

## OBICEIURI ȘI TRADIȚII VITICOLE ÎN SĂTMAR

Maria LOBONȚ PUȘCAȘ

**Keywords:** *vine, viticulture, wine, rituals, from Satu Mare*

**Abstract:** In the life of traditional communities seasonal and every day activities are characterise by a number of beliefs and rituals. Understanding this beliefs is important for understanding of the traditional culture and of our forefathers.

Influenced by civilisation dynamics, this habits are about to disappear or to transform. The viticulturists from Satu Mare County revive this old tradition by preserving the old varieties like Bakator, Furmint, Tokoj but also cultivating new ones. This activities are solid ground for preserving old traditions linked to viticulture. Old habits and traditions linked to viticulture are still alive in Satu Mare County, some of this rituals have a truly apotropaic characteristics in protecting the vineyards.

**Ключові слова:** *виноград, виноградарство, вино, Сатмар, звичаї*

**Резюме:** Щоденні заходи у традиційному або сезонному житті громади характеризуються великою кількістю звичаїв та вірувань. Їх знання становить особливий інтерес для пізнання і розуміння традиційної культури.

Під впливом цивілізації деякі з цих традицій або зникають, або зазнають перетворень. Виноградарство в повіті Сату Марє відновлює старі традиції, зберігаючи давні сорти винограду, такі як Бакатор, Фурмінт, Токай, але культивує і нові. Ця діяльність має міцний фундамент і допомагає зберегти стародавню традицію, пов'язану з виноградарством яка ще практикується в повіті Сату Марє.

\*  
\* \* \*

Cultivarea viței de vie s-a dovedit a fi una dintre ocupațiile tradiționale și principale pe teritoriul sătmărean, ea cunoscând de-a lungul vremii diferite etape de evoluție. Mijloacele de producție sunt cele care au influențat evoluția viticulturii, dar și implicațiile în viața socială, economică sau în istorie.

Viticultura, alături de pomicultură și de alte activități străvechi ale strămoșilor noștri (agricultura și creșterea animalelor), vorbește despre statornicia oamenilor, în cazul nostru, a celor din Sătmar. Interesul manifestat de diverși specialiști, arheologi, istorici, agronomi față de această ocupație denotă importanța și rolul pe care viticultura l-a avut în evoluția socială și umană. Datele descifrate de specialiști aduc, din fericire, numeroase și importante informații etnografice și folclorice.

Tradiția cultivării viței de vie în zona Sătmarului aduce cu ea obiceiuri specifice, menționate din cele mai vechi timpuri. Multe din scrierile ce tratează acest subiect sunt cunoscute. Astfel, aflăm despre modul în care viticultura a influențat dezvoltarea comunităților și viața economică.

Conscripția domeniului cetății Sătmar realizată în vara anului 1569 centralizează datele economice ale domeniului. Din aceste date reușim să aflăm localitățile viticole din Sătmar și, de asemenea, implicația acestei ocupații în dezvoltarea comunității. Din listele persoanelor recensate sau nerecensate aflăm și nume de familie ce derivă din ocupații, pentru noi importante fiind cele derivate din activități viticole cum ar fi: Kádár, Borégető, Korcszas, Boros<sup>1</sup>.

David Prodan aduce și el informații prețioase privind localitățile viticole și importanța viticulturii în dezvoltarea Sătmarului. Așa aflăm că, în urbariul din 1569, apare notată dijma și nona din vin numai la unele localități. „Aceasta pentru că nici locurile cu vii nu sunt multe. În Livada se notează

<sup>1</sup> Marius Diaconescu, *Izvoare de antroponimie și demografie istorică. Conscripțiile cetății Sătmar din 1569-1570*, Cluj-Napoca, 2012, passim.

