al comunei era constituit din păduri, ceea ce a determinat ocupația principală a gurenilor: lucrul la pădure era un mijloc principal de câștig, în anul 1844 existând 200 de joagăre. Situația se schimbă la mijlocul secolului al XX-lea când agricultura devine una din ocupațiile de bază; în anul 1957, 4.5% dintre gureni erau angajați particular pentru muncile cu caracter agricol, astfel că din 986 gospodării, 685 erau de agricultori.

Ocupațiile principale în localitatea Orlat au fost la mijlocul secolului al XX-lea asemănătoare celor din Gura Râului, localitățile aflându-se la o mică distanță una față de cealaltă, astfel că și aici, în aceeași perioadă, agricultura devine ocupația principală.

Cuptorul de pâine și locul lui în cadrul gospodăriei

La Rășinari, nu au existat cuptoare de pâine la fiecare casă, ci „tot la a doua sau la a treia casă”, gospodinele împărțind folosirea cuptorului cu vecinele din jur, caz în care gazda primea câte o *pituță* drept răsplată. În schimb, la Orlat și Gura Râului, cerealele s-au cultivat pe suprafețe întinse, iar urmarea acestui fapt a fost că, aici, la fiecare casă era cuptor de pâine, și chiar și astăzi se mai păstrează cuptoare, iar unele dintre ele încă mai sunt folosite pentru a coace pâine săptămânal, sau cozonaci la sărbători.

Unitatea de măsură pentru cuptoarele de pâine era numărul de pâini care se puteau coace în el la un moment dat, astfel că cele mai multe cuptoare aveau capacitatea de 7 pâini; însă familiile numeroase sau cele ce aveau slugi multe construiau cuptoare mai mari, pentru 10 pâini.

La Orlat și Gura Râului, cuptorul de pâine se construia direct în zidul casei în pivniță sau într-un perete al casei ce dădea înspre spatele curții, având anexat și un ceaun în care se fierbea mâncarea pentru animale.

La Rășinari, cuptorul de pâine se construia în tindă, numită și *coamâr*, pe peretele casei mici (pentru a uni fumul cu cel de la platul din casa mică) sau în *căsoaie* (bucătăria de vară); de cele mai multe ori, cuptorul din tindă era unit de o sobă cu plită pe care se gătea mâncarea.

La începutul secolului al XX-lea locul cuptorului de pâine este mutat într-o construcție anexă: „căsoaia”, aflată de obicei pe o linie paralelă cu casa, făcută din scânduri, iar pe jos cu pământ galben. Se aflau aici: un plat pe care se gătea mâncarea, cuptorul de pâine, „căldarea în zid”- adică un ceaun mare în care se făcea săpunul sau se fierbea la porci. În apropierea cuptorului se afla o ladă cu două compartimente în care se puneau făina de grâu și făina de porumb. În cazul în care lada avea trei compartimente, al treilea era pentru „urluială” (făină din mai multe cereale amestecată). Deasupra făinii de porumb se afla o trocuță mică în care se cernea făina înainte de a se face mămăligă; în această trocuță se puneau sita, mestecăul și lopățița de mămăligă. Lăzile cu grâu și cu porumb (*cucuruz*), se păstrau în partea podului în care nu intra fumul, aflat deasupra casei mari, laolaltă cu poamele uscate pentru iarnă etc.

Instrumentarul folosit la întregul proces de preparare a pâinii se afla în apropierea cuptorului; în cazul în care căsoaia sau tinda nu avea tavan, *uneltele de pită* se puneau pe grinzi: *drâgla* cu care se trăgea jarul afară din cuptor, *mătăuzul* cu care se spăla cuptorul înainte de a pune pâinea în el, și *lopata de pâine*. *Troaca* în care se frământa aluatul de pâine era ținută în pivniță, pentru a nu se descheia din cauza căldurii.

Lângă plat (soba cu plită pe care se gătea) se mai afla o poliță pe care se puneau vase și „curpătorul” de mămăligă. Tot pe poliță se mai afla o solniță de lemn, aflată aproape de foc tocmai pentru a nu se umezi, o sticlă cu ulei și una cu oțet.

