

PRODUSE ALIMENTARE ȘI BUCATE ÎN CADRUL CEREMONIALULUI DE CĂSĂTORIE

Valentina IARVOI

ALIMENTS AND DISHES IN WEDDING CEREMONIALS

In the article there are presented briefly the significations of traditional food in wedding ceremonials. There are also mentioned in evolution the changes that took place in the XXth century in making food and attendance at weddings on various stages or rites that involve significant messages and symbols.

Dintre obiceiurile legate de viața familiei cel mai important și mai spectaculos este, fără îndoială, nunta. *Atât prin proporțiile ce le ia, cât și prin conținutul ei deosebit de bogat și complex, nunta poate fi socotită drept cea mai însemnată dintre manifestările noastre artistice populare* (Istoria, 1964, p. 37).

Datorită caracterului spectaculos, nunta a atras atenția unor cercetători fie din domeniul istoriei, ca Dimitrie Cantemir (Cantemir, 1916, p. 227-233), fie din cel al etnografiei și folclorului, precum Elena Sevastos (Sevastos, 1889) și S.Fl.Marian (Marian, 1890), care au elaborat spre sfârșitul secolului trecut primele studii de sinteză cu caracter istorico-etnografic comparativ despre nunta la români.

Nunțile, de regulă, se făceau și se fac pe parcursul anului, în trecut în zile de duminică, cu excepția perioadelor de post. Cele mai multe se joacă toamna și iarna. O explicație ar fi multitudinea de produse alimentare și bucate, care în aceste anotimpuri sunt mai multe și se păstrează mai bine.

Anumite ritualuri tradiționale implică neapărat pâinea, fapt consemnat în orații. Cele mai importante orații la nunta moldovenească sunt: la „schimbul de daruri” între mire și mireasă, rostite de vorniceii în numele lor; la „iertăciune” spusă de vornicel sau chiar de mire și mireasă când aceștia își iau rămas bun de la părinți, înainte de a pleca la cununie; la „colăcărie” ce se spune la poartă, când sosește alaiul mirelui.

Când mirele deja gătit cu nuntașii lui se ducea, de exemplu, la casa miresei, se apela la obiceiul „ruperea colacului”. Un colac al mirelui sau al miresei era rupt în bucăți și aruncat oaspeților „spre fericire”. Mai ales se străduiau să prindă și să mănânce din colac fetele, acesta fiind un semn de

grabnic măritiș. Unul din colacii mirilor se păstra un timp în familia tinerilor ca simbol al binelui și fericirii.

Acest obicei avea mai multe variante și aproape în fiecare localitate a Moldovei se desfășura în mod deosebit. În unele sate mirele arunca colacul în sus și cine-l prindea – îl lua sieși. În alte sate oaspeții mirelui înconjurau mirele de trei ori, după ce ridicau colacul de asupra capului. Până a fi rupt colacul, mirele trebuia să treacă de trei ori pe sub colac. În unele părți colacul era rupt nu deasupra mirelui, ci deasupra capului miresei. Schimbul colacilor consemna un început de legământ între două neamuri unite printr-o nouă familie.

Destul de frecvent este obiceiul „întâlnirea mirilor în curte, trecând pe sub un colac, ținut de către părinții mirelui sau de doi vorniceii” (Dicționar, 1989, p. 477).

Potrivit tradiției, „pocloanele” conțineau doi colaci „gemne”, pantofi, broboadă pentru mireasă. Darul depindea de situația materială a mirelui. În orice ritual al nunții pâinea sau colacul constituia atributul principal la nunțile moldovenilor, de unde și varietatea mare de forme ale colacilor din aceste momente ritualice.

Privitor la alimentația din cadrul nunții, scriitorul moldovean G.V.Madan ne-a lăsat date importante, menționând un fel mai rar întâlnit la basarabeni: „cele două pânișoare sunt de aceeași mărime și formă, din același aluat și, ca să se știe care-i a mirelui și care-i a miresei, se pune pe aluatul unuia un bob de piper negru și dacă se întâmplă că una din pânișoare crește mai tare și alta nu, atunci înseamnă că unul va avea noroc și altul nu” (Madan, 1938).

Etapa prenupțială

Una din primele încercări de a lega o căsătorie era „pețitul”, când starostele ales de băiat se ducea cu o ploscă de vin la părinții fetei.



Colac de nuntă

În unele zone ale României starostele venea la peșit cu o ploscă și un măr umplut cu bani de la cavalerul de însurătoare. Fata ori accepta și lua mărul, ori nu – și atunci mărul era întors îndărăt (Marian, 1995, p. 86).