că e deal de vii (*promontorium*) bun, de unde nu se dă nici o nonă împăratului, ci numai dijma întregă a vinului. [...] În Arduul Mic de asemenea nona din vin o primea împăratul, dijma preotul. În Beltiug era deal de vii bun, din care, tot așa, nona venea împăratului, dijma preotului. În anul trecut nici de aci n-a venit nimic, înainte însă veneau 16, 25 buți de vin, mai mult sau mai puțin, după productivitatea anului. Se notează însă că mai sunt aci multe vii, care de la căderea Arduului stau nelucrate; nu le-au putut lucra din pricina pustiirii pe care au suferit-o țărani. [...] Și în Orașu Nou deal de vii bun, de unde nu dau nici o nonă. Dau însă dijma împăratului. Nici de aci n-a venit în anul trecut nimic.”<sup>2</sup> Tot în lucrarea istoricului D. Prodan, aflăm faptul că: ”venitul crâșmăritului de la 16 august 1569 până la 15 septembrie 1570 au fost crâșmărite 523 de buți de vin cu 11.998 fl. 17 d.”<sup>3</sup>

Scrierile despre crâșmărit și viile împărătești de la Livada, Dobra, Ardu, Beltiug, Tășnad și alte vii din Sătmar, vorbesc despre obligația de crâșmărit de Crăciun, Paști și Rusalii<sup>4</sup>; cele trei mari sărbători creștine, *de căpetenie*, la care, prin tradiție, vinul face parte din ritual și obicei. Aceste sărbători erau momente bune pentru a mări câștigurile stăpânilor prin valorificarea producției de vin.

Deși amintit deja în studii de specialitate<sup>5</sup>, considerăm necesar să insistăm asupra acestui document, care vine cu informații deosebit de importante. Este vorba despre Privilegiu comitelui Georgius Thurzo de Bethlen falva, palatin al regatului Ungariei, consilier al maiestății sale împăratul Matteah al II-lea al Austriei, locotenent al împăratului pentru Ungaria, care confirmă vechile drepturi și libertăți ale orașului Satu-Mare - Mintiu, făcând referiri la *teritorio e iusdem oppidi sua jugera terrasque arabile et promonthoriys vineacolant* și amintind de viile orașului: Tătărăști, Amați și Viile Satu Mare ca loc potrivit pentru vii și refugiu. Printre alte scutiri date prin privilegiu, cele mai importante sunt cele legate de vii, prin care se garantează orașenilor că nu vor fi supuși decimei din vin. Privilegiul este acordat în cetatea maiestății sale Szathmar, ziua 18 mai, anul 1610<sup>6</sup>.

Tradiția cultivării viței de vie în zona Sătmarului aduce cu ea obiceiuri specifice, menționate din cele mai vechi timpuri. Dovadă în acest sens sunt și scrierile lui Bel Matyas, mai exact manuscrisele sale despre Sătmar, ce datează din anul 1735. Scrierile sale precise se bazează și pe vizitele făcute în anul 1726 în zonă. Fragmentul în care se vorbește despre viticultură este intitulat *Binecuvântarea viilor și a vinului*. Aici, el afirmă că, datorită dezvoltării cultivării viței de vie, este îndreptățit să numească Sătmarul țara lui Bachus („...viile se întindeau cât vedeai cu ochii, iar recolta era atât de bogată încât de fiecare butaș de vie se producea un ciubăr de must 11,3 l. Deși vinul obținut în zonă nu avea tăria celui din Tokaj, era suficient de tare, prețul vinului aici era de 5 dinari pentru o icé – 0,8 l, la vizita din decembrie 1726 a plăti un poltura – 1/2 crăițari. Vinul se păstrează un an sau doi, iar recolta e influențată de soi și sol. Soiurile cultivate erau: Tokoj furmint, Bakator, struguri albi și de vin. După obicei strugurii se culegeau în jurul sărbătorii de sf. Mihail și Gavril, strugurii se zdrobeau cu picioarele în căzi, apoi se presau în prese, boabele ce rămăneau în căzi se amesteau cu apă și obțineau lăre – băutura de slabă calitate. Culoarea vinului este alburie, după *fierbere* este galben – auriu. Butoaiele sunt de dimensiuni mari și nu se afumă, ci se opăresc - din acest motiv vinurile nu rezistă, fiecare podgorean vindea repede vinul produs. La Carei viile sunt poziționate vizavi de oraș la 500 de pași spre sud și 100 de pași de marea pădure, tot aici erau și beciurile în care se păstra vinul. Aici plantarea de vie a început pe la 1697 cu 11-12 ani înainte de semnarea Păcii de la Satu Mare 1711...”<sup>7</sup>.