Pentru a se face un cuptor de pâine se aduna sticlă timp de doi ani, fiind necesar aproximativ un căruț de sticlă pentru un cuptor. Celelalte materiale pentru cuptor erau: piatră mare așezată ca primul strat de la pământ pe care se puneau apoi sticla, cărămidă mică numită și *cărămidă de țigan* (aceștia erau cei care o făceau) și pământ galben pentru a uni cărămidile și a tencui cuptorul în exterior.

Pâinea avea un loc privilegiat în alimentația tradițională, era privită ca o delicată. Se asocia cu numeroase mâncăruri de post, dându-le astfel o consistență mai aparte, iar la mâncărurile de dulce se asocia cel mai des mămăliga, socotită baza alimentației tradiționale.

La zilele însemnate din viața comunității sau a familiei se servea pâine, de exemplu la o nuntă se coceau trei sau patru cuptoare de pâine de câte 10 pâini fiecare; la înmormântare și la pomeni se dădeau colaci din aluat de pâine. Copiilor, la școală li se puneau de multe ori doar o felie de pâine pentru a nu murdări cărțile.

Ingredientele folosite la prepararea pâinii

Pâinea se făcea din făină albă de grâu, însă în timpuri grele aceasta se înmulțea prin amestecare cu orz și porumb la măcinare, sau se puneau și cartofi fierți în aluat.

La Rășinari se făcea pâine din făină de grâu curat sau aceasta se amesteca și cu făină de porumb care se „opărea”, astfel pâinea devenea mult mai hrănitivă, dar putea fi păstrată mai puțin timp; un alt fel de aluat era pentru pâinea cu cartofi, căreia, când i se dădea forma, i se puneau și puțină făină de porumb.

La Gura Râului, în anii în care grâul nu se făcea bine, sau la familiile care nu aveau mult grâu, acesta se măcina împreună cu orz, se foloseau și cartofi fierți la aluatul de pâine, sau se combina făina de grâu cu făină de porumb (opărită). Pentru pâinea care se făcea cu cartofi se foloseau aproximativ 20 de cartofi la un cuptor de 10 pâini.

În Orlat, la nevoie, făina de grâu se putea înmulți cu *măcat* - făină de porumb ce se opărea înainte de a fi pusă în aluatul deja frământat. Astfel, se înmulțea aluatul cu o pâine în plus, față de varianta în care se făcea pâine doar cu făină de grâu.

În pâine se puteau pune și cartofi fierți ce se dădeau pe răzătoare după ce aluatul era frământat, astfel că la un cuptor de pâine se puteau pune până la 2 kilograme de cartofi.

Cine frământa și când se cocea pâinea

De obicei, mama era cea care frământa, iar de când fetele împlineau 10-12 ani, începeau și ele să facă pâine: „de la 12 ani te puneam să frământăm”.

La Rășinari pâinea se cocea doar sâmbăta, după ce se făceau cumpărăturile de la piață, numită aici *la scaun*, și după ce gospodina făcea celelalte treburi ale gospodăriei, „după ce-ți făceai treburile”. În celelalte două localități se putea coace un nou cuptor de pâine sâmbăta, dar și când se terminau celelalte pâini, în altă zi din săptămână, cu excepția zilelor de duminică, vineri sau sărbători.

În funcție de momentul în care pâinea trebuia să fie deja rece pentru a fi mâncată, de exemplu dacă trebuia trimisă dimineața la stână sau la câmp, procesul de preparare putea să înceapă de cu seară - se făcea maioua, se frământa la miezul nopții, în jur de orele 3-4 se cocea în cuptor, în zorii zilei se puneam încă aburind în desagi, iar pe când încă nu era răcită de tot ajungea la stână în munți.

Procesul de preparare a pâinii era aproximativ asemănător în cele trei localități, deosebirea fiind momentul în care se începea prepararea, de cu seară la Orlat și Gura Râului, și de dimineață la Rășinari.

