

15376

ACADEMIA ROMÂNĂ
INSTITUTUL DE ETNOGRAFIE ȘI FOLCLOR „CONSTANTIN BRĂILOIU”

ALIMENTAȚIA

Volumul I
OLTENIA



Juv. 21228

Editura Etnologică

<https://biblioteca-digitala.ro>



ALIMENTAȚIA

VOLUMUL I

OLTENIA

THE FOODS

VOLUME I

OLTENIA



15376

ACADEMIA ROMÂNĂ
INSTITUTUL DE ETNOGRAFIE ȘI FOLCLOR „CONSTANTIN BRĂILOIU”

CORPUS DE DOCUMENTE ETNOGRAFICE ROMÂNEȘTI



A L I M E N T A Ț I A

Răspunsuri la chestionarele Atlasului Etnografic Român

VOLUMUL I

OLTENIA

Coordonator general:
Ion GHINOIU

Elaborare, îngrijire științifică și redacțională:
Cătălin ALEXA, Cornelia BELCIN PLEȘCA, Laura Ioana TOADER



Inw. 21228

Editura Etnologică
București, 2018
<https://biblioteca-digitala.ro>

Editura Etnologică

www.etnologica.ro
office@etnologica.ro

Colecția de Etnologie

Editura Etnologică este acreditată CNCS, categoria B,
în domeniul *Istorie și studii culturale*.

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României

Alimentația : răspunsuri la chestionarele Atlasului Etnografic Român /
coord. gen.: Ion Ghinoiu ; elaborare, îngrijire șt. și redacțională: Cătălin
Alexa, Cornelia Belcin-Pleşca, Laura Ioana Toader. - București : Editura
Etnologică, 2018-
vol.

ISBN 978-606-8830-58-2

Vol. 1. : Oltenia. - 2018. - ISBN 978-606-8830-59-9

I. Ghinoiu, Ion (coord.)

II. Alexa, Cătălin (ed.)

III. Belcin Pleșca, Cornelia (ed.)

IV. Toader, Laura (ed.)

39

Coperta I: *Bucătărie*, Vaideeni, jud. Vâlcea, noiembrie 1964, A.I.E.F. (nr. 3294), culegător
Romulus Vulcănescu, desenator Roswith Pastior.

Coperta a IV-a: *Harta rețelei de sate din județele cercetate*, autor Cezar Buterez.

Traducere în limba engleză: Anca Stroilescu.

Cuprins

CUVÂNT-ÎNAINTE	XVII
FOREWORD	XX
INTRODUCERE	XXIII
INTRODUCTION	XXXVII
Notă	LII

Partea I – RESURSE ALIMENTARE	1
--	----------

Obținerea și protejarea hranei	1
Cereale cultivate	1
Practici pentru protejarea recoltei, la arat și semănat	5
Plante oleaginoase și tehnice	6
Legume și plante aromatice cultivate	7
Viță de vie. Struguri.....	19
Credințe și practici la începutul anului viticol și la culesul viilor.....	25
Pomi fructiferi. Fructe.....	26
Credințe și practici pentru rodul pomilor.....	31
Plante comestibile culese din natură.....	31
Plante de leac culese din natură	33
Fructe culese din natură	36
Animale și păsări crescute în gospodărie și la stână.....	37
Credințe și practici pentru spor la animale și păsări. Lapte, carne, ouă	42
Animale și păsări vânată	42
Pește, raci, scoici, melci.....	44
Miere.....	48
Credințe și practici pentru protejarea stupilor și obținerea mierii.....	53
Resurse amenajate de apă	55
Folosirea surselor de apă.....	55
Obiceiuri legate de apă	56
Resurse de sare	58
Schimbul de alimente. Comerțul	59

Partea a II-a – PĂSTRAREA ȘI CONSERVAREA.....62

Amenajări și recipiente pentru păstrarea hranei.....62

 Produse agricole.....62

 Gropi (62); Hambare, lăzi (63); Magazii, grânare (64); Pătule, porumbare (65); Podul casei (65); Pivniță, beci (66); Uleie, buduroaie (66); Coșuri (67); Butoaie (67); Altele (67).

 Vinul.....68

Metode de conservare a hranei.....74

 Legume și plante aromatice74

 Stare crudă (74); Uscare (76); Afumare (77); Murare, saramurare (77); Fierbere (81); Sărare (81).

 Fruite81

 Stare crudă (81); Uscare, coacere (82); Afumare (85); Fierbere (87); Murare (88).

 Carne.....88

 Pește.....93

 Produse lactate94

Partea a III-a – PREPARAREA HRANEI96

Amenajări și inventar casnic.....96

 Bucătăria. Focul. Vatra. Cuptorul. Țestul96

 Mobilierul din bucătărie.....99

 Vasele și uneltele folosite în gospodărie și la stână100

Prepararea alimentelor.....109

 Mâncăruri și băuturi din cereale109

 Grâu109

 Pâinea112

 Azima (turta)117

 Porumb.....119

 Mămăliga, mălaiul, turta122

 Secară.....127

 Mei.....127

 Orz128

 Orez128

 Uleiuri și alimente din plante oleaginoase și tehnice.....130

 Mâncăruri din legume și plante aromatice.....130

 Informații generale130

Ardei gogoșari (131); Ardei gras, capia (cornul caprei) (131); Ardei iute (ciușcă) (132); Bob (132); Cartofi (133); Castraveți (134); Ceapă (134); Cimbri (135); Ciuperci (135); Conopidă (135); Dovleac (135); Dovlecei (136); Fasole uscată (136); Fasole verde (teci) (137); Gulii (138); Hrean (138); Leurdă (138); Leuștean (138); Linte (138); Lobodă de grădină (139); Mazăre (139); Mărar (139); Morcovi (139); Păstârnac (140); Pătrunjel (140); Praz (140); Ridichi de lună (140); Ridichi negre (141); Roșii (141); Salată verde (142); Sfeclă albă (142); Sfeclă roșie (142); Spanac (143); Ștevie (dragavei) (143); Știr (143); Tarhon (143); Țelină (143); Usturoi (144); Varză albă (144); Varză roșie (145); Vinete (146).	
Alimente și băuturi din fructe cultivate	146
Informații generale	146
Caise (146); Căpșune (146); Cireșe (147); Corcodușe (147); Dude (147); Gutui (147); Mere (148); Nuci (148); Pere (149); Piersici (149); Prune (149); Struguri (153); Vișine (159); Zarzăre (160).	
Mâncăruri și băuturi din plante culese din natură.....	161
Ciuperci, bureți (161); Urzici (162); Ștevie, dragavei (163); Măcriș (163); Știr (164); Pur (usturoi sălbatic) (164); Leurdă (164); Lobodă (164); Pălămidă (164); Boz (164); Susai (164); Floare de salcâm (164).	
Alimente și băuturi din fructe culese din natură.....	165
Informații generale	165
Afine (165); Coacăze (165); Coarne (165); Fragi (165); Măceșe (165); Mere pădurețe (165); Mure (165); Păducele (165); Pere pădurețe (165); Porumbe (166); Zmeură (166).	
Mâncăruri preparate din carne	166
Informații generale	166
Porc (166); Vacă (171); Vițel (173); Oaie (175); Batal (177); Miel (178); Capră (179); Ied (180); Găină (181); Rață (183); Gâscă (184); Curcan (185); Porumbei (185).	
Mâncăruri preparate din vânat	186
Informații generale	186
Iepure (186); Porc mistreț (187); Căprioară (187); Rațe și găște sălbatice (187); Vrăbii (187); Dropie (187); Guguștiuc (187); Porumbei sălbatici (187); Potârniche (187); Prepeliță (187).	
Mâncăruri preparate din pește, raci, scoici, melci	187
Preparate din lapte în gospodărie.....	191
Informații generale	191
Lapte de vacă (191); Lapte de oaie (195); Lapte de capră (196); Lapte de bivoliță (197).	

Preparate din lapte la stână și la vâcărie	197
Lapte de oaie (197); Lapte de capră (201); Lapte de vacă (201);	
Răsplată în produse alimentare (201).	
Mâncăruri preparate cu lapte sau produse lactate	204
Alimente preparate din ouă	205
Alimente și băuturi preparate din miere	207
 Partea a IV-a – MESE ȘI OBICEIURI ALIMENTARE	208
Hrana cotidiană	208
Mesele zilei	208
Așezarea la masa rotundă, joasă	209
Așezarea la masa înaltă	209
Practici și credințe legate de alăptat și înțărcat	211
Mâncăruri obișnuite	211
Vechi feluri de mâncare	213
Mâncăruri din carne	216
Grăsimi și uleiuri folosite	217
Aluaturi dulci (fierțe, prăjite, coapte)	219
Legume consumate în stare crudă	220
Fruite consumate în stare crudă	221
Produse lactate (consumate fără a fi preparate cu cereale, legume etc.)	222
Băuturi în zilele obișnuite	224
Băuturi cumpărate	225
Hrană la lucru. Merinde	225
Prescripții și interdicții alimentare	227
Gustul hranei	227
Hrana de post	231
Alimente	231
Vase și tacâmuri	236
Feluri de mâncare în zilele de dezlegare	237
Hrana ceremonială și rituală	238
Alimente și mese la sărbătorile din ciclul calendaristic	238
Masa de duminică	238
Masa de Crăciun. Daruri și ofrande	239
Masa de Anul Nou. Daruri și ofrande	244
Mese comune de Sfântul Ion	245
Pomeni la Moșii de iarnă	245

Masa la Lăsata Secului. Daruri și ofrande	246
Pomeni de Sfântul Toader. Sâmbăta colivelor	247
Ofrande și mese în Postul Paștelui	248
Ofrande și mese la Mucenici	248
Masa la Buna Vestire	250
Ofrande și mese la Sfântul Gheorghe. Praznicul oilor. Practici pentru protejarea hranei (laptelui).....	250
Masa la Florii.....	251
Pomeni la Moșii de Joi Mari.....	251
Masa la Paște. Daruri și ofrande	251
Ofrande și mese comune la Înălțare	254
Masa la Rusalii. Daruri și ofrande	255
Obiceiuri alimentare și credințe la Drăgaică (Sânziene)	257
Pomeni la Moșii de Sfântul Petru	257
Pomeni la Moșii de Sfântul Ilie	257
Mese comune la Sfânta Maria	257
Pomeni la Moșii de Sfânta Paraschiva	257
Mese comune la Sfântul Dumitru	257
Pomeni la Moșii de Sfântul Nicolae	258
Mese comune la hram	258
Masa la Nedeie	260
Pomeni pentru sine	261
Mese la clacă și la șezătoare	261
Mese, pomeni la alte sărbători	262
Băuturi în zilele de sărbătoare	263
Alimente și mese din ciclul vieții de familie	264
Mese la naștere. Daruri și ofrande	264
Alimente și mese după naștere.....	264
Daruri alimentare	265
Masa Ursitoarelor.....	266
Turta Ursitoarelor.....	266
Cumetria (masa la botez)	267
Participanți și obiceiuri alimentare la cumetrie	269
Daruri alimentare la botez	270
Masa la tăierea moșului sau la ruperea turtei	270
Mese la nuntă. Daruri și ofrande	271
Informații generale	271
Mese și daruri alimentare la pețit	272
Masa de logodnă	273
Chemarea la nuntă cu plosca	274

Daruri alimentare și mese la zestrea miresei	274
Masa la casa mirelui, în preziua cununiei (la steag, brad).....	274
Masa la casa miresei, în preziua cununiei	276
Masa și plocoane la casa nașului, în preziua cununiei	276
Roluri la prepararea mâncării	277
Daruri alimentare aduse de nuntași	278
Masa la casa miresei, în ziua nunții	279
Masa mare sau ospățul de nuntă (la casa mirelui)	280
Participanți și obiceiuri alimentare la ospăț.....	284
Găina nașului	285
Rachiul roșu.....	285
Masa cu prilejul mersului la socrii mici, după nuntă	285
Masa și plocoanele cu prilejul mersului la nași, după nuntă.....	286
Colaci, turte de nuntă. Denumiri, forme și funcții.....	287
Colaci, turte de nuntă. Mod de preparare. Persoane specializate	291
Mese la înmormântare. Daruri și ofrande	293
Bradul de înmormântare. Ofrande	293
Ofrande alimentare și mese la priveghi	293
Alimente pentru cel decedat.....	294
Pomeni (după scoaterea sicriului din casă și în cimitir)	294
Masă (praznic) și ofrande în ziua înmormântării.....	294
Mese și ofrande la pomenirile mortului (parastase).....	298
Colaci. Denumiri, forme și funcții	301
Colaci. Mod de preparare. Persoane specializate.....	310
Vase și alimente împărțite la pomenirea morților și moșilor	312
Ofrande alimentare la înmormântare și la parastase	313
Fântâna mortului	314
Pomeni pentru rudele spirituale	315

GLOSAR.....316

Listă de abrevieri.....	325
Anexa 1. Satele cercetate.....	326
Anexa 2. Localități, culegători, informatori	328

Table of contents

FOREWORD	XX
INTRODUCTION	XXXVII
Note	LII
Part 1 – FOOD RESOURCES	1
Obtaining and Protecting Food	1
Cereal Crops	1
Practices for Harvest Protection during Plowing and Sowing	5
Oil and Technical Plants	6
Cultivated Vegetables and Herbs	7
Vines. Grapes	19
Beliefs and Practices at the Beginning of the Viticulture Year and during Vineyard Harvesting	25
Fruit Trees. Fruits	26
Beliefs and Practices Related to Tree Fruits	31
Wild Edible Plants	31
Wild Cure Plants	33
Wild Fruits	36
Animals and Poultry Raised in the Household and at the Sheepfold	37
Beliefs and Practices Related to Animal and Poultry Yield. Milk, Meat, Eggs	42
Hunted Animals and Birds	42
Fish, Crabs, Shellfish, Snails	44
Honey	48
Beliefs and Practices Related to the Protection of Hives and Honey Procurement	53
Facilitated Water Resources	55
Using Water Resources	55
Water-Related Habits	56
Salt Resources	58
Barter. Food Trade	59

Part 2 – STORAGE AND PRESERVATION	62
Facilities and Containers for Food Preservation	62
Agricultural Products.....	62
Pits (62); Barns, Crates (63); Stores, Grain Barns (64); Haylofts, Corn Barns (65); Attics (65); Cellars, Basements (66); ‘Uleie’ (Hollow Wood Containers), Firkins (66); Baskets (67); Barrels (67); Other (67).	
Wine.....	68
Methods of Food Conservation.....	74
Vegetables and Herbs.....	74
Raw (74); Drying (76); Smoking (77); Pickling with Vinegar or Brine (77); Boiling (81); Salting (81).	
Fruits.....	81
Raw (81); Drying, Baking (82); Smoking (85); Boiling (87); Pickling (88).	
Meat	88
Fish	93
Dairy products	94
 Part 3 – FOOD PREPARATION.....	 96
Household Accessories and Inventory.....	96
Kitchen. Fire. Hearth. Oven. The ‘Test’	96
Kitchen Furniture.....	99
Utensils and Tools Used in the Household and at the Sheepfold	100
Food Preparation	109
Cereal-Based Dishes and Beverages.....	109
Wheat.....	109
Bread	112
Unleavened Flat Bread, Flatbread	117
Corn	119
Pollenta, Corn Flour, Corn Flour Flatbread	122
Rye	127
Millet	127
Barley.....	128
Rice.....	128
Oil and Technical Plant Based Oils and Foods.....	130
Vegetable and Herb Based Dishes	130
General Information	130

Bell Peppers (131); Peppers, Pimiento Peppers (Goat Horn Peppers) (131); Chilli Peppers ('Ciușcă') (132); Broad Beans (132); Potatoes (133); Cucumbers (134); Onions (134); Thyme (135); Mushrooms (135); Cauliflower (135); Pumpkins (135); Zucchini (136); Dry Beans (136); Green Beans (137); Kohlrabi (138); Horseradish (138); Ramsons (138); Lovage (138); Lentils (138); Garden Orache Spinach (139); Green Peas (139); Dill (139); Carrots (139); Parsnips (140); Parsley (140); Leek (140); Radishes (140); Black (Autumn) Radishes (141); Tomatoes (141); Lettuce (142); White Beet (142); Red Beet (142); Spinach (143); Sorrel ('Dragavei') (143); Amaranth (143); Tarragon (143); Celery (143); Garlic (144); White Cabbage (144); Red Cabbage (145); Eggplants (146).	
Cultivated Fruit Based Foods and Beverages	146
General Information	146
Apricots (146); Strawberries (146); Cherries (147); Mirabelle Prunes (147); Mulberries (147); Quince (147); Apples (148); Walnuts (148); Pears (149); Peaches (149); Plums (149); Grapes (153); Sour Cherries (159); Cherry Plums (160).	
Dishes and Beverages Made from Wild Herbs	161
Mushrooms (161); Nettles (162); Sorrel, 'Dragavei' (163); Watercress (163); Amaranth (164); Crow Garlic (Wild Garlic) (164); Ramsons (164); Loboda (164); Curly Plumeless Thistle (164); Dwarf Elderberry (164); Sow Thistles (164); Acacia Flower (164).	
Foods and Beverages Made from Wild Fruits	165
General Information	165
Cranberries (165); Blueberries (165); Cornelian Cherries (165); Wild Strawberries (165); Rosehip (165); Crab Apples (165); Blackberries (165); Common Hawthorn (165); Wild Pears (165); Blackthorn (166); Raspberry (166).	
Meat Based Dishes	166
General Information	166
Pork (166); Beef (171); Veal (173); Sheep (175); Mutton (177); Lamb (178); Goat (179); Kid (180); Hen (181); Duck (183); Goose (184); Turkey (185); Doves (185).	
Venison Based Dishes	186
General Information	186
Rabbit (186); Wild Boar (187); Deer (187); Wild Ducks and Geese (187); Sparrows (187); Bustard (187); Ring doves (187); Wild doves (187); Partridge (187); Quail (187).	
Dishes Made with Fish, Crabs, Shellfish, Snails	187

Household Dairy Products	191
General Information	191
Cow Milk (191); Sheep Milk (195); Goat Milk (196); Buffalo Milk (197).	
Dairy Products at the Sheepfold or Cowshed	197
Sheep Milk (197); Goat Milk (201); Cow Milk (201);	
Food Rewards (201).	
Dairy Dishes or Products	204
Egg Based Foods	205
Honey Based Foods and Beverages.....	207
 Part 4 – MEALS AND FOOD HABITS.....	208
 Daily Food.....	208
Meals Throughout the Day	208
Sitting at the Short Round Table	209
Sitting at the High Table	209
Breastfeeding and Weaning Practices and Beliefs.....	211
Ordinary Dishes	211
Old Dishes	213
Meat Dishes	216
Fats and Oils Used	217
Sweet Dough (Cooked, Fried, Baked).....	219
Raw Vegetables.....	220
Raw Fruits.....	221
Dairy Products (Consumed without Being Prepared with Cereals, Vegetables).....	222
Ordinary Day Drinks	224
Bought Drinks.....	225
Food at Work. Victuals.....	225
Food Prescriptions and Prohibitions.....	227
Food Taste.....	227
Fasting.....	231
Food	231
Crockery and Cutlery.....	236
Dishes on Fasting Days When Specific Foods Were Permitted.....	237
Ceremonial and Ritual Foods	238
Foods and Meals on Calendar Holidays	238
Sunday Meal.....	238
Christmas Meal. Gifts and Offerings.....	239

