De la pita cu cartofi la pâinea națională

Pozsony Ferenc*

În lucrarea de față vom prezenta pe scurt cum a apărut varianta cu cartofi a pâinii, care este rolul pâinii în diferitele tradiții populare şi în viața religioasă, apoi cum şi-a dobândit aspecte etnice în cadrul procesului de formare a națiunii moderne.

Pâinea în viața agricultorilor ardeleni

Înainte de descălecatul maghiarilor, acest grup etnic a consumat pâine sub formă de lipie. Pâinea dospită fusese un aliment dedicat doar celor mai înstăriți, dar din secolul al XI-lea a început să se răspândească şi în Regatul Ungariei, la clasele sociale ale elitei. În alimentația oamenilor de rând s-a răspândit în secolul al XIV-lea, iar un secol mai târziu au apărut şi cozonacii din aluat mai fin.[1]

În Transilvania, ca şi în celelalte regiuni, morarii şi brutarii specializați în producerea pâinii şi-au desfăşurat activitatea doar în oraşele mari sau în oraşele rurale mai mici, iar la sate pâinea se făcea în cuptorul familiei de către femeile mai experimentate, chiar şi până la mijlocul secolului XX. În Transilvania se folosea în primul rând făina de grâu, iar în zonele montane din vecinătatea Carpaților Orientali un amestec de orz şi secară, cu maia conservată cu sare.[2] Deşi drojdia industrială s-a răspândit tot mai mult de la sfârşitul secolului al XIX-lea, uşurând prepararea aluatului dospit, de obicei era folosită împreună cu maiaua în prepararea pâinii.[3]

Venind din lumea nouă, porumbul s-a răspândit în prima parte a secolului al XVIII-lea în gospodăriile şi alimentația agricultorilor din Transilvania.[4] Drept urmare, făina din grâu şi-a pierdut din importanță la românii din această zonă, iar mămăliga rămâne până astăzi un element determinant în gastronomia locală. Pâinea din grâu sau preparatele din aluat dospit sunt consumate mai ales cu ocazia sărbătorilor sau a ritualelor.[5] În zonele estice, dar şi la sud de Carpați, nici astăzi pâinea nu a putut înlocui în totalitate preparatele vechi cu păsat din diferite cereale.[6] În schimb preparatele cu mămăligă au apărut în gastronomia maghiarilor din

---

* Prof. univ. dr. Pozsony Ferenc, Universitatea „Babeş-Bolyai", Cluj-Napoca.

1 Kisbán 1997. 423.

2 Kisbán 1997. 456-460.

3 Kisbán 1997. 435-439.

4 Roşca 2016. 44.

5 Roşca 2016. 44-45.

6 Kisbán – Pócs 1980. 145.

https://biblioteca-digitala.ro

Transilvania la începutul secolului XX, dar pâinea dospită a rămas un element foarte important, mai ales în Ținutul Secuiesc.[7]

Provenind de pe continentul american, cartoful a ajuns în Europa la mijlocul secolului al XVI-lea, iar peste două secole a devenit o cultură cunoscută şi în Bazinul Carpatic. În secolul al XIX-lea, administrația austriacă a susținut, în mod evident răspândirea cartofului, oferind şi rețete concrete pentru valorificarea sa nutritivă. Astfel s-au păstrat şi rețete privind prepararea pâinii cu cartofi, dar şi a făinii de cartof.[8] Cercetările din arhive dovedesc faptul că, la sfârşitul secolului al XIX-lea, pâinea cu cartofi s-a răspândit, îndeosebi în aşezările secuieşti, concomitent cu preparatele din mălai.[9]

În perioada lipsei alimentelor de după Primul Război Mondial, numărul din 5 martie 1915 al ziarului *Csíkvármegye* (Comitatul Ciucului) a promovat rețeta pâinii din mălai şi cartofi. „Pâinea de război" se făcea pe jumătate din făină de grâu, jumătate din mălai, iar la 100 gr de aluat se recomanda folosirea a 500 gr de cartofi.[10] La 5 decembrie 1937, ziarul *Székely Nép* (Poporul Secuiesc) atrăgea atenția gospodinelor să folosească mai puțini cartofi, adică doar 10% față de 15-25% cum se obişnuia anterior.[11] În primele decenii ale secolului XX, în mai toate aşezările secuieşti se prepara şi se consuma *pita cu cartofi*. În zona Trei Scaune, femeile făceau pâine pentru toată săptămâna, ceea ce însemna cam 10-12 pâini, pregătite de obicei sâmbăta.[12]

După colectivizarea din 1962, cartoful a devenit una dintre cele mai importante culturi ale Ținutului Secuiesc, o regiune cu condiții naturale mai aspre. Acest lucru a fost determinat şi de faptul că, în zonele mai reci ale regiunii, rareori se ajungea la coacerea porumbului. Să menționăm că administrația austriacă şi-a dat seama încă de la începutul secolului al XVIII-lea că „se plantează în zadar porumb acolo, unde nu se fac nici strugurii".[13]