Aluatul se frământa în troacă; se cernea făina, se puneam sare și „maioua” - partea de aluat păstrat din aluatul anterior, care se înmuia cu apă caldă; după ce creștea maioua se amesteca cu altă apă caldă, sare și cu toată făina. Durata de frământare a aluatului era între o oră și o oră și jumătate; la început aluatul era frământat cât era mai vârtos, apoi se puneam apă caldă pentru a-l mai subția. Se lăsa să dospească, se „*holzau*” (se *formau* - la Gura Râului) sau se *rupeau* (la Orlat) pâinile, apoi se puneau pe o față de masă, pe care se lăsa să mai crească până când se ardea cuptorul, după care se puneau direct pe vatră în cuptorul încins.

La jumătate de oră după ce s-a frământat, când aluatul începea să dospească, se făcea focul în cuptor; după un timp se mișca focul în toate părțile cu *jeruitorul*, pentru a se încinge toate zonele cuptorului. Când cuptorul este gata încins, jarul se trăgea la gura cuptorului cu *dârgu*. Se spăla apoi vatra cuptorului cu *mătăuzul*.

La Gura Râului, focul în cuptorul de pâine se făcea cu lemn de salcie, astfel coaja pâinii rămânea mai moale. Fiecare gospodină știa măsura de lemne câte erau necesare ca să se încingă cuptorul; unele vorbesc de măsuri fixe - 12 lemne subțiri și lungi. La Rășinari cuptorul se ardea cu lemne de fag, de fapt crengi de fag uscate încă din pom, se foloseau aici două brațe de crengi, iar ce rămânea la gazdă nu se lua înapoi fiindcă se zicea că nu se mai mărită fetele din casă.

Fiecare pâine se puneam pe lopata de pâine și era pusă în cuptor. Timpul de coacere a pâinii era de aproximativ 2 ore, la jumătatea timpului pâinile se mișcau pentru a *nu se mușca* - a nu se lipi între ele sau de vatră, iar pe porțiunea unde se uneau să nu rămână necoapte. Când pâinea era coaptă, se scotea una câte una și se bătea coaja, procedeul fiind repetat pentru fiecare bucată; la Orlat și la Gura Râului, pâinea se dădea și cu o răzătoare pentru a se curăța frumos.

Pâinile se lăsa să se răcească pe masă, acoperite cu o față de masă, apoi se puneau în pivniță, înapoi în troaca de pâine curățată, acoperite.

Cojile ce rămâneau după ce pâinea era bătută se cerneau, cele mai arse se dădeau la animale, iar celelalte aveau diverse întrebuințări în alimentația oamenilor: se puneau în ceaiul de dimineață, se făcea *cafei negru* din ele, se foloseau ca pesmet pentru găluște sau se puneau în ciorbe.

Cafei negru era denumirea dată „cafelei” făcută din coji de pâine astfel: se fierbea apa, se puneam o mână de coji de pâine, se adăuga lapte și zahăr.

Din aluatul de pâine se puteau rupe și *scoverzi* (gogoși) care se frigeau în ulei (în perioadă de post) sau în *unsoare* – untură de porc (în perioadele de dulce).

Maiaua

Aluatul ce rămânea pe troacă după ce se *rupeau* pâinile, se curăța cu lingura, se mai frământa cu puțină făină și sare cât să se omogenizeze și se puneă într-o cană (ce se agăța într-un cui) sau o olicică, și se puneă la rece, de obicei în pivniță. Aceasta era maiaua ce se folosea pentru aluatul următor, când era amestecată cu puțină apă caldută. Timp de o săptămână, maiaua se umfla continuu, astfel că la sfârșitul celor 7 zile stătea să dea afară din recipientul în care a fost lăsată.

Alte întrebuințări ale cuptorului de pâine

Cuptorul de *pâine* a fost construit cu scopul principal de a coace mai multe pâini în același timp. Însă, la fel ca și celelalte instalații și unelte i-au fost găsite și alte întrebuințări: coacerea plăcintelor, a lipiilor, a cozonacilor, a colacilor, dar și uscarea fructelor toamna.

