

Fiertul plimezului la Ineu

Boiling Plum Jam at Ineu

*Doina Chiș, Smaranda Huțu,
Biblioteca Orășenească Ineu*

Abstract

Ineu, the old Romanian settlement whose beginnings get lost in the mist of time, the nowadays town has its own history, traditions and habits kept with sanctimoniousness and transmitted through the centuries, generation to generation.

Key words: *plums, boiling, boiler.*

Pe cursul mijlociu al Crișului Alb, în șesul Țării Zărandului, străjuit de Dealul Mocrea de origine vulcanică, acolo unde câmpia se mărginește cu ramificațiile deluroase ale Munților Codru-Moma și ale Munților Zărandului, la poalele podgoriei arădene care coboară de la Miniș-Radna spre Măderat-Mocrea, se află orașul Ineu sau bătrâna Cetate Ienopolea.



Străveche așezare românească ale cărei începuturi se pierd în negura timpului, orașul de astăzi își are propria sa istorie, tradiții

și obiceiuri păstrate cu sfințenie și transmise prin secole, din generație în generație.

Ineuanii, oameni dârji și sfătoși, iubitori de neam și țară își au locul lor în zbuciumata noastră istorie. Din veacuri, reperatele hărniciei lor au fost cultivarea pământului, creșterea animalelor, comerțul și industria casnică.

Obiceiurile și tradițiile locului au și ele trăsături specifice care individualizează comunitatea ineuană și fixează locul și rolul ei în universalitate.

Un astfel de obicei străvechi este *fiertul plimezului*.

Plimezul era un aliment de bază în orice gospodărie țărănească ineuană și se producea în cantitate mare. Când era gata fiert, *plimezul*, o pastă omogenă, fără îndulcitori, arome sau conservanți, trebuia să aibă consistență, încât să poată fi păstrat vreme îndelungată.

Fiertului plimezului este un obicei vechi de secole și aparținea ciclului de toamnă al muncilor casnice ale țăranului român din acest colț de țară. Era de un farmec cu totul deosebit prin modul în care se desfășura an de an, pe fiecare uliță, în unul sau două locuri, dar întotdeauna în fața casei acelorași gospodari. Întrucât se petrecea într-un spațiu deschis, era o adevărată sărbătoare care antrena întreaga comunitate ineuană.



Fiertul plimezului necesita mult efort iar procesul de preparare dura 10 sau 12 ore, încât o gospodină nu putea munci singură. De aceea, lucrul se înfăptuia în sistem de clacă, în sensul că femeia era ajutată de întreaga familie, de vecini și rude.

Pentru frumusețea sărbătorii și pentru modul unic în care avea loc, în prezent, acest obicei face parte din zestrea tradițional-culturală a orașului Ineu. De aceea, se cuvine a fi cunoscut și lăsat moștenire generațiilor viitoare întocmai cum se desfășura el din veacuri și cum ni s-a transmis nouă, celor de astăzi, de la moșii și strămoșii noștri, din generație în generație¹.

E vremea lui *răpciune* și început de *brumărel*, dar razele blânde ale soarelui încălzesc încă pământul greu de roadele bogate ale toamnei.

Coborâtă de la munte și instalată confortabil, toamna se plimbă la Ineu pe ulițe și prin grădini și pictează în galben tot ce-i iese în cale. Sub atingerea sa, pomii și vița își desăvârșesc



¹ informatoare: Elena Hălmăgean (1924-2006), Ineu, str. O. Goga, nr.8; Florica Crișan (1935), Ineu, str. M. Viteazul, nr. 33.

roadele, oferindu-le gust și culoare. Pictează merele cu roșu, strugurii, perele și gutuile cu galben iar peste prunele răzlețe mai suflă câte o pulbere brumărie.

Bine coapte, cu miresme și parfumuri dulci, prunele bistrițene vestesc că sunt gata pentru a fi culese și folosite de fiecare ineuan în propria gospodărie.

Fiertul plimezului este o muncă la care participă cu drag întreaga familie. Cât timp femeile și copiii culeg prunele, bărbații și feciorii pregătesc locul din fața casei unde urmează să *se facă plimezul*.

