

SACRALITATEA PÂINII LA ASIATICI

Ioana Achim

“Pâinea lui Dumnezeu este aceea care se pogoară din cer, și dă lumii viața... Eu sunt Pâinea vieții. Cine vine la mine nu va flămânzi niciodată” (Biblia 1994, Ioan, 6.33, 35). Cultura românească, bazată pe tradiții pre- și proto-creștine, în care pâinii i se conferă un caracter sacru, are numeroase elemente prin care pâinea a fost înzestrată cu har divin. Acest aspect al culturii românești a fost prezentat în lucrări despre datini și obiceiuri (Ghinoiu 1997; Evseev 1998; 1999; Bădocan - Maxim 2001; Drăgoi – Roșca 2001; Maxim 2001). Cu toate că în zona rurală a României încă se păstrează multe din aceste tradiții și obiceiuri legate de sacralitatea pâinii, se observă faptul că la oraș cele mai multe s-au pierdut în materialismul civilizației industriale.

Românii nu sunt singurii care tratează, prin tradiție, pâinea ca ceva sacru. Sacralitatea pâinii este parte integrantă a sistemelor de valori în multe culturi care, deși diverse în specificul crezului lor, au acest lucru în comun: modul respectuos în care se face, se consumă și se folosește pâinea. Am observat câteva tradiții referitoare la pâine și în lumea musulmană, lume care proclamă, asemeni lumii creștine, credința într-un singur Dumnezeu. În incursiunea mea în lumea musulmană, mai ales în timpul petrecut în Uzbekistan, Asia Centrală (2000-2001), am notat cu multă admirație modul în care, atât la oraș cât și la sat, se păstrează vii anumite tradiții ce îmbină sacrul cu profanul. Am observat în viața cotidiană a musulmanilor central-asiatici o mai mare înclinare spre lumea nevăzută, lumea spiritelor și o conștiință a prezenței acestora în orice aspect al vieții, oricât de “banal” ar putea fi (Musk 1989, p. 70 – 72, 175 – 178).

Valoarea sacră a unui obiect se poate judeca observând locurile unde este găsit, modul în care este tratat și scopurile pentru care este folosit. De ce pâinea are o valoare deosebită? Deși teologia musulmană formală, bazată pe învățătura Coranului, nu pune accent pe practici animiste, acestea există în islamul popular, venite din timpuri ancestrale. Credința majorității musulmanilor este un sincretism între religia oficială și animismul pre-islamic (Steyne 1996, p. 49,50). Conform credințelor populare, în pâine există o forță, o magică putere care, tratată cum se cuvine, poate aduce binecuvântare, sau, în caz contrar, blestemul (Musk 1989, p. 71). Pe lângă valoarea nutritivă a pâinii care dă literalmente viață și putere, această forță intrinsecă îi conferă capacitatea să dea și “viață” spirituală.

Cum arată pâinea în Uzbekistan? Aici trebuie să facem deosebire între pâinea tradițional rusească “*hleb*” și cea tradițional uzbekă, “*non*”. Dat fiind că Uzbekistanul este o republică fostă-sovietică, independentă din 1991, o parte a populației este de etnie rusă (9%), iar din cei 23.000.000 cetățeni 83% sunt de etnie uzbekă, restul fiind un amestec de alte popoare central-asiatice precum: tătari, kirghizi, kazaci etc. (Johnstone 1994, p. 72) Deși atât rușii cât și uzbekii folosesc produsele care aparțin “tradițional” celorlalte etnii, diferența între semnificațiile ce însoțesc respectivele obiecte este clară. *Hleb*-ul are aspectul franzelei bine-cunoscute și românilor, ceva mai scurtă și pătrăjoasă și se folosește la fel, adică se tratează fără o atenție deosebită (mai ales la oraș). Spre deosebire de *hleb*, *non*-ul arată mai mult ca o cocă de pizza, sau “*lipty*” românești (Șogulomov 1996, p. 164). *Non*-ul (fig. 1/2; 2) are formă rotundă, cu diametrul de 25-30 cm și o grosime la margine de 3 până la 5 cm. În centru există o porțiune circulară subțire și crocantă, care se formează prin imprimarea în aluat a diverselor forme cu ajutorul unui instrument numit *chekish* (Șogulomov 1996, p. 234), asemănătoare cu *pecetarele* românești (fig. 1/2). Acest instrument are dimensiuni variate și este prevăzut cu un sistem de ace din metal care imprimă diverse tipuri decorative (cu unele semnificații magice). Astfel, printr-o apăsare sau mai multe în aluat, se creează o porțiune frumos decorată (fig. 2), foarte subțire în mijlocul pâinii. Pe partea crescută a pâinii se pun, uneori, semințe de susan (fig. 2/2).

