

Cultura culinară a Țării Oașului

Ciprian-Emanuel Honca

Răzvan Roșu

Mihaela Grigorean



Am mai făcut portretul unei fetițe în timp ce mușca dintr-o „scrije” (felie) de mălai (pâine de porumb). Trebuie să mărturisesc sincer că atunci când am apăsat pe declanșatorul aparatului, am avut ca de puține ori în viață, certitudinea că fac o fotografie documentară, o fotografie martor a vremurilor pe care le trăiam, a alimentației tradiționale din Racșa. (Ioniță G. Andron, *Păstoritul în Racșa, Țara Oașului*, manuscris, MJSM, nr. inv. 35625, p. 11.

Specificul etnografic al Țării Oașului

Zona etnografică a Țării Oașului, se situează în actualul colț nord-vestic al României. Din punct de vedere geografic ea ocupă depresiunea intramontană care poartă același nume. Adesea, Țara Oașului este descrisă de către cercetători drept o căldare mărginită de culmile unor dealuri, în jurul cărora au fost întemeiate satele oșenești. Relieful format dintr-o alternanță a dealurilor domoale și văilor largi, face ca această zonă să nu poată fi considerată drept una izolată din punct de vedere geografic, față de așezările înconjurătoare¹. De asemenea, faptul că „drumul sării” care făcea legătura dintre ocnele din Maramureș și așezări precum Seini și Satu Mare sau în cealaltă direcție, Vișc și Seleuș, elimină scenariul conform căruia Țara Oașului ar fi fost ruptă, în trecut, de principalele căi economice. Însă cu toate aceste premise favorabile, Țara Oașului a rămas până la începutul, chiar mijlocul secolului trecut, o zonă distinctă față de arealurile învecinate, prin arhaismul său. Acest fapt indică existența unei izolări, enclavizări de tip cultural. Lingvistul I. A. Candrea scria în studiul său din 1906 despre graiul oșenesc: „isolați aproape complet de locuitorii din alte regiuni, nu pare deloc surprinzător că Oșenii, astăzi în număr de vreo 20.000 de suflete, să fi păstrat multe particularități arhaice în graiul lor.”² Acest citat este ilustrativ pentru modul în care mulți dintre etnografii și etnologii secolului trecut s-au raportat la Țara Oașului. De exemplu Gheorghe Focșa considera că această zonă etnografică „a păstrat ca într-o insulă de arhaism etnic urmele unei vieți sociale rămasă până de curând în lumea începuturilor.”³

Din punct de vedere al apartenenței istorice Țara Oașului a fost împărțită timp de mai bine de opt secole - din Evul Mediu și până în 1919 (când România Mare a fost formată), în două subzone. Este vorba despre Oașul propriu zis care a aparținut de comitatul Sătmăr, format din 16 așezări (Prilog, Racșa, Orașul Nou, Vama, Negrești-Oaș, Remetea, Coca, Pășunea Mare, Călinești-Oaș, Lechința, Boinești, Bixad, Târșolt, Aliceni, Certeze, Huta Certeze) și satele ce au aparținut de-a lungul timpului de comitatul Ugocea (Turț, Gherța Mare, Gherța Mică, Batarci, Comlăușa, Valea Seacă, Șirlău, Bocicău, Tarna Mare). Această apartenență administrativă diferită a

¹ Facem această precizare deoarece cercetătorii dau adesea explicația că Țara Oașului și-a păstrat tradițiile prin statutul ei de zonă izolată. Oșenii, apar deja în documente de secol XVIII ca practicând „cărăușia”. Mergeau apoi ca muncitori sezonieri în zonele de câmpie tot din vremea imperiului Austro-Ungar. Oșencele pe de altă parte întradevăr își părăseau mai rar gospodăria. Chiar și în cercetările noastre de teren am mai întâlnit bătrâne care și-au petrecut aproape toată viața fără să își părăsire satul. Elisabeta Medve din Boinești, de pildă, mergea doar până la Negrești Oaș (la târg sau la hram), la Bixad și Huta-Certeze (la hramuri) și la Tur (la moară). Nu a fost niciodată în Târșolt (satul vecin Boineștiului) iar despre Cămărzana doar a auzit, dar nu știa unde este (Cămărzana este situată la 10 km de Boinești).

² I. A. Candrea, *Graiul din Țara Oașului*, București, SOCEC, 1906, p. 4.

³ Gheorghe Focșa, *Țara Oașului*, Muzeul Satului, București, 1975.

dus, în timp, la crearea unui specific distinct al acestor două arealuri. Cu toate acestea, principalele elemente de cultură tradițională materială și imaterială, au rămas identice în așezările din ambele arealuri. Iar o atare stare de fapt indică existența unei singure zone etnografice compusă din două subzone, a căror specific a fost modelat mai ales de apartenența administrativă și identitară, mai puțin de elementele culturale în sine. Acest lucru este conștientizat atât de locuitorii din partea propriu-zisă a Oașului istoric, cât și de cei ce au aparținut fostului comitat Ugocea.

O notă distinctivă a zonei etnografice a Țării Oașului este dată de o serie de elemente culturale, unele păstrate chiar și până în prezent, deși nu întotdeauna în forma lor orginară. Este vorba mai ales de portul tradițional, muzica vocală și instrumentală, dar și anumite particularități legate de grai sau de arhitectura vernaculară. Mulți dintre cei care au studiat Țara Oașului în secolul trecut sau doar au făcut referire la această zonă etnografică au pus accentul pe originalitatea ei: „Țara Oașului se constituie în una din cele mai originale, bogate, valoroase și specifice zone etnografice, integrate însă perfect în cultura populară românească.”⁴

Totuși, această mult clamată originalitate a Țării Oașului este una discutabilă. Dacă este să o comparăm cu arealurile înconjurătoare, locuite de populație românească, într-adevăr Țara Oașului are o notă distinctivă accentuată. Însă dacă ne uităm în profunzime observăm că există numeroase puncte comune între cultura tradițională din Țara Oașului și alte comunități etnice care locuiesc Carpații (Țara Huțulilor sau diversele grupe de gorali ori Țara Moșilor din Apuseni).

Minorități și majoritate etnică în Țara Oașului

La fel de discutabil ca și originalitatea Țării Oașului, este și caracterul său „pur românesc”. Această zonă etnografică a fost prezentată mereu ca un spațiu omogen etnic, ca o enclavă românească înconjurată de populație maghiară și slavă. Numeroși autori din secolul trecut au clamat acest caracter „pur românesc” al Oașului. În aceeași ordine de idei, trebuie menționat că în perioada național-comunistă a regimului Ceaușescu, Țara Oașului a fost intens folosită în propaganda comunistă. S-a mers pe ideea autohtonistă, aceea că oșenii ar fi urmașii dacilor liberi. În mod interesant, această idee persistă uneori chiar și în prezent, cu toate că ea nu are nici un fel de fundament istoric.

⁴ Tancred Bănățeanu, „Specificitatea și originalitatea Oașului în cadrul culturii populare și al spiritualității naționale (I)”, în *Cronica sătmăreană* din 6 septembrie 1984, p. 3.

La o privire mai atentă se poate, însă constata, că Țara Oașului nu a fost atât de curat românească, precum unele surse o descriu. Pe lângă această imagine de oază exclusiv românească, oșenească pot fi identificate o serie de minorități care nu doar că au conlocuit cu oșenii, ci au și interacționat într-o anumită măsură cu populația majoritară. Cele câteva grupuri etnice minoritate alături de care oșenii au conlocuit, au venit în diverse etape istorice pe teritoriul zonei etnografice a Țării Oașului. Iar urmele acestei interacțiuni pot fi cel mai bine observate atunci când vine vorba de cultura culinară.