De fiecare dată când se cocea un cuptor de pâine se făcea și o plăcintă, tot din aluat de pâine, umplută cu ceea ce se găsea în casă: brânză, varză acră, ceapă, sau toamna cu fructe: mere sau prune; se puteau face *lichii* cu ou, smântână și zahăr deasupra. Ceapa și varza pentru plăcinte se căleau pe foc tăiate mărunt cu bucățele de slănină și piper, se îmbrăcau în aluat de pâine și plăcinta se puneă la copt direct pe vatră. De cele mai multe ori plăcintele sau lipiile se consumau calde, rupte în bucăți încă de când erau scoase din cuptor.

La Orlat, vara, se făceau plăcinte cu caș, astfel: din aluatul de pâine se întindea o foaie, cașul se amesteca cu sare și ou, se puneă și deasupra cașului o foaie de aluat și se cocea în cuptor. Spre deosebire de Orlat și Gura Râului, la Rășinari se făceau plăcinte cu caș și urdă doar la Rusalii, numite *vărzare*, deoarece li se puneă și mărar, devenind verzui, fără legătură cu plăcintele cu varză care erau numite ca atare.

Cozonaci se coceau mai ales la sărbătorile mari: la Crăciun și la Paști sau la evenimentele importante din viața familiei: la nuntă sau la botez. Cei mai mulți cozonaci se făceau simpli, fără umplutură, numiți din această cauză și *cozonaci goi*, doar din aluat dulce cu: ouă, unt, lapte și făină; cu umplutură de nucă se făceau mai puțini. La Orlat, de sărbători se făcea cozonac umplut cu mac, cu nucă sau cu urdă. Mai ales cei care aveau oi umpleau cozonacul cu urdă, amestecată cu zahăr și ou.

Tot în cuptorul de pâine se coceau și prescurile pentru biserică, din făină albă de grâu și colacii pentru pomeni și parastase.

O altă întrebuințare a cuptorului era aceea de a usca poame pentru iarnă: mere, pere și prune. După ce se scotea pâinea (pita) din cuptor se puneau poamele: prune, mere, pere; din aceste poame uscate se făcea iarna *zamă de poame* (apă fiartă cu fructele uscate) ce se mânca alături de mămligă. Merele și perele se puteau pune la uscare împreună, tăiate; se introduceau de câteva ori în cuptor după ce se scotea pâinea, până când erau destul de uscate, moment în care se puneau în sac de hârtie ce se agăța în pod.

La Rășinari, perele „porcești” se scuturau până nu erau coapte în pom și se puneau în cuptor după ce se scotea pâinea. Când erau destul de uscate, se puneau într-un sac de hârtie ce se agăța în podul de deasupra casei mari, unde nu ajungea fumul.

Prunele se puneau de 2-3 ori în cuptor, după ce se scotea pâinea, apoi se puneau în săculeț de pânză ce se agăța în pod; se numeau „*burdușei*”. Când prunele erau uscate mai puțin, pentru a rămâne mai zemoase, se puneau în oale de pământ în straturi intercalate cu zahăr. Aceasta era cea mai delicioasă rețetă de păstrare a prunelor pentru iarnă, care se mâncau apoi cu mămligă sau doar singure, mai ales în timpul postului.

Căldura cuptorului de pâine era folosită și pentru a steriliza un preparat pentru iarnă: *chisălița* – dulceață de prune fără zahăr. După ce prunele se făceau *chisăliță* (se

fierbeau fără zahăr), aceasta se pune în oale de pământ de 2-3 litri, neacoperite și se introduceau în cuptorul de pâine încins pentru a-și face o crustă care le ajuta să se păstreze mai bine, pentru mai mult timp.

Mâncăruri de post în care pâinea era unul dintre ingrediente

Dumicatul - se tăiau bucățele de pâine uscată, se puneau într-un castron, apoi se turna peste ele apă fierbinte, o lingură de zahăr, puțin vin și se pune un capac peste amestec; în vechime bătrânii puneau puțin oțet în locul vinului.

„*Zama de căpătâi*” era o ciorbă preparată astfel: se prăjea ceapă în tigaie, se punea paprică și pâine uscată, se sfărâma miez de pâine. Separat se făcea un aluat din făină și apă, se întindea o foaie, se pune compoziția preparată în tigaie, se rula și cu coada la lingură se făceau 4-5 găluște ce se lipeau la capete. Când fierbea apa pentru ciorbă, se puneau găluștele, rântaș și bulion, unii obișnuiau să acrească ciorba aceasta și cu *moare* – zeamă de varză acră.