Mai întâi, ei sapă o groapă de formă aproape pătrată, cu latura de aproximativ doi metri și adâncă de vreo 70 de centimetri. Pe una dintre laturile ei, sunt una sau două trepte pentru a coborî în interior. Pe latura opusă, la o distanță de mai puțin de o jumătate de metru, este săpată o altă



groapă, de formă rotundă, având aceeași adâncime și cu o lărgime cât să încapă un vas mare din aramă numit *căldare*, cu o capacitate de la 50 până la 120 de litri. Cele două gropi comunică între ele printr-un fel de tunel, aflat la baza gropii pătrate. Aici urmează a fi aprins focul, care trebuie să învăluie tot fundul *căldării*. Fumul iese

printr-un burlan situat în partea opusă orificiului de alimentare cu lemne și coceni de porumb.

Prunele bistrițe au fost culese, pentru că numai din ele se pregătește *plimezul*. Dar munca e multă și de durată, de aceea, în ajutorul gospodinei vin la *clacă* vecinele, tinere și bătrâne. Și ele urmează să facă *plimezul* tot la aceeași groapă și, prin urmare, ajutorul este reciproc.

Împreună, femeile și fetele *aleg* prunele, le spală în vase mari apoi *le pomnesc*.

Căldarea, bine spălată și curățată este așezată în groapa special pregătită și, de jur împrejur, este *lipită* cu un amestec format dintr-un anume lut, galben și lipicios, apă și tărâțe de grâu.

Deasupra *căldării* se așează apoi o *laviță* prevăzută la mijloc cu un orificiu prin care s-a introdus o lingură de lemn specială, numită *mai*.

Prunele *pomnite* sunt puse în *căldare*, apoi se aprinde focul.

De o parte și de alta a *maiului*, pe *laviță* se așează două persoane, care *învârt* încontinuu, să nu se prindă prunele de fundul *căldării* și să se *afume plimezul*.

De aici înainte, *fiertul plimezului* mai durează mult timp. De aceea, gazda a pregătit alături, lângă groapă, o masă pe care a așezat un *abros*, pâine proaspătă, coaptă pe vatra cuptorului, farfurii și oale de pământ, linguri de lemn și ulcioare de lut pline cu apă proaspătă și rece din fântână.

Prunele fierb la foc domol, dar, ca să nu-i stropească pe cei ce *învârt*, deasupra *căldării* se pune un capac de lemn sau o *veșcă*, tot din lemn, care înalță pereții cazanului.



Sărbătoarea *fiertului plimezului* este așteptată cu nerăbdare de întreaga comunitate. Din vecini dar și de pe alte ulițe, vin mulți tineri, fete și feciori îmbrăcați în veșminte de sărbătoare. Este un bun prilej să se întâlnească feciorii cu fetele de măritat. Pentru că ineuanii au știut dintotdeauna să îndeplinească munca cu voia bună, tinerii aduc cu ei și muzicanți.

Mirosul dulce-acrișor al prunelor care fierb se răspândește în jur, desfătând simțurile. Ospitalieră, gazda taie pâinea felii și pune în castroane de pământ *must de prune* pentru *goști*.

Din vreme în vreme, la *învârtit* trec, două câte două, alte și alte persoane și pentru ca vremea să treacă mai ușor, se încinge tradiționala horă, o suită de trei jocuri în doi: *ardeleana lui Lică Sămădău*, *mânânțaua* și *figăneasca*, se spun tot felul de glume sau povești, snoave ori legende știute din moși-strămoși și se pregătesc alte specialități: *crumpi* și *cucuruji copti în jar*.

Încet, încet se lasă seara și odată cu ea, sosesc *băbălușile*: copii, femei și bărbați deghizați și mascați. Costumele lor hidoase reprezintă fie personaje ale vieții sociale (mire și mireasă, coșar), fie *strigoi*, *Mama-Pădurii* sau alte personaje luate din credința populară și din superstițiile locului.



Venite parcă de pe lumea cealaltă, unele *băbăluji* poartă *lămpașe* care au menirea să le lumineze calea.

Lămpașele sunt confecționate dintr-un bostan scobit pe dinăuntru, căruia i s-au decupat forme de ochi, gură și nas, puse în evidență de o lumânare aprinsă așezată înăuntru. *Băbălușile* aleargă după copii sau fete și neveste tinere ca să le *cernească* cu funingine sau să-i sperie pe cei adunați la *plimez*. Nu vorbesc, dar îmbrăcămintea și gesturile lor produc ilaritate generală.



Timpul a trecut pe neașteptate.

Trebuie să se facă proba, pentru a vedea dacă *plimezul* este bine fiert. Cu o lingură de lemn, gazda, de obicei cea mai în vârstă femeie din familie, din respect pentru ea și pentru că este socotită a avea experiența cea mai bogată, ia *plimez* din *căldare* și întoarce lingura cu partea scobită în jos. Dacă *plimezul* nu cade de pe lingură, înseamnă că este gata.

