

CONTRIBUȚII LA STUDIUL ALIMENTAȚIEI POPULARE DIN JUDEȚUL SATU MARE*

Odinioară, depresiunea Oaș, în suprafețe mari era ocupată de păduri de stejar¹. Cu timpul însă, locul pădurilor a fost luat treptat de terenurile agricole și în deosebi de culturile cerealiere și de livezile de pomi fructiferi².

Pe baza particularităților pedoclimatice, de relief și a factorului economic, pe teritoriul Țării Oașului s-au stabilit din timpuri vechi două zone agricole: una în nord și nord-est, ca zonă pomicolă, iar cealaltă în partea centrală și de sud ca zonă mixtă.

Livezile cu pomi fructiferi, care apar mai compact în nordul și nord-vestul depresiunii, precum și în partea de est a acesteia, deși dețin numai 1,9% din suprafața Țării Oașului au o pondere însemnată în valoarea producției globale-vegetale³. Cu toate că pomicultura constituia o ramură importantă în economia Țării Oașului, condițiile naturale fiind extrem de favorabile, totuși în trecut aceasta se dezvoltă în mod sporadic și nu era atrasă decât în măsura foarte redusă în circuitul economic. Numărul mare de specii de slabă productivitate, lipsa de îngrijire, de folosire a insecticidelor și a mijloacelor de protecție, predominarea prunilor, deoarece aceștia erau mai rezistenți la amplitudinile termice, explică nivelul scăzut al acestei subramuri atât în Țara Oașului, cât și în restul județului Satu Mare.

În ultimele două decenii și jumătate în Țara Oașului s-au luat măsuri pentru extinderea suprafețelor de livezi cu specii de mare productivitate în zona piemontană și în deosebi în perimetrele unde fenomenele de spălare a solului sînt mai frecvente. Cele mai întinse suprafețe de livezi sînt situate în nordul Țării Oașului și anume în bazinul Cămarzanei, pe piemontul Lechincioarei și pe piemontul înalt al bazinului Negrești. Suprafețele întinse apar și dincolo de Țara Oașului, la contactul Cîmpiei Someș-Tur cu rama vestică a Munților Oaș. O serie de sate din această zonă s-au specializat în producția de prune și anume: Cămarzana, Tîrșolt, Călinești, Turț, Gherța Mare, Gherța Mică și Ne-

* Comunicare prezentată la cea de-a II-a sesiune științifică a muzeelor, 27—29 decembrie 1965, București.

grești, iar în partea sud-estică a județului Satu Mare, Valea Vinului, Lipău, Cărășeu, Homoroad, etc. Pe teritoriul județului Satu Mare se găsesc diferite specii de pomi, dintre care numărul cel mai mare îl ocupă prunii.

De menționat că sub raportul numărului de pruni, ca de altfel și al producției totale de prune, Țara Oașului ocupă primul loc pe județ.

Pe varietăți, dintre pruni, în ordinea predominăției, menționăm soiul bistrița, cel mai numeros prin Oaș, precum și în restul județului Satu Mare, și varietățile sale văratice.

Această bogăție pomicolă, descrisă mai sus, a Țării Oașului a jucat un rol deosebit, după cum se va vedea în continuare, în alimentația localnicilor, încă din timpuri vechi⁴.

Descoperirea în anul 1964 a 6 fotografii datînd din 1925 despre fierberea magiunului în satul Cămărzana (Țara Oașului), scoate la iveală un aspect cu tradiții a practicii populare privind prepararea acestui aliment auxiliar din bucătăria țărănească⁵. Pentru ca fructele să fie păstrate peste iarnă se foloseau, de mult, mai multe procedee⁶, din care vom aminti numai două considerate de bază, și anume: uscarea fructelor și fierberea magiunului.

Primul procedeu este aproape în întregime abandonat, iar cel de al doilea, mai continuă și azi, desigur nu în măsură, în care se fierbea la data cînd au fost luate cele 6 fotografii.

Soiul de prune preferat pentru fierberea magiunului este cel cunoscut în literatura de specialitate sub denumire de soiul bistrița, iar de localnici „prune mistrețe”.