Maghiarii reprezintă, alături de românii oșeni, unul dintre grupurile etnice cele mai vechi din zonă. De regulă, populația maghiară a trăit în sate separate situate pe marginea sudică a Țării Oașului. Așa ar fi Orașu Nou, Remetea sau în partea de Ugocea, Tămășeni, toate trei sate cu populație exclusiv maghiară. O excepție de la această regulă o reprezintă satul Vama, situat în mijlocul Țării Oașului, unde elementul românesc a coexistat cu cel maghiar.⁵ De dată mai recentă este populația maghiară (de expresie maghiară) care a fost așezată într-o parte distinctă a satului Boinești, întemeiată de călugărul Árkád Pásztory.⁶

Evreii au fost un alt grup etnic care a avut o influență importantă asupra locuitorilor majoritari ai Țării Oașului. Ei au venit în satele oșenești cam în aceeași perioadă ca și în cele din Maramureș, adică în jurul anilor 1850-1860, din Galiția.⁷ Într-un timp relativ scurt, mai ales datorită subdezvoltării economice a acestui ținut, ei au reușit să monopolizeze mai multe subramuri ale economiei locale. Această situație face ca imaginea evreilor, mai ales cea a crâșmarilor care dădeau oamenilor băutură pe datorie și apoi le luau pământurile, să nu fie întotdeauna una dintre cele mai pozitive.⁸ După deportarea lor în 1940-1945 multe dintre ocupațiile legate de comerț care până atunci erau aproape exclusiv evreiești, au început să fie practicate și de către unii dintre oșeni. Așa ar fi producerea pe scară largă a pălincii care înainte era caracteristică familiilor evreiești. Astfel, începând cu perioada comunistă și oșenii au început să producă pălincă în cantități foarte mari pe care să o vândă. Cât privește cultura culinară, Doina Molnar, în studiul ei, remarcă supraviețuirea unui tip de mâncare evreiească – „cioulentul” cu

⁵ Ioan Mușlea, *Cercetări etnologice în Țara Oașului și la minerii din nordul Transilvaniei*, Editura Dacia XXI, Cluj Napoca, 2011, p. 16.

⁶ Vezi Ciprian Honca, *Árkád Pásztory. Egumen la Bixad și moșier la Tur*, Editura Mega/Editura Muzeului Sătmărean, Cluj Napoca/Satu Mare, 2021.

⁷ Ioan Mușlea, *op. cit.*, p. 19.

⁸ Informator Maria Ciorbă, născută în 1934, sat Batarci, jud. Satu Mare.

fasole, în zona Târnii Mari. Evreii, în gătitura ei, foloseau carne de găină, de vită ori de oaie, în timp ce oșencele au „înbunătățit-o” cu carne de porc afumată⁹.

Slovacii -denumiți local touți- pot fi întâlniți și în prezent, în satele Huta Certeze și Boinești. În trecut, ei erau răspândiți și în așezări precum Turț Băi sau satele dispărute Valea Neagră și Văgaș. Slovacia din Țara Oașului au venit în mai multe valuri distincte în ultimele trei secole, mai ales în secolul XIX¹⁰ și și-au păstrat specificul până la începutul perioadei comuniste. Atunci a avut loc un fenomen ce poate fi numit „oșenizarea slovacilor”, adică asumarea caracteristicilor grupului dominant, cel al românilor oșeni (la Huta-Certeze).¹¹ Fenomenul este mai amplu însă. Trebuie să precizăm că s-au „oșenizat” doar slovacii care au ales să rămână în satele din Țara Oașului. O mare parte din ei au emigrat în Ceho-Slovacia după Primul și al Doilea Război Mondial. Mai trebuie să precizăm că deși fenomenul și-a atins apogeul în perioada comunistă, procesul a fost mai îndelungat, început mult mai repede (la începutul secolului XX). Una dintre puținele elemente culturale care s-au păstrat însă, sunt tocmai cele legate de cultura culinară slovacă, pe care oșenii o considerau ca fiind una superioară în raport cu cea a lor.

Ucrainenii și *germanii* au fost prezenți mai ales în anumite așezări cu un caracter eterogen din partea ugoceană a Țării Oașului. Așa ar fi exemplul satelor Șirlău și Bocicău unde populația românească s-a mixat cu cea ucraineană. Iar în Batarci, pe lângă români au existat și etnici germani. Cel mai pestriț din punct de vedere etnic a fost satul Tarna Mare unde au coexistat până în 1945 peste șase grupuri etnice: români, maghiari, ucrainieni, germani, evrei, țigani.

Profilul ocupațional în lumea tradițională oșenească

Sursele scrise și cele orale indică faptul că, încă în perioada interbelică, Țara Oașului se deosebea de alte areluri înconjurătoare mai ales prin profilul ocupațional al locuitorilor săi. Economia tradițională din această zonă a fost condiționată în cea mai mare parte de relief. Caracterul deluros al acestuia, dublat de existența unor terenuri inundabile în văi¹², a făcut ca această zonă să nu fie potrivită pentru cultivarea cerealelor. În contextul dat s-a încercat, la fel ca în alte zone montane și deluroase din Carpați, contracararea acestui neajuns prin profilarea pe ocupații care să aducă un anumit surplus care să poate fi valorificat.

⁹ Doina Molnar, *Hostină oșenească cu mâncăruri bătrânești*, Ed. Citadela, Satu Mare, 2017, p. 15.

¹⁰ Remus Vârnav, „Gheorghe Focșa – scrisori către învățătorul Gheorghe Oros din Moišeni” în Satu Mare studii și comunicări, XXXVI/II, Editura Muzeului Sătmărean/Editura Argonaut, Satu Mare/Cluj Napoca, 2020, p. 297-298.

¹¹ Informator Maria Jnep, născută în 1962, sat Huta Certeze, com. Certeze, jud. Satu Mare.

¹² Dumitru Irimieș, „Căraușitul cu fructe în Târșoț – Oaș. Implicații interetnice și interzonale.” în *Satu Mare. Studii și comunicări*, 1992-1993, p. 221.

Păstoritul a fost una dintre ocupațiile principale ale oșenilor. Creșterea oilor este atestată în această zonă etnografică încă din Evul Mediu. (sec. XIV). Păstoritul oșenesc nu a cunoscut transhumanța, ci a fost doar unul local și de pendulare dublă. După cum relevă și studiile lui Gheorghe Focșa numărul oilor la stână era la mijlocul secolului trecut, de regulă, unul mic, cel mult 300-400 capete.¹³ De asemenea, în funcție de cât pășunat avea fiecare sat în parte, în hotarul său, unele comunități oșenești se ocupau mai intens de păstorit decât altele, fapt care a fost o constantă de-a lungul secolului trecut: „Numărul turmelor și al stânelor în zona de munte variază de la sat la sat. Ele sunt în legătură cu mărimea fiecărei localități. În ultimii ani, spre pildă, la Cămărzana au fost organizate pentru epoca de vară 23-35 stâni diferite și la Moșișeni –Certeze doar 5-7 stâni.”¹⁴ Chiar și în prezent sate precum Cămărzana și Racșa sunt profilate încă pe un păstorit mai intens, care se manifestă prin existența mai multor stâni, decât în alte sate din Țara Oașului. Cauza principală, ce stă la baza acestei diferențieri, este faptul că aceste comune au mai multe suprafețe pășunabile situate pe dealurile din hotar decât celălalte sate. Nu în ultimul rând, un indicator ce arată importanța de care păstoritul se bucura în comunitățile tradiționale oșenești este caracterul ritualic și festiv al măsuriișului laptelui, denumit local sâmbra oilor.

În zilele noastre numărul stânelor și al proprietarilor de oi a scăzut cu mult față de trecut. De ce? Putem să dăm o explicație pornind de la mansucrisul lui Ioniță G. Andron *Păstoritul în Racșa*, scris undeva în jurul anilor 80. În acea dizertație, el susținea că principalul motiv pentru care răcșenii practicau păstoritul, era cel de fertilizare a terenurilor (tip de păstorit „local-agricol”). Acum, bineînțeles că putem să îl contra-agumentăm, spunând că agricultura nu era o ocupație principală a oșanului, dat fiind terenul podzolic al depresiunii însă, am greși. Chiar dacă Oașul nu a cunoscut aproape deloc legumicultura în trecut, iar cultura cerealelor era prezentă doar sporadic, totuși, se punea o mare bază pe fertilizarea culturilor de porumb, a pășunilor și a terenurilor de cosit. Astăzi deși agricultura se bucură de o dezvoltare din ce în mai accentuată, totuși, odată cu ea, au apărut și tehnicile moderne de afânare și de fertilizare a solului. Dacă ne luăm după Andron, atunci putem să afirmăm că păstoritul și-a pierdut astfel principala misiune. Un mare accent se punea totdată pe prelucrarea lânii pentru confecționarea unor piese vestimentare (gube, cojoace, cușme). Și această utilitate a ieșit azi din uz, lâna oilor reprezentând chiar o povară pentru oieri. Aceștia o aruncă în majoritatea cazurilor. Foarte puțini o vând pentru firmele care realizează izloații termice. Astfel, putem să afirmăm că astăzi oșenii mai cresc oi din

¹³ Gheorghe Focșa, *Țara Oașului. Studiu etnografic. Cultură materială*, București, Muzeul Satului, 1975, vol. II, p. 148.

