

Festivalul-concurs "D'ale Porcului": Cârnați, caltaboși, toroș și jumări

Mircea F. Cristian / 18 feb 2018 / 22:47



Descriere foto:

A patra ediție a Festivalului "D'ale Porcului", menit să păstreze tradițiile culinare bihorene, a avut loc sâmbătă, 17 februarie, la Sânmartin, luat de 22 de comune din Bihor, două din Ungaria (comune înfrățite cu două comune bihorene) și una a Ocolului "Sfânta Maria".

Marele trofeu al festivalului-concurs "D'ale Porcului" - 2018 a fost câștigat de comuna Sânmartin, echipa condusă de Cristian Laza învingând "la mustață" echipa comunei Sântandrei, câștigătoarea ultimelor două ediții.

După deschiderea evenimentului, primarul din Pomezeeu, Ioan Șora, și-a arătat îndemânarea și a făcut o demonstrație de porc la caltaboș în mod tradițional, cu paie. Echipele formate din primari, viceprimari, consilieri locali, dar și gospodari participanți au avut de pregătit câte o carcasă de porc, de 100 de kg. În mai puțin de trei ore, 25 de porci au fost trase la cârnați, caltaboși, toroș și jumări. Pentru a se încălzi puțin, gospodarii înscriși în concurs și-au început lucrul cu câte o pălincă. De altfel, cea mai bună pălincă a fost și prima probă de departajare a participanților.

Concursul și bugetul

"Mi-am dat seama că primarii noștri au două probleme: să câștige concursul și bugetul", a zis, mai în glumă, mai în serios, Sándor, președintele Consiliului Județean Bihor, după ce a dat o tură pe la standurile primăriilor participante. Mii de oameni au bucurat să guste, dar și să cumpere din produsele proaspăt gătit sub ochii lor: cârnați, caltaboși, sângerete, toroș, jur obișnuite sau cu pisat (mălai), fripturi la grătar, mititei, chiar și doi purcei la proțap.

Cei mai mulți concurenți au adus de acasă murături, ceapă albă, ceapă roșie, slănină afumată, șuncă, dar și pâine de casă și ori cozonaci. Unele primării au venit și cu lăutari pentru a crește numărul clienților. Contra unui tichet ce a costat 15 lei au primit câte o porție de mâncare, la alegere. Numărul tichetelor adunate de echipe a fost un criteriu de departajare la

Departajarea s-a făcut și după cum a fost aranjat cortul fiecărei comune, cum arăta masa de prezentare, ținuta și gazdelor. Nota finală pentru fiecare echipă a fost constituită din media notelor acordate de juriu (50%) și numărul de porții de mâncare adunate de la public (50%).

Cea mai bună pălincă

Deținătoare a trofeului două ediții la rând, echipa comunei Sântandrei a gătit doi purceluși de lapte, unul pregătit la praj în cuptor. Ei s-au clasat pe locul II la "Cel mai bun produs local" și "Cel mai bun toroș". Primarul Ioan Pașca, din Girișu câștigat primul loc la "Cei mai buni cârnați", făcuți pe loc chiar de mâna lui, dar și premiul pentru "Cea mai bună pălincă" el de acasă. Ca să nu rămână în urmă, primarul comunei Toboliu, Pavel Maier, a dat o mână de ajutor, învârtind de zor în jurul focului de 80 de litri de toroș.

El a venit la concurs cu o echipă exclusiv masculină. "N-am adus femei, că nu ne-au lăsat nevestele. Dacă aduceam, v-așea că am hotărât să venim singuri", ne-a spus, zâmbind, edilul. Ca să fie sigur pe reușită, primarul orașului Valea lui Jozsef, și-a adus și soția în echipă. Și au câștigat locul I la "Cel mai bun toroș".



Chiar dacă nu a fost premiată, echipa comunei Pomezeeu s-a dovedit a fi cea mai "tare", reușind să își vândă toate produsele puțin de o oră. Juriul a acordat și trei premii speciale echipelor din localitățile din Ungaria Körösnagyharsány și Biharu înfrățite cu Girișu de Criș și Toboliu), dar și celor de la Ocolul Silvic "Sf. Maria" Oradea.

Prieteni vechi ai comunelor bihorene

"Legătura dintre Körösnagyharsány și Girișu de Criș e din 1997, în 26 august a fost prima întâlnire, am trecut frontiera întâlnit în satul Cheresig, atunci era comuna Toboliu. De atunci am păstrat legăturile. Acum i-am chemat pentru că avem de trecut deschis în fiecare sâmbătă între Körösnagyharsány și Cheresig și am zis că trebuie să vină", a explicat Toboliu, Pavel Maier.

Primarul din Girișu de Criș, Ioan Pașca, a precizat și el că vecinii de peste graniță sunt prieteni vechi ai comunelor bihorene. După deliberări, juriul a decis: cei mai buni cârnați au fost făcuți de echipa Girișu de Criș, urmată de Valea lui Mihai pe locul al doilea și Sântandrei și Avram Iancu pe locul al treilea. La caltaboși a excelat echipa Oșorhei, urmată de Avram Iancu și Valea lui Mihai pe locul al doilea și de Sântandrei și Borș pe locul al treilea.



Cel mai bun toroș a fost făcut de echipa Valea lui Mihai, urmată de Avram Iancu și Sântandrei, la egalitate, respectiv de cel mai bun produs local s-a impus echipa Avram Iancu, urmată de Sântandrei și Valea lui Mihai. Și, pentru că totul a degustare de pălincă, cea mai bună a fost cea a echipei Girișu de Criș, urmată de Sânmartin, respectiv Borș și Sântandrei la egalitate.

[citeste si]

Trofeul festivalului-concurs este un porc sculptat în lemn, creație a artistului popular Radu Lazăr, originar din comuna Nojorid. Prima ediție (2015) a fost câștigată de Primăria Nojorid, iar următoarele două (2016 și 2017) de Primăria Sântandrei. Tradiționalii ai evenimentului sunt Consiliul Județean Bihor, Centrul Județean pentru Conservarea și Promovarea Tradițiilor, Asociația Comunelor din România - Filiala Bihor, Asociația Firmelor Bihorene și Asociația Culturală D'Art (cu mărcii înregistrate 'D'ale porcului').