



Nelipsita de pe masa in ziua de Pasti, pasca este adanc legata de sarbatorile pascale crestine. Inițial, pasca făcea referire la un fel de pâine mâncat de evrei în timpul Paștelui. Denumită în limba ebraică „mața“, această pască se prepara din făină obținută din 5 cereale, sub forma unui aluat nedospit, pe care săracii continuau să-l consume și după Paște, de aceea i s-a spus „pâinea săracilor“.

Cu timpul, „mața“ s-a transformat in preparatul traditional pe care il stim cu totii, indiferent ca este cu stafide si cu branza sau fara acestea.

Tradiția pascală creștină de a consuma miel și pască provine de la obiceiul evreiesc de a mânca mielul alături de pâine nedospită (azimă) și ierburi amare, în amintirea greutăților pe care au trebuit să le înfrunte evreii din cauza robiei egiptene.

Atât carnea de miel cât și pasca frântă sau vinul roșu sunt simboluri ale sacrificiului lui Iisus, care s-a jertfit pentru iertarea păcatelor noastre.

Pasca se framanta si se coace in ajunul Invierii, forma ei fiind in general una rotunda si decorata cu diferite forme, dar predominat este semnul crucii.

Anul trecut am asistat la pregatirile pentru coacerea păștii, într-o gospodarie din Sighetu Marmatiei, unde aceasta traditie este neintrerupta de peste 50 de ani.

In dimineata zilei de sambata, femeile se aduna la una dintre ele acasa – acolo unde se afla

si cuptorul unde vor fi coapte [păștile](#) – si discuta despre cate păști vor face, cate kilograme de faina vor fi folosite si in ce ordine le vor face si vor fi coapte. Trebuie mentionat ca munca nu incepe fara o rugaciune spusă cu voce tare de catre toate femeile aflate acolo.

Rugaciunea este adanc infipta in constiinta lor, face parte din ritualul acestor pregatiri si le ajuta pe parcursul intregii zile, care este foarte istovitoare pentru ele, unele tin post negru din seara zilei de joi si pana in noaptea de Inviere si trebuie spus ca au si o varsta venerabila, in jur de 70-80 de ani cele mai batrane.

Din pacate traditia coacerii păștilor nu prea are semne de a fi dusa mai departe, cei care vin din urma se inghesuie mai tare sa le cumpere din magazine decat se inghesuie la framantat si copt.

Fiecare bucata de aluat framantat este portionat "ochiometric" si ajustat pe masura atunci cand este pus in forma de coacere – tradionala "tepșă" atat de cunoscuta in Maramures, si care variaza la forma si marime, in functie de necesitatile gospodinilor. Si credeti-ma ca aceasta masurare "ochiometrica" nu a dat gres deloc, femeile avand ochiul atat de bine format incat fiecare bucata de aluat pusa in "tepșă" parca acolo se nascuse.

Dupa ce fiecare "tepșă" este umpluta cu aluat incepe procesul de formare al decoratiunilor care vor sta deasupra si care invariabil contin simbolul crucii. Este o munca migaloasa, mai ales cand ai de decorat undeva in jur de 20 de bucati de pasca.

Dupa ce si decorarea s-a terminat, păștile sunt duse la cuptor, unde focul a fost facut dis de dimineata si ingrijit atent astfel incat la momentul introducerii "tepșelor" jarul sa fie perfect potrivit pentru intreg procesul de coacere.

Multi dintre noi poate isi mai aduc aminte de pe la bunici despre pasca coapta in cuptor pe jar, multi dintre noi au experimentat poate doar pasca facuta in cuptorul aragazului, dar in general aceasta pasca ne trezeste multora dintre noi amintiri placute din perioada copilariei, legate de Sarbatorile Pascale.

Pasca de Paste - o traditie care nu trebuie uitata de nimeni

Scris de Sighet Online
Vineri, 26 Aprilie 2019 06:24 -

Poze din timpul "procesului de fabricatie" [aici](#).

P.S - Poze cu produsul finit va voi arata maine, veti vedea minunatiile care mi-au incantat mie personal aproape intreaga viata.