Dat fiind forma *non*-ului, unii străini ignoranți au fost ispițiți să sugereze diverse folosințe pentru pâine, altele decât cele “normale”. Sugestiile lor au fost primite cu multă consternare și dezaprobare din partea localnicilor, pentru care nu este de conceput nici un fel de “joc” cu un simbol sacru.

Grosimea, consistența și mărimea *non*-ului diferă în funcție de regiunea în care este fabricată. Astfel, în estul Uzbekistanului, în zona capitalei Tashkent și a Văii Fergana se face, tradițional, o pâine pufoasă, de diametru 25 cm și grosime 3 cm (fig. 2/1). Înspre sudul țării, în Samarkand și Bukhara este o pâine mai consistentă, mai grea, mai groasă, dar la fel de mare. În vestul țării însă, pâinea este foarte subțire și de diametru mai mare, de 40-45 cm. Aici, în regiunea Khorezm, unde locuitori sunt majoritari de etnie karakalpakstani și deosebiți, în tradiții, față de uzbeki, pâinea nu mai are acea adâncitură ornamentată la mijlocul pâinii (Baynazov 2001, p. 16-18) și nu se pune susan.

Pâinea se folosește în loc de tacâmuri la mâncărurile tradiționale uzebece, îndeosebi pentru *osh* (pilaf cu morcovi, ceapă și bucăți de carne de vită), sau pentru *shashlik* (carne gătită la foc de cărbune, ca și *kebabul*) (Șogulomov 1996, p. 163).

În tradiția uzbekă, la fel ca în tradiția românească, bucățile de pâine puse în pătuțul noului-născut îndepărtează duhurile rele (Scan 1994, p. 10).

Pâinea este un frumos cadou într-o vizită. Un musafir atent, întotdeauna, duce

un număr par (obligatoriu) de *non-i*, pe care gazda le pune la loc de cinste pe masă.

Din perspectiva musafirului, într-o casă uzbekă, iată ce se întâmplă după așezarea la masă: tatăl, sau cel mai în vârstă membru al familiei (bunicul, sau în absența unui membru de parte bărbătească, bunica sau mama) ia câte un *non* și îl rupe în părți pare, partea mai subțire din mijloc constituind integral una dintre bucăți. Se spune că persoana care ajunge să mănânce partea crocantă din mijloc se va căsători în curând. În cazul excepțional în care tatăl rupe pâinea într-un număr impar de bucăți, aceasta denotă că unul din membri familiei a decedat recent.

Ca la orice început de activitate, este rostită binecuvântarea primei sure din Coran: “Bismillah ar Rahman ar Rahim”, “în numele lui Dumnezeu, cel plin de milă și îngăduință” (Quran 1996, p. 14). Această formulă este folosită la începutul oricărui tip de activitate: casnică, economică, socială; chiar și la urcarea în autobuz sau mașină; ori la începutul oricărui joc cum ar fi fotbalul (Parshall 1994, p. 196), deoarece se crede că aceste cuvinte pot proteja individul de “ochiul rău”, de ghinion sau de farmede. “Ochiul rău” este cea mai de temut putere magică, cauza tuturor bolilor și a insucceselor (Musk 1989, p. 26-30). După ce sunt rupte, bucățile de pâine sunt puse pe masă, de unde participanții se pot servi. Pe masă, *non-ul* se pune întotdeauna cu fața crescută în sus (Scan 1994, p. 7). De notat este că pâinea e întotdeauna prezentă pe masă, indiferent de numărul de persoane de la masă, sau de felurile de mâncare servite (Mukhamedov 2001, p. 52). Se urmează același ritual chiar dacă sunt prezente numai două persoane care beau ceai, ori mănâncă doar desert. La sfârșitul mesei, tatăl încheie cu rugăciunea de mulțumire, în timpul căreia participanții țin mâinile întinse în față, îndoite de la cot, cu palmele în sus (în *orantă*), iar odată cu încheierea rugăciunii palmele se trec peste față, de sus în jos, simbolizând primirea binecuvântării divine (pogorârea harului sfânt). Aceleași procedee se repetă și în public, în restaurant sau “*choihona*”. În public, ca și acasă, pâinea este ruptă de cel mai în vârstă bărbat de la masă, fie el localnic sau străin.