New Year's Meal. Gifts and Offerings.....	244
Common Meals on St. John's Day	245
Almsgiving on Winter Fathers' Day	245
Meal on Shrove Tuesday Gifts and Offerings	246
Almsgiving on Saint Toader's Day. Koliva Saturday	247
Offerings and Meals during the Easter Lent.....	248
Offerings and Meals on Martyrs' Day	248
Annunciation Meal	250
Offerings and Meals on St. George's Day. Practices for Food (Milk) Protection.....	250
Palm Sunday Meal.....	251
Almsgiving on Maundy Thursday Fathers' Day	251
Easter Meal. Gifts and Offerings	251
Ascension Offerings and Common Meals	254
Pentecost Meal. Gifts and Offerings.....	255
Food Habits and Beliefs on 'Drăgaica' (Sânziene) Day	257
Almsgiving on St. Peter's Day	257
Almsgiving on St. Elias.....	257
Common Meals on St. Mary's (Mother of God) Day.....	257
Almsgiving on St. Parascheva	257
Common Meals on St. Dumitru's Day	257
Almsgiving on St. Nicholas.....	258
Common Meals at the Dedication Day of the Church.....	258
Meals on Pastoral Festivals	260
Almsgiven by the living for their own souls	261
Meals at the Sewing Bee and Evening Sitting of the Village Women.....	261
Meals, Almsgiving on Other Holidays	262
Drinks on Days of Celebration	263
Foods and Meals in Family Life Cycle.....	264
Meals on Birth Celebrations. Gifts and Offerings	264
Food and Meals after Birth.....	264
Food Gifts	265
Fates' Meal	266
Fates' Flatbread.....	266
Godparents' (Christening) Meal.....	267
Participants and Food Habits during Godparenthood Feast.....	269
Christening Food Gifts.....	270
Meals on Occasion of Boy's First Haircut or Girl's The Flatbread Breaking.....	270

Meals during Wedding Celebrations. Gifts and Offerings.....	271
General Information	271
Meals and Food Gifts When Proposing	272
Betrothal Celebration Meal	273
Inviting People at the Wedding by Offering a Drink from the Flat Wooden Bottle	274
Food Gifts and Meals for Bride's Dowry	274
Meal at the Groom's House on the Day before the Wedding (On Occasion of the Flag, Fir-tree Ceremonies)	274
Meal at the Bride's House on the Day before the Wedding	276
Meals and Presents at Godfather's House on the Day before the Wedding.....	276
Roles during Food Preparation	277
Food Gifts Offered by Wedding Guests	278
Meal at the Bride's House on the Wedding Day	279
The Great Meal or the Wedding Banquet (at the Groom's House).....	280
Participants and Food Habits during the Banquet	284
Godfather's Hen	285
Red Brandy.....	285
Meal When Visiting Bride's Parents, after the Wedding	285
Meal and Presents when Visiting the Godparents, after the Wedding.....	286
Knot shaped wedding breads, Flatbread. Denominations, Forms and Functions	287
Knot shaped wedding breads, Flatbread. Method of Preparation.	
Persons specialized.....	291
Meals at the Funeral. Gifts and Offerings.....	293
The Funeral Fir-tree Ceremony. Food Offerings	293
Food Offerings and Meals at the Wake	293
Food for the Deceased	294
Almsgiving (After Removing the Coffin from the House and at the Cemetery)....	294
Meal (Repast) and Offerings on the Day of the Funeral.....	294
Meals and Offerings during Memorial Services (Memorial Meal)	298
The knot shaped funeral breads. Denominations, Forms and Functions	301
The knot shaped funeral breads. Method of Preparation. Persons specialized....	310
Vases and Food Offered for the Remembrance of the Dead and of All	312
Souls Departed Food Offerings at the Funeral and Memorial Meals	313
Well of the Dead	314
Alms for Spiritual Relatives.....	315

GLOSSARY.....316

List of abbreviations325

Annex 1. Campaigned Villages326

Annex 2. Localities, Information Gatherers and Providers.....328

CUVÂNT-ÎNAINTE

Informațiile etnografice referitoare la obținerea, păstrarea și conservarea resurselor alimentare și transformarea acestora în hrană cotidiană și de sărbătoare, rituală și ceremonială înregistrate din cele cinci județe ale Olteniei sunt ordonate tematic și publicate prin două tehnici de expunere: *cartografică*, în *Atlasul Etnografic Român (AER)*, și *monografică*, în *corpusul de Documente Etnografice Românești (DER)*. Prin prima metodă materialul de teren este prezentat *sintetic*, în volumul 3 al atlasului¹ prin 70 de hărți, de un grup de specialiști îndrumați de Ofelia Văduva², și *in extenso*, în volumul *Oltenia. Răspunsuri la chestionarele Atlasului Etnografic Român*, de un cercetător din generația veteranilor, Cornelia Belcin Pleșca, și doi din generația tânără, Laura Toader și Cătălin Alexa. Cartea elaborată de acest temerar colectiv de autori deschide, după experiența lor reușită de valorificare a atlasului etnografic din punct de vedere al imaginilor fotografice³, seria tematică *Alimentația* și secțiunea *Căștigarea mijloacelor de existență* a corpusului de documente etnografice, din care mai fac parte *Ocupațiile* și *Tehnica țărănească*.

Alimentația este, după respirație, prima necesitate vitală a omului. Pentru a supraviețui, nou-născutul pornește, imediat după ce începe să respire, în căutarea sursei primare de hrană, sânul mamei. Urmează apoi căutarea neîntreruptă a resurselor de existență în sânul Pământului-mamă, blestemat de Dumnezeu: „Pentru că ai ascultat vorba femeii tale și ai mâncat din pomul din care ți-am poruncit să nu mănânci, blestemat va fi Pământul pentru tine! Cu osteneală să te hrănești din el în toate zilele vieții tale!”⁴. Dacă aerul pentru respirație se găsește

¹ *** *Atlasul Etnografic Român*, vol. 3, *Tehnica țărănească. Alimentația*, coord. I. Ghinoiu, Editura Academiei, București, 2008, p. 170-287.

² Cătălin Alexa, Monica Budiș, Marcela Bratiloveanu, Alina Ioana Ciobănel, Cornelia Belcin Pleșca, Lucian David, Georgeta Moraru, Nicolae Nițu, Ionuț Semuc, Ofelia Văduva, Ion Vlăduțiu.

³ Cornelia Belcin Pleșca, Laura Toader, Cătălin Alexa, *Familia țărănească din România. Un secol de fotografie*, București, 2017.

⁴ *Biblia sau Sfânta Scriptură*, Editura Institutului Biblic și de misiune al Bisericii Ortodoxe Române, București, 2006, Facerea, Cap. 3, art. 17.

în general pretutindeni pe Terra, resursele alimentare sunt limitate și extrem de disproporționat repartizate. Din fericire, românii beneficiază pentru rezolvarea acestui imperativ al vieții, *procurarea hranei de toate zilele*, de două prețioase moșteniri naturale.

Poziția geografică a teritoriului locuit de aceștia pe paralela de 45° latitudine nordică, coordonată terestră care încinge ca un brâu cea mai ospitalieră zonă a Globului din punct de vedere al resurselor alimentare și o depărtează la egală distanță de cele mai nefavorabile spații, Polul Nord la 90° și Ecuatorul la 0°, a fost un dat natural, o moștenire uriașă care avea să le marcheze existența multimilenară. Aici, la latitudinea medie a emisferei nordice, unde se interferează influențele climatice și biogeografice din zona boreală cu cele din zona tropicală, se găsesc, există, teoretic și practic, cele mai bogate și variate resurse alimentare pentru om. Inspirați, autorii le grupează, înainte de a porni complicatul proces de sistematizare a tehnicilor tradiționale de transformare în hrană a resurselor alimentare, pe categorii specifice: 6 tipuri de cereale; 42 soiuri de legume și plante aromate; 12 plante alimentare culese din natură; 14 specii de pomi și arbuști fructiferi cultivați la care se adaugă mai multe soiuri de viță de vie; 13 tipuri de fructe culese din natură pentru hrană și băuturi; 13 specii de animale și păsări crescute pentru carne; 9 de animale și păsări vânată pentru carne; 4 tipuri de animale pentru lapte; zeci de specii de pești, raci, scoici, broaște, melci; mierea albinelor crescute sau vânată. Întrebarea retorică pe care și-o pune cititorul volumului este unde se mai întâlnește un teritoriu de mărimea României care să le ofere locuitorilor din interiorul granițelor atâtea daruri alimentare.

În strânsă legătură cu resursele de hrană s-a dezvoltat aici, datorită aceluiași mari interferențe climatice, orohidrografice și biogeografice, o miraculoasă farmacopee a naturii. Ca dovadă sunt cele 12% dintre speciile de plante autohtone folosite de medicina empirică și cea științifică. Specialiștii apreciază că renumitele plante de leac din spațiul carpato-dunărean au un conținut ridicat de principii active, motiv pentru care sunt foarte solicitate de industriile de medicamente din țară și străinătate⁵. Cu peste 600 de plante medicinale spontane sau cultivate în paradisul fitomorf românesc pot fi tratate sute de boli și suferințe ale oamenilor și animalelor⁶.

O altă moștenire naturală, intersecția a două importante axe geografice ale continentului european, Fluviul Dunărea, principala arteră fluvială a Europei, cu Munții Carpați, regiune bine individualizată a lanțului orografic alpino-himalaian care se întinde între Oceanul Atlantic și Oceanul Pacific, a făcut ca locuitorii

⁵ Pârnu C., *Universul Plantelor. Mică enciclopedie*, Editura Enciclopedică, București, 2000, p. 7.

⁶ *Ibidem*, p. 836-855.

acestui teritoriu să nu aibă vreodată o criză privind apa potabilă, un alt element indispensabil vieții. Dunărea, din lungimea ei de 2.860 km, udă, pe o distanță de 1.075 de km, cele mai fertile și mai secetoase zone agrare care pot fi irigate cu apa fluviului. Râurile cu apă potabilă care izvorăsc din Carpați și își croiesc drumuri spre toate azimuturile geografice, pentru a se varsă în același fluviu, clădesc un minunat castel al apelor pluviale plasat în chiar centrul țării care udă radial spațiile înconjurătoare.

Disponerea concentrică a reliefului carpatic (munți, dealuri, câmpii) a oferit condiții favorabile pentru practicarea celor mai variate activități de obținere a hranei (cultivarea plantelor, viticultura, pomicultura, creșterea animalelor, apicultura și altele). Abundența și varietatea resurselor alimentare vegetale, animale, piscicole, de ape potabile și balneoclimaterice este una din trăsăturile spațiului mitic *Grădina Maicii Domnului*, metaforă folosită inclusiv de Papa Ioan Paul al II-lea, în vizita efectuată de acesta, în zilele de 7-9 mai 1999, în România.

Darurilor amintite mai sus li se mai alătură o resursă alimentară indispensabilă vieții, sarea, mineral în lipsa căruia mamiferele, inclusiv omul, nu se pot reproduce. Cercetările arheologice în spațiul carpato-dunărean au evidențiat că nu există masiv salifer sau izvor de apă sărată care să nu aibă în vecinătate una sau mai multe așezări preistorice⁷. Înainte ca metalele prețioase (aurul, argintul) și, rând pe rând, metalele utile (fierul, bronzul), zăcămintele carbonifere și petrolifere să influențeze istoria și cultura în Carpați și la Dunărea de Jos, sarea a reprezentat o importantă resursă alimentară pentru cei care o dețineau. Cu acest *dar al zeilor* se putea obține, prin *troc*, orice altă sursă alimentară. Din această *solniță a Europei* sarea era transportată la zeci și sute de kilometri pe drumurile de uscat, în samare, purtate de cai și măgari, și pe apele curgătoare, prin plutărit. Împreună cu pâinea, sarea este și astăzi simbol al ospitalității și prețuirii de care se bucură un oaspete drag.

Întrucât unele din aspectele constitutive ale acestui tezaur al civilizației carpato-dunărenilor apar, datorită specificului său, în răspunsurile primite la diferite întrebări, din cele 1.216, ale chestionarului AER, pentru reconstituirea și ordonarea tematică a întregului, autorii au fost nevoiți să le identifice în contextele în care au fost înregistrate de ancheta etnografică și să le așeze în structura generală a acestui interesant volum al corpusului de documente etnografice.

Ion Ghinoiu,

Coordonator al Atlasului Etnografic Român

⁷ Alexianu, Marius, Dumitroaia Gh., Mona Dan, *Exploatarea resurselor de apă sărată din Moldova: o abordare etnoarheologică*, în Traco-Dacica, tom. XIII, nr. 1-2, București, 1992, p. 159.

FOREWORD

Ethnographic data related to procuring, storing and preserving food resources and to turning them into day-to-day and celebration day ritual and ceremonial food, recorded in relation to the five counties in Oltenia are hereby thematically arranged and published using two presentation techniques: *cartography*, in *The Romanian Ethnographic Atlas (REA)*, and *monographs*, in the corpus of *Romanian Ethnographic Documents (RED)*. Using the first method, the field campaign material is *synthetically* presented in volume 3 of the 70 map atlas¹ by a group of experts under Ofelia Văduva's guidance² and *in extenso* in the volume *Oltenia. Answers to the Questionnaires of the Romanian Ethnographic Atlas* by Cornelia Belcin Pleșca – one of the researchers of the veterans' generation, and Laura Toader and Cătălin Alexa – both part of the younger generation. The book, elaborated by this audacious team of authors, following their successful experience in making, photographically³, the most of the ethnographic atlas, opens the *Food* thematic sequence and the *Securing the Means of Subsistence* section of the corpus of ethnographic documents of which *Occupations* and *Peasant Technique* are also part.

Food, second only to breathing, is the first vital necessity of human being. In order to survive, a newborn, as soon as it begins breathing, starts off in search of its primary feeding source, its mother's breast. Then there is this continuous search for the resources necessary to subsist in the bosom of Mother-Earth, cursed by God: "Because you listened to your wife and ate fruit from the tree about which I commanded you, 'You must not eat from it', cursed is the ground because of you; through painful toil you will eat food from it all the days of your life!"⁴. While breathing air can be generally found everywhere on Earth, food resources

¹ *** *The Romanian Ethnographic Atlas*, vol. 3, *Peasant Technique. Food*, coordinator I. Ghinoiu, Editura Academiei Române, Bucharest, 2008, p. 170-287.

² Cătălin Alexa, Monica Budiș, Marcela Bratiloveanu, Alina Ioana Ciobănel, Cornelia Belcin Pleșca, Lucian David, Georgeta Moraru, Nicolae Nițu, Ionuț Semuc, Ofelia Văduva, Ion Vlăduțiu.

³ Cornelia Belcin Pleșca, Laura Toader, Cătălin Alexa, *The Peasants' Family in Romania. A Century of Photography*, Bucharest, 2017.

⁴ *The Bible or The Holy Scripture*, Editura Institutului Biblic și de Misiune al Bisericii Ortodoxe Române, Bucharest, 2006, Genesis 3:17.

are limited and extremely disproportionately distributed. Fortunately, for this life imperative – *procurement of day-to-day food* – the Romanians benefit from two precious nature's legacies.

The geographic position of the territory inhabited by the Romanians, situated on the 45th degree parallel North, a terrestrial coordinate encircling like a waistband the most accommodating, from the food resources point of view, area of the Globe, thus equidistant to the most unfavorable areas, the North Pole, at 90° and the Equator at 0°, has been a nature's gift, a huge legacy that was going to leave a mark on their multi-millenary existence. Here, at the middle latitude of the Northern hemisphere, where the climatic and bio-geographical influences from the boreal and tropical areas interfere, the richest and most varied food resources for humans exist and can be theoretically and practically found. Before starting the complex process of systematization of traditional food processing techniques, the inspired authors have grouped them into specific categories: 6 types of cereals; 42 types of vegetables and herbs; 12 types of wild herbs; 14 species of cultivated fruit trees and shrubs, plus several varieties of vines; 13 types of wild fruits picked for food and beverages; 13 species of animals and poultry raised for their meat; 9 types of animals and birds hunted for meat; 4 types of dairy animals; dozens of species of fish, crabs, shellfish, frogs, snails; bee-keeping or bee-hunting honey. The rhetorical question the readers of this volume would ask themselves is 'where else could there be another territory of the size of Romania, able to offer its inhabitants so many food gifts?'

Closely linked to food resources, thanks to the same substantial – climatic, orohydrographic and biogeographical – interference, a miraculous nature pharmacopoeia has developed. As a confirmation in that sense, we have 12% of the autochthonous plants being used by empirical and scientific medicine. Experts believe that the renowned cure plants of the Carpathian-Danubian area have a high content of active principles, which is why they are highly demanded by the medicine industry in the country and abroad⁵. Hundreds of diseases and ailments in humans and animals can be treated with the help of more than 600 plants, either spontaneous or cultivated within the Romanian phytomorphic paradise⁶.

Another nature's legacy, the intersection of two major geographical axes of the European continent – the Danube, Europe's main fluvial artery, and the Carpathians, a well individualized area of the orographic Alpine Himalayan mountain range, stretching between the Atlantic and the Pacific oceans – has helped the inhabitants of this territory never have a shortage of drinking water – another vital element of life. 1.075 kilometers of the Danube's 2.860 km entire

⁵ Pârnu C., *Plants Universe. The Small Encyclopaedia*, Editura Enciclopedică, Bucharest, 2000, p. 7.

⁶ *Ibidem*, p. 836-855.

length drench the most fertile and drought agricultural areas that can be irrigated with its waters. Drinking water rivers that spring from the Carpathians and make their way to all the geographical azimuths, to eventually flow into the same river, create a wonderful rainwater castle that is located in the very heart of the country, radially watering the surrounding areas.

The concentric layout of the Carpathian relief (mountains, hills, plains) has provided favorable conditions for practicing the most varied food production activities (plant cultivation, viticulture, fruit growing, animal husbandry, beekeeping and others). The abundance and variety of vegetal, animal, fish, drinking and balneal water resources is one of the features of *The Garden of the Virgin Mary* mythical space – a metaphor also used by Pope John Paul II on his visit to Romania, which took place on 7-9 May 1999.

