

UNIUNEA EUROPEANĂ



Proiect finanțat prin Phare
RO 2006/018-446.01.01.02.01



GUVERNUL
ROMÂNIEI

PROGRAMUL ROMÂNIA-UNGARIA PHARE CBC 2006/INTERREG III A

**SATUL ROMÂNESC ȘI MAGHIAR
ÎN CONTEXTUL INTEGRĂRII ÎN UNIUNEA EUROPEANĂ**
program transfrontalier de conservare a identității culturale locale

**A ROMÁN ÉS A MAGYAR FALU
AZ EURÓPAI UNIÓS INTEGRÁCIÓ TÜKRÉBEN**
határon átívelő program a lokális kulturális identitás megőrzéséért



Acest material este publicat în cadrul proiectului
„Satul românesc și maghiar în contextul integrării în Uniunea Europeană
– program transfrontalier de conservare a identității culturale locale”,
derulat de către Complexul Muzeal Arad,
cu sprijinul financiar al Uniunii Europene prin Programul Phare CBC România – Ungaria 2006.
Editor: Complexul Muzeal Arad, P-ța Enescu, nr. 1, Arad
Data publicării: iulie 2009
Date de contact: Sorin Sabău, coordonator proiect
Adresa: P-ța Enescu, nr. 1, Arad
Telefon: 0257 281 847
Fax: 0257 280 114
E-mail: office@museumarad.ro
Web: www.museumarad.ro
Continutul acestui material nu reprezintă în mod necesar poziția oficială a Uniunii Europene

SATUL ROMÂNESC ȘI MAGHIAR ÎN CONTEXTUL
INTEGRĂRII ÎN UNIUNEA EUROPEANĂ
program transfrontalier de conservare
a identității culturale locale

A ROMÁN ÉS A MAGYAR FALU AZ EURÓPAI UNIÓS
INTEGRÁCIÓ TÜKRÉBEN
határon átívelő program
a lokális kulturális identitás megőrzéséért

Site-uri utile către Instituțiile Uniunii Europene

Comisia Europeană

<http://ec.europa.eu>

Comisia Europeană – Directoratul General pentru Extindere – Programul PHARE

http://ec.europa.eu/enlargement/how-does-it-work/financial-assistance/phare/index_en.htm

Comisia Europeană – Directoratul General pentru Politica Regională

http://ec.europa.eu/regional_policy/index_en.htm

Comisia Europeană – Directoratul General pentru Afaceri economice și financiare:

http://ec.europa.eu/comm/economy_finance

Consiliul Uniunii Europene

<http://www.consilium.europa.eu>

Parlamentul European

<http://www.europarl.europa.eu>

Curtea Europeană de Justiție

<http://curia.europa.eu>

Curtea Europeană de Conturi

<http://eca.europa.eu>

Comitetul Economic și Social

<http://eesc.europa.eu>

Comitetul Regiunilor

<http://cor.europa.eu>

Banca Centrală Europeană

<http://www.ecb.int>

Banca Europeană de Investiții

<http://www.eib.org/>

Reprezentanța Comisiei Europene în România

http://ec.europa.eu/romania/index_ro.htm

Misiunea Permanentă a României pe lângă Uniunea Europeană

<http://ue.mae.ro>

Centrul Român de Informare de la Bruxelles

<http://www.roinfocentre.be>

Uniunea Europeană în lume

<http://ec.europa.eu/world/>



Complexul Muzeal Arad
Békés Megyei Múzeumok Igazgatósága



SATUL ROMÂNESC ȘI MAGHIAR ÎN
CONTEXTUL INTEGRĂRII ÎN UNIUNEA
EUROPEANĂ

program transfrontalier de conservare a
identității culturale locale

A ROMÁN ÉS A MAGYAR FALU AZ
EURÓPAI UNIÓS INTEGRÁCIÓ
TÜKRÉBEN

határon átívelő program a lokális kulturális
identitás megőrzéséért

Arad
2009

Au contribuit la realizarea cărții:

Sorin Sabău

Elena Rodica Colta

Gabriel Hălmăgean

Ando György

Emilia Martin

Elena Csobai

Redactor responsabil: Elena Rodica Colta

Tipărit la: S.C. Tipografia TRINOM S.R.L.

Tel./Fax: 0257 / 281.707

E-mail: tipografiatrinom@yahoo.com

Proiectul

Din 18 august 2008, Complexul Muzeal Arad, în parteneriat cu Direcția Județeană a Muzeelor Békés din Békéscsaba a derulat, vreme de un an, un Program Phare CBC intitulat „Satul românesc și maghiar în contextul integrării în Uniunea Europeană-program transfrontalier de conservare a identității culturale locale.”

Echipa din proiect a fost formată din Sorin Sabău, Elena Rodica Colta, Gabriel Hălmăgean (Ro) și György Ando, Elena Csobai, Emilia Martin (Hu).

Proiectul, în valoare de 52.360 euro, a cuprins un pachet de activități (cercetare, seminarii, expoziții, film, lansare de carte) menite, pe de o parte, să pună în valoare anumite componente ocupaționale tradiționale, care definesc identitatea culturală a satelor românești și maghiare din cele două județe, în vederea conservării lor, ca posibil brand local, iar, pe de altă parte, să militeze prin mijloacele mass-media pentru recunoașterea europeană a acestor tradiții și pentru înscrierea lor într-un regim legislativ special.

Cercetarea s-a desfășurat în bibliotecă, arhivă și în 12 localități, 8 din România (Ineu, Măderat, Șiria, Ghioroc, Măgulicea, Avram Iancu, Hășmaș și Beliu) și 4 din Ungaria (Méhkerék, Létavértes, Tótkomlós și Orosháza), specializate în viticultură, producerea pălincii, creșterea porcilor, cu prepararea cărnii de porc, și producerea pâinii în gospodărie.

De asemenea au fost studiate cerințele și recomandările Uniunii Europene în legătură cu aceste ocupații tradiționale și legislația celor două țări legate de ele.

Anchetele de teren au avut în vedere, dincolo de interviurile, care reflectă tradiția din perspectiva țăranilor, evaluarea actualelor practici, impuse de UE, pentru a stabili în ce măsură comunitățile

tradiționale maghiare și românești, vor reuși să conserve pe viitor tradițiile legate de aceste ocupații, care le definesc cultural, și în ce măsură schimbările afectează fondul cutumiar.

Cele două seminarii, cu tinerii din școli de profil din România și Ungaria, au fost interactive, după prezentarea rezultatelor cercetării, având loc dialoguri despre importanța tradiției în definirea identității naționale și despre șansele de a păstra și transmite mai departe o experiență ancestrală cu valoare de brand.

La seminarul final de la Șiria, la care au participat și specialiști de la Direcția Județeană pentru Agricultură, s-au analizat posibilitățile oficiale de păstrare a tradițiilor zonale și s-au schițat, pornind de la concluziile anchetelor de teren, programe viitoare de etnoturism, care să includă în ofertă și produsele rezultate din practicarea acestor ocupații tradiționale.

Expozițiile și filmul documentar au prezentat diferite momente din timpul cercetării, aspecte legate de aceste activități, modernizările și schimbările care au apărut în anii de preaderare și după intrarea în UE.

În sfârșit cartea conține elemente din mitologia acestor ocupații tradiționale, date istorice, legislație și interviuri, care toate la un loc oferă o imagine despre importanța acestor activități în mentalul colectiv și în economia zonală, lucru care obligă cele două state la politici de conservarea a lor.

Cercetarea

Intrarea Ungariei și României în Uniunea Europeană a avut încă de la început un impact puternic asupra identității naționale a ambelor state. Și acesta pentru că modelarea, armonizarea cu celelalte state înseamnă implicit o uniformizare politică, economică și, în ultimă instanță, culturală, fiindcă multe din datinile locale, maghiare sau românești, ce nu corespund normelor

europene, sunt condamnate să dispară.

Totuși legislația UE pretinde că este flexibilă, când vine vorba despre recunoașterea dreptului la diversitate, și admite faptul că orice popor poate contribui la patrimoniul valorilor europene.

Pornind de la aceste declarații, cercetarea pe care am întreprins-o a încercat să demonstreze că, în cazul celor 4 ocupații tradiționale, practicate încă în satele românești și maghiare, vorbim de fapt despre culturi (a vinului, a pălincii, a porcului și a pâinii), marcatoare de identitate, care au dreptul la conservare și promovare într-o Europă multiculturală.

Fiind vorba de 4 tradiții diferite, fiecare cu propriile valori simbolice și cu propriile practici, am optat pentru prezentarea lor tematică, adică pe „culturi”.

A projekt

Az Arad Megyei Múzeum és a Békés Megyei Múzeumok Igazgatósága 2008. augusztus 18-án kezdte meg a kutatásokat az „A román és a magyar falu az Európai Unió integráció tükrében – határon átívelő program a lokális kulturális identitás megőrzéséért” című projekt keretében.

A kutatócsoport tagjai voltak Sorin Sabău, Elena Rodica Colta, Gabriel Hălmăgean, (Ro) Ando György, Csobai Lászlóné és Martyin Emília (Hu).

Az 52. 360 Euro finanszírozású projekt olyan programokat (kutatás, szemináriumok, kiállítások, film, könyvbemutató) foglalt magában, amelyek célja a két megye román és magyar falvai kulturális identitását meghatározó hagyományos tevékenységek kutatása, népszerűsítése volt. A projekt résztvevői egyrészt fontosnak tartották ezeknek a hagyományos foglalkozásoknak egy lehetséges lokális védjegyként való konzerválását, másrészt pedig, igyekeztek a sajtón keresztül európai elismertséget szerezni ezeknek a hagyományoknak.

A bibliográfiai adatokra és levéltári kutatásokra alapozott terepmunka összesen tizenkét, 8 romániai (Borosjenő, Magyarád, Világos, Gyorok, Kismaglód, Ácsva, Bélhagymás, Bél) és 4 magyarországi (Méhkerék, Létavértes, Tótkomlós, Orosháza), településen zajlott, a kutatás tárgya pedig a sertéstartás és húsfeldolgozás, a szőlőművelés és borkultúra, a pálinkafőzés, továbbá a kenyérsütés volt.

A kutatás részét képezték az ezekkel a hagyományos tevékenységekkel kapcsolatos Európai Unió elvárások és előírások, valamint a két ország viszonylatában hozzájuk kötődő törvényi rendelkezések.

A helyszíni vizsgálatok során készült interjúk a parasztság szemszögéből mutatják be, hogy az Európai Unió által megszabott előírások betartásával, hogyan tudják konzerválni a hagyományos magyar és román közösségek ezeket az őket kulturálisan meghatározó tevékenységeket, illetőleg, hogy a változások mennyiben érintik a szokásokat.

A romániai és magyarországi szakközépiskolák diákjai körében szervezett interaktív szemináriumokon, a kutatási eredmények bemutatása után párbeszéd alakult ki a tradíció jelentőségéről a nemzeti identitás meghatározásában, valamint az ősi szokások megőrzésének és továbbhagyományozásának esélyeiről.

A Világoson megrendezett tudományos ülészakon részt vettek az Agrárigazgatóság szakemberei is. A résztvevők elemezték a régió hagyományainak megőrzésére irányuló törvényi lehetőségeket, és a terepmunka következtetéseiből kiindulva, felvázoltak olyan jövőbeni etnoturisztikai programokat, amelyek ajánlatai között szerepelnének ezeknek a hagyományos tevékenységeknek a termékei is.

A kiállítások és a dokumentumfilm a kutatás folyamatát, a kutatás tárgyát képező tevékenységeket mutatják be, különös tekintettel a modernizációra és azokra a változásokra, amelyek

az EU-ba való belépés előtti és utáni években következtek be.

A kötet tartalmazza a hagyományos foglalkozásokhoz kötődő hiedelmeket, történeti adatokat, törvényi szabályozásokat, interjúkat, melyeken keresztül igyekszik képet adni e tevékenységeknek a közösség számára való fontosságáról és megőrzésének szükségességéről a román és magyar falvakban egyaránt.

A kutatás

Magyarország és Románia Európai Unióba történő belépése mindkét országban a kezdetektől hatással volt a nemzeti identitásra, főként mert a többi országgal történő harmonizálás tulajdonképpen politikai, gazdasági és kulturális értelemben is uniformizálást jelent, hiszen ennek következtében sok, az európai normáknak nem megfelelő helyi hagyomány eltűnésre van ítélve.

Szerencsére az EU törvénykezés rugalmas, elismeri a népek jogát a különbözőségekre és elfogadja, hogy minden nép saját kultúrájával járul hozzá az európai örökséghez.

Mindezekből kiindulva, a kutatás azt igyekezett bebizonyítani, hogy a magyar és román falvakban napjainkig gyakorolt 4 tradicionális tevékenység (szőlőművelés, pálinkafőzés, disznóvágás és kenyérsütés) méltó arra, hogy megőrződjön, és támogatást kapjon egy multikulturális Európában.

Mivel 4 különböző, saját eljárásokkal és szimbolikus értékekkel bíró tevékenységről van szó, a témák feldolgozásában a tematikus bemutatás mellett döntöttünk.



Seminar
în România.
Prezentarea
proiectului



Elevii prezenți
la seminar



Seminar în Ungaria.
Prezentarea proiectului



Elevii maghiari
prezenți la seminar



Vernisaj
expoziție
Tótkomlós



Cu viceprimarul Lőrincz István din Ghioroc, pe teren



Documentare despre Festivalul pâinii,
la muzeul din Orosháza



Cu Szábo János, directorul renumitei mori din Tótkomlós

1. Cultura vinului

Mitologia viei și vinului

Cultivarea viței de vie (*vitis silvestris*) este una din cele mai vechi ocupații omenești (practicată în urmă cu 7000-9000 de ani). În ceea ce privește locul de proveniență, se pare că viticultura își are originea în sudul mării Caspice.

În tradiția paleo-orientală vița de vie a fost identificată ca „iarba vieții”. Astfel, semnul sumerian pentru viață era o frunză de viță de vie. Această plantă este consacrată Marilor Zeițe. Zeița-Mumă era numită la început „Mama-Butuc de viță de vie” sau „Zeița Butuc de viță de vie”.

În Grecia veche, vinul era un substitut al sângelui lui Dionysos. Acesta își îmbăta credincioșii cu vin, purtător de bucurie. Legenda spune că însoțitorii lui erau împodobiți cu lăstari de viță și de iederă, și duceau cu ei struguri grei, burdufe și cupe de vin.

Israelul privește vița de vie ca pe unul din arborii mesianici. Isus spune și el: „*Eu sunt vița de vie cea adevărată și Tatăl Meu este lucrătorul*” (Ioan 15. 1).

Vița de vie figurează în ornamentica și în iconografia diferitelor popoare, ca simbol al imortalității iar vinul, asociat cu sângele, este băutura vieții sau a nemuririi.

Sfinții protectori și rituri legate de vie la români

Poporul român îi atribuie viței de vie o origine sacră iar legendele o leagă de sângele care s-a scurs din rana Mântuitorului.

Prin urmare cultura viței de vie este o îndeletnicire încărcată de sacralitate, viței de vie fiindu-i consacrate câteva sărbători din calendarul popular.

Sf. Trif

Prima dintre aceste zile ale viei este ziua de Sf. Trif (1 februarie), dată la care se pune în mișcare seva în butucii de vie. Ca urmare în această zi se performează diferite rituri pentru sporul viei.

Arezanul viilor

În sudul României în această zi are loc Arezanul viilor, un ceremonial bahic, de origine tracică, sinonim cu *Gurbanul viilor*, în care sunt aduse ofrande alimentare și sunt performate practici apotropaice pentru rodul viei. În dimineața acestei zile, bărbații mergeau în vii, cu săniile trase de cai. Acolo fiecare proprietar tăia câteva corzi de vie, cu care se încingea peste piept și își făcea coroniță pe cap și cingătoare la brâu. Dezgropa apoi sticla sau plosca cu vin, îngropată toamna, și se întâlneau, cu toții, în jurul focului aprins pe o înălțime. Acolo în jurul flăcărilor mâncau, beau, jucau, săreau peste foc, se stropeau cu vin. Seara bărbații se întorceau în sat, cu făclii aprinse, și continuau petrecerea în familie.

Târcolitul viilor

În alte regiuni în ziua de 2 februarie, de Stretenie, considerată început de an viticol avea loc odinioară *Târcolitul viilor* - ocol ritual al viței de vie. Dimineața, capul familiei mergea la vie cu bundărete¹ și cu plosca de vin. Acolo dădea de trei ori ocol viei, se oprea la colțurile plantației, unde desfășura următorul ritual: taia câte o bucată de bundărete și o punea pe pământ lângă butucul de vie, reteza o coardă de viță, ungea tăietura cu funingine adunată de pe vatra focului și amestecată cu untură, picura vin pe butucul de vie, mănâncă ritual o bucată de bundărete și bea o gură de vin. În final pronunța o formulă magică, sub formă de monolog: „Doamne să-mi faci strugurii cât bundăretele” sau „Cum este bundăretele de mare așa să se facă strugurii de mari”. Coardele tăiate se puneau cruciș pe piept, se făceau cununi și se așezau pe căciuli, și astfel se duceau acasă unde se plantau, devenind „*Norocul viței*”.

Cârstovul viilor

Finalul ciclului vegetal al viței de vie avea loc în 14 septembrie, la Cârstovul viilor, când, conform datinii, trebuia să înceapă culesul. Oamenii chemau preotul, pentru a sfinți locul, în care urmau să stea butoaiile. Înainte, posteau o săptămână întreagă și făceau rugăciuni. La cules era obiceiul ca, după ce se călcau strugurii, când se turna în butoi prima vadră de must, toți chiuiau. Ritualul se relua la toate butoaiile. În timpul culesului, serile se făcea un foc mare de viță uscată, împrejurul căruia jucau culegătorii. La terminarea culesului în vie nu mai rămânea decât „*strugurele lui Dumnezeu*”, adică strugurii de pe ultimul butuc de vie, care erau lăsați ofrandă păsărilor cerului.

Sfinții maghiari ai viei și vinului și practici rituale

Sf. Vințe (Vince napja), 22 ianuarie

Odinioară, în ziua de 22 ianuarie, în care maghiarii îl țin pe Vințe, sfântul protector al viei și vinului, cultivatorii de vie urmăreau vremea, fiindcă se credea că, dacă această zi este frumoasă, însoțită, în acel an avea să fie mult vin: „*Hogyha szépen fénylik Vince, megtelik borral a pince*”/ Dacă Vințe strălucește frumos, se va umple pivnița de vin.

Sf. Egyed (Egyed napja), 1 septembrie

În jurul Szegedului, de Sf. Egyed, erau performate rituri de protecție a strugurilor, împotriva stricăciunilor, pe care le-ar fi putut produce duhurile rele.

Economie rurală

Viticultura arădeană

În județul Arad, cultura viței de vie de deal se leagă de Podgoria Aradului, care se întinde de la Dealul Mocrii, prin Șiria, până la Barațca-Lipova, și este, după unii cercetători, anterioară

ocupației romane.

Primele mențiuni documentare datează din secolul XI și ele apar în Legenda Sf. Gerald, însă până în secolul XIV, vor fi atestate toate așezările viticole importante: Șiria (1169), Galșa (1177), Măderat (1202), Miniș (1216), Covăsânț (1278), Cuvin (1323), Ghioroc (1323), Păuliș (1333).

În secolele XV-XVI suprafața de vie cultivată în Podgorie a fost de 70-80 ha iar cea mai bună producție de vin a fost cea din dealul Mocrii, unde și principele Ardealului Rákóczi György a avut vie cu pivniță.

Însă, începând din secolul al XVIII-lea, locul viilor de la Mocrea este luat de cele de la Miniș, care câștigă un bun renume cu vinul roșu dulce produs aici. Conform documentelor de arhivă, în anul 1745, acest vin era exportat în Cehia, la Fiume și Buccari.

Date concrete asupra viticulturii locale, la începutul secolului XIX, ne oferă o descriere a Comitatului Arad, făcută, în 1806, de notarul Perecseny Nagy László, el însuși proprietar de vii. În Capitolul VII al cărții, intitulat „Notarea dealurilor cu vii pentru vin din cetatea Aradului”, Perecseny descrie dealurile, muncile în vie, modalitățile de producere a vinului, soiurile de struguri și vinurile care se obțineau din ele.

Ca argument pentru tradiția locului, prezentăm foarte succint o parte din informațiile furnizate de această primă lucrare de specialitate, rămasă până azi în manuscris².

Dealurile de la Mocrea

În secolul al XIX-lea, în dealurile Mocrii, care includ viile din Ineu și Mocrea, cea mai mare suprafață cultivată cu vie era deținută de nobili, dar existau și proprietari de vii țărani.

Soiurile de struguri cultivate aici în 1805 au fost Fehér (alb), Rosza și Bakator³.

Vechiul mod de producere a vinului în viile din dealul Mocrii

Culesul avea loc între 5 și 8 octombrie. În faza premergătoare erau curățate toate butoaiele de la colnă, cu frunze

de nuc, și spălate cu apă curată.

Pentru ziua culesului veneau 20-30-50-100 culegători și erau pregătite 6-8 ciubere, 3 șeitaie și mai multe căzi.

Culesul începea de sus, cu strugurii albi, după care urmau strugurii roșii, Bakator. Storsul era făcut de 2 oameni, care călcau strugurii într-o cadă de 4 acaie, apoi boabele cu tescovina erau presate în saci. Tescovina vâscoasă se punea în lada preseii, care după umplere se presa iar mustul era turnat, cu găleți, în butoaie. În alte căzi se adunau strugurii roșii.

Unii proprietari storceau toți strugurii împreună, obținând cel mai bun vin de masă.

Strecurarea vinului se făcea în funcție de vreme. Dacă la strecurare vremea era umedă, vinul trebuia stors de pe drojdie mai devreme, în decembrie-ianuarie, iar dacă la strecurat vremea era bună, se putea trage și cu două luni mai târziu.

Când era foarte cald, în vinul tare din butoaie se punea apă cu gheață iar cepul se curăța, cu peria, în fiecare vineri.

Viile Măderatului

Solul lutos, roșu și negru-gălbui, orientarea dealurilor spre sud și condițiile favorabile de mediu, au făcut dealurile de la Măderat prielnice viticulturii. Soiurile cultivate în dealurile Măderatului în 1805 au fost *Bakator*, *Dinka*, *de Ardeal* și *Alantermis mustos*. Și aici zdrobirea strugurilor s-a făcut în saci, prin călcare, metodă folosită se pare și de romani. Mustul strugurilor roșii, maronii și albi se adunau în aceleași butoaie. După presare, tescovina era adunată în oale, pe care le acopereau cu frunze și cu pământ, iar în noiembrie fierbeau țuca. Ultimele resturi erau date scroafelor cu porci.

Dealurile de la Șiria

Culesul și prelucrarea se făcea în același mod ca și în celelalte comune. Lucrătorii erau plătiți diferențiat, după greutatea muncii. „Deschizătorul” și ultimii trei săpători erau plătiți cu 18 cr., primul săpător cu 21 cr., „purtătorul de vițe” cu 10 cr., legătorul

cu 10 cr., cel care era la inele cu 12 cr., culegătorii cu 5-7-10 cr., cel cu ciuberele 18 cr., storcătorul cu 20 cr., cel ce împrăștia gunoiul de grajd cu 5-9 cr.

Înainte de cules, oamenii spălau butoaiele zilnic, vreme de o săptămână, apoi le curățau cu mătură de mesteacăn.

Vinurile de la Șiria semănau la culoare și gust cu cele din Galșa⁴. Se vindeau cu 4-5-6 florini imperiali acăul.

Dealurile de la Ghioroc

Dealurile de la Ghioroc și Miniș⁵ sunt pietroase, însorite, orientate spre sud. Au fost renumite prin vinul de Miniș, care se făcea din struguri cu tărie și dulceață de stafide. În anul 1804 strugurii „*teppedt*”, din dealurile de la Miniș s-au vândut cu 8-9-10 garass iția iar struguri „*aszszu*” cu 4-5-7 garass iția.

Renumitul vin produs la începutul secolului XIX la Miniș, de diferiții proprietari de vii⁶ și de cei care lucrau viile ordinului minorit, se numea „*auszprug*” și era, potrivit tradiției, vinul preferat al curții imperiale de la Viena.

Modul de producere al vinului auszprug

În prima etapă se adunau, în cantități diferite, strugurii *aszszu* roșii și negri, pentru vin de stafide. Apoi, în jur de 10 octombrie se puneau într-o cadă curată boabe de struguri *teppedt*, culeși din părțile sudice ale dealului, care erau dulci, zemoși și deja stafidiți.

Cantitatea de *aszszu* necesară era de 20 acaie. Aceste boabe se țineau acoperite 5-6 zile, la loc uscat, apoi se făcea un orificiu la fundul căzii, prin care curgea mustul dulce și tare, ce era colectat în vase acoperite. Din totalul de 20 acaie se obținea 7-8-9 iții de must. În continuare se scotea din cealaltă cadă 12-16 iții de boabe de struguri *teppedt*, care se calcau în picioare, într-o cadă specială, până se obținea o compoziție lipicioasă și dulce ca mierea. Această compoziție se împărțea în alte căzi mai mari și peste întreaga cantitate, de aproximativ 20 acaie, se turna 10 acaie de *máslás* din anul respectiv. Proporția putea fi de 32 iții de vin la un 1 acău

de struguri frământați (10 acaie de vin la 20 acaie de struguri frământați). Aceste cantități se amestecau, zilnic, timp de 6 săptămâni, cu ajutorul unui par de lemn de stejar, în formă de lopată, sau cu un „*ciumuslău*”. Căzile erau bine acoperite, pentru a păstra tăria și gustul viitorului vin *auszprug*. După șase săptămâni pielița și sâmburii strugurilor se ridicau la suprafață, vinul fermenta iar zeama se lăsa pe fundul căzii, transformându-se în must curat. Fără să se amestece, mustul era lăsat să se scurgă într-un vas plasat dedesupt. Ulterior se puneau în butoaie de 5-10 acaie, cu un tolcer cu strecurătoare. Aceste butoaie se sigilau și se puneau pe scânduri în pivnița uscată.

Din tescovina rămasă se obținea un alt vin. Peste tescovină se puneau vin vechi și se amesteca, în fiecare zi, timp de trei-patru săptămâni. După fermentare, se lăsa să se scurgă zeama iar tescovina era presată cu șeităul. Aceasta a doua zeamă a strugurilor *teppedt* se numea *máslás*. Strugurii negri din care se făcea vinul *auszprug* erau cultivați pe Dealul Bătrân.

*

Un document din 1828, și anume Conscriptia satelor arădene, ne permite să cunoaștem suprafața plantațiilor viticole din podgorie din acel an. Astfel, localitatea Covăsânț figura cu 779 sape⁷ de vie, Cuvinul cu 892, Galșa cu 373, Ghiorocul cu 493, Măderatul cu 1648, Minișul cu 1079, Mocrea (doar viile țăranilor) cu 435, Păulișul Vechi cu 697, Pâncota cu 1203, Radna cu 448 iar Șiria cu 2595.

Din alte documente, în 1832 în județ existau 5165 ha de vie, din care 60 % erau la deal iar 40% la șes.

Între anii 1846-1862 exportul de vin din Podgoria Aradului a ajuns până în Brazilia.

În anul 1862, vinul de Miniș a primit la expoziția de vinuri de la Londra titlul de vin regal.

În anul 1880 filoxera s-a făcut simțită și în viile din județul Arad. La acea dată suprafața de vii era de 6740 ha, din care 72 %

în zona de deal și 28% în zona de șes.

Nevoia de muncitori calificați i-a determinat pe proprietarii de vii să sprijine înființarea, în 1881, la Miniș, a unei școli de viticultură, care să pregătească vițelari și să ajute în felul acesta la redresarea viticulturii.

În ultimele decenii ale secolului al XIX-lea, proprietarii de vii din Podgoria Aradului s-au organizat, înființând scaune promontoriale, cu statute proprii, care reglementau întreaga activitate din plantațiile de vie. Localitățile din podgorie, numite comune promontoriale, au avut propria conducere (căpitan promontorial, 1-2 juzi și notar), menită să apere interesele proprietarilor de vii. Dealurile au fost închise. În ele nu au putut locui decât proprietarii sau cei împuterniciți de aceștia. În perioada de coacere a strugurilor, nu se putea scoate nimic din vie fără aprobare de la conducerea promontorială.

Comitetul promontorial se ocupa de întreținerea drumurilor, canalelor, digurilor, podurilor, gardurilor, semnelor de hotar și de armamentul și muniția paznicilor, iar proprietarii plăteau toate cheltuielile, proporțional cu suprafața de vie deținută.

Statutul stipula sarcinile celor din conducere, prevedea obligațiile legate de îngrijirea terenurilor viticole, fixa timpul de muncă, plățile oamenilor.

Astfel între 1 mai și 1 august muncitorii trebuiau să lucreze în vie din zori și până seara, pauzele admise fiind de jumătate de oră dimineața și de două ore după masa.

Muncitorii necalificați erau supravegheați de vițelari, care făceau și toate muncile calificate legate de vie, recolta depinzând în mare parte de priceperea lor. Prin statut însă le era interzis să scoată din vii vin, fructe, pari. Cei care nu respectau interdicția și erau prinși își pierdeau calitatea de vițelari.

Culesul se făcea în fiecare localitate la data stabilită de Adunarea generală, niciun proprietar nu putea începe mai repede.

Ca plată, în Șiria, în 1881 se dădea pentru culegătorii copii

20 cr., pentru adulți 25 cr., pentru cei ce transportau cu ciubărul 40 cr., pentru cei care călcau strugurii 40 cr.

După distrugerile produse de filoxeră, viile din Podgoria Aradului au trebuit replantate. La reconstrucție au contribuit soiurile nobile de dinainte de filoxeră: *Mustoasa*, *Bakator roz*, *Aprofhér*, *Bakator alb*, *Mézesféhér*, *Galbena de Ardeal*, *Riesling italian*, *Muscat ottonel* și *Cadarcă* și unele vițe altoite aduse din Franța.

Tot pentru refacerea viilor, în anul 1885 a fost înființată o pepinieră de vițe de vie la Păuliș - Barațca.

La acea dată vinurile arădene ajunseseră până în India și Australia. Totuși, tot ca efect al filoxerei și a dificultăților de reconstrucție, după 1900, singura piață rămasă a fost Austria.

Reconstrucția viilor distruse a durat până în 1911, când județul a înregistrat cea mai mare suprafață de vii: 7186 ha⁸, din care 5207 ha pe pante.

În perioada interbelică suprafața de vii a județului a fost cuprinsă între 6586 ha, în 1925, și 6248 ha, în 1944. Producția totală de vin a oscilat între 82. 550 hl, în 1929, și 356. 754 hl, în 1935, fiind peste media pe țară.

Unul dintre creatorii de noi soiuri de viță de vie⁹ în perioada interbelică a fost Adalbert Kaufman din Ghioroc. Absolvent al Școlii superioare prusace de viticultură și vinificație din Geisenheim (Germania), după o practică în Franța și Italia, el se întoarce în localitatea natală, unde în 1926 îl găsim ca proprietar de vie și pepinierist.

*

În perioada mării crize mondiale din 1929-1930, Direcția viticulturii din MAD a luat mai multe măsuri de protecție a viticulturii precum delimitarea zonelor viticole, păstrarea podgoriilor de renume, limitarea soiurilor cultivate și interdicția de a planta HPD¹⁰.

În 1936 a intrat în funcțiune Legea viticulturii. Acum s-a

impus stabilirea provenienței și a denumirii de origine a vinului, s-a organizat un serviciu de urmărire și pedepsire a fraudelor, etc.

În sfârșit, în vederea delimitării zonei viticole din România, tot în 1936 s-a făcut un nou recensământ al viilor.

În județul Arad, la o suprafață de vie de 6160 ha, au fost înregistrați peste 22 mii viticultori, 94 % din aceștea având în proprietate sub 1 iugăr¹¹ de vie.

Poate și datorită acestei fărâmițări, în anii care au urmat războiului, viticultura arădeană s-a găsit din nou într-o situație grea¹², necesitând intervenții.

După 1948, odată cu desființarea proprietății private, cea mai mare suprafață din plantații a trecut în proprietatea statului, care, în 1956, a înființat la Miniș o Stațiune experimentală viticolă.

În intervalul 1957-1990 viile îmbătrânite au fost înlocuite cu plantații modernizate. 96% din aceste replantări s-au realizat în perioada 1961-1985, cu un ritm anual de 154 ha.

La recensământul viilor din 1979, din cele 3884 ha vie, 67% se găseau în podgoria Miniș-Măderat.

Cu toate acestea, în toată perioada comunistă, producția de vin obținută în Podgoria Aradului s-a situat sub media pe țară.

La primele propuneri de tipizare a vinurilor, din anul 1963, Podgoria Aradului a comunicat următoarele sortimente:

- vinuri de consum curent: Măderat-Mustoasă
- vinuri de calitate albe: Miniș-Riesling, Muscat Ottonel;

Pâncota-Riesling

- vinuri de calitate roșii: Miniș-Cadarcă, Cabernet Sauvignon, Pinot noir

- vinuri pentru șampanie: Mustoasa de Măderat

În timp, numărul de soiuri a crescut, multe din ele fiind premiate la diferite concursuri naționale și internaționale. Astfel vinul Cabernet Sauvignon a obținut 18 medalii (15 de aur, 3 de argint), Roșu de Miniș -17 medalii (8 de aur, 9 de argint), Merlot-2 medalii de argint, Cadarca- 1 medalie de argint, Riesling italian-

1 medalie aur.

După 1990, a urmat procesul de privatizare și repunere în drepturi a foștilor proprietari.

În urma aplicării legii fondului funciar, structura proprietății viticole a județului Arad s-a prezentat, în anul 1996, în felul următor:

- proprietate privată - 66%

- proprietate de stat - 34%

Numărul exploatărilor viticole de peste 1000 mp, a fost în anul 2001 de 3350, din care:

- sub 1 ha - 3266 exploatații

- 1-2 ha - 43 exploatații

- 2-5 ha - 14 exploatații

- 5-20 ha - 4 exploatații

- peste 50 ha - 3 unități de stat

Măsura de reparație a determinat, după cum rezultă din tabelul de mai jos, un declin al viticulturii arădene atât ca suprafață cât și ca producție.

Evoluția suprafețelor de vii nobile pe localități

	1880	1944	1985	2005
Ghioroc (Miniș, Cuvin)	753	865	475	199
Șiria (Gașa, Măscu)	1536	1732	1120	583
Pâncota (Măderat)	696	816	460	166
Incu (Moerca)	263	345	216	13

Suprafața cu vii pe rod s-a micșorat până în 2001 de 2, 5 ori față de 1985. Multe dintre vii, îmbătrânite, au devenit pârloage.

Plantațiile noi, după 1990, au fost sub 20 ha, în condițiile în care rata anuală de înlocuire a viei îmbătrânite ar trebui să fie de 80 ha.

În sfârșit, în Registrul plantațiilor viticole din județ, pus în aplicație în 2004, suprafața de vii nobile din podgorie a fost de

1413 ha. (În registru nu au fost cuprinse suprafețele de vii de sub 100 mp, care se găsesc în curțile și grădinile oamenilor).

Suprafețele de vii nobile, pe soiuri, au fost, în anul 2005, următoarele:

Soiuri pentru vinuri albe

Soiuri	Suprafețe (ha)
Fetească regală	458
Mustoasă de Măderat	328
Riesling italian	38
Fetească albă	8
Traminer	6
Pinot Gris	3

Soiuri pentru vinuri roșii

Soiuri	Suprafețe (ha)
Burgund mare	176
Pinot Noir	99
Oporto	49
Merlot	43
Cabernet Sauvignon	33
Cadareă	24
Sangiovese	20

Soiuri pentru vinuri de masă

Soiuri	Suprafețe (ha)
Chasselas	107
Muscat Hamburg	53
Perla de Csaba	3

Însă, în 2005, din totalul suprafețelor cultivate, doar 3 ha reprezenta vie tânără.

În aceste condiții, există pericolul ca în câțiva ani, podgoria să rămână fără vie și fără vin.

Viile din estul Ungariei

În majoritatea localităților din estul Ungariei, unde în secolul al XIX-lea au existat vii, acestea au dispărut odată cu filoxera, cultura viei fiind conservată în toponimia locului și în memoria satelor.

În așezările în care oamenii mai au în curte sau în grădină butuci de vie, strugurii sunt de cele mai multe ori hibrizi iar vinul produs este utilizat exclusiv pentru consumul familiei.

Una din zonele estice, în care putem vorbi azi despre plantații de vie și de mici producători de vin, este cea aparținând localității Létavértes, din Bihorul unguresc. În vecinătatea localității, datorită pământurilor nisipoase, cultura viței de vie este atestată din secolul XVI. De altfel, în 1692, vița de vie apare și pe stema comitatului Bihor. În secolul al XIX-lea soiul cel mai răspândit de struguri a fost Bakator. La începutul secolului XX și aici s-au distrus multe soiuri.

În ultimii 50 de ani, în viile din vecinătatea localității Létavértes se cultivă soiurile *Tőkés*, *Erdélyi feké*, *Otelló*, *Rizling*, *Izabella*, *Noa*, *Nyárfalevelű*, *Delevár* și *Kadarka*, albă și roșie.

Proprietarii de vii sunt organizați într-o asociație locală, care susține și reprezintă producătorii de vin.

Producția este pentru consum propriu.

*

Cercetarea de teren a dezvăluit și că, atât în județul Arad cât și în județul Békés, în satele de câmpie,¹³ oamenii cultivă, în grădină și în curtea casei, soiuri hibride, din cele interzise de UE, care sunt mult mai rezistente, nu trebuiesc stropite și care dau un vin de masă țărănesc, foarte apreciat de cei care îl beau.

Interviuri

Interviurile de teren, transcrise fidel, reflectă o realitate directă, adică modul în care se lucrează azi via, problemele

producătorilor mici și mijlocii, greutatea întâmpinate în relațiile cu autoritățile, opiniile lor privind legislația.

De cele mai multe ori, persoanele intervievate compară prezentul cu trecutul, încercând să explice ce s-a întâmplat cu această activitate tradițională, care a adus odinioară bani și faimă localității lor.

Măgulicea

„Și via o țânem aicea mai mult dă struguri, negri, cred ca di ăștia dă casă, îi vie dă masă. Îs foarte buni dă mâncat da nu face așa ca să faci vin.”

(Neag Gheorghe, n. 1950)

Hășmaș

„Avem vie, nainte... o fost până la 50 de butuci. Otelă am avut ... toamna îi storcem și făcem vin. Luam câțiva și-l făcem dulce, alții îl ferbe la foc, alții îl opre cu benzoe, așe spune atunce năinte și restu care mai era îl bea. Să strânjeu – bărbații – și făceau clacă la porumb, la sfârâmat, băga paie suu fân la iosag ... atunci să consuma vin și pâlincă. În curte țânem deleva alb și otelă albă și neagră pântru mâncat.

Dacă are mai mulți – struguri – face și dă comină (răchie), că acea zîce că-i mai bună pântru stomac”.

(Roșca Floare, n. 1949)

Măderat

„Viticultura nu o început cu noi, îi dă dămunt aicea și vița asta nobilă o fost adusă chiar de italieni. Este document din 1177 că Bela al III-lea a adus călugări din Italia aici, călugări benedictini, și o construit o mănăstire pe care turcii or distrus-o în o mie nu știu cât, și tradiția lor este că unde se duc benedictini lucrau și duceau vița de vie cu ei.”

(Secretar Primărie Mariș Ioan, Pâncota)

(Soiul Mustoasa)

„Îl cultivau în sistemul pe arac, pe par, 10-12 mii de butuci la hectar, vă dați seama că numai 2 kg să fie la un butuc, da ea dă mult mai mult, că e vagonul sau două vagoane... însă e un vin care nu se preteaza la păstrare îndelungată, un an doi cel mult, are puțin alcool, în schimb menține aciditatea, că are aciditate mare, și se pretează la șampanizare și la distilat.

Și atunci după filoxeră o mai scăzut din suprafață. Pe vremuri 7000 ha era suprafața podgoriei. Înainte de '90 a fost cam 4500 ha, acum 1000 ha dacă mai este.”

„... mai demult începeau lucru în februarie, în podgorie zilele erau mai călduroase și le permiteau să înceapă să lucreze. Era sistemul acela cu 10 mii, 12 mii butuci la ha pe arac și aveau un obicei aicea podgoreni... după Bobotează se duceau câte 2, 3 sau 4 care erau prieteni în deal, unde erau colne, că vinul acolo se păstra, nu se făceau transporturi, ca acum, din deal, cu cantitate mare de struguri, să tragă vinul ... și așa o duceau până în februarie, când începea tăiatul viei... se obișnuia să se îngroape via pe vremea aia, atunci la început o dezgropau, după aceea urma operația de tăiere a viei, tunsul, și lucrările manuale, ei vara stădeau mai mult... de primăvara până toamna stăteau acolo la colnă, în deal, cu câțel cu purcel, cu de toate, că asta era singura ocupație, alta nu mai aveau... multe stropiri nu se făceau înainte vreme, că nici bolile nu erau parcă chiar așa, se folosea piatra vânăta, sulfatul de cupru. Țin minte la bunicul meu, că bunicu meu îmi spunea că, în anii mai favorabili, mai mult de 3 ori n-o stropit via, acum trebe stropită și de 8 ori poate într-un an. Bineînțeles că în vie erau și pomi, cireși și piersici și după Sf. Mărie era obiceiul că greblau efectiv via și nu mai urca nimeni în deal. Dacă unu se ducea să-și culeagă piersice sau un soi de masă mai timpuriu, trebuia să anunțe și numai așa mergea și după ce pleca de acolo iară se grebla să se vadă urmele, dacă

umbla careva pe acolo. Și recoltatul la mustoasă datorită faptului că era un soi tardiv începea după 1 octombrie și erau unii, mai puțini, care lăsau anumite suprafețe chiar să le prindă bruma și făceau și ei un fel de vin de gheață, "eiswein". Culesul ținea o lună... era o adevărată sărbătoare. Și care aveau suprafețe mai mari își aduceau culegători care știau să cânte și răsunau dealurile de cântece. Unii care erau mai înstăriți aduceau și orchestră. Și se tăia la sfârșit o oaie. Se mai spune că ei, cum locuiau acolo, dacă un drumeț vedea un foc în deal, liniștit putea să meargă acolo și bea și mânca gratis.

La mustoasă strugurii se băgau direct în presă, numai odată, cu restul se punea în căzi și se presa bine și după ce să fermenta bine, făcea un distilat de tescovină. La mustoasă vinul fierbe destul de repede, după o lună, o lună jumate..."

(Ing. Doru Vasiloiu, n. 1942)

„Păi am mustoasă de Măderat, 35 de ari... la început de martie începem la tuns, după cum îi timpul, după ce tungem venim cu tractorul și scoatem lozul de pe rânduri, după aia așezăm sârmele, bulumacii, și după aia o cercuim și după aia o dezgropăm cu tractorul, o arăm și mai dăm un șpriț la loază și atunci după ce crește via se bagă printre sârme, se plivește, se stropește tot la două săptămâni... și dacă îs ploi mai dese mai mult trebe să dai... pentru putregai, mană, făinare, după ce înflorește până se scutură floarea nu se mai stropește.

Mai am Fetească regală, mai am acolo 20 de arii, mai sus, (în dealul Bocrita) tot la fel facem și în dealul ăsta (Cigăieș) mai am Ceaslă, struguri de masă. Toate ultoaiele îs pretențioase, orice soi care-s ultoaie trebe să-l stropești, că dacă nu-l stropești n-ai făcut nimica, trebuie să fii acolo, tot mereu să fii, eu cam toată vara mi-s tot acolo, când p-un deal, când pe celălalt. Anul asta cum zic o nenorocit via piatra. Cam de trei ori o bătut.

Singur nu merge să lucru. Mai am oameni.

De la cules vin acasă, îi aduc aci în curte, cu remorca, și atunci îi pun la măcinat, toți, am cadă mare, îi macin și atunci îi bag în presă, și din presă în vas. Numai odată îi presez că din restu fac țuică... într-un an bun, fac 2000 l de vin după 20 de arii... și aicea pă "mustafer" am cam 7 tone de struguri, dacă îi an bun, dă pă 35 de arii.

Complexul e foarte scump acuma, la un milion treisute sacul... tot la doi ani am pus. Ar trebui să punem gunoi, da nu am nici gunoi și atunci trebuie să-i dai ceva stimulent... 3-4 saci pun. Nu ne-or dat ajutor, tăt că ne dă și nu ne-or dat, am făcut dosar, tot, pă anul trecut... Via n-am asigurat-o, poate că am făcut o greșeală... da nu-s bani, în toate părțile numai bani... muncim dă dimineața până seara... o vie trebuie să te îngrijești de ea, dacă vrei să ai vie... strugurii dacă nu au aer se înfăinează, trebuie plivit... cu 4 oameni mă duc... 400 se plătește și mâncare și băutură și trebe să fii tăt întră ei...

... mai demult nu știu cum să putea să se obțină struguri și să se mențină numa cu piatră vânăta și cu var... noi acuma cu tăte chimicalele stropim să o menținem, că altfel nu o menținem... nu știu, sunt atâtea boli... Mai demult rodea, da în fiecare săptămână cu șprițu ăla manual îi dădea bătrânii... că îl am și io, merge ca bijuteria... io mai erbicidez cu el, dau un erbicid și apoi te joci cu sapa...

... când vinul începe să se limpezească îl tragem frumos dă pă drojdie, spălăm vasul, atâta îl spălăm până ieșe apa curată din el, că altfel n-ai făcut nimic, dacă bag vinul imediat în el atunci nu-i mai dau sulf, dacă nu bag vinul, atunci îl las vreo 2 săptămâni sau 3 afară, cu gura în jos, ca să se uște frumos, și îl bag în pivniță și îi dau sulf... la 100 l o rudă, că sunt rude așa (arată) și îi dau cam o rudă, că acuma nu mai îi ca nainte, îi mai puțină pă ruda aia, da acuma nici nu mai îți scade sulful în vas. La vasu ăla dacă nu bag vin în el nu mai umblu până la surechi... io așe vasă am că nu mai umblu la iele, îs bine tratate, strâng puțin

cercurile și bag vinu îl iel.

(dulceața vinului)

Mustaferu are cam 18 grade, anu ăsta vreo 20, și 17 are și atunci trăbă ridicat la 22, că altfel n-ai făcut nimic, 1 kg de zahăr face un grad, sau mai să poate face și altfel. Se poate lua mustul, se fierbe și se completează vinul cu mustu ăla și el fiebe și dă o tărie mai mare...”

(Crișan Petre, proprietar de vie, n. 1942)

„... când îs nunți vând mai mult, dar nu am vânzarea asigurată și atunci mă descurc greu, că lucrările sunt scumpe, subvențiile care se dau nu sunt suficiente, nici pe departe... se dă și la plantare numai că aicea nu-i popularizat, eu care în sfârșit am mai umblat poate mă mai descurc însă majoritatea sătenilor nu știu ce au de făcut și APIA și Direcția pentru Agricultură nu informează la nivelul omului de rând, ca să știe cum poate să-și facă o vie, să o defrișeze și să o replanteze cu un soi mai competitiv.

3 ha... într-un an bun 10 -12. 000 l, când îi mai slab, cum a fost anul trecut, când am fost de 3 ori afectat de grindină, cam a treia parte din producția normală ... avem mustoasă de Măderat, care e un soi tradițional, îl găsiți numai în arealul Măderat, în Podgoria Măderat-Miniș, și Riesling și Fetească, vinuri nobile, aicea la noi nu sunt soiurile acelea care nu sunt agreate de Uniunea Europeană.

În mare parte viile sunt lucrate de SC Faber, e o societate care are sediul în Pâncota, ei au și stație de vinificație... io vinificația o fac tradițional, după cum o făcut-o bunicu și străbunicu și tata, cu șeitău și cu vinu fierț în butoaie de lemn. Ei au altă tehnică de produs vinul probabil mai apropiată de cea care respectă cerințele europene, da acuma vinu meu e mai bun decât al lor, un vin care fierbe în butoi de lemn are alt gust decât cel făcut în recipiente de inox sau plastic.

Butoaietele sunt cele vechi... . la noi în sat am avut o tradiție în

producerea butoaielor. Era un pinter în 1911 Schauberger, neamț-evreu, și avea atelier cu ucenici, cu calfe, cum era mai înainte și producea pentru zona Măderat, Șiria, Podgoria Aradului... mai era unu Hălmagean, i se spunea „Căisină,” un mare, mare meșter. Din păcate nu mai sunt tineri care să preia ștafeta... se produceau butoaie, căzi.