¹⁴ Gheorghe Focșa, *op. cit.*, p. 79.

motive exclusiv gastronomice. Fac brânză și vând miei de Paște. În Negrești-Oaș, Racșa și Batarci se mai face și cârnați din carne oaie.



Cârnați de oaie (Racșa)

Un tip de lapte gros de oi, descoperit în Bixad, ne-a atras de asemenea atenția. Laptele de oi se fierbea și după ce se răcea, se pune în sticle de plastic și lăsat în beci la o temperatură constantă. Se încheagă asemenea cașului și se consumă iarna. Se mânca în special cu „tocană”. „Faci o tocană cu lapte din ăsta de îți bați copiii”, spune informatoarea noastră, Irina Man.

Aprofundând subiectul, am descoperit în alte cercetări etnologice, că acest tip de conservare a laptelui era prezentă în toată Țara Oașului.

Iată cum descria Gheorghe Focșa prepararea laptelui gros în stânilor din Cămărzana: „Bărbânțele bine spălate, curate, sunt transportate la stână și îngropate pe jumătate în pământ. Se face o gaură în pământ, la umbră în apropierea comarnicului...Se face mai întâi o cruce pe fundul bărbânței cu o bucată de cheag, se trage în continuare pe patru doage

În Vama și Prilog am găsit localnici care fac pastramă. Printre produsele lactate amintim: cașul, brânza, urda și jintița. Trebuie să remarcăm faptul că în cercetarea noastră au reușit să identificăm în mai multe localități brânza de „bărbânță”, un tip de brânză iute, acră, atât de prezentă în trecut în Oaș. Deși astăzi bărbânța a dispărut, fiind înlocuită cu recipiente de plastic, s-a păstrat totuși rețeta, astfel că am avut ocazia să degustăm adevărate delicatese. Am descoperit într-un singur loc (la Negrești Oaș), un localnic care mai prepară brânza în bărbânța clasică. Acesta o face însă doar pentru uz propriu și nu o comercializează.



Lapte gros (Bixad)

în sus, sau pe vreo două trei locuri, până la gura vasului. Se fierbe laptele care se cuvinte văjnicarului respectiv după răcire se toarnă în bărbînța lui. Se toarnă cu găleata și bineînțeles bărbînța nu se umple de la o mulsoare... Al doilea lapte fiert și răcit se toarnă încet cu paharul pe marginea doagelor și operația se repetă în același mod patru-cinci zile, până se umple bărbînța și se dă cantitatea de lapte care i se cuvine. După fiecare turnare prelinsă pe doage, bărbînța este cu grijă acoperită cu o ștergură curată și legată cu un fir de ață tare din cânpeă. Se adună astfel o cantitate variabilă de la ca la caz de 30-40-60 kilograme de lapte gros. După câteva zile, când operația s-a încheiat, văjnicarul se reîntoarce la stână, aduce cu el niște funii cu care leagă în cruce bărbînța plină cu lapte gros și cu parul de-a umăr o duce acasă, singur sau în doi. Acest lapte de toamnă gras și gustos, este conservat printre rezervele alimentare pentru iarnă.”¹⁵.

Revenind la subiectul păstoritului, este lesne de înțeles de ce această îndeletnicire este în descreștere. Excepție de la regulă este comuna Racșa. Din același manuscris al lui Andron aflăm că în anii 80, în Racșa erau 13 stâne. Astăzi, poate că numărul acestora nu este mai mare, însă întâlnim stâne și cu 2000 de oi. De ce? Răcșenii fiind recunoscuți pentru spiritul lui comercial, au întemeiat rute comerciale cu Orientul Mijlociu, astfel că vând miei și carne de miel țărilor arabe. În celelalte sate remarcăm însă înlocuirea turmelor de oi cu ferme de vaci. În special specia de vite „Angus” apare tot mai des în Oaș (astfel de ferme găsim în Prilog, Racșa, Vama, Negrești Oaș, Târșolț, Boinești ș.a.).



Fermă de vite Angus (Prilog)

Trocul cu fructe a reprezentat încă din vechime o modalitate de a compensa cerealele care lipseau în satele din Țara Oașului. Prunele, merele și cireșele, care se găseau din abundență în așezările oșenești erau schimbate, fie crude, fie uscate, pe cereale în zonele înconjurătoare, mai ales în cele de câmpie: „De mult ori se pot vedea oșeni care pleacă cu căruțele încărcate cu poame, întocmai ca moșii cu ciuberele, spre regiunile de șes, unde le vând pe bucate. Prin acest fel de schimb (ei) pot compensa în partea lipsa cerealelor...”¹⁶ Fructele erau valorificate mai ales în satele din jurul orașelor Satu Mare și Carei, dar și la unele târguri periodice din Negrești-Oaș,

¹⁵ Gheorghe Focșa, *op.cit.*, p. 147.

¹⁶ Vasile Cernea, „Românii din Țara Oașului. Studiu geografic și etnografic” în *Revista personalului regiei publice comerciale întreprinderile electromagnetice municipale*, Timișoara, An II, 1940-1941, p. 33.

Orașu Nou sau Sighet. Ion Mușlea menționa că înainte de Primul Război Mondial prunele reprezentau sursa cea mai importantă de venit a oșenilor.¹⁷ Tot în perioada austro-ungară prunele din Țara Oașului erau căutate chiar și de negustori germani.¹⁸ De asemenea, informațiile de pe teren relevă că mulți dintre oșeni se ocupau până în a două jumătate a secolului XX cu uscarea fructelor în special a prunelor, dar și a merelor. Acestea aveau mare căutare în perioada respectivă în centrele urbane. De exemplu în perioada 1940-1945 locuitorii satelor Comlăușa și Batarci duceau fructe uscate spre vânzare în orașul Hust, astăzi în Ucraina.¹⁹ În perioada comunistă, cărăușitul fructelor a început să își piardă din importanță și a rămas, în multe cazuri, apanajul oamenilor bătrâni. Această schimbare poate fi pusă și pe seama producției în cantități din ce în ce mai mare a pălincii, care în perioada comunistă a devenit vestită și era vândută de oșeni în diverse părți ale României. În cercetarea pe care am întreprins-o, nu am reușit să descoperim niciun oșan care să mai practice uscarea fructelor. Au dispărut total și cuptoarele de uscat. În Târșoț și Cămărzana mai întâlnim în câte un pod de casă acele lese de nuiele împletite pe care se puneau fructele. Am descoperit însă în Turț, o reinterpretare a acestei îndeletniciri.

Familia Rus și-a achiziționat un cuptor electric de uscare, în care uscă prune bistrițene umplute cu miez de nucă.

Râtașul sau munca la defrișări a apărut tot din nevoia de a asigura un surplus de bani sau de produse, pe care economia tradițională din Țara Oașului nu îl putea oferi.



Prune uscate umplute cu miez de nucă (Turț)

În perioada comunistă a apărut oportunitatea ca echipe întregi de muncitori din satele oșenești „să plece „în țară” să lucreze, să lucreze la pădure, în mine, iar mai recent la „râtaș” adică la

¹⁷ Ion Mușlea, *op. cit.*, p. 20.

¹⁸ *Ibidem.*

¹⁹ Informator Ana Paul, născută în 1942, sat Comlăușa, com. Batarci, jud. Satu Mare.

curățirea pășunilor și la scoaterea cioatelor în diferite sate ale țării.”²⁰ Aceste munci sezoniere grele erau executate de echipele de oșeni –uneori chiar și de oșenece- care erau coordonate de anumiți delegați. Contractarea echipelor de muncitori oșeni erau una profitabilă pentru toată lumea, după cum relevă sursele orale. Delegații se înțelegeau cu anumiți președinți de CAP pentru a putea obține mai mulți bani și îi asigurau, totodată, că oșenii vor termina mai repede lucrul decât termenul oficial. În ceea ce privește zonele unde aceste echipe de oșeni prestau munci sezoniere ele se găseau pe întreg cuprinsul țării: „Un număr mare de oșeni se află astfel și astăzi răspândiți în întreaga țară, din munții Harghitei până în Banat, din Câmpia de vest în Bărăgan, adică pretutindeni unde se execută lucrări grele și este nevoie de oameni harnici.”²¹ Dincolo de aspectele economice, rătășul a deschis orizontul cultural al mai multor oșeni și a provocat primele schimbări în ceea ce privește arhitectura sau specificul culinar în satele oșenești.