De asemenea, o masă pregătită îi așteaptă pe peșitori – părinții băiatului, câteva rude, care vin la părinții fetei cu o ploscă cu rachiu, la logodnă sau la înțeleș (ziua credinței). Băiatul, părinții lui și peșitorul sunt puși în capul mesei și ospătați cu diferite bucate.

Bucate alese și gustoase se pregăteau în casa băiatului, când veneau părinții miresei cu părinții săi „la răspuns” sau, cum se spune în Bucovina, „cu vederea” și „înțeleșul”, „așezarea pentru nuntă”. Dar, de fapt, dacă tinerii și părinții fetei se înțelegeau cu așezarea nunții, logodna cu toată înțelegerea avea loc la părinții fetei. La logodnă veneau părinții miresei cu rude, prieteni și aduceau cu ei un colac mare „pupăză”, care era împodobit cu mere, pere, nuci, brânză etc.

După ce mai discută la logodnă, unul din bătrâni ia o farfurie cu grâu în care pune inelele fetei și a băiatului. Le ascunde în grâu (simbol al belșugului) și-i îndeamnă pe tineri să le caute. Are loc schimbul de inele ca semn de credință. Tinerii iau câte o mână de grâu și aruncă în casă în cruciș, restul grâului fiind păstrat până la „colăcărie”. Toți cei prezenți sunt serviți la masă cu bucate, beau și se veselesc, chiar și cu lăutari. La logodnă au loc înțelegerile despre ziua nunții, proporțiile ei, bucatele și bucătăresele, se aleg nuni, se înțeleg despre numărul de legători, prosoape, daruri, zestre.

În sat sunt femeii care se pricep foarte bine, după cum spune S.Fl.Marian „...la prepararea bucatelor populare la nunți, mai ales la nunțile cele de frunte, unde este vorba de a cerne în răstimp de câteva zile covețe întregi de făină, de a coace mai multe cuptoare de pâine, colaci, cozonaci, mălaie, plăcinte, babe, învârtite și alte copturi, se fac mai multe turte de tocmași sau tăieței, apoi bureței, sarmale, găluște, răciturii și altele. De asemenea, se fierb oale întregi de zeamă pentru nuntașii adunați, mamele mirilor trebuie din timp să se îngrijească și să-și ia și pe alte femei într-ajutor, ca toate copturile și fierturile acestea să le poată găti la timpul cuvenit (Marian, 1995, p. 170).

Aceste femei sunt „bucătărese”. Când pregătesc bucatele, copturile și mâncărurile pentru nuntă, ele au și câteva „ajutoare” dintre rudele și vecinele fetei și ale băiatului, care vin la ajutor.

În timpul nunții, când dau bucatele la masă, bucătăresele fac o mulțime de glume.

Un obicei legat de începutul pregătirilor bucatelor pentru nuntă la moldoveni, în etapa de pregătire, este coacerea pâinii și colacilor de nuntă.

Acest obicei este înregistrat ca „ziua cernutului”, „ziua sătelor”, „pornitul sătelor”. Se cerne făina pentru pâine și colacii de nuntă. Despre acest obicei amintește și Dm.Cantemir (Cantemir, 1716, p. 144-145).

În satele Țaul, Plopi, Corbu din r-nul Dondușeni a fost înregistrat „pornitul satelor”, care se efectua în felul următor. În ziua de joi (fiindcă e zi plină și cu noroc), erau chemați doi copii – o fetiță și un băiețel, cărora li se da o sită legată cu panglică roșie. În ea erau puse monede, făină și ei împreună cerneau prima sită cu făina, apoi monedele și le luau lor. Era important ca anume copiii să înceapă pornitul satelor, apoi continuau fetele. În centrul Moldovei acest obicei se numește „cernutul făinii”.

Despre această primă-făină cernută din „ziua cernutului” amintește și S.Fl.Marian, afirmând o superstiție pe care o descrie în felul următor: „că miresele din unele părți ale României îndatinează, la ocazia cernutului de a face o azimă (pâine) pe niște desagi, iar după ce se cunună mănâncă amândoi mirii din acea azimă, anume ca să țină unul la altul, cum se ține o desagă de alta” (Marian, 1995, p. 190).

În ziua nunții

Timpul cel mai potrivit la popoarele romanice pentru petrecerea nunților este toamna, în câșlegile de iarnă, după ce se termină lucrările de câmp și a fiert vinul în butoaie.