În alea mari, am chiar un butoi de 400 l, am un băiat care intră acolo pe o ușiță și îl spală. Contează foarte mult ca un butoi să fie curat, un vin bun poate fi stricat de un butoi care nu este bine igienizat. După ce s-a spălat trebuie să se usuce bine și să se dezinfecteze cu batoane de sulf.

Viile, marea majoritate, aveau colnă, adică o casă, la unii mai modestă, la alții chiar vilă, prevăzută cu pivniță, unde se păstra vinul... înainte până nu se fura nu toldeauna îl aduceau acasă... din păcate colnele în marea lor majoritate au dispărut, mai sunt pe dealul Borcita numai două, n-au mai fost reconstruite. Comuniștii au confiscat viile, oamenii le-au reprimit... cei care le-au reprimit sunt tineri, nu s-au mai ocupat ca și cei dinainte, marea majoritate sunt în paragină... au venit niște firme italiene care le-au cumpărat și acum vor să le replanteze... Bocrita era renumită pentru Mustoasa de Măderat. Cea mai bună expunere, tot timpul zilei pe soare și un sol nisipos, care asigură un vin de calitate. Fiind într-o zonă frumoasă și cu teren foarte bun pentru cultura viței de vie... chiar de pe timpul romanilor se cultivă vie la noi.

Deci a prezentat interes încă de pe timpul Austro-Ungariei și foarte mulți grofi, baroni, aveau vie în zonă, ei erau cei care aveau colnele cele frumoase.

... șeităul care a fost la început numai din lemn eu nu l-am apucat... fiind mulți austrieci și unguri care aveau aici vie, din Austria au venit majoritatea utilajelor, sculelor, cu care se fabrica vinul, și șăiteiele, și pompele de tras vin și morile de măcinat struguri.

... e nevoie de oameni care să lucreze via, începând de la tăiat, la

legat, la curățat de lăstari, până la surechi, la cules, din păcate nu avem forță de muncă suficientă în localitate... Când erau fermele de stat se aduceau muncitori din Maramureș, din Moldova. Nu știu cât erau de pregătiți în domeniul viticol dar de bine de rău se făceau lucrările și acuma nemaifiind fermele, ei nu au mai venit... și cu bătrânii din sat... tineretul nu se prea bagă la lucru la vie. Eu de exemplu lucrez cu niște femei și un bărbat, 3 persoane, la tuns, la tăiat, la săpat, la lucrările solului și a viei propriu-zisă... sunt două posibilități, să lucreze cu ziua sau cu ruptu, adică întreaga lucrare. Pentru asta plătesc 5 milioane. Este însă vorba și de calitate. Lucrările încep în martie, cu tăiatu. Dacă nu se face cum trăbă, se poate compromite toată recolta. Sunt puțini dintre cei bătrâni care mai pot lucra și puțini care au învățat meseria de viticultori.”

(Moțiu Petru, proprietar de vie, n. 1947)

Șiria

„Am avut o grădină cu vie și am avut Cabernet, am avut Ottonel, am avut Hamburg, așe câte on rând, și am avut oare cum io zăs la strugurele cela mare, bobos... nu-mi amintesc, și d-aceia alb Ceaslă, Fetească, dă tâte soiurile am avut, așe dă mâncat și am mai și vândut. Atunci să stropo numa cu piatră vânăta, după cum o fost nevoie s-o sprîțuit. Dacă or fost ploi o trăbuit mai des, dă 7-8 ori... da dă 3 ori trebe șprîțuită. Am avut și vie mai mare pântru vin, Mustafeser, dă 28 arii... da la colectiv am lucrat un hectar dă vie numa noi doi, numa atâta că or stropit.

Am pus ultoaile aclo la colectiv. O fost americană aci la noi la Șiria, o fost cultură dă loază americană din care s-o făcut portaltoiu. Încă mai iese și acuma la Covăsânț d-aceia, americană d-aceia. Acle era la marjinea satului dă la cimitir aclo era sămănată. O trăbuit tăt s-o plivești, câți metri o mărs ie, și 9 și 10 metri dacă o mărs, așe cum o mărs ie pă șpalier, și atunce tătă săptămâna o trăbuit să mergi s-o plivești, să nu facă susuări, să

poț s-o ultuiești, că la nodu cela, p-acle o trăbuit tăiată, și atuncea să nu fie nodu mare, ca să poți să o ultuiești. Și atuncea după ce le-o ultuit le-o pus în lăzi, le-o pachetat în rumeguș și atunci le-o pus la încălzit în grajduri. Lăzile or fost mari, tă câte 4 inși or luat o ladă. Într-o ladă erau mii dă bâte... și le-or dus la forțat, că o dat lăstăruță bātuțu cela, și atunci le-am pus în câmp. La câmp o fost așa, unu o făcut on șanț, cu arșeu, 3 am fost cu scândura, o fost așa o scândură pusă pă șanțu acela ce o făcut și atuncea la nu știu câți țenti una dă alta o trăbuit împlântată în pământ. Atunci or vinit cu 3 rânduri dă sape și or făcut bilon, și după ce o făcut bilonu, atuncea o început să deie și atuncea dă acle ai câștigat. Acle n-o trăbuit numa șprițuit, n-o trăbuit plivit sau legat sau ceva, nimic, aceea așa cum o dat-o Dumnezo, numa atâta că le-ai dat drumu să să ducă, cât or vrut ele... și atunci toamna le-ai scos d 'acle și le-ai dus la colectiv și atunci le-ai clasat, o trăbuit tunsă pă on ochi, pă doi și acelea or trăbuit clasate și apoi iară s-or dus cu ele până la Ghioroc și le-o băgat în nisip și atunci primăvara iar le-o adus și atunci primăvara le-am pus ultoi la deal. Unu o făcut groapă, groapa o trăbuit să fie așa dă 60 dă țenti.

(Pavel Ileana, n. 1933)

Ghioroc

„Hát itten, mikor én gyerek voltam, a szüleim huszonegy évet dolgoztak ménesbe, egy szőlész gazdánál. Murza bácsinak mondtuk mink. Jó ember volt. És akkor, amikor így ősszel jött a metszés, akkor éngemet a szüleim vittek, a venyigét, hogy hordjam ki. Tisztítsam meg a sorokat. Én nem is emlékeztem vissza, csak amikor mentem katonának akkor az öreg Murza bácsi (Murza Lázár) asszongya, Józsi fiam mész katonának, holnap gyere egy 10 literes demizsonnal, adok neked, hogy mulassatok, utolsó estéjén, a borból. Hogy annyit vittek és dolgoztak és elneveztek Fluierașnak. Én nem is tudtam, hogy mér is, mondom a

szüleimnek, hát mér mondják ők Fluieraş? Fiam, aszongya te észre sem vetted, ahogy mentél a vesszővel, szedted össze, és fűtyültél. És elneveztek Fluieraşnak.

A szüleim 21 évig ott dolgoztak. Nem csak ők, hanem többen voltak. Hát, minden esetre egy tíz hektárja volt, szőlő. A kollektivizálás előtt. Akkor 10-11 éves lehettem. Szerettem úgy, futottam mindig arrébb.

Hát, akkorjában, ahogy én visszaemlékszek, az öregek ízéltek, ez a borszőlő, a kadarka. Amit manapság nagyon keresnének, de nem találnak. Fekete szőlő. És direkt borszőlő volt a kadarka. Amikor jött a kollektív, lassan pusztultak el, nem dolgozták úgy meg, ahogy kellett volna, és akkor kipusztult.

Most a tavaly csináltak új telepítést. Ez még a régi. Van hamburg is, csaszla is van akkor, akkor Moldvából hozták eztet. Aszongyák, hogy nem kell permetezni. Itt nálam is van.

Amikor már eljött az az idő, hogy kellettett permetezni, ott is meg volt a szabályok. Akkorjában ritka volt, hogy evvel a kénporral is permeteztek. Csak a kékkő, a tiszta kékkő és mész. Én most se nem teszek, itthon amikor permetezek, a szomszéd az örökké szokja, igaz hogy van amikor szebb, s amikor olyan az időjárás, akkor ez is olyan.

Metszés ősszel, amelyik le akarja metszeni. Az idén nálunk nem vót lemetszve, mer mind attól félt az ember, hogy nem metszi le, és nem földi be, akkor megfagy. S akkor megint le kell vágja egészen tőig, s új hajtást kell hajtsen. A földet ráhúzni, meg ugye, hogy el legyen takarva. Majd a másik évbe, amikor ki lett földve, amikor kihajt a szőlő, meg kell karikázni. Megkarikázzák a izét, de ne legyen olyan hideg, hogy megfagyjon, mer akkor hamarébb megfagy. De így, hogyha még a szél mozgassa a vesszőt, nem fagy úgy meg. S amikor eljön az ideje, hogy megkarikázzák, akkor már hajtott, és szépen, jól, elég nagy leveleket, akkor adja az első permetezést. 50 %-kal, akkor 70-nel, 90-nel, akkor adja a kilóst a harmadik permetezésnél. Mind a nyolc nap után kell permetezni.

Nyolc nap eltelt, akkor kell permetezni. S vót úgy, hogy hiába permetezett, mer olyan vót az idő, és elvitte.

Kell kötözni a izét, és nem olyan túl nagyon összehúzni azokat a buja hajtásokat, ki kell szedni szépen, a bajuszokat le, ha rendes kötözést akar csinálni, s akkor nem kell úgy összehúzni, hogy csak kapjon elég levegőt. Sok dolog van ezzel.

Hát mink, ami jön a kertből, olyan kétszáz, maximum háromszáz liter. Többet ér, ha itt eladjuk a piacon, ami marad. Az idén csináltunk pálinkát belőle, mert azt el bírja adni az ember. S akkor mi nem iszunk, se ő, se én nem iszunk alkoholt.

Bor pálinka, meg törköly. Ki volt préselve a másik része, ingemet meg, ahogy megoperáltak akkor úgy lett lebogyózva, nem vót szabad semmit csináljak a szemem miatt, és akkor ő főzte ki az izét, a pálinkát. Nincs semmi értelme, hogy dolgozzál semmi haszon fejében. Most azt keresem, hogy inkább kevesebbet dolgozzál és legyen valamilyen jövedelem is.

Mostan, most utólagosan tettem ilyen ötven literes üvegbe, demizsonba. Nem volt sok, s akkor nem volt értelme, hogy megtöltsen, szóval nem is lett volna tele a hordó. S akkor megtöltöttem a demizsont.

Kihozzuk a hordókat, s akkor ki kell mossam. Teszek először kis szódát bele, forró víz, s akkor átfordítom a fenekire, egy darabig úgy hagyom. Napközben kétszer-háromszor megmozgatom, akkor átfordítom a másik felire s akkor jól meglötykölöm a izét, s akkor még teszek szódát. Direkt hordónak való szóda. A zsíros szóda az nem jó. S akkor, amikor ki szoktam mosni, akkor én így ekkora ként szoktam elégetni. Beteszem, és azt kiégeti. Az elég. Befűzöm egy ilyen drótra, s ennyire leengedem a hordóba, s akkor az ott ég, és akkor hallatszík hogy, hogy füstöl. Gomba ellen. Nem penészedik, és nem engedi, hogy betegséget kapjon. Mondták a régi öregek, hogy jó így évente még kétszer is kimosni a hordót. Kétszer-háromszor meg kellett kapálni, hogy ne füvesedjen meg, mer akkor onnan kapta a betegséget, hogyha füves volt.

Régen voltak szüreti bálók is. A feleségemnek is van, nem is tudom hova tette le, direkt fényképje a szüreti bálról, mikor lány vót. Lovakkal mentek a faluba, kocsikkal, s akkor este hét-nyolc órakor kezdődött fent a központban, a căminban a szüreti bál. Ottan izéltek, hogy na, ezen a szombaton megtartják a szüreti bált. Általában mindenki mán leszüretelt, nagyjából. Fel volt díszítve szőlőfürtökkel meg levéllel. A Kultúrban. És akkor hát ők voltak a csősz lányok, csősz fiúk, ugye. Akkor én el akartam lopni egy fürt szőlőt, de éngemet figyeltek, vagy őt, vagy őt, vagy mindenkit. És az a lány, aki a legtöbb tolvajt fogta el, az lett a szőlő királylány. Akkor nap, amikor vót a bál, akkor vótak felöltözve, és faluról falura mentek, hogy mutatták, hogy Gyorokon bál van. Szép vót. Szép vót akkor. Alig fértek bele. És nem csak, hogy fiatalok. Akik szerettek így múlatni, táncolni, idős emberek Akkorjába úgy vót. Zenekar vót Kuvinba. Akkor vót egy Traján nevezetű, az vót a primás. Jobban húzta a magyar nótákat, mint egy magyarországi cigány. Csárdás, akkor a románost húzták az izét, mert nem vót kivétel. Mint mostan, és jöttek a bálba, s jöttek a románok, fiatalok, minden”.

(Lőrincz György, sz. 1939)

“Ezelőtt tíz évvel jött egy olyan ötletem, mivel, hogy szőlőtermelő vidék vagyunk, akkor valahogy kössük össze ezt a borászat, szőlészet, az emberek kapcsolatát, mivel, hogy ez a köldökzinór, ami öregapánk és mi közöttünk volt, szimbolikusan, ugye el volt vágva. Kiesés volt. És, hogy az embereket egy csöppet stimuláljam. Kedvet csináljak újból nekik a szőlészethez, borászathoz. Hát felvettem a kapcsolatot egy pár szakemberrel. Jobban mondva Balla Gézával, amellelt Barabás Józsi bácsival, Szeleki Jancsival, Tornácki Dénessel, akik, ezek a személyek mind szőlészek, borászok. Tehát szakemberek, akik ezeken az éveken keresztül segítettek, tanítottak annyit, hogy a minőséget mostan figyelembe véve hatalmas nagy ugrást láttunk az embereknek a tudásán.

Ahhoz képest, hogy milyen borral jelentkeztek az első, második versenyen, s mostan, hogy milyen minőséget hoznak, produkálnak, le a kalappal. A borversenyt ezelőtt tíz évvel. Ez most a tizedik alkalom.

A gyoroki gazdák legnagyobb száma tíz. Én amikor kezdtem. RMDSZ rendezvényképpen ezt, félttem egy csöppet terjeszkedni, azért is tartottam, hogy mink, mink tanuljunk egy csöppet. Na most, hogy elértük azt a színvonalat, hogy többet tudunk, az idén vót az első alkalom, hogy meghirdettem a Hegyalján, tehát minden polgármesteri hivattal felvettem a kapcsolatot. Jobban mondvá inkább személyekkel. Pankota, Világos, Magyarág, Kovaszinszk, Paulis, Lippa, és onnét is voltak versenyzőink. Valamikor vótak versenyzőink még Szilágysomlyóról is. Úgy került ide, hogy egy pankotai ismerőse volt, és föl hívta telefonon, s akkor eljött. Egyszer megtisztelt bennünket Sárosi Gyuri bácsi, talán hallottak róla. Tanár úr. Határon kívül is nagyon híres a borszakmában. Meg a Bartók Árpád, tanár úr, mind a ketten Csombordon voltak tanárok, most már nyugdíjasok persze, hetven-nyolcvan év körül vannak már. Hát a Ballát, a Barabást, a Szelekit, a Bóta testvéreket mind ő tanította. Hát nagyjából ez vót a története. A rendezvény a telepi volt magyar iskolának az egyik termében zajlott minden évben. Azt a termet kértem valamikor a polgármesteri hivattól, picikét felújítottuk, és ottan tartunk minden rendezvényt. Összejöveleteket, karácsonyi ünnepségeket, táncsoportoknak. Mivel, hogy nincsen kultúrotthonunk se, vissza kellett szolgáltatni jogos tulajdonosának, legalább nekünk van egy kistermünk, ahol hébe-korba össze tudunk jönni.

Vegyük figyelembe azt, hogy Romániában el volt véve minden szőlő terület, nem mint Magyarországon, Magyarországon meg volt hagyva. Itten csak a kertben, amit termeltek, meg az udvaron, a lugason. Azokat a direkt termőket, amit róka ízű boroknak szoktak hívni, tehát nem is engedélyezik az Európai Unióban, hogy ezt forgalomba hozzák. Hát a nova, meg annak a testvérei,

otelló.

Azóta lassan-lassan kifejlődtük magunkat, hogy ezeket már nem is fogadjuk versenybe, az ilyen direkt termő borokat. Csak üveg palackba, csak dugaszolt, és csak nemes szőlőből készült borokat. Külön kategóriába vörös szőlő, fehér szőlő és rozé.

Új telepítések. Egyesek telepítettek, de nem a kistermelők közül. A Balla Géza telepített, hallottam, nem tudom, hány hektárt. Miután visszakapták a szőlő területeket az emberek, nem sokan művelték meg, többen eladták. Tehát nem fektettek olyan hangsúlyt rá, mint amilyen régebben volt. Mostan ahová elmegyünk, ottan majd meglátják majd ezt a hagyományos régi művelést. Egyik a nagybácsim a másik a szomszédja, mellette lakik. S van egy gyerek, Pál János nevezetű barátom, a papok szőlőjét műveli, olyan nyolc vagy tíz éve jöttek ide Erdélyből. Olyan nagyszerűen elsajátította ezt a mesterséget, hogy minden borkóstolón, borversenyen annyi oklevelet nyer, hogy a pincéjének a falát kitapétázza vele. Nagyszerű borokat csinál. Készít, mert nem csinálni kell.

A boros pince a lakóház alatt. Nekem még eszembe jutottak olyan gazdák, akik régebben nagy területeket műveltek, de mostan nem. Egy barátomnak a szülei. Tehát öneik megvannak azok a nagy-nagy hordók.

Egy harmincéves kihagyás után a szüreti bálát is újra szerettük volna indítani, és indítottunk is. Hát már háromszor rendeztünk szüreti bálát, ami az embereknek a soraiba egy kicsi derűt, vidámságot, örvendezést hozott. Szüreti bál vót, farsangi bál vót, batyus. Hát ezek a bálók mind batyusan voltak megrendezve. Olyan zenét próbáltunk szolgáltatni a hallgatóságnak, ami direkt a mulatós gárdához próbál igazodni. Tehát hagyományos, nem mű zenét, hanem hagyományos együttest.

Régebben ez úgy volt, amikor én még gyerek voltam, még emlékszem rá, hogy lóháton fölvonultak, elmentek a lányok után népviseletbe. Körbejárták a falu utcáit, a község utcáit, és másik kocsin zenekar kísérte őket. Megválasztották a szőlő bálkirálynőt,

ezek manapság nincsenek. Megpróbáltuk, nem tagadhatom, ezt valamilyenféleképpen mégis talpra tenni, de hát nem ment”.

(Lőrincz István, sz. 1957.)

“Ez a minoritáké, tehát van Arad belvárosában van az a minorita templom. Tehát ők háromszáz éve már léteznek a minorita rend. S ez a ház az övék, nekik háromszáz éve, hogy van itt szőlőjük. Ezt a házat kétszáz éves évfordulóra építették huszonnégyben, tehát 1724-től van szőlőjük itt. Itt volt több szőlő, volt vagy harminc hektár szőlőjük. Aradra hordták be a szőlőt. Itt dolgozták fel. És az, hogy most már nem kaptak vissza annyit, a harminc hektárból vagy hat hektárt kaptak vissza. Hát nem vót papíros, ezelőtt úgy vót, hogy donálták, na, tessék, oda adom a templomnak. Az ott maradt, nem csináltak papírt, hogy ne kelljen adót fizetni, ezelőtt ugye hanyagolták, s akkor már nem vótak meg a papírok, hogy visszaigényeljék a többi szőlőt.

Ez a minoriták ugye ez azért jó, hogy ők nem adnak el földeket, ők mindig gyűjtnek. Azér, elég nagy vagyont összegyűjtöttek ők. Most én itt alkalmazva vagyok itt náluk, tehát kezelem a szőlőt, van még hat hektár a dombon, de azt kiadtuk bérbe. Én készítem nekik a borukat. A családdal készítsük, csak a család segítségem van, nincs más. Sőt, még vállaltam még ezen kívül is. Csak a család, a feleségem s én inkább. Alkalmazva vagyok a minorita rendnél, a papoknál. Nem is engedek a kertbe senkit, csak én metszem, mert nem tudják ugye annyira, és kevés van, aki már úgy érti igazából a szőlőt. A szüretet, a bort kezelem év közben, dugaszolunk, szűrünk, mindent, amit kell, tehát ami a bor. A borok a minoritáké be vannak szállítva ugye ott vannak Aradon, nekem itt még külön, azér szoktam én még szőlőt venni.

Vannak ilyen nagy hordók, vannak, ilyen kilencszáz literes hordók, s azokba betesszük. Palackozunk. Tehát én kezelem a bort. Beviszem, akkor bemegyek, mikor kell, kijönnek utánam, bemegyek. Most például, most szűrtük le a bort. Visszaraktuk

hordóba. Hát általában fehérborok vannak, miseborok, fehérborok. És most leszűrtük, s általában hat hónapig kell álljon a fehér bor a hordóba. A vörös az két évet, annyira, hogy érlelődjék meg. Itt fehér van. Csak fehér. Itt van muskotály otonel, van királylányka és itáliai rizling. Tehát ez a három dominál. De azon kívül van másik fajta is persze. Úgy egy-egy tőke itt elvéve van benne, csaszla, van benne angol muskotály, kadarka, minden finom, nahát, van vörös szőlő is, de az kevés. Annyi arányban, hogy egy olyan háromezer liternyi borhoz száz liter vörös bor lesz. Van csemege is, az úgy valahogy elmegy. De hát általában bort készítünk, persze, hogy ősszel még visznek be a rendházba is. Mer az otonel muskotály nagyon alkalmas és nagyon finom fogyasztásra.

Ez egy nagyon nehéz szőlő, fehér szőlő. Nehéz dolgom van nekem itt, mer az ajba is van, és hát a betegség mindig ide húzódik, és nagyon sokat kell permetezni. Tehát rengeteg. A vörös szőlők dominálnak, tehát Arad hegyalján mindig a vörös. Nagyon híres vót és megmaradt ugye a kadarka, és a Ferenc József asztalán is vót a kadarka. Az van nekünk, de ki van adva bérbe. Van három és fél hektár kadarkánk, de ki van adva bérbe. 2003-ban sikerült csinálnunk aszút, az amit negyven évig nem sikerült megcsináljak. Itt volt valamikor pince, de a Ceaușescu világban lerontották pincét, ami hátul vót, de azért szállítjuk be. Itt nagyon nagy pince vót, ennek a szőlő háznak a háta megett. S akkor itt egy részt elkerítettük, s én itt dolgozgattam, itt, hogy ne felejtsem a szakmát, gyakoroljak.

Noi cumpărăm altoiurile gata de obicei. Au rămas niște ingineri care altoiul l-au făcut. Știe care-i materia cea mai bună. Cumpărăm și așa, plantăm noi. Se poate, dar e mult mai mult lucru cu el. Cam în jur de un Euro e un altoi. Altfel nu se poate că de aici a pornit filoxera. E un insecticit care omoară rădăcina viei. Și atunci vinurile nobile nu poate să reziste acestor insecticide. Un fel de bacter. Microbacter. Replantăm. Tot mereu,

că se mai usucă. Am avut și probleme de ger. La minus 22 de grade deja îngheață. Dar din fericire altoiurile au fost băgate sub pământ destul de mult, și atunci s-a refăcut. Aici am în jur de 10 000 de butuci de struguri. În jur de 4 000 de litri, 3 000 de litri de vin, dar se și consumă mult ca struguri de masă”.

(Pál János, sz. 1957)

Létavértes

„Nekem 300 kodrát szőlőm van, ezen szokott lenni 10-11 hektó borom, sajnos tavaly ez sok eső bejött, szép vót minden, utána eltört a lábom, be vótam gipszelve nem tudtam csinálni, meg permetezni, napszámos permetezte, de nem vót megpermetezve, ugyanakkor, mikor a lányaim kinn vótak kapálni, mondták, hogy gyere tata ki főzni, te csak főzzél nem kell csinálni semmi, mert úgy szeretik az pirított lebbencset, hogy csak na. Két óra alatt meg vót kapálva, elrendeztünk mindent, azt mondja a lányom, na papa kibír két hetet. Közbe jöttek az esők, szép vót a szőlő meg minden, kezdett írni, ugyanakkor hogy eljött az idő, hogy meg lesz írve, akkor mán nem tudtam permetezni csak a napszámos, megszáradtak a fürtök. De mindig családilag szoktuk csinálni együtt a rokonsággal. 1977-től akkor vettem egy kis darab szőlőt, meg a gyerekek kicsik vótak. Gazba vót minden, azt mondta az egyik ismerős postás fogd fel azt a szőlőt és tele vót szőlővel. Ott, ahol az én szőlőm van a Kossuth-kertben az enyémtől, erről is arról debreceniek vették meg a szőlőket, és nem jönnek sose akkor, amikor kéne jönni. Mindig aszonta a szomszéd, hogy jaj, Gyula bátyám milyen gyönyörű a szőlője, hát mondtam neki, hogy meg kell művelni, nincs mese. Én még az idén megmetszem, meg is kapálgatom, meg ők is jönnek, de a permetezést azt nem vállalom, az mán nem nekem való, olyan magos domb perem van a legmagosabb úgy, hogy Létán a templom tornyokat lehet látni. Úgy, hogy van egy kis alj, amit valamikor műveltem zellert, zöldséget, krumplit mindent, hát a víz elvette, beraktam nyárfával

már negyedik éves, olyan vastag mint a karom 72 van benne, azt ha el is adom vagy akármí, azt nem adom oda, hogy írjem el, hogy vágjak belőle nyárfát. 1977 előtt is sokan művelték a szőlőt, csak azok az öregek már kihaltak, és ezek a fiatalok nem nagyon foglalkoznak vele, inkább mással. Ami fenn van, az tiszta otelló, és kordonra van felfűzve, és könnyebb művelni, permetezni. De ugyanakkor mikor megvettem vagy két évig termett még, de az vad szőlő vót noha, delevar, elvira, ezek, abba nem vót otelló. Itt meg ráálltam az otellóra, no mondjuk most is van egyetlen egy tű nohám. Azt csak azért hagyom meg, mikor bejön a fehér szőlő, de most megrohadt, az javítja, mert az vadszőlő az bírja akármilyen idő van. Úgyhogy nekem most 600 liter borom lett. Nem adtam, és nem is adom, én borszerető ember vagyok, a vejem is megissza, nem olyan sok az mindennap egy fél liter, vagy ha jön vendég egy liter elmegeyén, oszt annyi. Fahordóba tartom, van tölgyfa, eperfa, van akácfahordóm. Kint tartom a pincében, kinn a hegyen, tiszta homok van, ahogy megyünk kifelé Újlétának jobboldalt”.

(Hosszú Gyula, sz. 1935)

„Szőlőm, az otelló meg édes fehér szőlő, csaszla, blanka van benne kint a hegyen, de itten is van Csaba Gyöngye ilyen korai meg egy kis otelló, én nagyon szeretem az otelló szőlőt. Általában 15-16 hektó borom szokott lenni. A szőlősgazdák egyesülete körülbelül hat éve alakult. A fiatalok szervezték meg, és két ezer forintot fizetünk minden évben, minden évben megyünk kirándulni, meg borversenyre visszük a borokat itt helyben, és jönnek ide másfelől is. Van egy zsűri is, akkor kóstolja, van öt zsűri és azok, aki nyer az kap emléklapot. Van aki eladásra is termeli a szőlőt, az otelló az 400 ft. Körülbelül 50 fő van az egyesületben. Sok munka van a szőlővel.

Tavasszal a venyigét szoktam nézni, azt kivágom, azt nylon szalaggal szokták kötni, úgy, hogy azt kivágja, rakja a kötőbe, utána zsákba, úgy, hogy ki van vágva az egész szőlő mire jön a

március eleje, ki van vágva az egész venyige, és aztán ha már jön a jó idő akkor megkezd egy két pászmat, háron-négy sort nyitogatni kifelé. A mienkbe van a közepén egy árok, én itt elől szoktam mindig megkezdeni a nyitást. A nyitás azt jelenti, ha el van fedve, azt ki kell nyitni, hogy levegőzzön.

Utána meg, ha jó az idő, hozzáfogok megmetszeni, takarosan megmetszegeti az amber. Az úgy szokott lenni, hogy az öregektől, aki jobban tudott metszegetni, meg az apósomtúl tanultam, csinálgattuk, aztán megtanulta az ember, én mindig két új fát hagytam és semmi többet. Meg egy kicsit feljebb hagytam, mert ha meg vót fagyva a vesszője, hiába nyitottad ki, szárazabb vót, és taposódik le a vesszője. Aztán annyira lent vót a fűrt, hogy mindig írte a homokot, és jött ez a forró idő, amikor 35 fok vót, lenn a tőkénél meg 50 fok vót, akárhogy takarította az ember, csak oda ért a széle. Ha magosabbra hagyja, mostmár mindig magosabbra hagytam, akkor mondjuk több van rajta, de nyitogatja az ember, ha látja hogy több van, vesz le belőle.

A következő munkálat kötni kell úgy felfelé ahogy nő, mert ha jó az időjárás úgy két hét alatt úgy hajlik széjjel fele, összegubancosodik, kapaszkodik fölfelé, úgy, hogy nem várom meg hanem aztat mindig kötni.

És permetezzük ilyen rézgálicos van most valami újabb, másik fajta, házi permetezővel, hígítani kell, azt szabály szerint, meg van adva, hogy mennyi kell száz liter vízhez. Én mindig két nap permetezek egymás után, úgy, hogy az egyik felét, kimegyek én reggel, sokszor három órakor, ha szárazabb az idő akkor már hatkor meg lehet kezdeni, mert reggel még van egy kis harmatja, tíz órára megpermetezem, jövök haza, ebédel az ember, délben alszok egyet. Másik reggel megyek, csinálom a permetet a kádban, jól megmelegszik a víz és megpermetezem a másik felét. Délután mindig a kertben szoktunk lenni itthon.

Ha megéri, jön a szüret, és ezt is családilag csináljuk, több nagy kád van, puttonyba, az mindig van. Szeptember utóján, vagy

október elején van a szüret, most előbb vót. Nem egyszerre, ha mink elkezdjük az elején, akkor utána Jani fiamék is szedik, utána Jóska öcsémék is szedik, a tesviremék, és így egymás után, és egymásnak besegítenek. Régen vót úgy, hogy egyszerre egy nagy szüret vót, és jöttek a zenészek, még a mi időnkbe, mikor gyermekik vótunk, szegény Imre bácsi, mert ahol minékünk van a szőlőnk, az utolsó sor egy tű szőlő vót, és mondta a zenésznek, na húzzad, húzzad, az utolsó sor a tied, de hát egy tű vót csak.

Szüreti bálak is szoktak lenni, még most is, de most mán mi nem járunk, de vannak ilyen szüreti felvonulások, kocsival mennek Guba Csabánál, meg a tájháznál a szőlőben, ott szoktak főzni, amikor van a szüreti bál, összejönnek a családok van zene, mert mi is hallottuk a zenét, amikor van a szüreti bál. A Tercsa féle zene, a vót a főnök. Hát a mi időnkben nagy vót a szüreti bál, mert mi is elmentünk a kultúrházba, oszt akkor este mentünk a szüreti bálba, de akkor cigányzene vót reggelig, a szőlők fel voltak kötve, oszt vót kerülő oszt ha megfogott, akkor fizetni kellett a fűrt szőlőért. ”

(Pongor Sándorné, sz. Papp Ágnes, 1938)

(Pongor Sándor, sz. 1934)

Méhkerék

„Numa-n grădină avem struguri. Nu știu ce soiuri. Și roșii și albi. Și de mâncare nu numai de vin. După ce nu mai este îndet să stropește cu ceva soluții. Pă vremuri cu teatru mnerâie. O stropim de 4 ori. Mai nainte când nu are muguri, dup-acie dă tri ori. Apoi trabă săpată. Roată făcem cu aista gunoi artificial. On fel dă sare. O udăm apoi. Atunci să așteaptă până-nflorește. Apoi cresc așe crenguță pă care nu este roadă. Acile le rupem. Dar până e-n flori, nu e voie. Apoi aștepti și să coacă. Cu cât îi mai târzîu, cu atâta îs mai dulce. Dacă-i toamnă lungă.

Cam 100 dă litri dă vin avem. Îi culejem, îi măcinăm. Îl strecurăm. Ne lăsăm și mușt. Mai la copii, mai la vecini.

Aice nu fac. Nu mult. În sat toată lume ș-o făcut folii. Dac-o avut on petec dă pământ”.

(Maria Martin, n. Sava, 1939)

Orosháza

„Ez vagy kétszáz évvel ezelőtt volt, azóta itt nincs szőlős, azóta a nagy filoxéra, vagy milyen járvány volt, akkor a szőlő mind kipusztult. Na, most akkor még a báró az 1800 években, amikor báró Eötvös Józsefnek meg a Hunyadi grófoknak, meg a Károlyi grófoknak volt itten birtoka, na most van itten egy szőlős rés, z ez is itten, ez a városrész, ez a szőlő, meg van itten egy falu, most Orosházának ez a nyolcadik kerülete, amit úgy hínak, hogy Gyökeres. Na most ez arról volt híres régen, amikor szántottak, annyi fagyökér volt, mert gyümölcsös meg szőlő volt, és ez a filoxéra betegség vagy mi annak a neve, az kipusztította az egészet, és utána már nem telepítettek és eztet hallottam, én eztet tudom, tehát a városrész meg a falunak a neve is ebből eredt, a gyökerekből lett a Gyökeres. Édesapámnak volt szőleje, vagy három tőkéje, de abból bort készíteni nem lehetett, itten ha kijebb mennénk, itten vannak vagy félhektáros, hektáros szőlős, akik foglalkoztak szőlőtermesztéssel meg borkészítéssel, de ezek az emberek már elhaltak, és a fiaik már nem is intézkednek, és nincsen semmi. Volt itt a Papp Tibi, a Lehel utca túlsó végén lakott, az is meghalt már, a fia már nem foglalkozik vele, én még annak a borából ittam. Az direkt ebből élt, hogy mondom nagydarab szőlője volt, szőlőtermesztő volt, pincéje volt neki, hektó számra volt bora, de ellenőrzött volt, nem, hogy össze-vissza csinálgatták a műborokat. Akkoriba még nem lehetett, amikor működtek ezek az emberek. Itten a református templomon errül két házzal, hogy hívták aztat, azok is kihaltak, az is bortermesztő volt ezen a városrészen, mer ez itten homokos rész, de ott még most is találni szőlőt, de mondom, ez a két bortermelő család volt, akit én ismertem, ezek a szülők elhaltak, és a gyerekeik mán kiurasodtak,

ők már nem tudják, hogy a kapának melyik végét kell fogni. Volt nekik piros is meg fehér boruk is mert ha pirosat akartak, akkor egy kis otellót tettek bele”.

(Zalai Ferenc, sz. 1938)

Tótkomlós

„A szőlőművelés területén úgy van, hogy amikor Walaszky idekerült 1769-be lelkésznek, akkor rábeszélte a komlóiakat, mer akkor kezdték tulajdonképpen művelés alá vonni a pusztát, és 280 katasztrális holdat beültettek szőlővel. Hát akkor komolyan hozzáfogtak, mer vásárolt az egyház abba az időbe külön szőlőprést, épített présházat. Akkor mindig úgy csinálták, hogy kisorsolták, hogy ki kezd szüretelni, és sorszám szerint mindig hordták oda a présházba, mer azon az egy présen préselték. A mustot mindenki hazavitte, a törköly ott maradt, azt kifőzték pálinkának. De az is egyházi volt. Annak okán, hogy kevés a talajnak a kvarc tartalma, elég sokáig bírta azért, mer 770-től 1863-ig volt szőlő. És akkor jött egy filoxéra invázió, de akkor nem csak itt, országosan. Der kipusztítani, itt pusztította ki, mer nem volt a talajon a kvarc tartalom. Nincs homok alul. És akkor ma is a szőlőbe megyünk, ha megyünk oda kapálni, de egy fia szőlő nincs már ott.

Itt a sámsoni út két oldalán. Ott voltak a szőlők. Nincs már. Gajdács ugye 896-ba a 150 éves évfordulóra megírta, és foglalkozik evvel a témával. Azt mondta, hogy valami rettenetesen rossz bor volt. Alig lehetett meginni. De berúgni, be lehetett.

Utána jött, de az csak később, most, az I. Világháború után jöttek a lugasok. Házaknál. Futtatott. A gangra, hogy árnyékoljon, meg szép legyen. De hát ez elenyésző. Volt olyan, aki ültetett már nemes szőlőtőkét és nagyobb területen, tehát egy udvart, egy portát beszélősített, és azoknak már saját boruk volt. Nagyon híres szőlőültetvény volt a Matajsz, a Magados féle. Mer az volt a mellékneve. Melyik Matajsz? A Magados. Most lett nemrég

kivágva. Van a Maja Marcinak, van az Ország Janinak ilyen nagyobb mennyiségbe. Otthon csak. De az négyzetméterbe alig mérhető. Nemes szőlő, nemes, tehát oltványok. Már nem ilyen noha meg direkt termők. Nagyon kevés van már olyan. Az első fajtát soha senki nem említette meg, szerintem noha volt. Mer a Gajdács megjegyzése, hogy valami rettenetesen rossz volt a bora. Érdekes, mer a házaknál, amikor mérték a portákat vannak pincék. Meg az én nagyapámnál még az én gyerekkoromba volt olyan 10 hektoliteres hordó. Ahogy a nagy gabonásba bementünk, bal kéz felől volt a nagy hordó, több mint 10, 12 mázsa gabona fért bele, de már egyik vége ki volt ütve. Jelzi, hogy volt bor valamikor benne. Nagy mennyiségbe volt. A házak alatt pincék voltak. Nem krumplit tartottak, nem termeltek ezek annyit, azt elvermelték. A bort tartották a pincében, esetleg a zöldséget.

Ennyi hagyománya van csak. Meg az, hogy ma is az utcát úgy hívják, hogy Borsziget utca. Mer az sziget, mer itt jött a vasútvonat, itt jön a szárazér, és ezen a szigeten, ott volt a présház. Közös présház. Ennyi maradt meg.

És még, hogy ha már a bornál meg a pálinkánál tartunk, a kezdeteknél is voltak fogadók. Mer az út mellé estek, amikor mentek Szegedről, Makón keresztül a keleti, a debreceni vásárokra. Debreceni, aradi vásárokra, erre jöttek. És akkor itt meg lehetett szállni, tehát fogadók voltak. Ezeknek a fogadóknak meg a kocsmáknak, de azért minegyik úgy volt berendezve, hogy szinte fogadóknak is megfelelt. Már később volt, amikor csak depó, mer így hívták, ahol csak mértek, poharaztak. De ahol ugye volt istálló, be lehetett kötni a lovat, akkor a kocsmáros biztosított abrakot, takarmányt a lónak, mer a kupecok hajtottak tíz-tizenöt lovat is, amit a debreceni, hortobágyi, nyíregyházi nagyvásárra vitt. Na most itt jön be Arad, meg Győrök, mer az külön foglalkozás volt. Hogy hordták a kocsmákba. Minden kocsmárosnak volt egy vezérfuvarosa, aki eljárt lovas kocsival borért meg pálinkáért Aradra meg Győrökra. Mer csak onnan hordták. Biztos voltak

ismerősök és összeköttetés volt, úgyhogy ilyen oda szokott emberek voltak.

Mikor az én húgom férjhez ment, akkor a sógoromnak a nagyapja még élt. Ő volt az utolsó élő ember, akivel én beszéltem, akinek ez volt a foglalkozása. Az úgy csinálta, hogy jött mondjuk a Fecskánics, vagy jött a Horváth Péter a Komlónak a bérlője, mer ugye sok fogyott, akkor Benyus Mátyásnak hívták, akkor: Na Benyus bácsi, menni kell hozni. És volt pontosan olyan 5 hektós hordó, ami befért a lőcsös kocsi derékba. És akkor elindultak az aradi úton. Nem a gazda ment, a cselédet küldte ugye. Az aradi úton akkor még betyár világ volt. Mezőhegyesen, Battonyán mentek keresztül. Földúton, nem voltak kövesutak. Rövidnyelű vasvillát, négyágú vasvillát... így ahogy a kocsis hajtott, mellé volt téve. Mer ugye akartak följönni és lelökni a kocsist. Raboltak. A kék kötény alá volt kötve a zacskó, abba volt a pénz. Benyus bácsi mesélte nekem, hogy akkor még betyárok jártak itt az aradi úton."

(Lopusnyi András, sz. 1930.)

Cerințele UE

După intrarea în UE, acesta și-a impus acquisul de care se tem micii producători.

Viile hibride trebuiesc înlocuite cu plantații de viță nobilă.

Totuși, România, care s-a înscris cu 180. 000 hectare de vie, chiar dacă va fi obligată, până în 2014, să defrișeze 10% din podgoriile sale, este într-o situație mai bună decât Franța, Spania, etc, care au de defrișat mult mai mult. În România, prin restructurare, adică prin noi plantații cu material vegetal modern, se va ajunge la 8-9 milioane de hectolitri pe an, față de 5 milioane hectolitri în prezent, deci sub producția celorlalte țări, care sunt obligate să și-o micșoreze.

În ceea ce-i privește pe țărani, până la jumătate de hectar,

nu sunt considerați *actori comerciali*. Prin urmare, dacă scot pe piață mai puțin de 2000 l de vin pe an, nu au obligația să respecte condițiile de producție impuse de stat. Altfel spus, până la 5000 m² de vie țărani pot cultiva, cum doresc.

La plantațiile care depășesc 0,5 ha obligațiile legale ale proprietarilor sunt aceleași ca și la marii producători: înscrierea în cadastrul agricol; declararea recoltei; defrișarea până în 2014 a hibrizilor direct producători (H. D. P.): Othelo, Izabela, Clinton, Noah¹⁴, Jacuzzi și Hebermont.

Rămâne însă totuși posibilitatea de a-și menține vinurile lor specifice, diversitatea soiurilor locale.

Legislația europeană nu a schimbat fundamental condițiile de producție, cu excepția defrișării soiurilor hibride. S-au schimbat însă condițiile comercializării.

Azi, în UE, 75% din producția de vin este vândută în supermarketuri, de marii producători, restul de vin, produs pe suprafețe mici, are un circuit scurt de comercializare, direct de la cramă, la restaurantele din jur.

Statele membre sunt obligate să transmită Comisiei Europene lista cu vinurile de calitate produse într-o regiune determinată pe care le recunosc, indicând pentru fiecare dintre aceste vinuri detalii privind dispozițiile naționale, care reglementează producția și fabricarea lor.

Legislația românească

După intrarea României în UE, *Legea viei și vinului nr. 244/2002*, a fost modificată potrivit cerințelor europene devenind *Legea 83/2007*.

Vom prezenta aici doar câteva articole, care privesc și podgoria arădeană și implicit pe micii și marii proprietari de vii de aici.

Legea 83/ 2007.

Capitolul I Potențialul de producție vitivinicolă

Subcapitolul A. Producția vitivinicolă

Secțiunea 1 Arealele de cultură

Art. 2, Alin. 1.

Plantațiile de viță de vie se grupează teritorial, în zone viticole, regiuni viticole, podgorii, centre viticole și plaiuri viticole. Definițiile acestora sunt prevăzute în Anexă la lege.

Art. 5, Alin. 1

Evidențierea plantațiilor se realizează prin Registrul plantațiilor viticole și suprafețelor pe soiuri din fiecare parcelă, pe persoană fizică și juridică deținătoare, întocmită în baza cadastrului agricol și a planurilor cadastrale actualizate.

Art. 5 Alin. 2

Registrul plantațiilor viticole, actualizat, este ținut la Direcțiile pentru agricultură și dezvoltare rurală județene.

Articolul 6

Producătorii de struguri pentru vin au obligația de a ține evidența producției și a modului de valorificare a acesteia, în carnetul de viticultor.

Subcapitolul B. Producția viticolă

Secțiunea 1. Vinurile și produsele pe bază de must și de vin

Art. 16. Alin. 1

Vinul este un produs agroalimentar.

Art. 16. Alin. 2

Clasificarea vinurilor se face conform dispozițiilor Regulamentului (CE) NR. 1493/ 1999 privind organizarea comună a pieței vinului.

Art. 18. Alin. 3

Este interzisă fabricarea pichetului, obținut prin epuizarea cu apă a tescovinei proaspete sau fermentate, cu sau fără adaos de zahăr, în vederea comercializării pentru consumul uman direct.

Secțiunea 2. Definirea și dreptul de utilizare a denumirii de origine controlată și a indicațiilor geografice.

Art. 19. Alin1.

Prin indicație geografică se înțelege numele unei localități sau regiuni geografice care identifică proveniența vinurilor din acel teritoriu, în cazul în care calitatea sau o altă caracteristică specifică poate fi atribuită în mod esențial acestui teritoriu, mediu natural și/sau factor uman.

Art. 19. Alin. 2

Indicația geografică este de utilitate publică.

Art. 19. Alin. 3

Este interzisă utilizarea unei indicații geografice pentru vinurile care nu provin din arealul delimitat pentru indicația geografică respectivă și nu sunt produse conform normelor elaborate de O.N.D.O.V.

Art. 20. Alin. 1

Prin denumire de origine controlată, denumită în continuare DOC, se înțelege un nume geografic al unei podgorii, centru viticol sau localitate, ce identifică originea vinurilor provenite din acest teritoriu delimitat, cu caracteristici de calitate datorate exclusiv factorilor naturali și umani din acel teritoriu.

Art. 20. Alin. 3

Producerea și procesarea strugurilor pentru vinurile cu denumire de origine controlată, precum și condiționarea și îmbutelierea acestora se realizează în teritoriul delimitat potrivit prevederilor alin. 1.

Art. 20. Alin. 5

Tăria alcoolică naturală minimă în volume pentru vinurile DOC se stabilește pentru fiecare denumire de origine. Pentru aceasta se iau în considerare tăriile naturale alcoolice constatate în ultimi 3 ani la vinurile DOC ale arealului delimitat.

Art. 20 Alin. 7

În funcție de stadiul de maturare a strugurilor și de

caracteristicile lor calitative la cules, vinurile cu denumire de origine controlată se clasifică astfel:

- a) DOC-CMD- vin cu denumire de origine controlată din struguri culeși la maturitate deplină.*
- b) DOC-CT- vin cu denumire de origine controlată din struguri culeși târziu.*
- c) DOC-CIB- vin cu denumire de origine controlată din struguri culeși la înnobilarea boabelor.*

Secțiunea 3. Condiții de producere și comercializare a vinurilor și produselor pe bază de must și/ sau vin.

Art. 22 Alin. 3

Constituie falsificări: diluarea vinului cu apă, mascarea unor defecte sau alterări ale vinurilor sau băuturilor pe bază de must și/ sau vin prin adaosuri care determină modificări ale gustului, aromei și compoziției naturale ale acestora, prepararea vinului din drojdie sau tescovină, precum și folosirea oricăror practici nepermise prin normele metodologice de aplicare a prezentei legi.

Art. 22 Alin. 4

Prin substituire se înțelege prezentarea sub o identitate falsă a musturilor, vinurilor sau a produselor viticole.

Art. 22 Alin. 5

Identitatea falsă reprezintă utilizarea fără drept a denumirii unui soi de struguri, a unui areal de producție, a unei categorii de calitate, indicație geografică sau denumire de origine controlată, contrafacerea sau folosirea fără drept a însemnelor de certificare a calității.

Art. 24 Alin. 1

Persoanele fizice și persoanele juridice care produc, depozitează și comercializează produse vitivinicole au obligația de a întocmi și de a depune, în temeiul prevăzut de normele metodologice de aplicare a prezentei legi, documente de evidență a producției vitivinicole privind declarații de stocuri, declarații

de recoltă, declarații de producție și de a completa operativ registrele de evidență obligatorii a produselor vitivinicole, aprobate prin ordin al ministrului agriculturii, pădurilor și dezvoltării rurale.

Secțiunea 4 Valorificarea vinurilor și a celorlalte produse vinicole

Art. 28 Alin. 1

Producătorii și comercianții de vinuri în vrac sunt obligați să țină evidența acestora, conform normelor metodologice de apicare a prezentei legi.

Art. 28 Alin. 3

Comercializarea vinului de masă vrac sub denumire de soi, indicație geografică sau denumire de origine controlată este interzisă.

Art. 29

Vinurile și celelalte băuturi pe bază de must și vin pot fi puse în vânzare sub formă îmbuteliată și neîmbuteliată. Îmbutelierea este obligatorie în cazul sucurilor de struguri, vinurilor cu denumire de origine controlată, a vinurilor cu indicație geografică, vinarsurilor, vinurilor speciale, cu excepția pelinului.