Culesul prunelor începe, de obicei, spre sfîrșitul lunii septembrie. Prunele se consideră coapte și bune pentru fierberea magiunului atunci, cînd sînt moi, galbene la miez, cînd simburile se desprinde ușor de miez și cînd conțin multă „zeamă”. După cules prunele destinate fierberii magiunului sînt pregătite cu deseară, șterse de eventuale murdării și despicate în clacă. Prunele despicate se așează în coveți mari de lemn, iar cantitățile mai mari chiar în butoaie.

Între timp se pregătește instalarea căldării de aramă, de 5 mm grosime, cu două torți, lucrată de țigani sau procurată de la oraș, avînd de obicei o capacitate între 50 și 20 l. În Cămărzana pentru fierberea magiunului, în prezent, se folosește și căldarea de la stîna de oi. Cazanul se instalează într-un cuptor de suprafață cu cotlon construit din văioage sau în pămînt fără văioage. Alegerea cuptorului depinde de condițiile naturale pe care le oferă terenul, precum și de obișnuința țăranilor dintr-o localitate dată. Privitor la cuptoarele de la Cămărzana de acum 44 de ani, se săpa pe o ridicătură de teren un șanț, care atît în lățime, cît și în lungime era în concordanță cu mărimea căldărilor. Căldările erau sprijinite în cotlone pe niște bare metalice, fixate la dedesubtul torților (fig. 1). După această operație căldările se lipeau dimprejur cu pămînt.

După cum motivau informatorii din satul Lipău (jud. Satu Mare), cuptorul în pământ este mult mai bun, deoarece menține o căldură constantă (fig. 2). Atît cuptorul de suprafață construit din văioage, cît și cel în pământ are două orificii, cel din față pentru aprinderea și alimentarea focului, iar cel dinapoi, sau lateral, pentru ieșirea fumului. Pentru ca focul să ardă mai încet, orificiul din față se astupă cu o bucată de tablă sau chiar cu o scîndură de stejar. În multe sate atît în Oaș, cît și în zona etnografică Codru la orificiul dinapoi pentru ieșirea fumului, indiferent de tipul cuptorului, se folosește o bucată de burlan (fig. 3). Însă nu se poate afirma în mod categoric că burlanul ar fi un element neapărat necesar. Folosirea burlanului depinde de locul pe care este construit cuptorul și de poziția acestuia față de direcția în care bate vîntul.

Cuptoarele de suprafață se construiesc, de regulă, sub un acoperiș, în șură sau „șopră”, iar asupra celor împămînt se construia un acoperiș din scînduri sau mai recent din carton asfaltat.

Înainte de a se introduce căldarea în cuptor, în unele sate, ea se lipește pe toată porțiunea expusă focului, un strat de lut de grosimea degetului mic de la mînă, cazul întîlnit în satul Dumbrava. Aceasta după cum au motivat localnicii pentru a apăra magiunul din căldare de eventuala ardere, cînd focul devine mai puternic. Tot atunci cînd se instalează căldarea în cuptor, pentru fixarea ei la nivel, se toarnă înăuntru circa 2 l. apă, care se scoate apoi cu o cîrpă curată. Pentru ca magiunul în timpul fierberii să nu ardă și să nu se lipească de fundul căldării, în satele din sud-estul județului Satu Mare, se obișnuiește ca acesta să se ungă cu untdelemn sau să fie frecat cu roșii coapte. Tot pentru a apăra magiunul de ardere, atunci cînd focul devine prea puternic, în cuptor se aruncă frunze udate.



Fig. 1. Aspect de la fierberea magiunului în satul Cămărzana în anul 1925.