Pe timpuri, tineretul care venea dimineața sau seara în ajun la mireasă sau mire „nu veneau cu mâna goală”, dar aduceau respectiv niște daruri – „cinste”, de obicei, acestea erau produse alimentare: făină de grâu, brânză, găini, ouă, mere, nuci, colaci, etc. Acestea erau primite de părinți sau de druște și puse la locul lor.

Tot cu dulciuri, fructe prin vornicelul miresei erau trimise darurile pentru mireasă: rochia, pantofii, șalul și nimatețul miresei.

Mireasa de asemenea trimite daruri-schimburi pentru mire (cămașă, un brâu și o pereche de pantofi).

Aceste daruri însoțite de produse alimentare delicioase se întâlnesc la toate popoarele din peninsula Balcanică și alte popoare.

În ziua nunții dimineața tatăl sau un frate al miresei, după ce druștele au gătit-o, îi potrivește o pernă sau o scoarță pe scaun la masă pentru a-i pune cununa pe cap și a o binecuvânta. Pe masa acoperită cu față albă se așează 4 jâmne cu câte o mână de grâu pe ele.

În continuare urmează datina când mireasa își cere iertare și binecuvântare de la părinți prin intermediul conocarului, care spune orația respectivă. Mireasa se ridică de pe scaun și se așează părinții ei care țin o pereche de colaci și o solniță cu sare pe brațe. Mireasa îngenunchează înaintea

părinților săi, își cere iertare dacă a greșit. Părinții binecuvântează fiica lor cu colaci și sare.

La casa mirelui în ziua nunții de dimineață are loc "bărbieritul" lui de un bărbier. După ce a fost bărbierit, mama sau cineva din rude îi pune pe cap un colac învelit într-un prosop nou, pe care i-l trimise mireasa împreună cu schimburile. Colacul și prosopul le primea bărbierul. Apoi mirele îmbrăcat era așezat la masă.

Obiceiul bărbieritului se întâlnește îndeosebi în centrul Moldovei și în unele sate el se făcea sâmbăta seara împreună cu prietenii, care erau cinstiți. Și tot sâmbăta seară avea loc în satele din centrul Moldovei „lăutoarea miresei”.

Din partea mirelui la mireasă doi oameni aduc un colac numit „pupăză” și care are o formă împletită, alungită, ca de o jumătate de metru. La poartă o dau voinicelului miresei spre a o da miresei, care o împarte fetelor. În unele sate cu venirea alaiului mirelui la mireasă avea loc "schimbul colacilor" la poartă.

La mireasă are loc „masa mică” cu mâncăruri mai mult reci și numai câteva calde. Înainte de a începe nunii, tineretul, rudele a gusta din bucatele de pe masă, colăcerul mirelui spune una din orații privitor la bucatele de pe masă:

„...Să-ndrăzniți și să luați

Din bucate să gustați

Din pâine și din sare

Din masa Domniilor-sale

Că nu-i un rând de bucate

Că sunt nenumărate”

Din păcate, în izvoarele scrise rar când se întâlnește vreo denumire de mâncare, dar numai „bucate”.

Peste tot în Moldova, când mireasa pleacă din casa părintească la cununie și apoi la mire, mama miresei aruncă grâu și dulciuri (să-i fie viața bogată și dulce).

Masa mare

În ziua când mirele și-a adus mireasa acasă, adică duminica, după ce toată ziua se veselesc, dansează, seara se face *masa mare*, cu toți invitații la nuntă. La masa mare după regulile din bătrâni ale românilor tineretul n-au participat nicicând, după cum afirmă și S.FI.Marian: „... la această masă nu se află nici o fată și numai rar câte un fecior, ci numai bărbați și neveste. Iar feciorii se află când sunt foarte aproape înrudiți sau în locul părinților bolnavi...” (Marian, 1995, p. 462). Această regulă era păstrată și la nunțile moldovenești până în anii '70 ai sec. XX.

Din cele scrise de S.FI.Marian – la masa mare mirii și nunii se așezau în capul mesei. Pe de o parte – stăteau cei din partea mirelui, pe de alta – cei din partea miresei, iar la mijloc – ședea cei din partea nunului. Pe masă în fața fiecărui oaspete se puneau câte un cozonac și o bucată de pâine, iar la mijlocul mesei mai multe pahare și șipuri cu vin sau rachiu, precum și farfurii cu răciturii. Nuntașii închinau câte un pahar, apoi se aducea borș de pasăre cu tocmăgei sau tăieței, pe urmă găluște. După aceasta se dau plachii, uneori făcute cu orez, dar de mai multe ori amestecat cu bulgur, și cu păsă, apoi vin fripturile” (Marian, 1995, p. 462).