Capitolul IV: Îndrumarea și coordonarea realizării producției vitivinicole

Art. 43. Alin. 1

Taxele pentru eliberarea autorizației de producător de struguri, vinuri și/sau vinuri spumante cu denumire de origine controlată și a certificatului de atestare a dreptului de comercializare a acestora, solicitate de către deținătorii de plantații viticole, precum și de producătorii de vinuri din această categorie se stabilesc prin ordinul ministrului agriculturii, pădurilor și dezvoltării rurale.

Art. 43. Alin. 2

Autorizația de producător de struguri destinați obținerii

de vinuri cu denumire de origine controlată se eliberează anual la cererea producătorului, iar certificatul de atestare a dreptului de comercializare pentru vinurile cu denumire de origine controlată și sau vinurile spumante cu denumire de origine controlată se eliberează pe loturi.

Ultima parte din legislație se referă la sancțiunile care se aplică nerespectării prevederilor legii și în caz de contravenție.

*

Conform noii legi, Podgoria Aradului este înscrisă în *Regiunea viticolă a Dealurilor Crișanei și Maramureșului VI.*

Alături de această lege, proprietarii de vie și producătorii de vin trebuie să aibă în vedere și alte măsuri legislative în vigoare.

Astfel, mărcile și indicațiile geografice se obțin conform Legii 84/ 1998.

De asemenea, în conformitate cu Regulamentul (CE) al Consiliului nr. 479/2008 și cu Regulamentul (CE) nr. 555/2008, în sprijinul viticultorilor vine azi și HG 1228/2008, care stabilește modul de acordare a sprijinului financiar comunitar producătorilor din sectorul vitivinicol.

Prin APIA se acordă sprijin financiar atât pentru replantări, cât și pentru certificarea cantității de vin cu denumire de origine controlată și achiziționarea insemnelor de certificare a acestei categorii de calitate.

Ordinul 481/ 2008 modifică Anexa la Ord. 942/ 2004 privind aprobarea introducerii insemnelor de certificat de calitate.

În sfârșit, Hot. 134/ 2008 vizează specialitățile tradiționale garantate ale produselor agricole și produselor alimentare.

Urmărind Lista denumirilor de origine, a indicațiilor geografice și mențiunilor tradiționale admise spre utilizare în România, referitor la Podgoria Aradului găsim înregistrate doar două denumiri: *Miniș și Dealurile Zărandului.*

În prezent Podgoria Miniș –Măderat este înregistrată cu următoarele soiuri:

Podgoria	Centrul Viticol	Judetul	Soiuri	Soiuri
Miniș -Măderat	<i>Miniș</i>	Arad	<i>Recomandate</i>	<i>Autorizate</i>
			Cabernet Sauvignon	Fetească regală
			Cadarcă	Furmint
			Merlot	Musacat Ottonel
			Riesling italian	Pinot Noir
	<i>Măderat</i>	Arad	Cabernet Sauvignon	Fetească regală
			Cadarcă	Musacat Ottonel
			Merlot	Oporto
			Mustoasă de Măderat	Pinot Noir
			Riesling italian	

Doi producători au reușit să relanseze producția de Cadarcă: Wine Princess și Cramele Pâncota.

Din perspectiva viitorului etnoturism în Podgoria Aradului, Wine Princess SRL merită o atenție specială, pentru viitorul „Drum al vinului”.

În prezent Wine Princess deține 61 ha (45 ha proprietate și 16 ha în arendă), pe care cultivă 75-80% soiuri roșii (20 ha Pinot Noir, 10 ha Cadarcă, 6 ha Burgund iar în rest Cabernet Sauvignon și Merlot) dar și câteva soiuri albe (4 ha Traminer, 6 ha Fetească regală, 2 ha Riesling italian și 3 ha Mustoasă de Măderat).

La VinVest Timișoara din 2009, Wine Princess SRL a obținut două medalii de aur pentru Burgund 2005 și pentru Cadarcă 2006.

În sfârșit, societatea îmbuteliază 250. 000 de sticle anual dar vinde, prin propriile puncte de desfacere, și vin vărsat. Crama pentru degustări se găsește în localitatea Păuliș, sub clădirea primăriei.

În schimb, producătorii mici și mijlocii de vin, deși produc vin de calitate, în absența autorizărilor nu au piață de desfacere.

Redăm mai jos câteva articole, care privesc modificarea legislației legate de producerea vinului, după intrarea Ungariei în UE.

3/2009. (I. 16.) FVM rendelet a szőlészeti és borászati adatszolgáltatás rendjéről és a nem hegyközségi településeken a közigazgatási feladatokat ellátó hegyközségek meghatározásáról szóló 96/2004. (VI. 3.) FVM rendelet, a borok eredetvédelmi szabályairól szóló 97/2004. (VI. 3.) FVM rendelet.

A szőlőtermesztésről és a borgazdálkodásról szóló 2004. évi XVIII. törvény 57. § (1) bekezdés *b)*, és *l)* pontjaiban, valamint a termőföldről szóló 1994. évi LV. törvény 90. § (2) bekezdés *e)* pontjában kapott felhatalmazás alapján, a földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszter feladat- és hatásköréről szóló 162/2006. (VII. 28.) Korm. rendelet 1. § *a)* és *j)* pontjában meghatározott feladatkörömben eljárva - a 3. § tekintetében a pénzügyminiszter feladat- és hatásköréről szóló 169/2006. (VII. 28.) Korm. rendelet 1. § *b)* pontjában meghatározott feladatkörében eljáró pénzügyminiszterrel egyetértésben - a következőket rendelem el:

1. § A szőlészeti és borászati adatszolgáltatás rendjéről és a nem hegyközségi településeken a közigazgatási feladatokat ellátó hegyközségek meghatározásáról szóló 96/2004. (VI. 3.) FVM rendelet 4. számú melléklete helyébe e rendelet *1. számú melléklete* lép.

2. § A borok eredetvédelmi szabályairól szóló 97/2004. (VI. 3.) FVM rendelet 2. számú melléklete helyébe e rendelet *2. számú melléklete* lép.

1. § A szőlőfeldolgozás és a borkészítés során keletkező melléktermékek kivonására vonatkozó kötelezettségről szóló 123/2008. (IX. 16.) FVM rendelet (a továbbiakban: R.) 4. § (2) bekezdése a következő *g)* ponttal egészül ki:

(Borseprő esetében ellenőrzés melletti kivonásként a következő eljárásokat lehet alkalmazni:)

“g) komposzt készítésére történő felhasználás.”

2. § Az R. 6. § (1) bekezdése helyébe a következő rendelkezés lép:

“(1) A borseprő denaturálását literenként legalább 2 gramm konyhasó vagy kálium-klorid hozzáadásával kell elvégezni.”

162/2008. (XII. 18.) FVM rendelet a szőlőtermelési potenciálról

A mezőgazdasági, agrár-vidékfejlesztési, valamint halászati támogatásokhoz és egyéb intézkedésekhez kapcsolódó eljárás egyes kérdéseiről szóló 2007. évi XVII. törvény 81. § (3) bekezdés

a) és b) pontjában, valamint a szőlőtermesztésről és a borgazdálkodásról szóló 2004. évi XVIII. törvény 57. § (1) bekezdés d) pontjában kapott felhatalmazás alapján, a földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszter feladat- és hatásköréről szóló 162/2006. (VII. 28.) Korm. rendelet 1. § a) pontjában meghatározott feladatkörömben eljárva, a következőket rendelem el:

Fogalommeghatározások

1. § E rendelet alkalmazásában:

a) *átadó*: a szőlőültetvény engedélyezett kivágásával keletkezett újratelepítési jogát - amely a mezőgazdasági, agrár-vidékfejlesztési, valamint halászati támogatásokhoz és egyéb intézkedésekhez kapcsolódó eljárás egyes kérdéseiről szóló 2007. évi XVII. törvény (a továbbiakban: eljárási törvény) szerint mezőgazdasági vagyoni értékű jognak minősül - átruházó természetes vagy jogi személy, továbbá jogi személyiséggel nem rendelkező szervezet,

b) *átvevő*: az a természetes személy, jogi személy vagy jogi személyiséggel nem rendelkező szervezet, akire az átadó az újratelepítési jogát átruházza,

c) *művelet*: telepítés, kivágás, pótlás, fajtaváltás.

2. § (1) A borpiac közös szervezéséről szóló 479/2008/EK tanácsi rendeletnek a támogatási programok, a harmadik országokkal folytatott kereskedelem, a termelési potenciál és borágazat ellenőrzése tekintetében történő végrehajtására vonatkozó részletes szabályok megállapításáról szóló 2008. június 27-i 555/2008/EK bizottsági rendelet (a továbbiakban: bizottsági rendelet) 74. cikkében meghatározott szőlőtermelési potenciálról szóló jegyzék elkészítése a Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Hivatal (a továbbiakban: MVH) feladata. A jegyzék elkészítéséhez a Hegyközségek Nemzeti Tanácsa (a továbbiakban: HNT) a bizottsági rendelet XIII. mellékletében meghatározott táblázatok használatával adatot szolgáltat az MVH részére minden év december 30-ig az adott év július 31-i állapotnak megfelelően.

(2) Az (1) bekezdés szerinti adatok alapján az MVH a szőlőtermelési potenciálról szóló jegyzéket minden év január 30-ig megküldi az agrárpolitikáért felelős miniszternek (a továbbiakban: miniszter), aki azt minden év március 1-jéig eljuttatja az Európai Bizottsághoz.

3. § (1) A hegybíró minden tudomására jutott, engedély nélküli telepítést, illetve kivágást azonnal jelent a Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal (a továbbiakban: MgSzH) Központ részére. Az MgSzH ezt követően helyszíni ellenőrzést végez, és a jegyzőkönyv egy példányát tíz napon belül megküldi az MVH Piaci Támogatások és Külkereskedelmi Intézkedések Igazgatósága (a továbbiakban: MVH PKI) részére.

(2) Az MgSzH adatszolgáltatása alapján az MVH PKI nyilvántartást vezet az adott borpiaci évben engedély nélkül telepített és kivágott ültetvényekről, és az erről készített jelentést a borpiaci évet követő január 30-ig megküldi a miniszter részére

a bizottsági rendelet XIII. mellékletében foglalt táblázatok szerint.

(3) A miniszter minden év március 1-ig megküldi az Európai Bizottság részére az engedély nélkül telepített ültetvényekről szóló tájékoztatást.

6/2009. (I. 27.) FVM rendelet
a szőlőültetvények kivágásához nyújtott támogatás feltételeiről szóló 100/2008. (VIII. 6.) FVM rendelet módosításáról

A mezőgazdasági, agrár-vidékfejlesztési, valamint halászati támogatásokhoz és egyéb intézkedésekhez kapcsolódó eljárás egyes kérdéseiről szóló 2007. évi XVII. törvény 81. § (4) bekezdésében, valamint a szőlőtermesztésről és a borgazdálkodásról szóló 2004. évi XVIII. törvény 57. § (1) bekezdés *d)* pontjában kapott felhatalmazás alapján, a földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszter feladat- és hatásköréről szóló 162/2006. (VII. 28.) Korm. rendelet 1. § *a)* pontjában meghatározott feladatkörömben eljárva a következőket rendelem el:

Ültetvénytelepítés és -kivágás

4. § (1) A telepítési, illetve kivágási engedély iránti kérelmet (a továbbiakban: kérelem) a telepítés, illetve a kivágás tervezett megkezdése előtt legalább kettő hónappal, helyrajzi számonként külön, a kérelemben megjelölt terület fekvése szerint illetékes hegybíróhoz kell benyújtani.

156/2008. (XI. 26.) FVM rendelet **a borok előállításáról szóló 99/2004. (VI. 3.) FVM rendelet módosításáról**

A szőlőtermesztésről és a borgazdálkodásról szóló 2004. évi XVIII. törvény 57. § (1) bekezdésének *e)*, valamint *h)* pontjában kapott felhatalmazás alapján - a földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszter feladat- és hatásköréről szóló 162/2006. (VII. 28.) Korm. rendelet 1. § *a)* pontjában meghatározott feladatkörömben eljárva - a következőket rendelem el:

1. § A borok előállításáról szóló 99/2004. (VI. 3.) FVM

rendelet (a továbbiakban: R.) 17. §-ának (2) bekezdése helyébe a következő rendelkezés lép:

“(2) M. t. minőségi bor csak a meghatározott termőhelyen belül szüretelt szőlőből, e szőlő szőlőmusttá való feldolgozásával, majd az így nyert szőlőmust borrá való feldolgozásával, valamint ezeknek a termékeknek borrá vagy pezsgővé való feldolgozásával készíthető azon a meghatározott termőhelyen belül vagy az azzal szomszédos termőhelyen, ahol a felhasznált szőlőt szüretelték. A hegyközség és a borászati hatóság ellenőrzésével m. t. minőségi bort más területen is elő lehet állítani.



Măgulicea

Vie hibridă cultivată în curtea casei

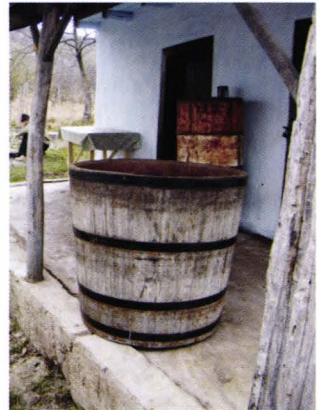


Ineu

Viile din dealul Ineului



Colnă în viile ineuanilor



Cadă pentru struguri

Măderat



Prese de struguri



Ing. Doru Vasiloiu
vorbind despre
munca la vie



Moțiu Gheorghe,
producător de Mustoasă



Moțiu Petru,
producător de Riesling și
Fetească regală



Crișan Gheorghe,
producător de Mustoasă
și Fetească regală



Pivniță de vin

Șiria



Struguri de curte



Ileana Pavel arătând
cum se taie altoiul

„Otela”, strugurele
condamnat de UE



Ghioroc



Vie hibridă cultivată în grădina casei



Tăierea viei



Viile minorităților



Pivniță particulară de vin



Vorbind despre
vinul de Ghioroc
cu viceprimarul
Lőrincz István



La familia Lőrincz György, cultivatori
de vie în grădina casei



Administratorul viilor minorităților,
Pál János



Vinurile minorităților și
diplomele primite

Létavértes

Hosszu Gzula,
producător de vin
din otelă



Vilele din Létavértes

Pivniță particulară în vie





Pivniță îngropată în vie



Colnă în vie



Familia Pongor,
mici proprietari de vie
hibridă (soiul otelă)

Méhkerék

Maria Martin
explicând cum se face
vinul de casă





Via din curtea casei



Vinul de casă în vase
de sticlă



Lopusnyi András, din Tótkomlós,
povestind despre viile distruse de filoxeră.

2. Țuica, pălinca și răchia

Pălinca - un vechi produs artizanal

Părintele alcoolului a fost se pare vinul.

Cert este însă că egiptenii, chinezii, grecii și românii au cunoscut tehnologia de distilare și că primele indicații despre alcool și despre obținerea lui din vin apar prin anul 900, în scrierile alchimiștilor și a primilor medici arabi.

Lucrurile au evoluat însă destul de lent, până în secolul al XV-lea arta distilării lichidelor nefăcând mari progrese, chiar dacă din secolul XII această *aqua vitae* sau *aqua ardens* a fost produsă deja pentru consum.

Pe teritoriul României primul cazan de fabricat rachiu este atestat în anul 1332.

Un produs cu mai multe denumiri

În România, numele acestor distilate tradiționale diferă, de la o provincie la alta, în funcție de zonă geografică și de materia primă. Prin urmare fie că spunem țuică, pălincă, rachiu, horincă sau vinars, în esență însă este vorba despre același produs tradițional din alcool.

Unul din sortimentele vechi din această zonă, este rachiul făcut din struguri storși, care în Podgoria Aradului se numește *rachiu de comină* (tescovină).

Denumirea o găsim și în regiunile din jur: Bihor, Zărand. Obiceiul de a distila materialul rămas după zdrobitul sau storsul strugurilor este menționat cum am văzut în manuscrisul din 1805, dar el continuă să se practice, în același mod, și astăzi.

Tehnologic, distilarea este în cazul cominei îngreunată de

obiceiul unora dintre producători de a lăsa, la zdrobirea sau presarea strugurilor, ciorchinii, ceea ce determină o proastă fierbere a distilatului. De aceea, dacă masa cominei este prea groasă, ca să nu se prindă în timpul fierberii pe cazan, ea este diluată cu apă.

Adeseori podgoreni distilau primăvara, după Paști și vinul, pe care nu-l puteau vinde sau consuma până atunci. Acest distilat de vin se numește *vinars*, termen cu care în unele sate de la poalele Munților Apuseni, sunt denumite toate tipurile de țuică.

În alte sate, distilatul din fructe este numit *răchie sau răcie*, cu specificarea sortimentului „*dă prune*”, „*dă mere*”, etc.

Termenul de pălincă, cu toate că este cunoscut în județ, este mai puțin folosit de țărani români, care preferă să-i spună produsului lor răchie sau vinars.

Privind lucrurile dintr-o perspectivă europeană, *pălincă românească*, este alta decât pălincă maghiară sau austriacă, ambele recunoscute de UE.

Ca distilat artizanal „*cu secrete*”, în România se produc mai multe varietăți locale, regionale, de pălincă¹⁵, rachiu, țuică, ce deschid posibilitatea înregistrării unor mărci cu denumiri geografice.

Sortimentele locale și calitatea acestora sunt condiționate de materia primă, de tehnologia preparării și de modalitățile de păstrare.

Distileriiile din județul Arad

Începând cu secolul al XVIII-lea, aproape în toate satele din județul Arad, sunt atestate cazane țărănești de fiert țuică, dar și plantații de pomi fructiferi, în special pruniști, din care se fabrica țuica de prună.

Un exemplu în acest sens este conscripția din 1771 de la Șiria, în care 133 de țărani apar ca proprietari a unor plantații de pruni, după care plăteau impozit. De altfel, în urbariu se specifică și faptul că iobagii din Comitatul Arad au avut voie să vândă vin

și țuică din 28 septembrie până în ziua Crăciunului sau până în 23 aprilie, de Sf. Gheorghe.

Adevărata dezvoltare o va cunoaște însă sectorul pomicol în această zonă între anii 1850-1870.

Ca urmare, în 1855 în comitatului Arad erau înregistrate 52 de unități producătoare de spirt, cea mai importantă dintre acestea fiind fabrica din Arad, deschisă în 1851, care avea o producție de cca. 1300 l/zi. În 20 de ani producția zilnică a fabricii va ajunge la 12 700 l.

Trebuie însă să spunem că această fabrică n-a fost singura din oraș. În anul 1879 în Arad funcționau 6 fabrici de spirt, cu o capacitate anuală de 67. 000 hl de spirt. Datorită producției mari, spirtul a început să fie transportat cu vagoane cisternă de mare capacitate.

Băutura tradițională

În paralel cu aceste fabrici, în satele și comunele din județ au continuat să funcționeze și cazanele de fiert țuică tradiționale, țărănești, de mică capacitate, confecționate, din aramă, de țigani. În ele se producea această băutură tradițională pentru consum propriu.

Când ne referim la consum propriu, avem în vedere că țuica românească este prezentă în principalele momente din ciclul vieții, la diferite sărbători calendaristice dar și în viața socială a satului românesc.

Rachiul este consumat ritual, în colectiv, la botez, nuntă și înmormântare și la marile sărbători de peste an. De asemenea face parte din produsele oferite ca aldămașuri la terminarea unor activități colective importante, sau ca plată pentru anumite activități.

Cât privește modul de preparare, în tradiția românească, pentru ca pălınca sau rachiul să fie bune, fructele nu au voie să fie putrezite, uscate sau murdare. Ca să fermenteze ele sunt ținute în căzi de lemn acoperite, 2-6 săptămâni, în funcție de zahărul

din fructe și de temperatură.

Distilarea în cazanele sătești de 140 l, la foc domol, durează 1-2 ore pentru un cazan.

Distilarea se face de două ori, produsul final fiind adus la o tărie de 50-52 de grade.

Una din formele tradiționale de verificare a tăriei este scuturatul sticlei. Dacă răchia ține măregele, înseamnă că are peste 45 de grade. Cu cât ține măregelele mai mult, cu atât are mai multe grade.

Interviuri

Județul Arad este unul din teritoriile, în care comunitățile rurale produc mult rachiu, utilizând, după cum reiese din interviuri, vechile tehnologii, tradiționale.

Măgulicea

„Aicea depozitam merile la fermentat în căzile astea, după ce vedem că ar fi ferte, noi ne luăm după cum să face o scoarță, depinde și dă temperatura dă afară, că cum îi, că altădată fermentează mai repede, dă aialaltă dată mai târzâu. După ce-s fermentate le ducem la căldare. Noi aici avem un obicei în sat, avem un sângur cazan, respectăm rându, după cum ne programează la cazan. Țuica o facem după gust, vinarsul mai bine zâs în limbaju nost dân sat. Putem face mai slăbuță la 35 grade, întră 35 și 38 dă grade sau di aia care țâne spumă, cum zăcem noi. Aia mere dă la 55 în sus până la 65 poate și dă 70, dă la 70 deja nu mai țâne probă.

Merile, facem țuică di mere și di prune... merile ele vin culesă când îs coapte bine, care-s culeasă cu mâna dân pom ale le păstrăm pântru a le vinde ca măr dă gust la piață, dân restu facem țuică. Țuica să face dân mere chiar și înghețate. Randamentul di a da vinars bun dă mai bine dacă-s merele înghețate, dă mult

mai bine ca dîn mere dă aștia. Vin măcinate. Ne-am perfecționat și noi un pic, înainte le zdrobeau așe într-o covată cu un mai dă lemn, acuma ne-am făcut și noi mori dîn aștea și le purtăm cu motor monofazic, trifazic... le face pastă. Dîn ce-s făcute mai pastă, măcinate mai bine, dîn ce dau randament mai bun la cazan. Îs mai multe soiuri dă mere, ionotane, șuculane, șuculanile alea-s dîn bătrâni, alea-s cu scoarță mai groasă, da acuma chiară și io altoiesc pomii... avem și dîn astea galbene, batule... merile le băgăm în buț, asta mare ieste dă 7 căldări, ieste dă 3 căldări, dă 4, dă 5... anu aiesta nu cred că o fi recoltă că o vinit frigu aiesta... anu trecut am avut poate vo 40 dă cazane dă mere, o dat bine că o fost an secetos și o fost dulceață multă în mere, cazanu are 220 l în medie dă 10 l dă ăla tare, asta slabă dă dublu.

Apoi nu să face în tăt anu, mai și vindem da pre puțân să vinde, consumăm așe când vine cineva, sau poate faci o înmormântare, un botez, mai și păstrezi di la an la an, că nu tăt anu îi recoltă bună.

Buț mai ieste care face, da mai puțâni, și io mi-am făcut io buțale, dacă nu-i recoltă în fiecare an să pui în iele, să uscă. Cercurile le cumpărăm. Îi on secret și la cadă ca să o faci. Rătia o țanem mai mult în sticlă.

Prune iastă on fel dă prune așa mai mici, le spunem carandane, alfi le spun culduci, roșii așe mai galbene... și bistriță”.

(Neag Gheorghe, n. 1950)

Hășmaș

“La toamnă avem prune, mere și le adunăm, merele le ferbem le tăiem că ferbe mai repede și le băgăm în căzi ca să dospască și ele. Ș-atunce le ducem la cazan. La noi să face pălincă numa dîn prune și dîn mere, dîn alceva nu să face. Avem multe prune și mere, depinde dă an, de la an la an. Avem prune bistriță, ursăști, pișolci, roșioane, negruță. Ursăștile să coc și mai repede și-s mai dulci. Din 10 litri l jumate sau două iau ei ... îs trei pă trei

schimburi. Era de la Agriș cu cazanele lui, atuncea de la Botfei cu cazanele, locul ăla, ea o cumpărat numa clădirea, locu îi alu moșu, alu unchiu ... pă vale aci tăți suntem neamuri pă rând.

Să făce dulceață, mniere dă prune ... în cazanu acela mare care era smălțuit, de aramă ... și făcem mniere dă prune, da nu băgam zahăr atunci. Trebie să fiarbă până era groasă dă stăte în sus ... când o scotei acela amestecătoru din ea ca să ste în sus. Era când ne strânjem câte doi, și stătem până noapte pă la 2-3. "

(Roșca Floare, n. 1949)

Măderat

„Amu-s doi ani n-am avut unde să mai pun vinu și atuncia am măcinat tot și i-am lăsat în căzi să fiarbă și am făcut vreo 400 l de țuică... Legile astea defavorizează, adică cum să mă duc să-i plătesc lui atâta, după materialul meu și el n-o făcut nimic, că io mă duc și lucru acolo ca orbețu... se consumă și cu oamenii vin, țuică că nu vin să-ți lucreze dacă nu le dai... ”

(Crișan Petre, n. 1942)

Létavértes

„Vegyes pálinka meg van mikor barackbúl is, de mi itt főzzük Kokadon. nagyon tiszta egy főzde van ottan, benne van Gyulán a zsúrube a pálinkafesztiválon. Törköly van benne, meg egy kis szilva, de mikor hogy van az is, most nem vót még üvegbe se tettünk annyira nem vót. A jó cefre titka elsősorban a főzésnél kell odafigyelni, de mondjuk a jó cefre tiszta edényben legyen, műanyag hordóba, és mikor majd lezárják, érteni kell hozzá. Tavaly úgy jártam én a cefrével, hogy nem jó ha sokáig szabadon van, mert az ereje párolog el, és hamarébb lezártuk, és annyira erjedt, hogy szinte mozgott, de attól függetlenül fel tudtuk hozni a hordót, de ha meg nagyon kiszárad, akkor megpenészedik. Most itt az egyik szomszéd is ráfizetett az anyagra, ő rátette a tavalyi

bort is, tehát mindent ki kellett borítani, mert penészes volt a törköly, és átvette az ízét az a bor is. De legkevesebb három hétig lehet bele gyűjteni a hullott gyümölcsöt, de aztán le kell zárni, de akkorára már száraz a teteje, mert három hét alatt a forrás ideje mondjuk. A cukrot meg mondjuk, ki, hogy szokta beletenni, én nem szoktam feloldani vízben, hanem ráteszem a cukrot, és szóró rózsával teszem rá a vizet, hivatalosan nem lenne szabad a cukrot beletenni. A fiaim például csak barackból főzik, az például ki van magvalva, és csak tiszta gyümölcsből főzik, abból egy liter pálinka négy ezer forint. Mi csak saját gyümölcsből főzzük. A szőlőt meg veszünk, mert elgyengültünk, fáradunk, és a mi szőlőnket eladtuk, mert a gyerekek Debrecenben laknak nem tudnak segíteni”.

(Erdei Gábor, sz. 1932)

(Erdei Gáborné, sz. Suta Mária, 1930)

„Nagylétán van pálikafőzde, maszek vót az valamikor, de utána államosították, utána lett a szövetkezeté, itten most a szövetkezet eladta és Kocsis János vette meg és tőle két ember bérlé. Még Debrecenből is jönnek ide főzni. Rebesgetik, hogy az unió miatt a cukrot nélkülözni kell és száz litert lehet főzni egy családnak. Ez törköly pályinka és valamennyi őszibarack van benne Én csak az újévi köszöntőt tudom: Van egy rokonság az 90 évet betöltötte itt Létán, az románul elmondaná úgy híják Hosszú Gyula.

„Boldog újévet köszönteni jöttem én, Ennek a téli napnak napsugaras reggelén Kamarátokban sok jó házatokban béke, szívetekben boldogság.

Kérem a Jó Istent, ezt az új esztendő boldogan járassátok, boldog új évet kívánok, jó egészséget!” Egy kis aszalt szilva is van benne, hogy egy kis aromát adjon neki. Ennek úgy mondják, hogy gyomor mozditó! Nekem két üstbe ment bele a cefrém 300 literesek az üstök és 50 liter pálinkám lett, tehát körülbelül 600 literből lett 5 liter pálinkám, meg még a seprűből is szoktak főzni akinek kell odaadom. Minden száz liter cefréhez 3 kiló cukor kell. Majd meg

tetszik látni a prést is, én a préssel is csak egyszer húzom ki és utánna dohom a pályinkába jó lesz a seprű. A barackot kimagozom. mert a mag nem jó a pálinkába, az mérgező. Bianka, Delevár, van Zala Gyöngyevan, Opportó, Vállaserdei az e régi hagyományos szőlő, ez mind fehér szőlő. Én szeretek kinn lenni. Van ott egy kis dikó. arra lepihenek. Mind a három tesviremnek ott van a szőlője. A hordókat úgy szereztem be, hogy csináltattam, egyszer egy százötvenest, egy hetvenest, meg kádmentőt, amit a prés alá teszünk egy hívő csinálta itt Kokadon én adtam az anyagot, akácfából, a két kád megvan utána vettem egy műanyagkádát, egy 350-est. A hordókat is úgy vettem meg akik elhaltak és utána, de mind jó hordó. Van egy 360-as, van egy 150-es, azt most oda adtam köcsön. Nekem vót egy kis házilag kis présem, de egy kis öreg a szőlőm végibe eladta, suszter vót, aszonta Gyula fiam ved meg, te meg ide adod a kisprést. Adol egy ezrest meg a kisprést. Hát a kisprést azért sajnáltam, mert házilag vót csinálva, vót egy haverem a vasútnál Liptáknak hitták ő csinálta az összekötőjét egyszer meghúztam és száraz maradt. A négyszáz liter kétszer belemegy és így lett aztán a nagyprés. Na itt a pince, itt a bor a hordókban. Romániából is vettek már itt házat Létán. Minden szőlőnek van egy elhatároló árokja, garádja és azt nekünk kell karban tartani.

(Hosszú Gyula, sz. 1935.)

“A seprűből meg a szőlőbe ami barack van, mindig hordom hazafelé etenni, de amelyik olyan, hogy nem alkalmas, nem a legjobb. azokat szedem össze és mosom meg, kimagvalom, mert a baracknak a magvát ki kell szedni, mert keserű lesz a pálinka”.

(Pongor Sándorné sz. Papp Ágnes, 1938)

(Pongor Sándor, sz. 1934)

Mékherék

„Cândva aice numa pruni o fost și vie. Apoi s-o-mpărțât locuri dă case aice. Toată lume face folii, toți pomii i-or scos. Noi avem o opt pruni. 400-500 dă litri dă țefre. Nu adunăm numa când încep să să coacă. Ar fi mai bine dacă le-ai aduna așa în vase mai mici și pe urmă să le pui laolaltă. Când îi plin atunci am obișnuit să punem 2 kg de zahăr. Prune amestecate. Și bristiță, și roșii, și ringlo. Care picau, da mai la urmă și scuturam. Făcem prai și punem la borcane, făcem compot.

Acuma poți să mergi să faci în 4-5 locuri. Ieste la Șercad, aici la Geszt. Noi ducem la Jula. Am făcut ș-aici la Șercad, la Doboz, cândva. La Micherechi n-o fost. Numa-ș făceau așa cu uale și cu țevi, nu știu cum își făceau, da noi nu. La litru tra și plătești 1150. Noi am avut și 120 dă litri, doauă familii. Or fost prune mai multe. 52 dă grade.

(Maria Martin, n. Sava, 1939)

Orosháza

„Ezt a pálinkafőző szerkezetet nagyapám, még nagyapám használta, az 1950-es években még ebben főzte a pálinkát. Nagyapám szakképzettsége szakács és pincemester volt. Ő azért értett ehhez a pálinkafőzéshez, mert a szakmájába is belevágott, és annak idején még tanyákon főzték a pálinkát, nem volt hivatalos, nem volt szabad, feketén főzték, ha megföggák, lecsukták volna. Ez a következőképpen történt. Minálunk katlannak hívták, be volt építve a tűzhely, ebbe volt egy vörösrézüst, erre a vörösréz üstre, a tetejére volt egy ilyen, mint egy csonka kúp, az üstre, amikor rá lett téve a kúp, szalvéta anyaggal lett leterítve, és korpából és búzakorpából mint az agyag, mint a sár, olyannal volt körül tapasztva, légmentesen lezárva. A kúp vaslemezből volt csinálva, mert akkor rézlemezből nem futotta az ilyen, na most ebbe a kúpra volt egy olyan, mint a régi autókban volt a kurbli, volt egy ilyen tekerő, aminek az alsó végén egy ilyen fakereszt

volt, aminek az ívelése pont akkora volt, mint az üstnek az alja. Amikor eztet háromnegyed részét följobb öntötték a cefrével. Nagyapámnál sok eperfa volt, és ő sokszor főzött eper pálinkát de szilva „nora hora” az az apró sárga kis kerek, abból is főzött. Pálinkát, na most amikor ez föl volt téve ezt lassú tűzön kellett főzni, mert másképpen ez leégett volna, de ezt állandóan közben keverni kellett, hogy le ne égjen, tehát lassú tűznél csinálta, és ezt kavarni kellett. Na és ennek a csonka kúpnak a tetején volt egy ilyen kivezető cső. innet ez a hosszabbik szintén egy cső, amely egy mosóteknő egy kecskelábra föltéve, és ebbe volt egy 3 cm átmérőjű cső. ez már rézcső volt, ami össze volt kötve az üst tetején lévő tetővel. Na most ebben az üstben hideg víz volt, ki volt fúrva a teknőnek mind a két vége, és az úgy volt, hogy erre lejtessen. Na most, mikor a gőz alapján jött a szesz ide ki, itt a hideg víznél lecsapódott, és akkor itt csöpögött kifelé a lé eleje, mert mikor eztet kifőzték és már nem jött semmi belőle, mer ez úgy összesűrűsödött. Ez ki lett mosva, és ez a szesz újra ide lett öntve, és ez még egyszer át lett párolva, és akkor lett az az igazi 90 vagy 100 fokos igazi tiszta szesz mán, és akkor ezt nagyapám, mert hogy fokolója nem volt, honnan is lett volna, szája íze szerint hígította ártézi vízzel, és nem zavarosodott össze. Most is desztilált vízzel hígítják a pálinkát a főzdeben, ezt a tömény szeszt. Orosházának olyan jó minőségű a vize, hogy ezt a pálinkát is közönséges csapi vízzel hígították föl, amit itt tetszettek inni. Tehát kétszer kellett lefőzni, amit először lefőztek azt úgy hívták, hogy réz eleje, és akkor azt még egyszer kellett ide beletenni az üstbe, csak akkor már nem kellett kavarni, csak lassú tűznél szépen még egyszer át lett melegítve. Itt újra lecsapódott, és az volt a tiszta szesz, és az lett aztán hígítva, kinek hogy, szája íze szerint. . Az üst olyan 50-60 literes. Na most ez mindig éjcaka lett főzve, mer a cefrének horzasztó erős illata van, meg olyankor lett főzve, e amikor a széljárás olyan volt, hogy ne az út felé vigye a szagot tehát ez körülményes volt csinálni eztet.

A cefrét fahordóba gyűjtötték, 200 literes fahordókba meg cement kádakba. Régen a tanyavilágban az eresz alatt mindig volt olyan 400-500 literes cementkád, olyan mint a kútgyűrű, csak annak feneke volt, meg annak az alján volt egy lyuk, amit fadugóval bedugtak, és ilyenbe gyűjtötte a cefrét. Na most az a helyzet ha soká került a főzésre sor, akkor azt a fahordót meg amasztat is leterítette vékony deszkával, és körülsároozta, magyarul betapasztotta, hogy ne párologjon. Hagyományos fahordó volt csak nem volt teteje, egyik vége nem volt. A tanyavilágban arra amerre mi laktunk, szokás volt, saját használatra a rokonságnak. Hát volt három-négy sógor, anyós, após emez, amaz és régen reggelente a paraszt, a földműves emberek azzal kezdték, hogy megittak még ennél kisebb pohárral, csak egy kicsi kis nyelet pálinkát, azt megitták és aztán úgy mentek dolgozni.

És mennyit főztek és mennyi cefréből mennyi lett, aztat én már nem tudom, csak a mostani technikát, tehát ha egy kg cukrot belekevertek a cefrébe, amit már nem szabad, akkor 7 dl pálinka lett belőle. Én is tettem bele cukrot, de most már legújabban ez már régen megszűnt, amit most én elmondtam. Most a legújabban nem szabad, mert jöhetnek a fináncok, és megbüntetik az embert, mert a műszer kimutatja, hogy van benne cukor. A szabályok szerint nem szabad beletenni cukrot.

Tiszta eperből főzött nagyapám, mert vót neki vagy hat hatalmas nagy eperfája, és lett neki vagy két üsttel, ami tiszta eperpálinka, de vót neki gyümölcsöse, körülbelül egy hektár, vegyesen alma, szilva gyümölcsöse vót, abba minden szilva alma de ő általában különszedte a szilvát, és vót neki szilvapálinkája is. Régen, a falu szélén Gyopáros felé meg még most is megvan, a Csicsova pálinka főzde, és oda vitte, de még most is üzemel szezonálisan, úgy decemberig, addig lefőzik a pálinkát. De van még egy a Lehel utcán, de mindkét csak szezonálisan működik. A Csicsova féle már száz éves, az már öregebb, az már apáról fiúra szállt, ez egy olyan 20 éve működik. Ez az ember rendőr volt, leszázalékolták,

épített egy szép kis házat, egy modern pálinkafőzőt. De ezeken a modern pálinkafőzőkön minden réz már. Sokan főznek még, na most az a helyzet nyáron, amikor elkezd az alma vagy a cseresznye vagy akármi érni, itt elő kell jegyeztetni magát az embernek, olyan sokan vannak, és lehet, hogy karácsonykor, vagy január végén kerül rá a sor, ha soká meggy oda jelentkezni. Én nekem is csak úgy sikerült egy héten belül ide bekerülni, hogy aki javította, hegesztette a rézcsőt, nekem egy jó barátom, és akkor engem beprotezsált, és egy héten belül én vihettem, megmondták hogy reggel hatra legyek ott vele. Fölpakoltam a traktorra a hordókat, és már ott voltam, és már borogatták is bel, e és már délután jöttem haza, le volt főzve a pálinka. Ott megvártam, én nekem 400 l cefrém volt, és már délután vittem haza, tehát itt be van ütemezve, nem kell ott várni napokat, reggel odamegy, és délután már viheti haza. Dolgoznak ott vagy négyen öten.

(Zalai Ferenc, sz. 1938)

Tótkomlós

„Régen már: az 1700-as évek végén volt már. 1780-ba, mikor Walaszky elment, akkor már volt. Szilva, szilvapálinka. Itt van a falu szélén, de nem tudom, hogy üzemel-e.

Ősidőkből származó a pálinkafőzde. Kertes település – így írja Gajdács. Ami azt jelenti, hogy aklos és kertés település, tehát a háznál voltak gyümölcsfák, főleg szilva. A településen kívül voltak az aklok és ott voltak a jószágok. A zsellér ott lakott a jószágokkal kint. Szilvafák csak a háznál. Aztán majd a szállásra is ültettek. De a szállások csak 1859-be, találtam olyan térképet, amikor már vannak nyomok, hogy vannak tanyák kint a határba. Akkor már ültettek. Na de először az úgy volt, hogy csak a jószágoknak csináltak szép nagy istállót, az embereknek földbe eresztett kis házat, 80 centire, mer nagyon féltek, hogy megfagynak. Hát nem volt fa. Nem volt erdő. A férfiak télen kint voltak a jószággal, etették a jószágot, az asszonyok télen dolgozták fel a kendert. A menyecskék

az anyós, a mamóka parancsnoksága alatt fontak meg szőttek, a férfiak meg etették kint a jószágot, meg csináltak kast, meg szakajtót meg seprűt. meg villanyelet faragtak, meg tövisboronát csináltak.

Csak ott főztek, ahol legalább 5 vagy 6 szilvafa volt. Ha kevesebb, odaadták a jószágnak. Vagy főztek lekvárt. Lekvárt főztek kisebb mennyiségből is. A lábosba, de főztek rézüstbe is. No hiszen a cefrébe beletettek barackot meg hulló gyümölcsöt is. A jó pálinka titka az, hogy érett gyümölcsöt szedjenek, ne zöldet. Nehezen indul be, hogy erjedjen, ha nyers. Ha cukortartalma van, édes, akkor hamarabb erjed. Ez a jó pálinka titka. Hogy érett gyümölcsből legyen. Zárt helyre szoktuk tenni. Dobáljuk bele. A sárgabarackot magvalni kell. Az aztán az igazi pálinka! A magvált barack.

Aki sok pálinkát akart, az rakott cukrot, de ha jó pálinkát akart, akkor nem rakott. Legjobb a besztercei, kék szilva, magvaváló. Meg van az a zöld ringlő. Olyan édes, mint a méz. Abból aztán lesz ilyen jó konty alá való, jól be lehet tőle rúgni.

Komlós határa, az egész 9000 katasztrális hold. A Mezőhegyes felőli oldalon ott nagyon jól nőttek a gyümölcsfák, és sok gyümölcsfa volt. A mi tanyánk meg volt a hajlason, és a hajlason az nem laza szerkezetű, hanem kemény, vizet nehezen áteresztő agyag, nálunk rövid ideig nőttek a fák meg nem fejlődtek. Tehát sok időbe telt mire termőre fordult, mire kiterébélyesedett.

Nálunk még most is vannak házak. 50-100 liter pálinka nem ritka.”

(Lopusnyi András, sz. 1930.)

*

Legislația românească

Odată cu intrarea în UE, producerea pălincii, țuicii, rachiului ne se mai poate face decât în cazane și instalații de distilare din inox, avizate și autorizate sanitar.

Dincolo de aceste exigențe, firești, dar care obligă proprietarii de cazane la cheltuieli importante, cele mai multe nemulțumiri sunt determinate de recomandările UE și de normele privind accizarea alcoolului. Și acesta pentru că pălînca și rachiul de fructe, destinate consumului propriu, în gospodăriile individuale, deși sunt recunoscute ca produse tradiționale nu sunt scutite de accize, cum se întâmplă în alte țări europene

Conform noului Cod Fiscal, în România producătorii individuali sunt accizați la fel ca marii producători de produse spirtoase, pălînca și rachiul de fructe fiind incluse în grupul produselor definite ca alcool etilic (Art. 173 c.).

Accizele standard pentru alcoolul etilic sunt de 750 euro/hl. Producătorul trebuie să achite 6, 3 lei pentru o cantitate de până la 100 l și 13, 3 lei/ l la cantitățile mai mari de 100 l.

Potrivit aceluiași Cod Fiscal, toate distileriile trebuiesc autorizate ca antrepozite fiscale, cu un regim specific, ce presupune un control strict.

Așadar proprietarul de cazan trebuie să meargă la Fisc, să completeze o cerere tip, în care să precizeze dacă alcoolul produs va fi pentru consum propriu sau pentru vânzare. De asemenea el trebuie să estimeze cantitatea de țuică pe care o va produce și să specifice capacitatea instalației de distilare și tipul acesteia. Apoi trebuie să primească aprobare de la Metrologie pentru montarea unui contor la cazan, care să fie sigilat și desigilat, cu martori, de câte ori se face țuică.

Pentru a primi autorizația de funcționare, în cel mult un an de la obținerea autorizației de la Fisc, producătorii trebuie să îndeplinească și standardele ISO 9001 iar la toate acestea se mai adaugă și faptul că autorizația se acordă anual iar proprietarul cazanului trebuie să dea declarații la Fisc indiferent dacă fabrică sau nu alcool.

În sfârșit producătorii de țuică, ca să poată comercializa produsul pe piața românească și pe cea internațională, trebuie să

înregistreze marca la OSIM și să facă dovada că respectă normele stabilite prin Legea vinului și viei.

Sistemul acesta greoi, ce s-a dorit implementat încă în perioada de preaderare, a făcut ca, în 12 oct. 2006, din cele 30.000 de cazane de fierț țuică existente în România, să fie autorizate doar 119. Niciunul dintre acestea nu se găsea în județul Arad. Mai mult, la alte 100 li s-a ridicat autorizația fiindcă nu îndeplineau standardele ISO 90001.

Mai recent, Ministerului Agriculturii și Dezvoltării Rurale a elaborat un proiect de ordin, intrat în vigoare în 2 august 2008, prin care producătorii de băuturi tradiționale românești persoane fizice sau firme, trebuie să țină un registru, care să conțină informații despre marfa vândută, tipul de materie primă utilizată, originea și furnizorul acesteia, cantitățile de preparate aromatizate sau extracte naturale adăugate.

De asemenea producătorii trebuie să menționeze denumirile băuturii comercializate dar și informații despre loturile de produs finit, fiecare lot urmând să fie însoțit de o fișă tehnică, buletin de analiză și probă martor.

În sfârșit, Compartimentul mărci, denumire de origine, produse tradiționale, licențiere, standarde din cadrul Ministerului Agriculturii și Dezvoltării Rurale interzice, în cazul în care numele băuturii tradiționale este însoțit de denumirea locală sau regională geografică, fabricarea ei în altă regiune.

Etichetarea băuturilor tradiționale trebuie să conțină denumirea produsului, lista ingredientelor, cantitatea ingredientelor care sunt specifice produsului, volumul, concentrația alcoolică, denumirea și adresa producătorului, ambalatorului sau distribuitorului și lotul de producție, pentru a permite identificarea datei îmbutelierii.

Asociația Producătorilor de Pălincă Naturală, cu sediul în Sălaj, consideră că este absolut necesar ca România să renegocieze condițiile de producere a băuturii, cu includerea pălincii, țuicii și

rachiului printre produsele tradiționale și cu micșoarea sau scutirea de accize, câtă vreme Legislația Uniunii Europene¹⁶ prevede ca aceste produse să fie accizate cu doar 50 % din accizele standard ale țării pentru acest produs.

Până atunci, mai mulți producători din județul Arad încearcă să obțină atestat pentru rachiul pe care îl fac după rețetă proprie.

Un asemenea produs în curs de atestare este *Răchia de struguri Mâsca, Răchia de Chisindia și Vinarsul de struguri din Țara Zărandului*.

Legislația maghiară

Pe baza exemplelor internaționale legea privind produsele alimentare din 1976 a stipulat înființarea unui Codex Alimentarius Hungaricus, ceea ce s-a și realizat prin Ordin guvernamental în 1994. Modificările acestui Codex au asigurat armonizarea normelor privind alimentele maghiare cu sistemul UE, după cum urmează:

Az élelmiszertörvényt felváltó, az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény 66. §-a szerint:

„(1) A Magyar Élelmiszerkönyv az egyes élelmiszerekre, illetve az élelmiszerek vagy

élelmiszer-összetevők egyes csoportjaira vonatkozó élelmiszer-minőségi, élelmiszer-jelölési és élelmiszer-biztonsági (élelmiszer-higiéniai), valamint az élelmiszerek vizsgálata során alkalmazandó módszerekre vonatkozó, az e törvény végrehajtására kiadott jogszabályokban meghatározott kötelező előírások (a továbbiakban: élelmiszerkönyvi előírások), valamint irányelvek (a továbbiakban: élelmiszerkönyvi irányelvek) gyűjteménye.

(2) A Magyar Élelmiszerkönyv

a) I. kötete az egyes élelmiszerekre, illetve az élelmiszerek vagy

élelmiszer-összetevők

egyres csoportjaira vonatkozó élelmiszer-minőségi, élelmiszer-jelölési és élelmiszer-biztonsági (élelmiszer-higiéniái), az Európai Unió kötelező jogi aktusainak átvételével készült, illetve nemzeti termék-előírásokra és rendelkezésekre vonatkozó kötelező előírásokat,

b) II. kötete a nemzetközi szervezetek ajánlásai és a hazai adottságok figyelembevételével készült ajánlott irányelveket,

c) III. kötete - a Hivatalos Élelmiszer-vizsgálati Módszergyűjtemény - az Európai Közösség irányelveinek átvételével készült vizsgálati módszer-előírásokat, továbbá ajánlott nemzeti szabványokat (MSZ), illetve ajánlott vizsgálati módszer irányelveket.

A Magyar Élelmiszerkönyv 1-3-1576/89 számú előírás

1. §

(...) 4. A különböző szeszesitalok fogalom meghatározásai

(...) **f) Törkölypárlat vagy törköly:**

1. olyan szeszesital,

— amelyet szőlőtörkölyből erjesztettek és pároltak le vagy vízgőzzel, vagy víz hozzáadása után. A szőlőtörkölyhöz 25 kg/100 kg törkölymennyiségben borseprőt is hozzá lehet adni, amennyiben a borseprőből keletkező alkohol mennyisége nem haladja meg a késztermék alkoholtartalmának 35% (V/V)-át.

A párlat alkoholtartalma legfeljebb 86% (V/V) lehet; ugyanilyen alkoholtartalomra való újradesztillálás megengedett.

— amelynek illóanyag-tartalma legalább 140 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva, és maximális metil-alkohol-tartalma 1000 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva. (...)