The aforementioned legacies are complemented by the presence of a food resource which is indispensable to life – *salt* – a mineral without which mammals, including humans, cannot reproduce. The archaeological research carried out in the Carpathian-Danubian space has revealed that there is no salt mountain or saltwater spring that does not have one or more prehistoric settlements in its vicinity⁷. Before precious metals (gold, silver) and, one by one, practical metals (iron, bronze), carboniferous and petroleum deposits started to influence the history and culture of the Carpathians and the Lower Danube area, salt had been an important food resource for the people owning it. This *gift from the gods* could be used to procure, as part of a *barter* (one good exchanged for another), any other food source. Out of *Europe's salt shaker*, salt was transported to locations tens and hundreds of kilometers away, by land via packsaddles placed on horses' and donkeys' backs, and by water, via rafts. Together with bread, salt is still a symbol of hospitality and appreciation for a dear guest.

As some of the constituent aspects of this thesaurus of the Carpathian Danubian civilization emerge, due to its specificity, from the answers offered to various of the 1.216 questions of the REA questionnaire, in order to reconstruct and thematically organize the whole, the authors had to identify them within the contexts in which they had been recorded by the ethnographic research campaign and place them within the general structure of this interesting volume containing the corpus of ethnographic documents.

Ion Ghinoiu,

Coordinator of the Romanian Ethnographic Atlas

⁷ Alexianu, Marius, Dumitroaia Gh., Mona Dan, *Exploitation of Saltwater Resources in Moldova: an Ethno-Archaeological Approach*, Thraco-Dacica, vol. XIII, no. 1-2, Bucharest, 1992, p. 159.

INTRODUCERE

Volumul *Alimentația. Oltenia* este parte din secțiunea *Mijloace de existență* a corpusului de *Documente Etnografice Românești (DER)*, în cadrul căreia sunt integrate și seriile *Ocupații* și *Tehnica țărănească*. Lucrarea prezintă rezultatele anchetelor de teren din timpul campaniilor de cercetare ale *Atlasului Etnografic Român*¹.

Atlasul Etnografic Român (AER) constituie o realizare a Institutului de Etnografie și Folclor „Constantin Brăiloiu” al Academiei Române (IEF), începută încă din a doua jumătate a secolului al XX-lea, și încheiată în primii ani ai secolului al XXI-lea, sub coordonarea dr. Ion Ghinoiu. Publicarea celor cinci volume ale *Atlasului Etnografic Român*, în decada 2003-2013, semnifică valorificarea, prin metoda cartografică, a răspunsurilor la chestionarele tematice² aplicate pe teren și ilustrarea fenomenelor culturale studiate, cu imagini document și schițe.

Hărțile, fotografiile-document și schițele din Arhiva Institutului de Etnografie și Folclor (AIEF) care reflectă obiceiurile alimentare din România secolului al XX-lea sunt publicate în volumul al treilea al AER: *Tehnică populară. Alimentație*³.

În alcătuirea corpusului de documente etnografice – reprezentat de secțiunile *Habitatul*⁴, *Mijloacele de existență*, *Artă populară și port popular*, *Sărbători și obiceiuri*⁵ – un loc însemnat îl ocupă consemnările legate de sfera alimentației românești. Urmând modelul volumelor deja apărute, informațiile legate de

¹ În perioada 1972-1983 s-au desfășurat campaniile de cercetare ale AER pe întreg teritoriul României.

² *Așezare-Gospodărie, Locuință-Interior, Ocupații, Meșteșuguri-Instalații tehnice populare, Artă populară, Port Popular, Obiceiuri*.

³ *Atlasul Etnografic Român*, volumul III, *Tehnică populară. Alimentația*; Coordonator: dr. Ion Ghinoiu; cu un studiu introductiv, *Alimentația. Prezentare generală*, de Ofelia Văduva; Editura Academiei Române, București, 2008 (Academia Română. Institutul de Etnografie și Folclor „Constantin Brăiloiu”).

⁴ Ultimul volum al secțiunii *Habitatul. Răspunsuri la chestionarele Atlasului Etnografic Român*, volumul V, *Dobrogea. Muntenia* este în curs de publicare.

⁵ Secțiunea *Sărbători și obiceiuri* este publicată integral, cele cinci volume au apărut între anii 2001-2009.

resursele de hrană și de apă, de obiceiurile alimentare cotidiene și de contextele ceremonial-rituale ale hranei vor fi grupate pe provincii istorice: Oltenia: Banat, Crișana, Maramureș; Transilvania; Moldova; Muntenia, Dobrogea. Trebuie menționat că, în cazul Olteniei, prima provincie cercetată în cadrul acestei anchete, au fost aplicate inițial (1972-1975) chestionare consacrate fiecărei teme în parte, astfel: *Agricultura, Cultivarea și prelucrarea plantelor textile, Pomicultură și grădinărit, Viticultura, Culesul din natură, Creșterea animalelor, Vânătoarea, Pescuitul, Creșterea albinelor, Alimentația, Creșterea viermilor de mătase, Mijloace de transport*⁶. Începând cu anul 1976, s-a hotărât gruparea tuturor chestionarelor într-unul singur, *Ocupații*⁷. Pentru valorificarea cât mai fidelă și detaliată a cercetărilor de teren, s-a decis să se sistematizeze informațiile și contextele ce țin de domeniul alimentației, din toate chestionarele enumerate mai sus (mai puțin *Creșterea viermilor de mătase*).

Lucrarea de față beneficiază de informații reprezentative pentru sistemul alimentației românești, culese pe teren inclusiv prin intermediul chestionarelor *Așezări-Gospodărie, Locuință-Interior, Obiceiuri calendaristice și Obiceiuri familiale*. S-a recurs la citarea – din volumele deja tipărite – a acelor date și schițe relevante pentru sfera hranei: resursele de sare și apă, amenajări din cadrul gospodăriei țărănești, bucătăria, vatra, cuptorul, țestul, inventarul casnic, masa și ierarhia mesenilor (publicate în secțiunea *Habitatul*⁸) sau datele legate de alimentele și mesele sărbătorilor de peste an și din ciclul vieții de familie (incluzând plocoanele și pomenile specifice pentru rudenția spirituală) transcrise din chestionarele *Obiceiuri* (publicate în tomul *Sărbători și obiceiuri*⁹, Oltenia).

⁶ Autorii chestionarelor: *Agricultura* (Georgeta Moraru, Romulus Vulcănescu, Paul Simionescu), *Alimentația* (Mircea Sadoveanu), *Creșterea albinelor* (Paul Simionescu, Ioana Ionescu-Milcu), *Creșterea animalelor* (Romulus Vulcănescu, Ion Vlăduțiu, Paul Simionescu), *Creșterea viermilor de mătase* (Paul Simionescu, Ion Ghinoiu), *Cultivarea și prelucrarea plantelor textile* (Ion Vlăduțiu), *Mijloace de transport* (Ion Vlăduțiu), *Pescuitul* (Ion Vlăduțiu), *Vânătoarea* (Ion Vlăduțiu), *Viticultura* (Radu Maier).

⁷ Autori: Gheorghe Focșa, Nicolae Dunăre, Ion Vlăduțiu, Romulus Vulcănescu, Georgeta Moraru, Ofelia Văduva, Elena Maxim.

⁸ *Habitatul. Răspunsuri la chestionarele Atlasului Etnografic Român*, volumul I, Oltenia; Coordonator general: Ion Ghinoiu. [Autori:] Alina Ioana Ciobănel, Monica Budiș, Magda Raluca Minoiu; Editura Etnologică, București, 2005 (Academia Română. Institutul de Etnografie și Folclor „Constantin Brăiloiu”. Corpus de documente etnografice).

⁹ *Sărbători și obiceiuri. Răspunsuri la chestionarele Atlasului Etnografic Român* volumul I, Oltenia; Coordonator general: Ion Ghinoiu. [Autori:] Ofelia Văduva, Cornelia Pleșca, Georgeta Moraru, Maria Bâtcă, Ion Ghinoiu, Alina Ioana Ciobănel, Monica Budiș; Editura Enciclopedică, București, 2001 (Academia Română. Institutul de Etnografie și Folclor „Constantin Brăiloiu”. Corpus de documente etnografice).

Informațiile din respectivele volume, relevante și necesare din perspectiva etnologiei alimentației, au fost diferențiate în text prin folosirea unui corp de literă mai mic.

Surse complementare de informație, schițele desenate în chestionarele AER, de către cercetători, au fost inserate în volum pentru a evidenția varietatea tematicilor cercetate. Desene și schițe reprezentative pentru domeniul alimentației, documente inedite ale unor campanii de cercetare anterioare¹⁰, care se regăsesc în arhiva IEF, au fost de asemenea utilizate, pentru ilustrarea aspectelor tipice din gospodăria țărănească.

Rețeaua localităților este aceeași cu a volumelor deja publicate, situație care permite corelarea facilă a informațiilor etnografice din mai multe lucrări. Codurile acestor localități, ordonate alfabetic, se regăsesc în cadrul *Anexei 1*. Campaniile de cercetări au favorizat, în unele cazuri, completarea anchetelor și în cadrul unor localități ce nu s-au regăsit în rețeaua inițială. Satele respective se regăsesc la finalul listelor de localități investigate, pe fiecare județ. Volumul de față a fost văzut și ca o oportunitate pentru publicarea acestor cercetări, care nu au fost incluse în sintezele cartografice ale *Atlasului etnografic*.

Contextele concrete și cele cu încărcătură simbolică în care se situează hrana (în cele trei ipostaze ale sale: aliment propriu-zis, dar sau ofrandă alimentară), așa cum sunt ele relevate în materialul clasificat în acest volum, sunt elocvente pentru dinamica unui secol. Chestionarele sondează sfârșitul secolului al XIX-lea, mare parte din secolul al XX-lea și proiectează prefacerile din secolul al XXI-lea: „Se mănâncă mai puțin urzici îngroșate, dragavei, linte (nu se mai cultivă ca înainte). Pâsat, mălai dulce în țeșt, colarez. Era obiceiul ca masa să se termine cu lapte dulce, prins sau covăsit. Mălai dulce în țeșt nu se mai face. Acum mâncarea în țeșt se face foarte rar. Sunt foarte puțini cei care au țeșt, [acum] au aragaz.”, Leu, jud. Dolj, p. 213.

Structura propusă în acest volum este alcătuită din patru părți: *Resurse alimentare, Păstrarea și conservarea, Prepararea hranei, Mese și obiceiuri alimentare*. În sistematizarea informației s-a pus accent pe alimente și obiceiuri alimentare (procurarea, protejarea, prepararea și consumarea hranei; rolurile și statutul mesenilor; mesele cotidiene, mesele din ciclul calendaristic și din ciclul vieții de familie), în strânsă legătură cu amenajările pentru pregătirea și conservarea hranei. La ordonarea informației a fost necesară operarea cu două tipuri de criterii în cazul enumerării unor categorii de materii prime care sunt utilizate în procesele de prelucrare a hranei sau al expunerii fenomenelor studiate. S-a aplicat criteriul alfabetic, atunci când elementele sistematizate au fost numeroase sau criteriul

¹⁰ Printre autorii schițelor, efectuate în perioada 1957-1973, se numără: Petre Idu, Georgeta Moraru, Roswith Pastior, Romulus Vulcănescu.

etnografic (funcțional), când importanța și ponderea categoriilor clasificate reflecta profilul alimentar tradițional.

Prima parte, *Resurse alimentare*, cuprinde patru capitole. În cel dintâi, *Obținerea și protejarea hranei*, sunt clasificate produsele alimentare dobândite prin cultivarea pământului (în propria gospodărie sau în moșia satului), culesul din natură, creșterea animalelor, vânătoare, pescuit și apicultură. Astfel, se poate lesne observa ponderea dominantă a grâului și a porumbului în consumul zilnic (grâul fiind predestinat și celui ceremonial), urmate de orz, secară sau mei. Meiul a fost înlocuit treptat de porumb: „Bătrânii mâncau mămligă de mei cu lapte.”, Galicea Mare, jud. Dolj, p. 127. Subliniem faptul că în hrana ceremonială și rituală, la pregătirea colacilor, a turtelor se folosea în exclusivitate făina de grâu, păstrată cu grijă pentru evenimentele majore din viața familiei.

După subcapitolul alocat plantelor oleaginoase și tehnice¹¹, între care, deși introdusă mai târziu, floarea-soarelui predomină, urmează soiurile de legume cultivate în curțile gospodăriilor sau în grădinile de la câmp. Pentru a evidenția importanța acordată cultivării legumelor s-a considerat utilă enumerarea și ordonarea alfabetică, pentru fiecare localitate, a tuturor vegetalelor înregistrate în satul respectiv. În acest fel, cu ajutorul întrebărilor care trimiteau la perioada dinaintea realizării anchetei, s-a putut constata care au fost legumele care nu se mai cultivau, respectiv care sunt cele introduse recent în alimentația locală. Activitățile comerciale și o dinamică transdunăreană favorabilă au jucat, de asemenea, un rol important în îmbogățirea soiurilor de legume în Oltenia: „Veneau bulgari la Scăiești (tot în comuna noastră), aduceau legume cu căruța. Nu cultivau, că nu aveau fântâni, cumpărau și mâncau.”. Coțofenii din Dos, jud. Dolj, p. 8.

În cazul viței de vie și pomilor fructiferi se poate remarca marea varietate de soiuri întâlnite în spațiul oltenesc, dar și efectele dure ale filoxerei de la începutul secolului al XX-lea și schimbările peisajului viticol determinate de aceasta.

Plantele și fructele culese din natură se constituie într-o serie de subcapitole care demonstrează potențialul și varietatea produselor alimentare ale anumitor localități, în special, cele care beneficiază și de un relief colinar sau montan. Ciupercile sunt cel mai frecvent menționate în lista plantelor necultivate (apărute spontan), alături de o serie de plante (urzici, lobodă, măcriș, dragavei) cu o contribuție importantă la îmbogățirea și diversificarea profilului alimentar în timpul primăverii și în perioada posturilor.

Animalele și păsările crescute în gospodărie sau în afara ei (stână, văcărie) erau principala sursă de produse din carne și lapte. Se remarcă faptul că gospodăriile fără animale erau rare, „fiecare om avea o vacă, la fiecare gospodărie erau câteva

¹¹ Mențiuni despre cultivarea tutunului în județele provinciei Oltenia se vor putea găsi în volumul I al seriei *Ocupații*, secțiunea *Mijloace de existență*, aflat în curs de publicare.

oi”, Brănești, jud. Gorj, p. 38. „fiecare ține un porc pentru tăiat”, Oboga, jud. Olt, p. 40. De asemenea, materialul sistematizat în acest subcapitol demonstrează modificările apărute la nivelul gospodăriei țărănești autarhice, ca urmare a fenomenului colectivizării și a constituirii C.A.P.-urilor.

Vânătoarea era privită ca o sursă alternativă pentru produsele din carne, dar, în unele cazuri, și ca o modalitate de divertisment. Alături de iepuri, cei mai vânați, se mai folosea în alimentație carnea de căprioară sau porc mistreț, dar și de pasăre: rațe și găște sălbatice, prepelițe, fazani, dropii etc.

Peștele constituia, de asemenea, o sursă de hrană importantă (cotidiană sau pentru zilele de post), mai ales pentru localitățile aflate în apropierea Dunării, Oltului și Jiului sau care dețin lacuri și bălți în moșia satului: „se pescuia la Jii, la lac, la baltă.”, Coțofenii din Dos, jud. Dolj, p. 45. Diversitatea soiurilor de pește, din câmpie sau dinspre munte, era completată, uneori, și de raci, scoici sau melci.

Albinăritul, activitate cunoscută în spațiul carpato-danubian încă din antichitate, apare menționat aproape în toate satele anchetate: „Trei, patru familii aveau buduroaie mai multe (50-60), restul avea trei, patru buduroaie.”, Pestișani, jud. Gorj, p. 49. În acest subcapitol se află descrierea detaliată a activităților care permiteau aportul de miere în alimentație, din stupii păstrați în propria curte sau din bărcuit (vânătoarea de albine): „Înainte erau stupi verticali, din trunchi de copac sau din nuiele împletite, învelite cu lut. [Pe la 1900] stupii (sălbatice) se afumau, ca să plece albinele și se storceau fagurii de miere. Se obținea miere și boștină.”, Bălăcița, jud. Mehedinți, p. 49.

Procurarea hranei, în urma practicării ocupațiilor principale și secundare, nu se poate separa de calendarele specifice (agrare, viticol, pastoral, piscicol, apicol). Ciclurile vegetale, începutul și sfârșitul anului pastoral sunt guvernate de obiceiuri și practici pentru rodul și belșugul recoltelor și sporul la animale și păsări. Aceste credințe perpetuate, pe lângă rolul protector, sunt menite să asigure perenitatea unei culturi sau rodul pământului, perioade îndelungate. Grijă pentru resursele de hrană comportă două paliere, unul tehnic și unul spiritual. Cultivarea și recoltarea, transportul și schimbul de alimente stau sub patronajul sfinților din calendarul creștin-ortodox.

Informațiile care fac referire la *Resursele de sare* și la *Resursele amenajate de apă*, două componente vitale pentru alimentație, provin din chestionarul *Așezare-Gospodărie* și au fost deja publicate în volumul *Habitatul*.

Ultimul capitol, *Schimbul de alimente. Comerțul*, expune alternativele comerciale prin care se puteau satisface anumite cerințe alimentare din gospodărie, prin intermediul trocului în piețe, direct în sat sau prin vânzarea surplusului în localități mai depărtate.

Partea a II-a, *Păstrarea și conservarea*, cuprinde principalele tipuri de *Amenajări și recipiente pentru păstrarea hranei*, respectiv *Metodele de conservare*

menite să păstreze legumele, produsele din carne și din lapte pentru sezonul rece sau cel cald. În primul capitol sunt menționate amenajările construite pentru păstrarea produselor agricole, precum grânare, jicnițe, pătule, porumbare, podul casei sau beciuri. Gropile pentru cartofi sau cereale, deși dispărute la data anchetei, au avut un rol însemnat în depozitarea și protejarea hranei și un loc bine păstrat în memoria țăranilor: „Tata tatei a avut o groapă în mijlocul drumului și o astupa, că turcii căutau cu frigarea unde e groapa de cereale. Unii făceau gropile în vatra focului. Gura era numai cât intra omul cu banița de grâu. Apoi o lărga în jos mult. În gropi băgau bucate: orz, grâu.”, Leu, jud. Dolj, p. 62. Amenajările și spațiile mai sus menționate erau completate de diverse recipiente, de dimensiuni mari sau mici, menite să asigure transportul alimentelor sau păstrarea lor pe o perioadă mai scurtă în imediata apropiere a bucătăriei: hambare (lăzi), buduroaie, coșuri, oale, saci.