Cultura culinară tradițională în Țara Oașului

Cultura culinară tradițională din Țara Oașului este alcătuită nu doar dintr-o serie de preparate specifice, ci și din anumite obiceiuri culinare sau particularități referitoare la alimentație. Interesantă este și legătura acestora cu anumite aspecte de natură economică, socială, religioasă sau identitară. Cultura culinară oșenească se încadrează în cercul mai larg al acelor din zonele deluroase și montane. Aceste arealuri au avut o dezvoltare economică mai precară în secolele trecute și au rămas mai ferite influențele exercitate de unele fenomene precum industrializarea, urbanizarea etc.

Caracterul arhaic al gastronomiei din Țara Oașului în raport cu unele arealuri înconjurătoare a rămas o realitate până după căderea regimului comunist. Din păcate, subiectul nu a fost încă cercetat în profunzime. Reconstituirea culturii culinare oșenești poate fi făcută însă, pe baza unor studii etnografice din secolul trecut, articole de presă, dar și cu ajutorul surselor orale. Faptul că o parte considerabilă a acestor preparate și aspecte legate de alimentație s-au păstrat până în prezent, mai ales de către generațiile mai în vârstă, a fost un factor care a înlesnit într-o oarecare măsură documentarea culturii culinare oșenești din vechime.

Puse cap la cap, aceste informații ne arată că, în lipsa unei cultivări intense a cerealelor, alimentația oșenilor din secolele trecute se compunea în special din produse lactate, mâncăruri bazate pe mălai, carne de oaie (la sărbători și ceremonialuri) și, de porc, iarna și de sărbători.

²⁰ Dumitru Irimieș, *op.cit.*, p. 219-220.

²¹ *Ibidem.*

Un detaliu interesant pe care un manuscris referitor la alimentația din Țara Oașului, scris de Ioniță G. Andron, îl relevă este acela că încă în anii 1940-50, carnea de porc lipsea, de cele mai multe ori, de pe masa oșenilor cu ocazia Crăciunului. O atare situație se explică prin lipsa porcilor în unele gospodării oșenești, dar și prin postul care era ținut până în ajunul Crăciunului: „...oșenii țineau Postul Crăciunului nu tăiau porcii înaintea acestei sărbători, numai între Crăciun și Bobotează și foarte mulți în ziua de Sântion. Cine nu avea porc, tăia câte o găină sau cumpăra carne. Mâncări de dulce la Crăciun: boace cu carne, dzamă pe găină, ratotă cu cârnați, ratotă cu slănină.”²² Porcul avea totuși o însemnătate mare în familiile de oșeni. Era crescut tot anul și tăiat iarna. Șoricul, cârnații și „căubașii” (care se făceau în trecut cu păsat de mălai), slănina, jumările, unsoarea, reprezentau toate alimente de bază în gospodăria oșanului. Șunca afumată și cârnații se păstrau și pentru Paște. În timpul sacrificării porcului, se obișnuia să se facă „toroș”, o mâncare din varză acră, călită și carne de porc prăjite toate laolaltă.

Preparatele consumate cu ocazia sărbătorilor erau diferite față de cele din zilele cotidiene. Însă ele erau mult mai simple decât cele consumate în prezent la astfel de ocazii. Astfel, în perioada interbelică, unii oșeni mai săraci pregăteau doar o „ratotă” cu cârnați sau slănină, pe care o considerau ca fiind o mâncare de sărbătoare.

Preparatul cel mai caracteristic și cel mai consumat al oșenilor din deceniile trecute era mămăliga denumită local *tocană*. Tocana era mâncată chiar și de două ori pe zi, mai ales cu produse lactate: lapte dulce, lapte acru, brânză, urdă, caș, smântână; dar și slănină sau cu preparate din carne.²³ Uneori, aceasta se făcea „în straturi” cu brânză și deasupra cu slănină. În zilele de post tocana era însoțită de „cureți”, cartofi prăjiți sau „lecvar”. La fel de importantă ca și tocana, era pâinea „**pita**” de mălai. Făina de mălai măcinată la moara pe apă din sat era, putem spune, alimentul principal al oșenilor.

În zilele de lucru se mânca pe lângă tocană și altă hrană rece precum slănină sau brânză și câte o „dzamă”. Aceasta era de regulă de trei feluri: de cartofi, fasole sau varză. „Dzama” era îngroșată în zilele de dulce cu groștior și lapte, ca și în alte zone ale Transilvaniei, iar cea de post era preparată fără carne și doar acrită cu oțet făcut, în trecut, din mere și pere pădurețe. Tocănițele nu difereau într-un mod consistent față de supe în ceea ce privește alimentele din care erau pregătite, ci doar textura lor era una diferită. Astfel, se consuma în trecut „madzăre cu ciont” adică fasole verde sau uscată cu ciolan, pregătită cu lapte acru sau o tocăniță similară pe bază de

²² Ioniță G. Andron, *Alimentația tradițională în Țara Oașului*, lucrare în manuscris.

²³ Informator Odochie Dron, născută în 1922, sat Cămărzana, jud. Satu Mare.

cartofi ori varză. Interesante sunt și denumirile vechi ale acestor legume în graiul oșenesc. Fasolea se numește „madzăre”, termen care are un echivalent în câteva sate din Țara Moșilor. Varza poartă denumirea de „cureți” ca și în alte părți din Ardeal. În schimb, pentru cartofi găsim trei denumiri diferite pe întreg curpînsul Țării Oașului: „piciciuci”, „râpe” sau „crumpei”.²⁴

Un preparat care în trecut a fost unul exclusiv sărbătorec erau **sarmalele**. Dacă în partea centrală de Oaș acestea sunt denumite mai peste tot „boace”, în cea de Ugocea ele sunt cunoscute și sub numele de „pumni” sau „guși”. „Boacele” erau pregătite în trecut doar din păsat, iar uneori se puneă cîte o bucată de slănină în fiecare dintre ele. Se făceau boace și cu hribe. Mult mai tîrziu a apărut varinată în care umplutura era realizată din carne tocată cu păsat sau orez. În zilele de post, care se suprapuneau unor praznice mai mari se prepara și varianta de post a „boacelor” care erau servite cu „madzare răjnită” adică fasole frecată, o combinație specifică acestei zone etnografice. Această mîncare se servea și la înmormîntari.

Precum în alte comunități de tip tradițional din Transilvania, sursele orale relevă faptul că încă la mijlocul secolului trecut, carnea ajungea destul de rar pe masa oșenilor. Iar cînd acest lucru se întîmpla, la unele sărbători mari, aceasta era servită mai ales fiartă. O altă mîncare care era o marcă a zilelelor sărbătorești era „**guiășu de oaie**”, pregătît după o rețetă cît se poate de simplă. Se puneă carnea la fiert și se adăugau cartofi și zarzavaturi.

Cu ocazia nunților se pregăteau de regulă două-trei feluri de mîncare, dintr-o oaie sacrificată cu această ocazie. Erau servite întîi boace însoțite de cîteva bucăți de carne fiartă, apoi „leveșă cu răstăuță” -supă de tăieței- sau dzamă de oaie care era făcută „pî capu ăai, pî plomunî, pî mînîntăi dî alę și lî punę în caldari”.²⁵ Pînă în ultima parte a perioadei comuniste prăjituile lipseau în așezările din Țara Oașului, chiar și la ocazii sărbătorești. Singurele care se pregăteau erau „cocăturile”, cocii și colacii, doar la prilejurile legate de marile rituri de trecere.

Legat de mîncărurile ritualice la sărbători, trebuie să menționăm ouăle încondeiate făcute de Paște. Dacă în trecut ele au fost prezente în tot Oașul, astăzi îl întîlnim doar în Cămîrzana.



În timpul cercetărilor de teren am identificat următoarele preparate maimult sau mai puțin cunoscute și care reprezintă un specific al zonei. Vom reaminti aici și unele preparate despre care am pomenit și înainte:

Pita de mălai. Făina de mălai se cerne prin sită, în covată. Se pune apă la fiert, se adaugă sare. Când fierbe apa, se aruncă peste făină și se amestecă cu „tocănerul”. Aluatul rezultat este lăsat să se răcească. De la „coptu dinainte” se păstrează o bucată de aluat. Acest aluat este pus în apă caldă și cu puțină făină încă în seara precedentă și va fi frământat în aluatul din covată²⁶. Se lasă la dospit cam o jumătate de oră, după care se bagă în cuptor²⁷.

Tocana. Făina de mălai se cerne prin sită rară. Într-o căldare se pune apă la fiert. Când fierbe apa se aruncă câte un pumn de făină și se amestecă cu tocănerul. Se amestecă până ce se se dezlipsește de tocăner²⁸.