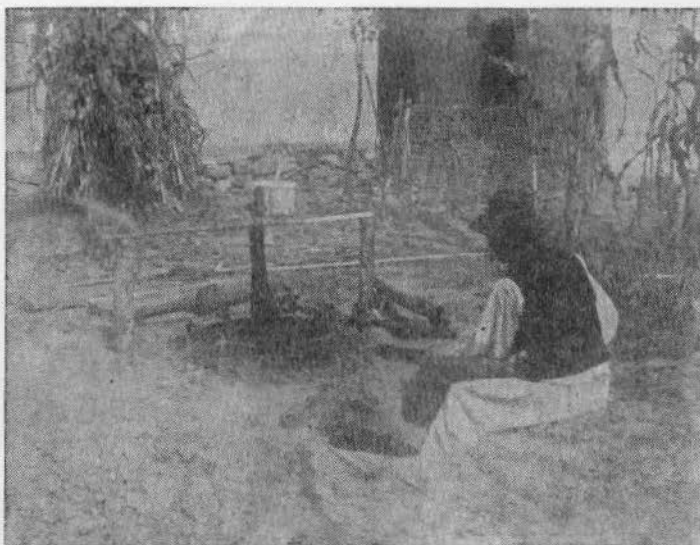


Fig. 2. Cuptorul pentru fierberea magiunului săpat în pământ.

Pînă acum patru decenii, pentru amestecarea magiunului în timpul fierberii se folosea o lopată de lemn, care însă dovedindu-se mai puțin practică și obositoare de manipulat timp de 24 de ore sau chiar mai mult a fost înlocuită cu o instalație denumită „virtej”, „tocilă”, „colbotitor”. Virtejul se compune din două pene de lemn de ulm, un fus și un minier de lemn de stejar. Instalația se pune în funcție, fiind sprijinită de doi țărushi și un lemn orizontal găurit la mijloc (fig. 4). Amestecatul magiunului este uniform, însă se întetește, atunci cînd focul devine mai puternic. La fel devine mai accelerat spre sfîrșitul fierberii, înainte de a se lua căldarea de pe foc.

Pentru ca magiunul care în timpul fierberii sare afară din căldare să nu se risipească, ci să poată fi cules și pus din nou în căldare, în jurul buzei căldării se aștern frunze de varză, viță de vie, hrean și scînduri. Cel mai des însă s-au putut întîlni, folosite în acest scop, frunzele de varză.

Folosirea din plin a capacității căldării, economisirea lemnului și a timpului se realizează prin obținerea unei cantități cît mai mari de magiun printr-o singură fierbere. De aceea la căldarea umplută inițial pînă la refuz, după un timp de fierbere, după ce prunele lasă „zeamă” și își reduc din volum, căldarea se umplă din nou. Acțiunea se poate repeta de două sau chiar de trei ori. La începutul fierbării nu este necesară o supraveghere atentă, dar cu cît magiunul se îngroașă, munca de amestecare devine tot mai intensă. Se fierbe de obicei o căldare de magiun 24 ore. Dat fiind că fierberea continuă și în timpul nopții

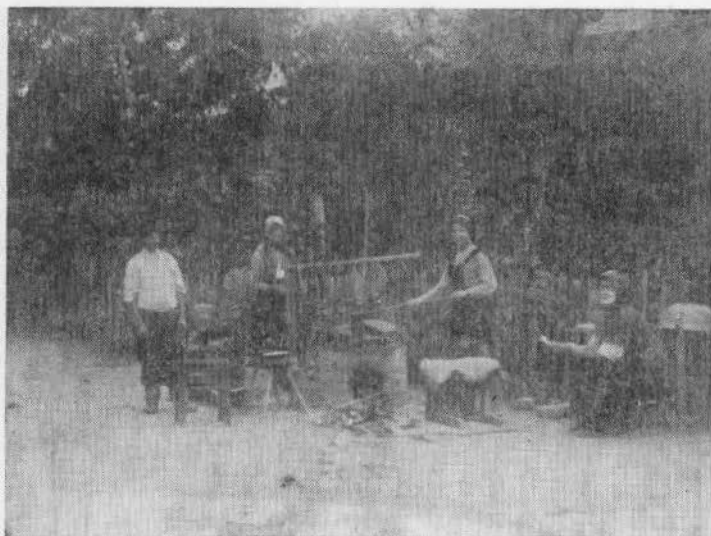


Fig. 3. La orificiul cuptorului pentru ieșirea fumului se montează o bucată de burlan.

lingă foc se strâng mai mulți oameni, care găsesc aici locul potrivit pentru a spune povești, însă pînă înspre dimineată rămîn lingă foc doar cei ce fierb magiunul.