La debutul veacului XX, în Transilvania, pâinea se făcea numai din grâu. Femeile mai experimentate ştiau că o pâine bună se putea prepara cu multă muncă, prin cunoştințe speciale, din făină de calitate şi maia corespunzătoare. Colectivizarea a confiscat pământurile localnicilor, astfel că era tot mai greu de procurat făina necesară pâinii. De aceea a început

---

[7] Hantz Lám 2016. 72-75.
[8] Szőcsné Gazda 2014. 181.
[9] Szőcsné Gazda 2014. 182.
[10] Szőcsné Gazda 2014. 183.
[11] Szőcsné Gazda 2014. 183.
[12] Kinda-Pozsony 2016.145-146.
[13] Szőcsné Gazda 2014. 180.

https://biblioteca-digitala.ro

consumul produselor de panificație chiar şi în zonele rurale. La familiile tradiționaliste însă s-au păstrat ustensilele şi cunoştințele necesare până astăzi. Este interesant că în unele sate din Trei Scaune, situate pe drumul național dintre Transilvania şi Moldova (de ex. Ozun, Sântionlunca, Lunga, Brețcu, Oituz), după 1990 au început comercializarea pâinii cu cartofi de casă la porțile gospodăriilor.

Posibilitățile economice ale producției de pâine cu cartofi au fost realizate de către un antreprenor din Sfântu Gheorghe, care comercializează cu succes produsele firmei Diószegi în numeroase zone ale țării.[14] În 2011, pâinea lor cu cartofi, produsă după o rețetă tradițională, a câştigat distincția națională de *Pâinea Națională a României*.[15] În 2013, au reuşit să producă o pâine de 50 kg pentru zilele oraşului, apoi în acelaşi an, la târgul Indagra de la Bucureşti s-a realizat cea mai mare pâine cu cartofi din lume, acreditată de World Record Academy, o pâine de 96,6 kg.[16]

Pâinea în tradițiile populare

Secerişul a fost o ocazie specială şi la maghiarii din Transilvania. În cele mai multe sate din această regiune ziua începerii secerişului era aleasă cu cea mai mare precauție. Niciodată nu se făcea acest lucru de lună nouă sau de Sf. Ilie, dar nici vinerea. De obicei căpăta o formă festivă doar secerişul de pe marile domenii, sau de pe pământul primarului şi preotului. De regulă, în Transilvania participanții la seceriş au purtat veşminte mai de sărbătoare, dar nu chiar, au fost muzicanți, care au cântat melodii vesele, iar la urmă tineretul s-a apucat de dans la capătul parcelei. Din ultimele spice şi din diverse flori au împletit o coroană decorată cu flori, apoi au purtat această coroană prin sat, cu muzică şi cântece, iar localnicii au udat-o din belşug cu apă, în final ajungând ori în casa gazdei, ori în biserică. Boabele de grâu din această coroană erau folosite anul următor la semănat, pentru a asigura continuitatea şi vitalitatea cerealelor.[17] Coroana sfințită poseda o putere magică, însă sinodul de la Trident a pus capăt acestei puteri. În comunitățile reformate, această coroană se aşează deasupra mesei Domnului, reprezentând trupul lui Iisus, simbolizând viața, fertilitatea şi consensul comunitar.[18]

În satele săseşti din Transilvania de obicei sărbătorile de seceriş se organizau la sfârşitul lunii iunie, între Sf. Ioan şi Petru-Pavel. Cu o zi înainte, fetele ascundeau pe câmp o coroană decorată, care era purtată apoi

---

[14] Kinda-Pozsony 2016. 156.
[15] Székely Hírmondó 20 martie 2015.
[16] Háromszék 9 noiembrie 2013.
[17] Madarassy 1928. 90-92.
[18]http://www.maszol.ro/index.php/tarsadalom/52298-uj-kenyer-napja-az-si-aratounnepekt-l-a-szimbolikus-unnepig (accesat la 13. 11. 2017)

https://biblioteca-digitala.ro

în sat, şi expusă pe un par înalt în faţa bisericii. Feciorul care a reuşit să se caţere pe parul alunecos, devenea un membru respectat al comunităţii.[19]

În satele ceangăieşti din Moldova exista şi în trecutul apropiat obiceiul aratului şi semănatului ritual de Anul Nou. Până la colectivizare textele rostite erau în limba maghiară şi povesteau viaţa grâului de la arat până la coacerea cozonacului, după care gazda îi servea pe feciori.[20] Tot aici, în ziua nunţii, venind de la biserică, mirii sunt acompaniaţi la casa părintească, iar soacra întâmpină mireasa stropind-o cu apă şi aruncând boabe de grâu dar şi monede.[21]

În satele româneşti din Transilvania, secerişul era o ocazie deosebită, coroanele în formă de cruce fiind purtate prin sat acompaniate de cântece specifice.[22]

Pâinea şi vinul reprezintă totodată un element deosebit de important în obiceiurile referitoare la sfinţirea amintirii celor decedaţi. La înmormântări şi parastase este prezent atât vinul, cât şi pâinea, care este apoi împărţită oamenilor.

