

ANUL AGRICOL LA GRECII

DIN COMUNA IZVOARELE

ANESTE ALEXE

Sărbătorirea zilei Sfântului Gheorghe în localitatea *Izvoarele* este cu totul aparte.

În ochii copilului care a văzut anumite practici, legate de această sărbătoare, în absența unei culturi religioase minime, acestea erau inexplicabile și, deci, cu atât mai răscolitoare, în pacea și liniștea vieții de la țară.

Sensurile se interpătrund și acestea sunt legate de păstorit, reînvierea naturii, Paști, ideea de sacrificiu prezentă atât în Vechiul cât și în Noul Testament, precum și de pregătirea Paștelui evreiesc, legat de trecerea acestora, sub toiagul lui Moise, din Ținutul Goșenului în Țara Canaanului, prin Marea Roșie, după toate plăgile date faraonului, în timp ce poporul evreu era ferit de ele.

Aceste sensuri și explicații le-am găsit mult mai târziu.

Este cunoscut faptul că ziua Sfântului Gheorghe, - având data fixă, 23 aprilie - reprezintă deschiderea anului agricol. Este și ziua când oile nu mai sunt hrănite de gospodari acasă ci sunt duse la stână, cu o zi, două, înainte de sărbătoare. Tot atunci se face și *sâmbra oilor*, adică gospodarii își mulg oile iar în funcție de cantitatea de lapte scoasă de fiecare mulgător de la oile sale se stabilește câte rânduri are de luat, până la sfârșitul lunii august. Se tocmește ciobanul, se pregătesc donițele, măturile, împingătoarele de gunoi și bordeiul ciobanului.

Intrucât Paștele poate cădea înainte sau după Sfântul Gheorghe, nu se concep manifestări ce țin de petrecere, dans etc., ci este o atmosferă de muncă și preocupare serioasă.

Se fac doar glume pe seama cantității de lapte pe care poate să o dea vreo oaie sau alta. De aceea, ziua se încheie fără a avea nimic spectaculos.

În ziua Sfântului Gheorghe, gospodarul și gospodina se scoală, se spală pe mâini și față; apoi gospodina aprinde candela de la icoană. În fața icoanei se așază masa rotundă și joasă, țărănească, având pe ea: un tămâier cu jărat, un blid cu țărățe, altul cu sare și altul

cu apă.

Bărbatul iese și aduce mielul, de parte bărbătească și fără de meteahnă, pregătit pentru sacrificiu. Acesta se descoperă, se așază în genunchi, se închină și-i dă mielului să mânânce țărăța din blid, un pic de sare și apoi apă. După aceea se închină din nou, de trei ori, ia tămâierul de pe masă, în care gospodina a pus puțină tămâie, și tămâie mielul, de trei ori, în sensul acelor de ceasornic, îl ia în brațe împreună cu cuțitul și merge să îl taie.

După ce gâtul mielului a fost tăiat și atârnat în cinghel, pentru jupuit, sunt sculați copiii, dacă mai dorm la ora aceea iar gospodina ia cu degetul din sângele animalului sacrificat și pune pe fruntea copiilor. Apoi, cu sângele cules într-o strachină, pleacă și unge tocurile ușilor, în semnul crucii, la toată casa.

Gospodarul se ferește a da la câine din acest miel. Atât copitele cât și oasele mielului vor fi îngropate.

În vremurile de început, când erau doar șapte case și când satul era mic, pieile mieilor sacrificați se dădeau preotului satului.

Mielul jupuit, spălat și curățat, se pregătește de **curban**. Toate măruntaiele mielului se taie în bucățele: plămâni, ficat, inimă, intestine. Se amestecă cu *bulgur*, adică grâu tocat la râșniță, care s-a umflat ca orezul pentru sarmale și se amestecă cu măruntaiele, călite, de asemenea, puțin. Se pun mirodenii, puțin cimbru, piper, boia, ceapă verde tocată și chiar leuștean.

Se pune sare după gust. Bulgurul cu măruntaiele sunt introduse în abdomenul mielului, care, apoi, este cusut. Mielul umplut se pune într-o tavă, astfel încât să încapă tot. Se crestează de două, trei ori, gâtul mielului, la ceafă, ca să se poată curba în forma tăvii. Se rup câteva *corzi de vie*, se împletește cu ele o cunună, care se pune deasupra mielului, astfel încât să nu depășească spațiul tăvii. Peste corzile de vie se pun frunze de ștevie sau hrean. Se face o *turtă groasă din făină albă cu țărățe*, jumătate-jumătate, și se întinde mai

mare decât tava, în așa fel, încât să acopere mielul, care acum depășește de două ori, două ori și jumătate volumul tăvii, până când poalele turtei ating marginile acesteia. Se apasă cu degetul mare turta, de jur-împrejur. Nu se pune apă. El își lasă singur încât, atunci când se va scoate din cuptor, prima grijă este să se scurgă apa. Turta va fi groasă de un deget.