M â n c ă r u r i l e din cadrul nunții se deosebeau după numărul și calitatea lor, precum și după tehnica pregătirii. Se pregătesc și în prezent – mâncăruri reci, calde, dulci, băuturi.

La moldoveni s-a înrădăcinat o ordine a servirii bucatelor la masă. Se servesc mai întâi bucatele reci, apoi calde și la sfârșit cele dulci. Fiecare nuntaș are tacâmul, furculița și paharul său. Astăzi acest etichet respectă norme igienice și este mai frumos decât în trecut, când serveau dintr-un pahar și fără farfurie de servit.

Paul de Alepo scrie



Venirea rudelor apropiate la nuntă cu colaci acoperiți cu ștergar,
s. Țaul, Dondușeni, 1995 (prosop decorativ deasupra ușii).

despre rânduiala mesei în țările române, subliniind că „în Moldova bucatele erau puse unele lângă altele” (Călători, 1968, v. 6, p. 296).

Mâncărurile reci, aperitivele și băutura se aranjează pe masă înainte de a se așeza oamenii la masă. Astăzi la *masa mare* împreună cu cei căsătoriți vine și tineretul, fiindcă este evitată „masa tineretului” care în trecut se făcea înainte de „masa mare”.

Mâncărurile reci sunt aranjate pe farfurii cât mai frumos și atrăgător, în așa fel ca oaspeții, prin frumusețea lor exterioară, precum și după mirosul și gustul lor, să fie ademiniți de a gusta din fiecare și după aceasta să poată aprecia dibăcia celor ce le-au pregătit. Ca bucatele să fie frumos aranjate, trebuie să fie puse în farfurii bune. Mâncărurile reci se aranjează în timp ce nuntașii se veselesc, dansează. La început se pun pe masă salate și ghiveciuri de legume, ciuperci, diferite bucate din carne: mititei, salamuri, saltison, rulade; scrumbii (afumate și sărate) etc. Numărul bucatelor reci ajunge la circa 15-20 feluri. Ele sunt aranjate în așa fel, ca să fie ușor de ajuns de pe masă. Sunt diferite reguli și forme compoziționale de aranjare a bucatelor: „în zigzag”, „buchete”, „floare” etc. Coloritul și varietățile gustative reflectă un diapazon destul de larg.

Astăzi s-a mărit cu mult numărul invitațiilor la nuntă. Dacă în trecut nu treceau de o sută, apoi acum o nuntă mică se socoate cu numai 200 de persoane. Astăzi sunt nunți unde numărul invitațiilor trece de 5-6 sute și mai mult. Cât de greu nu ar trăi țaranul, dar când face o nuntă, apoi o face după toate regulile.

În cadrul *mesei mari*, înainte de a aduce mâncărurile calde se aduc și se joacă „darurile”. Părinții fetei și a mirelui, ajutați de rude, aduc darurile pentru nuni: doi colaci mari, din aluat dulce și aromați, înfrumusețați cu flori, spice din aluat, acoperiți adăugător cu 2-4 prosoape, o bucată de material sau un covor, toate acestea se joacă în dans de „hostropăț” și apoi se dăruiesc nunilor. Colacii nunilor erau cei mai mari și frumoși, după cum afirmă și S.FI.Marian: „...se închină nunului doi colaci frumoși mari și făcuți din mai bine de o baniță de făină de grâu spălat și două pahare de vin unul pentru nun și altul pentru nună” (Marian, 1995, p. 476).

Dacă nunul are copii, apoi se aduc daruri și pentru ei.

Apoi se aduc daruri pentru frații și surorile mirelui. Dacă are mătuși și moși mirele – li se dăruiesc prosoape, cămași, brobozi. După aceasta, are loc *schimbul de colaci* între cuscri. Ei schimbă reciproc câte o pereche de colaci, acoperiți cu prosop și cămașă bărbaților și material de rochie „cuscrelor”.

După toate acestea, masa continuă, se aduc mâncărurile calde. Și numaidecât masa caldă

începe cu aducerea sarmalelor de către bucătăreasă și ajutoarele sale.

În prezent, înainte de a pune pe masă mâncărurile calde, mai întâi se iau farfuriile goale și cu mâncărurile reci, lăsând numai salatele de legume.