De asemenea, chiar şi în zilele noastre în comunităţile românilor oaspeţii de seamă sunt primiţi cu pâine şi sare, pentru a rezulta bunăstare, continuitate şi înţelepciune.

Pâinea putea fi preparată doar de femei curate din punct de vedere ritual şi doar în anumite zile. Punerea pe vatră se făcea în tăcere totală, iar numărul pâinilor era totdeauna par, căci numărul impar nu aduce noroc. Când era gata, pâinea era acoperită cu material textil curat şi alb, iar la feliat se făcea o cruce. De regulă, feliatul era sarcina unui bărbat mai în vârstă din familie. Fiind un simbol al divinităţii, nu se prăda nici cea mai mică firimitură.[23]

Deoarece pâinea a fost alimentul de bază al comunităţilor rurale din Transilvania, ea a devenit simbolul de bază al fertilităţii şi al bogăţiei. Şi în alte părţi a fost la fel, pâinea apărând în multe ritualuri magice referitoare la fertilitate, dar şi ca un element al jertfei. Au existat nenumărate interdicţii sau reguli privind prepararea pâinii: nici vineri, nici marţi nu erau zile propice, căci pâinea se putea transforma în piatră. Prezenţa bărbaţilor era interzisă, dar şi a femeilor în perioada menstruaţiei, pentru a păstra puritatea produsului. În unele locuri era interzis contactul sexual înainte de coacere, iar un străin nu avea voie să vadă când femeia se ocupa de maia.[24]

---

[19] Pozsony 1997. 194-212.
[20] Pozsony 2000. 123-124.
[21] Pozsony 2006. 133.
[22] Bot 1989. 7-12.
[23] Chevalier - Gheerbrant 1995. 103, Evseev 1998. 359-360.
[24] Kiss 1922.

https://biblioteca-digitala.ro

Erau reguli stricte şi referitoare la utilizare şi consum: era interzis ca oamenii să calce pe ea, să o răstoarne, să o taie fără semnul crucii. De obicei, localnicii duceau pâine şi sare în casa nou construită, iar în multe locuri mireasa era condusă din biserică sub o pâine sau un cozonac. [25]

Elementul sacru al slujbei religioase

Pâinea nu este doar alimentul de fiecare zi, ci şi un simbol religios major, având un aport nutritiv fizic şi spiritual. De aceea enoriaşii se roagă la Dumnezeu pentru pâinea cea de toate zilele. Importanța pâinii este susținută şi de faptul că împreună cu vinul reprezintă simbolul absolut al euharistiei în comunitățile protestante. Zsolt Kozma oferă o analiză detaliată a slujbei religioase la protestanți.[26] Pâinea reprezintă de fapt trupul jertfit al Mântuitorului, iar vinul ar fi sângele ce l-a vărsat pentru noi.[27] În cele mai multe comunități, protestanții au crezut în puterea vindecătoare a împărtăşaniei şi în faptul că oferă pace sufletească celor aflați pe pat de moarte.[28]

În secolul al XVI-lea, teologii reformei au fost preocupați de aspectele liturgice ale euharistiei, însă necesitatea unei liturghii unitare s-a conturat doar la mijlocul secolului al XVIII-lea.[29] Din sacramentele tradiției catolice s-au păstrat doar botezul şi euharistia, iar protestanții țineau la cele spuse de Sfânta Scriptură, astfel că împărtăşania avea loc cu pâine şi vin la ocaziile cuvenite. Ritualul fusese precedat de o săptămână de căire a păcatelor, iar în cazurile mai grave persoana considerată deviantă nu era primită la acest ritual.[30] Religia reformată a renunțat la folosirea hostiei, a optat pentru pâinea dospită. Evanghelicii au dorit să păstreze hostia, şi în zilele noastre încă o folosesc în liturghie, contrar reformaților, care utilizează pâinea dospită.[31]

Saşii din Transilvania au organizat festivități de gratitudine (Erntedankfest) la sfârşitul lui septembrie sau începutul lui octombrie, au împodobit altarele cu legume, fructe, dar şi pâine, după care a avut loc ritualul religios.[32]

La unitarienii din Transilvania, sinodul din 1649 de la Turda a fixat cele patru ocazii anuale ale euharistiei, dintre care cea de toamnă, din

---

[25] Kisbán – Pócs 1980. 146-147.
[26] Kozma 1995.
[27] Vezi Heidelbergi Káté (Catehismul de Heidelberg) 75.
[28] Lackovits 1997. 6.
[29] Lackovits 1997. 3-4.
[30] Lackovits 1997. 14.
[31] Benedek 1971. 191-226. Tóth Endre 1934. 129-130.
[32] Pozsony 1997. 222-223.