Cultura viței de vie a lăsat urme adânci atât în cultura materială - bunuri, obiecte ce vorbesc despre oameni și ocupație, cât și în cultura spirituală, imaterială - obiceiuri specifice, folclor<sup>8</sup>, antroponimie și toponimie. În toate colecțiile muzeelor etnografice se găsesc obiecte utilizate de viticultori. Unelte agricole specifice viticulturii, foarfeci de tuns, coșuri, prese de struguri, tescuri, butoaie, sărăoaie folosite la recoltare, la producerea vinului<sup>9</sup> și păstrarea lui. Zonele viticole poartă până azi toponimele oficiale:

<sup>2</sup> David Prodan, *Iobăgia în Transilvania în sec. al XVI-lea*, București, 1968, p. 280.

<sup>3</sup> *Ibidem*, p. 380.

<sup>4</sup> *Ibidem*, p. 308.

<sup>5</sup> Doru Radosav, Ivan Iurașciuc, *Aspecte istorico-etnografice ale viticulturii în ținuturile sătmărene*, în „Museum-Studii și comunicări de istorie și etnografie”, Complexul muzeal Golești, 1978, p. 409.

<sup>6</sup> Muzeul Județean Satu Mare, Colecția de documente, nr. inv. 11.214 M.

<sup>7</sup> *Szabolcs-Szatmár megyei helytörténetírás* (III-IV), (coord. Dr. Gyarmathy Zsigmond), Nyiregháza, 1982, *passim*.

<sup>8</sup> Vezi anexa 1.

<sup>9</sup> Doru Radosav, Ivan Iurașciuc, *op. cit.*, p. 411.

Valea Vinului, Viile Satu Mare, Arduș vii, Orașu Nou Vii, ori cele păstrate în mentalul colectiv: la vie, la hedi etc., toponimele vin cu informația clară vizavi de specificul ocupațional al spațiului denumit.

Folcloristul Ion Mușlea prin chestionarele sale, aplicate cu ajutorul colaboratorilor, în perioada 1930-1948 în întreaga Românie, atrage atenția asupra obiceiurilor și practicilor rituale legate de viticultură. În Circulara 3 scrie: „În multe regiuni viticole ale țării se practică un obicei foarte interesant, cunoscut sub numele de *legatul viilor*. Acest obicei este destinat să apere viile mai ales împotriva primejdiei de a le fi mâncată roada de către diferite păsări. Vă rugăm să ne comunicați dacă în regiunea Dv. se cunoaște, în general un astfel de obicei, descriindu-l în toate amănunțele: la ce dată, noaptea sau ziua, de către cine, în ce fel (în unele părți de exemplu se presară pe cărările viei țărână de pe morminte proaspete), ce vorbe se spun? Ce efect se crede că are legatul viei? În caz că obiceiul nu mai există astăzi, și dacă a existat mai demult, în ce fel se practica? Să se indice: numele, vârsta și ocupația informatorului și de unde știe (a auzit) cum se face „legarea“. Să se arate și alte obiceiuri în legătură cu păzirea viilor, cu culesul viilor și petrecerile care au loc atunci. Cum se aleg, cum sunt îmbrăcați păzitorii viilor (nu pot fi decât feciori)<sup>10</sup>”

Tradițiile păstrate se leagă în primul rând de calendarul popular, pe care îl respectă viticultorii: „Dincolo de calendarele oficiale, există, în cultura românească cea mai veche, *Calendarul popular*, care indică, prin datele sărbătorilor și obiceiurilor, timpul optim pentru arat și semănat, pentru formarea și desfacerea turmelor, pentru urcarea și coborârea oilor de la munte, zilele favorabile sau obligatorii anumitor ritualuri gastronomice sau culegerii plantelor de leac, pentru pețit și logodit, pentru pomenirea moșilor și strămoșilor, pentru aflarea ursitei. În condițiile în care nu se știa scrie și nici citi, cel care învăța pe dinafară această enciclopedie populară (de unde și zicala populară: „A face capul Calendar!“) devenea și cel mai bun gospodar și înțelept al satului<sup>11</sup>.

