

ANGELICA HERAC

Tăiatul porcului în satul Stancilova de Sus, comuna Șopotu Nou/Valea Almăjului, Caraș-Severin

Porcu', dă obișei, să tăia în săptămâna Crăciunului (Crăciunului). Acu' să taie și cu o lună, două 'năince. Fiecare o avut porși (porci) măi mult, prigăciț (pregătiți) anume pântru tăiat. Ai pus unu-doi după cum o fost familia dă mare, la îngrășat, i-ai dat boabe dă cucuruz (porumb), dovleac fiert, lapce (lapte), zăr (zer). Aialalț porși rămâneau pântru alt an (anul următor). Trăbuia să ce gângești să rămână și o scroafă care să facă purșei primăvara, să ai șe (ce) vinge la târg, să măi fași (faci) vrun ban dacă tot lucră. Acu, măi nou, nima (nimeni) nu măi țane porși pră iarnă, îș cumpără primăvara dî la pusta (pustă, câmpie), din Cimiș (județul Timiș) ori alce târguri. Lumea nu măi vre să să chinuie atâta.

La tăiat să ortășeau căce patru veșini (vecini). Gazda prigăcea mâncare, băutură și gimineța, în zori, să puneă căzanu' cu apă la fiert. În unili sace (sate) să opăresc porșii, în alcili să pârlesc în paie. La noi, să opăresc. 'Năince, unu' prișeput îl jiunghie (înjunghie). După, să opăreșce, să curăță dă păr, să spală, să pune pră o masă sau pră un cunieri (cuier). I să pune la cap căta tãmânie (tãmâie) și sare, i să fașe crușe (semnul crucii, cruce) și, dă obișei (obicei), ă dă l-o jiunghiat spune „Tatăl Nostru“. După asta, să taie (tranșează). Să fac cărnaț și cartaboș. Oasăli (oasele) să pun la sare într-un butoi care cu o zî-două 'năince o fost opărit și bine spălat. Cârnați să pun la fum, pră nișce bâce (bâte). Care să pun la cantă (găleată) cu untură, să țan o zî-două la fum iar restu', pântru mâncare, să țan două-trei zâle. Să mânâncă tot anu', afumaț așa, măi cu samă (mai ales), la munca câmpului vara. Clisa (slănina) să pune la sare. După o lună să scoace (scoate), să spală, să lasă la zvântat (stors) și să pune la fum.

Untura să topeșce la căzan și să fac crame (jumări), așcea să țan și să mânâncă toată iarna.

Să fașe borândău' – când să jiunghie porcu' să ia sânjie (sânge) într-o oală și căta sare să pune să nu să închejie (închege, coaguleze) sânjili iut (repede). Prima dată, să totheadză (toacă) carnea mănunt (mărunt), să pune și peșină (carne macră) și slănină. Să mestacă (amestecă) cât fierbe să nu să prindă și trăbă fiert niși (nici) prea gros, niși prea subțare. Să mestacă sânjili cu mătca (făcăleț). În sânjie să pune fânină (făină) dă cucuruz.

Amestăcu' ăsta să pune prăstă carne. Să pune sare, piperi (piper) și usturoi, dă gust. Să poace țâne la rășe (rece) și o săptămână numa să fie fiert bine, nu foarte (foarte) gros, că să îngroașă când să rășește (răcește).

La prânz să fașe pomana porcului unge să mănâncă carne proaspătă cu coleșă (mămăligă), friptă în ciganie (tigaie) și să be răchie fiartă. Să be o gură și gimineața, 'năince dă tăiat să prindă coraj (curaj).

Când s-o gătat treaba, fiecare pleacă acasă cu un pachet (pachet) dâ n tot ce s-o făcut.

Îi frumos sau măi bine zâs, o fost frumos, nu ai sâmțât că lucrî în frig și mult că ce-o ajiutat (ajutat) lumea și tu ai ajiutat la nevoie, o fost altă lume¹...“



Tranșarea cărnii de porc; foto: Florin Avram

¹ Performer: Brebu Rozi, 83 de ani, Stancilova de Sus/ Șopotu Nou.