După terminarea mesei, pâinea rămasă este strânsă cu atenție și consumată mai târziu. Chiar dacă ea stă mai multe zile neconsumată sau se mucegăiește, pâinea nu poate fi aruncată la gunoi, ci se pune la poartă, într-un loc înalt, pentru ca trecătorii să o poată lua și folosi la hrănirea animalelor (Scan 1994, p. 7).

Ritualul ruperii pâinii are o conotație sacră universală. “Isus a luat o pâine și, după ce a binecuvântat, a frânt-o și a dat-o ucenicilor, zicând: - Luați, mâncați; acesta este trupul Meu” (Biblia 1994, Matei, 26.26). În religia musulmană populară, nu doar pâinea ci și mâna este înzestrată cu proprietăți magice. “Mâna lui Fatima” (fiica lui Muhammad) este una dintre cele mai populare amulete ale religiei musulmane, din vestul Africii până în Indonezia (Musk 1989, p. 22), care protejează purtătorul ei de “ochiul rău”. În Islam, mâinile sunt folosite: pentru acceptarea binecuvântării divine (ca de exemplu în ritualul rugăciunii); pentru a binecuvânta; dar și pentru a blestema.

Mâna dreaptă este considerată sacră, pe când cea stângă necurată (Parshall 1994, p. 192). În consecință, cu mâna dreaptă se dă, sau se primește darul, se rupe și se servește pâinea, se mănâncă, etc. Observăm astfel că ritualul frângerii pâinii este locul de întâlnire al unei duble puteri magice: puterea pâinii și cea a mâinii.

Non-ul se cumpără, întotdeauna, în număr par (!) de la brutării, care se găsesc în fiecare *ma'halla* (cartier), sau de la bazar (fig. 3). Brutăria constă dintr-o încăpăre cu un cuptor. Cuptorul este făcut din lut, are forma unui *igloo* prevăzut cu un orificiu pentru introducerea combustibilului, situat la nivelul trotuarului și cu o gaură mică pentru introducerea pâinii situat în partea de sus a cuptorului (fig. 1/1). Prin această gaură, brutarul introduce aluatul și îl fixează de pereții cuptorului, iar după coacere îl scoate cu un instrument de metal. Meseria de brutar este una exclusiv masculină, poate din pricina restricțiilor asupra femeii musulmane (de fapt și la români femeia care face pâinea trebuie să fie curată la trup și suflet, sau să fie o femeie "iertată"). În Islam, femeia nu are calitățile necesare conducerii sau participării în cadrul unor ritualuri sacre, deoarece nu are o puritate egală cu cea a bărbatului. Interesant este că, deși în general, femeia se ocupă de aspectele casnice, zilnice, ale familiei, inclusiv gătitul, există anumite ocazii (ca de exemplu la o nuntă) pentru care doar bărbații au voie să gătească mâncarea tradițională, *osh*.

Observând aceste tradiții, putem concluziona că pâinea nu este doar un obiect sacru oarecare, ci are chiar un loc primordial în ierarhia obiectelor sacre ale culturii uzebe și musulmane, în general (ca de altfel și la români: Ghinoiu 1997). Chiar mai mult, dat fiind că fiecare uzbek este conștient de lumea nevăzută din jurul lui, observăm că această civilizație nu a trecut prin procesul de dihotomizare a vieții între sacru și profan așa cum s-a întâmplat în majoritatea culturilor europene ale secolului XX. În această privință, popoarele asiatice sunt demne de admirat și chiar invidiat pentru modul în care îmbină credința lor cu viața de zi cu zi.