Vedem astfel cum *Calendarul popular*, cuprinde ciclul sărbătorilor „de peste an“ cu tot șirul lor de credințe, reprezentări mitice, practici magice, ritualuri și narațiuni, sărbători și zile însemnate pe care le grupează pe anotimpuri sau cicluri cutumiare.

În cele ce urmează, ne permitem să reproducem parte din Calendarul popular. Am păstrat doar datele semnificative pentru viticultură și cele legate de consumul de vin<sup>12</sup>:

GERAR, CĂLINDAR, GHENARIE (IANUARIE) 23 – Ropotinul (Marțea) Țestelor, Sângiorzul, Blojul, Anul Nou Pastoral  
1 – Anul Nou, Crăciunul Mic, Sânvăsâi, Siva

5 – Ajunul Bobotezei

FLORAR, FRUNZAR (MAI)

6 – Boboteaza, Chiraleisa

1 – Armindenul, Ziua Pelinului

7 – Iordănitul Femeilor, Sântion

CIREȘAR (IUNIE)

FĂURAR (FEBRUARIE)

1 – Moșii de Vară, Nașterea Călușului

1 – Martinii de Iarnă, Trif Nebunul, Ziua Omizilor

2 – Duminica Mare, Rusaliile

2 – Martinii de Iarnă, Ziua Ursului, Stretenia,

Arezanul Viilor, Anul Nou Pomiviticol

CUPTOR (IULIE)

20 – Sântilie, Pârliile

MĂRȚIȘOR (MARTIE)

21 – Ilie Pălie, Pârliile

9 – Măcinicii, Moartea Dochiei,

22 – Foca, Pârliile

Jeșirea din Zilele Babei, Sâmbra Plugului, Anul

Nou Agrar

GUSTAR, SECERAR, MĂSELAR (AUGUST)

25 – Blagoveștenie (Buna-Vestire),

6 – Probejenia, Moșii Schimbării la Față

Ziua Cucului, Praznicul viilor

15 – Sântămăria Mare

PRIER (APRILIE)

RĂPCIUNE, VINIȚEL (SEPTEMBRIE)

7 – Floriile, Nunta Urzicilor

8 – Sântămăria Mică

14 – Paștele

14 – Ziua Crucii, Cârștovul Viilor, Ziua șarpelui

15 – A doua zi de Paște

27 – Culesul viilor

16 – A treia zi de Paște

<sup>10</sup> Ion Mușlea, *Arhiva de folclor a Academiei Române*, Cluj Napoca, 2003, p. 354.

<sup>11</sup> Ion Ghinoiu, *Obiceiuri populare de peste an*, București, 1997, p. 35.

<sup>12</sup> Radu Anton Roman, *Bucate, vinuri și obiceiuri românești*, București, 2001, p. 12-16.

*BRUMĂREL (OCTOMBRIE)*

25 – Moșii de Toamnă

*BRUMAR, PROMORAR, VINICER, VINAR  
(NOIEMBRIE)*

8 – Arhanghelii, Năpustitul Arietilor

12 – Martinii de Toamnă

*ANDREA, UNDREA, INDREA, NEIOS  
(DECEMBRIE)*

6 – Moș Nicolae (Sănnicoară)

24 – Ajunul Crăciunului, Moș Ajun

25 – Crăciunul

28 – Îngropatul Crăciunului

31 – Îngropatul Anului Vechi și

Nașterea Anului Nou.

