

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

Mircea F. Cristian / 18 feb 2018 / 20:47



Descriere foto:

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

Marele trofeu al festivalului-concurs "D'ale Porcului" - 2018 a fost câștigat de comuna Sănmartin, echipa condusă de primarul 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 a pârlitului porcului în mod tradițional, cu paie. Echipele formate din primari, viceprimari, consilieri locali, dar și gospodari din comunele participante au avut de pregătit câte o carcasă de porc, de 100 de kg. În mai puțin de trei ore, 25 de porci au fost transformați în cârnați, caltaboși, toroș și jumări. Pentru a se încălzi puțin, gospodarii înscriși în concurs și-au început lucrul cu câte un pahar de 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, Pásztor Sándor, președintele Consiliului Județean Bihor, după ce a dat o tură pe la standurile primăriilor participante. Mii de orădeni s-au bucurat să guste, dar și să cumpere din produsele proaspăt gătite sub ochii lor: cârnați, caltaboși, sângerete, toroș, jumări, sarmale obișnuite sau cu pisat (mălai), fripturi la grătar, mititei, chiar și doi purci la proțap.

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

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

masă 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 proțap, iar altul 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 de Criș, a câștigat primul loc la "Cei mai buni cârnați", făcuți pe loc chiar de mâna lui, dar și premiul pentru "Cea mai bună pălincă" adusă de la el de acasă. Ca să nu rămână în urmă, primarul comunei Toboliu, Pavel Maier, a dat o mână de ajutor, învărtind de zor într-un cazan 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, veneau și ele, așa că am hotărât să venim singuri", ne-a spus, zâmbind, edilul. Ca să fie sigur pe reușită, primarul orașului Valea lui Mihai, Nyako 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 în mai puțin de o oră. Juriul a acordat trei premii speciale echipelor din localitățile din Ungaria Körösnagyharsány și Biharugra (comune 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 și ne-am întâlnit în satul Cheresig, atunci era comuna Toboliu. De atunci am păstrat legăturile. Acum i-am chemat pentru că avem un punct de trecere deschis în fiecare sâmbătă între Körösnagyharsány și Cheresig și am zis că trebuie să vină", a explicat primarul din 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 de Sânmartin 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 Oșorhei. La cel mai bun produs local s-a impus echipa Avram Iancu, urmată de Sântandrei și Valea lui Mihai. Și, pentru că totul a început cu o 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 Dobrești. Prima ediție (2015) a fost câștigată de Primăria Nojorid, iar următoarele două (2016 și 2017) de Primăria Sântandrei. Organizatorii tradiționali ai evenimentului sunt Consiliul Județean Bihor, Centrul Județean pentru Conservarea și Promovarea Culturii Tradiționale, Asociația Comunelor din România - Filiala Bihor, Asociația Firmelor Bihorene și Asociația Culturală D'Art (deținătoarea mărcii înregistrate 'D'ale porcului').