Cele 24 de ore de fierbere, amintite mai sus, nicidecum nu constituie un indiciu pentru a determina în mod absolut dacă magiunul este fiert sau nu. La această determinare intervine și experiența celor vîrstnici. Aceștia, consideră magiunul ca fiind fiert, atunci cînd luat cu o lingură de lemn din căldare și întoarsă în jos, nu mai cade magiunul din ea. După ce magiunul a fost fiert căldarea se ia de pe foc și se lasă să se recească puțin. După ce urmează așezarea magiunului în olurile de lut, produse de olarii din Vama, Seini, Satu Mare, Carei și Băița. Olurile se procurau de la tîrguri sau direct de la olari. Olurile nu se acoperă pînă ce nu se formează o crustă groasă care protejează de alterare întreaga cantitate de magiu din ol. Magiunul se alterează și nu formează crustă numai în cazul cînd nu este fiert suficient sau se păstrează într-un loc umed. După ce crusta este formată olul este legat cu pănuiși sau mai recent cu hîrtie. În Țara Oașului maginul se mai păstrează și în vase de tablă numite „badogă”.

Locul cel mai potrivit pentru păstrarea magiunului, după cum afirmă aproape toți informatorii, din satele cercetate, este podul casei, deoarece este uscat.

Căldarea în care se fierbe maginul fiind un obiect de aramă și totodată scump este de regulă proprietatea personală a unei familii din

sat, mai rar însă a unui grup de oameni. Din această cauză pentru folosirea ei se percepe o taxă, care variază de la an la an și în primul rînd depinde de recolta de prune. Dacă recolta de prune este bogată, căldarea în timpul fierberii magiunului fiind foarte solicitată, crește și taxa de închiriere. În unele din satele cercetate taxa de închiriere a căldării se plătește după numărul de ore pentru care a fost închiriată, iar în altele, după numărul de căldări de magiun fiert. La Lipău de exemplu în toamna anului 1965 se plătea 5 lei pentru 3 ore sau 5 lei pentru 20 kg de prune, iar la Călinești tot în toamna aceluiași an se plătea între 10 și 15 lei pentru 24 de ore.

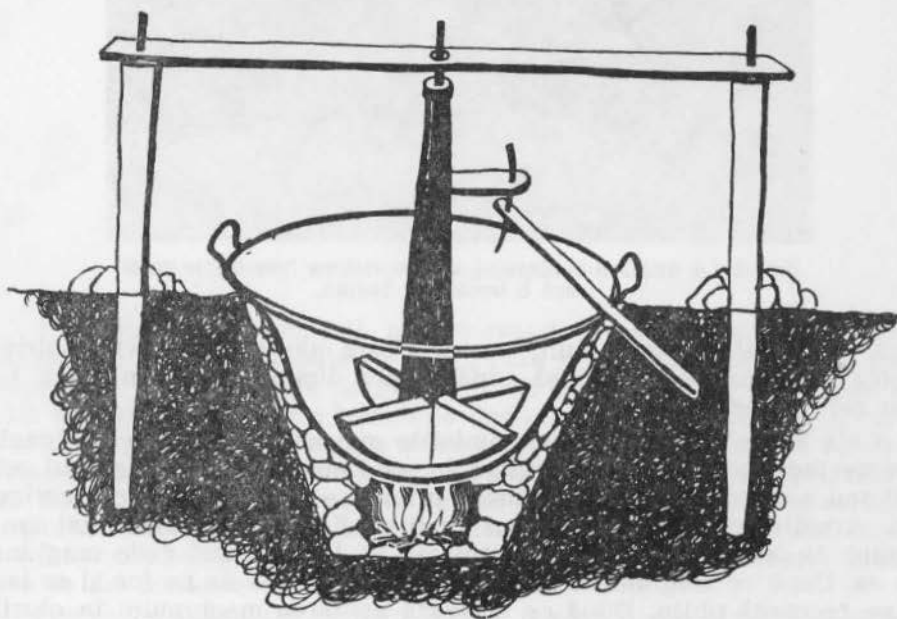


Fig. 4. Instalația de amestecare a magiunului — „virtejul”.