²⁶ Un fel de drojdie?

²⁷ Ioniță G. Andron, *Alimentația...*

²⁸ *Ibidem.*

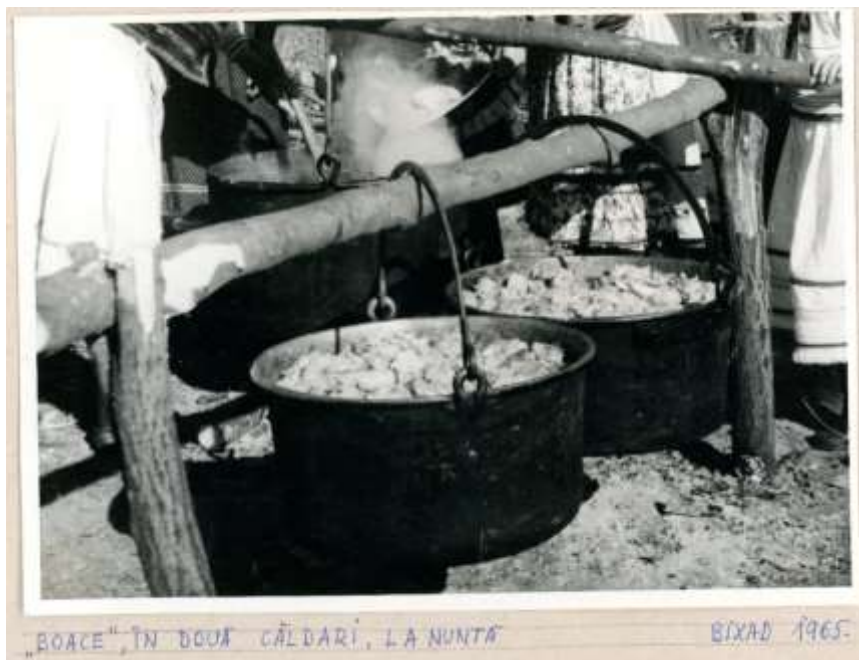
Balmoșul este încă un preparat ce poate fi întâlnit adesea, chiar și în zilele noastre la stăniile oșenești. „Se face fie din spumă de lapte de oaie, fie din caș de oaie. Pentru balmoșul făcut din spumă [...] se fierbe laptele dulce proaspăt de oaie în ceaun. După fierbere se deșartă în găleata de lemn. După ce s-a răcit, se strânge spuma de pe deasupra și se pune într-un vas de lut, într-o ulcea lunguiață sau într-un „hârgău” care e mai scurt și mai gros. Așa se adună spuma cam de la 1-2 mulșori. Se spală bine ceaunul în care se pune spuma, apoi se așează deasupra focului în gujbă unde se lasă, urmărind până când se topește spuma, amestecând-o cu o lingură sau cu tocănerul. Când începe să se topească, adică atunci când începe să iasă unsoare din spumă, se toarnă lapte gros de oi și de adaugă sare. Se pune apoi în ceaun făină de mălai.” Balmoșul făcut din caș de oaie, la fel, se pune în ceaun, pe foc, până se frige bine, însă fără să lase unsoare. Când începe să facă unsoare se adaugă jintuitul și sarea, lasând să fiarbă împreună. Când fierb și dau să iasă din ceaun, se trage ceaunul de pe foc și se pune făină de mălai și se pune înapoi la fiert. Am gustat și noi balmoș, în cercetările noastre, la o sâmbură în Cămărzana. Atunci făina de mălai s-a pus însă în „zărul” care a rămas în urma facerii cașului. Balmoșul are un gust ușor acrișor și totodată o textură cremoasă.



Ioniță G. Andron, *Păstoritul în Racșa, Țara Oașului*,
manuscris, MJSM, nr. inv. 35625

Tocana cu cartofi se prepară în satele oșenești din Ugocea unde a existat și populație ucraineană, mai ales în Tarna Mare, unde s-au stabilit în perioada comunistă locuitorii din satul acum dispărut, Văgaș. Tocana cu cartofi se prepara în felul următor: cartofii erau fierți fără a se arunca zeama deasupra lor, iar apoi se adăugă făină de mălai și se amesteca. Rezultatul era o mămăligă mai fină și mai cremoasă. Acest fel de mâncare este consumat și în satele ucrainiene din Maramureș.

Boacele cu păsat. Boabele de porumb se măcinau la moară „pe păsat” (morarul ridica puțin piatra de moară ca să iasă făina mai mare), după care se cernea într-o sită „rară”. Păsatul se spăla în mai multe ape, până ce nu mai rămâneau tărațe deasupra apei. Se pune la prăjit în ulei ceapă, la care se adăuga boia și piper. După care se amesteca cu păsatul. Din acel amestec se lua câte o lingură și se pune într-o frunză de varză acră, după care o învârteau. Se puneau în oale de lut legate cu sârmă și puse la foc.



Ioniță G. Andron, *Alimentația tradițională în Țara Oașului*,
manuscris, MJSM, nr. inv. 35765

Câlbaș cu păsat de mălai. Păsatul de mălai se trece prin râșniță. Măruntaiele de porc (ficat, plămâni, inimă, limbă) se taie mărunt după care se fierb în sare. Păsatul de mălai era spălat până ce ieșeau tărațele și se amesteca cu măruntaiele. Se frige ceapă cu untură și se amestecă toate laolaltă, se mai pune sare, boia și se umple în intestine (cu un aparat special)²⁹.

Madzăre acrită cu oțăt din mere și pere pădurețe. Merele sau perele sunt culese din pădure, se spală și se taie în două sau în patru. Se pun într-un ton și se acoperă cu apă. Se pun scânduri deasupra și o greutate din piatră, ca să le apese. Prin acest proces iese zeama din fructe. Se lasă la dospit, după care se folosește ca și oțet. Boabele de mazăre se spălău cu apă rece, apoi se puneau într-un vas cu apă și sare, pe foc. După ce au fiert, se pune „rântașul” (făină cu apă, prăjită în ulei)³⁰.

²⁹ Doina Molnar, *op. cit.*, p. 61.

³⁰ Ioniță G. Andron, *Alimentația...*

Dzama cu lapte. Se pune la fiert o jumătate de oaie, tăiată în 4-5 bucăți mai mari. În apă se pune sare, pătrunjel și morcovi, apoi, când erau fierte, se pune „îngroșala” (făină de grâu, amestecată cu lapte acru, lapte dulce și smântână).

Răstăuță. Se fierbe o jumătate de oaie tăiată în 4-5 bucăți. În apă se pune sare, pătrunjel și morcovi. Când erau fierte se adăugau răstăuțele (un fel de tăieței). Pentru prepararea răstăuțelor se amesteca făină de grâu cu ouă până se făcea o cocă. Acel aluat se răsucea și se făcea o pătură.

Madzăre râjnită. Mazărea curățată se spăla în mai multe ape, după care se pune la fiert în apă cu sare. Mazărea fiartă se scoate și se „frecă” până când „se sparg”. După aceea se pune apă din zeama în care au fiert și se amestecă până când socăcițele consideră că e destul de moale. Mujdeiul de usturoi se prăjea în ulei și se pune peste mazăre. Se mânca cu pită de mălai³¹.

Sucarița este o variantă a cirului care se prepară în comunitatea de ucrainieni strămutată din satul Văgaș în Tarna Mare. Acest preparat era considerat o mâncare ușoară, ce era gătit cu precădere dimineața sau seara. Faina albă se fierbea în apă clocotită și astfel se obține o textură asemănătoare terciului.

Mâncare din măruntaie și pâine de mălai/păsat se pregătește doar în satul Turț mai ales cu ocazia nunților.

Bulzii de umplură sunt un preparat pregătit în prezent cu precădere în arealul Lechința, Boinești. Aceste chiftele sunt pregătite din măruntaie de pui (ficat, inimă, pipotă) amestecate cu ouă, pâine înmuiată și în timpul verii cu pătrunjel. Asemenea vestitului Knödel din spațiul german, acești „bulzi de umplură” nu sunt prăjiți în ulei, ci sunt fierți în apă. Practic putem vorbi de o variantă locală, oșenească a acestui preparat care se încadrează în familia mai bine cunoscută la nivel european a Knödel-ului.

