

1. Secțiunea de Povești

Satul Bors, o mică localitate cu o viață comunitară vie și tradiții bine înrădăcinate, reprezintă un punct de referință nu doar din punct de vedere geografic, ci și cultural – un loc unde valorile trecutului se împletesc cu provocările prezentului. Într-o epocă a globalizării și a avansului tehnologic, tot mai mulți simt nevoia să-și redescopere rădăcinile și să reevalueze sensul noțiunilor de „identitate locală”, „tradiție comunitară” și „povestire”.

Numele satului și al comunei Bors provine, cel mai probabil, de la un nume de persoană din perioada Árpadiană. Conform legendei, „Bors” (sau „Borsu”, „Borsi”) este un nume vechi maghiar de origine turco-tătară, care, după unii, ar însemna „bursuc”, iar după alții ar proveni din cuvântul „barsz-parsz”, ce înseamnă „panteră”. Numele era purtat de fiul unui conducător cuman care s-a alăturat lui Álmos. Ulterior, Árpád l-a trimis pe Bors în Polonia pentru a verifica și întări granițele țării. Mai târziu, Bors s-a alăturat din nou armatei, pe care a condus-o spre munții Zólyom, unde a ordonat construirea unor fortificații.

O altă legendă afirmă că numele „Bors” a fost purtat de un comite care a încercat să uzurpe tronul regelui Ștefan al II-lea. Acesta s-ar fi autoproclamat rege în perioada în care regele era bolnav, dar a fost învins de armata regală și alungat în Grecia, unde și-a pierdut urma.

Unul dintre cele mai vesele și colorate evenimente comunitare din Bors este balul recoltei, precedat de parada recoltei, organizată în fiecare toamnă. Acest eveniment nu este doar o sărbătoare a secerișului, ci și o ocazie pentru generații diferite de a celebra împreună și de a trăi din nou tradițiile populare. Parada are loc pe străzile satului, cu care trase de cai, tineri și adulți în costume populare și muzică live. Se opresc în mai multe locuri, unde dansează și cântă. Melodiile interpretate sunt aceleași de zeci de ani, întărind continuitatea tradiției. Punctul culminant este balul de seară, unde întreaga comunitate sărbătorește împreună. Acesta nu este doar un eveniment dansant, ci și unul social, unde generațiile se întâlnesc, discută, râd și își transmit valorile locale. Particularitatea balului din Bors constă în faptul că nu este un spectacol organizat pentru străini, ci o tradiție vie, interioară, care aparține comunității.

O altă tradiție importantă a satului este jocul de Crăciun cu scena Nașterii Domnului, reluat după o pauză îndelungată și devenit parte integrantă a sărbătorilor în ultimii 10 ani. La această tradiție participă elevii din școală, care încep pregătirile cu săptămâni înainte de Crăciun. Spectacolul include dialoguri în versuri, scene umoristice (în special în rolurile păstorilor) și cântece. Elevii vizitează instituțiile importante din sat (școli, grădinițe, biserici, întreprinzători locali, primărie), îmbrăcați în păstori, îngeri, Maria și Iosif, și interpretează sceneta Nașterii. Gazdele îi răsplătesc cu dulciuri, prăjituri sau ceai cald și adesea li se alătură cântând colindele cunoscute. Valoarea acestei tradiții constă în faptul că nu este

destinată doar copiilor, ci este o tradiție vie care evocă spiritul Crăciunului și întărește memoria colectivă a comunității – an de an.

2. Secțiunea de Concurs Gastronomic

Unul dintre cele mai îndrăgite și reprezentative preparate ale tradiției gastronomice din Bors este **sarmaua**, nelipsită de la mesele festive, mai ales de Crăciun, și sărbătorită în fiecare toamnă în cadrul Festivalului Verzei. Rețeta variază de la o familie la alta: unii o prepară cu carne afumată, alții folosesc zeamă de varză, iar unii adaugă chiar și ardei iute.

(Versiunea tradițională din Bors) constă în foi de varză acră tocate mărunț, umplute cu un amestec de carne tocată și orez, aseasonat cu sare, piper, usturoi și boia. Pachețelele sunt așezate în straturi într-o oală, alături de varză murată, cârnați sau ciolan afumat, și fierte încet, timp de mai multe ore. Gusturile se combină, varza se înmoaie și întreaga casă se umple de mirosul specific sărbătorilor.

În cadrul concursului gastronomic, participanții sunt evaluați nu doar pentru gust, ci și pentru prezentare, metodele tradiționale de preparare și poveștile din spatele rețetelor. Mulți aduc rețete de familie, astfel încât sarmaua devine nu doar un preparat, ci și un purtător de istorie: în spatele fiecărei înghițituri se ascund amintiri, cine festive și momente de familie.