După spusele unui călător străin, Del Chiaro, „la curțile boierilor moldoveni era un vechi obicei atât la banchetele solemne de la Curte cât și la nunțile boierești, să nu se ridice farfuriile de pe masă, când se schimbau felurile de mâncare, ci se puneau una peste alta, cât era masa de lungă. Astfel se făcea un edificiu de farfurii așa de înalt, încât boierii comeseni, chiar stând în picioare (cu prilejul închinărilor de pahare) nu se puteau vedea dintr-o parte în alta a mesei. Dar acest obicei a fost cu timpul părăsit, pentru a înlătura orice neplăceri” (Chiaro, O lume, p. 22).

Mâncărurile calde se dau într-o rânduială anumită. După tradiție la moldoveni masa caldă începe cu servirea sarmalelor, după care se aduc și celelalte feluri de bucate: pârhoale, cighiri, găini umplute, pulpe de găină fripte cu mere coapte, babă albă și babă neagră etc. În centrul și la sudul Moldovei este tradițional că la nuntă se pregătește năut cu carne de pasăre, ce nu se întâlnește la nordul republicii.

Mâncărurile calde, după credința unor popoare, sunt pentru meseni „curate” și „ocrotitoare”, posedă o putere de fertilitate, căci sunt pregătite la foc (Tocarev, 1957, c. 65-70).

După ce s-au dat „fripturile”, începe ritualul *primirea paharelor*, adică „dăruirea tinerilor”. Primul închină paharele nunul și nuna. Ei pun bani pe un talger, unde este o bucată de pâine și sare, dăruiesc cadouri tinerilor. După nunul mare ia paharele starostele și procedează la fel. Apoi urmează părinții mirelui și a miresei, după care rudele apropiate ale acestora. Starostele are grijă ca banii de pe talger să fie acoperiți cu o hrincă de pâine și o năframă și anunță de fiecare dată cine câți bani a pus.

În trecut, la nuntă oamenii donau tinerilor oi, porci, vițele, grâu, făină. Fiecare dăruia cât putea pentru că aceste daruri erau pentru începerea unei vieți noi a tinerilor însurăței. Produsele alimentare jucau, deci, un rol de echitate financiară.

Banii adunați de la toți nuntașii se numără de nun și nună și se dau miresei, care îi pune în sân, tradiție ținută din trecut.

În cadrul nunții la masa mare este un obicei străvechi, cunoscut la moldoveni, când *se aduce găina*. Aceasta este pusă pe o farfurie, împodobită cu flori și este adusă special nunului cu un cântec special cântat de către femeile ce au adus-o. Pentru aceasta nunul trebuie să le cinstească, să le plătească, iar găina trebuie împărțită și tinerilor.

După cum afirmă V.N.Toporov în cartea „Mifi narodov”, acest obicei folosit în cadrul nunții

simbolizează fertilitate (Toporov, 1982, p. 308-310).

Studiul comparativ al acestui obicei, în paralel cu ritualurile asemănătoare ce se desfășurau în vechime la diferite popoare, arată că împărțirea bucăților de găină este o evocare a vechiului *ritual de ofrandă*, care trebuia să îmbuneze zeii și să aducă fericire familiei (Folclorul, 1979, p. 35). În obiceiurile din sec. XX acest ritual vechi și-a pierdut semnificația magică și s-a transformat într-o acțiune mai mult distractivă, dar păstrându-și momentul când este adusă găina.

Masa se încheie cu *dulciuri, copturi, prune negre fierte*, umplute cu miez de nucă și *ornate cu frișca bătută*.

Tradiția coacerii copturilor pentru nuntă e foarte veche și era întâlnită aproape la toate popoarele de pe întreg spațiul balcanic. Copturile se deosebeau nu numai prin conținutul lor, ci și prin tehnologia pregătirii. Unele se prăjeau în ulei (așa numiții prăjiței), altele se coceau în cuptor.

Cea mai frecventă la nunțile din trecut era învârtita, care se cocea cu brânză sau magiun, nucă pisată, se felia și se punea în fructiere speciale pentru copturi.

Odată cu dezvoltarea alimentației publice, au început cu încetul să se folosească și copturi cumpărate, bomboane.