În acest moment, focul este oprit iar *căldarea* este luată din groapă. Încă fierbinte, *plimezul* se pune mai întâi în vase mari, de unde, tot cu lingura de lemn se așează imediat în oale de lut, în care se păstrează și din care se consumă până în toamna anului următor.



După ce *plimezul* a fost așezat în vasele de lut, acestea se pun pe vatra unui cuptor de pâine încălzit și se lasă câteva ore, răstimp în care

plimezul prinde deasupra o pojghiță care îl ferește de diferiți agenți care ar produce fermentarea sau deprecierea lui calitativă.

Aliment de bază în orice gospodărie țărănească, în trecut, *plimezul* se producea în cantitate mare, ca să asigure hrană pentru întreg anul. Cu el se pregăteau diferite feluri de mâncare specifice locului: *tașce cu plimez* sau *chifle cu plimez*.

Dar, felia de pâine proaspătă, *unsă* cu plimez, adică *pita cu plimez* era odinioară și este și în prezent un adevărat deliciu!...

Glosar ineuan

[abrós], [abró.să], s.n. -față de masă și ștergare țesute la războiul de țesut, frumos ornamentate.

[a alèje], vb.III -a sorta.

[a să afumá], vb.I -(despre mâncăruri) a primi un gust neplăcut când încep să se ardă.

[băbălúgă], [băbălúji], s.f. -oameni mascați cât mai hidosi.

[brumărél], s.m. -numele popular al lunii octombrie.

[căldáre], [căldári], s.f. -cazan, vas mare de aramă, tronconic, cu o capacitate de 50-120 litri, prevăzut la partea superioară cu două mânere, folosit la fierberea prunelor.

[a černí], vb.IV -a înnegri, a căni.

[chíflă], [chífle], s.f. -corn (franzeluță) în formă de semilună, din aluat de pâine, umplut(-ă) cu magiun, mac sau nucă.

[clácă], [cláč], s.f. -muncă colectivă benevolă, prestată de țărani pentru a se ajuta unii pe alții, adeseori însoțită de joc, cântece de voie bună, glume, povestiri.

[crúmpă], [crúmp_i], s.f. -cartof.

[cucurúz], [cucurú_j], s.m. -porumb, știulete de porumb (aici știulete în lapte, cu pănuși).

[góšt¹], s.m. sg. + pl. -oaspete, musafir.

[a învârtí], vb.IV -a amesteca în mâncare cu lingura.

[jár], s.n. -jărat, cărbuni în stare de incandescență care ard fără flăcări.

[lávítă], [lávíte], s.f. -scândură lată, fixată pe patru țaruși, pe care se stă.

[lămpás], [lămpáše], s.n. -felinar.

[a lipí], vb.IV -a întinde de jur împrejur, cu mâna udă, un strat de lut amestecat cu apă și tărâțe de grâu pentru a astupa locul rămas gol din jurul căldării așezate în groapă.

[**má;**], [**má;ur**ⁱ], s.n. -unealtă de lemn în formă de măciucă, folosită pentru a amesteca în prunele care fierb în cazan.

Mama-Pădurii, s.f. -spirit malefic având întruchipare feminină, care patronează pădurea.

[**múst dă prún**ⁱ**e**], s.n. -pastă de prune foarte moale, obținută imediat ce prunele au început să fiarbă.

[**a pomn**ⁱ], vb.IV -a scoate sâmburele din prună.

[**pliméz**], [**plimèză**], s.n. -magiun.

[**prună bistriță**], [**prún**ⁱ**e bistriță**], s.f. -soi de prune; prune bistrițene.

[**răpčún**ⁱ**e**], s.m. -numele popular al lunii septembrie.

[**strigói**], s.m. sg.+pl. -sufletul unui mort neiertat de păcate care, în credința populară, se crede că își părăsește noaptea mormântul pentru a se întoarce printre cei vii, pricinuind familiei și celor pe care îi întâlnește tot felul de neazuri sau neajunsuri.

[**tășcă**], [**tășče**], s.f. -paste făinoase obținute prin suprapunerea a două foi de tăiței, tăiate sub formă de pătrate cu latura de aproximativ 5 cm, având înăuntru *plimez* (magiun); se consumă fierte și date prin pesmet cu sau fără zahăr.