Păstrarea vinului a fost consemnată separat, atât datorită importanței lui, cât și din pricina faptului că acesta beneficiază de amenajări speciale, atât în cadrul gospodăriei, în pivnițe separate sau construite sub casă, cât și în cramele aflate la capătul viilor, în moșia satului: „Erau crame în plaiuri, au dispărut odată cu vița românească pe la 1910-1912. Butoaiele cu vin se păstrau și în pivniță sub casă, dar de vreo doi, trei ani se fac la suprafață din cauza apelor freatice.”, Calopăr, jud. Dolj, p. 69; „Înainte se păstra în hrube, pivnițe sub pământ și pe sol. Azi se păstrează în butoaie, damigene, din sticlă, plastic, în pivnițe pe sol. Înainte vreme erau pivnițele în câmp, acolo unde erau viile. Acolo își păstrau oameni vasele mari pentru recoltarea, stroșirea (stoarcerea strugurilor) și păstrarea strugurilor și mai ales a vinului. Pivnițele erau de lemn, încheiate în frânghie, acoperite cu coceni, șindrilă, materiale zonale. O asemenea pivniță de format tradițional se mai păstrează la Divan Gheorghe. Are și un fel de tindă în față. Este aproape ca și o casă. A fost în câmp și au adus-o în sat. Nu erau înainte decât cu zăvorul de lemn. Cine vrea să bea putea să bea. Când avea nevoie lua de acolo cu troaca [vas confecționat dintr-o plantă cunoscută din familia cucurbitelor], numită local tâlv. Se mai obișnuia, la facerea vinului să stea omul cu troaca de vin și să-și cîntească cunoscuții și drumeții străini cu vin din troc.”, Hinova, jud. Mehedinți, p. 71.

Capitolul *Metode de conservare a hranei* include cele mai utilizate tehnici care garantau menținerea alimentelor o perioadă cât mai lungă, precum și principalele tipuri de produse destinate păstrării pentru iarnă sau vară. Astfel, în cazul legumelor s-a optat pentru descrierea metodelor propriu-zise, precum: uscare („Ardei gras uscat îl pisau cu sfundău și cimbru și nu lipsea de pe masă, în solniță.”, Slătioara, jud. Vâlcea, p. 77), murare sau saramurare („Se pun în puțină: un rând de varză, un rând de pătlăgele, țelină, ardei, apoi iar un rând de varză.”, Brâncoveni, jud. Olt, p. 79), fierbere („Opăreau fâsui de vară de pe harac și le băga la borcan sau oale.”: Oteșani, jud. Vâlcea, p. 81), dar și procedee care asigurau menținerea produselor vegetale în stare crudă („Prazul se păstra în chitiboaice (gropi), cartofi în pivniță în

pământ, ridichi negre în pământ, ceapă și usturoi în pod.”, Bratovoști, jud. Dolj, p. 74). Similar au fost prezentate și metodele de conservare a fructelor (cultivate sau culese din natură): „Poame de pară, prună, măr. Struguri uscați în pod. Nu erau uscătorii de fructe. Prunele se uscau la soare, pe lese de nuiiele după ce se scoteau sâmburii. Merele și perele se tăiau felii și se uscau la soare.”, Olteanu, jud. Gorj, p. 83. Referitor la fructe, se remarcă faptul că se apela frecvent la afumare: „Prune (se păstrau în vas). Cuștiubar de uscat prune; erau făcute în pământ sau din cărămidă, puneau pe el grătii din nuiiele, dedesubt făceau mai mult fum. Unde era un pic de mal făcea în el o scobitură, punea grătie și dedesubt foc. Și azi se face cuștiubar, dar mai rar.”, Slătioara, jud. Vâlcea, p. 86.

Conservarea cărnii și a produselor din carne reprezintă un subcapitol important, tradiția Ignatului și a Crăciunului fiind sinonimă, în spațiul românesc, cu sacrificarea unui porc în aproape toate gospodăriile dintr-un sat. Surplusul de carne se cerea obligatoriu conservat, astfel că, în timp, s-a ajuns la stăpânirea perfectă a procedurilor de păstrare a alimentelor perisabile, pentru o perioadă îndelungată. În ceea ce privește acest subcapitol, s-a optat pentru prezentarea produselor rezultate în urma conservării pentru fiecare tip de animal în parte, tehnicile de conservare fiind, de cele mai multe ori, combinate, în vederea obținerii unui produs. Evident, ponderea mare și varietatea impresionantă este a produselor din carne de porc: „Pentru cârnați trandafiri se toacă carnea și mai grasă și mai potrivită, cu usturoi, sare. Se umplu mațe, se uscă câta la fum – îl lași o noapte, două la fumul de la vatră și apoi îi prăjești și-i pui în untură la un loc cu carnea. Mai demult se mâncau așa, numai copți în cuptor. Azi se topește toată slănina și carnea. Se pune untură deasupra.”, Cireșu, jud. Mehedinți, p. 89. Tehnici inedite pentru societatea contemporană se întâlnesc și în procesul de preparare a pastramei de oaie sau a sloiului: „Îi scotea oasele, îi da sare. Stătea la saramură una, două săptămâni sau o băga toamna și o scotea primăvara, o scotea la vânt, la soare, o pune pe mese, una peste alta, se întindea bine (doar ungurenii făceau).”, Băbeni, jud. Vâlcea, p. 92. Despre sloi (carne de oaie, fiartă, scăzută, conservată pentru iarnă) există mențiuni și în documentele istorice medievale, în câteva relatări ale călătorilor străini (secolul al XVII-lea).

Produsele lactate păstrate pentru iarnă sau pe o perioadă mai întinsă de timp sunt și ele enumerate în finalul acestei părți (brânză telemea, unt, urdă), remarcându-se și unele tehnici speciale pentru obținerea, spre exemplu, a *laptelui gros* („Se făcea lapte gros. Se fierbea, lăsa să se răcească, se lua smântâna, se pune în puțină de brad nouă și se acoperea. Se mânca când se îngroșa. Făceam toamna și mâncam pe iarnă.”, Căinenii Mari, jud. Vâlcea, p. 95) sau *stocit* („Se ținea 24 de ore în tifon (lapte prins), se scurgea și rămânea o brânză moale și acrișoară; această brânză se pune în borcan și se leagă la gură; ține două, trei luni.”, Slătioara, jud. Vâlcea, p. 95)

Prepararea hranei, Partea a III-a, consemnează date despre produsele alimentare obținute din resursele de hrană enumerate în Partea I și modul de preparare a acestora. În vederea conturării unei imagini complete despre spațiul destinat pentru pregătirea alimentelor în gospodăriile țărănești, primul capitol este dedicat *Amenajărilor și inventarului casnic*. Aici sunt incluse schițe și descrieri ale bucătăriilor, ale mijloacelor folosite pentru gătit (foc, vatră, cuptor, țest), precum și o listă a vaselor și uneltelor folosite în gospodărie și la stână.

Prepararea alimentelor, capitolul al II-lea, are corespondent în prima parte a acestei lucrări, *Resurse alimentare*, aici regăsindu-se alimentele și felurile de mâncare obținute din cereale, legume și fructe, carne, lapte sau miere, într-o varietate impresionantă de produse obținute în bucătăriile Olteniei. Grâul deține un rol de bază în alimentația cotidiană și unul special în cea rituală și ceremonială. Creșterea ponderii culturilor de grâu a determinat includerea mai frecventă a pâinii în alimentația zilnică¹², dar și a alimentelor preparate din făină sau boabe de grâu (tăieței, colivă, ciulama, colarezi, gogoși). De altfel, pâinea și azima sunt prezentate separat, evidențiindu-se modul de preparare și materiile prime folosite: „Se făcea la sărbători cu aluat dospit. Aluat din spumă de vin, în postavă, se cocea pe vatră. Azi se face cu drojdie, săptămânal.”, Corcova, jud. Mehedinți, p. 114, „Când n-aveai pâne și era grabă, făceai azimă. Se face și azi, se ia uneori la lucru.”, Calopăr, jud. Dolj, p. 117.

Produsele obținute pe bază de porumb sunt, la rândul lor, numeroase și variate, dovedindu-se astfel importanța considerabilă a acestei cereale. Era folosit pentru mămăligă, mălai, turtă, dar și ca porumb fiert sau copt, păsat, cocârțe și opintiș, făina de porumb fiind prezentă în diverse alimente, inclusiv în procesul de distilare al băuturilor (țuică). Respectând structura chestionarului dedicat *Alimentației*, s-a optat pentru prezentarea separată a modului de preparare și a materiilor prime pentru mămăligă, mălai și turtă. Gradul de complexitate variază de la preparate simple, numai din făină de porumb, apă și sare, până la rețete ingenioase: „Mălăiaș – apă fiartă, mălai, o mână de făină de grâu, se făcea cocă, se pune pe frunză de nuc pe cârpător, în cuptor. Avea o aromă din cauza frunzelor de nuc.”, Căinenii Mari, jud. Vâlcea, p. 126, „Mălai – se frământa mălaiul în troacă, apoi se lasă la dospit trei, patru ore, se pune în țest. Nu se mai face mălai de 30 de ani. Mămăligă dreașă cu unt, brânză, untură.”, Poiana, jud. Vâlcea, p. 126. Dintre celelalte cereale enumerate, se remarcă secara și orzul, folosite în trecut, de cele mai multe ori, în vremuri de restriște care obligau oamenii să recurgă la soluții de criză: „În timp de secetă, se făcea pâine [din secară], dar

¹² S-au înregistrat răspunsuri despre perioade în care pâinea se făcea, mai ales, „la sărbătorile mari, Paște, Crăciun, praznice”, Borăscu, jud. Gorj, p. 113, „la zile mari și pomeni”, Brănești, jud. Gorj, p. 113.

nu ieșea pâine.”, Oboga, jud. Olt, p. 127. Orezul, chiar dacă nu este cultivat în Oltenia, se cumpără și are un rol însemnat în alimentație.

Ponderea mare a culturilor de floarea-soarelui, între plantele oleaginoase, se reflectă și în cazul uleiurilor și alimentelor obținute din această plantă, însă se pot remarca și întrebuințările tradiționale ale semințelor de in: „Sămânța de in se folosea la prăjeală.”, Vâlcelele de Sus, jud. Olt, p. 130 sau a celor de cânepă: „Sămânța de cânepă pisată-n piuă, fiartă cu apă, strecurată, se făcea ca laptele. Îi zicea lapte de bou.”, Vâlcelele de Sus, jud. Olt, p. 130.

Subcapitolul consacrat preparatelor din legume este bogat reprezentat, datorită varietății acestora în bucătăria românească, astfel că s-a considerat utilă prezentarea lor în ordine alfabetică. Printre cele mai folosite legume în alimentația oltenească se remarcă ardeiul, cartoful, fasolea, roșiile și varza. Cu privire la Oltenia, se remarcă ponderea ridicată a prunelor și strugurilor, fiind folosite atât pentru obținerea de băuturi alcoolice, cât și pentru mâncăruri: „Ciorbă de prune uscate, mâncare de prune cu ulei, fierte, țuică. Se adună prunele în linuri, se lasă să fermenteze. Se duce la povarnă. Ce rămâne, poșircă, e bună pentru mâncare.”, Spineni, jud. Olt, p. 150, „Strugurii se zdrobeau cu picioarele sau cu maiul. Azi, cu teascul. Înainte se zdrobea vinul în vale, la câmp, în vie și se aducea mustul acasă. Mustul se scurgea apoi în butoaiele cele mari în ziua în care se culegeau se și zdrobeau, ca să nu se încingă strugurii. Azi, din struguri, se face și magiun.”, Brâncoveni, jud. Olt, p. 155, Tabloul culinar oltenesc este completat de mâncărurile obținute prin prepararea plantelor culese din natură. Ciupercile sunt cel mai frecvent întâlnite, putându-se consuma „proaspete sau uscate”, Isverna, jud. Mehedinți, p. 161, dar și „Ciuperci pentru tocană; cu ceapă sau cu praz se găteau; bureți albi fripți, cu sare; bureți negri cu oțet și usturoi.”, Bărbătești, jud. Vâlcea, p. 162. Pe lângă ciuperci, se mai consumau urzici, ștevie, măcriș sau știr sălbatic. Între fructele culese din natură se numără merele și perele pădurețe, consumate crude sau folosite la diverse băuturi (vin, țuică, trinc, oțet) și măcrișul folosit pentru vin.

Privitor la *Alimentele preparate din carne*, putem spune despre carnea de porc, ca și în cazul conservării, că se dovedește a fi cea mai folosită în alimentație, beneficiind, totodată, și de o multitudine de feluri în care este pregătită. Referitor la carnea de porc, animal sacrificat, de obicei, înaintea Crăciunului, chestionarele aplicate în satele Olteniei au înregistrat răspunsuri ce trimit atât la o serie de mâncăruri consumate în tot timpul anului, cât și la alimente specifice perioadei sărbătorilor de iarnă, unele dintre ele fiind, evident, produse conservate, menite să umple cămarile până în primăvară: „Varză cu carne, mațe umplute, cârnați, ciorbă de perișoare, ciorbă de oase, jumări, burtican, fundoi, sarmale (carnea se toca cu toporul).”, Brâncoveni, jud. Olt, p. 169. Din culegerile de teren, în județele Olteniei, rezultă că doar vaca, dintre cornutele mari, putea fi sacrificată, atestările indicând faptul că acest lucru se întâmpla foarte rar. Vitele erau animale care, odată ajunse

la maturitate, erau folosite în alte scopuri: fie pentru lapte, fie ca animale de povară („Nu se tăiau vaci, se tăiau oi multe, numai la nunți se taie vacă. Sarmale, cu varză, friptură ori friptă la grătar, ciorbă. Acum se face pentru nuntă sarmale, ciorbă, friptură.”, Desa, jud. Dolj, p. 171). Mâncărurile preparate din carnea cornutelor mici, oi și capre, sunt reprezentate prin diferitele tipuri de ciorbe, fripturi („Ciorbă, friptură la tavă împănată cu usturoi, drob. Mama mea prepara și ea drob de miel la cuptor, punând în tocătură bojoci, inimă, rinichi, apoi pus la cuptor în tavă.”, Oboga, jud. Olt, p. 178). Ca și în cazul cărnii de porc, asociată Crăciunului, și aici se remarcă consacrarea cărnii de miel și ied sărbătorii Paștelui și întregii perioade pascale. Capitolul se completează cu preparatele cotidiene din pasăre, felurile de mâncare fiind evident asemănătoare pentru toate tipurile de carne, urmate de cele asociate vânatului, în care se remarcă frecvența cărnii de iepure: „Din vânat se pregătea ciorbă, fript, friptură ori friptură în cuptor cu un pic de vin, bățut cu usturoi, ostropel (din iepure).”, Desa, jud. Dolj, p. 186.

Carnea de pește era importantă pentru alimentația cotidiană, mai ales în localitățile aflate în apropierea unor surse de apă, fiind, de asemenea, și un produs relativ frecvent comercializat („Drumul peștelui (strigau «Hai la pește!»); aduceau de la Balta Geormanului. Erau căruțele pline de crapi și ni-l dădea pe viu. Erau chirigii și luau peștele la Craiova.”), Leu, jud. Dolj, p. 59). O dovadă în acest sens este și varietatea produselor obținute din carne de pește: „Din pește se făcea ciorbă (odată cu ceapa se pun și alte zarzavaturi – morcovi, leuștean, pătrunjel – [în apă]; fierbea înainte ciorba în oală la vatră, apoi puneam și peștele ras; o acream cu ce aveam), prăjit în tigaie (dat prin făină de grâu sau de porumb, fript în cuptor, fără saramură), fript cu orez, saramură (strachina de pământ pusă pe cărbuni să fiarbă apa, peștele se frigea pe grătar și se arunca în strachină, mai fierbea puțin, se aruncau ciuști (ardei iute), usturoi, dacă voiai; adausurile se puneau după ce dădeai strachina la o parte), fiert cu usturoi, plachie (friptură de pește cu ceapă; se prăjea ceapa și se punea peștele deasupra, se băga la cuptor; poți să arunci o mână de orez deasupra). [Când se gătea pește] se puneau și roșii coapte și stoarse.”, Desa, jud. Dolj, p. 188. Preferințele pentru alte materii prime alimentare obținute prin pescuit sau cules, precum scoicile sau racii, menționate în răspunsurile la chestionare, sunt foarte rare. „Ciorbă de pește, de lapți, de ficați, ciorbă de scoici. Plachie de pește cu orez, pește prăjit la tigaie, fript la proțap cu saramură de usturoi. Pește umplut cu ceapă. Mâncare de scoici (se fierb scoicile, se freacă cu sare, se toacă, se pune ceapă și grăsime).”: Gârla Mare, jud. Mehedinți, p. 189.

Produsele din lapte, frecvente în hrana cotidiană, au fost integrate distinct la acest capitol menținându-se structura întrebărilor din chestionare, care fac distincție între alimentele obținute în cadrul gospodăriei și cele obținute la stână și la văcărie.

Semnificative, pentru profilul alimentar românesc, sunt *Alimentele preparate din ouă*. Diversele forme sub care acestea se consumă, atât în zilele de sărbătoare,

cât și în cele obișnuite sunt un indicator care reflectă necesitatea și amploarea creșterii păsărilor de curte: „Crude, fierte, ochiuri, fripte (întregi) ori bătute, câta făină de grâu. Ouă roșii. Ouă coapte în spuză.”, Cireșu, jud. Mehedinți, p. 205; „Crude, fierte, prăjite, coapte, bătute, umplute cu ficat de pasăre. Făină bătută cu ou și brânză, puse în grăsimi și se fierb în raină – cratiță de tuci.”, Hinova, jud. Mehedinți, p. 205; „Fierbe (răscoapte), prăjite, ochiuri, coapte în spuză, ciulama din făină de porumb cu pătrunjel cu ou bătut (totul prăjit în tigaie).”, Slătioara, jud. Vâlcea, p. 207.

În pofida faptului că subcapitolul *Alimente și băuturi preparate din miere* conține informație lapidară, mierea este recunoscută în cultura noastră ca aliment natural, cu valențe ce țin de nutriție, de medicină populară și, totodată, ca aliment cu puteri benefice (în acest sens, merită să menționăm colacii cu miere de la capitolele consacrate hranei ceremoniale și rituale).

Partea a IV-a, *Mese și obiceiuri alimentare*, include *Hrana cotidiană, Gustul hranei, Hrana de post și Hrana ceremonială și rituală*. Masa cea de toate zilele din gospodăria țărănească era influențată de resursele de hrană ale locului, de calendarul muncilor agricole și, mai ales, de tradiție și profilul confesional (creștin). Numărul meselor zilnice (vara, iarna sau la muncile câmpului), preferința pentru anumite alimente, precum și felurile de mâncare la care se renunțase la momentul anchetei sunt descrise pe larg în capitolul dedicat *Hranei cotidiene*. Modificările apărute în alimentația țărănească au fost evidențiate și cu ajutorul întrebărilor ce au urmărit dinamica fenomenelor, răspunsurile subiecților fiind elocvente în acest sens: „Nu mai obișnuiesc oamenii să facă unele mâncăruri. Chisăliță de prune se mai face foarte rar – se amesteca cu făină de porumb și se fierbea. Altă mâncare la care s-a renunțat este zeama de varză murată, fiartă cu mălai și multă ceapă. Nu se mai face chiar deloc astăzi. Erau mâncăruri de post. Nici sarmale cu miez de nucă nu se mai fac. Se schimbă lumea.”, Turcinești, jud. Gorj, p. 215.

