



Foto: Dumitru Iuga

2048

Măi cucule, clonțu-ți ptice
Să-l dau badii să-l mânânce
Să cânte și el ca tine
Să-l aud sara când vine.

Colecția DUMITRU IUGA, Săliște de Sus.
De la Anuța Iuga, 70 ani, 1982.

2049

Auzît-am, măi mândruț,
Că măta-ț fă legănuț
Să te legene pe tine,
Să nu zii sara la mine.

Colecția ION VANCEA, Sarasău.
De la Anuța Boja, 45 ani, 1972

2050

La fântâna din Făget
Zîs-o badea să-l aștept:
Așteptai cât așteptai,
Luai cofa și plecai.

Colecția DUMITRU IUGA, Săliște de Sus.
De la Anuța Iuga, 70 ani, 1982.

2051

Pe mândra cu ochii verzi
Niciodată să n-o crezi
C-aceea-i dragă la tăți.

Colecția DUMITRU IUGA, Săliște de Sus.
De la Anuța Iuga, 70 ani, 1982.

2052

Pare-mi-se că s-aude
Glasu mândrii oareunde,
Nu s-aude, numa-m pare
Pântru că mi-i dragă tare.

Colecția ȘTEFAN REDNIC, Berbești, 2003.

2053

Fă-mă, Doamne, ce mi-i face,
Nu-mi da, Doamne, ce nu-mi place;
Fă-mă, Doamne, lut nământ.

quand ils sont pleins et de 2 porteurs qui sortent les comportes a l'aide de « sémailhers » (paire de longs bois solides que l'on glisse sous les poignées des comportes) une fois les comportes bien remplies et « quichées » (tassées) a l'aide du « quichadou ».

La vendange se fait alors en chansons et, parfois, quand une jeune coupeuse a oublié de belles grappes de raisins bien rouges, les garçons l'attrappent et lui infligent une « capounade » (ils lui écrasent les grappes sur le visage : lou cap, et la barbouille avec).

Les comportes sont ensuite hissées sur la charrette et amenées au « mas » (maison du vigneron).

Le travail, suivant les lieux, se fait alors de 2 façons différentes pour écraser le raisin : vidé dans un cuvier il est foulé avec les pieds ou directement versé dans le fouloir mécanique avec ses 2 rouleaux en fonte.

Le jus et la grappe se retrouvent dans les cuves pour un temps plus ou moins long suivant la méthode de vinification et avant d'être séparés : le jus fermenté se retrouve en foudre ou en barrique ; la grappe, elle, fait étape dans le pressoir pour en extraire les dernières gouttes du précieux breuvage. Ce jus issu du pressoir sera appelé « piquette » car il pique un peu (la fermentation ayant déjà commencé) il est traditionnellement bu, le soir a la veillée ou entre amis, accompagné de châtaignes grillées.

Une fois la vendange terminée le patron invite tous les ouvriers chez lui pour un grand repas : « la soulenco ».

LA FETE DES VENDANGES

Après le travail, c'est la fête.

Le village se retrouve pour de nombreux jeux comme la course des rouleurs de barrique, la dégustation du vin vieux et le pressage du raisin.

Actuellement, pour les gens de la ville, on reconstitue même toute une journée de vendanges avec le départ des vendangeurs, la vendange, le retour des comportes et des vendangeurs etc.

C'est l'occasion de nombreuses expositions sur les vieux outils, les vieilles photos, LA FETE DES MARRONS ET DU VIN NOUVEAU.

Alors que l'arrière pays s'embrume et se pare des premières couleurs d'automne, la plaine s'enivre.

Dans les monts de l'Espinouse et les Cevennes la cueillette des châtaignes et de marrons a commencé.

La fête se déroule au centre du village, autour des grands feux ou tournent sans arrêt les grilloirs à châtaignes. Les vitrines sont toutes décorées et la danse est de mise tandis que petits et grands plongent leurs doigts noircis dans les cornets ou se blottissent les belles grillées.

Qu'elles s'appellent « fines » ou « Jeanne longue » c'est un régal sous la dent, une fois sa peau noircie enlevée, lorsqu'elle fond et dégage sa saveur ; sans oublier une bonne rasade de piquette ou de vin nouveau.

Mais la plus belle fête de la région, en cette période automnale, est, sans nul doute, la fête du vin nouveau à Agde, pas par son aspect touristique, ni sa superbe, mais par son caractère simple et authentique.

Dés la veille, les agathoises de souche et dont les familles habitent la cité depuis plus d'un siècle se réunissent chez les rares « vieilles » qui savent encore recréer la vieille coiffure typique d'Agde.

Cette coiffure savante demande de longs cheveux que les mains habiles tressent, retournent, peignent en savants chignons retenus d'épingles et de peignes d'argent qui seront malheureusement cachés, le lendemain, sous la belle coiffe de dentelle.