Dar dacă e să vorbim de tradițiile ce s-au păstrat, vom constata că moldovencele sunt destul de ingenioase. Tot ce apare nou în felurile de bucate sau dulciuri, ele sunt primele care le experimentează. Astfel au fost adoptate dulciurile de la nordul Moldovei, în special Dondușeni, Drochia, Râșcani, tortele cu diferite denumiri ce sunt apreciate de toți care le gustă. La o nuntă se coc cel puțin 4-5 cuptoare de prăjituri, iar numărul tortelor ajunge la 40-50, care mai depinde și de numărul nuntașilor.

Cu toate că este un cult al dulciurilor, trebuie să menționăm că și aici, ca și în alte domenii, se face abuz. Un exemplu de „kitsch” sunt coșulețele pentru dulciuri din zahăr pudră și gelatină sau coșulețele coapte din șuvițe de aluat, care nu sunt nici practice, și nici igienice.

Mierea și nucile au fost componente ale copturilor, dar au avut o funcție simbolică aparte în cadrul ceremonialului de nuntă. În multe raioane din Moldova tinerii când veneau de la cununie, erau serviți cu miere și nuci, ca să le fie viața dulce și bogată. Acest obicei e pe larg cunoscut și la alte popoare: ruși, ucraineni, bieloruși, bulgari etc.

În tradiția populară transmisă din generație în generație, obiceiurile de nuntă s-au prezentat ca cele mai bogate și mai diverse acte ritualice.

În mentalitatea populară nunții i se acordă un loc deosebit, fiind unul din momentele de cea mai mare responsabilitate în viața omului.

De-a lungul secolelor, obiceiurile moldovenești

de nuntă au asimilat diverse elemente, comune pentru un șir de popoare din Europa, dintre care: obiceiuri foarte vechi, chemate să contribuie la fertilitatea solului; stropitul cu apă în calea tinerilor în ziua nunții; semănatul cu grâu etc.

Au apărut în cadrul ritualului de nuntă la moldoveni precum, și la unele popoare din Europa de sud-est sub influența ritualurilor vechi greco-romane un șir de obiceiuri, cum ar fi de exemplu, servirea cu miere de albine ca mijloc de urare de bine și fericire a tinerilor.

Tipice pentru ritualul moldovenesc, ca și la alte etnii, sunt obiceiurile: servirea cu bucate, multiple ritualuri legate de folosirea pâinii, unele dintre ele fiind de caracter magic, altele cu sens de daruri obișnuite. Pe baza obiceiurilor de „răpire”, „răscumpărare a miresei”, obiceiuri larg răspândite în Europa – apar în ceremonia nunții moldovenești așa ritualuri cum sunt: „pocloanele”, „conocăria”, „vulpea”, „găina” etc. la care sunt anexate anumite produse alimentare și bucate (colaci, boabe de grâu, vin, dulceață, miere, nuci etc).

În perioada formării definitive a tradițiilor naționale moldovenești (sec. XVII-XIX) în ritualul de nuntă pe primul plan stau particularități specifice naționale.

În ritualul de nuntă în multe obiceiuri rolul central îi revine pâinii. Acțiunile de dăruire a colacilor, schimbul de colaci între mire și mireasă aveau semnificația sacră, chemată să consfințească căsătoria cu pâine ca simbol al rodniciei și belșugului și întărirea sau stabilirea noilor relații de rudenie. Aproape în toate cazurile, alături de pâine este țesătura, care respectă una din normele de igienă populară și este un simbol sacru în credința populară cu multiple funcții comunicative.

Bibliografie

1. Istoria literaturii române. București, vol. I, 1964. p. 37.
2. Toporov V.N.Petuh//Mif narodov mira. M. 1982. T. 2. P. 308-310.
3. Folclorul obiceiurilor de familie. Chișinău. Știința. 1979. P. 35.
4. Dmitrie Cantemir. Descrierea Moldovei (1716), cap. XVIII. Despre obiceiurile de la logodnă și nuntă”, p. 227-233.
5. Elena Sevastos. Nunta la români. Studiu istorico-etnografic comparativ. București. 1889. Ed. Minerva. 1990.
6. S.F1.Marian. Nunta la români. Studiu istorico-etnografic comparativ. Ed. Academiei Române. 1890.
7. Dicționar de mitologie generală. Ed. Științifică și Enciclopedică. București. 1989. p. 477.
8. G.V.Madan. Hai cu nunta.//Din viața Basarabiei. 1938.
9. Călători străini despre Țări Române. Vol. 6, 1978, p. 296.
10. Chiaro Del. O lume într-o carte de bucate... p. 22.
11. O pocitanii ognea. vezi S.A.Tocarev. Religioznie verovania vostocinih narodov XIX-XX vv. M-L.1957. S. 65-70.