Definitorii pentru specificul sistemului alimentației cotidiene sunt și informațiile despre legumele și fructele consumate în stare crudă, grăsimile și uleiurile folosite, aluaturile dulci, băuturile cotidiene sau merindele și hrana la lucru. „Toți mâncau fasole, carne din oală, jumări, ouă fierte, murături, varză, ceapă, praz, cartofi, brânză. Azi, la fel, dar și conserve.”, Leu, jud. Dolj, p. 225.

În capitolul *Prescripții și interdicții alimentare* sunt grupate elemente care definesc identitatea alimentației românești. Dinamica obișnuințelor și prejudecăților trecute prin rigori de ordin religios, moral, fiziologic restricționează și ordonează actele alimentare într-un tipar unanim recunoscut, adoptat și respectat. În această provincie întrebările au primit, în majoritatea lor, același răspuns: *carnea de cal nu se mănâncă*, dar materialele culese din alte provincii și care vor fi prelucrate și publicate ulterior pot aduce și alte exemple. „Carne de vită și de cal nu mâncau pentru că nu s-a pomenit. La fel acum, în marea majoritate. Unii au început să

mănânce carnea de vită.”, Vladimir, jud. Gorj, p. 227. „Nu se mânca niciodată carnea de cal, cică e carne spurcată, el e tot ca omul.”, Ciocadia, jud. Gorj, p. 227; „[Nu se consuma] carne de cal, raci, melci. Azi, carne de cal, melci.”, Vădastra, jud. Olt, p. 227.

În capitolul *Gustul hranei* sunt clasificate alimentele în cinci categorii: sărat, picant sau aromat, acru, dulce, amar. Din rațiuni practice, ce țin de conservare, majoritatea alimentelor capătă gust sărat, condimentat sau acru, de aici obișnuința și alegerea de a mânca sărat, iute, acru. Opoziția amar – dulce, avertizează asupra alimentelor cu gust amar (care pot fi otrăvitoare sau, dimpotrivă, leacuri) și plasează într-o poziție privilegiată alimentele dulci sau îndulcite. Alimentele dulci sunt prețuite, se crede că pot îmbuna divinitatea. Sfinților, Ursitoarelor, Moșilor, precum și personajelor cu rol însemnat în trecerile din ciclul vieții de familie li se oferă, în momente esențiale, copturi cu miere. „Se puneau trei azmuțe de pâine și un pahar cu miere, ca să se îndulcească ursitoarele. Azma e pâinea făcută din făină de grâu, aluat nedospit, coaptă în spuza focului. Azmița este pâine mai mică.”, Telești, jud. Gorj, p. 266.

Perioadele de post alimentar, deși situate în calendar în perioada muncilor agricole (solicitanțe fizice), erau respectate cu sfințenie, după cum demonstrează rigoarea și cumpătarea, dar și ingeniozitatea cu care sunt pregătite și consumate felurile de mâncare (produse vegetale prelucrate, din grădina proprie și din flora spontană) în răspunsurile la întrebările legate de hrana de post: „Varză (acră, fiartă, călită, prăjită, îngroșată cu făină), ciorbă de lobodă, ciorbă de roșii, fasole (ciorbă, bătută, prinsă), ciorbă de linte, cartofi (copti, ciorbă, prăjiți), sămânță de cânepă pisată (pisată-n piuă, fiartă cu apă, strecurată, se făcea ca laptele, îi zicea lapte de bou), ceapă coaptă-n foc (pusă în taier cu oțet), usturoi copt, pisat (se întingea în el), zeamă de varză cu ardei iute sau praz, poșircă cu mămăligă, ardei la saramură, purecei cu ulei în tigaie, pâsat.”, Vâlcelele de Sus, jud. Olt, p. 235. Schimbări drastice ale regimului alimentar impuse de perioada postului sunt dovedite și de subcapitolul dedicat *vaselor folosite*, chiar dacă și în acest caz lucrurile par să fi cunoscut o relaxare la nivelul comunităților sătești cercetate: „Aveam vase de post (oale, străchini, linguri). Cine nu avea, le spăla bine pe cele de dulce. Acum numai ai bătrâni mai țin.”, Amărăștii de Jos, Dolj, p. 236. De altfel, subcapitolul *Vechi feluri de mâncare*¹³ demonstrează, în unele situații, chiar excluderea din alimentație a unor mâncăruri de post.

Hrana ceremonială și rituală este un capitol amplu unde *Alimentele și mesele la sărbătorile din ciclul calendaristic și din ciclul vieții de familie* reflectă aspecte definitorii pentru viața comunităților sătești, prin menținerea unor reguli nescrise care contribuie major și profund la stabilitatea internă și externă a familiei, neamului,

¹³ În capitolul *Hrana cotidiană*, p. 208.

a comunității. În scopul reconstituirii cronologice a celor mai importante sărbători de peste an și a meselor (comune) emblematice, s-a hotărât introducerea acelor paragrafe semnificative, din volumul *Sărbători și obiceiuri*. Aici se profilează mărcile alimentare ale sărbătorilor de peste an și scenariul consacrat: coacerea pâinii sau a colacului, actul sacrificării animalului, sfințirea și împărțirea alimentelor. Subcapitolul al doilea relevă bogăția meselor din perioada Crăciun – Bobotează: „Ciorbă, varză, piftii, friptură de porc, cârnați, sarmale, mușchi, cârnați, tobă, cartaboși. Nu se mâncau dulciuri pe atunci. Azi fac și cornulețe, prăjituri, torturi, cozonaci.”, Slătioara, jud. Vâlcea, p. 242, obiceiurile alimentare și credințele: „Dimineața prindea vrabeți și-i frigea, ca să fie ușori ca vrabia. Pe nemâncate, se dădeau de pomană colăcei cu carne.”, Galicea Mare, jud. Dolj, p. 243, și darurile alimentare oferite colindătorilor: „Fructe, colindețe asemănători cu covrigii, carne de porc (ficații albi și negri – cruzi, mușchiuleți), băutură la ai bătrâni care-i însoțeau pe copii.”, Cireșu, jud. Mehedinți, p. 243.

Informațiile despre alimentele propriu-zise, darurile și ofrandele alimentare (de la laptele matern, la aburul hranei) ce însoțesc principalele treceri din cercul vieții – nașterea, nunta, înmormântarea – sunt organizate în capitolul *Alimente și mese din ciclul vieții de familie* și întregesc imaginea alimentației și a implicațiilor ei comunitare în spațiul Olteniei. Atât la naștere, cât și la nuntă și la înmormântare se constată un număr însemnat de mese menite fiecărui moment important. Dincolo de aceste mese și de relațiile care se stabilesc între convivi, o serie de daruri și ofrande alimentare, oferite în număr impresionant, descriu traiectorii care depășesc cadrul familiei extinse. La naștere rolurile feminine predomină, iar lăuza, moașa, nașa, femeile din familie și din vecinătate prepară, dăruiesc sau consumă împreună alimentele specifice contextelor cotidiene sau ceremonial-rituale. „Țăia fiecare câte o pasăre, ca să-i dea putere femeii. Mâncare mai bună din carne, ca la sărbători: ciorbă, friptură, clătite. Acum: mâncare de la spital. Unii fac cheltuială mare, ca la nuntă.”, Amărăștii de Jos, jud. Dolj, p. 264; „Moașa ducea pui fript, caș de brânză, urdă, ouă, ciorbă de pasăre, carne friptă, ciulama. De post: cartofi prăjiți, țuică. Azi, și cozonac, prăjituri.”, Olteanu, jud. Gorj, p. 265. În cadrul nunții, personajele cu cele mai importante roluri primesc și daruri alimentare pe măsură: „Doi colaci: unul la ginere și unul la mireasă. Rotunzi, împlețiți. Din făină de grâu. Se împleteau din nouă vițe, se puneau nouă flori tot cocă deasupra; aluatul se prepara ca și la pâine în căpistere, se cocea în tăvi rotunde, în țest acum; înainte, pe frunze de nuc sau salcâm. [Îi făceau] femeile bătrâne, mai pricepute.”, Curtișoara, jud. Olt, p. 289; „Când se servea friptura, se dădea nașului un curcan, cocoș sau purcel (fript). Se dădeau și la masa miresei și la masa mare.”, Olteanu, jud. Gorj, p. 285; Dezechilibrul înregistrat de familie la moartea unui membru este atenuat de multitudinea de ocazii în care neamul și comunitatea pregătesc, mănâncă împreună sau împart ofrande alimentare. Vasele cu mâncare caldă, aburită sunt menite celui

decedat: „La pomeni, în vase se pune vin. Mâncare: fie ciorbă, fie carne cu varză, fie cartofi. Zama înaltă: puneai la foc apă, tocai praz, după ce fierbeau astea, puneai ciuști (ardei), orez (vreo trei boabe), o acream și gata.”, Desa, jud. Dolj, p. 312.

Pe baza informațiilor transcrise s-au explicat termenii care individualizează satele oltenești și care pot fi consultați în *Glosarul* volumului. Între alimentele și felurile de mâncare cu denumiri specifice, exemplificăm: *bulumaci* (ciulama), *bureți* (mâncare din măruntaie de oaie sau vită), *gâscanii cu brânză*, *gâscă* (preparate din mălai și brânză), *lapte de bou* (preparat (ritual) din semințe de cânepă sau dovleac), *mălai* (turtă din făină de grâu și de porumb, coaptă în țest), *moare* (zeamă de varză), *mirodie* (mărar), *raci* (ardei umpluți cu făină, ceapă, orez), *rață* (sfeclă umplută cu nucă, orez sau semințe de dovleac), *Stolnic* (colac de nuntă), *urdă de curcă* (preparat din sămânță de dovleac pisată și apoi fiartă).

Parcurgând materialul documentar sistematizat observăm că, în decurs de un secol, mărcile alimentare ale sărbătorilor sunt recognoscibile și funcționale atât în societatea rurală, cât și în cea urbană: colacul, Pasca la Crăciun și Paște; preparatele din porc și din miel la Crăciun și la Paște; oul roșu la Înviere și la Înălțare; peștele la Buna Vestire și la Florii; vinul, mierea și colacul la Mucenici; plăcintele la Lăsatul Secului; aluaturi dulci la naștere; colaci și sarmale la nuntă; colaci și colivă la înmormântare. Fără aceste daruri și ofrande alimentare, semne ale culturii profunde, nu se poate reprezenta trăirea sărbătorii sau trecerea prapurilor rituale în societatea contemporană românească. Întâlnim, în localități din toate județele Olteniei, preparate de sărbătoare care îmbină armonios carnea, cu cereale, legume și fructe: găină (sau gâscă) umplută cu orez și coaptă; curcan umplut cu măruntaie; pui umplut cu pâine și struguri; pește umplut cu orez; pește umplut cu nucă pisată și ceapă, legat și fript pe jar; ouă umplute cu ficat de pasăre; piept de curcan, friptură împănată cu castane. Ele ne dau măsura raportării la sărbătoare, a efortului și abundenței.

*
**

Întreaga noastră grațitudine se îndreaptă către doamna dr. Ofelia Văduva, autorul cărților *Magia darului* și *Pași spre sacru. Din etnologia alimentației românești*, pentru contribuția sa la cercetarea și interpretarea obiceiurilor alimentare. Adresăm mulțumirile noastre doamnei dr. Cristina Douglas, cercetător științific la Institutul de Etnografie și Folclor „Constantin Brăiloiu”, în perioada 2006-2012, pentru sprijinul acordat la definitivarea glosarului acestei lucrări.

Autorii

INTRODUCTION

The Foods. Oltenia volume is part of the *Means of Subsistence* section of the corpus of the *Romanian Ethnographic Documents (RED)* which also includes the *Occupations* and *Peasant Technique* series. The book presents the results of the investigations carried out during the research campaigns for *The Romanian Ethnographic Atlas*¹.

The Romanian Ethnographic Atlas (REA) represents an accomplishment of the 'Constantin Brăiloiu' Ethnography and Folklore Institute of the Romanian Academy (EFI), which began in the second half of the 20th century and was completed in the early years of the 21st century, under the coordination of Dr. Ion Ghinoiu. Publication of the five volumes of the *Romanian Ethnographic Atlas*, between 2003-2013, means the cartographic revaluation of the answers to the thematic field questionnaires² and an illustration of the cultural phenomena studied, with document images and sketches.

The maps, document images and sketches in the Archives of the Ethnography and Folklore Institute (AEFI) reflecting the food habits in Romania during the 20th century are published in the third volume of the REA: *Popular Technique. Foods*³.

In forming the corpus of ethnographic documents – represented by *The Habitat*⁴, *Means of Subsistence*, *Folk Art and Port*, *Celebrations and Customs*⁵ sections, a significant place is taken by the records related to the Romanian

¹ Between 1972-1983, REA research campaigns were carried out on the entire territory of Romania.

² *Settlement-Household, Dwelling-Interior Spaces, Occupations, Crafts-Popular Technical Installations, Folk Art, Folk Port, Customs.*

³ *The Romanian Ethnographic Atlas*, volume 3, *Popular Technique. Foods*; Coordinator: Dr. Ion Ghinoiu; with an introductory study, *Food. General Presentation*, by Ofelia Văduva; Editura Academiei Române, Bucharest, 2008 (Romanian Academy. 'Constantin Brăiloiu' Institute of Ethnography and Folklore).

⁴ The last volume of *The Habitat. Answers to the Questionnaires of the Romanian Ethnographic Atlas* section, Volume 5, *Dobrogea. Muntenia* is being published.

⁵ The *Celebrations and Customs* section has been published in full, its five volumes were published between 2001-2009.

food area. Following the pattern of the volumes already published, information on food and water resources, on daily eating habits and the ceremonial ritual foodway contexts will be grouped by historical provinces: Oltenia; Banat, Crisana, Maramures; Transilvania; Moldova; Muntenia, Dobrogea. It should be noted that in the case of Oltenia, the first province explored in this study, there were initially applied questionnaires (1972-1975) dedicated to each theme, as follows: *Agriculture, Cultivation and Processing of Textile Plants, Fruit Growing and Gardening, Viticulture, Wild Gathering, Animal Breeding, Hunting, Fishing, Beekeeping, Food, Raising Silkworms, Means of Transport*⁶. Starting 1976, it has been decided to group all questionnaires into a single one, *Occupations*⁷. For the most accurate and detailed use of the field research, it was decided to organize information and contexts related to the food area, from all the above mentioned questionnaires (except for the *Raising Silkworms* chapter).

This work benefits from the most representative data for the Romanian food system, collected on the field, as well as via the *Settlements-Households, Dwelling-Interior Spaces, Calendar Customs* and *Family Habits* questionnaires. Quotes from already printed volumes have been used – information and sketches relevant for the food area: salt and water resources, country farm arrangements, kitchen, hearth, oven, the ‘țest’ (clay oven/ small portable bell-shaped oven), household inventory, meals and hierarchy at the table (published in *The Habitat* section⁸) or data related to food and meals during celebrations and customs related to folk calendar and to family life cycle (including specific presents and alms for spiritual kinship) transcribed from the *Customs* questionnaires (published in the *Celebrations and Customs*⁹ volume, Oltenia). The information

⁶ The authors of the questionnaires: *Agriculture* (Georgeta Moraru, Romulus Vulcănescu, Paul Simionescu), *Foods* (Mircea Sadoveanu), *Beekeeping* (Paul Simionescu, Ioana Ionescu-Milcu), *Animal Breeding* (Romulus Vulcănescu, Ion Vlăduțiu, Paul Simionescu), *Raising Silkworms* (Paul Simionescu, Ion Ghinoiu), *Cultivation and Processing of Textile Plants* (Ion Vlăduțiu), *Means of Transport* (Ion Vlăduțiu), *Fishing* (Ion Vlăduțiu), *Hunting* (Ion Vlăduțiu), *Viticulture* (Radu Maier).

⁷ Authors: Gheorghe Foça, Nicolae Dunăre, Ion Vlăduțiu, Romulus Vulcănescu, Georgeta Moraru, Ofelia Văduva, Elena Maxim.

⁸ *The Habitat. Answers to the Questionnaires of the Romanian Ethnographic Atlas*, volume 1, Oltenia; Coordinator: Ion Ghinoiu. [Authors:] Alina Ioana Ciobănel, Monica Budiș, Magda Raluca Minoiu; Editura Etnologică, Bucharest, 2005 (Romanian Academy. ‘Constantin Brăiloiu’ Institute of Ethnography and Folklore. Corpus of ethnographic documents).

⁹ *Celebrations and Customs. Answers to the Questionnaires of the Romanian Ethnographic Atlas* volume 1, Oltenia; Coordinator: Ion Ghinoiu. [Authors:] Ofelia Văduva, Cornelia Pleșca, Georgeta Moraru, Maria Bătcă, Ion Ghinoiu, Alina Ioana Ciobănel, Monica Budiș; Editura Enciclopedică, Bucharest, 2001 (Romanian Academy. ‘Constantin Brăiloiu’ Institute

in these volumes, relevant and necessary from the perspective of food ethnology, has been differentiated in the text by using a smaller font size.

Complementary sources of information, sketches drawn up by the researchers in the REA questionnaires, were inserted in the volume to highlight the variety of the researched themes. Drawings and sketches representative of the food area, new documents of previous research campaigns¹⁰, which are found in the *IEF* archive, were also used to illustrate the typical aspects of the peasant household.

The localities network stays the same as in the volumes already published, a situation that allows easy correlation of ethnographic information from several papers. The codes of these localities, alphabetically ordered, can be found in *Annex 1*. Research campaigns supported, in some cases, the completion of surveys in some localities that could not be found in the initial network. These villages can be found at the end of the lists of localities explored, for each county. This volume has also been perceived as an opportunity to publish these research studies, which have not been included in the cartographic syntheses of the *Ethnographic Atlas*.

The concrete contexts, as well as those bearing a symbolic meaning, where food is placed (in its three aspects: food in itself, food present or offering), as they are revealed in the material classified in this volume, are eloquent for the dynamics of a century. The questionnaires explore the end of the nineteenth century, much of the 20th century, and project the 21st Century transformations: 'Less thick nettles, curly dock and lentils are being consumed (they are no longer grown as before). Porridge, sweet corn flour in the 'țest', grated dough boiled in milk. It was customary for the meal to end with milk, curdle or sour milk. Sweet corn flour in the 'țest' is no longer being served. Nowadays, food is rarely cooked in the 'țest'. There are very few people who still own a 'țest', [nowadays] they have cookers.', Leu, in the County of Dolj, p. 213.