https://biblioteca-digitala.ro

duminica de dinainte de Sf. Mihail (29 septembrie) a reprezentat totodată festivitatea de grațiere din acest anotimp.[33]

În comunitățile reformate împărtășania din ultima duminică a lunii august reprezintă o ocazie foarte specială. Masa Domnului a fost acoperită cu textile decorative, apoi au fost așezate pâinea pe o farfurie specială și vinul. Preoții au prezentat prima descriere a împărtășaniei din Biblie, apoi toți enoriașii au trecut pe lângă masă, în timp ce se cânta în continuare. Primii au fost bărbații (cei căsătoriți și feciorii confirmați), apoi femeile și fetele. Preotul rostea câte un verset din Biblie în timp ce se împărțea pâinea și vinul. Este de menționat faptul că în zonele protestante rurale bărbații și femeile primesc vinul din potire sau pahare diferite.[34] Atât pâinea, cât și vinul erau foarte apreciate, astfel că era interzisă prădarea chiar și a celei mai mici firimituri sau a ultimei înghițituri, încât după liturghie resturile erau consumate la parohie de către preot și de cei din conducerea locală a bisericii.[35]

Binecuvântarea pâinii

În Evul Mediu biserica romano-catolică a sfințit pâinea nouă la 15 iulie, ziua despărțirii apostolilor. Deși sinodul de la Trident (1545–1563) a renunțat la acest element al liturghiei, importanța ei a supraviețuit până astăzi în tradițiile populare maghiare, căci se consideră că pâinea binecuvântată are puteri magice deosebite.[36] După Primul Război Mondial, erudiți ai bisericii și ai societății au încercat să reintroducă binecuvântarea pâinii în liturghia religioasă.[37]

Ákos Kovács a demonstrat faptul că în 1899 ministrul Agriculturii, Ignác Darányi a emis un decret prin care a încercat să creeze o nouă tradiție din ritul medieval al binecuvântării pâinii și sărbătorile maghiare de seceriș din secolele XVIII–XIX, cu scopul de a gestiona cumva tensiunile social-politice de la sfârșitul secolului al XIX-lea și de a reface legăturile benefice dintre proprietari și cei care lucrau pământurile lor. Să menționăm că, într-o primă perioadă, aceste noi serbări nu au fost ținute în ziua regelui Sf. Ștefan.[38]

În perioada interbelică mai multe orașe din Ungaria (Cegléd, Göcsej, Halas, Kalocsa, Miskolc) au organizat deja sărbătoarea pâinii. La inițiativa administrației de atunci, în 1937 primarul orașului Szeged a organizat în același timp sărbătoarea pâinii de toate zilele, a pâinii noi dar și a pâinii

---

[33] Vezihttp://www.unitarius.org/data/eue/show.aspx?docid=4441(accesat la 02. 11. 2017)
[34] Szabó 1991. 227-239.
[35] Lavkovits 1997. 23.
[36] Bálint 1977 II. 46-47.
[37] Bálint 1977 II. 49.
[38] Kovács 2004.

https://biblioteca-digitala.ro

maghiare. La 27 iulie 1941, a fost organizată la Subotica o somptuoasă sărbătoare a pâinii maghiare, la care a fost prezent şi guvernatorul ţării, el fiind cel care a tăiat prima pâine.[39]

Imediat după cel de-Al Doilea Război Mondial, la 29 iulie 1945, Mátyás Rákosi, liderul Partidului Comunist Maghiar a fost întâmpinat la Szeged - la sărbătoarea grâului maghiar şi al primului seceriş liber - cu pâinea făcută din prima recoltă. La iniţiativa Alianţei Naţionale, în anul 1949, Partidul Comunist Maghiar a stabilit data sărbătorii pâinii noi pe 20 august, ziua constituţiei maghiare socialiste.[40] De aceea coroanele de grâu nu mai erau realizate în onoarea Maicii Domnului, dar nici în onoarea guvernatorului, ci pentru elita politicii comuniste, iar ele doreau să reprezinte hărnicia poporului muncitor, respectiv frăţia dintre muncitorime şi ţărănime.[41]

După reprimarea Revoluţiei Maghiare din 1956, structura şi mesajul acestei sărbători a suferit noi modificări. De regulă, personalităţile importante erau întâmpinate de persoane îmbrăcate în porturi populare decorate, aceştia oferind o pâine legată cu o panglică tricoloră. Trebuie să subliniem faptul că, la sărbătoarea din 1989, partidele politice maghiare, care au iniţiat schimbarea sistemului, au neglijat în mod deliberat invitarea Partidului Socialist Muncitoresc Maghiar, căci acesta a subordonat această sărbătoare propriilor ţeluri politice timp de mai multe decenii. Chiar şi după 1989, în cele mai multe localităţi din Ungaria ritualul oferirii şi tăierii pâinii a rămas un eveniment foarte popular, având loc în 20 august, ziua primului rege al ţării.[42]

În entuziasmul de după Revoluţia din 1989, comunităţile maghiare minoritare din România au realizat legături de înfrăţire cu numeroase localităţi din străinătate, şi mai ales din Ungaria, astfel au descoperit sărbătoarea pâinii noi din 20 august, binecuvântarea pâinii, înmânarea ei demnitarilor locali, apoi tăierea şi consumarea comună a pâinii. Aceste modele au fost implementate, naturalizate treptat în comunităţile, aşezările din Transilvania, din Ţinutul Secuiesc.