Calendarul pomi-viticol reprezintă instrumentul de planificare a activităților pomi-viticole obținut din suprapunerea sărbătorilor și obiceiurilor peste momentele semnificative ale ciclului vegetal al pomilor fructiferi și al viței de vie.

Ciclul vegetal al viței de vie debutează la sfârșitul lui ianuarie și începutul lui februarie, fiind marcat de sărbători și obiceiuri dedicate ursului, viței de vie și pomilor fructiferi, precum: Martinii de Iarnă, Arezanul Viilor, Târcolitul Viei, Ziua Ursului, Ziua Omizilor, Trif Nebunul și altele. Acestea marchează un ritual de înnoire a timpului pomi-viticol. În această perioadă seva începe să urce în tulpinile pomilor fructiferi și butucilor de vie, aceștia dând primele semne de trezire după iarnă. În preajma echinocțiului de primăvară vița de vie îngropată toamna se dezgroapă și i se taie corzile.

Anul Nou Viticol prezintă, în structura sa, reminiscențe ale ritului dionisiac, cu cele două ipostaze ale acestuia: inițierea (culminând cu alegerea celui mai bun viticultor – Regele Viilor) și sacrificiul (al porcului, al viței de vie și al vinului de anul trecut). Ambele aspecte presupun ieșirea din spațiul cotidian (se petrece la vie, în afara satului) și ieșirea din timpul real (participanții regresează simbolic într-o stare “sălbatică” prin legarea cu vrejuri de viță). În spațiul românesc, se pare că s-a păstrat o singură zi de celebrare (2 februarie – **Anul Nou Viticol**), deși în alte regiuni ale Peninsulei Balcanice, întocmai după tiparul sărbătorilor dionisiace, se petrece timp de trei zile (1, 2 și 3 februarie sau corespondentele pe stil vechi).

Viticultura este o activitate predominant solară. Jertfa – ofrandă putea fi legată numai de foc. Similare par a fi și ofrandele legate de începerea activităților în agricultură și apicultură.

Vinul de anul trecut este stropit peste focul în care ard coardele de viță tăiate anul acesta. Dublul sacrificiu al viei (vinul vechi și vița nouă) trebuie corelat cu dubla naștere a zeului Dionysos, *mit legat de cultul băuturii investită cu puteri magice de asigurare a Abundenței și fericirii*<sup>13</sup>. Vinul de anul acesta este finalitatea complexului de obiceiuri și gesturi ritualice practicate în ziua de 1 februarie, precum: libațiile în cinstea divinității viței, sacrificiile, reierarhizarea castei viticultorilor, petrecerile bahice pe podgorie și apoi în intimitatea căminului.

Puțini mai știu că pe 2 februarie, conform vechilor tradiții populare, începe anul nou al viilor. În calendarul perpetuu al lucrătorilor cu pământul și via, săptămânile și anotimpurile sunt punctate de momente și ritualuri specifice, legate de ciclul solar și agricol. La Belțuig, „primele lucrări la vie se execută în februarie până mai e zăpadă”<sup>14</sup>; la fel și la Halmeu, Ardud sau Orașu Nou Vii.

La Belțuig „în data de 25 mai se serbează slujba Sfântului Orban, dacă pică în cursul săptămânii slujba se oficiază în biserica satului, dacă pică sâmbăta se merge la capela de pe deal în vii și acolo se oficiază slujba închinată protectorului viilor pentru șvabi”<sup>15</sup>.

Pentru a proteja strugurii de pagubele produse de păsări, se performau acte magice ce aveau ca scop “legarea” ciocului acestora. Din păcate memoria colectivă nu păstrează acest obicei, pe meleagurile sătmărene.