The structure proposed in this volume is made up of four parts: *Food Resources, Storage and Preservation, Food Preparation, Meals and Food Habits*. In organizing the information, emphasis was placed on food and food habits (procurement, protection, preparation and consumption of food; the roles and status of the table participants; daily meals, calendar cycle meals and family life cycle meals), in close connection with arrangements for food preparation and preservation. It was necessary to operate two types of criteria in organizing the information for the enumeration of specific categories of raw materials used in the

of Ethnography and Folklore. Corpus of ethnographic documents).

¹⁰ The authors of the sketches made between 1957 and 1973 include Petre Idu, Georgeta Moraru, Roswith Pastior, Romulus Vulcănescu.

process of food processing or explored phenomena exposure. The alphabetical criterion was used when the organized elements were numerous or the criterion was ethnographic (functional), when the importance and weight of the classified categories reflected the traditional food profile.

The first part, *Food Resources*, contains four chapters. In the first one, *Procurement and Protection of Food*, the foods obtained by cultivating the land (in one's own household or in the village estate), by picking up from the wilderness, by growing animals, hunting, fishing and beekeeping are classified. Thus, the dominant weight of wheat and corn in daily consumption (wheat being predestined to the ceremonial) followed by barley, rye or millet can easily be observed. Millet has gradually been replaced by corn: 'The elderly ate milk millet.', Galicea Mare, in the County of Dolj, p. 127. We hereby emphasize the fact that in the ceremonial and ritual foodway, wheat flour only, carefully preserved for major events in family life, was used to prepare knot shaped bread or flatbread.

The sub-chapter dedicated to oil and technical plants¹¹, where, although introduced later on, the sunflower predominates, is followed by the varieties of vegetables grown in the house yards or in the gardens out in the fields. In order to highlight the importance of vegetable cultures, it was considered useful to enumerate and organize alphabetically, for each single locality, all the plants registered in the respective village. This way, using questions referring to the period before the campaign, it was possible to find out which were the vegetables that were no longer cultivated, and which were those recently introduced in the local food. Commercial activities and favourable trans-Danubian dynamics have also played an important role in supplementing the types of vegetables in Oltenia: 'Bulgarians came to Scăiești (also in our commune), they brought vegetables in their carts. They did not cultivate, as they had no fountains, they bought and ate.' Coțofenii din Dos, in the County of Dolj, p. 8.

In the case of vine and fruit trees one can notice the great variety of types found in the Oltenian space, but also phylloxera's harsh effects at the beginning of the 20th century and the changes it caused to the viticulture ethnographic landscape.

Wild plants and fruits are gathered in a series of sub-chapters demonstrating the potential and variety of the food products in certain localities, especially those also benefitting from a hills or mountains relief. Mushrooms are most commonly mentioned on the list of uncultivated plants (spontaneously growing), along with a series of plants (nettles, orache spinach, watercress, 'dragavei'), having an important contribution to the enrichment and diversification of the food profile during spring and the fasting period.

¹¹ Mentions of the tobacco cultivation in the counties of Oltenia can be found in volume 1 of the series *Occupations, Means of Subsistence* section, currently in the process of being published.

Animals and poultry raised in or out of the household (sheepfold, cowshed) were the main source of meat and milk products. It is noted that households without animals were quite rare, 'each man had a cow, there were several sheep in each household', Brănești, in the County of Gorj, p. 38, 'Each one grows a pig to be slaughtered', Oboga, in the County of Olt, p. 40. Also, the material systematized in this sub-chapter demonstrates the changes occurring to the autarky country household, due to the collectivization and the establishment of the agricultural state cooperatives.

Hunting was regarded as an alternative source for meat products, but in some cases also as a way of entertainment. Apart from rabbits, which were the most hunted, they also used deer or wild boar, but also birds: wild ducks and geese, quails, pheasants, bustards, etc.

Fish also represented an important source of food (for every day or fasting use), especially in the localities near the Danube, Olt and Jiu rivers or in those with lakes and ponds as part of the village's estate: 'they fished on the Jii rivers, on the lake, on the pond', Coțofenii din Dos, in the County of Dolj, p. 45. The diversity of fish types, in the plain or in the mountain areas, was sometimes supplemented by crabs, shellfish or snails.

Beekeeping, which had been known in the Carpathian-Danubian space since antiquity, is mentioned in almost all villages explored: 'Three, four families had several firkins (50-60), the others had three, four firkins.', Peștișani, in the County of Gorj, p. 49. This sub-chapter includes the detailed description of the activities allowing the inclusion of honey into people's food, honey coming from the beehives kept in people's own yards or from bee hunting: 'Time ago, there were vertical hives, made of tree trunks or woven twigs, covered in clay. [At around 1900] (wild) beehives were smoked, to make bees leave and then be able to squeeze the honeycombs. This way honey and beeswax were obtained.', Bălăcița, in the County of Mehedinți, p. 49.

Food procurement, after carrying out the main and secondary occupations, cannot be separated from the specific calendars (agriculture, viticulture, pastoral, fisheries, beekeeping). Vegetal cycles, the beginning and the end of the pastoral year are governed by habits and practices related to the fruit and abundance of crops, and livestock and poultry yield. These perpetuated beliefs, apart from their protective role, are designed to guarantee the durability of a crop or of the fruit of the earth for long periods of time. Caring for food resources involves two levels, a technical one and a spiritual one. Food cultivation and harvesting, transportation and trade stay under the patronage of the saints in the Orthodox Christian calendar.

Information related to *Salt Resources* and *Facilitated Water Resources*, two vital components for food, has been taken from the *Settlements – Households* questionnaire and has already been published in *The Habitat* volume.

The last chapter, *Barter. Food Trade*, presents the commercial alternatives to meet certain household food requirements, via the market barter, directly in the village, or by selling the surplus to more distant localities.

Part 2, *Storage and Preservation*, includes the main types of *Facilities and Containers for Storing Food*, respectively *Methods of Conservation* meant to preserve vegetables, meat and dairy products for the cold or hot season. The first chapter mentions the facilities made for the preservation of agricultural products, such as barns, grain barns, haylofts, maize barns, house attics or cellars. Potato or cereal pits, although no longer available at the time of our campaign, had a significant role in storing and protecting food and a safe kept place in the memory of the peasants: 'My father's dad had a pit in the middle of the road and he used to cover it, as the Turks used frying skewers to search for the grain pit. Some made pits in the fireplace. Its mouth was just big enough to allow a man to get in with the grain bushel. Then it widened a lot, as it grew deeper. In the pits they kept food: barley, wheat.' Leu, in the County of Dolj, p. 62. The facilities and spaces mentioned above were filled with various large or small containers designed to ensure the transport of food or its conservation for a shorter period in the immediate vicinity of the kitchen: barns (crates), firkins, baskets, pots, bags.

The keeping of the wine has been recorded separately, both because of its importance and because it benefits from special arrangements, both in the household, in cellars separated from the house or under the house, and in the wine cellars at the end of the vineyards, on the village estate: 'There were cellars in the fields, they all disappeared, along with the Romanian vine, in 1910-1912. The barrels of wine used to be kept in the cellar under the house, but in the last two or three years they have been built on the surface because of the groundwater.', Calopăr, in the County of Dolj, p. 69: 'Time ago, they were kept in the pits, basement cellars under the ground and on the ground. Nowadays they are stored in barrels, demijohn bottles made of glass or plastic, inside cellars built at ground level. Time ago, cellars were located out in the field, where the vineyards were. There people kept large containers for harvesting, crushing and keeping grapes and especially wine. Cellars were made of wood, wrapped in rope, covered in corn cobs, shingles, regional materials. This type of traditional cellar still exists at Divan Gheorghe. It has also got some sort of a porch at the front. It's almost like a house. It was out in the field and they brought it into the village. Time ago they only had a wooden latch. Whoever wanted to drink some, they could do so. When they needed it, they used the trough (a container) made from a famous plant in the Cucurbitaceae family – locally called 'tâlv' (calabash). It was also customary, when the wine was ready, for a man to stand with a wine trough in his hand and invite his acquaintances and foreign hikers to have some wine from the trough.' Hinova, in the County of Mehedinți, p. 71.

Methods of Food Conservation chapter includes the most widely used techniques to ensure that food was kept for as long as possible, as well as the main types of products for winter or summer storage. Thus, in the case of vegetables, it was decided to describe the proper methods, such as: the drying ('Dry peppers were crushed with 'sfundău' (plant) and thyme, and were always present on the table, in the salt shaker.', Slătioara, in the County of Vâlcea, p. 77; pickling with vinegar or brine ('Inside the barrel, one would place: a layer of cabbage, a layer of green tomatoes, celery, pepper, and then again another layer of cabbage.', Brâncoveni, in the County of Olt, p. 79); boiling ('they boiled summer beans straight from the poles and they put them inside jars or pots'): Oteșani, in the County of Vâlcea, p. 81); but also procedures that ensured the conservation of vegetable products in a raw state ('leeks were kept in 'chitiboaiice' (pits), potatoes in the cellars dug in the ground, black radishes in the ground, onion and garlic in the attic.', Bratovoiești, in the County of Dolj, p. 74. Similarly, there were also presented methods for preserving fruits (cultivated or wild): 'Pears, plums, apples. Dry grapes in the attic. There were no fruit-dryers. Plums were dried in the sun, on twig tables, once the stones were removed. Apples and pears were sliced and dried in the sun', Olteanu, in the County of Gorj, p. 83. In relation to fruits, it is noted that smoking was quite frequent: 'Plums (kept in the bowl). Plum drying ovens; they were built in the ground or made of brick, covered with twigs tables, and underneath they made a lot of smoke. If there was a bit of a prominence in the earth, they would dig up a hole, cover it with a twigs grate and lit a fire underneath. Nowadays they still build up such ovens, although less often.', Slătioara, in the County of Vâlcea, p. 86.

Preservation of meat and meat products is an important sub-chapter, and the Ignat and Christmas traditions are synonymous, in the Romanian space, with the slaughtering of a pig in almost every household in the village. The surplus of meat needed to be preserved, so that, over time, a perfect mastery of perishable food preservation procedures has been achieved. With regard to this sub-chapter, it was decided to present preserved products for each type of animal, the conservation techniques being often combined to obtain a product. Obviously, pork products get the greatest share and an impressive variety: 'For roasted sausages, both fatty and lean meat is minced, with garlic and salt added. Animal intestines are filled, then dried in the smoke – they are left for a night or two in the smoke coming from the hearth, and then you can fry them and place them in the lard together with the meat. Time ago, they used to eat them like that, baked in the oven. Today they melt all the lard and the meat. Lard is placed on top.', Cireșu, in the County of Mehedinți, p. 89. Unprecedented techniques for the contemporary society are also met in the process of sheep pastrami or 'sloi' preparation: 'They took the bones off (the meat), then salted it. They left it in the brine for one or two weeks or they left it in fall and took it out in the spring, they took it out in the wind, in the sun, put it on the

tables, one on top of the other, stretched it well (only the Hungarians did that).', Băbeni, in the County of Vâlcea, p. 92. The 'sloi' (mutton meat, boiled, thickened, preserved for the winter), is also mentioned in medieval historical documents, in some accounts of foreign travellers (17th century).

Dairy products kept for the winter or for a longer period of time are also listed at the end of this part (cheese ['telemea'], butter, 'urdă'), and some special techniques for making, for example, *thick milk* are noted. ('For making thick milk, they boiled it, let it cool off, collected the cream, then placed it in a new fir tree barrel and covered it. It was eaten once it became thick. We used to prepare it in the fall and eat it in the winter.', Căinenii Mari, in the County of Vâlcea, p. 95) or *squashed milk* ('It was kept for 24 hours in a piece of gauze (curdled milk), then it was squeezed and a soft and sour cheese remained; this cheese was then put in the jar, which was then covered; it lasts for two to three months.' Slătioara, in the County of Vâlcea, p. 95)

Food Preparation, Part 3 records data on food products obtained from the food resources listed in Part 1 and the methods and means for preparing them. In order to provide a complete picture of the space dedicated to food preparation in countryside households, the first chapter is dedicated to *Household Accessories and Inventory*. It contains sketches and descriptions of the kitchens, of the means used for cooking (fire, hearth, oven, 'țest'), as well as a list of the containers and tools used in the household and at the sheepfold.

Food Preparation, chapter 2, has a correspondent in the first part of this volume, *Food Resources*, where one can find food and dishes made from cereals, vegetables and fruits, meat, milk or honey, in an impressive variety of products obtained in the kitchens of Oltenia. Wheat has a basic role in everyday nutrition and a special one in the ritual and ceremonial foodway. The increase in the wheat crops has led to the more frequent inclusion of bread in the daily food habit¹², but also of foods prepared from flour or wheat grains (noodles, koliva, white flour sauce, wheat sauce, donuts). As a matter of fact, bread and unleavened bread are presented separately, highlighting the methods of preparation and the raw materials used: 'It was made for celebrations with leavened dough. Dough made from wine foam in the trough, it was cooked on the hearth. Nowadays it is made with yeast, weekly.', Corcova, in the County of Mehedinți, p. 114, 'When you did not have any bread and you were in a rush, you prepared unleavened bread. It is still done today, it is sometimes taken as food at work.'. Calopăr, in the County of Dolj, p. 117.

¹² There were answers related to the periods when bread was made, especially 'for the big holidays: Easter, Christmas, Saints' feasts', Borăscu, in the County of Gorj, p. 113, 'On the big days and commemorations: Brănești, in the County of Gorj, p. 113.

Corn-based products are numerous and varied, thus proving the considerable importance of this grain. It was used for pollenta, corn flour, flatbread, but also in the form of cooked or baked corn, porridge, 'cocârțe' and 'opintiș' (shepherd's food), corn flour being present in various foods, including the distillation of beverages (plum brandy). Following the structure of the questionnaire dedicated to *Food*, it was decided to opt for a separate presentation of the preparation and raw materials for pollenta, maize and flatbread. The degree of complexity ranges from simple dishes, made only of corn flour, water and salt, to ingenious recipes: 'Hominy – boiling water, corn flour, a handful of wheat flour – they all made up dough, which was then placed on a walnut leaf on the peel and then inside the oven. It had a special flavour thanks to the walnut leaves.', Căinenii Mari, in the County of Vâlcea, p. 126; 'Corn flour porridge – corn flour was knead in the trough, then it was left to leaven for three to four hours, and then it was placed in the 'țest'. They stopped cooking corn flour porridge 30 years ago. Pollenta stuffed with butter, cheese, and lard.', Poiana, in the County of Vâlcea, p. 126. Of the other cereals listed, rye and barley are noticed; they were used in the past, most often, in hard times when people were forced to resort to crisis solutions: 'During the drought, rye bread was made, but it was not bread.', Oboga, in the County of Olt, p. 127. Rice, even if it is not grown in Oltenia, is bought and plays a significant role in the nutrition.

The high share of sunflower crops among oil plants is also reflected in the oils and foods obtained from this plant, but the traditional uses of flaxseed can also be noted: 'Flaxseed was used for frying.', Vâlcelele de Sus, in the County of Olt, p. 130 or hemp seed: 'Hemp seed ground in the mortar, boiled in water and squeezed became like milk. They called it ox milk.', Vâlcelele de Sus, in the County of Olt, p. 130.

The sub-chapter dedicated to vegetable-based dishes is richly represented due to their variety in the Romanian cuisine, so presenting them in alphabetical order was believed to be useful. Among the most used vegetables in the Oltenian food there are peppers, potatoes, beans, tomatoes and cabbage. As for fruits, the high use of plums and grapes is noted, as they were being used both for alcoholic beverages and for dishes: 'Dry plum soups, plums with oil, cooked plums, or plum brandy. Plums are gathered in wooden containers and left to ferment. Then it (the mixture) is taken to the alembic. What remains, the brewer's grain, is good for food.', Spineni, in the County of Olt, p. 150; 'Grapes were crushed with the feet or with the beam. Nowadays they use the press. Time ago, the wine was crushed down in the valley, in the field, in the vineyard, and the must was brought home. The must was then poured into the big barrels on the day they were picked and crushed, so that the grapes did not overheat. Nowadays they turn them into grape jam too.', Brâncoveni, in the County of Olt, p. 155. The Oltenian cuisine picture

is complemented by the meals obtained by preparing the wild plants. Mushrooms are the most common, being consumed 'fresh or dried', Isverna, in the County of Mehedinți, p. 161, but also 'Mushrooms for the stew; they were cooked together with onions or leeks; white roasted mushrooms with salt; black mushrooms with vinegar and garlic.', Bărbătești, in the County of Vâlcea, p. 162. In addition to mushrooms, they also consumed nettles, sorrel, watercress or wild amaranth. The wild fruits include crab apples and wild pears, consumed raw or used for various drinks (wine, plum brandy, brewer's grains drink, vinegar) and watercress, used for wine.

In relation to *Meat Based Dishes*, we can say that pork, as in the case of preservation, turns out to be the most used product in the nutrition, while benefiting from a multitude of ways in which it was prepared. In relation to pork, from an animal usually slaughtered before Christmas, the questionnaires applied in the villages of Oltenia recorded answers that refer both to a series of dishes consumed throughout the year, and to food specific to the winter holidays, some of them being, obviously, preserved products, meant to fill the storehouses up to the arrival of spring: 'Cabbage with meat, stuffed animal intestines, sausages, meatball soup, pork bone soup, pork scratchings, 'burtican' (liverwurst), 'fundoi', stuffed cabbage rolls (they minced meat using an ax)', Brâncoveni, in the County of Olt, p. 169. From the field research campaign, in the counties of Oltenia, it seems that only the cow, among the longhorns, could be slaughtered, the attestations indicating that this was very rare though. Cows were animals that once mature were used for other purposes: either for their milk or as beasts of burden ('Cows were not slaughtered, a lot of sheep were slaughtered, cows were slaughtered only for weddings. For stuffed cabbage rolls, cooked with cabbage, roast or steak, inside soup. Nowadays it's used at weddings for stuffed cabbage rolls, soup, steak.' Desa, in the County of Dolj, p. 171). The dishes prepared with small longhorn animals meat – sheep and goats – are represented by the different types of soups, steaks ('Soup, garlic roast, stuffed caul fat. My mother also cooked lamb stuffed caul fat in the oven, and the stuffing included minced lungs, heart, kidneys, which was then placed in a baking tin inside the oven.', Oboga, in the County of Olt, p. 178). As with the pork, associated with the Christmas holidays, we can notice here that lamb and kid were associated with the Easter holidays and the whole Easter period. The chapter is supplemented with daily poultry dishes, the dishes being obviously similar for all types of meat, followed by those related to hunting, where we can notice the frequency of the rabbit meat: 'Venison was used to prepare soup, grilled meat, roast in the oven with a bit of wine, stuffed with garlic, (rabbit) garlic stew.', Desa, in the County of Dolj, p. 186.