Friptură din trei feluri de carne este o mâncare preparată în Boinești probabil de o factură mai recentă, dar care deja în anii 1950 era gătită mai ales cu ocazia Crăciunului. În ceea ce privește prepararea acestuia, feliile de carne de porc și de vită, alături de bucățile de carne de găina sau pui sunt condimentate cu sare, piper și „poprică”. Apoi ele sunt așezate în „laboș” pe straturi, după ce fundul acestuia a fost uns cu puțină unsoare. În mijloc se pun câteva cepe și căței de usturoi, după care se acoperă cu apă. Se lasă la fiert pe foc încet în jur de o oră jumate sau chiar două.

³¹ *Ibidem.*

Haluşchi era o mâncare gătită doar în comunitățile slovace din Boinești și Huta Certeze. Se „răzaluiau” cartofii, după care erau amestecați cu făină și cu un ou până se obținea un aluat tare. După aceea acesta era „făpat” cu o lingură în apa fierbinte.

Stiranchi era tot o mâncare slovacă pregătită mai ales în zilele de post. Se puneau la fiert fasolea, iar din boabele fierte se făcea „mădzare frecată”. În paralel se pregătea un aluat tare din care se „pișca” câte un pic în zeama unde a fiert fasolea, iar astfel se obținea o supă. Există și varianta în care stiranchi erau fierte în lapte.

Dereie. Se face o pătură din făină de grâu cu ou și apă. Pătura se întinde cu sucitorul apoi cu o lingură se unge cu lecvar din loc în loc după care peste partea unsă cu lecvar se îndoaie o parte de pătură fără lecvar. Se apasă bine pe margini să nu se dezlipească și se taie bucăți. Se pun ulterior la fiert³².

Gombouți. Se amesteca griz (grâu măcinat mai mare) cu brânză de vacă dulce, ouă, sare. Se amesteca bine și se făceau niște sfere. Se puneau la fiert. Când se ridicau la suprafață se scoteau afară. Pe urmă se făcea „prezli-ul” (un fel de pesmet). Se făcea din pâine uscată mărunțită care se puneau peste untu cu zahăr topit pe foc mic până ce se face crocant. Se pune peste gombouți³³.

În ceea ce privește băuturile, informațiile culese pe teren au relevat că, mai de mult, în numeroase localități din Țara Oașului se consuma în mod regulat borcut din izvoarele locale. Acesta era băut uneori cu vin sau folosit în gătit. De asemenea, cei mai în vârstă au amintit că, în timpul copilăriei și tinereții lor, siropurile erau aproape necunoscute. Se consuma, însă, un cidru ușor alcoolizat, pregătit din mere în gospodăria proprie. Tot legat de băuturile alcoolice a reieșit, după cum am mai menționat, că pălınca se producea în cantități mari doar atunci când mai multe familii evreiești își uneau eforturile în acest sens. Ulterior, aceasta era comercializată de evrei atât în satele oșenești, cât și în alte părți, chiar și în Ungaria și Ucraina de astăzi.³⁴ În schimb o familie oșenească nu producea în perioada interbelică, mai mult decât câteva zeci de litri. Astăzi sunt însă gospodării care produc și 2000 de litri de pălınca pe an. Există cel puțin o pălincie în fiecare sat din Oaș, recordul deținându-l comuna Turț, cu 10 astfel de instalații. Pe lângă prunele „bistrițene”, consacrate, au apărut livezi cu pruni de „altoi”, printre care cel mai răspândit este soiul „Stanley”. Se face pălınca din mere, struguri, pere, caise, gutui și mai nou din căpșuni

³² Doina Molnar, *op. cit.* p. 42.

³³ Informator Maniță Elisabeta din Boinești, 70 de ani.

³⁴ Informator Odochie Dron, născută în 1922, sat Cămărzana, jud. Satu Mare.

(Prilog) și mure (Călinești Oaș). Amintim aici și „brandul de Oaș” pălincă „Cămara Zânelor” din Cămărzana, produsă de către pălicarul Grigore Dregan.



Pălincia lui Dumitru lui Finta
(Tur)



Oluri cu pălincă (Orașu
Nou Vii)



Pălincarul Bura
Gheorghe și pălincă de căpșuni
(Prilog)



„Cămara Zânelor” – pălincă lui
Grigore Dregan (Cămărzana)

De asemenea, tot conform surselor orale, în perioada interbelică și înainte de aceasta, se produceau cantități mai mari de vin decât în prezent.³⁵ Această informație ne duce cu gândul că înainte ca vița de vie să fie distrusă de filoxeră, în Oaș s-ar fi practicat o viticultură mai intensă. Totuși, despre viticultură în adevăratul sens al cuvântului se poate vorbi doar în satele cu populație ungurească Orașu Nou și Remetea, prin extensie și în satul Prilog.³⁶ În Orașul Nou se mai cultivă un soi vechi dinaintea apariției filoxerei, denumit bakator, deși acesta era să fie distrus datorită încercărilor din perioada comunistă de planta castani în locul viței de vie.



Viticulorul
Ludroczi Sándor și vinul
de Bakator (Orașu Nou)

Berea era necunoscută de oșeni, înainte de comercializarea ei în „bolduri” în perioada comunistă. Însă ea era pregătită și consumată de populația slovacă din Boinești și Huta Certeze. Un interesant fenomen de *revival* în Țara Oașului poate fi identificat în ceea ce privește producerea berii, de către persoanele care au origini slovace. Faptul că în copilărie au văzut sau chiar au gustat bere produsă artizanal în



Bere de casă (Trip)

gospodăriile bunicilor și ale părinților, i-a determinat pe unii tineri ce provin din această comunitate, să încerce să își producă propria bere. Bineînțeles, modul de preparare nu mai este

³⁵ Ioan Mușlea, *op. cit.*, p. 20.

³⁶ Lucian Cucuiet, „Aspecte istorico-etnografice ale satului Prilog (sfârșitul secolului al VIII-lea și începutul secolului al XIX-lea oglindite în două documente ale vremii)”, în *Satu Mare. Studii și comunicări*, 1986-1987 p. 312-315.

identic cu cel al bătrânilor, însă este interesant modul în care un element legat de cultura culinară a reușit să dăinuie în timp.

Astăzi, tot mai răspândit în Țara Oașului este și coniacul. Cum oșenii nu au dezvoltat o cultură pentru a face vinuri de calitate, s-au reorientat în ultimul timp în a face coniac din acest fruct. Unii preferă să transporte recolta în centre cu o tradiție mai veche în prepararea acestei băuturi (la Ardud de pildă), însă am găsit și localnici care o prepară în cazanele proprii (la Vama).

În încheiere mai amintim alimentele pe care oșenii le dobândesc în mod natural, din natură. *Hribele*, de pildă, sunt culese de către Țigani din Vama și vândute la marginera șoselei. Vămenii chiar s-au profilat pe construirea unor coșuri speciale, pentru a culege hribe. Oșenii le pun la uscat, pe ață și le folosesc tot anul. Mai nou se fierb și se bagă în congelator. Am descoperit de asemenea localnici care vând pește. Ba mai mult, am descoperit preparate din carne de vânat și trufe. Cum nu cunoaștem însă legislația și nu știm exact care este modul legal de a achiziționa aceste produse, nu vom enumera furnizorii.

Peisajul cultural culinar în satele oșenești din prezent

Marcate de emigrarea în masă a tinerilor în țările vestice, satele oșenești oferă un peisaj cultural ofertant pentru trecători, dar și pentru turiști, așa cum s-a putut observa în cadrul descinderilor pe teren. Amestecul paradoxal, prin care arhaicul se combină cu noul, de multe ori într-o formă brutală, care caracterizează cel mai bine în prezent Țara Oașului, apare și la nivelul gastronomiei sau al producătorilor

locali



Oloieniță (Orașu Nou)



Moară de măcinat (Cămărzana)

În primul rând, așezările oșenești surprind

prin existența mâncărilor, dar și a produselor specifice stratului vechi al culturii culinare din această zonă. Astfel, am indentificat o serie de produse tradiționale care în Țara Oașului se găsesc mult mai ușor decât în alte părți. Așa ar fi cele

câteva brutării ce produc încă pâine de mălai în Turț, Tur, Vama Bixad ș.a. consumată preponderent de localnici. Tot aici ar trebui amintite cele câteva mori în care se pregătește încă făina de mălai și păsat în mod tradițional, dar și „moara” de ulei din Orașul Nou unde se produce încă ulei presat la rece.

Numeroasele stâni din Cămărzana și Racșa constituie locuri unde pot fi gustate și cumpărate produse lactate tradiționale, de cea mai bună calitate.