Conform cărților de bucate disponibile, preparatele cu varză și sarmalele au apărut în secolele XVII–XVIII. Se crede că metoda a fost preluată de la turci, care foloseau frunze de viță (și încă o mai fac) pentru înveliș. Numele „sarma” vine de la verbul turcesc *sarmak*, care înseamnă „a înfășura”. Prima mențiune istorică a acestui preparat apare în cartea de bucate a curții Zrínyi din Csáktornya, secolul al XVII-lea. Deși nu este menționat cu numele de sarmale, rețeta descrie carne fiartă, gătită cu varză, slănină și piper. Istoricul și comitele Apor Péter, în *Metamorphosis Transylvaniae*, laudă varza ca aliment nobil: „Nu era mâncare mai potrivită pentru maghiari decât varza”. În acele vremuri, varza era gătită cu carne de vită, găscă, slănină sau, iarna, carne de porc. Se spune că, înainte de a pleca la drum, gospodarii fierbeau o oală mare de varză și luau și o friptură.

3. Secțiunea de Păstrare a Tradițiilor

4. Secțiunea Workshop – Noua Bauhaus Europeană

Inițiativa **Noua Bauhaus Europeană** reprezintă o viziune care dorește să creeze o punte între moștenirea trecutului și provocările viitorului. Scopul său este de a combina principiile sustenabilității, frumuseții și experienței comunitare pentru a găsi soluții în care tehnologia modernă nu înlocuiește, ci completează și întărește cunoștințele tradiționale. În comuna Bors, această idee deschide oportunități deosebite de interesante, deoarece aici tradițiile sunt încă vii și trăite autentic, fiind posibile conexiuni reale cu instrumente și abordări inovatoare.

Piața producătorilor locali și tabăra de vară pentru meșteșuguri tradiționale sunt exemple excelente despre cum cunoștințele tradiționale locale se pot lega de obiectivele sociale și economice actuale. Piața producătorilor nu este doar un loc de cumpărături, ci și un spațiu de întâlnire, unde localnicii își pot împărtăși produsele, rețetele și poveștile. Brânzeturile de casă, fructele, legumele, prăjiturile și produsele de panificație făcute manual sunt toate expresii ale cunoștințelor locale, ale experienței transmise de-a lungul secolelor și ale devotamentului comunității. Funcționarea acestei piețe contribuie la dezvoltarea unei economii sustenabile bazate pe lanțuri scurte de aprovizionare și oferă, totodată, o oportunitate pentru generațiile tinere de a aprecia și valoriza cunoștințele și producția rurală.

Tabăra de meșteșuguri tradiționale din timpul verii duce acest concept și mai departe. Activitățile precum torsul, brodatul, cusutul, sculptura în lemn, realizarea decorațiunilor din paie, gătitul și coptul casnic nu dezvoltă doar îndemânarea practică, ci și simțul comunității și respectul față de meșteșugurile tradiționale. Aceste tabere sunt un cadru ideal pentru ca participanții – chiar de la vârste fragede – să experimenteze spiritul Noii Bauhaus Europene: bucuria creației sustenabile, realizată cu mâinile proprii, cu atenție la detalii și cu respect față de natură și tradiție.

Exemplul comunei Bors arată că și comunitățile mici pot avea un rol în conturarea viitorului – pentru că **cunoașterea locală, tradițiile vii și experiențele comune** sunt valori fundamentale pe care se poate construi un viitor mai sustenabil și mai uman.

Tradiția nu este doar o bucată din trecut, pe care o privim cu nostalgie, ci o realitate vie care continuă să ne modeleze viața de zi cu zi. Acest lucru este deosebit de adevărat în viața comunității din Bors. Aici, tradiția nu este un obiect de muzeu, ci trăiește la masa de familie, în pregătirile de sărbătoare, în conversațiile cotidiene și în memoria colectivă.

A aprecia patrimoniul local înseamnă, în primul rând, să recunoaștem importanța acestor obiceiuri vii. Poveștile spuse de bunici, rețetele prăjiturilor de sărbătoare, modelele de pe fețele de masă brodate manual – toate acestea poartă în ele o cunoaștere care întărește identitatea comunității locale. Aceste valori nu pot fi înlocuite de niciun instrument modern, pentru că sunt construite din relații umane, experiențe comune și o înțelepciune transmisă din generație în generație.

Patrimoniul local joacă un rol esențial și în educația tinerilor. Într-o epocă în care identitatea se mută tot mai mult în spațiul digital, obiceiurile, legendele și sărbătorile locale pot oferi o fundație stabilă. De exemplu, **jocul de Crăciun (betlehemezés)** nu este doar o tradiție frumoasă, ci și o experiență care îi învață pe copii despre importanța comunității, bucuria participării și respectul reciproc.