(...) **i) Gyümölcspárlat:**

1. a) olyan szeszesital, amelyet

— kizárólag friss, magozott vagy mag nélküli gyümölcs, vagy a gyümölcs mustjának alkoholos erjesztésével és lepárlásával nyernek,

— amelyet legfeljebb 86% (V/V)-os alkoholtartalomra kell párolni, hogy a gyümölcsök aromája és íze megmaradjon a desztillátumban,

— illóanyag-tartalma legalább 200 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva,

— maximális metil-alkohol-tartalma 1000 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva, és

— csonthéjasok párlatában a hidrogén-cianid-tartalom legfeljebb 10 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva.

(...) c) Az ilyen módon definiált italokat „párlatnak” kell nevezni, *előírva* azt a gyümölcsöt, amelyből készült, például: cseresznyepárlat vagy kirsch, szilvapárlat vagy slivovitz, mirabella-, őszibarack-, alma-, körte-, barack-, füge-, citrus-, szőlő- vagy más gyümölcspárlat. Lehet még „víz”-nek is nevezni, a gyümölcs nevének feltüntetésével.

A „párlat” kifejezést helyettesítheti a „pálinka” név, de csak kizárólag a Magyarországon előállított szeszesitalok megnevezésében.

A Vilmos név csak azon körtepárlat megnevezésében használható, amelyet kizárólag a vilmoskörte fajtából készítettek.

Ha két vagy több gyümölcsöt együtt pároltak, akkor a terméket „vegyes gyümölcspárlatnak” kell nevezni. Ezt a nevet helyettesíteni lehet minden egyes felhasznált gyümölcs nevével, a felhasznált mennyiség szerinti csökkenő sorrendben. (...)

148/2004. (X. 1.) FVM-ESzCsM-GKM együttes rendelet a pálinka előállításának szabályairól

Az élelmiszerekről szóló 2003. évi LXXXII. törvény 20. § (3) bekezdés c) pontjában foglalt felhatalmazása alapján a

következőket rendeljük el:

1. § Ezt a rendeletet a pálinka megnevezésére és előállítására kell alkalmazni.

2. § *Pálinkának* csak a szeszes italok meghatározására, megnevezésére és kiszerezésére vonatkozó általános szabályok megállapításáról szóló 1576/89/EGK tanácsi rendelet 1. cikk (4) bekezdés (f) pont (1) alpontjában és (i) pont (1) bekezdés (a)- (c) alpontjában meghatározott eljárással előállított termék nevezhető.

3. § (1) *Kisüsti pálinkának* az a törköly- és gyümölcspálinka nevezhető, amelyet legfeljebb 1000 liter űrtartalmú, részfelületet is tartalmazó lepárló berendezésben, legalább kétszeri szakaszos lepárlással állítottak elő.

(2) ***Érlelt pálinkának*** az a törköly- és gyümölcspálinka nevezhető, amelyet legalább 6 hónapig érleltek 1000 liternél kisebb, vagy legalább 12 hónapig érleltek 1000 literes vagy annál nagyobb térfogatú fahordóban.

(3) ***Ó pálinkának*** az a törköly- és gyümölcspálinka nevezhető, amelyet legalább 1 évig érleltek 1000 liternél kisebb, vagy legalább 2 évig érleltek 1000 literes vagy annál nagyobb térfogatú fahordóban.

(4) ***Gyümölcságyon érlelt pálinkának vagy ágyaspálinkának*** az a gyümölcspálinka nevezhető, amelyet gyümölcszel együtt érleltek legalább 3 hónapig. A gyümölcságy lehet a párlat fajtájával azonos, illetve tartalmazhat többfajta gyümölcsöt. 100 liter pálinkához legalább 10 kg érett, jó minőségű gyümölcsöt kell felhasználni. Az érlelő tartály bármely, élelmiszerek tárolására alkalmas anyagból készülhet.

4. § (1) Az érlelés időtartamát ellenőrizhető módon dokumentálni kell.

(2) A pálinkák az 1576/89/EGK rendelet 1. cikk (3) bekezdésének (d) pontja szerint elegyíthetőek.

5. § (1) A pálinka készítéséhez ***kizárólag Magyarországon termelt és termelt nemes és vadgyümölcs, szőlőtörköly és aszú***

szőlőtörköly használható fel.

(2) Pálinkának csak az a törköly- és gyümölcspárlat nevezhető, amelyet *Magyarországon cefréztek, pároltak, érleltek és palackoztak*.

(3) A pálinka megnevezésének és előállításának szabályait kell alkalmazni az Európai Unió tagállamain kívüli országba történő exportra előállított termékek esetében is.

6. § Ez a rendelet a kihirdetését követő 8. napon lép hatályba, egyidejűleg az élelmiszerekről szóló 1995. évi XC. törvény végrehajtására kiadott 1/1996. (I. 9.) FM-NM-IKM együttes rendelet 12. §-ának (1), (2) és (5) bekezdése, 13. §-a, 33. §-ának (3) bekezdése, valamint 8. és 10. számú melléklete, továbbá az azt módosító 43/2002. (V. 14.) FVM-EüM-GM együttes rendelet 8. §-a, valamint 2. számú melléklete hatályát veszti.

*

În statele Uniunii Europene, producerea și comercializarea băuturilor alcoolice este reglementată prin ordinul 1576/89/EGK, care a recunoscut 3 produse speciale care pot avea denumirea respectivă: korn din Germania, grappa din Italia și ouzo din Grecia. Tot așa, Ungaria are dreptul de a folosi, pentru produsele preparate în țară, denumirile de törkölypálinka (tescovină), gyümölcspálinka (pálinkă de fructe) și barackpálinka (pálinkă de caise). Pálinka ungurească trebuie să corespundă, cu toți parametrii, exigențelor Uniunii Europene. Nu poate fi aromatizată cu ierburi aromatice sau cu miere. Vechea tradiție ungurească de aromatizare nu este interzisă, doar băutura preparată astfel nu poate fi numită pálinkă.

2008. évi törvényjavaslata A pálinkáról és a Pálinka Nemzeti Tanácsról

Az Országgyűlés az Európai Unióban eredetvédett pálinka előállításának és minőségének, ellenőrzésének az Európai Unió jogrendszerébe illeszkedő, nemzeti hatáskörbe tartozó

szabályozása érdekében a következő törvényt alkotja:

1. §

A pálinka

Ez a törvény szabályozza a pálinka el őállítását, minősítését, kiserelését, forgalomba hozatalát és megnevezés használatát, továbbá a pálinka el őállításával és ellen őrzésével kapcsolatos szakigazgatási feladatokat és hatásköröket.

18. §

Az Európai Unió Jogának való megfeleltetés

E törvény a következő uniós jogi aktusoknak való megfelelést szolgálja:

a) az Európai Parlament és a Tanács 110/2008/EK rendelete (2008 . január 15.) a szeszes

italok meghatározásáról, megnevezéséről, kisereléséről, címkézéséről és földrajzi

árjelzőinek oltalmáról, valamint az 1576/89/EK tanácsi rendelet hatályon kívül helyezéséről;

b) az Európai Parlament és a Tanács 178/2002/EK rendelete az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról;

c) az Európai Parlament és a Tanács 852/2004/EK rendelete (2004 . április 29 .) az élelmiszerhigiénéről;

d) a Tanács 89/396/EGK irányelve (1989 . június 14.) az egyes árutételekhez tartozó

élelmiszereket azonosító jelzésekről és jelölésekről, valamint az azt módosító 91/238/EGK (1991. április 22 .), valamint a 92/11/EGK (1992. március 3.) tanácsi irányelvek;

e) az Európai Parlament és a Tanács 2000/13/EK irányelve (2000. március 20.) az élelmiszerek címkézésére, kiserelésére és

reklámozására vonatkozó tagállami jogszabályok közelítéséről, valamint az azt módosító 2001/101/EK (2001. november 26.) bizottsági irányelv, továbbá a 2001/101/EK irányelvet módosító 2002/86/EK (2002 november 6.)bizottsági irányelv;
f) az Európai Parlament és a Tanács 2003/89/EK irányelve (2003. november 10 .) a 2000/13/EK irányelv élelmiszer-összetevők feltüntetése tekintetében történő módosításáról .

*

Situația pălincii în Ungaria este oarecum diferită și, în orice caz, mai bună ca a celei din România. Aici vechile cazane din aramă au dispărut de mult din peisajul rural. Oamenii adună prune sau alte fructe de pe proprietățile lor, le lasă să fermenteze și apoi fieb pălinca în pălincării avizate, în care utilajele sunt de inox.

Ungaria a solicitat încă din 2004 ca pălinca să fie considerată produs tradițional maghiar și să fie protejată prin legislația europeană.

Uniunea Europeană a recunoscut deja în 2004 pălinca ca un produs Hungaricum. Legea definește pălinca ca un produs făcut din materie primă din Ungaria cu metode (operații) stabilite în Ungaria. Pălinca astfel poate să devină atât în țară cât și în străinătate o marcă pentru Ungaria. Pentru controlarea calității pălincii și pentru răspândirea consumării controlate a acesteia, statul maghiar a înființat Societatea Națională a Pălincii, a cărei membrii sunt reprezentanți ai organizațiilor profesionale.

Azi, pălinca ungurească se bucură de succes internațional.

La a 18-a ediție a concursului Destillata, organizat, în 2009, de Austria, cu participarea a 13 țări (Argentina, Australia, Austria, Grecia, Olanda, Ungaria, Germania, Italia, Elveție, Suedia, Slovacia, Thailanda și Noua Zelandă), la care au fost prezentate produse din 188 de pălincării, juriu internațional a clasat pe locul I o pălincărie din Agárd, Ungaria. Prin urmare, Premiul „Cel mai bun producător” a fost înmănat lui Vértes Tibor, proprietarul pălincăriei din Agárd.

În același timp există și o politică a statului de susținere a pălincii. În unele regiuni ale Ungariei producția de pălincă este neaccizată. De asemenea, pentru promovarea produsului, la numeroase restaurante se oferă gratuit pălincă, din partea casei, iar în unele orașe s-au deschis magazine specializate în acest produs, numite chiar *Casa pălincii*.



Măgulicea

Mere moțești din care
se face vinarsul

Buți cu borhot



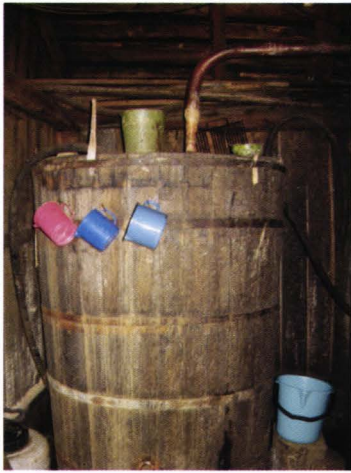
Avram Iancu



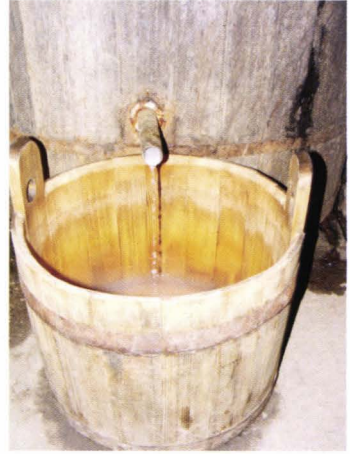
Pălincăria satului, exterior



Cazanul de fiert țuică
vechi de 200 de ani



Vasul de răcire



Vinarsul



Pălincăria din Beliu,
exterior



Pălincăria cu două cazane
din Hășmaș

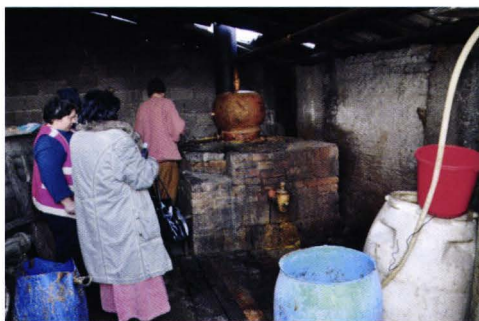


Pălincăria din Măderat

Ghioroc



Cazan familiar
de fiert țuică.



Pălincăria comunală



Vasul de răcire

Létavértes



Familia Erdei
Gábor, producători
de pălincă pentru
consum propriu.



Canistre cu rachiu de prună. Méhkerék



Zalai Ferenc
explicând cum
se face pălincă.
Orosháza

3. Creșterea și prepararea porcului

Etnologia porcului

„Porcul - animal sacru”

Daimon al vitalității și prolificității, în vechile culturi porcul a fost considerat un animal sacru, emblematic pentru zeii vegetației-Osiris, Demeter, Persefone, Ceres.

Unul dintre primii etnologi, care au susținut, cu argumente convingătoare, ideea că porcul reprezintă în folclorul european un străvechi spirit agrar, a fost J. G. Frazer.

De altfel, spiritul grâului întrupat în porc îl găsim atestat la mai multe popoare. Pretutindeni animalul, considerat divin, este ucis iar secerătorii își împart carnea și sângele lui, pe care o mănâncă în chip sacramental.

Frazer presupunea chiar că porcul a fost socotit în trecut o întrupare a lui Adonis, zeul grec care simbolizează moartea și renașterea ciclică a vegetației, și de aceea el era ucis, în ocazii solemne, ca reprezentant al zeului, și mâncat sacramental de către adoratori.

Într-adevăr, o versiune a legendei lui Adonis vorbește despre gelozia zeului războiului Ares, care a ațâțat un porc mistreț, ce l-a sfâșiat pe Adonis. Drept urmare, spune legenda, adoratorii acestuia, ciclic, sacrificau ritual un porc și îl mâncau în ospete publice.

Mai târziu, creștinismul a acceptat practica sacrificării porcului, ca secvență a suitei de obiceiuri pregătitoare mării sărbători a Crăciunului, tăierea porcului fiind prezentă în cultura tuturor societăților tradiționale europene.

Tradițiile românești

Ignatul porcilor

Ca și la alte popoare și la români *timpul Crăciunului*, încărcat cu rituri de regenerare ale anului, începea cu tăierea porcului-ofrandă rituală închinată zeilor pământului-care avea loc, anual, în 20 decembrie, cunoscută ca „*ziua de Ignat*” sau „*Ignatul porcilor*”.

Trebuie să specificăm aici că acest Ignat al porcilor, din imaginarul popular, nu are nimic cu Sfântul Ignatie Teofanul, celebrat de biserică în ziua de 20 decembrie, și nici cu povestea hagiografică a acestui sfânt, suprapunerea celor două sărbători fiind una de dată târzie, operată de creștinism.

Față Sf. Anton catolic, care este considerat și de biserică patronul porcilor și care apare reprezentat iconografic alături de un porc, Ignatul românesc vine de undeva din străfundurile păgâne ale omenirii, nefiind altceva, potrivit etnologilor, decât o veche divinitate arhaică. În unele zone ale țării, el are și un echivalent feminin, Înăltoarea, imaginată ca o „*femeie lacomă și urâtă, care mănâncă lumea.*”

De altfel, Ion Ghinoiu, vorbind, pe linia lui Frazer, despre sacrificiul sângeros al porcului, ca substitut neolitic al spiritului grâului, identifică un întreg scenariu care înglobează obiceiuri, practici magice referitoare la prevestirea morții violente, prinderea și înjunghierea victimei, semnele făcute pe corpul animalului, jumulirea părului, jupuirea pielii, pârlirea ca formă de incinerare simbolică a cadavrului, ciopârțirea corpului, utilizarea grăsimii la farmece, descântece și prepararea unor leacuri și a unor alimente rituale din anumite organe vitale ale animalului, ca sumă de relicve ale sacrificiului unui mare zeu preistoric.

La rândul ei, etnoloaga Antoaneta Olteanu consideră Ignatul

ca una dintre cele mai mari sărbători de iarnă, în care „*demonismul ritual*” este până astăzi evident.

Tradiția spune că sacrificiul a fost instituit de însuși „Sf. Ignat, patronul porcilor și al păsărilor”, și că el este susținut, pe de o parte, de acea obligatorie pomană a porcului, ce presupune consumul ritual al tuturor părților componente ale jertfei, cât și de credințele, care justifică ritualul, prin perpetuarea animalului de sacrificiu.

Conform acestor credințe, Ignat, care este considerat în ținuturile din sud - estul României „*un sfânt fără cruce*”, a vindecat porcii de boală grea dar tot el este cel care li se arată porcilor în vis și le spune că au să moară, și, în final, le ia sufletele. De aceea se zice că porcul care n-a fost tăiat în ziua de Ignat nu se mai îngrașă, nu mai pune carne pe el și nu mai mănâncă, „*pentru că în ziua de Ignat și-a visat cuțitul*” sau „*văd sânge în mâncare*”.

În această zi nu se lucrează „*ca să ai noroc la porci*”, fiindcă mai ales în sudul țării se crede, că porcii celor, ce nu respectă interdicția, se îmbolnăvesc. Singura activitate îngăduită de Ignat este cea legată de sacrificarea animalelor.

De asemenea, începând cu această zi, până în 8 ianuarie, femeilor le este interzis să spele și să toarcă, „*ca să nu se întoarcă Crăciunul de la ele*”. Cine toarce „*își toarce zilele, adică le adună pe fus*” sau „*cade în boală și ignează, ca porcii când se taie*”.

Pentru celelalte munci, dezlegarea la lucru este condiționată de spunerea poveștii lui Ignat sau, în alte părți ale țării, de stropirea în frunte cu sânge de porc negru.

Sacrificiul și masa rituală

Cât privește sacrificiul, acesta are loc într-un timp ritual, dimineața în zori. În vederea omorârii rituale a porcului, spațiul este curățit și demarcat, practică ce amintește de pregătirea actelor sacrificiale la romani, prin trasarea unui cerc magic în jurul altarului.

Totodată sunt respectate o serie de gesturi și formule rituale pentru consacrarea victimei: animalul este stropit cu apă sfințită, este așezat cu capul spre răsărit, pe frunte sau pe ceafă i se trasează cu cuțitul o cruce, pe care se presară sare, și se spune „Doamne ajută!” sau „Să-l mâncăm cu sănătate”.

Obiceiurile legate de tăiatul porcului scot în evidență credințele în valoarea lui de simbol al vieții. Menționăm ofranda sângelui, ca magie sacrificială cu evidentă finalitate agrară (între sângele ce curge și vlaga fertilizatoare/ploaia existând în mentalitatea arhaică o legătură simpatetică), urmată de consumul unor părți din animalul sacrificat, practică echivalentă unei încorporări simbolice a puterilor acestui animal-divinitate la participanți.

Acest consum ritual, care, potrivit gândirii mitico-magice, trebuie să împlinească unul din rosturile sacrificiului, este și azi o secvență atât de puternic fixată în tradiția Ignatului românesc, încât ea este săvârșită de țărani , cu încălcarea conștientă a postului creștin.

Tradiții maghiare

Sf. Egyed (Egyed napja), 1 septembrie

În județul Békés funcționa credința că, dacă cineva voia să aibă un porc gras, trebuia să-i dea în această zi o cană cu porumb și să spună „*Egyed*”. Dacă porcul mânca cu poftă, putea să fie sigur, că până la Crăciun se va îngrășa.

Sf. Andrei (András napja), 30 noiembrie

Tăierea porcilor la maghiari începea de la Sf. Andrei.

Inițial sacrificarea animalului a fost și la maghiari una rituală, țăranul cerând iertare animalului în versuri:

„ <i>Eljöttem én kántálni,</i>	Am venit să colind
<i>Nem szabad engem bántani.</i>	Nu-i voie să-mi faceți rău.
<i>Én fogtam meg fülit, farkát!</i>	Eu i-am prins urechea, coada!
<i>Adjanak egy darab hurkát!”¹⁷</i>	Dați-mi o bucată de caltaboș”

Economie rurală

Porcul aliment și sursă de venit în economia rurală

Rase tradiționale

Una din rasele tradiționale de porci, cunoscută și foarte apreciată în România și Ungaria, dar și în Peninsula Balcanică, de peste 150 de ani, este Mangalița.

Porcii din această rasă sunt animale rustice, care valorifică bine porumbul și furajele din gospodăria țărănească, rezistente la boli și la condițiile climatice mai puțin favorabile. Mangalița a fost foarte răspândită atât în județul Arad cât și în județul Békés, până în anii din urmă, special pentru grăsimea și pentru carnea gustoasă.

A doua rasă indigenă prezentă în trecut în numeroase gospodării țărănești a fost rasa Bazna, obținută în perioada 1875-1880, în localitatea Bazna, prin încrucișarea neregulată a Mangaliței cu rasa Berk și cu Marele Alb.

Numiți popular și „porci cu ștergură”, pentru dunga lată, albă, din zona gâtului, Bazna sunt porci de talie mijlocie, din tipul de carne cu grăsime, obișnuși să fie trimiși, în timpul verii, la pășune sau la ghindă în pădure.

În sfârșit, cea mai cunoscută rasă de porc din lume, prezentă în satele românești și maghiare din zona cercetată, este Marele Alb, originar din Yorkshire Country, Anglia.

Porcul din această rasă are un aspect pitoresc, cu urechi ridicate, culoare albă și pielea rozalie.

Toate cele trei rase s-au adaptat condițiilor oferite de sistemul tradițional de creștere, în care includem cotețul, hrana, modul tradițional de înmulțire, prin ducerea scroafelor la vierul

din sat, gestația și fătarea, îngrășarea.

Indiferent însă de rasă, animalele din gospodărie reprezintă pentru țărani și azi „porcii noștrii de clisă”, adică aliment, sursă de venit și o anumită experiență ancestrală, ce contribuie la reușita economiei rurale.

Interviuri

Avram Iancu

Ileana Cosma¹⁸, își mai amintește, din copilăria ei, poezia, pe care obișnuiau să o spună în ziua de Ignat, dimineața devreme, „ca să poată lucra și să nu li se întâmple nimic”:

„Ignate, Ignate, ce-i unu?

Luna.

Ignate, Ignate, ce-i doi?

Bine vede omul cu doi ochi.

Ignate, Ignate, ce-i trei?

Cu trei degete îți faci cruce.

Ignate, Ignate, ce-i patru?

Patru roate la car.

Ignate, Ignate, ce-i cinci?

Cinci degete la o mână.

Ignate, Ignate, ce-i șase?

Șase boi pe brazdă.

Ignate, Ignate, ce-i șapte?

Inde - șapte fete la casă îi șezătoare deplină.

Ignate, Ignate, ce-i opt?

Inde - ș opt feciori în casă, să nu te bagi voios, că nu-i ieși sănătos.

Ignate, Ignate, ce-i nouă?

Cei nouă mascuri ai mei în cocină.

Ignate, Ignate, ce-i zece?

Ptiu dară di sară. Crapă Iudă di ciudă¹⁹. ”

Hășmaș

„Porci avem câte 3-4, și i-am cumpărat și de mici și și i-am făcut de la noi, țâneam scroafa, când cum să nimerea. I-am hrănit cu porumb și cu iarbă, pisat măcinat cu ovăz, cu grâu și porumb și tărăță de la grâu, altădată le mai ferbeam, altădată numa le puneam acolo să mănânce, le dădeam spălături de la vase și zăr de la lapte.

Tăiem la Crăciun și unu și mai câteodată peste an. La noi am obișnuit că de câte ori tăiem porc tăiem și vițel la Crăciun. Noi nu pre obișnuiem să tăiem peste an câte unu, rar mai tăiem câte doi ... dacă tăiem vițel avem destul.

Porcul era junghiat - de omu meu și lucra el și pruncii când erau acasă, mai era și câte un vecin. Se pârlea înainte cu paie, numa de vreo 6 ani cu butelie. Sângele îl aruncam ... io așe știu că zice că-i păcat să mânci sângele. După ce-l pârlem îl curățam cu un cuțat, îl spălam și-l frecam cu paie și cu apă calduță. Îl crăpau pă burtă, lua nainte șoncile și picioarele din față, ș-atunce îi tăie capul ș-apoi îl spârge. Mațele le spălam io și o vecină. Alea subțiri le răzuie cu cuțatu. Merem la vale nainte, ca să le spălăm de murdărie, ș-atunce cu apă calduță facem acelea subțiri și alealalte, de cardaboș, cum le spunem, le frecam bine, bine, o cu sare, cu ceapă, cu bicarbonat, le spălam ca lumea, ca să nu miroase.

Din carne de porc facem cârnaț, facem salam, tobă și maioș. Din mai punem deoparte și în cardaboș, da mai ales în maioș, ș-atunce le punem la fum. Cardaboșu era cu orez, că-n altă parte să face numa din carne, la noi punem știți când topem jumările alea care erau mai sfărâmate le punem în cardaboș, ale mari le lăsam ca să le mîncăm păstă iarnă. În maioș era numa mai și ceva carne cum ferbem capu, ș-atunce în salami iară ceva carne de la cap și urechile și tăte alea le tăiem mărunt sau le măcinam numa o dată pân mașină și facem toba din stomac de la porc și cum să spune

mai unu cheag, le umple și-atunce păstă 2-3 zile le punem la fum. Le afumăm 3-4 zile, depinde ca să faci fum continuu, să nu să strâce. Și cârnaț tăt așa punem. Slănina și aște ... făcem murătoare, și le săram ... dacă era timpul mai cald iarna făcem saramură ... le punem într-o vană și băgam sare pă ele până stăte ou sus ... ca să stee ele, ca să nu să strâce. Carnea o punem și pă ea în sare, primele alea dă la porc și coastele și picioarele din față și ale le băgam în murătoare. Da le scotem când scotem slănina și le punem și pă ele la fum mai târzău pă tăte și slănina și șonca. Carnea o punem tătă la fum, nainte nu era congelatoare, și-atunce stăte mai bine. Și să frige și să pune în borcan cu unsore. Io în fiecare an frig cârnaț și-l pun în ulei și am până în iunie și august ... tare-i bun, și stă ... mai bine ca-n congelator.

Săpun să face din rămăsături, din untură sau său de la vițal, și făcem sodă dăn asta caustică ... ferbem vreo 2 ore, făcem pă o lingură și cunoștem când îi bine el făcut. Atunce îl lăsam, îl luam într-o ciupă, când sî răce îl tăiem bucăți ... punem la uscat, că trebe să stea până în toamnă. Chiar amu am făcut nainte de Paști și trebe să ste până la toamnă. Nu putem spăla cu el până să usucă”.

(Roșca Floare, n. 1949)

„Tăierea porcilor începe după data de 6 decembrie, când în biserica ortodoxă se prăznuiește Sfântul Nicolae. Majoritatea familiilor din data de 7 decembrie se pregătesc pentru tăierea porcilor, pentru că așa este creștinește și așa este specific poporului nostru român să tăiem porcul în fiecare an, pentru că porcul se crește în gospodărie de fiecare familie și e un obicei foarte frumos, tradițional. Aș vrea să vă spun că în zona noastră sunt familii care pregătesc tăierea porcului cu o zi înainte pentru că taie și viței, pentru așa-numitul salam de vară. Vițelul se taie cu o zi înainte, se desface toată carnea de pe vițel, se macină și apoi se pune la stors. Carnea se așază într-o oală mai mare și se

pune la stors. După ce sângele iese din ea se pregătește pentru a doua zi, pentru salamul de vară.

Tăierea porcului începe de dimineața când se adună la casa gospodarului, prieteni, cunoscuți, vecini și familie ... de fapt tăiatul porcului începe cu pomana porcului pentru că dimineața se bea o gură de pălincă ca bărbații care vin la tăiatul porcului să aibe mai mult curaj. Unul dintre bărbați, care este mai puternic, iau un clești se duc la cocina porcului și îl prind de unul dintre picioare și ceilalți bărbați vin repede și îl scot afară din cocină. După ce-l scot afară porcul este trântit, și unul dintre bărbați care are mai mult curaj dintre ei și care ia un cuțit pentru junghiatul porcului. Unul dintre cuțitele folosite la tăiatul porcului are o lamă mai îngustă și mai lungă ca să nu fie semnul la gât destul de mare. După ce porcul este tăiat se așază pe un grătar special și începe procesul de curățare a porcului. Cu butelia de aragaz se înlătură părul de pe porc, apoi folosim peria pentru curățatul porcului și din nou un cuțit special, care nu taie atât de bine pentru curățatul primei pielite de pe porc. Când porcul este curat, curățat începe spălatul porcului. În căldări de dimineață se încălzește apă pentru spălatul porcului, vin bărbații cu periile și încep să-l curețe. După ce căldările sunt eliberate de apă, se pregătesc din nou cu foarte puțină apă, rămân ca să se încălzească pentru mai târziu, când încep să se topească untura, clisa. După ce porcul este așezat pe un grătar începe tranșatu porcului. La noi în partea noastră este un obicei ca porcul să se desfacă pe spate, adică se scot picioarele din față, se taie pe spate și începe să se desfacă slănina și-ntr-o parte și în cealaltă parte. Apoi mai există și un alt proces de tăiere a porcului, se așază porcul pe spate cu picioarele în sus, se scot șuncile din față și șuncile din spate și apoi urmează tranșatul porcului dintr-o parte în alta. Se desface pieptul porcului și se scot măruntaiele, inima, plămâni, rinichii, splina care se așază într-un vas cu apă rece, după care se taie fiecare bucată, se curăță, se spală și se așază la fiert pentru

pregătirea cardaboşului. Pentru pregătirea cardaboşului noi folosim plămâni, inima, o parte din ficat, dacă nu se folosesc și alte bucate decât inima, plămâni, rinichi, splină și se așază la fiert. Capul porcului este împărțit, o parte din capul porcului rămâne pentru fiert iar din cealaltă parte se pregătesc răciturile. Până când acestea fierb, porcul se taie, și se așază pe o masă, bucățile mari. Apoi începe pregătirea porcului pe categorii de mâncare, adică clisa se împarte fiecare, slănina se împarte fiecare, șunca se pregătește în cealaltă parte, apoi carnea care se păstrează și carnea pentru pregătirea mâncării. În timp ce bărbații muncesc aici, femeile scot intestinele porcului, mațele le scot afară și începe procesul de spălare. Cel mai bun cardaboș pentru zona noastră este cel făcut în mațe de porc, mai nou se cumpără mațele, dar majoritatea care preferă cardaboșul natural folosesc intestinele groase ale porcului. Apoi bărbații pregătesc carnea și începe procesul de măcinare, o parte din carne, slana și șunca se duce în vase speciale pentru saramură, iar cealaltă carne se lucrează, se taie o parte din slană care nu se păstrează pentru casă, se taie și se pune la topit, pentru untură, se pregătesc acele jumări specifice la tăiatul porcului, iar o parte din carne se pregătește pentru cârnaț și pentru salamul de vară. Carnea care se pregătește pentru cârnaț este carnea de lucru, care să aibă și puțină grăsime pe ea. Carnea care se păstrează peste ani, se păstrează doar mușchiul. O parte din bărbia porcului se folosește la fiertură, apoi se pune peste ani, o bucată destul de mică, se pregătește cu usturoi, cu boia, ca o delicată care se mănâncă iarna și o parte din clisa de pe burtă care este în straturi, mai subțire și care se păstrază tot ca o delicată.

Avem două mașini, o mașină în care se macină carnea pentru cardaboș ca să fie bucățile un pic mai mărișoare și o altă mașină specială pentru măcinat carnea pentru cârnaț dar în același timp și pentru făcut cârnați. Aceste obiecte le folosim la pregătirea cârnațului propriu-zis. Fiecare face după cum familia obișnuiește

să-și facă cârnațul. La 10 kg. de cârnaț punem boiaua, punem usturoi, punem puțin zahăr pudră cu să-i rămână culoarea, pe care le punem separat, apoi măcinăm măruntaiele celelalte și pregătim pentru cardaboș. Cardaboșul pregătit în mațe mari cu puțină sare, cu puțin piper, cu puțin cimbru, cu puțin maieran. După ce cardaboșul este măcinat și pregătit se pune în mașină, în maț mare și fiecare bucată de cardaboș este legată în amândouă părțile, îl punem la fiert și după ce a dat puțin în clocot, se scot și se pun la răcit.

Cârnațul după ce este pregătit, fiecare bucată de cârnaț este răsucit pe mijlocul fiecărei bucăți pentru a se putea așeza la fum. Pentru afumarea cărnii, a cârnațului, a cardaboșului, a slăninei se folosește lemn din fag în zona asta dar am înțeles că cea mai bună carne, cu gustul cel mai bun este cea afumată cu lemn din prun uscat. Afumarea începe la 6 săptămâni după ce șunca, clisa este lăsată la saramură.

La salamul de vară, care este un cârnaț mai special al zonei noastre, folosim carne de vită, adăugăm puțină carne de porc în lucru. La 10 kg de carne de vită se folosește și 3 kg de slănină ca să păstreze puțină untură, să fie puțin mai delicat. Carnea pentru salam este pusă într-un vas mare unde se frământă foarte bine cu usturoi, piper, zahăr pudră și apoi se pun în mațe speciale pentru salam de vară. Acest salam de vară se ține 3-4 zile la vânt, după care se pune la fum, dar salamul de vară se afumă cu fum rece. Se face fum într-un cazan și trece prin 3-4 burlane ca fumul să se răcească și fumul intră direct în încăperea pentru afumatul salamului de vară.

Nu cred că este o soluție bună cu asomarea porcului, pentru că tradiția poporului român este cu junghiatul porculului și sângele se folosește la așa-numitul sângerete de porc”.

(Pele Ioan, n. 1969)

„ (Tăiatul se făcea) *dimineața la 6 la 7 la 8 depinde. C-acuma-i modern... atunci (se pârlea) cu tobă de asta, cu mășină dă mână... că acuma face cu butelie dă aragaz*”.

Aici o fost mânguliț și o mai fost așe on porc cu părul lins, era mai lung... până în 15 august erau la câmp, era purcar, și la 15 august îi opre acasă. Le dădea ludaie, dovleac cum îi spune, le dăde lături cu pisat, tărăță... să face dă 120 kile aceia.

Tăierile începeau di pân 17 până în 22, 23. Aici io m-am băgat sângur la on porc dă 3 măji, i-am pus capu pă picior și l-am jundet.

Aci am tăiet cu unu, numa noi doi, ave păr pă el așe mare, la vecinu ăsta. Zăce Gheorghe cătă mine hai să-l tăiem noi doi. L-am prins dă spate, am pus picioru pă el, el dă dâncolo la gât, l-o tăiet.

Nainte îl crăpam pă hurtă, acuma pă spate... o fost pârjolit, tăiet în două, s-or scos mațale, inima, maiu, tăte le-am băgat acolo în albie și atunci l-am pus pă două măși dă acole o luat șoancile, o luat coastile, după aceea clisa... 6 săptămâni să pune în sare la murat, să acopere porcu. Ei prima dată să pune pă mosor... da prima dată să puneu șoancile, și atunci să pune clisa, una păstă alta. Numa acuma sarea-i iodată, nu prea dă randament, că o fost rancedă (clisa).

Șoanca să țâne la fum o săptămână, 6 zile și clisa, și după aceea să țâne în pod, la loc uscat.

Mațale nu să aruncau, să face cârnaț, să face tobă din teag, dânrânză, din stomacu, dânrâștelalte să face cârnaț și cărdăboș. Cărdăboșul îl făcem cu orez. Orezu să ferbe până să înfoaie, atuncie să scoate afară într-o albie... să pune cimbru, piparcă usturoaie, ca să țână, să nu să strâce. Să ferbe, să lasă la zvântat... cărdăboșu nu să afumă, numa maioșu.

Cârnațu îl facem și amu cu mațale dă la porc... muierele le golesc, le întoarce pă dos, le bagă pă nuiauă și le întoarce și le rade cu dosu dă la cuțât, și le spală cu apă călduță și sare. Două muieri lucră, una tâpă apă, una spală.

Dă mâncare să făce tocană și curechi turoș”.

(Mihoc Ștefan, n. 1932)

„Ala o țâpat odată cuțātu, o tăiet tăte vânila și o băgat în plămâne, fracțiune dă secundă și o ieșit tăt sânjile. Atunci îl pârlem cu gaz și după ce-i gata îl curățăm bine cu cuțātu, îl spălăm tăt cu perie dă rădăcină și atuncia te puni și îl crăpi în două , când l-am crăpat în două am scos plămânu și după aceea inima, ca să nu fie sânje în stomac, știi, după aceea scoț mațale și maiu îl scoț afară și atunci nu-l pun întreg pă masă că-i greu, și atuncea iei șoancile, cum îi zăce picioarile, și atuncea tai clisa, tăt frumos, și atuncea preparezi. Prepari cârnațu, după aceea cărdăboșu, maioșu, toba, veru, tăte. Dacă faci clisă feartă cum zăcem noi punem usturoi, piparcă usturoaie, să crapă.

(La preparatul cârnațului) aicea îi gustu omului. Noi nu băgăm boia usturoaie, iute, ca ungurii, să bagă și la noi boia dă asta naturală, dulce, și puțână și d-aceia usturoaie.

... nu pot să mă duc tăt dă gratis... 500 m-o dat o vecină că m-am dus di l-am făcut... vine tăte bucățale tăiate frumos și băgate în ladă. Trebe să tai fiecare bucată, carne, coaste... prima aceea cotletu cum îl scoatem noi dă acolo îl tau tăt așe la 15 țenti, atuncia fac coastea două bucăți.

(Porcul)

Durocu cred că îi dă pă la Timișoara, dă la gostaturi, americanii l-or adus. Și io am avut mai amu-s 5 ani, dă la niște pilari dân Arad, n-am știut cum îi. L-am țânut on an dă zăle, abia s-o făcut dă 100 dă kile. Am avut 3. Acela la 2 ani, 2 ani jumate îi porc ca lumea.

(Preparatele)

Maioușu, acolo să ferbe carne câtă el. Maiu să fie fert numa dă tri sferturi, că dacă îl ferbi tare îi amar și atunci să bagă carne și clisă și să amestecă tot și atunci să bagă ai, să bagă boiaua, să bagă piper, după gust.

La cărdăboș să bagă carne. Să ferbe prima dată rișcașu. Ca să fie mai gustos să băga într-on tifon frumos în căldarea unde-s hărănurile, că acolo să ferbe iară normal și apoi vine scos afară, răcit. Să macină carnea anume plămân, inimă și atunci să bagă și la ele sare, ce mai trăbă.

Toba să face dânc mosoară, șoricu să ferbe tăt bine, vine carne și acolo și splina și urete, și dă la cap, că trebe să să întege.

Carnațu să macină, să bagă carne câtă ai, să bagă sare, usturoi, piper și atuncia și boia dulce.

Tăte se macină numa la tobă nu să macină numa să tau”.

(Lup Andrei n. 1938)

Ineu

„Pe vremuri erau 2 - 3 prieteni...i-or chemat vecinu sa-l ajute să-l junghie, să bage cuțitul în el ...după ce l-o junghiat o baut o răchie. Înainte erau paie, acum se pârjolește cu butelia, să țâpă apă pe el , să fie părul ars bine, așa negru pe el, să nu fie păr pe șoric, se spală bine...să ajută în cârlige sau ce ai...scândură sau grătar, se taie capul, apoi se crapă în două, se scoate mațele afară, se dă la femei, să le desgurzască, adică să le spele. Noi bărbații, care suntem măcelari...îl crapăm în două și îl punem pe masă. După ce l-o pus pe masă se scoate clisa de cătă șoric, se scoate antricot, se scoate șira spinării, coastele. Clisa care rămâne, tablă, se pune frumos una peste alta, se sară și se pune la murături, o să face murătoare pă ea, sau o lasă sărată așa. Se pune în cămară la rece 6 săptămâni. Se pune la răcit carnea și se face cârnațul și cărdăboșul. Se pune la fiert capul, de acolo se face maioușul, se face cârnațul și cărdăboșul cu orez. În cârnaț se

bagă ai, piper, după gust. După ce-i făcut cârnațul, se pune la zvântat pe o bătă. Se face cărdăboș cu maiouș, cu ficatul de la porc și sângerete, cu sângele de la porc. Se taie clisă mărunță, când tai din sângerete să apară clisa aceia pătrată în maț, și după ce-s gata tăte, se pune la fum. După ce-i afumat bine, se ia jos și se pune la răcoare, se așază frumos pe rudă. Se taie apoi untura, ce rămâne deșeuri picate de la porc, să fie jumara lungă, frumoasă și se pune la topit. După ce se topește se strecoară, și câtă untură iese 10-20 litri, se lasă să se sclăiască. După acee la noi se face din curechi acru se face guiaș, cum zice pe ungurește, cu multă carne. Cu asta se termină porcul.

Carnea se mîncă după ce trece popa cu crucea, până nu trece popa cu crucea nu se mîncă nimic. Când o trecut popa, atunci se pune carnea pe masă, iaga cu răchie pe masă, se bea două pahare și atunci mînci toba.

Se taie porcul înainte cu două săptămâni de Crăciun, cine are, cine nu, cioante roade. După 23 decembrie nu mai taie nime. La noi toată lumea junghie porcul, bărbații, numa nană Lena o tăiat porcul și măcelar tăt ea, o fost bărbătoacă.

Rase de porci care s-or crescut or fost mangulița, bazna, marele alb. Amu nu mai este mangulița, puțini mai este bazna. Mai este porcul alb și d' acela cu ștergură negru și corcitură cu mistreț. Înainte cu o zi de a se tăia porcul, se pregătește paiete, se curăță aiul, se curăță ceapa la tocăniță, se macină piperul.

După ce se fierb toate se scoate din cazan și se pune pe masă să se răcească. Ș'apoi s-alege, ce-i pentru maiouș se pune de o lătura, ce-i pentru caltaboș cu orez se pune de o lătura, ce-i pentru sângerete se pune de o lătura. Clisa pentru sângerete nu se macină, se taie bucăți cu cuțitul pătrățele. Cât ieșe un maiouș, doi maiouș, trei maiouș se bagă în maț. La maiouș mațele cele drepte, estă patru sau cinci mațe drepte, acelea nu-s sucite, și cărdăboș cu orez se bagă în cele sucite. După ce se face astea toate se opărește numa, în cazan. Se bagă apoi în apă rece și se scoate pe masă să se

răcească.

Oamenii se scoală până în ziuă, să se pregătească, se face foc mare și copiii stăteau pe lângă el, era bucurie mare. De noaptea se junghia porcul. După ce porcul era junghiat, era lăsat să se răcească și se bea un pahar de răchie. Porcul era acoperit cu paie și să făcea foc. S-o întâmplat că porcul n-o fost bine junghiat și o fugit cu paiele pă el, cu focu pă el în ogradă.

După ce porcul era pârjolit, pruncii se jucau și mamele noastre așteptau să crape porcul și atunci or avut de lucru. Mațele de cârnaț subțiri le spălam cu apă caldă și tăte le-am ras cu lingura sau cu cuțatul pe partea care nu taie până să vedea prin ele. Cele de cărdăboș la spălau în mai multe ape, tai ceapă și le țâii în sare mai multe ore, două-trei ore, ca să nu amniroșe. Când se spală ele se întorc pă dos și să suflă în ele. Copii mai măricei, mai ajutau, puneau paie pă foc și la spălat mațele. Așteptau după ce porcul era pârjolit, să le taie din coadă și ureche.

Amu nu prea mai estă cine să taie porcul, acuma oamenii nu-i văd să facă chestia asta cu curentul.

Carnea de porc nu-i mai bună, nu are gustul acela că-i hrănit cu concentrate, nu-i gust de porc. Carnea curată aceia-i când porcu îi hrănit cu cucuruz.

La maioš să ie ficatul și să bagă multă clisă să fie uns. Se frământă bine să fie ca pasta. Carne dacă vrei să macini puțână, da clisă să fie multă. Ceapa prăjită mult, să fie neagră, să macină și să bagă în el. Să bagă în mațele groase, să fie ca o rudă de salam de 5-6 cm de gros, acelea-s mațele anume pentru maioš. Restul de cărdăboș cu orez să bagă în cele sucite. În tobă să bagă ureche, să bagă rărunți și carne ce pui tu la fiert. Să taie lung și atunci să pune piper, sare după gust, boia nu să bagă la tobă că tătă să desface, și-i re, nici sânge. Boiaua nu se bagă, numa la cârnaț și dacă faci clisă fiartă. Leși o bucată din clisă, să nu fie grasă tare și aceia se pune la fiert, și apoi se pune pe o farfurie, și să face mujdei, acolo să presură sare pă clisă, ardei, piparcă și piper.

Când să răcește să mănâncă. Alții o macină carnea pentru tobă, da nu-i bună, io o tai din cuțat. Toba să pune și la fum, două, trei zile, nu mult tare.

Până sara îi gata tăt porcu.

Din carne prospătă să face gulaș sau tocană. Și să duce la cine nu taie porcul, să duce la copii.

Când se termină munca la porc, atunci îi cina ... bei un pahar de răchie, bei un pahar de vin și atunci să corindă:

Bucură-te om bătrânu

Corinde Doamne

Bucură-te om bătrânu

Ca-i ajuns întru Crăciunu

Corinde Doamne

Și-am venit la casa voastă

Corinde Doamne

Și-am venit la casa voastă

Dân Precista Maicii Noaste

S-o născut un fiu frumosu

Corinde Doamne

S-o născut un fiu frumosu

Pă nume îl chiamă Cristosu

Corinde Doamne

Pă nume îl chiamă Cristosu

Nume Doamne cum i-om pune

Corinde Doamne

Nume Doamne cum i-om pune

Isuse Cristoase Doamne

Corinde Doamne

Isuse Cristoase Doamne

Nume dă fălos îi Doamne

Cruce naltă cruce-n casă

Corinde Doamne

Cruce-naltă cruce-n casă

Rămâi gazdă sănătoasă

Corinde Doamne

Rămâi gazdă sănătoasă

Cine coată iaga noastă.

Gustul preparatelor, a cârnațului, a tobei îl dădea gazda cășii, după gustul lui... muierea făcea gustul preparatelor, că-i mai cu beteșig... La șase săptămâni începe și s-afumă, șase săptămâni trebe să șadă păst-olaltă tăte, clisa, șonca... cârnațul și cărdăboșul a doua zi s-afumă, că să uscă pielea pă el. Să cărau la afumat în traocă sau ciubăr cu două cozi, dă lemn făcut anume, acuma pun în laboșa aceia de 50 l.

Carnea să păstra afumată și în sare, să băga în sticle, cum ai tăiat porcul carnea se lăsa să se răcească, să tăia felii s-o făcut în sare, și s-o așezat în sticlă. Când se prepara o scoteai cu o zi năinte, o puneai în apă să tragă sarea, țâpai câteva ape.

După ce l-am tăiat, am făcut cârnații, vine rându să sari carnea, mai năinte să pune antricotu și șunca să pune pă fund la cadă, să sară să fie albă dă sare... atunci să pune jamboanele, picioarele, unghiile, urechile să pune așa pântre ele, să sară...ș-atunci începi piciorul dă năinte sau dă năpoi, tăt pân locuri goale, antricotul tai cât trebe la o mâncare, să sară tăte și să duce la rece și s-acoperă... se lasă 6 săptămâni...după 6 săptămâni să scoate untura, șunca, afară se spală să face gaură în ea, să bagă un băț, de care se leagă ață și un cârlig și s-agață să se zvinte, o zi sau două...și să pune la fum o săptămână sau două, depinde cum faci fumu...apoi să scoate afară și să pune în șpais sau în cămară.

Păru verde dă mătase

Păru verde dă mătase

Corindene Doamne corinde

Slobodene gazdă-n casă

Slobodene gazdă-n casă

Corindene Doamne corinde

*Că d-asară- s tă p-afară
Corindene Doamne corinde
Și caii s-or ciumpăvitu
Și caii s-or ciumpăvitu
Corindene Doamne corinde
Caii trebe potcovitu
Caii trebe potcovitu
Corindene Doamne corinde
Cu potcoave dă colacu
Cu potcoave dă colacu
Corindene Doamne corinde
Și cu cuie dă cârnațu
Și cu cuie dă cârnațu
Corindene Doamne corinde
Cu-n dărab dă cărdăboșu
Cu-n dărab dă cărdăboșu
Corindene Doamne corinde
Ca picioru meu dă grosu
Ca picioru meu dă grosu
Corindene Doamne corinde.*

La afumătură trebe rumeguș, nu dă drujbă ... dă esență tare, dă lemn dă foc...să fie uscat, crăp lemnu să rămână așchiță, le strâng și le bag într-un sac...d-acoalea ieu și aprind focu...după ce să face oleac dă jar pun un lighean spart, rău, acolo pun jaru și pun rumeguș...când îi gata pun altu, să iasă fum. Afumătoare trebe să fie răcoroasă. 1. 20m pă 1. 20m.