De exemplu, la Calnic, ziua pâinii secuieşti de casă cu cartofi are loc în 20 august şi este organizată de Brutăria Calnic, iar în cadrul ei are loc un marş al tinerilor îmbrăcaţi în veşminte populare, al husarilor tradiţionalişti dar şi al orchestrei locale, fie pe jos, fie călare sau pe căruţă. De la brutăria locală, ei poartă până la curtea căminului cultural o pâine uriaşă, legată cu o panglică tricoloră, o coroană de grâu şi un uriaş drapel secuiesc. După

---

[39] Kovács 2004.
[40] Nagy 2004., Bálint 1977 II. 196.
[41] Kovács 2004.
[42] Kovács 2004.

https://biblioteca-digitala.ro

sosire ei cântă imnul secuilor, la monumentul eroilor se ridică steagul secuiesc, apoi cei prezenți sunt salutați de către primar şi conducătorul brutăriei, iar evenimentul se încheie cu rugăciunea şi binecuvântarea preotului reformat şi cel unitarian. După-masa are loc o demonstrație a călăreților şi o petrecere cu veselie.[43]

În localitatea vecină, la Reci, din 2005 sărbătoarea locală a fost fixată deliberat pe ziua pâinii noi. În sâmbăta premergătoare sărbătorii are loc un marş festiv, la sfârşitul căruia preotul reformat binecuvântează pâinea cu cartofi produsă din făină şi cartofi locali, legată cu o panglică tricoloră. Duminica are loc o slujbă religioasă cu împărtăşanie, unde localnicii şi invitații lor au parte împreună de pâinea nouă.[44] Şi aici sărbătoarea locală, de altfel bogată în elemente sacrale, este încheiată cu o petrecere veselă.

Simbolul solidarității naționale

Un grup de intelectuali din Ungaria a inițiat în 2011 sărbătorirea *Pâinii Naționale*, apoi din 2013 a *Pâinii Maghiarilor* de ziua regelui Sf. Ştefan, adică în data de 20 august. Esența acestei mişcări naționale este reprezentată de gestul comunităților maghiare din Ungaria şi din întregul Bazin Carpatic de a oferi o cantitate mai mică sau mai mare de grâu, din care an de an se pregăteşte şi se sărbătoreşte noua pâine a națiunii într-o localitate diferită, aleasă din timp. Fondatorii, inițiatorii acestei idei au hotărât să doneze o mare parte din grânele colectate de pe diversele teritorii în primul rând instituțiilor care se ocupă de copii. Din 2012, la această mişcare a aderat şi maghiarimea din Secuime, din Transilvania, dar şi din localitățile din Serbia şi Slovacia.[45] În 2015, acest eveniment a avut loc la Cluj, unde *Pâinea Maghiarilor* a fost realizată de către brutăria Diószegi din Sfântu Gheorghe, folosind „făina maghiarilor de pretutindeni", maiaua din localitatea Skorenovac din Serbia şi sarea de Praid. Pâinea a fost binecuvântată, apoi împărțită de către demnitarii bisericilor maghiare în centrul oraşului.[46]

Etnograful Lajos Balázs a oferit o sinteză a funcțiilor, semnificațiilor acestei noi tradiții, inventată la începutul secolului XXI: „Baza spirituală a ritului Pâinii Maghiarilor este dată de o credință populară străveche europeană, ba mai mult: asiatică. Esența spirituală a acesteia ar fi conceptul că alimentele şi băuturile consumate împreună creează nişte relații spirituale, emoționale, ideologice, a conştiinței şi a acțiunilor între cei care au luat parte la acest ritual, formând o uniune desăvârşită".[47] Deci

---

[43] Székely Hírmondó 20 august 2015.
[44] Háromszék 29 august 2017.
[45] Balázs 2015. 1006.
[46] Háromszék 20 august 2015.
[47] Balázs 2015. 1008.

https://biblioteca-digitala.ro

sărbătoarea *Pâinii Maghiarilor* este ritul noii uniuni, solidarități și a unirii simbolice a maghiarilor ce trăiesc în Bazinul Carpatic, despărțiți de granițe politice, un rit ce se bazează pe tradiții, elemente culturale mai vechi.[48]

Concluzii

Pâinea dospită a fost inclusă în gastronomia și cultura maghiară începând cu secolul al XI-lea, însă s-a răspândit în rândul populației mai ales în veacul al XIV-lea. Varianta cu cartofi a devenit un element comun în Transilvania, în special în Secuime, doar la sfârșitul secolului al XIX-lea.

