

## Obiceiul tăierii porcului la românii din Cenad

Acest ritual are loc, de obicei, între 1 decembrie și până în preajma Crăciunului, când, la marele praznic al Nașterii Domnului, toată suflarea satului va avea pe masă „prospătură”.

La pomana porcului participă toate rudeniile, până la gradul 3-4.

În prealabil, gazda se consultă cu neamurile, dacă în zilele de luni, joi sau sâmbătă ale săptămânii nu au alte activități.

Cu o zi înainte de tăierea porcului, cenăzenii sunt pre-ocupați cu pregătirea lemnelor. Acestea musai să fie de băgrin (salcâm) sau de frasin. Apoi ascut cuțitele pe tocila de piatră și pregătesc cazanele pentru opăreală.

Gazda mai pregătește câte una-două bare de fier, care, încălzite, se vor folosi pentru arderea părului în zonele mai greu accesibile.

În grija femeilor stau pregătirea usturoiului, a cepei și a tot ce e necesar pentru curățirea mațelor.

Înjunghiatul are loc dimineața devreme, uneori chiar înainte de a se lumina, și această operație nu o face oricine. Trebuie să fie un specialist și, pe lângă el, încă 3-4 persoane, întotdeauna aceleași și neapărat știutori să pârlească porcul cu paie de grâu vărsate.

Nu lipsește nici țuca fiartă cu zahăr ars și piper, pe care „maistorii” o servesc imediat după injunghiere.

Copiii sunt și ei prezenți, curioși, dar în același timp așteptând să primească câte ceva de la urechile și coada porcului.

Spălarea porcului, după pârlire, se face cu apă caldă de la cazan, prin frecarea cu peria de tătarcă, iar în zonele greu accesibile, cu ciocani de cucuruz. Pentru finalizarea lucrării se face rasul cu cuțite bine ascuțite și cu apă, pentru ca porcul să arate ca pomoroanca (portocala) și să fie pe placul gazdei.

La românii din Cenad, după spălare, porcul este ridicat pe „solcer” (cuiet anume făcut), pentru a fi despicat.

Din acest moment apar femeile pregătite cu „vailinguri” (ovale), ață și cârpe.

Mațele rămân în grija femeilor, pentru a fi alese, spălate, curățate, după care se freacă cu ceapă.

Tranșarea se face într-o încăpere special amenajată, din timp, de către gazdă. Prima operațiune constă în despicalul capului, pentru ca femeile să poată pregăti „fruştuțul” (micul dejun), care constă din bărbie, ficat și sânge proaspăt cu ceapă și murături asortate. Se bea, de regulă, și țuică, dar de data aceasta nefiartă.

După fruștuc, bărbații scot, prin tranșare, șuncile, clisa și „cărmanăzile” (antricoatele), în timp ce gazda are grijă de focul de la cazanul în care este opăreala. Toate bucățile de carne sunt puse separat, în vederea sărării lor. Desigur, șoricul este delicata cea mai căutată, atât de gazde, cât și de copii. Aceștia din urmă așteaptă jucăria numită „colac”, de mare preț în ziua tăierii porcului.

La prânz se servește „curechi” (varză) cu carne și papri-caș și din aceste bunătăți, cu sfințenie, se împarte și la vecini.

Gazda dorește să fie o atmosferă sărbătorească și de aceea nu uită niciodată să îmbie maistorii cu vin de otelă și, după caz, cu vin de viță nobilă.

Prânzul nu durează mult, deoarece în grija gazdei stă pregătirea caltaboșului, a sângeretelui și chiar a pateurilor.

Carnea pentru cârnați, după ce e măcinată și condimen-tată după gustul gazdei, este introdusă în mațe cu șprițul din metal cu piston de lemn, prin împingere cu pieptul.

Aș dori să amintesc că, la Cenad, mațele bine spălate pentru cârnați sunt „performante” doar cele care, aruncate în tavan, se lipesc! Asta pentru a vedea cât de bine au spălat și au curățat femeile mațele.

Următoarea operație constă în punerea la sare a șuncilor, clisei, picioarelor, urechilor, cozii și, după caz, chiar a unei părți din cap, toate acestea într-un ciubăr sau troacă.

Cârnații sunt atârnați în „șpais” (cămară de alimente), pe ruzi de lemn, în vederea zvântării. Mezelurile, după ce sunt opărite, sunt puse la răcit pe o tăviță de lemn.

Jumerile, tăiate în cubulețe, sunt puse la topit în cazan, iar focul, la început potolit, se întetește pe parcurs, până când acestea capătă culoarea cojilor de nucă. Scoase din cazan, untura din ele este stoarsă prin presare deasupra „ghizului” (recipient specific din tablă smălțuită).

De aici încolo, activitatea bărbaților încetează, rolul femeilor fiind determinant în pregătirea cinei, evenimentul cel mai important al zilei.

Femeile în vârstă pregătesc gustoase chifle cu unturiță proaspătă, pe care le umplu cu semnițe de mac, cu nucă, „pigmez” (marmeladă) sau zimet.

Chiflele se coc, de regulă, în cuptoare încălzite cu paie sau tulei, fapt ce le dă acestora un gust și o aromă aparte.

Cina este compusă din supă de porc cu tăiței de casă, sarmale, friptură, cârnați și mezeluri, acestea din urmă bine rumenite. Nu lipsesc murăturile, compoturile și hreanul frecat cu smântână.

La cină participă între 20 și 30 de persoane, rude care se bucură deopotrivă cu gazda, și, la un pahar de vin, cina se prelungește până aproape de dimineața. În acest timp, bărbații se distrează jucând cărți : carlupi sau douăzeci și unu.

În trecut, toate acestea se desfășurau la lumina lămpii de petrol.

La plecare, gazdele dăruiesc câte un pachet cu plăcinte și prospătură ; niciodată nu se uită să fie pomenuiți și morții familiei.

Din păcate, astăzi, ritualul tăierii porcului ca altădată nu mai este respectat întocmai.

Consider că obiceiul adunării tuturor rudelor la pomana porcului ar trebui continuat, pentru că el asigură relații mai trainice, toți participanții fiind părtașii unui eveniment de familie, și familia va fi mai unită.