Piața din Negrești-Oaș este, de asemenea, încă foarte ofertantă în ceea ce privește produsele tradiționale. Există zeci de producători locali care vin aici cu produse din carne (cârnați, slănină, șuncă, jumere), dar și cu lapte (de capră, bivoliță și vacă) sau produse lactate (caș, urdă, brânză). Pe lângă aceștia există și un număr considerabil de apicultori și de



Caș la o stână (Cămărzana)



Tăieței de casă în piața din Negrești
Oaș

persoane care produc siropuri sau gemuri, uneori chiar cu „lecvar” fiert la ceaun. Un fapt surprinzător este numărul mic al celor care vând pălincă, lucru care se explică prin faptul că în zonă aproape toată lumea își produce propria pălincă.

În ceea ce privește inovațiile am observat că acestea se realizează mai ales sub imboldul de a oferi pe piață ceea ce în prezent se numesc produse bio. Astfel, în condițiile în care fructele au un preț derizoriu și nu merită valorificate pe piață mulți producători s-au reorientat spre utilizarea merelor în special pentru sucuri bio, atât pentru consumul propriu cât și pentru vânzare. Acest fenomen l-am întâlnit mai ales în Cămărzana și Târșolț.

Tot în această notă bio pot fi încadrați și cei câțiva producători din Remetea Oașului Tarna Mare sau Turț Băi care în ultimul timp s-au axat pe producerea gemurilor din diverse fructe.

Apar apoi tot mai multe culturi de afine (Vama, Boinești, Turț), cătină (Boinești, Tarna Mare), aronia (Boinești, Turț), zmeură (Lechința, Tarna Mare), coacăze (Turț), gutui (Prilog) din care se fac gemuri, siropuri, vinuri... Culturile de căpșuni din Călinești Oaș și zona Turțului sunt deja de tradiție. Totuși, se vând doar fructele, „en-gros”, fără să se fie exploatată în alte feluri de către oșeni.



Sirop de cătină (Tarna Mare)



Zmeură (Tarna Mare)



Vin de coacăze (Turț)

Este tot mai prezent și curentul de „healthy food”. Publicitatea negativă care se face produselor din comerț (cu e-uri, adaos-uri, chimicale) face ca multe produse care se găsesc în magazine să aibă și variante „home made”, căutate de către localnici. Întâlnim astfel unt de casă (în Boinești), salam de casă (în Boinești, Trip, Prilog), chiar și salam din vită Angus (Prilog), carne de burger (Prilog), mozzarella din lapte de bivoliță (Tur), prosciutto (Boinești, Trip), tăieței de casă (Racșa).



Salam de vită Angus (Prilog)

Schimbări am observat și la nivelul produselor lactate. De exemplu în Pășunea Mare și Boinești se produce o brânză cu mărar, care nu este un specific al locului, dar care are căutare în prezent. Documentându-se apoi în mediul online, localnicii experimentează noi rețete de preparare a brânzei. În Cămârzana de pildă, un localnic sarează cașul din lapte de capră și îl pune în borcane. Așează borcanele într-un vas mai mare, cu apă și, le pune la fiert, la foc mic. Obține astfel o brânză „maturată”, spune el.



Brânză „maturată” de capră (Cămârzana)



Diverse sortimente de miere (Tur)

Referitor la apicultorii pe care i-am întâlnit în Țara Oașului merită menționat faptul că ei nu prezintă mari diferențe față de cei din alte zone. Mierea este produsă tot din tei, floarea soarelui sau polifloră, iar în ultima vreme mulți dintre ei s-au specializat în producerea propolisului și a lăptișorului de matcă.



Propolis crud (Gherța Mare)

organizarea unor locuri unde produsele locale și mâncărurile tradiționale sunt importante, ci și crearea unei întregi atmosfere cu ajutorul muzicii locale, prin prezentarea costumului tradițional. Doar simbioza acestor elemente, dublată de o prezentare profesionistă din punct de vedere al informațiilor oferite poate duce la o dezvoltare temeinică a turismului rural în Țara Oașului.

Anexa 1

Lista producătorilor locali din Țara Oașului

Nr. crt.	Nume și prenume	Localitate	Produs	Contact
	Paul Iacob (a lui Kaina)	Cămărzana	<u>Lavandă</u> , produce balsam de buze cu ceară, ulei de lavandă, pliculețe pentru ceaiuri, apă florală, săculeț de dulap <u>Brânză de capră</u> <u>Sâmburi de nucă</u>	0743794300
	Ofimeș Ioan (Ioan Ursan)	Cămărzana	Brânză de capră	
	Ciorbă Ioan	Cămărzana	Suc de mere	
	Văsâi Sâmiu	Cămărzana	Oi	
	Maria Căcău	Cămărzana	Oi	
	Griga Mihălaș	Cămărzana	Oi	
	Zele Ioan	Cămărzana	Caș Brânză Brânză de bărbântă	str. Valea Mare, nr. 348, 0757652002; 0751868827
	Onica Gheorghe	Cămărzana	Oi	
	Nonu lui Grigoraș	Cămărzana	Oi	
	Cormoș Iacob	Cămărzana	Oi	
	Anuța lui Burăscu	Cămărzana	Făină de mălai de pârgă	
	Mureșan Vasile	Cămărzana	Pâine	str. Principală, nr. 736
	Călin Simion	Cămărzana	Pâine	str. Principală, nr. 330
	Pop Hotcaș Ioan (Țășcu)	Cămărzana	Miere	
	Bura Lenuța	Cămărzana	Miere	
	Calin Maria	Cămărzana	Patiser	str. Principală, nr. 330, 0743409600

	Bene Maria	Cămărzana	Ouă încondeiate	str. Boldești
	Griga Paraschii (Dregan)	Cămărzana	Pălincă	Vârșor
	Ion Male	Boinești	Căpșuni	
	Nelu Surdului	Boinești	Brânză de vaci	
	Iulian	Boinești	Afine Cătină Aronia Miere	
	Gheorghe Doinii	Boinești	Unt din lapte de vacă	
	Izabela Morojac	Boinești	Brânzeturi Cârnați Tobă	
	Gheorghe Medve	Boinești	Legume Porci	
	Honca Ioan Cătălin	Boinești	Miere	
	Cătană Ștefan	Boinești	Miere	
	Pițoi	Boinești	Miere	
	Zeke Ion	Boinești	Miere	
	Torz Ion	Călinești Oaș	Pălincă de mure	
	Bumb Vasile	Călinești Oaș	Căpșuni	
	Sergiu Bănăteanu	Călinești Oaș	Pește	
	Ștrangău Ioan (Băndașu)	Călinești Oaș	Vin	
	Cristina Tutaș	Călinești Oaș	Patiser	
	Cionca Cosmin	Călinești Oaș	Brutar	
	Gavrău Tămaș	Călinești Oaș	Miere	
	Surd Vasile	Călinești Oaș	Miere	
	Pulbere Dănuț	Călinești Oaș	Miere	
	Iacob lui Indreuț (Ardel)	Călinești Oaș	Miere	
	Rus Ionaș	Călinești Oaș	Miere	
	Botoș Maria	Călinești Oaș	Miere	
	Ciorănel	Călinești Oaș	Vaci	
	Ion Indreș (Mărcuț)	Călinești Oaș	Oi	
	Mic Dumitru	Călinești Oaș	Oi	

		Lechința	Zmeură	0756233119
	Andreka Adrian	Orașu Nou Vii	Pălincă	str Principală, nr. 109, 0745300517
	Butka Gergő	Orașu Nou	Pălincă	
	Majláth Emeric	Orașu Nou	Afine	
	Nagy István	Orașu Nou	Alune	
	Paizos Vasile	Orașu Nou	Miere	str. Principală, nr. 492, 0752308787
	Bodnár Ádám	Orașu Nou	Legume	0740321900
	Kovacs Emeric	Orașu Nou	Vaci	
	Ludrovsky	Orașu Nou	Vin	str. Tancsu, nr. 156
	Bura Gheorghe	Prilog	Pălincă de căpșuni Pălincă de gutui Lecvar Dulceață de gutui	str. Crășpățacc, nr. 21/A, 0742608446
	Berende Gheorghe	Prilog	Vin	
	Copil Gheorghe (Ghița Ilenii)	Prilog Vii	Salam de casă Pastramă de oaie	0744827690
	Bobuț Vasile (Bobby)	Prilog	Salam din vită Angus Carne tocată pentru burger (Angus)	str. Culme, nr. 207, 0745961346
	Feher Maria (Măria lui Văsâi lui Ivan)	Racșa	Tăieței de casă	0747347373
	Nuța Budului	Racșa	Făină de pârgă	0745 833263
	Leușcă Dumitru (Mitică cu oile)	Racșa	Oi	
	Dumitru lui Văsâi Petrii)	Racșa	Oi	pe Săcătura
	Ionu Turcului	Racșa	Oi	str. Durghileni
	Dumitru lu Prodan	Racșa	Oi	
	Crăciun Toma	Racșa	Oi	
	Crăciun Nicolae	Racșa	Oi	
	Nap Ion (Ionu Ofimii, Ionu lui Iacob lui Nontor Văsâi)	Racșa	telemea, urdă, caș, slănină, pălincă, cârnați de oaie, brânză de bărbântă	str. Valea din Mijloc, nr. 119, 0756228327, 0745210800