Pâinea s-a regăsit în numeroase practici arhaice, de regulă cu ajutorul ei s-a încercat influențarea, asigurarea recoltei de anul următor prin mijloace magice. În Bazinul Carpatic diferitele sărbători de seceriș s-au conturat mai ales în cazul în care muncile erau efectuate în grup, și au avut loc la sfârșitul muncii. Trebuie să scoatem în evidență faptul că diferitele coroane de spice, binecuvântate, erau considerate elemente sacre cu puteri deosebite. Pâinea (împreună cu vinul) este elementul sacral cu încărcătură simbolică a împărtășaniei, reprezentând trupul Mântuitorului răstignit pe cruce. La comunitățile reformate din Transilvania, sărbătoarea pâinii noi se organizează de regulă în ultima duminică a lunii august.

În ultimul deceniu al secolului al XIX-lea, în una dintre cele mai importante perioade a constituirii națiunii maghiare moderne, elita vieții politice și culturale a inițiat ritul ceremonial al binecuvântării și împărțirii pâinii. Apoi, această tradiție reinventată, cu antecedente vechi, a fost atribuită zilei regelui Sf. Ștefan, adică 20 august. În perioada interbelică, sfințirea pâinii de 20 august a devenit una dintre cele mai grandioase sărbători ale maghiarimii restructurate de noile granițe politice.

În 1949, ideologii regimului comunist au organizat în mod deliberat instaurarea și sărbătoarea noii constituții în ziua de 20 august. Este evident că după cel de-Al Doilea Război Mondial propaganda comunistă a încercat vehicularea acestei sărbători a pâinii noi, susținută de ziua regelui Sf. Ștefan, ca un simbol al frăției dintre muncitorime și țărănime, respectiv al dăruirii pe tărâmul muncii. De fapt, s-a încercat modificarea radicală a semnificațiilor, mesajelor anterioare ale unei sărbători comemorative și național burgheze formulate în timpul constituirii naționale, o utilizare a acestora în scopul legitimizării propriei puteri și administrații. Este foarte interesant că sărbătoarea pâinii noi a fost populară nu doar în epoca Kádár, dar și după schimbările din 1989.

Procesul de democratizare de după 1989 a permis comunităților maghiare din Transilvania de a stabili relații de fraternitate cu localități din Ungaria, cu diferite instituții religioase, culturale sau educaționale din

[48] Balázs 2015. 1010-1011.

https://biblioteca-digitala.ro

această țară. Membrii delegațiilor ardelene au participat în dese rânduri la evenimentele somptuoase ale acestor sărbători. Obiceiurile observate acolo (marşuri în costume populare, legarea pâinii cu o panglică tricolor, oferirea pâinii unor demnitari, împărțirea şi consumarea comună a pâinii) au fost preluate şi naturalizate treptat în localitățile din Transilvania.

La inițiativa elitei ardelene şi a celei din Ungaria, după 2011 s-a început sărbătoarea pâinii maghiarilor de 20 august şi în regiunile noastre, ceea ce a reprezentat unirea simbolică a maghiarilor de pretutindeni, solidaritatea virtuală a tuturor prin mijloace rituale. Formarea noilor semnificații legate de pâine a fost de succes, în opinia noastră, datorită faptului că fusese şi anterior un simbol încărcat de semnificații spirituale al vieții, al fertilității şi al vieții religioase.

În ultimele decenii, în cultul transilvănean al pâinii a jucat un rol important şi firma Diószegi din Sfântu Gheorghe, care a dezvoltat o afacere de succes în numeroase localități din țară prin produsele sale de patiserie, prin pâinea cu cartofi şi un marketing excelent. Toate acestea au avut ca rezultat o etnicizare şi o comercializare treptată a pâinii în ultimul deceniu.[49]

Sărbătorile pâinii inventate la sfârşitul secolului al XIX-lea, deşi au fost clădite pe tradiții şi elemente mai vechi (cultul pâinii, sărbători de seceriş, binecuvântarea pâinii), de fapt posedau funcții total noi. Structura şi semnificațiile acestora au suferit modificări ulterioare în Ungaria interbelică, apoi în epoca stalinistă şi în perioada regimului Kádár, şi în mod interesant au rămas populare chiar şi după schimbările politice din 1989, devenind un simbol al solidarității şi unității comunităților maghiare de pretutindeni.