Dat fiind fierberea magiunului are loc într-o perioadă relativ scurtă, pentru a evita unele lucrări cum ar fi: construirea sau săparea cuptorului, transportarea căldării și a instalației țăranul își aduce prunele și lemnele la locul unde căldarea deja este instalată, ea are un caracter colectiv pronunțat. Se pot întâlni sate, unde 1/2 din locuitori fierb magiunul la aceeași căldare și loc.

În trecut această îndeletnicire avea un caracter colectiv și mai pronunțat. Magiunul — „lecvarul” — cum îl denumesc locuitorii din satele județului Satu Mare, se fierbea de către toți sătenii. Aceasta se poate constata atât din fotografiile de acum 44 de ani, cît și din cercetările

intreprinse la satul Cămărzana și alte localități. Magiunul se fierbe nu numai pentru satisfacerea nevoilor proprii de consum, ci și pentru vânzare.

Datorită ridicării nivelului de trai al țărănimii pe de o parte, iar pe de altă parte datorită avantajului ce-l prezintă vânzarea prunelor către stat sau depozitarea lor pentru „borhot”, cu toată recolta bogată de fructe din anul 1965 și din anii următori, fierberea magiunului a devenit din ce în ce mai puțin rentabilă pentru gospodăria țărănească.

Cercetarea procedeului descris mai sus, într-o etapă cind acesta încă nu este părăsit în întregime, privind ingeniozitatea populară de a produce în cadrul gospodăriei o parte din alimentele necesare, va duce la lărgirea sferei de cunoaștere a alimentației populare, în general.

I. IURAȘCIUC (Satu-Mare)

NOTE

- 1 I. Velcea, *Țara Oașului, Studii de geografie fizică și economică*. București, 1964, p. 26.
- 2 *Pomologia R.P.R. I*. București, 1963, p. 4.
- 3 I. Velcea, *op. cit.*, p. 107.
- 4 *Pomologia R.P.R. op. cit.* 84.
- 5 N. Dunăre, *Probleme de etnografie în ținutul Alba Iulia*, în *APULUM*, V. 1964, p. 485.
- 6 Kozma Edith, *Mîncări (supe) în bucătăria din Remelea*, în *Anuarul Muzeului Etnografic al Transilvaniei*, 1957—1958, p. 327; Szabadfalvi J., *Pregătirea băuturii de mied*, *Buletin de informare științifică, istorie-etnografie*, Nr. 1—2/1964, p. 80.

EIN BEITRAG ZUR ERFORSCHUNG DER VOLKSTÜMLICHEN ERNÄHRUNG IM KREISE SATU-MARE

(Zusammenfassung)

Die Mitteilung unterrichtet uns über den Obstreichthum im Kreise Satu Mare unter besonderer Berücksichtigung des Oascher-Landes (Țara Oașului). Im Obstbau des Gebietes Oaș stehen die Pflaumenkultur an erster Stelle. Dem Obstreichthum entsprechend entwickelten sich innerhalb der Baumwirtschaften verschiedene Verfahren zum Verwerten der Früchte. Unter den wichtigsten Verfahren erwähnt der Verfasser das Dörren des Obstes, das Kochen von Pflaumenmus und die Herstellung von Brantwein. Während das Obstdörren heute fast nicht mehr üblich ist, wird auch heute noch in diesem Gebiet—wenn auch im geringeren Ausmass — pflaumenmus bereitet.

Anschliessend beschreibt der Verfasser eingehend den Kupferkessel im dem Pflaumenmus gekocht wird, und die „vîrtej“ — (Wirbel) genannte Vorrichtung aus Ulmenholz zum Umrühren. Die notwendige Kochdauer für Pflaumenmus beträgt ungefähr 24 Stunden. Abschliessend hebt der Verfasser den kollektiven Aspekt dieses Verfahrens Pflaumenmus zuzubereiten hervor und weist darauf hin, dass diese volkstümliche Art Lebensmittel innerhalb der Bauernwirtschaften herzustellen mehr und mehr im Schwinden begriffen ist.