La touche finale réside en l'élaboration de la belle frange ondulée faite d'une multitude de bouclettes qui encadrent le visage. Seules 2 ou 3 de ces dames

Am o zadie mnerie
Plina de pozdărie.

respectables savent encore discipliner les meches rebelles a l'aide d'un mélange d'eau et de miel ou de sucre.

Une fois terminée, apres 3 heures de patience, le chef d'oeuvre mérite tous les égards et les dames sont obligées de dormir, assises sur une chaise, pour ne pas risquer d'en défaire le bel agencement.

Le lendemain, une heure encore de patience est obligatoire pour finir le chefd'oeuvres par la coiffe de dentelle brodée.

La ville est décorée, a la mairie tout le monde est présent : M. le maire et son conseil municipal, les notables, la confrérie des « tastes vin » (gouteurs de vin), les dames dans leurs belles tenues d'agathoise dont les châles perlés font la roue sur des robes somptueuses.

Au devant du cortège, les groupes folkloriques et les porteurs du précieux tonneau contenant le vin nouveau qui va être béni et offert a la paroisse.

En grand cortège, solennel, tout le monde se rend a la cathédrale dont l'hôtel est superbement décoré de feuilles de vigne.

La messe est en occitan et, pour l'occasion, la chorale interprete tout au long de l'office « la cantate del vin nouvel » prodige des cantates locales et qui demande des solistes hors pairs.

Après la bénédiction l'assemblée chante « la coupo santo » et, debout, accompagné des orgues et de la chorale, « l'agathenque », l'hymne de la belle cité antique, la cité noire a cause de ses édifices en basalte, la fiere cité d'Agde. C'est le moment le plus émouvant de la cérémonie, ou, l'espace d'un instant, petits et grands, anciens et modernes, jeunes et vieux, en belles coiffes ou jeans délavés, tout le monde se retrouve uni dans ce meme hymne, empreint de fierté et dont la langue occitane résonne dans les moindres recoins dans ce lieu ou pendant des décennies, le pouvoir et la religion l'avaient interdite.

La cérémonie se termine par un retour a la mairie ou s'exécutent les danses de vendanges et la traditionnelle danse des treilles avant de se retrouver sous les arcades noires pour un buffet de saison : noix et fromage, raisins, vin nouveau.

Tradiții de toamnă în Hérault - Culesul strugurilor

În ciuda modernizării, numeroși proprietari păstrează încă vechile tradiții. Din munți, și chiar din Spania, vin culegători, sunt repartizați pe sistemul de lucrări (culegători, cărași, dărâlit...). Răsună de cântece. După ce se termină, are loc petrecerea, cu mâncăruri specifice. Astăzi se organizează mari expoziții de utilaje și fotografii vechi - o mare sărbătoare a vinului nou.



Fotografie din ziarul BEZIERS, Duminică, 20 octombrie 2002

**Cere omului
Ce n-are.**

Nu-mi da, Doamne, om urât.

Colecția MIRCEA RADU, Ungureni.
De la Ioan Buda Hospan, 60 ani, 1978.

2054

M-o făcut mama, făcut,
Pe podele la Borcut -
Pântru-acé-s așa bolund.

Colecția MIRCEA RADU, Ungureni.
De la Ioan Buda Hospan, 60 ani, 1978.

2055

Frunză verde de ovăs
Eu-s pe deal, mândra pe șăs
C-o cunosc bine pe mârș -
Că-are mârșu legănat
Și-i dulce la sărutat.

Colecția ION VANCEA, Vadu Izei.
De la Anuța Fodoruț, 50 ani, 1972.

2056

Auzît-am, auzît
Că dragostea s-o oprit,
S-or opri apele toate
Da' ibditu nu se poate.

Colecția ȘTEFAN REDNIC, Berbești, 2003.

2057

Haida, mândră, să te țuc
Că mâne mă duc la plug:
Zîua-i mare, locu-i tare
Și n-am vreme de țucare.

Colecția DUMITRU IUGA, Săliștea de Sus.
De la Dumitru Iuga, 72 ani, 1982.

2058

Lasă, măi mândruț, nu-i bai,
Știu că nu ne-am ibdit a(n)i -
Ne-am ibdit două-tri luni,
Da' ș-atunci am fo' nebuni.

Colecția DUMITRU IUGA, Săliștea de Sus.
De la Anuța Iuga, 70 ani, 1982.

2059

Așe-o zîs mândruța-n sat
Că pe mine m-o lăsat;
Tu mândruță, n-ai zîs bine
Că te-am lăsat eu pe tine.

Colecția DUMITRU IUGA, Săliștea de Sus.
De la Dumitru Iuga, 72 ani, 1982.