Etnicizarea pâinii nu este un fenomen unic, căci în perioada de glorie a constituirii națiunilor europene moderne şi a culturilor naționale, în numeroase state puterea politică a formulat diverse noi tradiții inventate, noi ceremonii în masă, care se repetau an de an, aveau loc în spații publice şi nu făceau altceva decât să legitimeze şi să slăvească existența şi puterea inițiatorilor.[50]

---

[49] Vezi Szabó 2013. 152-157, 169-172.
[50] Vezi Hobsbawm 1987. 136-140.

https://biblioteca-digitala.ro

Bibliografie

Balázs, Lajos
2015. „Nemzet kenyere, magyarok kenyere. Lehet-e a kenyér a nemzeti összetartozás rituális szimbóluma?" In: Jakab Albert Zsolt - Kinda István (red.): *Aranykapu. Tanulmányok Pozsony Ferenc tiszteletére.* Kriza János Néprajzi Társaság–Szabadtéri Néprajzi Múzeum–Székely Nemzeti Múzeum. Kolozsvár, 1005-1014;

Bálint, Sándor
1977. *Ünnepi kalendárium. A Mária-ünnepek és jelesebb napok hazai és közép-európai hagyományvilágából.* II. Szent István Társulat, Budapest;

Benedek, Sándor
1971. *A magyarországi református egyház istentiszteletének múltja.* Őrisziget;

Bíró, Zoltán - Gagyi, József
1987. „A folklorizmus hátteréről". In: Bíró Zoltán - Gagyi József - Péntek János (red.): *Néphagyományok új környezetben.* Tanulmányok a folklorizmus köréből. Kriterion Könyvkiadó. Bukarest, 63-81;

Bodó, Julianna
1987. „Jelképeink szerepváltása". In: Bíró Zoltán - Gagyi József - Péntek János (red.): *Néphagyományok új környezetben.* Tanulmányok a folklorizmus köréből. Kriterion Könyvkiadó. Bukarest, 49-62;

Bot, Nicolae
1989. *Cîntecele cununii. Texte poetice alese.* Editura Minerva. Bucureşti;

Chevalier Jean - Gheerbrant Alain
1995. *Pîine. Dicționar de simboluri 3.* Editura Artemis. Bucureşti, 102;

Cuceu, Maria
2003. *Ritual agrar al cununii de seceriş. Studiu etnologic.* Presa Universitară Clujeană. Cluj-Napoca;

Csáki, Árpád
2010. „Szárazság és pestis Háromszéken 1717-1720-ban". *Acta Siculica.* A Székely Nemzeti Múzeum Évkönyve. Sepsiszentgyörgy, 277-287;

Evseev, Ivan
1998. *Dicționar de magie, demonologie şi mitologie românească.* Editura Amarcord. Timişoara;

Fekete, Csaba
2003. „Néma úrvacsorázás, avagy vegye ön e bort". *Egyháztörténeti Szemle* IV. 2. 3-28;

Hantz, Lám Irén
2016. *Erdélyi receptórium verssel, prózával.* Stúdium Kiadó. Kolozsvár;

https://biblioteca-digitala.ro

Hobsbawm, Eric
1987. „Tömeges hagyomány-termelés: Európa 1870-1914". In: Hofer Tamás -Niedermüller Péter (red.): *Hagyomány és hagyományalkotás.* Tanulmánygyűjtemény. MTA Néprajzi Kutató Csoport. Budapest, 127-197;

Kinda, István
2016. „A pityókás házikenyér". In: Kinda István - Pozsony Ferenc: *Tradiții secuiești-Szekler Tradition-Székely hagyományok.* Artpress. Sfantu Gheorghe, 142-157;

Kisbán, Eszter
1997. „Táplálkozáskultúra". In: Balassa Iván (red.): *Magyar Néprajz* IV. *Anyagi kultúra 3. Életmód.* Akadémiai Kiadó. Budapest, 417-584;

Kisbán, Eszter - Pócs Éva
1980. „Kenyér". In: Ortutay Gyula (red.): *Néprajzi Lexikon* III. 142-147;

Kiss, Lajos
1922. A kenyérsütés babonái. *Ethnographia* XXXIII. 1-6. 86-90;

Kovács, Ákos
2004 „Az Új kenyér ünnepe". *Beszélő*9.7-8.
http://beszelo.c3.hu/cikkek/az-uj-kenyer-unnepe (2017.10.31.);

Kozma, Zsolt
1995. „Az úrvacsorai istentisztelet kérdései". In: Huhász Tamás (red.): *Határidő I. Teológiai tanulmányok.* Protestáns Teológiai Intézet. Kolozsvár, 201-2018;

Lackovits, Emőke
1997. „Az Úrvacsora a magyar református népi hitéletben a XX. században, különös tekintettel a Dunántúlra". *Ethnographia* 108. 1-2. 1-27;

Löfgren, Orvar
1988. „Gondolatok a nemzeti érzés kulturális szerveződéséről". In: Hofer Tamás - Niedermüller Péter (red.): *Nemzeti kultúrák antropológiai nézetben.* Tanulmánygyűjtemény. MTA Néprajzi Kutató Csoport. Budapest, 145-179;

Madar, Ilona
1985. „Az úrvacsora néprajza". *Confessio* 4. 24-35;