Lista bibliografică

- Baynazov 2001 – Elmurat Baynazov, Rimma Volkova, *Karakalpakstan: Open for the World*, în *Uzbekistan Airways Inflight Magazine*, 1, p. 16-19.
- Biblia 1994 – *Biblia*, T.G.S. International, Berlin.
- Evseev 1998 – Ivan Evseev, *Dicționar de magie, demonologie și mitologie românească*, ed. Amarcord, Timișoara.
- Evseev 1999 – Ivan Evseev, *Enciclopedia simbolurilor și semnelor culturale*, ed. Amarcord, Timișoara.
- Ghinoiu 1997 – Ion Ghinoiu, *Obiceiuri populare de peste an*, Dicționar, București.
- Johnstone 1994 – Patrick Johnstone, *Panorama of Islam*, OM Publishing, Worthing.
- Mukhamedov 2001 – Alexander Mukhamedov, *What is life without a Chaihana?*, în *Uzbekistan Airways Inflight Magazine*, 1, p. 52-53.

Musk 1989 – Bill Musk, *The unseen face of Islam*, Monarch Publications, Crowborough.

Parshall 1994 – Phil Parshall, *Inside the Community: Understanding Muslims through their Traditions*, Baker Books, Grand Rapids.

Quran 1996 – Abdullah Yusuf Ali, *The meaning of the Holy Quran*, Amana Publications, Beltsville.

Rahman 1979 – Fazlur Rahman, *Islam*, University of Chicago Press, Chicago.

Scan 1994 – *Society of Central Asian News*, ed. People International, Kent, Marea Britanie.

Steyne 1996 – Philip Steyne, *Gods of Power: a study of the Beliefs and Practices of Animists*, Impact International Foundation, Columbia.

Şogulomov 1996 – R.Ş. Şogulomov, *Uzbek Taomlari - Uzbek Cuisine*, Ukitubci Naşriotlari, Taşkent.

THE SACRECY OF BREAD AT ASIANS

Summary

Muslim cultures in general and the Uzbek culture in particular expose a belief in the sacredness of bread, or “*non*” in Uzbek. This belief can be seen in the respectful customs that accompany the handling of bread. Bread is not to be thrown away and not to be played with. It is always placed face-up on the table, and before it is eaten, the head of the household breaks it into an odd number of pieces. Bread is used to ward off evil spirits at the cradle; it is also used as an eating utensil and to be given as a gift (always in even numbers). The Uzbek bread loaves are flat and round. The diameter of a *non* is 10-12 in. and the loaves are 1-2 in. thick. Their appearance differs with each area in the country of Uzbekistan.



Fig. 1. Cuptor de tip afgan, în groapă; 2. Tipuri uzbece de pâine.

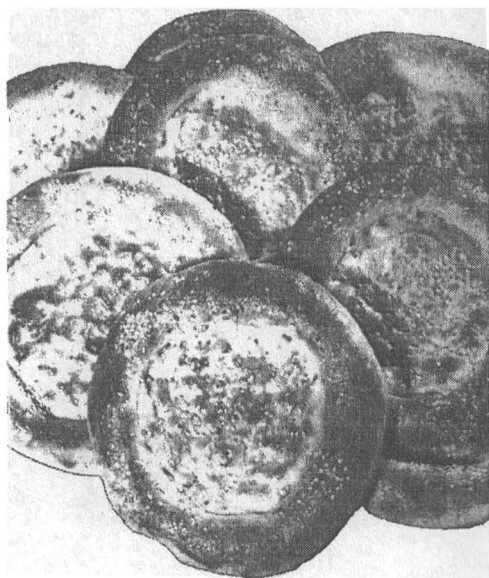
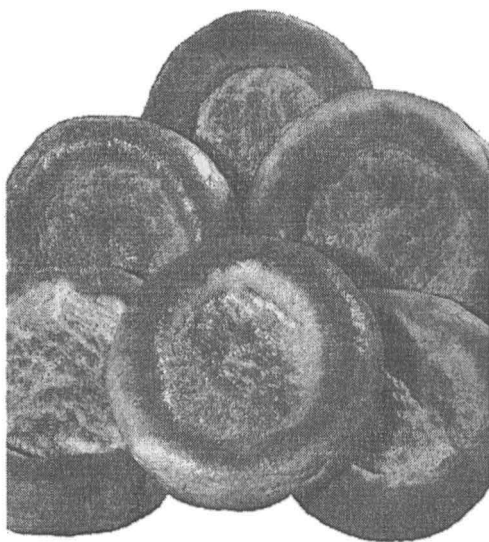


Fig. 2. Tipuri uzbeci de pâine



Fig. 3. Samarkand. Femeie care vinde pâine în Bazar