Fish meat was important for everyday nourishment, especially in localities near water sources, and was also a relatively often traded product ('The way of the

fish' – they would shout 'Come and buy some fish!'). They brought it from Balta Geormanului. Their carts were full of carp and it was still alive when they sold it to us. They were carters and they took the fish from Craiova.', Leu, in the County of Dolj, p. 59). Proof of this is also the variety of products obtained from fish meat: 'they made fish soup (with onions, they use other vegetables – carrots, lovage, parsley – [placed in the water]; we boiled the soup in the pot on the fireplace, then we added the grated fish; we used whatever was at hand to make it sour), fried fish in the pan (covered in wheat or corn flour, roasted in the oven without the stew), fried with rice, in stew (the clay bowl placed over hot coal to boil the water, the fish was cooked on the grill and then thrown into the bowl and left to boil on, then they added 'ciuști' (hot pepper), garlic, if desired; other things were added once the bowl was taken off the fire), boiled with garlic, fish meal (fish steak with onions: they fried the chopped onion and placed the fish on top of it, they placed it in the oven; a handful of rice could also be tossed over). [When they cooked fish] they also added baked and squeezed tomatoes.', Desa, in the County of Dolj, p. 188. Preferences for other feeding raw materials obtained from fishing or harvesting, such as shellfish or crabs, mentioned in the answers to our questionnaires, are very rare. 'Fish soup, roe soup, liver soup, shellfish soup. Fish meal with rice, fried fish in the pan, roasted, served in garlic stew. Fish stuffed with onions. Shell meal (they boiled the shells, rubbed them with salt, chopped them, they added onion and fat).', Garla Mare, in the County of Mehedinți, p. 189.

Milk products, common in everyday eating habit, have been integrated distinctly in this chapter, while maintaining the structure of questionnaire questions that distinguish between household milk products and those obtained at the sheepfold or cowshed.

Egg-based foods are significant for the Romanian food profile. The various forms under which eggs are consumed, both during public holidays and ordinary days are an indicator that reflects the need and the extent of poultry breeding: 'Raw, cooked, fried, poached (as a whole) or scrambled with wheat flour. Red eggs [Easter eggs]. Eggs fried on hot coal.', Cireșu, in the County of Mehedinți, p. 205; 'Raw, boiled, fried, baked, scrambled, stuffed with poultry liver. Flour scrambled with egg and cheese, placed in fat and boiled in the pan – cast-iron pan.', Hinova, in the County of Mehedinți, p. 205; 'Boiled (poached), fried, baked, roast on hot coal, sauce made with corn flour, parsley and scrambled egg (all then fried in the pan)', Slătioara, in the County of Vâlcea, p. 207.

Despite the fact that the *Honey Based Foods and Beverages* sub-chapter contains succinct information, honey is recognized in our culture as a natural food with nutritional, folk medicine, and magical benefits (in that sense, it is worth mentioning the honey knot-shaped bread described in the ceremonial and ritual food chapters).

Part 4, *Meals and Eating Habits*, includes *Daily Food*, *Food Taste*, *Fasting* and *Ceremonial Foodway and Ritual Foodway*. The daily meal in the countryside household was influenced by the food resources of the place, by the farming calendar, and especially by the tradition and the confessional (Christian) profile. The number of daily meals (in the summer, winter or at the field works), preference for certain foods, as well as dishes that had disappeared at the time of our campaign, are described in detail in the chapter dedicated to *Daily Food*. Changes in peasant nutrition were highlighted by the questions that followed the dynamics of the phenomena, the answers of the subjects being eloquent in that sense: 'People stopped cooking specific foods. Stewed plums are rarely cooked – they were mixed with corn flour and then boiled. Another dish that stopped being cooked is cabbage broth, boiled with corn flour and a lot of onions. It has actually stopped being cooked. They were fasting dishes. They also stopped cooking walnut stuffed cabbage rolls. The world is changing.', Turcinești, in the County of Gorj, p. 215.

Characteristic of the specificity of the daily food system is also the information we hold on vegetables and fruits consumed in a raw state, the fats and oils used, the sweet desserts, the daily beverages or the provisions and the food served while at work. 'They all ate beans, preserved meat, pork scratching, boiled eggs, pickles, cabbage, onions, leeks, potatoes, cheese. The same today, but also canned.', Leu, in the County of Dolj, p. 225.

The *Food Prescriptions and Prohibitions* chapter contains grouped elements that define the identity of the Romanian food. The dynamics of biases and prejudices passed through religious, moral, physiological rigors, restrict and order food acts in a pattern unanimously recognized, adopted and observed. In this area, the questions were given, most of them, the same answer: *horse meat is not eaten*, but materials collected from other areas, that will be processed and published later on, may bring forth other examples. 'They did not eat beef or horse, because it had never been heard of. So do they nowadays, most of them. Some have started eating beef.', Vladimir, in the County of Gorj, p. 227; 'Horse meat was never eaten, they say it is impure, as if man's.', Ciocadia, in the County of Gorj, p. 227; '[They did not eat] horse, crabs, snails. Nowadays, horse meat, snails.', Vădastra, in the County of Olt, p. 227.

In the *Food Taste* chapter, foods are classified into five categories: salty, spicy or flavoured, sour, sweet, bitter. For practical reasons that have to do with food preservation, most foods get salty, spicy or sour, hence the habit or the choice to consume salty, spicy or sour food. The bitter-sweet opposition warns of bitter – tasting foods (which may be poisonous or, on the contrary, a cure) and places sweet or sweetened foods in a privileged position. Sweet foods are appreciated, it is believed they can soften up the divinity. Saints, Fates, dead people on remembrance days and the characters playing a significant role in the family life cycle are offered,

at crossroad times, honey bakery. 'They used to leave out three pieces of flatbread and a glass of honey, to soften up fates. Flatbread is bread made with wheat flour, unleavened dough, cooked on hot coal. A loaf of flatbread is a smaller piece of bread.', Telești, in the County of Gorj, p. 226.

Periods of fasting, although placed on the calendar during the farming works (which were physically demanding) were observed as sacred, as it is demonstrated by the rigour and moderation, but also by the ingenuity with which different types of food are prepared and served (processed vegetable products, coming from own garden and from spontaneous flora) in the answers to questions related to fasting food: 'Cabbage (pickled, boiled, stewed, fried, thickened with flour), orache spinach soup, tomato soup, beans (in soup, mashed, thickened), lentil soup, potatoes (baked, in the soup, fried), ground hemp seed (crushed in the mortar, boiled with water and strained it looked like the milk, they called it ox milk), fire-baked onions (placed on a plate with vinegar), baked crushed garlic (used as a dip), fermented cabbage juice with hot pepper or leeks, brewer's grain with polenta, peppers in brine, 'purecei' (corn flour, egg and animal fat meal) fried in the pan with oil, porridge', Vâlcelele de Sus, in the County of Olt, p. 235. The drastic changes in the nutrition required by the fasting period are also evidenced by the sub-chapter dedicated to the *containers used*, even if in this case too things at surveyed communities level seem to have become less rigid: 'We have got fastening utensils (pots, bowls, spoons). Those who did not have them, had to wash up properly the ones used during the non-fastening periods. Nowadays only the elderly observe it.', Amărăștii de Jos, in the County of Dolj, p. 236. In fact, the *Old Dishes*¹³ sub-chapter in some cases, demonstrates the exclusion from the eating habit of some fastening foods.

Ceremonial and Ritual Foodway is an ample chapter where *Food and meals served at the calendar cycle holidays* and *at family life cycle celebrations* reflect defining aspects of the life of village communities by maintaining unwritten rules that greatly and deeply contribute to the internal and external stability of the family, of the extended family, of the community. For the purpose of the chronological reconstruction of the most important annual holidays and of the (communal) suggestive meals, it was decided to introduce those significant paragraphs from the *Celebrations and Customs* volume. Here we have the food marks of the celebrations throughout the year and the consecrated scenario: the baking of the bread or of the knot-shaped bread, the act of slaughtering the animal, the blessing and the sharing of food. The second sub-chapter reveals the richness of Christmas meals – Epiphany: 'Soup, cabbage, pork aspic, pork steak, sausage, stuffed cabbage rolls, pork tenderloin, sausage, 'tobă', blood pudding. Sweets were not served at that time. Nowadays they make sweet rolls, cakes, celebration

¹³ In the *Daily Food* chapter, p. 208.

cakes, sweet cakes.’, Slătioara, in the County of Vâlcea, p. 242, food habits, and beliefs: ‘In the morning, they caught sparrows and fried them, so that they became light like the sparrow. On empty stomach, meat ring bread was offered as almsgiving.’, Galicea Mare, in the County of Dolj, p. 243, and the food gifts offered to the waits: ‘Fruits, ring bread, similar to pretzels, pork (white (lungs) and black liver (liver) – raw, tenderloins), drinks to the elderly who accompanied their children’, Cireșu, in the County of Mehedinți, p. 243.

Information about food itself, food offerings and sharing (from breast milk to food steam) accompanying the main transitions in life – birth, marriage, funeral – are organized in the *Foods and Meals in Family Life Cycle* chapter and they complete the picture of food and its community implications in the area of Oltenia. Both with the birth, the wedding ceremony and the funeral a significant number of meals for each important moment is noticed. Beyond these meals and the relationships that are established between the table companions, a series of food gifts and food offerings, offered in an impressive number, describe trajectories that go beyond the extended family background. At birth, female roles prevail, and the childwife, the midwife, the god-mother, the women in the family and in the neighbourhood prepare, give or eat together foods specific to everyday or ceremonial-ritual contexts. ‘They each slaughtered a chicken to give strength to the woman. Better food made with meat, as if for holidays: soup, roast, pancakes. Nowadays: hospital food. Some of them spend a lot, as they do in the case of a wedding.’, Amărăștii de Jos, in the County of Dolj, p. 264; ‘The midwife brought over roasted chicken, pot cheese, whey cheese, eggs, poultry soup, roasted meat, chicken cooked in white sauce. If during the fasting period: fried potatoes, plum brandy. Nowadays even sweet cake or other cakes.’, Olteanu, in the County of Gorj, p. 265. At the wedding, the characters with the most important roles receive appropriate food gifts as well: ‘Two knot-shaped breads: one for the groom and one for the bride. Round and braided. Made with wheat flour. They were intertwined with nine vines, and nine flowers, also made of dough, were placed on top; the dough was cooked like in the case of bread, in dough troughs, it was baked in round trays, nowadays in the ‘țest’; time ago, on walnut or acacia leaves. [They were made by] the older, more skilled women.’ Curtișoara, in the County of Olt, p. 289; ‘When roast was served, a (roasted) turkey, rooster or piglet was presented to the godfather. They were also presented at the bride’s table and at the big table.’, Olteanu, in the County of Gorj, p. 285; The family gap at the death of a member is mitigated by the multitude of occasions when people and communities prepare, eat together or share food supplies. The hot, steamed dishes are meant for the deceased: ‘For almsgiving, they offered wine in the cups. For food: either soup, or meat and cabbage or potatoes. High broth: you had to put water on fire, chop leeks, once they were boiled, you had to add

‘ciuști’ (peppers), rice (a couple of grains), make it sour and it was ready.’ Desa, in the County of Dolj, p. 312.

The terms that individualized the Oltenian villages and which can be found in the *Glossary* of the volume were explained using the transcribed information. The foods and dishes with specific names include: ‘*bulumaci*’ (white sauce), ‘*burești*’ (mushrooms; sheep or beef intestines meal), ‘*gâscan cu brânză, găscă*’ (gander, goose and cheese; prepared with corn flour and cheese), ‘*lapte de bou*’ (ox milk; ritual food made with hemp or pumpkin seeds), ‘*mălai*’ (hominy; corn and wheat flour flatbread, roasted in the ‘țest’), ‘*moare*’ (pickled cabbage juice), ‘*mirodie*’ (dill), ‘*raci*’ (crabs; peppers stuffed with flour, onion, rice), ‘*rață*’ (duck; beetroot filled with walnut, rice or pumpkin seeds), ‘*Stolnic*’ (wedding bread ring), ‘*urdă de curcă*’ (turkey hen cottage cheese; dish made with crushed and then boiled pumpkin seed).

By scrutinizing the systematized documentary material, we notice that over the century, cultural marks of the holiday’s food are recognizable and functional in both rural and urban society: the knot-shaped bread, ‘*Pasca*’ (sweet cottage cheese Easter cake) for Christmas and Easter; pork and lamb dishes for Christmas and Easter; the decorated egg for the Resurrection and Ascension celebrations; fish for the Annunciation and the Palm Sunday; wine, honey and knot-shaped bread for the Martyrs; cheese pies for the Shrove Tuesday; sweet bakery for birth celebrations; sweet knot-shaped breads and stuffed cabbage rolls for the wedding celebrations; knot-shaped breads and koliva for the funeral. Without these food gifts and offerings, signs of a profound culture, we cannot represent the celebration of the feast itself or the passing of the ritual thresholds in the Romanian contemporary society. In villages in all counties of Oltenia, we meet celebratory dishes that harmoniously combine the meat with cereals, vegetables and fruits: roast chicken (or goose) filled with rice; turkey stuffed; chicken stuffed with bread and grapes; fish stuffed with rice; fish stuffed with crushed walnuts and onions, tied and roasted on hot coals; eggs stuffed with poultry liver; turkey breast, roasted steak with chestnuts. They give us the reflection of the extent of the celebration, of the effort and of the abundance.

*
**

We are entirely grateful to Dr. Ofelia Văduva, the author of *The magic of a gift* and *Steps towards the sacred. From the ethnology of Romanian food habits* books, for her contribution to the research and interpretation of food habits. We would also like to thank Dr. Cristina Douglas, scientific researcher at the Constantin Brăiloiu Institute of Ethnography and Folklore (2006-2012) for her support in reviewing the glossary of this volume.

The Authors

NOTĂ

1. Corpusul de documente nu consemnează răspunsurile negative (*nu; nu există; nu se cunoaște*) din chestionarele Atlasul Etnografic Român cu unele excepții, considerate importante.
2. Textul încadrat între ghilimele („...”) reprezintă informația subiectului; cuvintele încadrate în paranteze drepte [...] aparțin cercetătorului.
3. Cuvintele regăsite în *Glosar* nu au fost evidențiate în text.
4. Textul consemnat între ghilimele reprezintă informația înregistrată în chestionare și se referă, în genere, la momentul 1900. Atunci când realitatea de teren la data cercetării (1972-1982) a fost asemănătoare celei de la 1900, nu s-a mai menționat răspunsul stereotip *Azi, la fel*. Când s-au înregistrat schimbări față de 1900, informațiile au fost preluate integral.
5. În cazul aceleiași informații consemnate în mai multe sate, primul cod aparține localității care a oferit informația respectivă.
6. Informația este prezentată în ordinea alfabetică a județelor și a localităților. Codul localităților se regăsește în *Anexa 1*, iar numele culegătorului, anul culegerii și date despre subiectul care a oferit informația, în *Anexa 2*. Localitățile aflate în afara rețelei inițiale s-au adăugat în continuarea listelor mai sus menționate.

PARTEA I

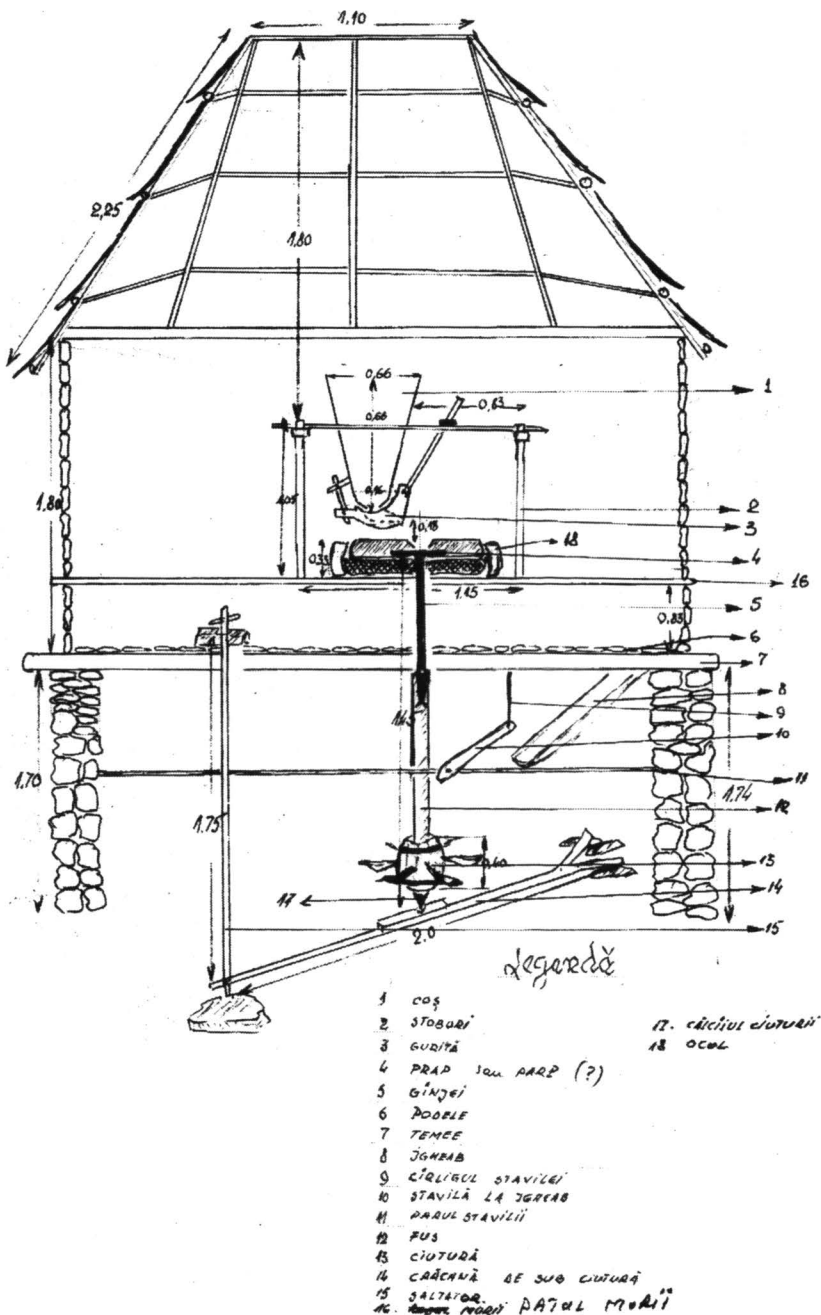
RESURSE ALIMENTARE

OBȚINEREA ȘI PROTEJAREA HRANEI

CEREALE CULTIVATE

„[Pe la 1900 cultivam] grâu de toamnă, secară, mei, porumb. Grâu și porumb se cultiva pe suprafețe mari și înainte și acum. Secară, pe locuri nerentabile. Azi nu se mai cultivă mei”: Dj 1; „Grâu de toamnă, secară, mei, porumb. Azi nu se mai cultivă mei. Când cultivam secară mergeam de o schimbam pe grâu curat la Lipov, Băilești. Nu mergea toată lumea. Venea și din alte părți să schimbe. Azi nu”: Dj 2; „La 1900 cultivam grâu de toamnă și porumb, secară, puțină”: Dj 3; „Grâu de toamnă, secară, mei, porumb. Azi nu se mai cultivă secară și mei. Secara – pe dealurile nisipoase, iar în nord, unde solul era mai bun, grâu și porumb”: Dj 4; „Grâu de toamnă, secară, orz, mei, porumb. Acum nu se mai cultivă mei”: Dj 5; „Pe la 1900 cultivam grâu de toamnă, alac, secară, mei”: Dj 6; „În preajma anului 1900 se cultiva grâu de toamnă (mult), secară, mei, hrișcă¹, orz (bătrânii îl mâncau), porumb. Cel mai mult se cultiva grâu, porumb”: Dj 7; „Grâu de toamnă, secară, mei, porumb. Grâul și porumbul aveau cea mai mare pondere. Nu se mai cultivă hrișcă și mei, s-au cultivat înainte”: Dj 8-12; „Grâu de toamnă, orz, secară, mei, porumb”: Dj 13; „Grâu de toamnă și de primăvară, orz, secară, porumb”: Dj 14; „Grâu de toamnă, orz, alac (grâul alb, mai greu, dar se scutura mai ușor). Secară nu, dar se semăna grâu arnăut, bun pentru colivă, se

¹ Hrișca, deși este o plantă erbacee meliferă, a fost inclusă în chestionarul de *Ocupații* la secțiunea cereale, întrucât așa era percepută și folosită în satele respective (la sarmale, la pilaf; din boabe se obținea făină). Este cunoscută și sub denumirea de grâu negru sau grâu grecesc.