Madarassy, László
1928. „Magyar aratószokások". *Ethnographia* XXXIX. 2. 83-93;

Pozsony, Ferenc
1997. *Az erdélyi szászok jeles napi szokásai.* Pro-Print Könyvkiadó. Csíkszereda;

https://biblioteca-digitala.ro

2000. „Újesztendőhöz kapcsolódó szokások a moldvai csángóknál". In: Uő.: *„Adok nektek aranyvesszőt..." Dolgozatok erdélyi és moldvai népszokásokról.* Pro-Print Könyvkiadó. Csíkszereda, 123-134;

2006. *Erdélyi népszokások.* KJNT – BBTE Magyar Néprajz és Antropológia Tanszék. Kolozsvár;

Roşca, Karla
2016. *Povestiri din bucătăria olarului.* Editura Astra Museum. Sibiu;

Szabó, Árpád Töhötöm
2013. *Gazdasági adaptáció és etnicitás. Gazdaság, vidékiség és integráció egy erdélyi térségben.* Nemzeti Kisebbségkutató Intézet – Kriza János Néprajzi Társaság. Kolozsvár;

Szabó, Lajos
1991. „Az úrvacsora kiszolgáltatásának népies elemei". In: Dankó Imre – Küllős Imola (szerk.): *Vallási néprajz* 5. Református Teológiai Doktorok Kollégiuma Egyházi Néprajzi Szekciója. Debrecen, 227-242;

Szabó, T. Attila
1993. „Kenyér". *Erdélyi Magyar Szótörténeti Tár* VI. Kriterion Könyvkiadó – Akadémiai Könyvkiadó. Bukarest – Budapest, 374-379;

Szőcsné, Gazda Enikő
2014. „A krumplitermesztéstől a pityókás kenyérig". *Székely Kalendárium* 2015. Pro Press Egyesület. Kézdivásárhely, 180-183;

Tóth, Endre
1933. „Az úrvacsoraosztás Dunántúl a reformációtól a 18. század végéig". *Theológiai Szemle*, 126-138.

https://biblioteca-digitala.ro

Ilustrații

1. Clacă de seceriş,
cu muzicanţi.
Bahnea, 1912. Gaál József

2. Cununa este dusă în sat.
Poian. 1970. Kerezsi András

3. Cununa în Biserica Reformată.
Văleni, 1988. Pozsony Ferenc.

4. Kronenfest. Seiburg-Jibert.
1992. Pozsony Ferenc

https://biblioteca-digitala.ro

5. Înconjurarea holdelor.
Dârjiu, 2017. Molnár Lehel

6. Coroanele cu spice şi flori.
Dârjiu, 2017. Molnár Lehel

7. Cartoful fiert este presat.
Zăbala, 2017. Gál Judit

https://biblioteca-digitala.ro

8. Cartoful este introdus în aluat. Zăbala, 2017. Gál Judit.

9. Pregătirea, frământarea aluatului. Zăbala, 2017. Gál Judit

10. Coşuleț cu şervețel. Zăbala, 2017. Gál Judit.

11. Pâinea coaptă este scoasă cu lopata de lemn. Zăbala, 2017. Gál Judit

12. Din aluat se reține pentru plămădeală. Zăbala, 2017. Gál Judit

13. Pâinea pe masa Domnului. Reci, 2017. Pozsony Ferenc

https://biblioteca-digitala.ro

14. Împărțirea cinei Domnului. Reci, 2017. Pozsony Ferenc

15. Sfințirea pâinii în mănăstirea benedictină. Pannonhalma, 2017. 08. 20. Dénes Tamás

16. Înmânarea pâinii. Tapolca, 2017. Fejér Levente

https://biblioteca-digitala.ro

17. Pâinea este feliată de primar.
Tapolca, 2017. 08. 20. Fejér Levente

18. Sfințirea pâinii.
Sfântu Gheorghe, 2013.
Albert Levente

19. Alaiul cu pâinea.
Calnic, 2016. 08. 20.
Bedő Zoltán

https://biblioteca-digitala.ro

20. Sfințirea pâinii.
Calnic, 2016. 08. 20.
Bedő Zoltán

21. Produsele firmei
Diószegi la cursa de cai.
Eresteghin, 2013.
Pozsony Ferenc

22. Pâinea expusă la
festivitatea oraşului
Covasna, 2010.
Pozsony Ferenc

https://biblioteca-digitala.ro

23. Vânzarea pâinii pe marginea drumului. Oituz-Covasna, 2016. Pozsony Ferenc

24. Sfințirea Pâinii Maghiarilor. Cluj, 2015. 08. 20 http://foter.ro/cikk/20150821_mind_elfogyott_a_karpat_medence_kenyere (2017.11.19)

25. Sfințirea pâinii şi a recoltei. Cătălina, 2015. Nagy Sz. Attila

https://biblioteca-digitala.ro