2060

Sărutatu-m-o mândra
Cum ai da cu scândura,
Da' și eu o-am sărutat

Cum ai da cu-un lemn crepat.
Colecția DUMITRU IUGA, Săliștea de Sus.
De la Dumitru Iuga, 72 ani, 1982.

2061

Ș-asară-am fost în patulă
Tăt la patu mândrii-n șură
Și-atâta l-am patrulat
Până patu tăt l-am spart.
Colecția DUMITRU IUGA, Săliștea de Sus.
De la Dumitru Iuga, 72 ani, 1982.

2062

Mândra mé ca laptele -
Eu mă-ntorc cu spatele
Și grăiesc cu altele.
Colecția ȘTEFAN REDNIC, 2003.

2063

Pe mine mă cheamă Ion,
Am o mândră, -i sac de somn.
Colecția DUMITRU IUGA, Săliștea de Sus.
De la Dumitru Iuga, 72 ani, 1982.

2064

Ș-a mé mândră ș-o pus teară -
Șede lângă ie și zdiară
Și strîgă vecinele
Să-i descurce ițele.
Colecția DUMITRU IUGA, Săliștea de Sus.
De la Dumitru Iuga, 72 ani, 1982.

2065

Mândra mé s-o betejit
C-o spălat asară-un blid,
De spăla și lingunile
O apucau frigurile.
Colecția ION VANCEA, Sârbi.
De la Vasile Dunca, 88 ani, 1976.

2066

Câte fete-n sat la noi
Tăte-s bune de cimpoi,
Numa a Diacului
I cimpoi dracului.
Colecția DUMITRU IUGA, Săliștea de Sus.
De la Dumitru Iuga, 72 ani, 1982.

2067

Mândra mé s-o lăudat
Că-are pat îperinat,
Eu m-am dus și l-am cătat
Ș-am văzut păduchi cu coarne
Și stelnițe, de feri, Doamne.
Colecția DUMITRU IUGA, Săliștea de Sus.
De la Dumitru Iuga, 72 ani, 1982.

2068

M-o chemat mândra la ei
C-o zîs că-are patru boi
Ș-am văzut păduchi cu coarne
Și stelnițe, de feri Doamne.
Colecția DUMITRU IUGA, Săliștea de Sus.
De la Dumitru Iuga, 72 ani, 1982.



Ioan Nădișan: Cosăș

Colecția GAVRIL BABICIU

Desfăcatul mălaiului în Șișești

Desfăcatul mălaiului este o activitate obișnuită a țăranului, care are loc în fiecare toamnă când recolta este strânsă și trebuie pusă la păstrare pentru hrana zilnică până la recolta anului următor.

Culesul se face manual, fie desfăcat pe tarla de pănuși – când tarla este mai mică -, fie cu pănuși cu tot. Se culege și se fac grămezi, ori se pun direct în căruță pentru a fi transportat acasă.

Încărcarea carului se face cu rânduială, pentru a mări capacitatea de transport. În general cucuruzii se pun pe verticală. Peste cucuruzi se pun apoi veji, să-l acopere, să nu cadă în timpul transportului, mai ales că, în unele locuri, drumul este greu accesibil.

Ajunși acasă, îl descarcă, de obicei, în șură. Mălaiul este așezat sub obloanele prin care se dă de mâncare vitelor. Din când în când, când pănușile sunt mai verzi, se deschide oblonul și se aruncă pănușile în iesle, pentru vite. Pănușile verzi se aleg, deoarece, fiind în grămadă, pot duce la mucegăirea unei mari cantități de nutreț.

Desfăcatul mălaiului se făcea în general seara. Participa întreaga familie, dar și vecini. Aveau vârste diferite.

Desfăcatul mălaiului se face asemeni unei clăci. Cei prezenți cântă, spun snoave, povești, diferite întâmplări. Lucrul este întrerupt atunci când cineva găsește un mălai (știulete) cu grăunțe roșii sau de două culori – roșu-galben, uneori negru-galben. În acest moment, norocosul strigă „ptistru!” , ceilalți ascultă. Alege pe unul din cei prezenți și îi dă o pedeapsă.

Alegerea nu se face la întâmplare, ci este o analiză premeditată fiecăruia încă din momentul în care știe că participă la desfăcat. Uneori se plătesc „polițe” din anul precedent. Sunt diverse situații. Când mama găsește acel cucuruz își alege, de obicei, copilul cel mai neascultător și-i dă o pedeapsă legată de lucrul care nu vrea să-l facă niciodată sau îl face cu îndoială. Eu am fost pedepsit de maica mea astfel: a trebuit să ies afară din șură, să închid porțile și să strig în gura mare, de trei ori,

Mănăstire-nt-un pticior -
Ghici, ciupercă, ce-i?