Năinte afumătoarea era făcută împreună cu casa. În pod, sus în pod este ca un fel dă cuptoriște. 1. 20m pă 1. 20m atâta-i, zidită sau îi îngroșetă cu lemn și lipită și acolo sus îi coșu...și faci foc, fumu ieșe afară pă coș ... fumu-i rece până ajunge în pod. Mai mult de trei zile nu să țâne, șunca să țâne mai mult, cam două săptămâni.

Toba să-ncepe după ce o ieșit popa pă ușă cu crucea²⁰. La mine așe era obicei, puneam aclo, pregăteam o jumătate dă răchie, și tăiem o bucată dă cârnaț, un cărdăboș și o tobă pentru popă. Ianuarie, martie, aprilie, mai, când vine fasolea verde începem șonca. La Paști din șonca mare se taie o bucată cât încape într-o cratiță, se fierbe bine și-atunci să fierbe lângă ea să fierb ouăle, are un gust mai bun, să intre zama aceea în ou”.

(Teodor Dudaș, n. 1937; Sofia Dudaș, n. 1938 și Sofia Stoica, n. 1934)

Măderat

„Marele alb și Landrace... io îi iau dă mici, așe la 8 săptămâni... și l-am făcut și anul ăsta de 180 kile... Și am mai vândut să fac un ban. Îi cresc io, pântru mine îi cresc și pă lângă 2 mai țân 2, că așe-i omu, am și porumb și floare samăn și dă toate, că și pământu mi particular și io-l ar, io-l samăn, io fac tot. Nu să merită, ăsta-i adevăru, că nu să merită. Îs prea scumpe lucrările și sămânța-i scumpă și îngrășămintele, și nu te ajută nime, absolut nu te ajută nime și motorina-i scumpă, foarte scumpă...

... păi acum, la sfârșitul lui februarie, mă duc să-i cumpăr și în 15 decembrie îi și tai... am un prieten care să pricepe, el îl prepară tot... las șuncă, slănină, cârnați, cărdăboș, tobă, de toate... cu sânge nu fac, de când o murit tata, că zăce că nu-i bine să iei viața porcului...

...am afumătoare, cu fum rece merge... slănina o țin 6 săptămâni în saramură și după o spăl frumos, o lăs o zi la soare, să să uște, și după aia o pun la fum... mai am și dă anul trecut, că nu mâncă nime... mai mâncăm așe friptă, da în rest nu, și la lucru... înainte duceai la lucru la oameni... nu să uită la ea, cum o duc așe o duc napoi... mâncă salam... io spun, io am lucrat ca șofer și am umblat în tătă țara asta și am zăs că nu mă mai duc fără slănină, că m-am nimerit pă unele locuri, că nu am avut de unde să cumpăr, cu bani la mine... și slănina țâne saț, nu-i ca roșia și dacă mâncai

slănină era bine.”

(Crișan Petre, n. 1942)

(Săpunul de casă)

„4 kile dă grăsime, ce grăsime ai, slănină, untură, resturi așa, în cazan. Punem 5 kile dă apă la 4 kile di untură din asta și atunci punem o kilă dă sodă caustică și o dizolvam prima dată soda în apă și apoi băgam păstă asta în cazan și întorcem... și ea tăt așe bulbucă și să alege așa săpunu deasupra și îl scot cu un polonic și îl pun în lighean și apoi îl tai. Leșia o punem la o parte și cu aia mai spăl vasăle.”

... îi bine să bagi și oase că îl întărește, și sare, că sarea îl țâne... și nu o durat 3 oare și o fost făcut... io fac în tăt anu.”

(Moțiu Aurelia, n. 1944)

Șiria

„Mai dămült or fost porci Mănguliț. După aceea o vinit aiesta, Marele Alb. Acuma or vinit aieștia dă carne, nu știu cum îi tiamă pă aieștea. Ieste care au și scroafe, care îs mai tânări și poate să lucre, aceia mai țân scroafe. Purcei-s foarte scumpi acuma... Până amu să duceau la Pâncota, da acuma văd că la Pâncota nu mai ieste piaț, numa așe pă dă lătore, pă uliț și atuncia mărg pă acasă pă la oameni. Când m-am ocupat așe mai dă s-o plătit cu porcii, avem și câte 14 bucăți, cumpărați dă micuți, am cumpărat câte 10, 8, 6... apu întătdauna am cumpărat și pân septembrie, toamna, și am cumpărat și pân martie, așe ca să fie diferență, să-i poți valorifica... dă 8 săptămâni ierau... îi hrănem mai năinte cu tărâță, după aceea le-am făcut urlău dă cucuruz și cu tărâță, mai la urmă dă tâte ce am avut pângă casă. I-am vândut, vineu dă pă la Alba să cumpere...”

Porcu să taie în decembrie, începând dă la Moș Miculaie atuncia taie oamenii porcii până pân 15. Noi întătdauna, când am tăriat, am tăiat pân 15, pân 16, până pân 18, ca să fie mai aproape dă Crăciun, să fie proaspeți. Am avut așe neamuri care or tăiat, că

noi n-am tăiat. Îl tăia dimineăta, când să făcea ziuă, și atunci îl pârjoleau și atunci îl dăspicau, acuma mai nou îl tăie pă burtă, mai dămult îi tăie capu și atuncia îl tăie pă spate. Mai năinte îl pârjoleau cu paie, mai pă urmă i-o pârjolit cu butelia, da nu-i mosoru așa dă bun cu butelie pârjolit, ca și cum o fost cu paie. Atuncea femeile or curățat mațale. Or scos mațale, atuncea le-or dus în casă, le-or dăzgurzât. Mai nainte iei dă la stomacu mic, dă la straița mică, cum zăcem noi, și atunci tragi pă cele dă cârnaț, după ce le-ai tras pă cele dă cârnaț, atuncea le dăzgurzăști pă cele dă cărdăboș. Și aici îi o lecție. Le spălam cu ceapă, cu o țără dă var, nu cu sodă cum zăc aștia acuma, că să le speli cu sodă, să baji carnea în sodă bicarbon... numa așa cu ceapă, cu sare, am tăiat 4-5 cepe și le-am frecat bine aclo în ogreadă și le spălam aclo în ogreadă. Acelea dă cârnaț să rădeu în casă și acelea dă cărdăboș să spălau aclo, afară, atuncea le punem în apă rece și mai țăpam o țără dă sare și nu mnirosau.

După ce crăpau porcu, îl duceu în casă. Făcem cârnaț, cărdăboș cu sânje, cu mai, tobă.

Nouă așe ni-o plăcut, că nouă ni-o plăcut să avem mult, că noi ne-am dus la lucru în tătă primăvara, atunci în tătă zi ț-o trăbuit, să pui în straiță on dărab dă clisă, cărdăboș, api porcu în tăt cazu o fost până la 200 dă kile, întră 150 la 200, care erau trii în casă, tăieu doi porci.

Carnea o țanem în sare. Mânântălurile aștea, spinarea, coasta, tot am băgat în sare, numa în sare, nu cu apă, și am țanut-o până pân februarie, vo 6 săptămâni-2 luni și atuncia le-am scos dă aclo, dă sare, le-am afumat, apu la mărunțaturile aștea am mai făcut murătoare cu apă cu sare, până le-am gătat, că nu atâta or țanut. Cârnații or fost pă rudă cam 23.”

Mai dămult așe să zăce în sat, că trebe să te sâlești, să tai porcu, că vine Ignat și fură porcu dă coteț.

Asta o fost și îmi pare că la tineretu dă zua dă az nu o să le mai trăbuiască așa ceva, acuma mărg și cumpăra da gata, da nu-i ca

ceea ce o fost a nost.

(Asomarea)

... să mânci carnea... Așa o făcut aci o vecină. O avut porc mare și n-o avut cu cine să-l înjundă, că o fost mare și sângur în cocină și sălbatic, zâce că nu s-o putut apropia dă el, și o venit aicia vecinu, a lu lovu zâce cătă iel, și i-o pus curent după urete, i-o țapat o vadră dă apă în cap și i-o pus curent după urete cu ceva fire și l-o omorât, da tăt rămâne sânjile acela întegat, da zâce că l-o înjundiat dăloc... cum îi nu știu, că n-am văzut.

(Pavel Ileana, 76 ani)

Ghioroc

„Összeállunk, mert olyan jó szomszédság van erre, Pistinek az untyuja, s akkor mink ilyen jó szomszédok vagyunk, s akkor elmegyünk oda és lefogjuk, eljönnek ide és lefogják. Tovább végzi mindenki a dolgát. S a fiam, amelyik dolgozni van, az úgy megszokta az apjától is, a sógorától, hogy tudja, hogy, hogy kell felválni.

Lefogják. Lefogják, s akkor itten neki a nyakát, ahogy végig tapogassák, van itt egy csont, s a csont mellett szúrják bé, hogy akkor nem sokáig kínlódik, s ha egy cseppet lejjebb, akkor szíven kapja. Akkor nem kap vért annyit. S akkor, mikor osztán így leszúrták, akkor mindenki végzi a dolgát.

Mi kivesszük a vért. Mi csinálunk véres hurkát. Addig, amíg szúrják s folyik a vére, addig én így kavarom. Addig amíg a kezemre azok a hárttyikák ráragadnak. S nekünk az nem kell, csak a tiszta vér. S akkor abból csinálunk véreset, és akkor májast. Akkor ott az üst, abba meg szoktuk főzni a fejit s akkor azt a zsiradékot elosszuk mindegyikbe.

Izével. Gázzal perzselik. Régen szalmával, s akkor van a pincében, egy nagy kádat csináltunk, nem is, olyan teknőszerűség. Abba kopasztottuk. Mer ezelőtt apósom idejibe, nem tetszett neki, meg

kellott kopasztani. Forró vízzel, s tettünk hamut rá, az a hamu levette azt a szőrt. S jobb vót, szebb vót. Forgatták, láncsal. Egyik húzta erre, mint a halottat, ahogy teszik le, pont úgy. Csak egyik húzta erre, s a másik húzta arra, addig meg megforgatták. Na és akkor aztán mikor megforgatták, láttuk a szőr lejött róla, akkor kitették, s akkor nekiálltak, lekaparták, s akkor adtuk a szalmát neki. De most ilyesmit nem csinálnak, mer veszik a gázt.

Hasán. Nálunk a hasán bontják. Mer a hátán van a nagyobb szalonna is, de a hasán felbontsák, s akkor kettébe vágják, s úgy is ilyen darabokra, így osszuk fel a szalonnát. Mer nekünk nem kell nagyobb, mer hát a füstölő ott van a kemence mellett.

Hát, kettőt, meg hármat is vágunk idáig. Osztán az idén, hogy sikerül, nem tudom. Egy nap alatt. Míg élt apám ő csinálta, s akkor most csak a mi, a család. Én mondtam a fiamnak, a másiknak, ahogy vágja, úgy esszük, én nem fizetek hentesnek. Ő már látta, s ha oda kerül a sor, én felbontom. Ennyi évre rá. Én felbontom, csak a fejit vágja le, s tovább én szét tudom bontani.

A belet mikor kivesszük, akkor kimossuk. Elmegyünk a kertbe, s ottan felszabdaljuk olyan méteresekre a kolbász belet, s a vastagot rövidebbre. S akkor ott kimossuk, s akkor mikor bejövünk a kolbász bél az övé, ő kaparja, és akkor a vastagbelet meg szoktuk mosni szódával. Evvel a nem szagossal, szag nélküli szódával. Egy veder langyos víz és azt kétszer reá tesszük, akkor az a nyálkás úgy lejön, s akkor úgy mossuk ki azután, mer ha így a szódát nem tesszük rá, mikor tölti, hiába mossa ki sok vízből, csak érzik, hogy olyan nyálkás. És akkor így megszoktuk és így csináljuk.

A vékonybelet késsel kaparjuk. Nem az élével, hanem evvel ni. Van egy deszka, s akkor így kaparja. Van aki kifordítsa, ha nem kaparja ki normálisan, nem szoktuk kifordítani, mer amikor felfújja, átlátszik rajta. Ha kikaparja rendesen, akkor mikor felfújja, akkora lesz, s akkor átlát rajta. És akkor meleg vízbe beleteszi. Langyos vízben megint megmossa, s akkor jéghideg vízbe beletesszük, s mikor töltik, akkor onnan szedik ki. És a

vastagbelet, azt nem tudom, hány léből, hagymával, szódabikarbónával. A hurkát itt általában vastagbélbe töltik. Vastagba, mer nem esszük meg egy-két nap s akkor a vékonyabb nagyon kiszárad. Éppeg máma mondta el a másik fiam, mer ide hoztam egy darab májast, mondom, pakolj ebből is. Anyukám mán nekem májas nem kell. Mán megunta. Mán nem kell.

Megfűstöljük a hurkát is egy cseppet. Csak, hogy mondjam? Egy nap. Hogy éppen kapjon egy más szagot, s egy más ízt. Mer akkor, ha a padlásra félteszem, ilyenkor kiszárad, s majd mikor melegebb lesz, ha nem fogy el, lehozzuk, tegyük be a hűtőbe, de más szagja van, más íze van. És akkor, ha meleg a tél is, akkor ne bűdösödjön meg, ne nyálkásodjon meg úgy az a bőr. Nem szeressük, na, nem szeressük.

Ebéd? S akkor tudja mit? Székelygulyás, meg paprikás. Tudja mit melléje? Málét, pulickát. Mi nagyon szeressük. Kivált a sógornémnek a veje, az mikor jön: Ángyikám lesz málé? Lesz. Mer úgy mondjuk málé. Akkor paprikás. Úgy szereti a málét.

Pörkölt. Magyarba úgy mondják pörkölt, mi úgy mondjuk paprikás. Úgy, hogy mi nagyon szeressük máléval a paprikást. S akkor estére szoktunk egy kicsi húslevest csinálni, s akkor egy darab kolbász, egy darab májas. Mindenből egy kis kóstoló. Fánkot sütünk.

Hát ezelőtt, ne hazudjak, mikor apósoméék is éltek, nagyobb volt a rokonság, s jobban összetartottunk, akkor még vótunk tízen is, tizenöten is. De most, itt ahányan vagyunk s a sógornémnek az urának levágták a lábát, most ő nem jön, még a sógorném sem, s hanem jön a lánya s a veje. Ennyien vagyunk csak. Vagy nyolcan. És akkor vacsorára van a leves, hurka, kolbász meg a sült. Krumplipürével. Töltött káposzta. Én a töltött káposztát akkor szeretem a legjobban. Mer friss húsból van. Friss hús, meg az abalétól. Amiben megfőzzük a húst, azt a levét szoktuk ráönteni. Annak már van az a másabb íze, nem az, mint amit így ilyenkor megfőzünk. Van egy más íze.

Kóstolót ide a sógornőmnek, másnak mos már nem. Mondom, ahogy apósoméék elmúltak, a rokonság is elmúlt utáni, s akkor már nem is vesszük számba sem őket.

Sváklit. Az az, børsajt, svákli. Nálunk a gömböcnek, Hargita megyében szoktak csinálni úgy, hogy ilyen darab csont, de hússal, akkor még egy darab, s akkor közé hús, akkor azt beléteszik. Nem darált húst, egy kicsi olyan paprikás vizet, és avval ugye béteszik, s megkötik, mint a gömböcöt, ahogy tetszik mondani. S akkor télen azt töltött káposztába szokta az én anyám főzni. Elvágja kettőbe, és akkor úgy, a káposzta közé belé teszi, és más ízt ad.

Mi szoktunk füstölni még a szomszédoknak is. A kemence mellett. Fűrészporról. Fenyőfa nem lehet. Se akác. Bükk. Csak keményfa lehet. Két nap. Nekem többet nem kell, mer akkor nagyon füstös lesz. A hurkát is, de csak azt is két nap. A sonkát, s a szalonnát. De azt majd hat hét után, mer sóba is kell álljon. Hat hetet, és azt utána füstölik. Azt lemoszuk káposztalével.

Tartósították a húst sóval. Belésózták és akkor osztán majd kivették, kitették a padlásra, de úgy sósan. A nyers húst. S ahogy a hűtő van, akkor mit csinálunk vele? Meg se füstöljük. Ennek meg van az előnye és a hátránya is.

Apósoméék annak idején mesélték, hogy elmentek például, hogy én is vágtam, maga is vágta, meg maga is, s akkor felöltöztek és elmentem maszkázni. De itt most már kész, az lejárt.

Születésnapok vótak így régen, most nincsenek. Akkor szárítzik vót a virág, meg egy darab csontot rá, meg mávét, és úgy mentek, hagymát, meg mit tudom én mit. Kiment a divatból.

A zsírsütés marad másnapra. Másnapra, mer semmi értelme, hogy a sötétben kínlódjon, rá érek én másnap is.

A kolbászt kóstolják. Mindent belékavarnak. Megkóstoljuk, s na még só kell belé, sót teszünk, ha nem elég sós. Nem kiméréssel csinálják. Nem. Ízlés szerint. És akkor minden évben más ízű. Meglepetés. A mindennél álljunk meg egy csöppet. A minden a só, bors, paprika. A fokhagymának csak a levit tesszük. Nem

tesszük a fokhagymát. Például máma megpucoltuk, összevágjuk, s rátegyük egy üvegbe, s vizet, akkor csak a levit tesszük rá, mer nem jó. Nem bírja. S akkor már ő is kell egyék egy falatot.

Paprikát, amit úgy csinálnak partikuláron. Eddig nem vettük, mer én is foglalkoztam vele. Elvittük a szomszéd községbe, s megdaráltattam. És még mi is itthon is daráltunk. Olyan darálónk van, olyan, mint a por, úgy darál. Most már nem. Elmegyünk innen az állomásra, Ronika hozza, s onnan veszünk. Ott ahol laknak ők ezzel foglalkoznak. Most is onnan vettük a kilót.”

(Bota Erzsébet, sz. : Barabás, Székelyudvarhely, 1936)

„Hát, minden esetre, hogy régebben sokkal szebb vót. Sokkal szebb vót, mer akkor a rokonság, testvérek mind egybetartottak. A szomszédok is. Hogyha nálunk volt disznóvágás, akkor az apám meghívta a testvéreit, a gyerekeket olyan volt, mint egy eljegyzés, akkora nagy volt a család. Mostanában jóformán még a testvér a testvért nem ismeri.

A hagyományos simaszőrűt tartják, a mangalicák nagyon ritka itt erre felénk. Régen vót. Vót abból is sok. Csak amúgy is én a nagyon zsiradékos izét én nem bírtam enni, most mondja a bátyámnak a fia Pisti, hogy akarnak magyarból hozni ezt a mangalicát, hogy a zsiradékot nem, a koleszterint hogy nem csinálja nagyon.

Hármat, négyet tartunk. Saját magunknak. Volt olyan év hogy adtunk el belőle a nászasszonynak.

Mi most nem adunk koncentrátot, korpát, kukoricát összedaráljuk és leforrázzuk. A koncentrátum drága is. Jobb hogy nem adnak. Jobb a húsup. Mikor azt a húst felteszem a gráttarra, vagy akárhova, az hús marad. Aztat igen. Ami megmarad az ételtől. Moslékot. A malacok eszik meg, és a kutya.

Már két-három éve már hallottuk. Egyik kollégám vett egy ilyen szerkezetet. Teszi oda a fejéhez valahova. Nem szabad kínozni a disznót. Ez normális dolog. Nem lenne szabad. Kínzás.

Volt olyan eset is, hogy nem nálunk történt meg, hanem egy másik, itt a faluban, hogy a kert végén fogták meg. A disznót. Igen, mert elszaladt, és akkor ott fogták meg. Meg volt szúrva már, de nem volt úgy ereje, hogy elszaladjon.

Most a vejem szúrja. A bátyám meghalt. Mer ő nagyon jól értette a szúrást, s feldolgozni is, mindent, és én nem szerettem vele dolgozni. Mostan a vejem megtanulta tőle. És úgy, hogy látta, tapasztalta, segédkezett. Elloptuk a mesterséget.

Régen szebb volt a disznóvágás. Mostan mi gázzal csináljuk, de régen szalmát, rátettük a szalmát, és volt mikor fölkel a disznó és elment az égetett szalmával, elszaladt. Sokkal szebb volt régen. Most már modern minden.

December 15-étől kezdik. Karácsonyig. Hogy karácsonyra legyen friss disznóság. Akkor vannak a disznótorok”.

(Lőrincz György, sz. 1939)

Létavértes

„Mangalicát tavaly vágtunk, kaptam, ikrás a zsírja, most nem tartok disznót, valamikor tartottam, készen veszem. Itt a füstölő, le van padlásolva, egy lemez rá van téve, ki van lyuggalva, meg van egy schubert, és azon keresztül megyen csak a füst. Akác fűrészporral füstölök, vagy pedig tölgyfa, ha van ez a kettő jó, izi kóró utána rá a fűrészport és akkor meggyújtom, és akkor szépen reggelre, nem megy ki a füst, itt bolyong. E van megfüstölve. A szalonnát itt tartom, na, itt van a tavalyi mangalica szalonna”.

(Hosszú Gyula , sz. 1935)

„Úgy vettük a választott malacot, mi hizlaljuk meg és akkor mink levágjuk a családnak. Mi kettőt szoktunk vágni, hogy a családnak is jusson belőle. Mi ketten vagyunk, de nekünk van három gyerekünk, meg van hét unokánk, meg három dédunokánk mán. Az a szokás, hogy jönnek az emberek reggel, a testvirek, meg a vejeim, meg a fiam oszt akkor reggeliznek egy kicsit, egy kicsit

pogácsát esznek egy kicsit iszogatnak, oszt utána mennek és levágják a disznót, oszt utána megint iszogatnak egy kicsit. Vérest szoktunk reggel csinálni hagymáson, délbe meg mindig tyúkhúslevest eszünk, meg toroskáposztát csinálunk vegyes hagymás húst, vacsorára tötött káposztát szoktunk csinálni meg hurkát. Mi kolbászt nem szoktunk, mert mi a tötött káposztát csináljuk. Vót mikor csináltunk kolbászt is vacsorára, de nem kellett nekik, nem bírja nekik már a gyomruk, ugye a tesvéreim sem olyan fiatalok, mert már mind 60 éven fejül van, úgy hogy nem kívánják már. Ilyenkor összejön az egész család. Az asszonyok a belet megpucolják, az asszonyok azt szokták csinálni. Véreshurkát is csinálunk, vastagbélbe is szoktunk, inkább a májas vastagba, a tüdős vékonyba a vérest. Az emberek meg a kolbászt szokták tölteni, ők gyúrnák össze, az a ő munkájuk, nem is tudom, úgy csinálják, hogy egy kiló húshoz 2dkg só, meg 1, 5 dkg paprika, a hagymát úgy gondolomra csinálják. A disznót a hasán bontják, nem hátán bontják a család csinálja, de most már a testvéremnek a veje az hentes és az jön most már levágni. Ő meglövi és akkor szúrja le. Általában mindenki maga dolgozza fel, nem hívnak hentest. Van füstölőnk, füstöljük a kolbászt, meg a sonkákat, de inkább csülök, mert a nagy sonkákat nem hagyjuk már meg, hanem csak ilyen csülköket füstölünk fel. Besózzuk előtte 3-4 hétig egy hónapig is, a pap füstöli a gyermekeknek is, meg még az én öcsémnek is, meg a sógorom is ide hozza én meg ráérek füstölgetni. Régebben mindent megfüstöltek, a hurkát nem, azt annyit tötöttek, hogy el is fogyott, másnap esetleg. Adtunk mindenkinek kóstolót oszt akkor, amikor ők vágtak akkor visszaadták, így ettünk többször hurkát, nagyjából mindig ugyan olyan ízű, mindig mi csináltuk, a család állt össze, aztán mi kavartuk össze. A hurkába mi nem szoktunk majorannát tenni, de valamikor szegfűborsot tettek a tüdős hurkába, borsot szoktunk tenni, meg a májashurkába a vereshagymás hússal teszünk több zsírt és májashurkába teszünk bele, akkor egy kicsit másabb íze van. Kezdődik reggel hajnalban,

és este amíg kedvük van itt vannak. Két disznót vágunk egyszerre, egy fél disznót megeszünk, vót amikor 45 vótunk, amíg éltek apósomék is. A tepertőt aznap sütik, valamikor másnap sütik még a mi időnkben, gyermekkorunkba, mindig másnap csinálgatta, üstben, fával tüzelt, de most gázzal fütünk. Sütemény van, csinálunk krémest, ugye én Ágnes vagyok, akkor tartjuk a névnapot is, úgy hogy sütünk többféle tésztákat, meg a hájas krémes nem, az maradhat el, nem friss hájból, mert adunk egymásnak, és akkor nap csak a krémet főzzük bele, hogy frissebb legyen.

Mikor mink is gyermekek vótunk jöttek ilyen maskurások, felötöztek, meg korommal bekenték, azt nem lehetett megismerni, meg a sapkát kifordították, az is koromos vót, csak majd később vissza is éltek az ilyesmivel, mert ugye lekötötték a családot, úgyse ismerték fel őket és nagyon sok mindent elpakoltak, egy két ember jött.

Fehér hússertésnek szokták mondani, amit vágunk, választott kismalacot veszünk és mi hizlaljuk fel. Általában darát adunk neki, meg egy kis tápot is, de legtöbbit darát kapnak. Régen a mangalica vót, azok tengerit ettek meg moslékot valamikor. Azt adtunk nekik, más étvágyúak vótak azok, meg azokat nem lehetett ilyen hamar megölni, azoknak kellett másfél év mire, hogy kinőjön, meg, hogy meghízzon. Úgy, hogy azok máskippen vótak. Most kilenc hónapos, de mán két mázsás, úgy hogy két két mázsásat szoktunk levágni. Motanában meglövik a disznót, aztán egyből, leszúrák kifolyik a vére olyan mint egy szeg, attól elkábul és utána oldalt leszúrák, kötelet raknak rá és úgy húzza magát a disznó előre felé, ha a szájában van a kötél egyből megáll. Mikor mink kicsik vótunk, akkor még szalmával perzseltek, és mink is kisdisznót perzselünk, kistüzet csináltunk és arra vigyáztunk. De akkor vékonyabb is vót a büre a disznónak, mint most, meg nem volt olyan kemény mint most”.

(Pongor Sándorné sz. Papp Ágnes 1938.)

Méhkerék

„*Dimineața. Așe-i p-aice la noi, la Micherechi că să strânjeu vecinii. Să strâng vecinii, vin neamurile. Noa, dimineața, on păhar dă pālincă, doauă. Amu nu-njundem porcu, că tăte-s modern. Ieste-așe o suliță cu áram. O-mpunji aci în ceafă. Nici nu face zoolă, nici nimică. O-mpunji, și-l cabitlește așe. Îl amețește, apu îl împunji. Iel dîn picioare dă. Porcu. Amu nu ne-nchinzuim ca mai dădămult. Îl împung așe în ceafă. Apu să-mboardă iel dă măgan. Trabă băgat în iel. Până aice. Cu aista și sângur fac. Mă duc îlontru, și gata. Asta o baj în gură, o traji așe și să strânje acole pă flit la porc. Ș-apu vine mai ușor. Olecuță-l doare.*

D-apu-apoi țápăm apă pă iel, ș-apu-apoi începem și-l porjolim. Cu gaz, c-amu numa așe-i, nu cu paie, că n-am găta poate. Că nici șe nu gătăm în tăt rându. Tă târzău îi pă noi, tă noapte-i. Ș-apu-l porjolim, îl făcem mândru negru, o marjine. Îl întorcem, și ciie marjine. Așe că-l spălăm. Îl spălăm mândru alb. Cu halău, cu neccsák. Nu cu chefe. Și cu apă caldă. Ș-apu-apoi cu on cușit îl trăjem jos.

Io pă spate mai tare, da-l știu și pă dobă sparje. C-așe-l ieu tă dăraburi. Altu zâce că-i mai bine pă dobă, că nu iești mult îndoiet. Că-l sparje pă dobă, îi scoate mațale pă dobă, îi ie untura, ș-apu-așe pângă coaste îl creapă. D-amândoauă mărjini. D-îlontru. Ș-apu așe-l duce, că-i lasă spinare în vîgu. Numa atăta că pă spinare rămâne clisa mai groasă. Așe-i pă dobă. Pă spate, ieu picioarele dacă ne tra șoncă, luăm picioarele d-înapoi dă șoncă, da ieu picioarele și d-înainte. Îi iei picioarele, îi tai capu jos, așe-ntreg îl luăm jos, ș-apu-l întorcem pă spate. Încep și-l crep pă spate, apoi. Ieu așe clisa mândru jos, că acie ne place tare, clisa. Nu numa noauă, că la mulț. D-acie grâjim mai tare, dă clisă. Ș-apu-apoi luăm pecie, apoi îl crepăm așe pâ la coaste în vîgu, și apoi scotem spinare afară. Ș-apu-apoi scoț mațale. Apoi vine untura, ț-apu-apoi luăm coastele. Apoi băgăm la cardaboș, uă

dacă ne făcem șait. Dacă face uomu șait, uă la cardaboș băgăm capu, apoi mere limba, aște tăte le bagă acolo. Maiu, plămânele, splina, mai băgăm carne, dacă nu ne tra pești umpluș, atunci mai inkább peștii, apoi d-aice dân falcă mai băgăm. Dacă ne place șaitu, olecuț dă sor, lej laolaltă, că soru-l prinde laolaltă, ș-apu-așe-l băgăm în abáló. În cătlan. Și rărunță da, rărunță. Răruntele io-l bag în șait. Dacă ne făcem șait, răruntele, limba io-l bag în șait. În cardaboș mere maiu, că-n șait nu-i bun maiu, că s-a străca.

Luau sânje mai dădămult. Ieste cine-l mâncă. Io nu zăc, că și io-l mânc.

Muierile tăgășesc mațale. Luămu-ne, da tădauna le făcem mațale. La cardaboș numa-ntacela gros îm place. În ista sâbțâr, acela nu-i cardaboș. Dacă am pus abálóu sus, prânzâm. Când cum. Clisă frită, uou fert, d-asta-i dimneța. Cafa-i în kőbányai și borsodi. Și tea. Uoauă și clisă frită. Ieste când nici n-am tăiet porcu, da ieste cărnaț frit.

Ș-apoi ne țápăm și cigălim. Tă cu clisa ne-ncepem că și punem iute sus și jumerele. Avem doauă căldări. În una mere măiuștiurile, celalalt ai cu unsoare. Dân clisă pun câte dăraburi vreu. Cum îi și clisă. Că haba vreu io și-m pun, dacă o țân sus și vez altan pân ie. Că amu nu ieste clisă groasă pă porci. Tăiet-am și mangalica, p-acie da, p-acie ieste. Amu începe așe și pân sat la mai mult că începe așe și-și taie mangalica. Îi bună, tare bună. Io m-am frit așe-n frigare dân ie, da tare tare bună clisă-i. Clisa-i bună pă ie, da cilelate nu. Îi unsă, mie nu-m trabă.

Noa, și cigălim, apoi tăiem cărnile. Ne-om lăsa așe comb, câte dăraburi, apoi ne mai sfădim că amu-i pe mult, n-om ave cărnaț, că ne tra și carne și cărnaț, și clisă, dă tăte. Că dac-ar fi porcu numa rántott szelet și cărnaț, atunci ar fi mai bine. Cioantele nu, c-acile nime nu le mâncă. Și io dân spinare am pus la fum. Că io o mânc numa în păsulă uscată.

Cigălim, ș-apu-apoi ne punem și dărălim cărnațá. Carne dă

cârnaț. Amu nu tra cu brânca dărălită. Da ș-atunce mere pălinca și dâ ce mere cu áramu, că tra și la bumb. Ș-apese bumbu.

Carne, acie-m place la mnează. Nu pecie. Așe taria, apu clisă du pă dobă. Acie ne făcem dă mnează.

Atunci îs gata măiuștiurile. Și d-acolo aleji afară carne care o baj în șait, apu măiuștiurile și acile le dărălești. Șajtu iară îl tai așe, care cum. Așe mai pă lung olecuță și sâbțâr. Apu acela iară-l fűszerezlești cu piparcă, cu piper, olecuță m-o márs brânca. Sare, ieste cine bagă maiorana-n iel, ș-apu-apoi îl umpli mândru mereuaș mațu acela. Stomacu. Îl cosâm. Amu dacă dâ la bold îl ie, amu tumna că-i numa așe o groapă micuță. Nu-i ca la noi, că-i tăiet așe-n vigu, că și-l cosăști. După ce să ferbe îl scoț afară și pui o talță d-asupra pă iel și pui o teatră uă doauă. Și-l laș așe și cure dân iel.

Mațu curului, cum am făcut mai dămuilt. Carne acie care-i aci dâ la untură și mațu cela mai gros. Ș-acela-l spală, ș-apu-apoi carne acie o sâr, ș-apu așe-l umplu. Îl umplu, și-l leg, ș-apu ș-acela tumna așe să obălește. Ș-apu ș-acela-l pui la fum. Cu cureti marunțal. Uă cu păsulă.

Apo cârnațá și cardaboșii. Tumna așe tra și baj în cardaboș. Sare, piper. Amu umplem cu moșina.

Amu și cârnațu așe-l făcem și fie pace. Făcem diabetikus și csípős. Am aci fűstőleu. Cie usturoi, că véletlenül și nu să keverlească, acie i-am băgat în kuláré. Știu că acela-i cela usturoi. Îl afum cu prav dă fűrészpör. Amu, care cum. Amu Laci m-o adus dâ la Râmânie, amu akác o fost în ie, nu știu. Și cu cires. Ciutujile aște le-am pus dă cires.

Bag în cârnaț țucur. Țucur. Îl face și sclipească și-i mai roșou. La noi mere o doauă-tri linguri dă țucur, biztos. La 80-90 dă kile.

Io pă cie sâptâri una și jumătate dă zâ las. Pă cie groși doauă zâle. Când ieu sâptârii jos, ieu și șaitu și mațu curului. Aște le ieu jos. Ș-apu numa ista rămâne. Cela gros. Ș-apu-apoi la patru săptămâni iară afum clisa. Acie patru săptămâni o țâi în sare. Io

în lăz am sucuit, că pun clisăle dă chilin și picioarele iară dă chilin. Pă vremuri în coveji.

În covată frământăm și cărnațu. Cine n-o făcut nimică zua, acela frământă. La mine până la doauă țâne asta. D-acole-ncolo nu mai fac. Facă cine ce-a vre. Mie m-o fo dăstul. Care stă numa așe cu brâncile și să uită cătă mine, acela-i hodinit. Io nu-s. Așe ne-mpărțăm noi.

Durok, magyar nagy fehér și lapály. Acela-i care-i cu ureti așe aplecate. Apoi mai ieste zeger, acela-i mneanș, și pietri mai ieste. Amu ieste si mangalița. Mangalița mai dămult o fost mai mare. Nu cresc mai mare dă o maje doauăzăci aiște. Îs mici, nu ieste carne nimică.

Am fost la Misi la porci. Patru ai. Miși, Orosz Miși. În Șap o avut hizloalda. Acolo io-ngrășet. Și patruzăci dă scroafe ave. Fost-o când ne-ncepem dimineața și tătăzua tăt dărălem. Noi am făcut tapu. Dân tenti, grâu și uărz. Și soia și luțernă. Uă o vinit dărălită luțerna, uă ducă nu vine așe-n sac, că o fost uscată numa, apu ș-acie o dărălem. Asta o fost câț ai, scroafele care le-o avut? Cinci ai? Atăta biztos c-o fost. Dacă s-o ales, dă doauă uări înt-on an fată. Are crâjmă amu. La Julă”.

(Tiberiu Roșu, n. 1969)

„Pot vini câte 20 la pălincă, da nu prinde niciunu porcu. Așe vin, tătă ulița. Beu pălinca, mărg jos, unii să ocupă cu porcu, apu cielalți vin și beu mai dăparte. Nu să piscolește nici pă brânci, nici nu aminoasă. Pă ulița asta a noastă îi obiceaiu și astăz. D-acolo d-înde aț vinit, acolo dâ la Takarék, până aci la Zolika. Tădauna tăț vecinii. După amândoauă șirurile.

După leje bisericii nu luau sânje. Părință mnei n-or luat. Nici noi nu luăm.

Dimineața dă prânz fost-o când am făcut croampe cu zamă uă păsula uscată. Uă făcem croampe cu zama cu cărnaț, uă făcem olea dă păsulă. Ne luam olea dă lecsókolbász, ș-apu păsulă

uscată. Amu cum or fo ii în familie, cruscu și Tibi, le-o plăcut păsula. Și la bărbatu mneu. Ș-apu făcem dă prânz păsulă. Dacă așe-or vrut.

Dacă-i gata dă cigălit, atu nce-i gata carne dă frit. Mnezăzăm. Tă ne punem și la mnează. Apoi să mai hodinesc olecuță. Apoi să-ncep. Cole câtă doauă.

Și la cardaboș prăjești ceapă, și îi bizarău acela. L-am opărit, apu-apoi uă-l dărălești acolo, uă-l tai mânânțal. Îl prăjești cu ceapă, apu când faci cardaboșu, îi rișcașu, atunce îl baj acolo, ș-apu le-nvăluiești tâte laolaltă. Mai dămujlt dârt-ace s-o pus acela dâr ce n-or avut unsoare. Dânt-acela o ieșit unsoare. Amu noi nu-l prăjim, numa-l dărălim p-acolo, că dâr ce, nu știu, numa așe făcem.

Junerele mneu celalalt, el îi la căldări. La mață io cu crusca. Și fetele le-am pus, nepoatele. Le-am luat și pă cazetă, pa video. Tăte chistălesc acolo mață. Și le suflă. Le-am pus și și le sufle. Dacă vin mațale, atunci te pui, mainante iei bizarău și nu să facă piscos, apu-apoi iei maiu dară afară, iei fiara după iel, ș-apu-apoi începi și dăsfaci pă ele. Le dăzgurgăm. Dacă sântem doauă una face cile groasă, una face cile sâpțâre. Ș-apu-apoi ne mai temăm pă tare una și vie și ne golească. După ce le-am golit, apu-apoi le punem dă chilin, cile care rămâne-n covată, care s-or chistăli cu lingura. Cilelalte-apoi le-ntorci, le speli, iară le mai întorci, apu te pui și le pigălești olecuță, nu și fie acolo cu paie și cu nu știu ce. Iară le mai întorcem iară napoi, le făcem cu olecuță dă sare, amu să ajun je mai dă tâte, nu ca dădădmult, ș-apoi le băgăm la moșină, la ce dă spălat. Și punem prav pă ele, ș-apu le spălăm, după ce le-am spălat, le spălăm cu apă rece, le speli dă multe ori și nu fie așe dă alunecoasă. Ș-apoi le punem înt-on vas, țâp uățăt, sodă, pezsgõ zăcem câtă iel, și ceapă. Și țâpăm olecuță dă sare. Io bag și olea dă apă, și nu ma păcălească, și le strângă bot. O fost așe o dată că așe m-o păcălit. Le pun așe, și stau ele. Ne-ncepem dă cilelalte apoi și chistălim pă ele.

Dacă le-am gătat, ș-acile le spălăm, le întorcem așe pă jejet, iară le frecăm bine acolo pă covată cu sare, și vie du pă ele ce nu s-o putut vini cu lingura. Le-am spălat și le-am lăsat în apă rece apoi. Ș-apu noi am gătat cu mațale. Tra și laș și ieie dâș saga acie și nu aminoasă. Dacă am gătat, noi vinim îlontru și ne gătăm și punem mâncările la foc. Punem leveșe, andăluim toroșu. Io tă dă toroș im aduc aminte. Punem mâncările, ș-apu stătem îlontru. Cătă când trabă merem afară și ajutăm la cardaboș, am sucuit și-i legăm așe cu ață. Noi ș-amu, cum le-am făcut mai dădămult, tăt așe le făcem. Ș-apu-așe dăloc îi putem scoate cu lingura afară. Cu o lingură dă lemn.

La cărnaț amăsură-n blid, după câtă-i carne. Mai dămult s-o tăiet on porcuț, apu știeu că 10 kile, atăta-oi băga. Amu-n covata ce mare, nu știi. Ș-amu o băgat în doauă. Musai și amăsure și știe cât și baje.

La cuștulit amu-s tânării. Pă vremuri or fo bătrânii. Și cum să vâjește, ieste când oleacă-i mai bine, ieste când nu-i așe bine, uă-i mai usturoi. Cuștulău tumna așe trimetem ș-amu-n vecini, da nu pă tătă ulița, ce la doi-tri tădauna. Atunce on porc ar mere. Așe că doauă în față, unu d-înante, tumna așe și înapoi, da.

Gătăm mâncările, frijem cărnaț, cardaboșu după ce s-o făcut l-am opărit afară, așe-l punem pă masă. Noi nu-l frijem. Ieste inde-l frije, da noi nu-l frijem. Ș-apu-apoi cinăm, ș-apu șidem.

Făcem înainte uariceva prăjitură. Tădauna făcem. Amu n-am sucuit și lăsăm haiu. Dă mult ai. Mai nante lăsau așe o kilă, d-amu nu.

La noi șogoreana-me dă la Okány. Ie face așe. Bizarău acela-l lasă în apă tătă zua, în apă rece, apu-apoi îl întinde pă masă, îf taie așe bucăț.

Tăte-s gata, tăte-s pusă la loc, și spălat pă jos, și jumerele. Afară și fie spălate tăte căldările, noa, și nu să scliască acolo unsoare pă ele. Așe iera, când merem la lucru. D-amu dacă sântem acasă avem vreme și-n cie ză. Noi nu tăiem sâmbăta că apoi vine

dumineca și acie-i hodină. Nu afumăm nici cărnațu dumineca. Da io nu știu, că pă vremuri n-or tăiet porc mare, și am fost acolo, nu știu n-am fost trizăci la diznotor, da ce-o rămăs dânt-acela.

Cu boșoloaca? D-apu să gătau așe dân vecini. Ai știut că o tăiet porc. Noa nu-i bai, c-om mere dă boșoloacă. Să gătau mândru dă boșoloacă, și când gândeu ii că amu tăte-s gata, atunce mereu și le dăde-apoi. Făceu ii ce știu io, mai azburau și mai horeu. Zăceu că dacă-i face asta, ț-â căpăta, dacă-i face cie ț-â căpăta. Să feșteu, trăjeu pă cap ștrimf. Uoameni mai bătrâni, nu-așe tânări! Mai dă vrăstă. Așe cum sântem noi, așe. Ave botă. Lingură-m pare, lingură dă lemn. Apu te love! Doară-i cunoșteu că cine-s! Dă vorovit nu voroveu. Mai dămult doară, trece diznotoru, apu să puneu, să jucau d-a cărțâle. Apu iera, ce iera acela dă să băteu pă brâncă cu iel. Dă ptele. Să jucau d-a cărțâle, apu trăbuie și te sâlești și miruiești. Dacă n-ai miruit, ț-o dat, ce știu io-amu. Una-doauă pă brâncă”.

(Florica Netye, n. Bogyó, 1952)

„Pă mangaliță ai mai multă grăsime decât carne. Mai dămult numa mangaliță era. Așe albi, și păr creț aveu. Nu creșteu așe mari. Acuma de 40 de ani de când nici nu am auzât dă mangaliță. Acuma or adus din nou, iară. Ieste care-și cumpără, ieste care-ș crește. Dac-au on pic dă pământ, au și bucate. Să spune pă microfon că aici și aici sânt purcei dă vândut. Mai dămult am avut, am crescut dă micuț, am avut și scroafă.

Mai dămult le dădeau daralău dă bucate. Era și dă grâu, și dă orz, dă ovăz și dă porumb. Le dădeau și lături, da acuma zăce că nu-i voie. Sigur și holboră, și lucernă. Avem în grădină un colț acolo semănat cu lucernă numai pentru porci. Când erau mai mari.

Noi cumpăram așa în februarie. Doi-trei purcei țineam numai pe sama noastră. Îi îngrășam. 2-3 sute dă kile era. Erau așe mai

moderne cotețele, are scurgere cu ocnă acoperită. De doauă uări le dădeam de mâncat. Dimineața și seara. La prânz le dădeam apă rece și lucernă sau iarbă.

Până nu erau frigidere atuncea tăiam înaintea Crăciunului. Că pă Crăciun s-avem proaspăt. Dimineața, adecă înainte c-o ză, alejem orezu, ca să fie curat. Apoi curățam usturoiul și ceapa. Așe o ulceauă. Totdeauna făcem niște pogăcele.

Până să-ncepe lucru, intrau în casă, apu la pălincuță să dăde. Să-ncepe la șasă. La noi dân familie, untu Toader îl înjunde. Da acuma dă când or mai îmbătrânit, ne vine unu care ști. La noi aice numa- înjunde. Mai este și care-l ametește. Da cine mere în coețu omului și vadă? Nu pântru vânzare, pântru el. O trăit o viață întreagă, n-o avut nicion bai.

Când vine la diznotor zâce: „Fie clisa grasă, și mânce gazdele cu sănătate!” Gazda zâce: „Să ai parte dân ie!” Sau: „Fie clisa grasă, și gazda uns pă mustață!” Mai zâceu și urât: „Fie clisa grasă, ca câinele pă ușteasă!” Așe să zâce.

Apoi îl pârjoleu. Pă vremuri cu paie. Noi copiii, care eram mai mici, mai ales băieții făceau focuțu. Puneu paie așe că dă cumva să astânje focu și nu mai trăbuiască chibrit, ce d-acolo să face focu. Apoi îl pârjoleu p-amândoauă părțale, ș-apoi, cu apă așe călduță îl spălau. Cu perie. Făceau și cu lopată așe mai curată. Îl pârjoleu până era negru, îl frecau. Trăbuie și grâjești mai ales cu mangalița. Îi crepa soru. Sânjele îl luau. Numa care erau tare credincioși nu luau sânje. Luam sânjele, îl opăream, și-l tăiam așe în bucăți, prăjem ceapă, și punem acolo sânjele. Asta era micu dejun la care lucrau și care eram p-aici. Am pus cu piper, cu sare, și boia, da numa on pic dă boia. Și cafă cu lapte.

Puneu doauă căldări dă apă și fie apă caldă permanent. Înt-o căldare să ferbeu plămânile și aște, în cielaltă apă caldă. Atunci mereu și-ncepeu să-l crape. Când pă spate, la cine cum îi trăbuie. Dacă era crepat pă spate atuncea avei spinare, dacă era pă pânțece atuncea avei pecie acie, peștele. Pune în covată. Pune pă ie doauă

kile de sare. Luam slănină, luam picioarele, luam șoancile, apoi costiță. O lună să țâneau în sare la răceală. Apoi să lua și să pune la fum. Doauă zâle afumau. Cu prav de firez. Nu-i tăt una. Ar fi bine sa fie de salcâm. Nu cu acărce lemn. Tati așe făce că pune la mijloc focuțu, făce foc. Doauă zâle n-o trăbuit și dăștiz ușe. Când era gata, mai lăsam acolo o zâ-doauă, ș-aducem d-acolo. Nu să pute mătura că să făce prav.

Cârnațu cel proaspăt îl punem și-n mujdei mai nante până n-o fost frijidere, punem în mujdei dă ai. În vas mai mare, făcem mujdei dă ai acolo c-on pic dă apă sărată, până era acoperit cărnațu. Așe-l ținem. Numa trăbuie să-l speli mai tare când îl scotei d-acolo, și nu fie usturoi.

Cel afumat trebuia să-l pui să se usuce. Noi îl punem în cămară la rece. Dimineața îl luam jos, și-l punem în fumăgai. Tă doauă zâle. Nu mai mult. Făcem acuma și d-aiște groși, salam, și acie tăt doauă zâle. Avem rețete căpătată dă la strămoși. Mai târzău s-o făcut aiște groși.

Acuma nu mai spală nime mață. Atunce spălau mață. Cile dă cărnaț să rădeu cu lingura. Cile dă cardaboș le spălam când io eram micuță, n-o fost mașină de spălat, amam le spăla cu porumb. Le freca cu porumb așe-n covată. Să spălau la gunoi, să goleu. Cu apă călduță. Cu boabe dă porumb le spălam, numa trăbuiem vânturate. Spăla până ce să albeau. Le spălam mai dân multe ape. Apoi le-ntorcem. Apoi le pigălem. Cu mâna le umplem. Mie, când am fost mică, îmi plăce cardaboș cu pisat. Dî la 45 încoace îi cu rișcaș. Era mai lung, da erau 2-3 la coveți, atunci mere lucru mai repede. Dup-acie o vinit că să spală cu mașina. După ce le-am spălat, tăiem ceapă, punem sare, stăteu în ceapă și sare ș-on pic dă uățăt. Apoi o fost și szódabikarbóna, bicarbonatu. Le spălam și iară le mai pigălem o dată.

Noi nu făcem májas, numa véres făcem. Dac-o rămăs și nu am mâncat tăt sânjele, atunce dânt-acela să făce. Îl măcinam și băgam tot ce băgam în cardaboș. Ficatu s-o băgat în cardaboș.