Ziua Crucii vestește că vara s-a sfârșit și toamna își intră în drepturi. De Ziua Crucii, în multe zone viticole începe culesul viilor. „era obiceiul ca preotul din sat să sfințească via și butoaiele pentru vin”<sup>16</sup>, ca și în anul viitor gospodarul să se bucure de o recoltă bogată. Bătrânii viticultori își aduc

<sup>13</sup> Ion Ghinoiu, *op.cit.*, p. 48

<sup>14</sup> Inf. Kiss Ștefan, 50 de ani, Belțuig, jud. Satu Mare, 2013

<sup>15</sup> Inf. Kiss Ștefan, 50 de ani, Belțuig, jud. Satu Mare, 2013.

<sup>16</sup> Inf. Năstase Gheorghe, 65 de ani, Halmeu, jud. Satu Mare, 2013.

aminte că „strugurii din ultima tufă de vie nu trebuie culeși”<sup>17</sup>; ei sunt păstrați ca ofrandă pentru păsările cerului și de aceea se numesc în limbaj popular „Strugurii lui Dumnezeu”. În vii se fac focuri și gospodarii sărbătorec rodul noii recolte cu mâncare și băutură, „la Beltiug se mânca slănină friptă, se bea țuică și vin”<sup>18</sup>. În Ardud, se culeg strugurii de la începutul lui octombrie la fel și în majoritatea localităților viticole din județ. La cules participă în special familia, rudeniile și vecinii, iar după data de 25 octombrie aveau loc baluri în toate localitățile. La Halmeu localnicii își amintesc că ”se organiza balul strugurilor, plata pentru participare se făcea în must, iar organizatorii vindeau acest must ca să plătească muzicanții, fiecare familie mergea cu coșul cu mâncare”<sup>19</sup>. La Beltiug s-a realuat practica acestui obicei, dar pe vremuri balul era organizat de feciorii ce urmau să meargă în armată, familiile de viticultori din sat duceau struguri pe care îi licitau la bal, spațiul în care se desfășura balul era decorat cu ciorchini de struguri, corzi de vie cu frunze și hârtie creponată.<sup>20</sup> Și la Ardud tot în jurul datei de 25 octombrie era organizat balul strugurilor, mustul donat de familie era vândut și se plăteau muzicanții și aici familiile veneau cu mâncarea în coșuri, cei care culegeau struguri mai repede la acea dată aveau deja turburel<sup>21</sup>.

Ciclul fermentării și limpezirii vinului în butoaie reprezintă viața ascunsă a viței de vie, care continuă să trăiască și după moartea plantei, la încheierea ciclului ei vegetal. Băutura rezultată, vinul, era considerat o „licoare a tinereții”, o „apă vie” care alunga starea mohorâtă a omului. Vinul de anul acesta devine sacrificiu pentru vinul de anul viitor, dar și băutură rituală pentru o serie de alte sărbători religioase (Paște, Rusalii, Crăciun, An Nou, Sântion etc.) sau din viața omului (naștere, aniversări, căsătorie, moarte)<sup>22</sup>.

### **Concluzie**

În viața comunităților tradiționale, activitățile cotidiene ori sezoniere sunt caracterizate de o mulțime de obiceiuri și credințe. Cunoașterea lor prezintă un interes deosebit pentru cunoașterea culturii tradiționale și pentru înțelegerea strămoșilor noștri. Sub influența civilizației, parte din aceste obiceiuri fie sunt pe cale să dispară, fie sunt supuse procesului de transformare.

Viticulorii sătmăreni, reînființând plantații cu soiuri noi, dar și conservând soiuri vechi, aclimatizate în zonă precum Bakator, Furmint, Tokoj etc.<sup>23</sup>, și-au reamintit o parte din obiceiurile tradiționale viticole, cu toate că au fost promovate tehnici de cultura noi, bazate pe mecanizare.

În județul Satu Mare se mai practică sau sunt păstrate în mentalul colectiv câteva obiceiuri și tradiții viticole, unele dintre ele cu certe valențe apotropaice, menite să protejeze viile și viticultorii.

**Maria Lobonț Pușcaș**  
Muzeul Județean Satu Mare  
Satu Mare, RO  
lpuscasmara@yahoo.ro

<sup>17</sup> Inf. Glodean Ioan, 67 de ani, Halmeu, jud. Satu Mare, 2012.