	Danilovic Dumitru	Racșa	Oi	
	Boje Dumitru (Cerdii)	Racșa	miere	spre Cremene
	Izvoran Ioan	Racșa	vaci Angus	
	Morar Ion (Plopișanului)	Racșa	vaci	
	Tontea Găvrilă (Găvrilă Bancului)	Racșa	vaci	str Principală
	Ion Petru lui Sî (Ion Betea)	Racșa	vaci	
	Ciorbă Petre	Racșa	vaci	
	Irinca Tămășanului	Racșa	pâine	str Ulița Lungă
	Toma Țâlichii	Racșa	pâine	str. Doboieni
	Florica Popescu	Tur	lapte și brânză de bivol (un fel de mozarella)	str. Principală, nr. 299
	Goie Irina	Tur	Pâine de mălai la tavă, pâine de grâu („pâinea oșenilor”)	str Morii, nr. 503, 0261856028, SC TURISOR SRL
	Lavinia Dan	Tur	Patiser	0743861277
	Dănuț Maria	Turț	Coacăze vin, sirop cu zahăr, nectar pasteurizat fără zahăr aronia	str. Josani, nr. 239, 0757588663
	Ciupac Ioan	Turț	Nuci Miere	str. Ulița Mare (Hăigiumaș), nr. 253
	Rus Dumitru (Mitica lui Indrei)	Turț	Produse montane omologate prune uscate umplute cu nuci; mai deține Produse de patiserie, cozonac cu nucă și rahat, pâine albă, pâine neagră, pâine de mălai, pupăză, Lecvar de prune,	str. Călinețe nr. 76, 0746859295

			Murături, bulion, zacuscă	
	Gherman Chirilă	Turț	Brutar	„Consum Coop” str. Ulița Mare, nr. 4, 0723628590
	Mondoacă Mihaela	Turț	cultivă căpșuni, extrage semințe din dovleac și le vinde răcșenilor, are porci de vânzare, crește găini, are murături, lecvar, bulion, zacuscă	str. Josani, nr 151, 0753202110
	Dan Nicolae	Turț	caș, vinde carne și miei de Paște	str. Dâmbeni, nr. 112, 0741487758
	Bura Grigor	Turț	oi și capre	str. Dâmbeni, nr 110
	Rus Vasile (Comiher)	Turț	oi	str. Ulița Mare, nr. 271, 0757166217
	Irina Burnar	Turț	vaci telemea de vacă, cu cheag natural (din rânză de porc)	str. Dâmbeni, nr 159, 0755479506
	Ciocan Dumitru	Certeze	oi	Adresă: str. Principală, nr. 98 Tel: 0752649432
	Ciocan Vasile	Certeze	oi	str. Principală
	Ion din Gârceasca	Certeze	oi	
	Ciorbă Gheorghe și Mărioara (ferma la Certeze)	Certeze	25 de vaci de rasă – caș de vacă și lapte 46 de porci pentru produse din carne	
	Oros Ghiță și Cecilia	Certeze	miere	str. Scânteia, tel. 0740575547
	Ciocan Valentin Vasile și Mihaela	Certeze	miere de albine de salcâm, floarea soarelui, rapiță,	

			polifloră	
	Liviu lui Nichita	Vama	oi	str. Pădure
	Romi Cionchii	Vama	oi	str. Morii
	Ioan Crișan (Nelu lui Căcău)	Vama	oi	str. Băilor, nr. 1193, Vama, tel. 0744594187
	Daniel Crișan (Dani lui Căcău)	Vama	oi	str. Mică, nr. 978, tel. 0741336009
	Ștefan Haiduc	Vama	miere	0744355218
	Sarca Nausica	Vama	miere	str. Rozelor tel. 0753424012
	Zimbru Lucica și Florin	Vama	miere	str. Pădurii 0745699495
	Feier Estera	Gherța Mare	polen crud	0721774723
	Nichituț Nicu și Paula	Gherța Mică	legume	0721752730
	Moiș Gheorghe și Floare	Moișeni	miere	str. Principală, nr. 20
	Pașcan Ivan	Negrești Oaș	oi	Str. Livezilor, nr. 277, tel. 0745758984
	Ciorbă Vasile	Negrești Oaș	oi	0741779880
	Popa Maria	Negrești Oaș	Oi Măcelar Cârnaț de oaie	Str. Tudor Vladimirescu, nr. 243 0740813312
	Boda Ștefan	Negrești Oaș	oi	0745686126
	Mureșan Țoțo	Negrești Oaș	vaci	
	David Bodea	Negrești Oaș	miere	
	Stupina Balog	Negrești Oaș	miere	Str. Victoriei, tel. 0744952953
	Boboi Ioan	Negrești Oaș	miere	
	Tămășan Vasile	Negrești Oaș	Sirop de cătină cu miere de albine	0741067363
	Danco Florin	Tarna Mare	Miere Fructe de pădure - Dulceață, sirop de zmeură	0747068268

			legume	
	Radu Țăranu	Tarna Mare	oi	Str. Huta, tel. 0753751042
	Cionca Ana	Tarna Mare	tomate	
	Sabados Ana	Tarna Mare	tomate	
	Buta Maria	Tarna Mare	tomate	
	Doroș Rodica	Tarna Mare	tomate	
	Semere Viorica	Tarna Mare	tomate	
	Petrovan Mihaela	Tarna Mare	răsaduri, flori	
	Sabou Ionuț	Tarna Mare	căpșuni	
	Molnar Horațiu	Tarna Mare	roșii cherry	
	Csonka Vlad, Malanca Ioan	Tarna Mare		
	Coțoban Nicolae	Valea Seacă	oi	str. Bisericii 0754507793
	Batin Maria	Comlăușa	porci	0742967405
	Zimbru Agroprod SRL	Târșolț	vaci	
	Rișco Ioan (Melci)	Târșolț	Suc de mere Suc de sfeclă, morcovi, țelină și lămâie	0261833829, str. Măteasa, nr. 26.
	<u>Mărioara Bercea</u>	<u>Trip</u>	<u>Brutar</u>	0746850987
	<u>Finta Gheorghe (a lui Ianos)</u>	<u>Bixad</u>	<u>Oi, lapte gros</u>	<u>Str. Toamna, 0758844506</u>
	Marcuș Gheorghe	Bixad	Vite	Str. Toamna
	Finta Iacob (Cobuțu Tomerchi)	Bixad	Oi	Str. Cionca
	Finta Ioan (a lui Ianoș)	Bixad		Str. Dâmb
	Borhidan Gheorghe	Bixad	Apicultor	Str. Borcut
	Doda Vasile	Bixad		Str. Dumbrava
	Petre lu Loți	Bixad		Str. Măgurii
	Finta Gheorghe (Vorotel)	Bixad	Vaci	Str. Cionca
	Doda Dumitru	Bixad	Vaci	Str. Toamna
	Iarinco Gheorghe (a Mișchi)	Bixad	Apicultor	Fărtăi
	Tătar Ioan (Ioancălă)	Bixad	Vaci	
	Borhidan Mihai (Inger)	Trip	Porci	
	Mone Nicolae	Bătarci	Legume	0753342381
	Mone Vasile	Bătarci	Bivoli Legume	
	Mone Viorel	Bătarci	Legume	0755252140
	Nicolae	Bătarci	Măcelar	0752035666
	Mone Grigore	Bătarci	Pălincă	0746291244

	Mocar Vasile	Bătarci	Pâine	0756844285
	Dragoș Pinte	Bătarci	Oi	
	Bricioc Ioan	Comlăușa	Brânză de capră în saramură	0756384970, str. Ghibart, nr. 263
	Mocar Vasile	Comlăușa	Pâine	0752462936
		Tămășeni	Suc de mere	