Și plămânile, și splina. Rărunțâ îi punem la tobă. Mama zâce șvarkli. Noi șoait zâcem. Disznósajt. Bőrsajt e altceva, că acela îi numa dân soruri. Sorurile și undile le punem dă cocioane. Le punem în sare. Și coada, uretile. Da uretile treceu după pârljolit. Le-mpărțeu la copii.

Carne era frită pă loc, noi o și săram on pic. Punem în laboș, și punem acolo unsoare. Punei așe una pe alta carne, și învărsai pă ie unsoare în care s-o frit. Nu s-o strâcat. Numa luai și mâncai dân ie. O țanut mai multă vreme. Și era proaspătă. Dacă era afumată, nu era așe bună. Costițele afumate erau bune în păsulă. Așe făcem cărnațu. 10 kile dă carne, dân asta 7 kile carne amestecată, 3 kilograme dă slănină dă burtă, 3 dkg dă usturoi, 12 dkg dă boia dulce și 10 iute. Sau 15 dulce și 7 iute. On chimimog, on pachet. Ori dărălit, ori nu. On dkg dă piper măcinat și 20 de dkg dă sare, da nu d-acie fină. Și atăta. Să frământă ca cărnațu, ș-apoi umpli mațale. Ori groasă, ori sâpțâre, cum vrei. Și punem câte-o lingură dă zahăr la 10 kile”.

(Maria Martin, n. Sava, 1939)

Orosháza

„Előző napokban meg lett pucolva a vöröshagyma, a foghagyma, a tuskó be lett hozva a katlan elébe, vagy a fa össze lett vágva, és akkor a rokonoknak lett szólva, három négy sógor meg a nagymama, nagypapa összejöttek, és reggel négy órakor már ott volt mindenki, össze a rokonságba, akkor megitták a pálinkát volt olyan, hogy mire meg kellett ölni a disznót, a disznó mindegy hová szúrta a kést csak sikítson a malac, mert ilyen is vót, oszt le volt vágva. Na most régen a tanyavilágban szalmával pörzsölték a disznót, mink is mindig szalmával pörzsöltük. Bent a városban már ilyen fatüzelésű ilyen pörzsölővel, de a tanyán mindig, a gyerekeknek vót külön egy kis tűz, az azért vót mindig a kistűz csinálva, hogy amikor a disznóról leégett a nagy szalma, ne kelljen ottan újra gyújtogatni, és akkor, amikor a gyerekek a kistüzet

csinálták, és amikor az emberek lekaparták a szőrit, odatartotta a szalmát a villával a kistűzre, és már rakta is rá a disznóra. Akkor, amikor meg volt pörzsölve a disznó, az üstbe meg volt a víz forralva, akkor gyönyörűen le volt takarítva, de egy ekevas a katlantűzbe meg volt pirosítva, és a körmeközit a disznónak, mer azt nem bírta úgy kitakarítani, avval lett kisütve, kitakarítva. És utána általában minálunk a nagyapám az, aki eztet csinálta, az bontotta a disznót föl, ő a hasán bontotta mindig, de volt aki, édesapám az a hátán is meg tudta, a hátán az nehezebb, a hasán az egyszerűbb volt, mert ugye ott, ha föl vágta a hasát, gyönyörűen a beleket ki tudta szedni, a belső részeket, mindent. A háború után még akkor szegénység volt, kukoricakásával lett csinálva a hurka, mikor már alakult a helyzet jobban, akkor már rizkásával lett a hurka csinálva. A kolbász, az ha sok kolbászt akartak csinálni, akkor lehetett a hentesnél bélt, vagy műbelet venni. Kanállal kaparták az asszonyok a vékonybelet, a vastagbelet, amibe a hurkát töltötték, meszes meg kukoricacsuhé az volt közibe téve, evvel mosták, mert az a vastagot, amivel a tápértéket szívta föl, azt szépen lekoptatta, de most legújában mosógépbe beleteszik, azzal mosták azt a belet. Először a kenyérsütő tekenőben volt lesózva a hús, na oszt ott állt vagy két hétig, pontosan azt nem tudom megmondani, hogy mennyi ideig állt ebbe a pác lébe a sonka, ódalas, ez át lett forgatva, meg a szalonna, és mikor ez a egy-két hét eltelt, és akkor szépen le lett takarítva, lekaparták a sót meg lehullott az róla mert alul voltak a húsok, fölül meg a szalonna, és utána ment a füstre. A füstöltet, az oldalast, a sonka meg a csülköt meg emez-amaz ezt is füstölték, de lehetett megsütni az üstben, és akkor belerakták a nagybödönbe, és akkor ráöntötték ezt a forró zsírt, amikor meghült, közepe lesüllyedt, akkor még azt felöntötték, és majd akkor tavasszal, amikor mentek kapálni, gyorsan kellett enni, akkor az asszony csak kiszedte a zsírból a húsokat, csak meg kellett melegíteni, és ehetett a paraszt. Egy évig biztosan el lehetett

tartani így, őszig biztosan, de el is fogyott, nem avasodott meg, de ilyen volt a tepertő is, arra is zsírt öntöttek, és ha fel lett forrósítva, olyan volt, mintha akkor sült volna ki frissen. Énnekem a tapasztalatom az, hogy beraknak ilyen husokat a hűtőbe, legyen az egy frissen levágott baromfi, ott van hónapokig abban a hűtőben, annak már nem is olyan az íze, mint a frissen vágottnak. Nem biztos, hogy nem olyan. Nem mindenhol volt füstölő, de régen a tanyavilágban volt kamin, úgy hitták hogy kamin, szabad kémény volt, akkora hatalmas nagy átmérőjű, és akkor a kemence füst is odament meg a sparheltnek a füstje is mind, és az volt a füstölő. Sőt én még emlékszem rá, dédnagyanyámnak Szentetornyán vót nádfődeles házuk, abba ilyen vót. Olyan fával kellett füstölni, ami nem enyves vót. Az a helyzet tanyán ottan kukorica szárral tüzeltünk, és avval volt füstölve, mert a kéményből ahogy jött ki annak a füstje. Azt a parasztember már tudta a színirül, hogy mikor jó mán, az apáról fiúra szállt. Az igazi parasztembernek most annak tudni köllött a kefekötéstől a kötőfékig, megvonásáig az isavas amire az istrángot rátették annak a meggyalulásától. Sőt az ember még ráfot is tudott húzni a kocsin, mert mindenhez érteni kellett egy parasztembernek. A füstölés hetekig eltartott, mert a sonkát sokáig kellett füstölni. A családtól függött általában kettőt, de legtöbb helyen egyet vágtak, de ahol többen voltak ott kettőt - hármat is levágtak, az emberek maguk nevelték a disznót. Régebben mangalica volt, de ez a fehér hús sertés, vótak mán akkor is. Egyidőben vót mangalica is divatba, de aztán mán nem. Hát azt mondják, hogy annak a húsában, mint ilyen kis mirigyek, úgy vannak a zsírok széjjel, nem úgy mint a többin, hogy van rajta az a három- négy ujjnyi, és akkor azt nem bírják megenni, de ez benne van a hús között, de tényleg finom is a húsa. Na, elmondok egy esetet, 1952-ben történt, akkor amikor itt a TSZ-eket megalapították, és akkor vót a virágzó mezőgazdaság, mert minden csupa gaz vót, mert a parasztok nem mentek kapálni, ott evett meg a fene mindent. Sehol se volt semmi nem vót. Mink

kinn laktunk még a tanyán, nekünk se vót semmink csak egy ilyen kis fekete kutyánk mint ez, ami itt van most. És egy nap betévelt hozzánk egy ilyen kis malac, amelyet tetszett mondani, hogy milyen a húsa, de olyan rossz sovány volt, hogy alig volt már jártányi ereje, hát mi befogadtuk, mert mi ketten voltunk otthon az anyámmal, mert apám oda volt dolgozni Gyöngyösorosziban a vasúton. Na, vártunk hátha jelentkezik valaki érte, közben adtunk neki enni, és elég az hozzá, hogy ez a malac megnőtt akkorára, hogy vót vagy három mázsa, és Pista vót a neve, de megsirattuk, hát megettük, mert enni kellett, de megsirattuk azt a malacot mert az olyan vót, hogy a kiskutyával bejött a szobába, de nem pisilt meg nem kakált be soha, mert amerre a kiskutya ment, ment a malac is, és fordítva is, tehát mintha testvérek lettek volna. És hatalmas nagy disznó lett belőle, de őszintén megsirattuk, olyan kedves volt. Már ha lett vóna 50 darab, akkor nem veszi az ember olyan komolyan, hogy mivel csak ez az egy vót, hát ez olyan vót mint egy gyerek. Most ha egy hentest meghíttunk ide, akkor az levágja öt órakor a disznót, de délután kettőkor már a zsír is ki volt sütvé, el volt felejtve a disznótor. Akkor, amikor vótak vagy 20-an nem fért hozzá senki, akkor este kilenc órakor még a hurkát töltöttük, mert némelyik már úgy berúgott, hogy nem bírt a lábán se állni, ez Magyarországra jellemző, de azért aznap megvót. Régen az vót a divat hogy szinte mindenütt káposztalevest, savanya káposztalevest főztek, és pörkölt vót utána, meg hurkát kolbászt is sütöttek, de ez inkább két óra fele volt, amikor még a tanyán laktunk. Na, most vacsorára aztán mán vót ott sült hús, meg ottan az aszonyok mán kiflit emezt-amazt, aztán mán nagy vacsora vót, de most, amikor mán hentes szakszerűen, de lehet hogy én is meg tudnám már csinálni, mondjuk nem kettőre, hanem háromra, mer mán annyiszor láttam, az ember feje csak fog, ha más nem, oda dörzsölik a falhoz, de most már olyan van, hogy már reggelre húst sütnék, meg délre már minden megvan főve, annyira szakszerűen halad. De aki szerette, a vére mindig hagymával meg

volt sütvé. Minálunk mindig az volt a reggeli vér tejes kávéval, hagymás vér, minálunk mindig ez volt. A tanyán nem vót, régen a májas hurka nem vót divat, majd urasodott a nép, utána lett a májas hurka, de kinn én nem emlékszek egyszer sem, hogy csináltak volna, sajt az mindig vót csinálva, a disznósajt na, amint mán vótam vagy 35 éves, amikor tapasztaltam itt a gépállomáson dolgoztam, és itt egy csorvási munkatársam vágott disznót, és amit régen a húgyhólyagot gyerekek felfújtuk nagyobbra nőjön, azért hogy nőjön, és ezzel az asszonyok kötötték be az uborkát olyan 8-10 literes üvegbe. Na most ezek ezt a húgyhólyagot kolbászhússal töltötték meg, és kipréselték, úgy mint a disznósajtot, de ha még maga evett finomat, tehát kipréselték, kifüstölté, k és augusztusban vágta meg, Kraszkó Mihálynak hívják, még él most is, gépkocsivezető volt, egy csorvási ember. Nagyon finom volt, azelőtt én sose hallottam, hogy a húgyhólyagba bármit töltöttek volna. Annakidején a kolbászt csak izre keverték, később aztán már recept szerint. Minálunk nagyapám volt a főnök meg jöttek az asszonyok mindenki kóstolta, kis sót tegyen bele. Most már recept szerint csinálják a hurkát, megint ízlés szerint csináltak vastagbélbe töltv, e meg lett abálva előbb, hogy a bőre tartós legyen, és akkor ezelőtt régen hideg telek voltak, és akkor föl volt víve a padlásra a gyúródeszka, vagy egy tiszta ajtó, vagy a kamarába és akkor arra rá volt rakva a hurka, és akkor minden nap lett egy sütvé krumpli, lett köré rakva be a kemencébe, sőt régen még ilyen cserép lábasok voltak, kotla magyarul, meg öntött lábasok, és abba bele lehetett tenni a disznócsülköt a káposztával vagy babbal, és úgy ahogy vót, be a kemencébe, és gyönyörűen megfőtt. A mai emberek nem is tudják, hogy mik vótak, nem is tudják, hogy mi vót régen. A parasztemberek mindent tudtak, tudtak tartósítani, az biztos hogy attól nem lett semmi baja, mert ez a sok betegség, ami most van mind ettől a sok műanyagtól van, na meg a sok vegyszertől. Annak idején, amíg édesapám gazdálkodott, szántott két vagy három

lóval attól függ, hogy mélyen szántott, és amikor szántott, a feje fölött a pacsirta énekelt, a földi giliszta rengeteg vót, ami a földet porhanyósítja, de most ha én egész nap szántok a traktorral kint, egy kukacot, egy földigilisztát nem találok, egy pacsirtát se, aki a fejem fölött énekelne. Oda van minden, minden oda van, tönkre van téve a termő földtől kezdve minden a sok vegyszerrel. Nem beszélve ezek a hatalmas nagy traktorok, ahol az elmegy, ott többet még a fű se nő. Ez van, ez a modern világ.

Kóistolót küldtek a rokonoknak, szomszédoknak, meg aki ott volt mindenkinek egy hurka, kolbász meg egy kis hús, meg töpörtő is, de vissza is kapta, aki küldött, az vissza is kapta. Másnap vitték akár a gyerekek is, de még aznap is, amikor mentek haza, vitték a kóistolót magukkal.

Ez egy örület, mán itt is tavaly mán divatba vót, hogy ilyen elektromos sokkolóval kellett a disznó nyakát megfogni és aztán elkábítani, és akkor kell megszúrni, és akkor, hogy oszt én még ilyet nem láttam, hogy kifolyik a vére vagy nem, mer ha nem folyik ki a vére, az mán nem is jó, ha az a sok vér benne marad, akkor mán a hús színe, meg az íze se olyan. A nyakán kell megszúrni, addig mozgatta amíg el nem találta, ha nagy disznó volt, akkor a fülét fogták először, aztán a kötelet tették a szájába, és akkor kikötötték az akol oszlophoz, oszt az a szerencsétlen disznó húzta magát, és csak oda kellett men, i oszt bele a kést, alá a lábast, oszt a vérét megfogni, felfogni az edénybe, a gyerekek akkor nem mentek oda. Vacsora után meg mindenki ment haza, mert jószág volt, vagy az asszony ment el előbb, vagy az ember, hogy megetessen otthon. Általában az emberek maradtak később, mer a hurkát meg a kolbászt darálni, gyúrni kellett, megittak mindent, oszt akkor menni kellett haza.

Mi azt élveztük kisgyerek korunkban, hogy mi a kis tüzet csináltuk, meg hajtottuk a húsdarálót, külön élmény volt, hogy izzadunk, melyik tudja jobban hajtani, melyik tudja tovább. Na most az a helyzet, hogy a fiatal menyecskéket úgy próbálták ki az anyósok,

hogy azokkal pucoltatták kanállal a vékonybelet, oszt ha tönkre tette, kikaparta akkor még tanulni kellett”.

(Zalai Ferenc, sz. 1938)

Tótkomlós

„A disznóvágások és pörzsölések általában a tanyán zajlottak, mer ugye a komlói szokás az volt, hogy aki egy kicsit jobb módú volt, akkor volt háza is meg tanyája is. A háznál voltak az öregek, kísérték az unokákat az iskolába, a fiatalok meg kint laktak a tanyán, etették a jószágot. Tehát a hízők is ott híztak meg a tanyán. A tanyán gyülekeztek disznóvágásra testvérek, sógorok, nagybácsik, keresztapák, akiket szoktak. Ilyen nincs, hogy böllér, mer mindenki tudott szétszedni, leszúrni, pörzsölni, mindent. Az úgy volt, hogy tanyán gyülekeztek előtte való este. Télen általában este nagy havak voltak, a tanyák széjjel voltak a határba, és akkor szánkóval mentek, bekötötték a lovakat az istállóba.

Este összejöttek, megköszörülték a késeket. Bent a szobába, ugye ott meleg volt. Vizes kövel. Utána pálinkáztak, leültek kártyázni, mondjuk olyan 11-ig. Akkor lefeküdtek, mer hát reggel korán, mer az öregek, a bölcsek, azok bent a háznál már várták a kész megpörzsölt disznókat. Mer feldolgozni behozták a faluba.

Egy illető volt aki készítette elő a szalmát oda közel. Mi gyerekek, azok raktuk a kis tüzet, hogy mindig legyen égő kis láng, ami ugye ha felvette a villára a szalmát, fölé tartotta. Egyet el szoktam mondani. Hogy ez miért volt ilyen? Nem tudok magyarázatot adni, mer ez hülyeség. Tele volt a kiskamra szakadt istráanggal meg kötél darabokkal, de nem kötötték rá a disznó lábára, hogy ne szaladjon el. A tanyán nem biztos, hogy csukódott a kapu. Mer ugye hó volt, akkor fölakadt, akkor nem csukódott. A jól bepálinkázott idegen emberek mikor megálltak a disznóól előtt, teljesen megvadították a disznókat. Be voltak pálinkázva, kiabáltak? Hagyjad sógor, majd én bemegyek! Akkor kinyitották, egy bement, azok meg kitörtek az ajtón és a tanya körül fogdosták

össze őket. Az ügyesebb, mert mangalica volt akkor, rátapadt és abba a dús szőrébe beakasztotta az ujjait. A csizmaszárból kihúzta a kést, már szúrta is, és kész.

Kicsiket vágtak és nagy családok voltak. Ötnél kezdődött. Ötől nyolcig. Tízig is vágtak. Mer nagy család volt, volt 8-10 gyerek, no meg ugye nagyapa, nagymama. Karácsony előtt vágták le, legtöbbször, ahol András volt a családba, akkor András napra. Akármilyen volt a hízó. Ha kicsi, ha nagy volt addigra, de András napra levágták. De sokan ugye János, István, karácsony környékén, akkor vágtak. Volt, aki vágott két ünnep között.

Leszúrták meg megmosták. Szánkóra dobálták őket és vitték be a faluba. Valamikor nagy havak voltak, jó szánkó utak. Még a legtávolabbi tanyáról is fél óra alatt hazaértek. Az öregek már a kapuba várták őket, megismerték a csengőről. Na, ez már a mienk, akkor már nyitották a kaput. Aztán nekiestek szétszedni. Hátán. Hasán nem bontottak csak a hentesek. A komlói szlovákok csak hátán bontották. Gerincnél szépen elvágtuk, akkor kivettük a hátsó sonkát, azután a bordát szépen levettük a gerincről. A gyerekek fogták a farkát. De ahol sok disznóvágás volt, ez már elvesztette ezt a jaj de érdeklődését. Ott voltak a gyerekek, szalmát raktak, hogy legyen kis tűz, mer az az ő dolguk volt, de aztán jól megfagytak és Mars befele a kemence mellé.

Reggel vér volt. Megsütötték a vért hagymával és tejeskávé. Az volt a reggeli. Nem volt ilyen, hogy hús sütvé, vagy ilyesmi, csak vér volt, meg tejeskávé. Délbe meg orjaleves és paradicsomszós. Abból a főtt húsból a paradicsomszósba bele, és az volt az ebéd. Este olyan volt, hogy töltött káposzta, akkor sült kolbász, hurka és valamilyen sütemény. Úgy hívták, hogy disznótor vagy disznóvágás. Nem volt mindegy. A disznótor, akkor a keresztcsontból főztek levest is este. Ha tor volt. Ha csak disznóvágás, akkor nem vacakoltak azzal, hogy még csontlevest főzzenek hozzá. Akkor igyekeztek gyorsan. Hurka, kolbász az volt, meg töltött káposzta.

Két minőségbe volt. Vagy volt disznótor, akkor meghívták a szomszédot is, meghívták a papot, meghívták legalább egy sztárejsit, aki szokott násznagyoskodni, aki mondott imát az asztalnál meg pohárköszöntőt és mondta, hogy hát: a visszamaradottakat a jóisten szaporítsa. Ez volt a disznótor. De ha volt csak disznóvágás, akkor nem csináltak ilyen hókuszpókuszt, akkor azt mondják, hogy este nem főztek levest, hanem csak volt töltött káposzta, hurka, kolbász meg valami sütemény. Hideg kifli, nagyon édes. Nem hájas. Olyat nem csináltak. Se töpörtős pogácsát. Akkor nem. Egy hét, vagy két hét után aztán volt töpörtős pogácsa. No meg, csak úgy mondták Komlóson a szlovákok, hogy szaladgáré. Vékonyra kiterítve és formákkal kinyomták. Most már nem így van. Elmennek a cukrászdába és hoznak egy csomó tortát. Kalácsot nem sütöttek disznóvágásra, csak kenyér volt, friss kenyér.

Akkor osztályozták a szalonnát. Volt, amelyik hasaalja, fölvágták tepertőnek meg zsírnak. Kisütötték. Ami meg nagyon szép volt, azt meghagyták. Azt hagyták kihűlni, s amikor kihült, akkor megsózták. Vastagon. Valamilyen asztalra, vagy deszkára tették, hogy sima legyen. Csináltak belőle alakzatokat. Az volt a java, a háta szalonna. Akkor ugye azt megsózták. Nem teknőbe, valami sima deszkán vagy asztalon. Nem mindegyiket füstölték, hagytak fehér szalonnát is. Általába padlásra tették. Ott télen hideg volt nagyon, tehát kifagyott. Amiből sütöttek zsírt, azt fölvágták töpörtőnek. Én például a mai napig nem szeretem a bőrös töpörtőt, hanem lenyúztuk a bőrt és akkor úgy vágtuk fel töpörtőnek.

Már az én gyerekkoromba már nem cifrázták. De nagyapámék se. Spóroltak, mert nem rizsát vettek a hurkába, hanem köleskását. Vagy, háború alatt volt egy ilyen dögvész és kipusztultak a disznóink. Akkor csak egyet vágtunk. Akkor kukoricakását tettünk a hurkába. Nagyapám volt a főnök. Elsőnek ült az asztalhoz.

Szabadkéménybe füstöltek. A faluba már nagy része cylinder volt, kémény nem volt szabad. Úgy tartották, hogy az a legjobb ízű

kolbász, ami szabadkéménybe szárad, szár ízéssel van füstölve. A szárízék, amit lerágtak, a kukoricaszárat, a jószágok. Avval volt csak szabad fűteni addig, míg a kolbász a füstölőbe volt. Attól függ, hogy volt-e közbe kenyérsütés, mert akkor ugye több füstöt kapott. De tapogatták a kolbászt. Nem sokáig, olyan egy hétig, másfél hétig. Ha nem volt nagy hideg, akkor kevesebbet kellett fűteni, akkor tovább kellett. A vékony kolbászt általában fele idő után levették. A vastag az ott maradt. Mer az nyári kolbász, azt jól meg kellett füstölni.

Olyat csináltak, hogy cigánkával mennek, azt mondták. De azt obligon kívül, már olyan értelemben, hogy ezt a tulajdonos, aki disznót vágott, az nem tudta, hogy jön-e valaki cigánkával. A második, harmadik, negyedik szomszédba voltak ezek a jó nagyszájú menyecskék, meg lányok, akiknek a bába jól felvágta a nyelvét, akkor azok beöltöztek, oszt: Menjünk cigánkával! Bekormozták az arcukat, cigányasszonynak öltöztek. Szoknyájuk fölhasadva. Kilesték, mer ugye az úgy van, hogy mire kirakták az asztalra a töltött káposztát, addigra megsült a hurka meg a kolbász. És akkor azt ki szokták tenni a gangra. Hát, hogy hüljön, hogy lehessen ugye vágni. Azt igyekeztek, abból csenni. Ez volt a csúcs. Ha a tepsit el tudták tüntetni. Találgatták melyik volt. A sarkon a ház mögött lapultak, aztán, mikor megunták, hogy ott bozsékolnak, akkor hozták, hogy: Nem ezt kerestétek? Megkinálták őket. Mentek a cigányok is. Férfi is ment velük. Mer ugye az volt a gyorsabb. Akkor tettek a lábuk közé kukoricacsutkát meg krumplit, hogy ugye látsszon. Aztán ugye a cigánkákat fogdosták. Addigra megsült a friss tőpörtő, kínálták. Nem nagyon dúskáltak, kis szelet kolbász.

A toron volt kis asztali citera. Én gyerekkoromban bent voltam, a szülők kint laktak tanyán. Nagyapámnak voltak sógorai, akiket nem hívtunk disznóvágásra, csak torra. A gazda döntötte el. Ilyen sógorai voltak, hogy volt községi gazda, meg bíró, nagyapámnak ilyen rokonsága volt. Huszárok voltak a nagyanyám rokonai.

Általában az első világháború történései mentek az asztalnál. Régi katonadalokat énekeltek, és voltak akkor is már, akik bekapcsolódtak ebbe a nemzetiségi mozgalomba. Régi szlovák népdalokat énekeltek asztalnál. Csinálták ezt a játékot, mindig volt egy valaki, aki volt a nótafa, meg volt olyan, aki köszöntött. Aztán volt ez a szokás, hogy: Ez a nóta, nóta, nóta, nóta körbejár, / Ez a nóta, nóta, mindenkire rátalál. És akkor sorba kellett mondani a maga nótáját. És akkor segítettek a többiek énekelni. És ezt szlovákul: Igye piesen dokola, dokola, dokola / Okoloszto la la la.”

(Lopusnyi András, sz. 1930)

„Nagy a család, sokat kell vágni. Erdélyből nagyon jó kapcsolataink vannak, jönnek le a polgármesterek, akkor mi nem pálinkát tudunk adni, hanem adjuk nekik a komlósi kolbász. Ami a nevünket viszi. Kolbászt, de májast, sajtot, hurkát, mindent. Most már fő is az abáló. A töltőbe 8 kiló megy bele. Egy évbe olyan 30 disznót levágunk. Ez három családé. Mindenkinek van testvére, azoknak szétosztogatni. Itt tavasszal nincs semmi, amikor bejön a jó idő, innen elfogyott minden. Mondták sokan, hogy csináljunk egy kis feldolgozót, egy kicsit, de én azt mondtam, hogy ha a hagyományos ízeket keressük, nem tudjuk, csak ebbe a közegbe. Ahol kézzel kell dolgozni. A mai EU jogszabályok olyan szigorúak, hogy nem bírja azt az ízt megcsinálni. Én csak hagyományosan. Úgy parasztosan csinálom. Máshol a fokhagymát ledarálják oszt jól van. Nálunk kézzel pucolgatják, minden egyes gerizdet külön-külön. Úgy, ahogy valamikor volt. Itt Komlóson sokan vágnak, de még nem hallotta azt valaki, hogy attól valaki megbetegedett. A paprikát háztól vesszük. Én a boltba meg tudnám venni 2000-ért a paprikát, de 3200-ért veszem, háztól veszem, mert tudom, hogy minden egyes paprika áttörölve, kiválogatva, nincs egy penészes mag benne, kicsumázva.

A fokhagyma itt nem nagyon terem meg, hanem Maroslelléről szoktam hozni. Vettem Makóról, mert a környéken természetnek. De a legjobb ízű fokhagyma Maroslellén van. Apró szemű, de az még tavasszal is fokhagyma, az nagyon jó. Hoznak Kínából, olyan tetszetős nagy fokhagymák, de nincs olyan íze.

Ezek a kolbászok, ha bennmarad véletlenül a kamrába a nagyon vastag, az két év múlva is kolbász. Ellenben, ha én abból a kínai fokhagymából csinálom, kifehéredik. Eltűnik, meg kifújja magát. Ez a kolbászba is ugyanezt csinálja. Gyors fogyasztásra jó, de utána semmi. Én azért ragaszkodom a hagyományhoz. Ápolom is, meg visszaemlékszem gyerekkoromba, amikor a tanyán voltunk, szalmával pörzsöltünk. Jövő héten jönnek vendégek Erdélyből, itt lesz egy bemutató disznóvágás a tanyamúzeumba. Bandi bácsi be fog öltözni, fölveszi szépen a bekecset, és szépen ott lesz majd, és szalmával fogják pörzsölni.

Ma háromnegyed hétkor kezdtünk, ketten vagyunk, délre itt el lesz takarítva. A belek itt vannak, azok előre le vannak mosva. Ezeket vesszük.

Ez a füstölő. Csak a bükkfának a fűrészpóra. A bükknek van olyan kellemes illata, hogy nem kormos, bűdös szagú, hanem nagyon kellemes. Akác is jó. Legfinomabb volna a meggy. Az pirosít. Én egyszer találkoztam egy régi házba, avval füstölték, az valami csodás volt, mint hogyha piros festékekkel befestének. És olyan kellemes illata volt. A gyümölcsfák a legjobbak, de nincsen már. Így is örülök, hogy én a bükkhöz, csak tiszta bükkhöz hozzájutok. Van egy kapcsolat egy asztalosmesterrel, kora tavasztól, tehát februártól, nekem gyűjti, és ahogy jön, hozzuk hazafele, pakoljuk befele. Kifizetjük. A kolbászt nem szoktam osztogatni így. Azok külön mennek. Egész eljutnak a Parlamentig. Ami most lesz jövő héten is, hatvannégy vendégünk jön, megvannak a vállalkozók, akik segítenek.

Abból van szerencsém, hogy megyei képviselő vagyok és ugye Arad megye és Békés megye testvérmegye. Járunk ki egymáshoz.

Én beljebb jobban érzem magam. Ott, ahol az igazi magyarokkal, de hangsúlyozom, hogy nagyon jó a kapcsolat például román vállalkozókkal is, tehát, aki eredetileg román, nem tud magyarul, tolmácson keresztül beszélgetünk, voltak többször nálunk, én is voltam többször náluk. Például Tusnádon, a Csukás tó ahol van, annak az étteremnek a tulajdonosa is egy izig-vérig úriember. Én kívánom minden, kinek, hogy olyan közegben éljen, mint mi. Én ilyen vegyes vagyok. Az édesapám Felvidékről van, az édesanyám már itt született tanyám, de a nagymamám az őskövületű szlovák asszony volt. Én katolikus vagyok egyébként. Szoktam is templomba járni. Nem most, hanem gyerekkorom óta. Én hiszek benne, mindenkinek egyéni dolga, hogy hisz, nem hisz. Én kívánom, hogy minden nép úgy éljen, mint ahogy itt élünk. Nincs különbség. Itt tótkomlóiak vagyunk, meg emberek”.

(Takács Ferenc, sz. 1960)

Cerințele UE și legislația românească

O parte din cerințele UE legate de creșterea și tăierea porcului au în vedere bunăstarea animalelor, altele sănătatea oamenilor.

Atât legislația românească cât și cea maghiară au încercat să se racordeze la normele europene prin normative și dispoziții interne și prin fixarea, în caz de nerespectare, a unor amenzi.

O primă dispoziție a vizat carnea de porc, care, în UE, trebuie să fie slabă, adică să aibă, la carcasă, peste 56% țesut muscular și un strat de grăsime sub 15 mm.

Recomandarea a avut ca efect, în ambele țări, schimbarea raselor autohtone de porci, cu rase europene de carne: Duroc, Pietrain, Landrace.

Lucrurile au mers până acolo, încât Mangalița a dispărut din toate localitățile cercetate, deși carnea provenită de la acești porci conține o cantitate redusă de colesterol și un procent mare

de acizi grași nesaturați.

În sfârșit, înmulțirea noilor rase de porci nu s-a mai făcut în mod tradițional prin montă ci s-a generalizat practica înseminării artificiale, ea însăși distrugătoare de tradiții, fiindcă ce semnificație mitico-simbolică mai poate să aibă „un porc făcut din siringă”, ca să o citez pe Iuliana Zoica, țărancă din satul Avram Iancu.

Alte norme, menite să asigure bunăstarea animalelor, au intrat în vigoare la 1 septembrie 2006. A fost vorba de fapt despre o racordare a legislației românești la cerințele europene, elaborată de Autoritatea Națională Sanitar Veterinară și pentru Siguranța Animalelor (ANSVSA).

Când însă s-a pus problema aplicării propriu-zise a prevederilor europene, România a început să negocieze, depunând mai multe amendamente, pe considerentul că unele norme, precum cele legate de asomare, contravin tradiției.

În același timp s-a dovedit că alte prevederi, nu pot fi controlate și de funcționarii de stat, din cauza numărului mic de angajați. Ne referim aici la condițiile impuse de Uniunea Europeană pentru creșterea porcilor în gospodărie.

O primă dispoziție din acest pachet se referă la faptul că porcii nu pot fi crescuți în orașe, în condițiile în care, în zonele suburbane, de la periferia orașelor, aceasta este încă o practică curentă.

De asemenea porcul nu mai poate fi lăsat în ciurdă, liber pe câmp sau în pădure, chiar dacă acest mod de creștere este și el unul tradițional la români, fiind atestat în Transilvania, încă din secolul al XVIII-lea.

În sfârșit porcii crescuți în gospodărie pentru consum propriu nu pot fi mai mulți de 4 și, în caz de vânzare, ei nu se pot vinde decât vii și numai în sat.

Pentru bunăstarea animalelor, cotețele atestate în gospodăria românească din cele mai vechi timpuri, trebuie să îndeplinească azi anumite condiții: să aibă un loc de dormit și să fie suficient de

înalte ca animalul să stea în picioare. De asemenea, în timpul creșterii, animalele trebuie să li se asigure un anumit confort.

Astfel ele trebuie să aibă acces egal la mâncare iar hrana trebuie să fie bogată în fibre, energizantă.

Scroafelor pe cale să fete trebuie să li se asigure un culcuș separat și o igienă corporală adecvată.

În sfârșit, animalele trebuie ținute, cel puțin 8 ore pe zi la lumină de 40 lucși și trebuie să existe un contact vizual între ele.

Prevederi greu de înțeles pentru mulți țărani, care mai trăiesc în zonele de munte în case monocelulare, și care nu înțeleg termenul de confort în cazul animalului din gospodărie.

Însă, așa cum am arătat deja, cea mai controversată dispoziție a fost aceea legată de asomarea acestuia, prin împușcare cu un pistol cu glonț captiv sau electrocutare, înainte de înjunghere.

Așa cum am văzut din interviuri, înjungherea constituie și azi o practică sacrificială încărcată de semnificații, ori, conform logicii țărănești, amețirea animalului n-ar face decât să strice sângele și carnea, care sunt alimente rituale .

Dincolo de nevoia de a respecta tradiția, s-a dovedit că organizarea acestei activității de asomare la nivelul întregii țări cere timp, România fiind la ora actuală țara cu cel mai mare număr de porci crescuți pentru consum în gospodărie. De asemenea procurarea uneltelor necesare asomării presupune anumite costuri (50-200 euro) iar asomarea un personal calificat, autorizat de poliție. O altă dispoziție, încălcată de România, este aceea de a nu mai vaccina porcii infestați cu pestă porcină ci de a-i sacrifica și de a închide și izola ferma respectivă.

În acest sens recent Uniunea Europeană a amenințat că va interzice consumul cărnii autohtone și în țară dacă nu se vor respecta Regulamentele CE nr. 178/2002; 852/ 2004 și 853/ 2004.

În sfârșit, au nevoie de autorizări și unitățile de procesare a cărnii, din acest punct de vedere țărani neavând voie să vândă carne și preparate din carne, ci doar animale vii.

Totuși trebuie să spunem că, începând din anul 2005 Compania Suinprod SA Roman a demarat un program de salvare a patrimoniului genetic al rasei Mangalița în România, pe considerentul că deși este un porc cu carne grasă, această grăsime conține o cantitate redusă de colesterol și un procent mare de acizi grași, nesaturați.

Cât privește armonizarea tradiției țărănești, cu normele UE, cert este că în ciuda declarațiilor făcute de UE, care nu renunță la impunerea asomării și la celelalte norme, deocamdată țărani își cresc porcii, așa cum au învățat ei din bătrâni, și îi sacrifică, de Ignat, conform tradiției, în vreme ce politicienii continuă să pledeze pentru recunoașterea acestor tradiții culturale, încât presa a și anunțat, că din iulie 2009, va fi aprobată sacrificarea tradițională a porcilor și mieilor, câte zece zile, înainte și după Crăciun și Paști.

Legislația maghiară

Legea de protejare a animalelor 1998/XXVIII a intrat în vigoare la 1 ianuarie 1999. Conform modificărilor legislative, începând cu data de 1 ianuarie 2003, porcii trebuie asomați înainte de a fi înjungheați.

*

Cercetările în Ungaria au dezvăluit că și aici oamenii, cei drept mai puțini ca în România, cresc porci în gospodărie, însă cei mai mulți îi cumpără gata crescuți și îi sacrifică de Crăciun.

Măcelarii sunt dotați cu pistol sau cu o instalație de curentat și înainte de a înjunghea, curentează sau împușcă porcul, încât nu mai simte cuțitul.

Rasele de porci întâlnite sunt Marele Alb, Pietrain, Duroc, însă în ultimii ani și în Ungaria a apărut o politică nouă de reintroducere a rasei Mangalița, ca rasa maghiară. Ca urmare în toate supermarketurile se poate cumpăra untură, slănină și jumări de Mangalița, ambalate în ambalaje speciale cu tricolorul maghiar.



Purcei hibridi din rasa Pietrain, Duroc și Marele Alb

Măgulicea



Purcei de 8 săptămâni



Afumături de porc în cămară

Gheorghe Neag în cocină arătând purceii





Purcei din rasa Duroc

Avram Iancu



Porci din rasa Pietrain



Pârjolirea porcului
cu butelie



Despicarea porcului pe burtă



Ileana Cosma „dezgurzând”
mațe, în cămară



Măcinarea cărnii
pentru cârnați



Umplerea cârnaților



Preparate tradiționale
din porc



Instrumente pentru tăierea porcilor

Hășmaș



Afumătoare



Ioan Pele cu cleștele de prins porcii



Preparate tradiționale

Beliu



Porci din rasa Landrace

Cuțite de tăiat porcii.



Afumătoare



Andrei Lup cu cleștele de prins porcii





Afumături de porc
în cămară. Beliu

Stoica Sofia vorbește
despre tăierea porcilor.
Ineu



Teodor Dudaș, un ineuan
care taie porci.

Porci din rasele
Marele Alb și Pietrain.
Șiria





Afumătoare. Şiria



Porci rasa Landrace.
Ghioroc



Afumătoare. Létavértes



Purcei din rasele
Marele Alb și Pietrain.
Méhkerék

Méhkerék



Florică Netze povestind despre pomana porcului



Afumătoare

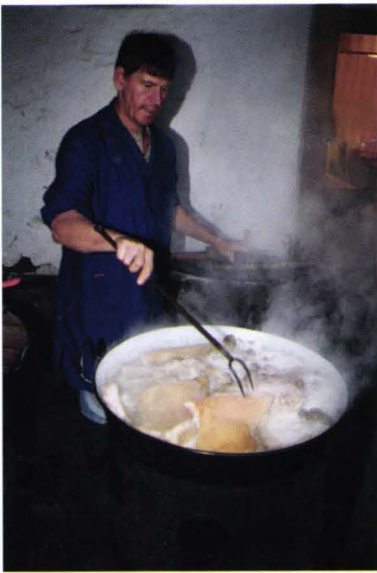


Tiberiu Roșu, arătând instalația de curentat porcul



Șuncă de casă atârnată în cămară

Tótkomlós



Fiertul măruntaielor în cazan,
pentru mezeluri



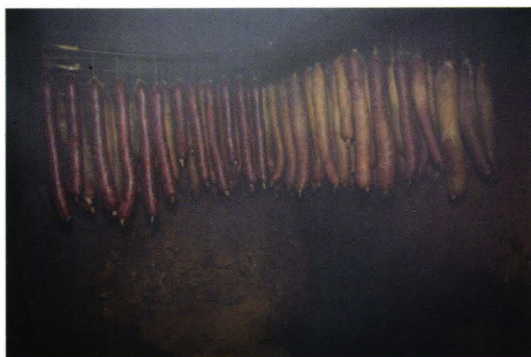
Tranșarea coastelor



Umplerea salamului de Tótkomlós



Caltaboșii de Tótkomlós



Afumătoare



Cârnați afumați

4. Cultura pâinii

Cultivarea grâului a ocupat un loc central în existența societăților europene tradiționale. Vasele mari de cereale și primele râșnițe, descoperite în această zonă, datează din neolitic, perioadă în care „marelui carnivorism paleolitic” începe să i se opună o civilizație a agricultorilor, consumatori de cereale.

Mitologia grâului, a morii și a pâinii

Grâul

La multe popoare grâul este simbolul hranei ce asigură imortalitatea. Spicul sau bobul de grâu, ca simbol al morții și reînvierii, este prezent în toate misterele și ceremoniile agrare patronate de divinitățile câmpului și ale vegetației (Attis, Cybele, Demetra).

Românii îi atribuie grâului o origine divină. În legendele românești, el a luat naștere din bucățile căzute din trupul lui Isus în timpul răstignirii, și este atât de frumos, cum e chipul lui Isus Hristos. Așadar grăuntele de grâu este unul din simbolurile vegetale ale lui Isus.

Biserica ortodoxă a preluat ideea sacralității grâului și-l sfințește cu litie (procesiune religioasă la câmp).

În calendarul popular este prezent în toate obiceiurile, care vizează recoltele, ca instrument de stimulare magică a fertilității acestora.

Moara

În tradiția românească și balcanică, se zice că moara a fost dăruită de Dumnezeu, chiar dacă invenția a fost făcută cu iscusința deavolului. Ca loc binecuvântat, este un spațiu în care se pot vindeca anumite boli.

Totuși, fiindcă moara este în același timp și locul, în care

sunt ucise boabele de grâu, imaginarul popular i-a atribuit și conotații infernale, ca spațiu al epifaniilor demonice. Din această cauză, în tradițiile populare românești, există multe interdicții și precauții. Astfel la moară nu pot veni copiii, femeile gravide și cei care și-au schimbat de curând statutul social, de la moară n-ai voie să furi, aici n-ai voie să faci mămăligă, etc.

De asemenea, în anumite momente ale anului, moara trebuie oprită, ca să nu încetinească schimbarea anotimpurilor.

Pâinea

Rezultat al unei activități laborioase, trecută prin numeroase faze de transformare culturală, în credințele românești ea este considerată o ființă vie.

Ciclul vegetal al bobului de grâu trimite cu gândul la moarte – resurecție, stabilind anumite punți de trecere între ciclul vegetal al grâului - forma sa finită, pâinea, și ciclul vieții umane. Ca urmare, de la leagăn la mormânt și de-a lungul întregului calendar, care marchează și reperele ciclului de viață vegetală, riturile utilizează pâinea ca metaforă a ființei umane și a fertilității.

În gospodăria tradițională, pâinea, de la concepere până la consum, trece printr-un întreg ciclu de viață. Fiecare moment și gest al procesului de fabricație este tradus de gândirea tradițională într-un cod sexual. Este un scenariu, în care taina fermentației/gestației se suprapun.

Pe de altă parte, de la un gest la altul, ciclul pâinii se confundă cu acela al anului agricol ritmat de anotimpuri.

Valențele magice ale pâinii rituale/ colacului

Pâinea rituală (colacul) stabilește legăturile dintre vii și morți, dintre cer și pământ, dintre zei și oameni.

În tradiția românească, ea este un simbol al fertilității. O găsim prin urmare prezentă într-o serie de rituri menite să potențeze recolta.

În Bucovina, înainte de a începe semănatul, se așează o pâine pe plug sau pe prima brazdă.

La fel, în Moldova se pune în coarnele boilor, la pornitul plugului, o pâine sau un colăcel.

În Dobrogea se rupe pâine sau colăcel pe ogor, în cornul plugului.

Încheierea seceratului este simbolizat tot printr-o pâine. Astfel, în Transilvania, la ceremonia agrară a cununii, când alaiul secerătorilor intră în casă, trebuie să găsească pe masă o pâine făcută din grâul nou.

În Oltenia, când se coace prima dată pâinea din grâul nou, se prepară o pâine (colăcel), de care se leagă busuioc, sporiș și alte flori. Aliment ritual, aceasta este scufundată în fântână apoi dată copiilor să-o mănânce, în credința ca astfel grâul viitor va fi spornic și curat.

În sfârșit, la începutul aratului de toamnă, în Moldova se dau colaci sau pâine făcută din grâul obținut la începutul seceratului, darul vizând fertilitatea holdei viitoare.

Ca ofrandă rituală, colacul este strâns legat de ciclul vieții familiale, cu toate momentele sale - venirea pe lume a copilului, căsătoria, moartea - și de cultul morților.

Amintim aici colacul miresei, rupt, în unele zone, de nașă deasupra capului miresei și consumat, în colectiv, de participanții la nuntă. Aliment sacru, acest colac este preparat la casa miresei, în condiții de extremă curățenie, și împodobit cu busuioc verde și alte flori colorate, legate cu fir roșu de lână.

Colacul ca pomană, rotund și tăiat în cruce, prin aplicarea unui aluat, este prezent în ceremonialul înmormântării.

Tot aici trebuiesc incluse și turțițele de grâu, care se fac în Banat, după ce moare cineva, pentru Prânzișor și Cinișoară, sau colacii pentru vămi.

Îl regăsim de asemenea în cultul strămoșilor, precum colacul ce se dă la Moșii de Crăciun sau cele 40 de pâinișoare, numite muncenici, care se dau de pomană la Moșii de Paresimi.

Din grupul pâinilor, care marchează calendarul popular, cel

mai important este *Colacul de Crăciun*. Rotund, sub formă de cerc plin, el reprezintă, după unii etnologi, sacrificiul spiritului grâului, jertfa divinității, care moare și renaște împreună cu timpul la Anul Nou.

Tot în contextul Crăciunului sunt făcuți și dăruți, ca plată pentru colindat, *Colacii feciorilor*. Prepararea, urarea, primirea, ruperea și consumul acestora nu sunt altceva decât secvențe dintr-un ritual menit să atragă belșugul. Astfel, în mulțăminta colindătorilor dintr-un sat din județul Hunedoara, simpla trimitere la colacul ritual are, prin puterea cuvântului care urează, o funcție fertilizatoare:

„*Feciori, feciorii dubei
Sculați-vă în capetele oaselor
În talpile picioarelor
Până noi am colindat
Domnul gazdă bine s-o gătat
De-o lună, de-o săptămână
Mai vârtos de astă seară.
Cu un colac de grâu curat
Câte păsări pe el a zburat
Câte ploi l-o ploat
Câți nori l-o rourat
Atâtea stoguri să dea Dumnezeu
la domnul gazdă
Atâta și mai mulți.*”

Tot în acest grup de aluaturi dospite cu valențe magice se înscrie și *Pâinea de soartă*, care se consumă de Anul Nou și de Sf. Vasile și în care se pune ban și sorți, *Colacul de Andrei*, făcut de fetele nemăritate, pentru a-și afla ursitul, în noaptea de Sântandrei, sau *Colacul de Sângiorz*, pus de ciobani pe găleată, în timpul mulsului, la Sâmbra Oilor.

Pâinea sacră

Pâinea albă și derivatele sale (colacul, paștile, prescura) sunt în tradiția creștină, alimente spirituale, sacre.

Creștinul se roagă în fiecare zi pentru „*pâinea noastră cea de toate zilele*”. De asemenea, pâinea este unul din simbolurile esențiale ale lui Hristos, care spune despre sine: „*Eu sunt pâinea vieții*”.

La primii creștini, frângerea pâinii reprezenta un act al comuniunii; în cadrul tainei euharistiei, la ortodocși, pâinea dospită și vinul se prefac în trupul lui Isus Hristos.

În acest grup de aluaturi se înscriu prescura și paștile, ambele preparate de prescurărița satului, o femeie iertată, care imprimă pe ele, înainte de a le băga în cuptor, cu pristolnicul, insemnele lui Isus.

Datorită acestei sacralități, în tradiția românească, este un mare păcat să arunci, să uiți pe undeva sau să calci pâinea în picioare.

„A face pâine”

În etnologia europeană, hrana este un factor de identitate culturală. Suntem ceea ce mâncăm. Ori, în Europa, a te așeza la masă echivalează cu „a împărți aceeași pâine cu cei din jurul tău.”

Făcutul pâinii, așa cum se mai practică el în unele comunități tradiționale românești, nu este străin de o anumită ritualistică, din care, pentru a ieși cum trebuie, adică o pâine bună, nu lipsesc unele acte obligatorii și anumite interdicții.

Obiectele folosite la prepararea pâinii (covata, lopata, cuptorul) erau odinioară considerate, ele însele, ca încărcate cu puteri magice.

Cernerea, plămădirea și coacerea sunt activități exclusiv feminine. Femeia știe ce trebuie și când trebuie făcut, secvențele obligatorii de preparare a pâinii având un evident caracter ritual.

Pâinea poate fi frământată și pusă în cuptor numai de o

femeie curată (nu în timpul ciclului și în perioada de lehuzie). Odinioară, ea trebuia să respecte cu câteva zile înainte interdicții sexuale și alimentare.

De copt, se coace și acum vinerea, zi considerată bună pentru această activitate.