<sup>18</sup> nf. Cobusceanu Leonid, 80 de ani, Beltiug, jud. Satu Mare, 2013.

<sup>19</sup> Inf. Glodean Ioan, 67 de ani, Halmeu, jud. Satu Mare, 2012.

<sup>20</sup> Inf. Cobusceanu Leonid, 80 de ani, Beltiug, jud. Satu Mare, 2013.

<sup>21</sup> Inf. Pop Gheorghe, 81 de ani, Ardud, jud. Satu Mare, 2010.

<sup>22</sup> Ion Ghinoiu, op.cit., p. 52.

<sup>23</sup> Vezi anexe fotografii.

**Listă informatori:**

Cobusceanu Leonid, 80 de ani, Beltiug, jud. Satu Mare, 2013.

Glodean Ioan, 67 de ani, Halmeu, jud. Satu Mare, 2012.

Kiss Ștefan, 50 de ani, Beltiug, jud. Satu Mare, 2013.

Năstase Gheorghe, 65 de ani, Halmeu, jud. Satu Mare, 2013.

Pop Gheorghe, 81 de ani, Ardud, jud. Satu Mare, 2010.

Pop Luiza 65 ani, satul Silvaș, com. Săuca, raion Cărei, 1950.

**Bibliografie**

\*\*\**Alternative antropologice și etnologice în cercetarea culturilor*, Cluj Napoca, 2007.

\*\*\**Szabolcs-Szatmár megyei helytörténetírás (III-IV)*, (coord. dr. Gyarmathy Zsigmond), Nyiregháza, 1982.

Bratu, Delia, *Câteva date de interes etnografic oglindite în izvoarele narative și documentare referitoare la cultura viței de vie în Transilvania*, în „Museum-Studii și comunicări de istorie și etnografie”, Complexul muzeal Golești, 1980.

Diaconescu, Marius, *Izvoare de antroponimie și demografie istorică. Conscripțiile cetății Sătmar din 1569-1570*, Cluj-Napoca, 2012.

Ghinoiu, Ion, *Obiceiuri populare de peste an*, București, 1997.

Prodan, David, *Iobăgia în Transilvania în sec. al XVI-lea*, București, 1968.

Radosav, Doru; Iurașciuc, Ivan, *Aspecte istorico-etnografice ale viticulturii în ținuturile sătmărene*, în „Museum-Studii și comunicări de istorie și etnografie”, Complexul muzeal Golești, 1978.

Roman, Radu Anton, *Bucate, vinuri și obiceiuri românești*, București, 2001.



Anexa 1.

M-o mânat mama la vie

M-o mânat mama la vie  
După struguri razachie,  
Razachie n-am găsit.  
Cu Ghiță m-am întâlnit.

Nu știu cine ne-o văzut  
Că măicuței m-o pârât,  
Și maica s-o supărat  
Și-n cămară m-o băgat!

M-o-nchis maica în cămară  
Ca să nu mai ies pe-afară;  
Și stau ziua pină-n seară  
Să nu-1 văd pe Ghiță iară!

Ziua în cămară șed,  
Dar pe Ghiță tăt îl văd;  
Când mă uit pe geam afară,  
Eu pe Ghiță mi-l văd iară!

Ghiță seceră la grâu  
Cu batista mea la brâu,  
Și batista de-o să-i pice,  
Mândra nu-i să i-o ridice!

Și batista îi murdară,  
Mândra-i nu-i s-o spele iară,  
Șede-nchisă în cămară.  
Nu poate ieși afară !

Culeasă de I. Segarcea în 1950, informator Pop Luiza 65 ani, 4 clase primare, casnică, satul Silvaș, com. Săuca, raion Carei.

Anexa 2.



Foto. 1 Privilegiu



Foto. 2. Orașu Nou Vii, via fam. Süveg L.



Foto. 3 Vinuri produse la Orașu Nou