„*Zama*” de *chimen*: se fierbea chimen și ceapă în apă, la sfârșit se pune rântaș. Când era servită în farfurie, se pune „*zamă*” peste bucățele de pâine.

Sâmburi de nucă și pâine se mâncau în post, fiind o mâncare bătrânească.

Pâinea și alte preparate coapte în cuptor pentru zile însemnate: botez, nuntă, înmormântare

La botez se dădea cozonac și mâncare mai aleasă, în funcție de puterea economică a familiei; carnea putea să fie de porc, oaie sau vițel; ca desert se servea *pandișpan* și cozonac.

La nuntă, prima dată invitații erau serviți cu cozonac și cu rachiu, urma apoi supă, pe urmă friptură din carne de găină, apoi sarmale. La plecarea invitaților fiecare primea un sfert de cozonac. Pâinea care se servea la nuntă era făcută de femeile din familiile mirilor; era nevoie de câte 30-40 de pâini de casă (3 sau 4 femei coceau câte 10 pâini fiecare), care se coceau vinerea sau sâmbăta, în funcție de celelalte pregătiri. Tot atunci se făceau două-trei cuptoare de cozonac.

Mai demult, la înmormântare, se dădea colac la fiecare om, și șervet țesut la rude. Seara și noaptea la priveghi se dădea pâine de casă, vin și rachiu, ca o cină a mortului.

La Gura Râului, la înmormântare se preparau colaci din făină albă de grâu, împlețiți în formă rotundă, cu cruce pe ei. Pentru copii se făceau colăcei mai mici numiți „păsărele” care li se împărțeau în curte.

Obiceiuri legate de pâine

Obiceiurile ce implică alimentele sunt legate de credințele oamenilor în puterea lor tămăduitoare, în puterea lor de a transmite un mesaj, favorabil sau nu, sau sunt legate de practici întipărite în comportamentul unei comunități. Sunt nenumărate obiceiurile legate de pâine și alte preparate coapte în cuptorul de pâine.

Pâinea era legată de o dimensiune a spiritualului asociată foarte puternic sentimentului de credință, începând cu rugăciunea *Tatăl nostru* în care se cere pâinea zilnică: *pâinea noastră cea de toate zilele dă-ne-o nouă astăzi*.

Pâinea se frământa *rugându-te*; nu se tăia nici o pâine până nu se făcea semnul crucii cu cuțitul pe spate.

Nu se arunca nici o bucățică de pâine, aceasta era privită ca pe un dar de sus, de la Dumnezeu, un semn al bunăstării datorate divinității. *Pâinea nu se arunca sub nici o formă, chiar dacă era verde toată*. Când se mucegia pâinea, copiilor li se spunea că dacă mănâncă pâinea așa, o să găsească bani, iar fetele se vor căsători de tinere.

Pâinea se păstra într-un șervet țesut din bumbac; acesta se numea la Rășinari *păstură de bucate*, la Orlat *merindeață*, iar la Gura Râului *păsturiță*. Când se ducea

mâncare la câmp, într-o merindeață se punea pâinea, iar în alta slănină și brânza învelite întâi în hârtie. Merindețe se dădeau de pomană la neamurile apropiate ale celui decedat.

Pe masă pâinea se punea așa cum a stat și în cuptor; dacă se răsturna se spunea *întoarce pâinea că se rostogolesc vitele*, totul se lega de ceva pentru a se ține minte.

La școală se punea pâine cu gem, 2-3 bucăți de zahăr, un măr, iar de cele mai multe ori se dădea doar o felie de pâine goală, să nu se murdărească cărțile.

Înainte de începutul postului, la Lăsatul secolui, se făceau plăcinte cu brânză din aluat dospit ce se coceau în unsoare; brânza folosită putea să fie brânză telemea sau de burduf în care se puneau ouă, griș, și se coceau la foc domol.