Cernutul se făcea dimineața, în zori, odinioară pe nemâncate, în tăcere, iar frământatul se făcea cu apă neîncepută.

Adăugarea sării mărea puterile magice ale pâinii, fermentul - simbol al forței vitale - învia coca.

Când se cocea prima pâine din grâu nou, aprinderea cuptorului se făcea cu ramura de Arminden. În mod curent cuptorul era stropit cu apă sfințită iar la gura lui se făcea o cruce.

Băgatul pâinilor în cuptor se făcea cu mâna dreaptă, în tăcere. Numărul acestora trebuia să fie cu soț.

Consumul era și el unul ritualizat, fiindcă bărbatul era cel ce tăia pâinea iar înainte de tăiere făcea o cruce cu cuțitul. Pâinea este alimentul care, conform tradiției, trebuia consumat integral.

Tehnologia pâinii

Această sumă de secvențe îndătinat, reprezintă, dincolo de caracterul lor ritual, momente dintr-un proces culinar.

În toate localitățile însă, moara a avut o importanță vitală în economia rurală, fiindcă, până să ajungă pâine, grâul a trebuit măcinat. Or, o făină bună înseamnă o pâine bună.

Dacă, odinioară, în fiecare localitate funcționa cel puțin o moară, iar oamenii din sat se planificau la măcinat, azi cele mai multe mori, devenite nerentabile, și-au întrerupt activitatea și la scurtă vreme, dacă nu au fost vândute și nu li s-a dat altă destinație, s-au transformat în ruine.

Cu ocazia anchetelor de teren am descoperit, legat de pâine, situații diferite, de la localități, în care încă se mai coace pâinea în gospodărie, la cele în care pâinea este produsă în brutării și se

cumpără, până la localități, în care pâinea a devenit o simplă marfă, desementizată.

Într-adevăr, apariția micilor brutării sătești, în urmă cu aproape 200 de ani, a modificat în timp vechea tradiție a preparării și coacerii pâinii. Începând cu perioada interbelică, o parte din membrii comunităților rurale n-au mai copt acasă ci au dus aluatul de pâine, frământat, la brutării, pentru a fi copt de acestea.

Pasul următor, pe calea modernizării, a fost schimbarea făinii cu pâine. De fiecare dată, însă, brutarul satului respecta vechea tehnologie de preparare a pâinii de casă, chiar deritualizată, cum ajunsese, după ce n-a mai fost pregătită de femei. Desacralizată, noua pâine a început să fie cunoscută ca „pâine de brutărie coaptă pe vatră”. O pâine mare, grea, cu coajă, care rezista, fără să se usuce, asemeni celei de casă, o săptămână.

Interviuri

Măgulicea

„Să face, cum să nu, nu face tătă lumea, mai rar așe, care-s familii mai mari, că cu pită cumpărată nu te ții, și atunci odată pă săptămână să face. Frământăm, când facem cu cumlău, cum s-o făcut mai dimult, mai ieste (cumlău) că vara să cam străcă cu drojdie, și atunci cumlăul... îl muiem sara și îl făcem aluatu di sara și frământam dimineța, oricum di la opt nainte.

(Cumlău)

... să face aluat dân pită acrită, îl pui într-on vas dă apă rece, îl leși dă azi până mâne și atunci mâne pui două rotiță, uită așe iaca, dă cumlău, da să face dân făină dă mălai nu dân grâu, și acela pui în aluatu cela dă pită, ce o stat dă azi până mâne, îl amesteci bine, să să moaie, și atunci îl zolești, cum frământă pita, așe îl zolești dă gros cu făină dă mămăligă ca să, când îl strănji așe, să să facă turtuță, și atunci îl leși să să acrească,

după două oare, la căldură, îl rupi rotuță și îl pui pă on fund așe și îl uști la umbră, mâne îl întorci pă cealaltă parte să să uște, și după ce s-o uscat îl iei și-l pui în ceva, la noi era așe străicuță, îl acățam. Nainte să fãce numa cu cumlãu pâinea, nu cu drojdie, acuma s-or modernizat.

Și atunci d-acle pui după cum faci pită dă multă, 3-4 boturele... faci aluatu așe molcuț, dimineața frământă pita, și no acuma să mai pune și puțână drojdie la ea... câte 6, 7 pite apu dă 2 kilograme, poate alta și mai bine, că ea să umflă, și atunci le pui după ce o frământă o pui să să acrească bine, atunci să rupe pita și să pune, cum îi dă exemplu patu cela, pui o măsurită dă cânepă, atunci o rupi pita așe și o lași iară să să umfle și atunci o faci așe rotuță și o pui în tăpsie rotundă și atuncea ea crește în sus. Tăt cam sâmbăta să obișnuiește (să se coacă), că mai faci o plăcintă și să coace în cuptori, faci focu, când pita-i dată pă acrit, faci focu cu lemne, dacă pita-i mai multă baji 3 brățurele. Cuptoru atunci să cunoaște, că-i ars, când albește, iel îi alb nu-i mai roșu sau negru și atunci trași jaru tăt, îl trași și freci cu on drâglu, îl freci pă vatra asta la cuptor și ea numa atunci țapă așe scânteii. Și atunci, ca să probezi, să nu ardă pita, iei on pic di fânină și pui la mijlocu cuptorului și dacă fânina să arde, cum să spun, când ai aruncat-o când să arde, atunci îi pre ars, mai leși on pic să să stâmpere. Când pui fânina și ie începe să să roșească, atunci pui pita și ea să rumenește... două ceasuri. Prima dată, după ce să bagă pita în cuptori, atunci să traje jaru la gura cuptorului, să ridică jaru așe cu drâgluțu acela și atunci să pune on pic dă cenușe, ca să nu pătrundă focu pă iele și cam după zece, on sfert dă ceas, rămâne ușa dăschisă, și după aceea să închide ușa, că după aceea ea nu mai arde, ea numa să coace la căldura cea. După două ceasuri oricum îi coaptă. După ce o scoatem, atunci o udăm cu o țără dă apă pă coaje, cu o cârpă curată și atunci așe să rumenește coaja pă ea. Mai dăm mult o punem în cămară. Avem o scândură pusă așe pă părete și păstă ie puneam măsurită aceea

dă cânepă, ca să nu bată aieru chiară pă ea și să să uște, da acuma o băgăm în congelator.

Na, să știi că mai ieste on obicei la noi. Când începi pita, să face în dos la ea așa o cruce.

... pita dă cumpărat nu-i ca asta dă casă, că la aceea ai văzut, că gândești, că-i înfoietă așe, prav or ce bagă în ea, d- apoi noi nu băgăm nimica în ea... cumlău ăsta la asta ajută, că nu să stracă repede.

În cuptoru dă pită să face și plăcinta cu stoarză. Noi facem tăt dân aluat dă pită ... întotdeauna 2-3 stoarză facem dân pită, o unjem on pic cu unsoare, atunci o lăsăm olecuță să să acrească și atunci punem sămățișe, sparjem on ou pă ea, ieste tăpsie așe pătrată, punem câte 3 stoarză pă o tăpsie dă asta... o baji mai după pită în cuptori. ”

(Neag Viorica, n. 1952)

Hășmaș

„Cuptorul este făcut de 40 de ani. Ultima pită am făcut-o în februarie sau începutul lui martie. Când avem de lucru, nu mai perdem timpul, să facem pâine că mai cumpărăm ... iarna avem timp mai mult, atunce facem și pâine.

În cuptor punem cam 3 rândurele dă lemne...cam cât îi cuptoru de mare, a nost îi mai mare, că mere 10-11 tăvi, mai facem și plăcintă dospită, cum să zâce la noi, cozonac și și pâine și câte 10 tăpsii odată...și cu vecinii laolaltă făceam. Făina o aducem dă sara în casă, să fie caldă, ca să nu fie rece, atunce cum apreciem noi așe, fiecare câtă pîine făcem.

Înainte fiecare avea holda lui cu grâu, am fost și la făcut mănunți și la săcerat. Înainte era batoză și fiecare ... grâul se aduna la un loc și oamenii își aduceau produsul într-un loc anume, unde era batoza ... și era tot făcut în mănunți ... acolo erau 10-11 oameni la treierat ... și fiecare avea producția lui proprie ... dura și până în luna august treieratul grâului, înainte, până n-o fost combina.

Cu tractor mergea și unu era sus la cuțit, se tăia snopul de grâu, câțiva la pleavă, la paie, alții la saci, să ia grâul ... și după un anumit timp se mergea la moară, într-un sat vecin, cum îi Beliu, sau unde se auzea, că se face făină mult mai bună și să nu fie prea prăjită sau prea ars ... și fiecare avea producția lui proprie, 10-20 saci de făină, care se depozitează în pod, pe cum trebuia să facă pâine, așa o cobora jos și fiecare aveam... țân minte, am fost la făcut de mănunți, mergem toți la muncă. Cât timp țânea făina făceam pâine ... semănam grâu cam până la un hectar. Grâul se făcea și se face – în zonă - dar oamenii acuma nu mai prea seamănă. Înainte nu cumpăram pâine când eram io mică (Roșca Floare), făceam pâine continuu. Făcem așa pă vatră pâinea și o țânem pă lopată și imediat o zvârlem în cuptor, ca să nu să deie în lături... îl înfundăm și cam o oră jumate țânem pâinea. După acea o scoatem pă o masă, o acoperim, ca să să-nmoaie, o udăm cu un pic dă apă și după o acoperim, să stee așa 3-4 ore, până să răcește...și atunci coaja de deasupra să-nmoaie. Pâinea o țânem în cămară, avem cum îi și aicea bucătăria de vară, avem cămară, pă masă sau pă poliță cum îi zâce la noi, tot timpul o acoperem cu o față de masă țesută în război. Foloseam aluat cu drojdie ca să dospească... într-un capăt dă albie, până la jumătate făina o strănjem grămadă și atunci facem aluat cu apă călduță și cu drojdie ca să dospească. Dar înainte făceam un aluat din făină de mălai, îl moie și atunci îl punea să se uște. Și cu aia făceam pâine când nu era drojdie. Sau mai ferbem cartofii mărunți și era ceva așa, ca o moară mică, cu un...apăsam curgea așa, ca tăiteii, și-i băgam în pâine cartofii. Io așa știam că-i aluat pentru pâine din făină de mălai, ca să dospească pâine ... și mama făcea din făină de mălai cerne așa, care era mai mărunț, și o moaie cu apă călduță, și-l împrăștie pe o față de masă, ca să se uște bine, ca să steie, să se acrească un pic, ca să poată dospî pâinea, ca drojdie. Mai mult cocem vinerea și sâmbăta, ca să fie pâine proaspătă pă

dumineca.

La Crăciun făcăm colaci, punem pă o laviță, și atunci făcăm câte 20-30 la rând, le ungem cu ou și băgam în cuptor, după ce prinde pâinea și pă ei nu-i țanem...decât juma de oră, nici atâta ... atunci îi scotem afară și îi băgam în ceva...albie și-i acoperem ca să să-nmoaie și ei puțin. Tot din pâine erau făcuți colacii. Aluatul îl răsucem, și-atunce îl îndoim în două și-l răsucem și-l făceam roată și atunci făceam altu iară roată după el, împlețiți un pic ala din mijloc și alalt de lături numa întins. Se făceau pentru colindători, și pântru aia mari și pentru copii, nu se făcea diferență între ei.

La mort ... când era mort în sat, să făcea, dă pomană, colaci... îi făceam noi în acasă, cam 2-3 cuptoare, cam câți știau că vin la pomană.

Tot din pită facem și plăcintă cu varză. Varza o luăm, o tăiem, o sfârâim un pic, și atuncea punem ulei ... îi tare bună. Frământam aparte, băgam un pic de drojdie, un pic de zahăr, pă el îl frământam înainte de a frământa pita, că zâce, că el crește mai în sâlă ca pita, că di ce pui ouă în el și-i mai greu. Când aprindeam focul, înainte să aprindeam focul acea, o rupem, ca să dospească mai bine, pâinea ieșea mai repede, atuncea puneam colacu cu mac, cu nucă sau cu dulceață de prune. Din aluatul de pâine mai rupeam și făceam langoș... le făceam în cuptor, le punea pă lopată și le cocea și le scotea mai repede și atuncea le ungea cu o jumară dă slănină. Era așa ca langoșele, da un pic mai groase. Când nu era pâinea gata până când coceam, era în loc de pâine”.

(Roșca Floare, n. 1949)

Beliu

„Pită nu mai facem, am spart cuptoriu dă pită. Nainte sara făce aluatu și dimineața frământa și băga în cuptor. Nainte era comlău, d- acela cu spumă dă mălai, cu spumă dă vin și croampe, îl frământau ca pă pită și îl puneu la uscat.

Cuptoru dă pită avea așe stâlpi jos, să pune lemne, lipitură, cărămidă, pântră cărămidă năsâp d - aista mărunt, vatra era dă 60 țenti dă pământ. Scheletu era dânn lemn, ca parii dă păsulă, și lipit cu pământ, să arde o ză și o noapte... când coce, scote jarul cu o drăglă, mătura și pune pita direct pă vatră, după aceea or apărut tipsiile aștea rotunde”.

(Mihoc Ștefan, n. 1932)

„Baba me o fost prescurăriță la Archiș, făce prescuri la biserică... coce pită acasă și plăcintă și mălai.

O fost nevoie la coperație dă brutari, m-o trimis coperația dă aici la școală la Cluj. 2 ani dă zâle, am făcut și teorie și practică. La coperație o fost brutărie mare, făceam în jur dă 100 pâini, dă 2 kile, dă 4 kile, ca la Pecica. Făina o cumpăra coperația dă la Arad, dă la Lipova, dă la Sâmpetru German, dă la Chișineu – Chiș, dă la moară, vine făina cu vagonu. Pita să vinde la Craiva, Beliu, Archiș, Hășmaș, Cărând și la Bocsig dădeam. Am fost 8 brutari, făcem 60 de tone dă pâine pă lună. Punem drojdie, apă și sare, da ieșe o pâine excelentă. Acuma să pun amelioratori, zăce ca întărește pâinea, că-i crește glutenu. Lucram în trei schimburi, începând dă duminică până sâmbătă la mneazăzi sau și sâmbătă după masa, dă multe ori, că era mult dă lucru. Pornem cu pâinea neagră, să făce maioua și după o oră jumătate, după două ore frământam pâinea și după aia stă să să odihnească pâinea, da nu prea mult, cam 20 minute... am avut și cuptoare dă cărămidă și după aia am avut cuptoare cu ardere indirectă, să făce foc în spate, cu cărbuni și cu lemne, dă multe ori făceam cu lemne, că nu era motorină, aduceau lemne dânn pădure. Cuptorul să arde jumătate dă oră, aruncai puțână apă, să să spele cuptoru și după aia băgam pita. Brutăria o mărș până în 95, când s-o dăsfîințat cu totu coperația... și atunci am început acasă, făcem pâine la oameni, că era pâinea me mai gustoasă, ca aceea pă care o aduc acuma. Avem cuptor dă cărămidă cu motorină,

aduceu oamenii făina. Duceu câte un sac dă făină sau doi și calculam câte pâini și veneau după pâine, când aveu nevoie, și plăteu și bani și erau la care le făcem cu uium. Și colaci făcem la oameni, dă la Tinca vineu la mine, când era mort. Băgam în colaci zahăr, ulei... io făcem împletiturile... Acuma se frământă direct, să bagă odată tătă făina, cu drojdia, cu ce mai trebe... nu-s calificați brutarii.

La Praznic avei dă lucru, se face multă pâine, franzele, o grămadă de cozonaci. În orice caz o fost foarte frumos. La nuntă, 150 de franzele dă o kilă și 200 franzele făcem, erau până la 500-600 persoane, la cămin.”

(Țolea Gheorghe, n. 1950)

Șiria

„Am copt pâine și bună o fost, am ținut-o două săptămâni, o săptămână, cât o fost și tot bună o fost. Făina o fost dă la moară dă la Șiria. La noi la moară la Șiria tare bună făină s-o făcut, cât or fost morarii morari... Dară soiu dă grâu, di ce-l samănă dacă nu-i bun, zăce că-i furajel, di ce nu samănă soi bun?

Să coce în tătă săptămâna și ai avut o săptămână, o săptămâna și ceva dânr-on cuptor dă pită. Numa duminica n-o fost sclobod să coci...

... ai făcut prima dată aluatu și ai pus în troacă, cum avem noi troacă dă pită. ai pus făină într-o parte și într-o parte ai făcut aluatu, ai pus mai puțână făină, ai pus apă, drojdii, ai pus aluat... năinte s-o făcut cu cumnău. Cumnău o fost făcut dânr tărăță și fiecare își făcea... da acuma, mai pă urmă, n-or mai făcut, că trăbuie hemei la cumnău, și pântru aceia o trăbuit să merji în pădure. Numa așe cu aluatu, ai pus drojdie, aluatu dă la pita asta, ai lăsat o mână, într-on blid punem noi, și atuncia să face, să acre, trăbuie să o lași 2-3 ceasuri, să să acrească și atuncia ai frământat-o... da mai dăm mult făcem sara aluatu și frământam dimineața. Dimineața, mai dă dimineață, așa până la zuă să o

scoț dâncuptori. Și atuncea ai frământat, ai băgat-o în cuptori, ai ars cuptoriu. Cuptoriu o trăbuit ars cam on ceas și ceva. Dânc-o troacă, d-aceia, cam dă 5 kile o fost pita și câte 4 pite mari și făcem și lipii, și lipiul îl scotei mai iute și îl prânzei... 2 ceasuri îi trăbuie să să coacă și să fie cuptoru bine ars... când o scânteiat o fost ars. Dacă ai făcut cu ruda pă vatră, atuncia o scânteiat și atuncia ai știut că-i ars, și atunci ai băgat pita și după ce ai băgat pita ai văzut c-o prinde focu, roșește sau n-o prinde și atuncia crește, și atunci puneți capacu în gura cuptorului și gata, două ceasuri îi trăbuie să steie. Asta mică o putei scoate după on ceas. După ce ai scos-o dâncuptor, ai spălat-o pă d-asupra și atuncia o rămas coaja cea mândră... Avem în cămară o poliță, așe o scândură și acolo o punem pă polița ceia... d-apoi acuma iacă o țâne în dulap, numa-n pungă, dacă o țâi două zăle nu-i mai dă treabă, 4 zăle tătă-i mucedă.

Înainte să o tăiem, făcem cruce pă fundu pitii.

Cumnău n-am făcut. Cumnău să făce mai dămunt, cu cumnău o fost mai mult dă lucru, o fost o coșară anume pântru iel, coșară mare, și atunci o trăbuit să-l pui să să uște și apoi o trăbuit sfârmat, rupt bucăți, că el să făcea gogoloși... mi să pare că numa primăvara să pute face, ca să nu-l prindă vremea umedă, că atunci nu să pute usca. Nu știu, n-am făcut așe ceva numa mătușe me, sora lu mama, ie făce cumlău. Era foarte bună pita cu cumnău, c-o fost acru, să rare pita.

Ultima dată am făcut pită, când s-o gătat colectiv, în 90, că numa dânc 90 or făcut brutăriile aștea și atunci n-am mai făcut, că nu se găseau drojdii. Aicea la Măriuța o fost faină pită, dă 2 kile și era mândră și bună... acuma aicea la Fănică Olari, numa iel mai are brutărie... și vine și dă la Pâncota, cu pită, aci la magaziunu ista. Zăce soră-me mie nu-mi trebe pită feliată, ca și la câni, asta-i pită, ca și cum dai la câni. Ea n-o vrut să mănce pită feliată numa întreagă."

(Pavel Ileana, 76 ani)

Ghioroc

„De én nem innét vagyok, hanem Székelyudvarhelyről, románul Dealul, de magyarul Oroszhegynek mondják. 1955-ben jöttem ide férjhez. Úgyhogy már 53 éve, hogy itt vagyok.

Este lekovászolunk. Csinálunk egy olyan élesztőszerűséget, tudja. Élesztőt, vannak most azok a kockaélesztők, abból teszek kettőt. Mondjuk 8 kiló liszthez, mer ha annyit nem teszek hozzá akkor nem lesz jó kenyér belőle. És akkor este lekovászolok, ebbe teszem egy kicsi tésztát, mikor a kemencébe bétennék, akkor kiveszek egy kicsit, és az kovász mondjuk, mától jövő hétig. S az úgy megkel, s az úgy megszárad. S az keményíti, az lesz a kovász abból, a kenyérnek az jó. És mikor este lekovászolok, már abba a vájlingnak a közepibe olyan nagy kovász, és az úgy megkel.

Hát egy ilyen jó fél óra biztos kell. Mikor ledagasztjuk, akkor a vájling meg kell teljen. S akkor visszanyomjuk. Letakargatjuk, hogy melegen legyen. És akkor visszanyomjuk. Mikor visszanyomtuk, most mikor még egyszer így megkelt akkor tegyük tepsibe. És akkor osztán, mikor a kemence rendes, most már nekem nem kell az hogy mennyit teszek be, én már ha benézek, én látom a kemencét, annak szép fehér kell legyen belül. Most egy cseppet többet kell fűtsek, mint nyáron, majdnem dupláját. Mer ha nem, nem sül meg. Mer hideg van, és kész.

Hat fér a kemencébe. De mi nem sütünk csak négyet, nincs mit többet süssek. Na és akkor osztán mikor megsüssük, mikor betesszük, akkor ugye 10 perc múlva megnézem, hogy megsült, s ha látom, hogy olyan szépen megkezd pirosodni, akkor kész. És két óra hosszát kell bent hagyni. És akkor két óra hossza alatt megsül, s akkor van amikor egy kicsit megégett, s akkor van egy olyan kés, ami olyan vastagabb, és akkor fogom magam, leverem azt a tejét, s akkor úgy megreszelem egy kicsit, hogy olyan sárga maradjon, ne az égett.

Lemossuk a hamut. Veszem azt a, egy olyan tűrülő rongyot, megvizesítsük, mikor kivettük a kemencéből, s akkor végig tűrüljük

azt a hamut a tetejéről. Mer akárhogy is olyan por lesz, s akkor azt letöröljük, s kész.

Három-négy napig jó puha. De egy hét után is nyugodtan lehet enni. De mit csinálnak az unokájaim? Hazajönnek, mama vágjon kenyeret, vagy anyu vágjon kenyeret, és amikor megvágja, oda teszi a kályhára. De csak 2-3 percet. Nem hogy megpirítsák. A fiam, a másik megpirítsa, hogy kopog, és nekiáll, és megkeni zsírral. Meg megkeni fokhagymával.

Na és akkor osztán, mondom, hogy mikor így megsüttem, és így lekaparom, kicsit hagyjuk a nyári konyhába lefedve, és akkor le a pincébe, van nekem egy póc, és arra reá rakjuk, és azon tartjuk. És akkor így télen hozzuk fel örökké, vagy mindig, na, amikor elfogy, és hozzuk a másikat.

A kerek tepsiket úgy vettük, és a testvérem tett neki lábakat. Mert nem voltak lábak. Mert csak ilyen lapos volt. És akkor a testvérem tette ezeket a lábakat neki. Mert könnyebb kivenni és betenni.

Szoktunk magunknak kis cipót is csinálni. Azt, ha kivesszük, azt nem vágjuk, csak törjük”.

(Bota Erzsébet, sz. : Barabás, Székelyudvarhely, 1936)

Méhkerék

„În covată punem fărina, câte pite vrem și coacem. Punem așe coșară dă pită, dă jitei ai făcută. Mai nainte făcem on pic dă aluat și dospască, și acela dacă-i dospit, ăl sfărmurim așe și fie mândru mânânțâl. Și acela, când cocem pită, dacă să uscă, apoi îl punem în covată, câte pite vrem și cocem, atăta pumni dă aluat d-acela, și îl moiem, și punem listău, zăcem noi. Dumnevoastă nu știu cum zîceț. Punem listău cam zece dekuri. Îl punem acolo și făcem aluat așe cu o lingură măroacă, da să fie așe moale, numa oleacă nu ca apa. Numa mai grosuță olecuță. Și acie o lăsăm până dă cătă-n zuă. Am sucuit și ne sculăm la patru, la cinci ceasuri. Apoi aluatu acela ăl învârtim bine și încălzăm apă. Punem pă tătă pita câte-on pumn dă sare, acolo în aluatu acela,

ș-apu-apoi învăluim tătă fărina acolo în asta, și mai punem apă caldă câtă trabă. Și facem aluatu, pita, și-l frământăm bine, bine, cam doauă ceasuri dă vreme, așe să fie moale. Nici țapănă, nici moale, tare, tare.

Io am început că o trăbuit și-m pun on scăuănaș lângă covată, și mă sui pă iel, că n-am ajuns covata. Sara facem aluatu aista care l-am spus, punem cracu aista așe păstă iel, și-l astupăm cu o măsurică. Astupăm aluatu și punem o perină dă pene păstă ie și să dospască. Apo dup-ace dimneța ne punem ș-o frământăm, Ș-apu-apoi lăsăm acole și dospască. Când îi dospit bine, mai nainte ne punem și ardem cuptoru. Când îi gata cuptoru dă ars, dacă pui drăgla așe pă ie și țapă scânteii, atunce-i bine cuptoru ars, și atunce rupem aluatu aista care-l frământăm în coșeri. Dosuri d-aște punem în coșară și le astupăm bine. Astupăm cu perină și dospască. Când îi gata dospit, îl băgăm în cuptor. Ieste o lopată așe roată și cu coadă lungă. Și punem pita, aluatu pă lopata acii, și o băgăm acolo. Așe și n-ajungă tumna laolaltă.

Faci câte gândești. Dacă-i mai mică familie, dacă-i mai mare, noi tă patru pite am făcut. Așe dă opt kile iera câte-o pită când iera gata coaptă. Și zece o fost dac-o fost mai măroacă. Am sucuit și facem și așe, on lipii am zâs. Câte unu. Facem și lângalău. Tăt dâan aluatu aista a pitii. Îl facem așe câtă o fost lopata și îl îndoiem așe la marjine, și punem zmântână d-asupra. Ți să coce și pruncii mâncau dă prânz. Nu numa pruncii, ce și cii mari, părinți. Și bunicii. Că știi tu că uarecândva or fost și străbunii înt-o casă.

Pita trabă barem doauă și jumătate dă ceasuri și să coacă. Doauă săptămâni ne țâne pita. Tăt tata, care iera părintele. Mainante când începe pita face cruce păstă ie. Cu cuțātu, așe o cruce. Oncepe, apu o mâncau. Uă o prăjem. Știi tu cum o fost caihele în ce facem foc uarecândva, înt-acile facem foc, și noa, prăjem pită și o unjem. Am fert lapte și am băut câte-o ulceauă dă lapte.

Mnercure și vinere nu să coce pită, c-acile ierau zâle dă post. Când iera post, a Crăciunului, a Paștelor, a Rusaliilor, la Sântă

Mărie, atunce n-am făcut nici pită, nici am spălat, nici am cosât. Numa am făcut curățenie și mâncare la copii și ce știu io. În câmară, așe pă scândură, pă ce am avut. O astupam așe cu on dos d-aista, uă măsăriță. Numa pă poliță. O fost bună, s-o țanut și n-o avut nici on bai. Dă cumva dădăsubt n-o fost așe tare bine coaptă să mai ive câte-olecuță dă penezlitură, da acie o tăiem jos, și gata.

Dac-o fost mamă hătrâna atunci acie o condus, ie o condus coptu dă pită. Fetele o fost musai și-nvețe că dacă, n-o fost măritat. Așe zăce mama câtă mine: Până nu-i face pătura dă aluat să fie rotundă, până atunce n-ai să te măriți.

Fost-or d-acile. Așe zăceu atunce că-i găzdăcoaie. Și la acile dară nu le-o fost așe tare musai, c-o fost și mama și mama bătrână acole. O puneu su cocotoare. Fost-o-n tăt tipu ș-atunce fătuța me.

Io așe aș zăce câtă tine că io cam dă trizăci dă ai am putut fi când încă atunce să mai făce. Când s-o măritat Marika me, în 73-74, cam așe, încă și noi am avut cuptor.

Când o murit soacra lui soră-me încă atunce acolo, la tână-ta să făce crestata și cucuțai, să zăceu câtă ii. Așe colăcași micuț și să băga în iei ouăzăci dă fileri. La mort, la prunci dădeu cucuțai d-aiște. Să pune așe douăzăci dă fileri la mijloc și nu să vadă. Așe straiță albă, dă tort d-aista. Era straiță măroacă și erau 50-60 dă cucuțai. Tăt așe micuț cucuțai să dădeu și la Crăciun. Dacă vineu la corindare le dădeu mere, nuci și colăcași d-aiște. Înt-on fel or fost. Nu-l făceu mai încornorat. Înt-on tip.

Fost-or, așe zăcem pă ungurește pékek. Mereu la acela care o coce și spune că doauă-tri pite am, când mi l-i vălăli, când mi l-i coace. Acasă făcem pita, aluatu, și cu coșara le ducem acolo și el le băga apoi în cuptor și le coce. Pune țidula, numele pă ele. Io-am crescut în Jula. Io am dus așe pită la pék și u-o copt. Am dus cu coșeruța. Cu trâboanța. Merem și ducem doauă pite, doauă coșeri, erau așe măroace.

Până o fost o coaje dă pită, n-am țâpat pită. O ținut pita până-n capăt. Nu să strâca așe ca amu. Amu s-ar penezli mai iute. Noa bine, poate că nu s-ar, dacă u-ai lăsa așe slobodă. Gândesc io că dîrt-ace nu s-o penezlit atunce, că era pusă-n tare măsăriță dac-o avut, legfeljebb u-o astupat olecuță, tumna dă șoareci. Fost-o rînd co o fost scobită dă cîte tare șoarece. Acie u-am tăiet afară și u-am dat la câne, și u-am mîncat mai dăparte. Așe că pită n-am țâpat. La tătă căsa era și câne, erau porci, apu le băgau acolo în vedere la porci, și să moiem și apoi porcii le mîncau. Dacă era așe dă țâpat. Dacă era așe mai uscată, u-am prăjit și u-am curățât și cojile le-am țâpat uă la câne, uă la porci.

Am avut pămînt, l-am cultivat noi, și am avut grâu. Și era așe mașină dă măcinat care ori vine acasă, ori dacă ți-ai pus grâu undeva în câmp, înt-on loc, apu mere acolo. Erau mai multe stoguri, așe să zâce. Mere dă la unu la altu și le măcina. Apoi noi am adus grâu acasă. Uă am plătit, uă am dădut grâu. Fost-o și moară, da aice în sat la noi n-o fost moară. Numa la Șercad, uă la Jula, acolo mereu la moară cu căruță cu cai. Puneu sacii acolo și aduceu cu sacii apoi. Nu-l măcinam tăt o dată, doi-tri saci, pă cum era familie dă mare. Să puneu înt-o cămară curată, la gură erau dăștiși și să vadă fărina. Bună o fost. Dac-ai băgat drojdie, ilistău cum zăcem acuma. Când era tăt cu beșici și să dăscăța aluatu dă mîni. Cam doauă ceasuri dă vreme, cam atăta trăbuie să te ocupi cu frămîntatu.

Cocoradă, acie făcem, da numa vara. Dân aluat dă pită tăt așe în cuptor. O-ntindei așe ca lîngalău, ș-apoi punei prunele p-acolo pă ie și o-ndoei păstă olaltă, ș-apu-apoi o punei pă lopată, ș-o băgai în cuptor. U-ai cotate când îi coaptă, atunce u-ai scos afară și u-ai dat la prunci.

Aista o fost cracu. Când faci sara aluatu. Îl faci bine, bine, bine, până țâpă beșici. Apoi îl laș și fie așe folyékony. Numa baji lingura acole și pui cracu aista pă el, și pui măsărița și perina.

Morjoucă zăcem rămânește, nu știu cum să zâce ungurește.

Kenyértészta, zâcem noi. Până n-ai făcut încă pita, musai și faci d-acela. Uă ieste încă on fel dă növény, a komló. Cumlău. Și cu acela o făcut cândva. Noi n-am ajuns. Adecă nu că n-am ajuns, că să făceu altele. Nu știu că cum să face cu acela. Io așe știu că până n-ai făcut pită, făceu înt-on blid așe mai mare. Punem fărina și apă și sare. Apă caldă și ilistău. Acela-l făcem bine, bine, bine, îl frământam și îl lăsam, și o dospit. Când o dospit, l-am pus uă-n covată, uă în mai mare vas, și cu fărină îl făcem tăt așe și fie sfărmerit. La tătă pita punei așe on pumn dă morjoucă dă asta. Uă avei on vas în care-l amăsurai. Noi făcem tă câte patru pite ș-on lipieș. Atăta o-nteput în cuptor. Da o fost cine-o făcut mai multe pite. Dac-o fost mai mare familie. Uă o făcut și la soră-sa, i-o copt pită.

Cuptor era în casă. Și câte doauă. Drâgla așe era că și poți traje perneu. Perneu după pită îl șterjeu uă cu mătură uă cu pană dă găscă. Dac-ai tăiet o găscă, ai tăiet vârvu dă la aripă, și acie u-ai curățât, și cu acie șterjei. Când u-ai scos, pita, cu tare cărpuță trăbuie ștearsă și să moaie coaje olecuță și nu fie așe tare. Să uda așe când o scotei dăn cuptor. Cu lopata o scotei, ori cu drâgla. Nu u-ai putut prinde, c-o fost caldă. U-ai scos cu drâgla până la gură, ș-apu-apoi ai băgat lopata su ie și u-ai scos până afară. Apu-apoi u-ai șters d-asupra, s-o zbicit oleacă, dădăsubt u-ai șters cu pana dă perneu. N-ai putut mătura dădăsubt cuptoru, teatră că s-o vu aprinde. Numa cu drâgla. Cum ai putut u-ai chistălit dă bine. Atunce așe o fost că s-o ars cuptoru. S-o mai pus și tulheni, nu numa paie. Și tulheni, și ciogoi. Apu acie dacă s-or ars, ai împins așe cătă părete, la cuptor roată d-ilontru, ș-acie o fo căldura în casă”.

(Viorica Sava, n. Gomboș, 1936)

Orosháza

„Hát 14 éves koromban oda hívott az édesanyám, hogy tanuljam a kenyérsütés módját, és akkor azt köllött leges, legelőször

megcsinálni, hogy legyen párélesztő, és a párélesztőt úgy csináltuk, hogy az előző kenyérsütésből hagytam egy olyan kis cipócskát, és azt meleg helyre tettük, és az kelt annyira, hogy teljes üres maradt a közepe, és kiszáradt, és ez mikor kiszáradt, azt összetörtük, és akkor korpával, vagy hát vizet öntöttünk rá, langyos vizet, hogy elázzon, és akkor korpát kevertünk hozzá, ha akác virág vót akkor meg azt, nyers akácvirágot és ezt összegyúrtuk. Ha nem vót akácvirág, akkor meg komlóvirág, akkor azt tettünk. Úgy, hogy ez a kettő virág volt benne, egyik-egyik egyszerre, de amelyik virágzott az, összegyúrtuk és akkor ilyen kis gombócokat így a markunkban csináltunk, és akkor volt ilyen cserény, nem tudom tetszettek-e, hallottak róla, ilyen nagy lapos két füle volt, és arra kiraktuk, és egy kis vékony abrosszal betakartuk, és kitettük a tőőre száradni, szintetőre, mikor az megszáradt, akkor elraktuk acskóba, fölakasztottuk a spájszba. Na és akkor, mikor kezdtük, a legelső dolog az volt, hogy ebből a párélesztőből két liter meleg vízbe tettünk egy fél marék, ilyen párélesztőt, és akkor az elázott, és akkor olyan három négy kilós kenyeret sütöttünk, és akkor elkezdtek a teknőbe a lisztet megszitálni, és akkor lisztből nyomkodtunk ilyen falat, hogy a kovásznak legyen egy kis hely, hogy azt bekeverjük. És akkor azt csináltuk, hogy mikor megázott ez a párélesztő, akkor hozzá tettünk négy deka élesztőt, és avval így szitán átszűrtük rá a lisztre, és akkor volt ilyen kovászfánk, ilyen mint a nagy fakanál, csak más állású volt, úgy hittuk, hogy kovászfá, és akkor azzal megcsináltuk azt a gyöngé tésztát, az volt a kovász, megkelt. Mikor megkelt, hát hat órán keresztül az kelt, de mikor megcsináltuk, megkevertük, akkor egy keresztfát keresztül tettünk a teknőn, arra egy meleg téglát, melegítettünk egy téglát, a téglát rátettük, és akkor letakartuk sütőabrosszal, arra még rátettünk egy kis dunnát, ami direkt csak arra vót, hogy mindig csak arra használtuk, másra semmire, hogy jó melegen keljen. Akkor hat óra hosszáig hagytuk állni, vagy kelni, mikor elmúlt a hat óra, meg is volt szépen kelve,

akkor melegítettünk vizet, abba beletettük a sót, egy csapott evőkanál, l egy négy kilós kenyérhez számítottunk, és akkor eztet ráöntöttük a összes lisztr, e meg arra a kovászra, és azt összedagasztottuk egy óra hosszaiig, vagy tíz percig, mikor hogy. Amikor jó, akkor már kezdett úgy hólyagosodni, meg elvált a teknőtől, és érezni lehetett, hogy olyan finom a tészta, és mikor ez megvolt, hogy most már kész, na meg van dagasztva, akkor szépen ráhajtottuk a takarót, és akkor megint hagytuk még egy órát kelni. Akkor mikor egy óra eltelt, begyújtottuk a kemencét, este behordtuk a fűtőt, szárízik volt, kukorica szárnak a szára, vagy napraforgószár, mikor mi vót, meg vó úgy, hogy csak szalma volt, ez volt a fűtő. Ezt a konyhába össze kellett hordani, mert a dagasztás hajnal két órakor kezdődött, és akkor mikor begyújtottuk a kemencét, akkor kiszaggattuk a kenyereket, vót ilyen szakajtó kosár, abba szakajtó ruha, és abba beleraktuk a kenyereket. Azt már magunktól láttuk, hogy a tésztát háromfelé elvágtuk, és azt már láttuk, hogy úgy jó less, és megint még fűlt a kemence, addig kelt a kosárban a kenyér, vagy a tészta, mert akkor még csak tészta volt. Akkor mikor be volt fűlve a kemence, akkor hátra toltuk benne a paraszt, kisöpörtük, és akkor hoztuk a lapátot, sütőlapátot, és arra szépen ráborítottuk a tésztát. És akkor a lapátnyél felől ketté vágtuk, csak úgy a tetejét, és akkor be a kemencéb, e és akkor szépen lerántottuk a lapátot alóla, így bement a három kenyér, vagy vót úgy is, hogy lett egy kiscipó is a gyerekeknek, és akkor két két és fél óra hosszal meg is sült, és megnéztük, és kiszedtük. Amikor úgy gondoltuk, na látszik, hogy szép barna, a lapátot alá, és akkor kihúztuk, és akkor vót direkt egy ilyen deszkánk amire leraktuk, akkor megmosdattuk szépen, mindig megmosdattuk, direkt erre a célra egy kis négyszegletes kis ruha, és akkor a vajlingban megmártottuk, és akkor megmosdattuk, és akkor, amikor kihűlt ez ott a konyhában, volt ez a deszka, mikor kihűlt a kenyér, akkor a spájzba fönt vót póc, oda fölraktuk, az vót a helye, ott letakartuk a sütőabrosszal, és

ott vótak.

Mikor meg akartuk szegni a kenyeret, akkor levettünk egyet, akkor megszeztük, akkor vót egy nagyon szép kosarunk, vagyis kenyeres kas, födele is vót, lába is vót, vesszőből. Szintén avval a konyharuhával, vagy szakajtóruhával betakartuk, és akkor úgy fogyasztottuk, evangélikusok vagyunk. , keresztet nem vetettünk, de nagymamámtól láttam, amikor kihúzta a sütőlapátot a kenyér alól a kemencéből, akkor a sütőlapáttal mindig húzott három vonást a sütőlapáttal a kemence szájánál, de hogy mért csinálta sose kérdeztem. Mindig elfelejtettem tőle megkérdezni, hát mér csinálja ezt, hát mér van? A kenyérsütés leginkább szombaton volt, és egy hétig tartott a kenyér.

Na és egyszer úgy jártam, hogy elfogyott a párélesztőm, én meg beteg lettem, na mostmán mit csináljunk, hát a férjem nem ért rá megcsinálni, mert ő ugyanúgy mint én, meg tudta csinálni a kenyérsütést, mint én, de nem ért rá, ugye neki más dóga vót, na és akkor tehenet fejtünk, savóm vót, na mit csináljunk, mit csináljunk, azt mondja a férjem, ugyan mit, dagaszd be savóval , oszt jó lesz az, hát a kalács is, hát csak bedagasztod tejjel, és nem csinálunk neki mán kovászt, mint valamikor. És akkor megdagasztottam így, élesztőt tettem bele, egy negyede vót a víz, a többi sav, ó és eztet öntöttem rá a lisztre, és ezzel dagasztottam meg, szintén hat óra hosszáig hagytam, hogy keljen. Amikor eltelt a hat óra, újra még tíz percet ledagasztottam, úgy, akkor utána hagytam egy órát, akkor kiszakítottam azt is, ugyanúgy kosarakba, pontosan, mint a másikat, ugyanúgy, és pont apósom is kijött, amikor kiszedtem a kenyereket, és aszondja, lányom, én kíváncsi vagyok rá, a savót nagyon szeretem, apósom nagyon szerette a savót, valósággal itta a savót. Na és mikor megszezt, de hát ez a kenyér finomabb, mint amaz, na, utána savóval dagasztottam, utána még öt évig, avval, utána 1968-ban bejöttünk ide Orosházára, utána már nem sütöttünk egyáltalán. 68-ig sütöttem, ha én beteg voltam akkor a férjem sütött, az sütni főzni tudott.

Akkor, amikor a lányom megszületett novemberben, januárban én 40 fokos lázzal tüdőgyulladásban voltam, a tejem elfogyott, a fiam akkor még olyan öt éves vót, akkor uram forralt tejet, akkor mondtam, ide figyelj, tegyél hozzá vizet is, mer hát az nem jó, még túl zsíros a tej. Megcsinálta, mer a tej teljesen elfogyott, megetette, vagy megittatta cumibul, és elaludt a lányom reggelig, mán úgy jóllakott. Mindent megcsinált az uram, kimosott mindent, a világon mindent. Mondom, a kenyérsütést is, mindent.

A kenyeret nem vót szabad eldobni, de a gyerekeim se dobtak el semmit. Hát mikor én férjhez mentem, öt évig együtt laktam anyósommal, akkor én nekem nem szabad kenyeret szegni, csak anyósom szegte a kenyeret, csa, sütni süthettem, de szegni nem. Az vót a szabály, ő tudta, hogy körülbelül mennyi fog elfogyni, és annyit szelt le, és egy hétig tartott ez a három-négy kilós kenyér, ugyanolyan volt az még az utolsó szombaton is, ahogy megszeztük, olyan finom. Vót mikor ünnepnapra úgy mondták a mónárok, hogy első liszt, nullás liszt, olyat is tettünk hozzá, akkor még finomabb volt a kenyér. Vót, mikor lángost is sütöttünk. A sütőlapátra rátettük a lángost, a kenyértésztát úgy kinyújtottuk, és a szélét így összehajtogattuk, így darabonként, és akkor tejfölt tettünk rá, és úgy be a kemencébe, a lángelébe, és a lángon megsült a lángos, és finom vót, az vót a reggeli egy nagyot csináltunk, és akkor megvót a reggeli. Akkor sütöttünk gubát, azt elnyújtottuk, olyan vastagságúra, mint a söprű nyél, és akkor összehajtogattuk ilyen forma hosszúságúra így, azt is szintén a sütőlapátra, azt akkor tettük be, amikor a kenyeret, azt is be a sütőlapáttal, és aztán szépen kihúztuk a sütőlapátot, az egy óra alatt megsült, a guba ebédre megvót, összedaraboltuk, mákot rá, ez vót az ebéd. Ha vót kiscipó, akkor vót úgy, hogy reggel, mikor kisült a kiscipó, megszeztük, megszíroztuk, a vót a reggeli. Akkor olyat is csináltam, hogy mikor disznót vágtunk, vót friss kolbász, akkor a kiscipóba akkora kolbászt beletettem, az megsült, úgy sütöttem meg, hogy benne vót a kolbász, és akkor ez a gyerekeké volt, ez a

cipó. Így lett vége a kenyérsütésnek, hogy Gyulamezőről beköltöztünk ide Orosházára, de olyan rossz vót”.

(Kertai Jánosné sz. Gyömbrei Eszter Margit, 1926)

(A csíramálé)

„Ez már nem olyan, mint régi eredeti. Eztet, ez mán nagyon egyszerű, megmosom a búzát, a búzaszemeket, és teljesen lecsurgatom, és vizes ruhával letakarom egy vājlingba, és ezt megcsinálom reggel, este leöntöm a vizet, a ruhát megvizezem, és megint letakarom, és langyos helyre teszem, hogy tudjon csírázni, és öt nap alatt csírázik ki. Mikor ki volt csírázva húsológéppel ledaráltuk a csírát, és akkor bele a vājlingba vizet rá, és akkor kicsavarni azt a csírát, hogy a leve kijöjjön, és szitán átszűrtük, és az a lé amikor megvót, amikor már tiszta a lé, akkor 1 literhez öntöttünk 1 kg 30 dkg lisztet, és eztet kevertük össze, amíg el nem keveredett, és ez olyan sűrű volt ez a tészta, hogy levesmerő kanállal raktam a tésibe és megsütöttem”.

(Asztalos László, pék, sz. 1951)

„Gyakorlatilag a dagasztás utáni időszakból itt indul a pékség, ez az osztógép, gyakorlatilag lemezre kerül, kocsira a kelesztőbe be, és ha a kelesztő kijön, akkor megy a kemencébe. Hát ez minden terméknel így van. Száz egynéhány dolog van, sokfajta kifli, sokfajta kenyér és hát rengeteg sütemény. Olyan 110-120 körüli termékünk van. Itt is van egy saját boltunk, meg ezenkívül még két saját boltunk van a város különböző pontján, gyakorlatilag három saját bolttal rendelkezek, és 10-12 helyre még szállítok a városon belül. A környékre nem szállítok az az igazság, hogy nem megyek messzire, drága az üzemeltetés, a szállítás, az üzemanyag, hiába van saját kocsim. 1983-ban kezdtem, két fővel indultunk, akkor még csak az az egy kemence volt, ez a magyar kemence, és ezen csak cipót sütöttem, semmi mast, ez jó 10-12 éve megváltozott, bejöttek a sütemények, a veknik meg egyebek. Most

12 fővel dolgozunk. Első szakmám a cukrász, a második a pék, a cukrászat után váltottam pékségre a pénz miatt. Ott indul a lényeg. Tulajdonképpen egyfajta kenyér készül mostan, tehát ez az a kenyér amiről beszéltem, hogy sok rost tartalma van, ezt nap mint nap készítjük, mert frissen készül, és nem nagy mennyiséget szoktunk belőle készíteni. Gyakorlatilag innen indul az egés, z itt el van készítve a tészta. Még olyat mutatok, amit kevés helyen látna, k ez a kenyérünknek a lelke, ezt úgy kell elképzelni, hogy olyan fél kilenc körül készült el, és majd valamikor éjjél, fél egy körül lesz ebből kész kenyér. Ez a lényeg a kenyérnél, hogy egy kovász alapunk van, hát azt szoktam mondani, hogy kicsikét azért is vagyunk híresek, mert erről nem mondtunk le, erről a régi technológiával 11-13 óra kell, hogy egy kenyér elkészüljön, és ha elfogy, akkor nincs kenyér, akkor gyakorlatilag a következő nap lesz csak kenyér. Más üzemekben nyolc órás kenyeret készítenek. Ebben lassan már 25 éves gyakorlatom van, ha sok a kenyér akkor saját károm van, ha kevés, akkor az is az, csak anyagilag nem érint, csak a vevőnek azt kell mondani, hogy holnap jöjjenek. Ha sok, azt másnap már nem tudom eladni, de nem azért, mert nem jó, mert 4-5 napig ilyen környezetben meg ilyen melegben is van a kenyér jó, csak hát ugye a vásárló aszondja, hogy majdnem meleg kenyeret akarok venni, még majdnem süssön is, mikor megfogom, meleg legyen, azt mondja ez tegnapi kenyér, az mán nem kell. Olyan változások történtek a pék szakmában, valamikor régen 8 órás kenyeret lehetett kiadni jogilag, most nincs ilyen, semmi, tulajdonképpen vannak olyan kollegák, akik mindig csinálják, annyi különbséggel, hogy zsákban megvan a savanyító meg egyéb adalék. Naponta egyszer sütünk cipót és veknit, és utána mennek a sütemények, kalácsok. A lisztet a tótkomlósi malomból, a megye, meg a környék legjobb lisztje van, és azt mondom, hogy az országban a legjobb lisztje van, azért mert jó gabona termő vidéken is vannak meg technológiailag is, én azt szoktam mondani hogy emberi felkészültségük is olyan, hogy van

ott még egy pár régi szakember, aki azokat a dógokat tudja, amit ezekkel kapcsolatosan tudni kell. Kell. Nem modern malom, mert van ennél modernebb, de ez nagyon jó minőségű készül. Adnak a minőségre. Eleve már a búzának a vásárlásánál, nem úgy van, hogy búza-búza megveszik, vizsgálatot csinálnak megnézik, hogy beltartalmi értékét, hogy néz ki, mint néz ki. Lényeges az alapanyag, hiába akarok én jó kenyeret, és meg mondjuk egy dolog, hogy én a gyakorlatba, én még ezt az úgynevezett vitálisglutén, ami nem más mint búzasiker, semmi ilyen kémiai szert nem tartalmaz, ez természetes anyag, búzából vonják és akkor azt más célra használják, amiből ezt kivették.