Gospodinele se grupează câte patru-cinci, ard cuptorul de pământ, ca pentru pâine și așază tăvile, una lângă alta, în cuptor, după ce s-a scos tot jăromaticul la gura acestuia. Se pune capacul de pământ, se astupă răsuflătoarea cuptorului, i se lipește gura cu lut galben, precum și răsuflătoarea.

Apoi, gospodarii și gospodinele pleacă la biserică, la slujbă. Rămân să aibă grijă de cuptor două, trei femei bătrâne.

Când oamenii vin de la biserică deja curbanul este gata, după aproximativ trei ore, trei ore și jumătate.

Se desface cuptorul și sunt scoase tăvile, una câte una. Se apucă cu mare grijă, cu cârpe groase sau prosoape, de două femei și se scurge apa, care a umplut tava, într-un alt vas, pe care fiecare și-l aduce cu el. Bărbatul ia tava cu curbanul și îl duce acasă. Nevasta și copiii îl însoțesc, formând alaiul de sărbătoare.

În vremurile de odinioară acestea se aduceau la biserică.

Erau așezate pe iarbă, pe șervete curate; preotul trecea și le sfințea, după care gospodarii ospătau, fie la biserică, fie acasă sau/și la biserică și acasă.

Mirosul cărnii fripte înăbușit, cu mirodenii, al curbanului, nu se poate uita. De gust nici nu mai vorbim.

Se bea vin hibrid roșu, sec sau cu sifon, dacă afară este cald.

Este clar că obiceiul **curbanului** (=sacrificiu) din Vechiul Testament, ne duce cu gândul la patriarhul Avraam și la fiul său Isaac, când însuși Dumnezeu Tatăl îl iartă de sacrificarea fiului, ca dovadă a dragostei sale ce i-o purta, înlocuindu-l cu un berbec. De asemenea, semnul sângelui de pe frunțile copiilor și ungerea ușorilor s-a făcut în Vechiul Testament, când Dumnezeu a hotărât să moară toți întâii născuți din fiecare casă de egiptean, ca pedeapsă a încăpățânării faraonului de a elibera poporul evreu din sclavie, iar evreilor le-a dat poruncă să sacrifice un animal curat, fără meteahnă, de parte

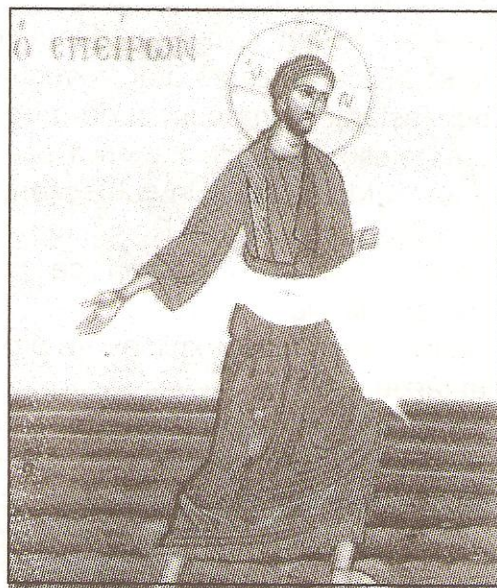
bărbătească. Cu sângele lui să însemneze copiii și ușorii caselor lor.

Duhul morții a ucis toți întâii născuți din toate casele egiptenilor, deci și pe cel al faraonului, pe când în casele evreilor acest lucru nu se întâmplase.

Mielul este Hristosul din Noul Testament și din Apocalipsa Apostolului și Evanghelistului Ioan; este Cel ce s-a lăsat spânzurat pe cruce pentru păcatele noastre. Lucrul acesta este clar, dar de ce de Sfântul Gheorghe și nu de Paști?

Precis nu se știe.

Cert este faptul că, de Paști, grecii de la Izvoarele ciocnesc ouă roșii și mănâncă pasăre.



În vremurile mai noi au început a sacrifica și miel. Chiar și așa, nu renunță în ruptul capului la tradiție. De aceea, mai sacrifică unul și de Sfântul Gheorghe.

Nu cred că este pur și simplu întâmplător că se pune o cunună de viță-de-vie, pentru că vinul reprezintă sângele Mântuitorului, iar turta de aluat nedospit amintește de azimă, pe care evreii o mănâncă de Paștile lor, întrucât, plecând în grabă din ținutul Goșenului, nu a mai fost vreme să dospească pâinea și au copt-o așa, nedospită.

La 1 septembrie, când începe anul bisericesc, mulsul oilor încetează. Se dă drumul berbecilor în turmă iar la 26 octombrie, în ziua Sfântului Dimitrie, Izvoditorul de Mir și hramul bisericii din sat, se încheie anul agricol.

Atunci oile sunt aduse de la stână acasă, pe la fiecare gospodar, iar prin decembrie se vor naște primii mieluți care vor aburi mereu ieslea care, în ziua de Crăciun, a fost pat Ziditorului Lumii.