La 14 septembrie, de ziua Crucii era obiceiul de a face *chisăliță* cu puțin zahăr și cu scorțișoară; aceasta se mânca în ziua respectivă cu coji de pâine.

La Paști o singură familie împărțea *paștile*, pe care le dădea să le facă o femeie văduvă numită *prescurăriță*.

La Gura Râului, când mirele mergea cu părinții la peșit la casa fetei, putea fi servit cu lapte acru, lucrul acesta însemnând că peșitorul era respins. Dacă era servit cu tocană de carne, plăcinte sau scoverzi însemna că peșitorul este acceptat și nunta se va face. Pentru logodnă, mirii și nașii mergeau la preot cu o sticlă de vin și cu scoverzi prăjite în unsoare.

Bătălugul, bățul cu care se bătea pâinea în momentul în care aceasta era scoasă din cuptor, rămânea în averea familiei. De-a lungul timpului acesta se subția până devenea un fus subțire.

Untul din luna lu' mai, când vacile mâncau iarbă cu flori multe, era folosit la prepararea cozonacilor pentru nunți, dându-le un gust mai bun.

Dintre toate aspectele legate de alimentația tradițională în prima jumătate a secolului al XX-lea, cuptorul de pâine încă are o aură plină de miresme îmbietoare și ademenitoare: pâinea rumenită, plăcintele, lichiile, cozonacii, prunele și alte fructe uscate.

Informatori din localitatea Rășinari, intervievați în lunile februarie-martie 2006:

Popa Stana, 82 ani
Roman Oprea, 70 ani
Roman Stana, 69 ani
Fekete Maria, 65 ani
Popa Sorița, 91 ani
Leșan Sorița, 65 ani
Cruciat Ana, 74 ani
Poplăcean Stana, 67 ani
Băra Paraschiva, 80 ani
Roman Stana, 73 ani
Bozdoghină Vlad, 66 ani
Popa Ana, 65 ani
Roman Ioan, 77 ani
Muțiu Maria, 87 ani
Țincu Dobra, 86 ani
Borhină Maria, 65 ani
Lungu Soră, 74 ani

Informatori din localitatea Gura Râului, intervievați în luna octombrie 2006, noiembrie 2009 și noiembrie 2010:

Contu Paraschiva, 90 ani, Gura Râului, 940
Luliu Marina, 62 ani, Gura Râului, 941
Luliu Marina, 66 ani, Gura Râului, 941
Luliu Nicolae, 42 ani, Gura Râului, 941

Stef Dumitru, Gura Râului, 356
Ghisoiu Maria, Gura Râului 958
Popa Marina, Gura Râului, nr. 86
Stanciu Maria, Gura Râului, nr. 85
Gata Petru, Gura Râului, nr. 77
Bârză Raveca, Gura Râului, 1015
Maria Nicoară, Gura Râului, 74
Ioana Berbescu, Gura Râului, 604
Cândea Raveca, Gura Râului, 595

Informatori din localitatea Orlat, intervievați în luna august 2010:

Brândan Maria, Orlat, nr. 674
Moga Elena, 82 de ani, nr. 696
Ghișoiu Maria, 57 de ani, nr. 660
Moga Maria, 76 de ani, nr. 657
Milea Elisaveta, 71 ani
Parolă Gheorghe, 71 ani, nr. 672
Purnichescu Teodora, 68 ani, nr. 642
Brad Ana, 65 ani, nr. casă 43

Bibliografie

***, *Atlasul etnografic al României: Chestionar alimentația*. Redactat în formă finală:

Ion Vlăduțiu, Romului Vulcănescu, Mircea Sadoveanu

Păcală, Victor: *Monografia comunei Rășinariu*. Editura Arhidiecezană Sibiu, 1915

Arsenie, Dumitru Ioan, *Gura Râului. Sat din Mărginime*, Editura Universității „Lucian Blaga” Sibiu

Munteanu Ioachim, *Monografia economico-culturală a comunei Gura Râului*, Sibiu, 1896

Hașeganu I., *Mărginenii și viața economică a Transilvaniei și a Vechiului Regat*, Brașov, 1941

***, *Mărginenii Sibiului. Civilizație și cultură populară românească*, București, 1985