Én azt szoktam mondani, hogy minden egyéb, ami a szakmát nem segíti, az hülyeség. Az új uniós előírások szerint napjában háromszor meg kellene nézni a hűtőket, hogy milyen a hőmérséklete. Minek? Ha elromlik, úgymint észreveszem, megcsináltatom. Vagy föl kell írnom, ezt a munkaasztalt ki takarítja le. Minek? Az utcáról Pista bácsi nem jön be letakarítani. Tudom, hogy ki takarítja le, folyamatosan tudom, hogy ki takarítja le. Vagy a karbantartást nincs olyan, hogy más csinálja, mint szakember, én sem bántok, csak szakember. Ami anyag bejön, föl kell írnom, hogy meddig tart a szavatossági ideje. Minek? Hát aki forgalmazza, az a töltés szavatosságát úgy adja oda, a lisztnél hat hónap hát ha én megveszem, nem tartom itt hat hónapig. Hát vannak ilyen ésszerűtlen dolgok, ami gyakorlatilag felesleges. Azt szoktam mondani, hogy az a lényeg, hogy valamit kelljen csinálni pluszba, de minek? Annyi embert nem bír el ez az üzem. Ha ésszerű dolgok, én azt mondom, csináljuk meg, mert megéri, a szakma azt követeli, hogy olyan dolgokkal foglalkozzunk, ami jó a szakmának, de egyébként nem nagy hülyeség. Mi majmoljuk a nyugatot, én Franciaországban, Németországban voltam, hát olyan kis lukak vannak, hogy nem igaz. Hát van egy öltöző, van egy szekrény, tusoló, a WC ott van mellette, férfi, női külön, minek kell még külön az utcai ruhának külön, ésszerűtlen.

A termékekkel kapcsolatban mindenki megcsinálja magának a gyártást, hogy milyen anyagokat tartalmaz, szávidőket behatárolja, és azt lehet vizsgáltatni, és a bevizsgálás után ugye vagy elfogadják vagy nem, de egy kenyérre nem fogom ráírni, hogy két hétig eltartható mikor tudom, hogy 72 óra hivatalosan. Az megint más lapra tartozik hogy az én kenyérem még négy nap után is élvezhető, ez egy dolog. Az igaz, ha egy kiflit kinn tartok, az már másnap száraz, az igaz. Még esetleg másnap meg lehet enni de utána már nem, mert csont száraz.

Nem szállítok, vót úgy, hogy kórháznak szállítottam, de megmondom őszintén nem tartozom a legolcsóbbak közé, igaz, hogy a minőségre nagyon adok, jó alapanyagokból dolgozok, egy kórház nem foglalkozik azzal, hogy milyen a beltartalmi érték, azt mondja hogy árban minél lejjebb. Orosházán nyolc pékség van, mondjuk én az elsők között vagyok, mert 83-ban mikor megindult, a megyében az első voltam, én még a megyétől kaptam engedélyt, mert akkor még nem volt. Kicsit az a szerencsém, hogy ismernek sokan, szeretik ezeket a termékeket. Gyakorlatilag tudják, hogy mér annyiért adom, amennyiért adom. Jó alapanyagokból, és nem szeretem azokat a dógokat, amik vegyszert tartalmaznak, ez ellen vagyok. A bolt reggel 5-től este 6-ig van nyitva, ez az egy, a másik helyeken 5-13-ig. Reggel meg délig van, és már hozzászoktak ezen a húszon év alatt. Ide eleve úgy sütünk, hogy délután is maradjon. Itt vannak olyan dolgok, hogy egyfajta árút rendelek, és azt mondják hogy csak a jövő héten less, én nem állhatok meg egy hétig, mert akkor a vásárlóim azt mondják, hogy nem akarsz dógozni? Megvannak a beszállítóim, három négy beszállítóra támaszkodom én, egy-egy beszállító akár 300 féle terméket is szállít például, túrót is rendelhetek, tojásport, aromát, csokoládét, gyakorlatilag olyan mint egy fűszért, mint egy nagybani telephellyel rendelkező, ők meg beszerzik különböző helyekről. Van olyan is hogy ők nem tudnak olyat szállítani, és akkor valami köztes dolgot kérünk,

valami hasonlót, vagy esetleg közelállót hozzá, akkor azzal kihúzzuk, amíg nem jön a következő. Most, hogy nem ezt a margarint használom, hanem másik fajtát, jövő héten kapok, de akkor addig ezt. Nem könnyű dolog, én egyébként azért nem szállítok, mert nem éri meg, azért dógozzak, hogy másnak odaadjam? Azért vannak saját boltjaim. Vót nekem vidéken is, szállítottam Gádorosra, Székkutasra, régen Gyulára is meg Békéscsabára is, de megszüntettem mindet. Azért nem dógozok, hogy csak dógozzak, azt mondtam, hogy valami kis pénznek meg kell maradni a rezszi költségeken és a béreken túl”.

(Asztalos László, pék, sz. 1951)

„Nálunk a századfordulóra tehető, Gémes Ferenc nevezetű malomtulajdonosnak a nevéhez köthető, aki az nemesített búzából, nagyon jó malomtechnikával őrlött gabonát, és az orosházi sütőasszonyok kenyerét szállította el egyrészt, másrészt pedig az orosházi sütőasszonyokat vette fel az ő saját boltjaiba. Körülbelül 50 településen voltak üzletei szerte Európában, a mai Románia, Szlovákia, Ausztria, Németország területén, de Amerikában is nyitott egy boltot, igen színes egyéniség volt, és aztán tulajdonképpen ami miatt megbukott, az éppen a malomhoz köthető, mert biztosítási csalásokat követett el, leégette a malmait, és aztán a biztosítótól felvette a pénzeket. Színes egyénisége volt a városnak, és a város is kevésbé tudja neki tolerálni, hogy így el kellett hagynia ezt a települést, és azóta sem kötődik Gémes Ferenc nevéhez igazából semmi, sem utca és semmi egyéb.

Az ő általa kidolgozott kenyér, amint a képen is látható, a magas hasított kenyér. Körülbelül ilyen 4-5 kg-os változatával sütötték, és szállították a sütött kenyeret. Maga a kenyér, miért volt olyan fontos Orosházán? Mert az északi és dél-keleti városrészen nagyon jó aranykorona értékű földjei vannak, ami azt hiszem a Maros-hordalékhoz kötődik, arra Nagyszénás felé olyan 50 aranykorona értékű földjei is vannak, a nyugati városrészen van a legelő terület.

Harruckern, mikor letelepítette Orosházát, már eleve gabonatermelő községként hozta létre. ... Az alföldi parasztember azt mondta, hogy kukoricalisztból nem eszik kenyeret, azt egye a disznó, ő búzalisztból eszik, és ennek olyan mértékű a hagyománya, hogy erre felénk kukoricából készült ételeket szinte egyáltalán nem készítettek, esetleg főtt kukoricát de mást nem, puliszkát, máliét egyáltalán nem készítettek, nem jellemző, esetleg keverve búzaszármarazékokkal fogyasztották, mert a jó minőségű búzát eladták, és ami maradt, csak azt fogyasztották.

A gabonatermesztés aztán jó hatással lesz a dualizmus kori sertéstartásra, óriási számú lesz, illetve megjelenik egy olasz baromfikereskedő, egy bizonyos Belgrádi nevezetű úriember, akinek a tevékenysége révén betelepül a baromfi ipar. Aztán egy óriási felfutása után ma éppen csődben, felszámolás alatt van, körülbelül 100 éves hagyományokkal bíró cégről van szó.

Maga a kenyérünnep, a mai formájában rendszerváltás utáni hozadék, bár ez is több lépcsőn ment keresztül. Orosházán mindig volt, tehát még 1990 előtt is, augusztus 20-án kenyérhez kötődő megemlékezés, bár ilyen jellegű szórakoztató rendezvény, ilyen fieszta jellegű ünnepség nem kötődött ehhez a naphoz. Inkább állami jellegű, a magyar alkotmány ünnepéhez kötődött, inkább az egyházi vonal képviselte azt, ami augusztus 20-án a kenyérszenteléshez, és a kenyér megszegéséhez és egyébekhez kötődött, bár régebben az orosházi városi ünnepségeken a városi tanács is megemlékezett a kenyérről, de nem ünnepségeken. Tehát a rendszerváltás után kezdődött el, hogy minden település elkezdett valami arculatot kialakítani, amihez kapcsolhatja, mondjuk a turizmust. Így előkerült újra a kenyér, mint életet adó alapvető táplálék, hiszen a gabonát is életnek nevezték. Csabának ott volt a kolbász, mindegyiknek megvan az ehhez kapcsolható terméke, így Orosházának lett a kenyér, és most kezdik el a régi baromfi ünnepek lecsengése után újra felvenni ezt a baromfi vonalat is, a libamáját, ami nekem egy kicsit erőltetettnek tűnik, mert sosem

volt parasztétel a libamáj.

A kenyérünnepnek két vonulata van. Az egyik az úgynevezett szakmai nap, amikor is a pékek, gabonatermesztők, sütőiparosok találkoznak, és tulajdonképpen eszmét cserélnek, szakmai megbeszélést tartanak, mini konferenciának lehetne ezt nevezni. Most VI. Európai Kenyérünnepként funkcionál, tehát kiterjesztették határon túlra. A szakmai nap mellett, van az úgynevezett közönség nap. Azok a pékek, akiket meghívnak, bemutatkoznak a közönség előtt. ... Idén volt egy olyan felvetés, hogy a szakmai napot és az ehhez kapcsolódó dolgokat be kéne hozni városi közegbe, és a kimondottan közösségi rendezvényeket kellene kint hagyni Gyopárosfürdön tüzijátéktól, és egyebekkel, mindennel együtt. Ez mindig két nap. 19-e a szakmai, 20-a közösségnap.

Gondolkoztunk gabona- és kenyérmúzeummal kapcsolatban. ... Gémes Ferenc volt házáat berendezni egy gabonatörténeti múzeumnak. A várostól visszakövetelte az evangélikus egyház, ... eladta, és azt a pénz fordította az evangélikus iskola fejlesztésére. Tehát most az épület magánkézben van, és katasztrófális állapotban, szétverték a csempekályhát, tehát minősíthetetlen az állapota. Ezt a kenyértörténeti múzeumot még itt, – ami elvileg a dél-alföldi kenyér fővárosa volt, Orosháza – itt még nem sikerült létrehozni, megvalósítani, de a történet még nem halt el, újabb pályázattal igyekszünk ezt kialakítani, mert ingatlanunk az volna hozzá, itt van a régi magtárépületünk a Zombai utcán, és az megfelelő helyet adna egy gabona- és kenyértörténeti múzeumnak is.

Az európai csatlakozás után úgy gondolta Orosháza vezetése, hogy az akkor még országos kenyérünnepet európai kenyérünnepé alakítja át, és változtatja meg. Én, mint az ezzel a szakmával helyben foglalkozó ember, úgy érzem, hogy ... igazából a kenyérhez kötődő értéket nem tettük mellé, tehát nincs meg a kenyérnek a szentsége, nincs meg a kenyérhez kötődő játékoknak,

szokásoknak a bemutatása, ismerete, tudatos használata. Nekem az a gondom, ha már csináljuk ezeket az ünnepeket, akkor vissza kellene adni az ünnepek méltóságát.

Az én értelmezésemben ... az embereknek van egy etnikai kultúrája, hagyományai, és van egy lokális hagyománya, ami részben kiegészíti, részben színesíti egymást, de például, ha azt mondom, hogy Orosháza környéki hagyományok, vagy Békés megyei hagyományok, sokkal inkább kötődnek az Arad megyei hagyományokhoz, mondjuk mint a Zemplén megyeiékhöz. Főleg ha azt vesszük alapul, hogy Orosházának az alapvető kapcsolatrendszere az Arad, Temesvárhoz kötődő, mindig is ez az irány volt. A vasútépítés után egyrészt segítették a mezőgazdasági termények kereskedelmét, másrészt a társadalmi kapcsolatokat is felgyorsította”.

(Erostyák Zoltán, muzeológus)

Tótkomlós

(Malom)

„1883-ban, először másik oldalon volt, ott leégett. Azóta óriási fejlődésen ment keresztül. A régi gépek, amik a Pipis testvérek régi gőzmalmába voltak, azokból már szinte semmi sincsen. Teljesen ki lettek cserélve. Került belőle Békéscsabára a Gabonamúzeumba, akkor Budapestre is.

Annak idején, régebben, a hatvanas-hetvenes években olyan 45-46-an dolgoztunk. Azelőtt, a maszek világban, a múlt-múlt rendszerbe, hogy így mondjam, akkor meg még többen. Akkor más profilja is volt a malomnak, mert azon kívül, hogy őrölt búzát, rozsot, azon kívül olajütője volt. Áramot termelt a falu egy részének. Most ez már a múlté. Gabonafelvásárlással is foglalkozott.

Most egészen más a szisztéma, mint ami eddig volt. Eddig úgy volt, hogy a termelőktől megvásároltuk közvetlenül aratáskor a búzát, most már a szigorú minőségi követelmények miatt nem

tudjuk ezt megcsinálni, hanem betárolt búzamennyiségeket szoktunk. Lehet az magán gazdálkodó is, akinek nagyobb raktára van. A betárolt búzát mi megmintázzuk, azt beminősítjük, és akkor annak alapján mondunk egy árat, egy felvásárlási árat, és hogy ha megegyezünk az eladóval, akkor beszállítjuk.

Sok különbség van. Egy táblán belül vannak ugye lankák, dombok, ahol a csapadék, meg a talaj összetétel nem ugyanaz. És akkor lejön egy tábláról egy x mennyiségű búza, ez aztán összekeveredik, szárításnál, raktározásnál, betárolásnál, abból keletkezik aztán egy átlag minőség. Azt mi megvesszük, hogyha nekünk jó. Szerződéstől függ, hogy milyen árba egyezünk meg, meg az ár mit tartalmaz. Ha a telephely telephelyén fölrakva, akkor az azt jelenti, hogy én fizetem a szállítást. Ha a malomüzembe lebillentve, akkor azt a termelő. Úgy van az ár megállapítva.

Mi a melléktermékekkel együtt olyan 15-16 terméket gyártunk. Némelyikből csak minimális mennyiséget. Ilyen étkezési korpa, akkor graham liszt, majdnem teljes kiőrlésű liszt. Gyártottunk mi teljes kiőrlésű lisztet az orosz piacra régebben, de akkor teljes kapacitással. Ezen kívül gyártunk finomlisztet, a finomliszteken belül sima nullás lisztet, akkor tézstalisztet, fehér kenyér lisztet, akkor félféher kenyér lisztet, sokféle lisztet, amilyen igény van, olyat csinálunk. Lehetőség van mindenre.

Mi termelünk, folyamatosan termelünk, raktárra termelünk. És akkor minden föl vesszük a kuncaftjainktól az igényeket, és azokat a saját, illetve bérelt járművekkel szállítjuk ki a pékségekbe. Van olyan nap, hogy a 15 %-át úgy viszik el, ilyen bejövők, például Romániából. Nagyon sokan járnak ide a boltunkba, a mintaboltba, és innen viszik kis teherautókkal vagy személyautókkal, másfél mázsa körüli, tehát ilyen kisebb tételeket. Boltokba, illetve azt is hallottam, hogy piacon is árulják. De mi benne vagyunk a romániai Metro hálózatban. Tehát a mi lisztünk Romániában az összes Metro áruházban megtalálható. Kimondottan a mi lisztünket forgalmazzák, és nagyon szeretik Romániában a mi

lisztünket. Mi ennek nagyon is örülünk, mert a belső piac egy kicsit feszített, tehát túlkínálat van és ezért nekünk nagyon jó ez a román piac. Oda is tudunk pár száz tonnát kivinni. Ha az nem volna, akkor további versenyt kellene folytatni a többi malomipari céggel, hogy piacot szerezzünk, és ez pedig árcsökkenéssel jár. Ez nagyon jó ez a külföld. Sőt most tárgyalunk egy cseh szállítási ügybe is, hogy Csehországba szállítanánk finomlisztet. Ezt most még tárgyalási szinten van, még meg kell egyeznünk. A piac az olyan, az egyik jön, a másik megy. Valamilyen oknál fogva megkeresi másik cég, aláígér, akkor elmegy. A legtöbb vevő azért úgy megy el, hogy nem szoktak itt hagyni bennünket véglegesen, hanem elmegy, vesz másik malomtól is lisztet olcsóbban, de azért visz tőlünk is valamennyit, és akkor a miénk ugye jobb minőségű, akkor keverik. Ő is egy jobb alapanyag árat tud kifizetni magának. Mindenki ügyeskedik, szeretne mindenki a piacon maradni.

Két járművünk, egy ömlesztett tartálykocsink van meg egy fix platós, pótkocsis szerelvény. Ezen kívül van két Mercedes bérkocsi. Több mint 30 éve itt vagyok a malomba. 1986-ba építették, még a régi Gabonaipari Vállalat építette. Ráférne egy kis karbantartás, csak ugye már 3 éve eladó volt ez a malom. Most van egy új tulajdonos, Szabó Sándor nevezetű debreceni úriember, aki megvette ezt a malmot. Magántulajdon. Azelőtt is magántulajdonba volt, csak akkor amerikai tulajdonban. Őneki ez a malomkapacitás, mint a miénk ilyen nulla, nulla, nulla volt. Egyszerűen nem akart foglalkozni vele és ezért árulták a malmot. És most sikerült egy olyan vevőt találni. Az, hogy mennyiért vette meg, az üzleti titok, de hogy mennyit ér, hát, több száz milliót. Nem maga az üzem, az épületek, hanem a piac. Több mint 50%-a a vételárnak, a piac. Ha most bezárnák ezt a malmot és eladnák, akkor kapnának érte akár 300-350 milliót is, de csak a piaccal. Ha ennek a malomnak nincsen piaca, akkor nyilván olyan 90-100 milliót ér. Többet nem ér. Maga az ingatlan. Elégé tűzveszélyes. A lenti rész nem, hanem a malomüzem.

Valamikor úgy építették a malmokat, hogy a rezgés miatt, a vasbeton akkor még nem volt ismert, fa állványzatra. Tehát megépítették a 4 falat és beépítették fa állványzattal. Ez azért jó, mert a fa csillapítja a gépek által létrehozott rezonanciát, és hát a falakat nem terhelte. Az új malmokban már nincsen fa. És azok már nem is annyira tűzveszélyesek. Tűzveszélyesek, mert robbanásveszély, porrobbanás az bármikor előfordulhat silóba is, liszt tárolóba is. Azért vagyunk itt, hogy vigyázzunk, hogy ne legyen szikra.

Egy kilós csomagolásban értékesítjük, asztali darát, rétes lisztet. Ez a csomagolóüzem. Ez egy olasz csomagoló. Elég jó, mert a régi csomagolónk elhasználódott. Azzal nagyon sok baj volt.

Ez egy göngyöleg raktár, ahol a csomagolóanyagokat, zsákokat, illetve mellékterméket szoktunk tárolni. A másik egy szin, ez 1963-ban épült. Búzát is tárolunk meg melléktermékeket, takarmánylisztet, korpát, búzacsírát, ilyen dolgokat. Ez liszt raktár és a legutolsó is liszt raktár. Két liszt raktárunk van. Ezer tonnát tudunk eltárolni. Búzát meg 9500 tonnát.

34 ember van. Valamikor előírás volt a malomipari szakmunkásképző. Most is jó, ha van, de ma kvalifikált szakember lehet a géplakatos, villanyszerelő. A legtöbb ilyen gépszerelő, ilyen embereket alkalmazunk. Ezeket be lehet tanítani mind. Vannak nők is. Van segédmunkás is, de azt ugye nem lehet mindenre használni. Nem tudjuk betanítani. Ha valaki valamilyen szakmát tanult, az csak kvalifikáltabb, tehát konyít a dolgokhoz, mert a szakma tanításakor sok mindent megtanítanak az emberrel, nem csak magát a szakmát.

Ez a koptató, a tisztító rész. Itt készítjük elő a búzát őrlésre. Tehát ide bejön a koszos búza, a nyers búza bejön, és akkor azt a tisztítás során annyira letisztítjuk a felületét, hogy sikamlós, gördülékeny, teljesen tiszta felületű búza menjen az őrlésbe. Ne legyen semmilyen fertőzésveszély. Ez pedig a lezsákoló rész, tehát ott van a késztermék elhelyezve.

Valamikor az első építésnél, mikor ezt az épületet, ennek az elődjét megépítették, a századfordulón, akkor még egy légtérben volt az egész, és ugye az leégett. És utána már előírták a biztosítók, hogy külön kell választani a különböző részeket a malomba. Akkor még azt is előírták, hogy a felső mennyezeti részt is le kell választani.”
(Szabó János, malomvezető, sz. 1951)

(Kenyérsütés, pékség)

„1991-ben indult a pékség. Két család alapította, a Mitnyan és a Gyuros család. A két név első szótagjából alakult ki a nevünk: Mitgyur. Közben egyedül maradtam, egy baleset következtében a sógorom meghalt. Most már egyedül csinálom tovább. Lehetőség szerint olyan anyagokkal dolgozunk, amelyek a környéken teremnek, az alapanyag, a búza, az tótkomlói. A minőség időnként változik, de igyekszünk korrigálni a szakmai tudásunkkal.

Most elmondanám mi a technológiai sorrend. Tehát, nem zsákban kapjuk a lisztet, mert egy kicsit modernizáltuk a pékséget. Liszt tartályok vannak. Itt két tartály van, általában két fajta liszttel dolgozunk, úgynevezett kenyérliszttel meg sütemény liszttel. A szekrényekbe különböző anyagokat tartunk, ami a sütéshez szükséges. Van egy hűtőkamránk. Egy mérleg és vízkeverős napi tartályunk van, amibe beprogramozzuk, hogy mit akarunk sütni. Egyszerű kis számítógép elvén működő dolog. Beprogramozunk, rögzítjük, utána indítjuk a programot. Annak megfelelően jön be az a kívánt keverési arány. Nemcsak a lisztet keveri, hanem hőmérsékletre állítjuk hozzá a vizet.

Apám is pék volt, tehát én beleszülettem ebbe. Bizonyos dolgokat gépesítettünk, ami a fizikai munkát megkönnyíti, de maga a sütés, maga a feldolgozás, az kézzel történik. Pont azért, mert a kézi munkát, azt nem lehet helyettesíteni.

Először azt hittük, hogy sokat kell sütni, mert az a jó. Aztán rájöttünk, hogy nem, hanem a minőség a fontosabb. Most négy pék dolgozik, kettő boltos, meg én. Tehát összesen heten

dolgozunk. Két műszakban dolgozunk. Az egyik műszak az este 10-től dolgozik reggel 6-ig, vagy 8-tól 4-ig, attól függ. Ezt sose programozzuk, mindig a megrendelések függvényében van ez, tehát ezt nem lehet előre tervezni. És van egy műszak, ami reggel 7, fél 8-kor kezd, és az a délutáni sütés.

Vannak saját receptek. Hagyományőrző termékeink vannak. Sok pékség van Tótkomlóson meg a környéken, de az, hogy a hagyományos, a szlovákság receptjeit, azt leginkább mi testesítjük meg. Ennek megfelelően minden termékből a hagyományos technológiával készült gyártmányokat csináljuk, tehát le is írjuk, hogy mi van benne. Hiába szeretném, ha titok lenne, de hát, ha van egy ellenőrzés, akkor nekem be kell mutatni, hogy az a termék ez. Fogyasztóvédelem, vagy akár egy minőségi ellenőrzés, nem lehet eltérni azoktól a dolgoktól, nem is térünk el. Igyekszünk mindenből a legjobbat beletenni. Nagyon nehéz ma piacon maradni, mert ugye két tendencia van, nagyon olcsó, és ami nagyon jó, az nagyon drága. Muszáj valahol közte maradni. 4 pékség van Komlóson. Mi nem arról vagyunk híresek, hogy olcsók vagyunk, inkább arról, hogy megpróbálunk jó minőséget produkálni.

Van saját boltunk és van egy pár boltunk, ahová kiszállítunk. Nem sok, Nagyér, Ambrózfalva, Békéssámson, és Tótkomlóson van 3 bolt ahova szállítunk. Meg újra szállítunk a napközi konyhára, kenyeret, pékárut. Hála Istennek ők is megértették, hogy a korszerű termékek felé, magvas termékek, korpás termékek felé kell menni. Most például egy olyan bio tönköly piskóta terméket ajánlottam nekik ebéd utánira, ami újdonság. Az a baj, hogy bio tönköly búza Magyarországon nincs, ezt Németországból lehet csak beszerezni, de ez garantált, jó minőség.

Amit naponta sütünk, az olyan 60 fajta sütemény, süteménynek számít a zsemlettől a vajjas piskótáig minden. Ez körülbelül 60 termék, van amikor több, ebbe e rétesektől, a leveles krémes lapon keresztül, a sós, apró, süteményig minden benne van. Szlovák

ebből körülbelül 4-5. Igazából nem igénylik. Ez a 4-5 ismert, bevált. Hideg kiflit, akkor sütünk ilyen stangli féleséget, akkor ez a pogácsánk ez is régi hagyományos szlovák recept, és van egy kalácsunk, amit nem mindennap sütünk, de azért heti 3-4 alkalommal, például holnap lesz. Megrendelésre sütjük. Ez egy ilyen nagyobb kalács, ez egy érlelt kalács, mazsolás kalács, ez teljesen kézzel készül. Hajtogatott kalács. Hetente kétszer mindig sütjük, de sajnos, legtöbbször temetésekre, de lakodalmakra is szoktak rendelni.

Úgy kell eltalálni, hogy ne maradjon meg. Ez egy nagy probléma. Ha mondjuk reggelről délutánra marad, akkor 50 %-os áron értékesítjük. Ráírjuk, hogy ez félárú. A kenyér, azt meg másnap nem árulom. Az sajnos állati takarmányozásra megy. Van egy barátom, akit megkérek, hogy vigye el. Hogy mennyit sütünk azt az ember mindig az ember megérzés alapján dönti el. Függ az időjárástól. Ha délutánig így fog esni, akkor alig jön vevő. Mi szakbolt vagyunk, mi csak ezzel foglalkozunk. Ha itt egy ABC lenne, akkor jönnének, mert mást is vesznek. De akkor elveszítené a jellegét az üzlet, azt meg nem akarjuk. Mindentől függ. Rendezvényektől függő, meg sajnos attól, hogy hó vége van. A pénztárca nagyon befolyásolja ezeket a dolgokat. Sajnos az a baj, hogy az iskolába nem Tótkomlósról, hanem Mezőkovácsházáról szállítanak, mert az olcsóbb.

Többfajta kenyeret sütünk. Van a hagyományos fehér kenyér, van olyan kenyér, ami magkeveréssel készül, van teljes kiőrlésű tönkölybúzából készült. És vannak különböző rozssal és rozskeverékből készült kenyerek. Ezeknek a tömege általában fél kiló vagy az alatti. 25 dekától fél kilóig. Mert ezek elég drága termékek. És sütünk egy fajta diabetikus terméket, amelynek a szénhidrát tartalma pont 50 %-a a hagyományos fehér kenyérnek. Szeleteljük is.

A malom tótkomlósi. Sajnos azt tudomásul kell venni, hogy Tótkomlóson nem terem annyi mennyiségű búza, hogy ezt a kis

malmot ellássák. Előfordul az, hogy szikesebb területről is kell vásárolniuk, ahol más a búzaszem összetevője. Valamikor ez a legjobb búzatermő vidék volt. Amikor megérkezik a tartálykocsi, kapok minőségi bizonyítványt a lisztről. Mindig azt mondom, hogy nem baj, ha rossz a búza, csak őszintén írják rá. Mert akkor én abból ki tudom következtetni, hogy milyen technológiát kell alkalmazni.

A tótkomlósi kenyér az mindig más volt, mint a békéscsabai vagy orosházi, bár azok is jó kenyerek, szó se róla. A múlt rendszerben, amikor Novi Sad még Magyarország volt, itt a szerbiai, tehát a vajdasági részen, a régi tótkomlósi öregek ott tanulták a szakmát. Így egy kicsit másképp sütöttek. És emiatt van, hogy egy kicsit más a tótkomlósi kenyér. Abban különbözik, hogy hogy csináljuk, mennyi idő alatt érlelődik, milyen hőfokkal dolgozunk, hány fokos a kemence. Nem változtatjuk a hőmérsékleteket. Ettől van jellegzetessége a komlósi kenyérnek. A lisztet nem keverjük, csak ha muszáj. Ha jó minőségű a liszt, azt nem bántjuk.

Mielőtt beléptünk volna az Európai Unióba, akkor Magyarországon két kézben volt az élelmiszer ellenőrzés. Végezte az ÁNTSZ meg végezte az állami vagy megyei Minőségvizsgáló Intézet. Ebből nagyon sok bonyodalom volt, mert, keresztezték egymást a dolgok. Amikor beléptünk az EU-ba, akkor át kellett venni azt a tendenciát, hogy egy szakhatóság ellenőriz.

Mielőtt beléptünk volna az EU-ba, Magyarországon ismertek voltak, hogy mik lesznek az elvárások. Különböző minőségbiztosítási rendszereket kellett kiépíteni. Ezeknek a neve bonyolult, de a valóságban is ez működött. Működött az alapanyag átvétel, működött az, hogy csak igazolt, biztonságos helyről vettük az alapanyagot. Az nem változott. A lényeg az, hogy ezt most le kell dokumentálni. A technológiai gyártási folyamatokba nem változott semmi, csak most nem így nézzük meg, hogy hány fokos a tészta, hogy megtapintjuk, hanem beledugjuk a hőmérőt és beírjuk. Tehát, ha egy kenyér betegség történik, mondjuk egy

nyúlósodás, ami nagyon-nagyon ritka, nálunk még nem volt, én talán életemben egyszer láttam nyúlós tésztát, pedig 74 óta pékséggel foglalkozok, egyszer láttam benyúlósodott kenyeret a környéken, de ebből vissza lehet következtetni, ha nem volt megfelelő hőmérséklet a tészta vezetésnek, akkor valószínű, hogy köze lehetett. Nem biztos, hogy attól, de köze lehetett. Ezt is dokumentálni kell.

Különböző bacilusok vannak a lisztben. Azt tudni kell, hogy a liszt, az nincs mosva. A búza megterem, hogyha olyan vegyszerrel volt kezelve, sajnos ez belekerül. Ezért a növényvédelem sokkal szigorúbb lett, mármint az előírások. Minden jobban van ellenőrizve, mindent jobban dokumentálunk. De ez nem olyan nagy munka. Készítünk táblázatokat, és csak ikszelünk, pipálunk. Általában olyan 28-30 fokos tésztával dagasztunk és 30-32 fokos lesz, mert ugye az élesztő hatására melegszik.

Itt vannak kisebb-nagyobb keverők. Van itt dagasztógép. Azok ott érlelő csészék. Azokból kézzel adjuk föl, gömbölyítjük, rakjuk bele ilyen szakajtóba. Kétfajta kenyér van. Ezen a forgóállványoson ilyen nagy, lazított kenyér. Ami ott sül, az ilyen rendes kövön sül, kicsit sűrűbb éretű. Nem törekszünk arra, hogy nagy legyen a térfogat, inkább jó legyen az íz. Emiatt, hogy nem nagy a térfogat kevésbé morzsalékos, nem esik ki a héjából, kicsit vastagabb héjú, tehát finom.

Itt volt egy régi parasztház. Azt átalakítottam pékségnek. Építettem egy hagyományos nagy lapátos kemencét, és azt a kemencét lebontottuk és lebontottuk az egészet és építettük ezt a pékséget. Ezeket a gépeket én 93-ban vettem. Egy ilyen kemence amit itt lát az 4 millió körül van. A másik is 4 millió. Ezek dagasztógépek. Ezek régi gépek, ezeket Franciaországból hoztam be. Vannak kint barátaim. Ezek a gépek olyan 5-600 000 Ft-ba kerültek, de ha Magyarországon kellene megvenni, akkor két millió lenne. Csak fölötte. Lejjebb nincsen. Ez a kiflisodró. A nyújtógépet már 14 éve használom. Annakidején az is 7-800 000 Ft volt.

Nem buta senki. Aki számol az tudja, hogy a kenyérnél körülbelül 90 Ft az anyagköltség. Én azért jó anyagokat rakok bele. lehet, hogy valaki ki tudja hozni 80 Ft-ból, de akkor nem vagyok benne biztos, hogy minden szabályosan van vásárolva. Én meg nem merek kockáztatni. Engem úgy tanítottak, hogy én mindig hosszú távra gondolkozok. Ebből akarok megélni. Nem 5 évig még, hanem 60 éves koromig szeretném csinálni.

90 az alapanyag, aztán van az energiaköltség, munkadíj, meg bizony van 20 % ÁFA. És karban kell tartani, és új beruházásokra kell költeni, tehát nagyon éssen kell lenni. Mi nem minimálbérért dolgoztatunk embereket. Ránk más szabályok vonatkoznak. Nálunk a minimálbér sokkal magasabb, mert nálunk a minimálbér mellé van egy pótlék. Éjszakai munkára.

A könyvelő az külsős, az csak leszámláz nekem, az nincs alkalmazásban. Karbantartókkal vagyok szerződésben, kell elektromos szakember. Éppen ezért nálam nincs olyan, hogy megiszok egy pohár bort vacsorára vagy ebédre a családdal.”

(Mitnyan János, sz. 1960)

Cerințele UE și consecințele imediate

Regulamentul Parlamentului European și al Consiliului Europei nr. 852/2004/CE din aprilie 2004 impunea o serie de norme pentru brutării.

Astfel, pereții, plafoanele, dușumelele, ușile și ferestrele acestora trebuiau să fie astfel construite, încât să prevină acumularea de murdărie, formarea condensului, creșterea mucegaiului, împrăștierea de particule, etc.

De asemenea toaletele trebuiau să fie în așa fel plasate, încât să nu comunice cu spațiile, unde sunt manipulate alimentele; să existe lavoare prevăzute cu apă curentă caldă și rece, cu materiale pentru spălarea mâinilor, separate de cele pentru spălarea ustensilelor; să existe vestiare; personalul să fie echipat adecvat;

pâinea să nu intre în contact cu făina; navetele să fie dezinfectate după fiecare transport.

La rândul ei, România, cu toate că era doar candidată, a emis, în anul 2005, H. G. 924/2005, ce urma să racordeze normele interne de funcționare a brutăriilor la normele UE în domeniu.

Legislația românească prevede și ea norme de tehnologizare și reguli privind etichetarea (în cazul produselor preambalate), utilizarea aditivilor alimentari, utilizarea coloranților și aromelor, etc.

Cu toate că măsurile cerute vizau sănătatea publică, presa vremii a fost reticientă, punând în cântar binele și răul. Se prognoza chiar dispariția brutăriilor sătești și, implicit, a pâinii coapte pe vatră. Și acesta pentru că 40% din brutăriile, care funcționau în țară, se găseau în mediul rural și nu erau pregătite pentru modernizări și cerințe, ce ieșeau din existența cotidiană, încă conservatoare, tradițională.

Totuși, în timp, chiar dacă lucrurile s-au mișcat mai încet, obligativitatea respectării normelor și sancțiunile prevăzute, în caz de nerespectare, au adus într-adevăr schimbări în procesul de preparare a pâinii, de la dotări și mici amenajări până la forma radicală de coacere electrică.

Pîinea de la sat a început, să se schimbe și ea, devenind ușoară, pufoasă, albă și, din cauza aditivilor, mai puțin sănătoasă.

Țăranilor nu le place, pentru că nu mai e pâinea lor, alduită de Dumnezeu.

Brutarii recunosc că pâinea adevărată, este aceea în care se pune doar făină, apă, sare și drojdie și care se coace, la căldura jarului, în vechile cuptoare cu vatră.

În aceste condiții ne întrebăm: Este prea costisitor să păstrăm această tradiție, la scară mică, ca marcă identitară?

Proaspăt devenită membră UE, Ungaria , prin **Legea 2008 XLVI § 66** s-a grăbit să aplice normele ce i-au fost impuse.

Punctul (1) definește această lege astfel:

„(1) A Magyar Élelmiszerkönyv (Codex Alimentarius Hungaricus) az egyes élelmiszerekre, illetve az élelmiszerek vagy élelmiszer-összetevők egyes csoportjaira vonatkozó élelmiszer-minőségi, élelmiszer-jelölési és élelmiszer-biztonsági (élelmiszer-higiéniái), valamint az élelmiszerek vizsgálata során alkalmazandó módszerekre vonatkozó, az e törvény végrehajtására kiadott jogszabályokban meghatározott kötelező előírások azaz élelmiszerkönyvi előírások, valamint élelmiszerkönyvi irányelvek gyűjteménye.

Respectarea cerințelor impuse, de către brutăriile comunale maghiare, nu a fost prea dificilă, fiindcă procesul de urbanizare a localităților rurale a însemnat, implicit, introducerea unor tehnologii noi, în producția locală de pâine.

Pâinea de casă - un viitor brand local

în satele românești și maghiare

A primi oaspeții cu pâine și sare

O practică obișnuită în satele românești și maghiare este aceea de a-ți primii oaspeții cu pâine și sare. Datina foarte veche, ce ține de o ritualistică a ospitalității și a darului, a supraviețuit până astăzi.

Semnificația pâinii dăruite implică însă oferirea vechii pâini tradiționale, făcută în casă, situație în care, pentru anumite evenimente, localitățile apelează la femei pricepute, ca să o coacă.

Obiceiul acesta, dezvoltat, ar putea consitui, el însuși un motiv de atracție turistică, în localitățile rurale, care îl conservă și îl promovează.

Praznicul de pită nouă

Anual, în cea mai apropiată duminică din preajma sărbătorii Sfintei Marii, adică după încheierea secerișului, în Beliu (jud. Arad) se organizează „Praznicul de pită nouă”.

Obiceiul a fost la origine un ceremonial agrar de terminare a seceratului, cu clacă, cu lăsarea pe câmp a unui petec de grâu, cu împletirea cununii de spice și aducerea ei cu alai acasă, urmată de o masă rituală, comună, și de joc.

Datina, întreruptă în anul 1913, a fost reluată în 1974, într-o formă nouă, de adunare populară și de spectacol.

Cu toate că cei intervievați nu-și mai amintesc vechile rosturi ale acestei sărbători, importanța ei în viața comunității explică cele 34 de ediții, care au avut loc de la reluarea obiceiului până în prezent.

Singulară în zonă, sărbătoarea aceasta a pâinii noi, a făcut localitatea Beliu cunoscută în zonă și în țară, oferind condițiile necesare pentru a transforma vechea datină într-un brand local, în ceea ce numim etnoturism.

Festivalul internațional al pâinii

La Orosháza anual, în luna august, se organizează un festival internațional al pâinii, la care participă mai multe țări, cu propriile pâini și preparate din grâu. Locul central în expoziție îl deține pâinea tradițională, care, în fiecare țară, este făcută cu respectarea unor secrete.

Dincolo de festivismul manifestării, descoperim dorința de conservare a propriei identități prin acest produs tradițional.

Măgulicea

Cuptorul de pâine
al familiei Neag



Viorica Neag explicând
cum se face pâinea



Plăcintă întinsă
ce va fi coaptă
în cuptor de pâine



Cuptorul de pâine al
Floricăi Roșca din Hășmaș



Floare Roșca povestind
despre pâinea de casă

Beliu



De vorbă cu Gheorghe Țolea,
fost brutar la Cooperația de Consum,
și cu Ștefan Mihoc



Cuptorul de pâine
al familiei Lup



Moara din Ghioroc



Cuptorul de pâine al familiei Bota

Ghioroc



Erszébet Bota punând tulei pe foc



Se dă o formă pâinii,
înainte de a o pune în tavă



Pâine pusă la dospit



Interior brutărie

Patronul morii
și al brutăriei
din Ghioroc



Cuptor electric

Pâinea de Ghioroc





Viorica Sava, din Méhkerék, povestind despre pâinea de casă

Orosháza



Cuptorul electric din brutărie



Asztalos László,
patronul brutăriei



Kertai Jánosné explicând cum
se făcea pâinea de casă



Tótkomlós

Moara



Activitate la moară



Mitnyan János,
patronul de brutărie



Cuptor electric



Malaxoare



Pâine de Tótkomlós

Concluzii

Referindu-se la noua Europă și la legislația acesteia în ceea ce privește hrana, Carlo Petrini, Președintele Slow Food Internațional constată că „pe ruinele unor culturi tradiționale de producere a hranei, antreprenorii occidentali încearcă să înlătore complet lumea țăranilor” și recomandă întoarcerea la produsele tradiționale bune.

Constatarea este plină de adevăr și o regăsim și în interviurile luate cu ocazia cercetărilor de teren.

Luând în discuție doar județul Arad, cultivarea viței de vie de către micii proprietari, în forma tradițională, ecologică, este pe cale de dispariție, atât datorită birocrăției legislative cât și datorită costurilor lucrărilor și a dezinteresului tinerilor pentru această ocupație veche, specifică satelor lor. Rezultatul acestor cauze cumulate este fie acapararea plantațiilor de producătorii mari, străini, care tehnologizează și implicit „europenizează” activitatea, fie apariția a tot mai multe terenuri cu vie îmbătrânită sau în paragină.

Micul procent al celor care nu renunță ar trebui susținut de stat, prin simplificarea normelor de aplicare a legilor în vigoare.

Pălinca de casă, în zonele defavorizate, în care ea reprezintă și o importantă sursă de trai, la legislația actuală și la fiscalitatea care se aplică, riscă să se transforme într-un produs clandestin. Situația nu ar fi singulară, acest fenomen fiind înregistrat și în alte țări precum Polonia, Lituania, etc.

Cât privește porcul și preparatele tradiționale de porc, cu toate că numărul celor ce cresc porci în gospodărie și taie anual este în continuare mare, se găsesc și ele într-un impas. Vorbim despre rețete tradiționale, despre preparate tradiționale, dar

condițiile pe care trebuie să le îndeplinească o măcelărie particulară, sătească, depășesc posibilitățile financiare ale eventualilor interesați, numărul celor care dețin autorizație și atestat la produse fiind, procentual, foarte mic, comparativ cu cei care produc pentru familie și consum propriu.

În sfârșit pâinea făcută în casă, chiar dacă toți cei chestionați au recunoscut că este mult mai bună și mai sănătoasă, azi mai este produsă doar de cei foarte săraci sau cu familie mare.

Soluția tradițională în acest caz par a fi brutăriile rurale, care fac pâine pe vatră fără amelioratori. Doar că și acestea dispar din cauza condițiilor de autorizare, care depășesc posibilitățile ultimilor brutari.

Pentru a salva tradițiile, care atâția sute de ani s-au dovedit bune, trebuie ca România să-și schimbe politica față de acești producători individuali.

Ca aceste ocupații tradiționale să supraviețuiască, țăranii și întreprinzătorii locali trebuie să fie susținuți de Direcțiile Județene de Agricultură și Dezvoltare Rurală, în demersul de atestare a vinurilor, a diferitelor pâlinci, a preparatelor de porc sau de pâine, făcute conform unor rețete locale, ca produse tradiționale cu identitate geografică sau denumire de origine controlată sau ca specialități tradiționale garantate.

Chiar dacă județul Arad se situează mai bine din acest punct de vedere ca altele din țară, având în curs de atestare 20 de produse tradiționale, se poate și mai mult.

Multe din produsele sau preparatele despre care ne-au vorbit în timpul cercetării cei intervievați, sunt făcute din materii prime tradiționale, prin mijloace tradiționale și au compoziții cu caracter tradițional, meritând să fie recunoscute ca *specialități tradiționale garantate* (STG) . Ne gândim aici la vinarsul de la Măgulicea, făcut din anumite soiuri de mere, cu o anumită aromă și dulceață, la pita acrită cu cumlău, preparată după o rețetă transmisă de veacuri, sau la caldaboșii de Beliu .

Aceste branduri locale ar putea să fie incluse în programele culturale zonale și în proiecte de lungă durată, precum Drumul vinului în Podgoria Aradului sau Drumul Pălincii, în satele de la poalele Munților Apuseni, pentru a mări atractivitatea zonei dar și pentru a asigura oamenilor locului o sursă de venit.

O politică similară practică și Ungaria de mai multă vreme și cu succes. Chiar dacă, și aici, nu toate produsele tradiționale sunt incluse în grupul STEG, satele maghiare știu să-și folosească în scop turistic și pentru marcarea propriei identități tot ceea ce este specific locului.

Este o lecție pe care trebuie să o exersăm mai mult și noi, fiindcă în ultimă instanță identitatea culturală a unui popor este dată și de identitatea sa alimentară.



Cultura gâului
prezentată în muzeul
din Orosháza



Casa pălincii. Gyula



Untura de Mangaliță -
un brand maghiar



Rachiuri din județul Arad
în curs de atestare

NOTE

¹ Denumire regională pentru caltaboș.

² Perecseny Nagy László, *Descriptio Comitatus Aradiensis*, 1806, mss., Biblioteca Széchényi, Budapesta.

³ Denumirea de Bakator este forma coruptă de la Bocca d'oro, un soi de struguri italieni, cultivat în trecut, în mai multe podgorii din Transilvania și Ungaria încă înainte de filoxeră. În unele regiuni ale Ungariei îl mai găsim cultivat și azi.

⁴ Sat aparținător de comuna Șiria.

⁵ Satul aparține de comuna Ghioroc.

⁶ Csernovits János, Bohus János, Kőszegi, Edelspacher, Desán, Kováts, Frummer, Deső Adam, Thököly, Kubinyi, Törös.

⁷ 1 sapă înseamnă aproximativ 100 stânjeni pătrați.

⁸ Din cele 7186 ha de vii, 450 ha au fost vii hibride.

⁹ Vezi Soiul de masă *Carola*, obținut din încrucișarea soiului Mézesfehér cu Perla de Csaba și soiul *Frumoasa de Ghioroc*, obținut din soiul Regina Elisabeta cu Chassleas jeune de Bord.

¹⁰ Mihalca, Alexandru, *Viticultura arădeană după anul 1944*, vol. II, Arad, 2007, p. 280

¹¹ 1 iugăr = 0, 5755 ha.

¹² 2/3 din plantații erau îmbătrânite și aveau mai mult de 25-30% goluri.

¹³ În județul Arad și în depresiunea Hășmașului și la poalele Munților Apuseni.

¹⁴ Cunoscut popular ca nohan

¹⁵ Vezi Pălinca de Zalău, Pălinca de Brad, etc.

¹⁶ Vezi Referatul 1022/2006 al Directoratului General al Texelor și Accizelor de pe lângă Comisia Europeană

¹⁷ Beck Zoltán, 1974, *Népszokások Békés megyében*, Békéscsaba, 102

¹⁸ Familia Cosma este una dintre cele mai bine văzute din localitate.

¹⁹ Recunoaștem cu ușurință în acest text în versuri o variantă din mult circulată „*poveste a numerelor*”, construită pe motivul străvechi al dezlegării inițiatice al cimiliturilor, care a fost înglobată organic în Povestea lui Ignat. Chiar dacă azi de „legendă” nu-și mai amintește nimeni în sat, toți cei întrebați declarând că nu cunosc nici o poveste despre Ignat, supraviețuirea poeziei numită de bătrână, aparent fără sens, poveste de demult, ca rudiment dintr-o narațiune complexă, ne îndreptățește să considerăm că, într-un trecut greu de precizat, o variantă a poveștii a fost cunoscută în Avram Iancu, ea constituind parte din pachetul de credințe legate de acest sfânt al porcilor și de tăierile rituale practicate, „mai demult”, după cum spun bătrânii, fără excepție în 20 decembrie.

²⁰ La Bobotează.