Moară cu ciutură pentru măcinarea cerealelor: Podeni, jud. Mehedinți, 17 iunie 1966, A.I.E.F. (f.n.), culegător P. Idu și M. Budiș, desenator P. Idu.

vindea și la București. Mei de primăvară, se secera prin august, folosit pentru huroaie. Porumb nemțesc sau Ciocantină, Dintele calului și românesc”: Dj 16; „Grâu, secară, porumb”: Dj 17; „În jurul anilor 1910-1920, se cultiva grâu, orz, secară, porumb”: Dj 22; „Grâu de toamnă (mult), grâu de primăvară (puțin), secară (puțină), porumb (foarte mult)”: Gj 1; „Grâu de toamnă, mult, grâu de primăvară, puțin, puțin orz și secară, puțin mei, porumb, foarte mult. Pe văi se pune porumb, pentru că trebuia loc mănăs, nesecetos; pe dealuri: ovăz, grâu, secară”: Gj 2; „Grâu de toamnă (mult), orz și secară (puțin), puțin mei, porumb foarte mult”: Gj 3; „Grâu, orz, secară – mai mult pe deal. Pe vale porumb”: Gj 4; „Grâu de primăvară, secară, porumb. În curături erau poieni unde se pune grâu, secară. Poienile erau pe dealuri”: Gj 5; „Grâu de toamnă, de primăvară, orz, secară, porumb”: Gj 8; „Grâu de primăvară, pe locul cel mai bun, orz, secară, pe loc nisipos, pietros, pe dealuri”: Gj 9; „Grâu de toamnă, puțin, grâu de primăvară, foarte puțin, orz, foarte puțin, secară, foarte puțină, porumb, mult”: Gj 10; „Grâu de toamnă și de primăvară, orz, secară, porumb. Oamenii plecau după porumb pe la Craiova, Caracal, Băilești”: Gj 11; „Grâu de toamnă (mult), orz, secară (puțină), porumb (foarte mult). Pe lunca Amaradii se cultiva grâu și porumb, fiind pământul mai bun”: Gj 12; „Grâu de toamnă și primăvară, secară, mei, porumb. Puțin grâu, mei, mai mult secară și porumb. Azi nu se mai cultivă mei, se cultivă puțină secară, mult grâu”: Gj 13; „Grâu de toamnă, secară, mei, porumb. Se mai pune mei (jumătate de hectar), îl vindeau pentru bragă. Doar porumbul avea pondere mare”: Gj 14; „La 1910-1920 în sat se cultiva grâu, orz, secară, porumb. Cel mai mult grâu, era mai productiv ca celelalte și era necesar pentru a fi vândut la piață. Și porumbul era foarte necesar fiecărei gospodării, cerut și pe piață la vânzare, era productiv la hectar”: Gj 16; „Grâu de toamnă, grâu de primăvară, puțin, orz, secară, porumb. Azi se mai cultivă grâu de toamnă și porumb, foarte mult”: Mh 1; „Grâu de toamnă (azi, mult), orz, orz de toamnă (azi, ambele în cantitate mică), secară (puțină), porumb (azi, foarte mult)”: Mh 2; „Grâu de primăvară, de toamnă, puțin orz, secară (acum nu se mai cultivă), porumb (mult)”: Mh 3; „Grâu de toamnă (cantitate mare), orz, secară, porumb”: Mh 4; „Grâu de toamnă (pentru hrană și vânzare), pe loc șes (foarte mult), orz (înainte la boier, mai mult în prezent, la vreme de nevoie pentru hrana oamenilor), secară (în locuri nisipoase, pentru hrană) și mei (în anii 1900, la boier, pentru hrană), porumb (foarte mult)”: Mh 5; „Grâu de toamnă, orz (puțin), secară (mult, azi nu se mai cultivă), mei, înainte, puțin, porumb”: Mh 6; „Grâu de toamnă (azi, foarte mult), grâu de primăvară (azi, nu), orz (azi, foarte puțin), secară (azi, mai mult), mei (puțin), porumb (azi, mai mult decât grâu)”: Mh 7; „Grâu de toamnă, orz (rar), secară, porumb”: Mh 8; „Grâu de toamnă, grâu de primăvară, orz (puțin), secară de toamnă, mei, porumb românesc”: Mh 9; „Grâu de toamnă (azi, nu), grâu de primăvară (la 1900), orz (la boier, azi, nu), mei (rar,

la boier mai mult), secară (toate în cantitate mică, la 1900, azi nu se mai cultivă), porumb”: Mh 10; „Grâu de toamnă (mult), orz (puțin), secară (puțină), mei (pentru hrană, puțin), porumb (foarte mult, mai mult decât grâu)”: Mh 11; „Grâu, orz, secară, porumb”: Mh 12; „Se cultiva grâu, orz (numai pe moșii, țăranii nu cultivau), secară (se mai și vindea), mei (se și vindea), porumb. Țăranii puneau mai puțin grâu, cam 5% mai mult grâu era pe moșiile boierești; [se cultiva] Cipăianu, un soi de grâu roșu; porumbul era cultivat pe suprafață mare, cam 50%”: Ot 1; „Grâu de toamnă, secară, mei, porumb”: Ot 2; „Grâu, orz, secară (puțină), mei, porumb, alac. Se cultiva mult grâu. Grâul se cultiva mai ales pe deal, porumbul pe vale și pe deal; uneori, pe vale, numai porumb”: Ot 3; „Grâu (de toamnă și primăvară), orz, secară, mei, porumb; azi nu se mai cultivă grâu de primăvară. Cel mai mult – grâu și porumb”: Ot 4; „Grâu, orz, secară, mei, porumb. Cel mai mult se cultiva grâu și porumb. Pentru grâu și porumb se foloseau terenurile mai productive dinspre Corabia”: Ot 5; „Grâu de toamnă (puțin), grâu de primăvară, orz (puțin), secară, mei, porumb (porumb românesc, cu opt rânduri; îl măcinau la moara de apă). Grâu de primăvară se pune puțin; nu se pune de noi, țăranii, la boieri se pune; azi se cultivă la C.A.P., după plan. Secară și mei se puneau mai rar”: Ot 6; „Grâu, orz, mei, porumb. Azi, numai grâu și porumb”: Ot 7; „Grâu de toamnă, orz, mei, porumb. Grâu și porumb se cultiva cel mai mult”: Ot 8; „Grâu de toamnă, orz, secară, porumb. Cel mai mult se cultiva grâu și porumb. Grâul și secara se cultiva pe deal; porumbul, și pe deal. Orzul – pe vale, pe loc jos, pe loc gras”: Ot 9; „Grâu de toamnă, orz, mei, secară, porumb. Grâu se cultiva cel mai mult; orzul era pus pe un pogon și ceva, secara câte o frunze de pogon”: Ot 10; „Grâu de toamnă (pentru făină), grâu de primăvară (foarte rar), orz (pentru făină), secară, porumb. Mei s-a cultivat înainte de Primul Război Mondial. Cel mai mult se pune grâu și porumb. Azi se cultivă toate și la C.A.P.”: Ot 11; „Grâu de toamnă, orz, secară, mei, porumb. Cel mai mult – grâu și porumb; înainte se pune și grâu de primăvară, dar puțin”: Ot 12; „Grâu de toamnă și de primăvară (se vindea la gara Balaci), orz (câte un hectar, câte 50 ari, nu puneau toți), secară (puțină), porumb. Cel mai mult cultivam grâu și porumb”: Ot 13; „Foarte mult grâu și porumb. Se mai pune mei (jumătate de hectar; îl vindeau la Corabia pentru făcut brăgă). Azi, se cultivă la C.A.P., dar rar pe loturi personale”: Ot 14; „Grâu de toamnă, grâu de primăvară, orz, mei, secară, porumb. Grâu și porumb se cultivă cel mai mult. Porumbul se pune pentru mămăligă, este viață noastră. De regulă, porumbul se cultiva mai mult pe lunci. La câțiva ani, se cultiva și grâu”: Ot 15; „Grâu alb (mai greu) și grâu roșu (cu bobul mai ușor, dar se scutura mai greu). Azi se cultivă scoropelcă. Se mai pune orz, secară (foarte puțină, azi aproape deloc), mei, porumb (românesc, cu bobul mic și galben, și dinte de cal; azi, hibrid studina și porumb roșu)”: Ot 16; „Grâu, orz, secară, mei, porumb”: Ot 17; „Grâu și porumb se

cultiva cel mai mult. Alte cereale: alac, secară”: Ot 19; „Grâu de toamnă, grâu de primăvară (doar boierii), secară, porumb. Mult grâu și porumb”: Vl 1; „[Grâu] s-a pus un an sau doi, după război, că ne-au obligat. Dar n-a dat rezultate. Secară cerca unii și nu mergea. Foarte mult porumb (și pe la Olt)”: Vl 2; „Grâu de primăvară, porumb (mult)”: Vl 3; „Grâu de toamnă (foarte mult) și de primăvară, orz, secară, porumb (foarte mult), floarea-soarelui”: Vl 4; „Grâu de toamnă (cel mai mult), grâu de primăvară (puțin), orz, secară, mei, porumb. Azi, și floarea-soarelui (puțină)”: Vl 5; „Grâu de toamnă (grâul de vară – bun pentru colivă), grâu de primăvară, orz, porumb, secară, mei, floarea-soarelui. Mult grâu și porumb. Azi, grâu, doar la C.A.P.”: Vl 6; „Grâu de toamnă, grâu de primăvară, orz, secară, mei (înainte de 1916), porumb, floarea-soarelui. Mult grâu de toamnă și porumb”: Vl 7; „Grâu de toamnă, secară (rar), porumb”: Vl 8; „Grâu de primăvară, porumb. Grâul de vară îl semănam primăvara pentru că n-aveau pământ, era al boierilor. Azi, majoritatea pun porumb”: Vl 9; „Grâu (de prin 1910), secară (mult), porumb (cel mai mult), floarea-soarelui”: Vl 10; „Grâu (puțin), orz, secară, porumb”: Vl 11; „Grâu de toamnă, grâu de primăvară, orz, secară (foarte puțin), porumb (foarte mult)”: Vl 12; „Grâu de toamnă (puțin, era pământul pietros), grâu de primăvară, orz, secară, porumb (cel mai mult)”: Vl 13; „Grâu de toamnă, orz, secară, mei (dughie – soi de mei), porumb. Grâu și porumb – cel mai mult. Azi, și floarea-soarelui”: Vl 14; „Grâu de toamnă (mult), grâu de primăvară, orz, secară, porumb (foarte mult), floarea-soarelui”: Vl 16; „Grâu de primăvară și de toamnă (foarte puțin), secara (puțină), porumb (pentru casă, mult), floarea-soarelui (printre porumbi)”: Vl 17; „Grâu (puțin), orz, secară (mult), porumb (foarte mult)”: Vl 18; „Grâu, orz, porumb, hrișcă (altfel de boabe sau făină). Se făcea atâta porumb ca să avem până la Crăciun. Bătrânii cunoșteau după timp. Dacă Sfântul Gheorghe cădea în zi de post, miercurea și vinerea, nu se fac porumbii și nici vitele n-au lapte”: Vl 19.

Practici pentru protejarea recoltei, la arat și semănat: „În martie, când începea pregătirea ogoarelor pentru porumb, grâu, orz, plugul și vitele erau stropite cu apă sfințită la Sfântul Ion, ca să aibă spor”: Dj 1; [...] „Înainte de a arunca primul pumn de grâu aruncau mărul pus în poala cu semințe, ca să iasă grâul roșu ca mărul”: Dj 8; [...] „În meseala (fața de masă) cu semințe se puneau și mere și bani, pentru spor”: Dj 14; [...] „Se întovărășeau câte doi la plug (două perechi de boi) și făceau petrecere, cu masă și băutură, rar cu cântec din fluier sau caval, seara din Ajunul pornirii plugului”: Gj 8, Vl 7; [...] „Gospodarul mânca o bucată de pâine [făcută] din grâul recoltei trecute”: Dj 16; [...] „Femeia făcea o pâine dospită pe care o băga sub prima brazdă”: Mh 12; [...] „Se semăna prima oară din poală, o mână de zahăr, mere, nuci și bani”: Ot 12; „Prima mână de semințe o aruncau în sus ca să crească grâul înalt”: Ot 10. (D.E.R., *Sărbători și obiceiuri*, I: 2001, p. 274)

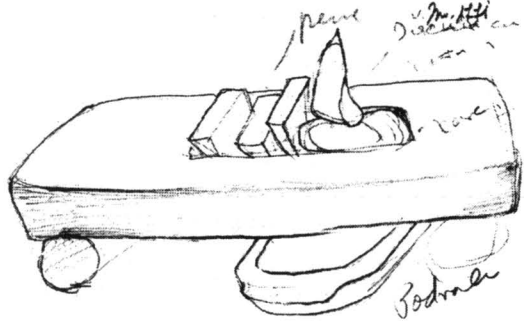
Credințe și practici la recoltarea cerealelor: „Primele spice erau aduse acasă, strânse chită - mănunchi, ca un buchet. Chita se ducea la Sfântul Ion, la biserică, de se sfințea. După ce spicele se uscau, le freca cu palmele și rămâneau boabele curate. Toamna, boabele de grâu din chită se puneau în sămânța cu care se însămânțau locurile, ca să facă rugă lui Dumnezeu. Din grâul ăsta se făcea un colac mare și colivă”: Dj 2; [...] „Din boabele lor [ale primelor spice] se făcea un colăcel pe care se puneau un ban, un fir roșu și un fir de verdeață mergeau cinci, șase copii și o femeie cu el la țuturoi (șipot). Acolo, copiii trăgeau de colăcel și femeia îl împărțea la fiecare”: Dj 4; [...] „Primele spice recoltate erau duse acasă. Din sămânța lor se făcea colac de care se prindea un fir de iarbă, [numit] sporiș, cu fir roșu, pentru spor. Femeia se ducea cu el la fântână, îl băga în fântână, lua apă în ciutură, o pune în cantă ca să o aducă acasă, scotea colacul din fântână și-l împărțea la copii ca să izvorască recolta ca și apa din fântână. Nu se mai face din 1952”: Dj 7, Ot 14; [...] „Se aleg cei mai frumoși porumbi când încep să se coacă, în special în ziua de Sfânta Marina - ziua porumbului - se împodobesc cu flori și se dau de pomană cu o ulcea de vin sau țuică și cu un porumb fiert sau fript”: Gj 5; [...] „Mai înainte femeile bătrâne culegeau spicele lăsate pe câmp și făceau din ele paste și nafură”: Mh 5, Ot 8, 12; [...] „Nu erau secerate, rămâneau pe loc și se puneau acolo sare și pâine”: Ot 8; [...] „Din prima pâine, din recolta nouă, împărțeam la vecini”: Ot 13. (D.E.R., *Sărbători și obiceiuri*, I: 2001, p. 277-278)

Practici pentru protejarea hranei, pentru spor și rod: „Oamenii ciocneau ouă roșii în lanul cu grâu să fie recolta cu spor”: Dj 1; „Luni, a doua zi de Paști, se duceau la porumb sau în vie sau unde aveau legumele și îngropau unu-două ouă, ca să fie spor și oamenii să fie sănătoși”: Dj 4; „Se îngropa paștele în brazdă”: Dj 16; „Îngropau ou roșu în brazdă ca să nu scoată ciorile porumbii semănați”: Mh 5; „Se îngropa ou roșu în brazdă, în grădină ca să fie ferită de piatră”: Mh 9, VI 18; „Se îngropau ouă roșii în brazdă, să se facă bucate multe”: Ot 10; „Pentru rodul bun al pământului”: VI 4; „Cojile de ouă roșii se băgau în sămânța de porumb”: VI 3. (D.E.R., *Sărbători și obiceiuri*, I: 2001, p. 296)

PLANTE OLEAGINOASE ȘI TEHNICE

„Acum a crescut suprafața la floarea-soarelui”: Dj 2; „Cultivam foarte multă floarea-soarelui”: Dj 3; „Floarea-soarelui. Azi, în cantități mari”: Dj 4; „Floarea-soarelui”: Dj 5, 8-11, 13, 14, 17, 22, Gj 1-3, 5, 8, 12-14, Ot 8-10, 19, VI 1, 4-7, 10, 14, 16; „Floarea-soarelui s-a cultivat după al Doilea Război Mondial. Azi, în cantități mari”: Dj 6; „Floarea-soarelui, rapiță (pe la moșii)”: Dj 7; „Floarea-soarelui, foarte puțină, azi, mai multă. Rapiță; azi nu se mai pune”: Dj

9; „Floarea-soarelui, rapiță”: Dj 16, Ot 12, 15; „Floarea-soarelui. Se și vindea”: Dj 20; „Rapiță”: Gj 11; „Câneapă și in (doar pe la 1900, puțin), floarea-soarelui (mult)”: Mh 1; „In, câneapă, rapiță”: Mh 2; „Floarea-soarelui (pentru ulei)”: Mh 3-5; „Câneapă, puțin, azi nu se mai cultivă”: Mh 6; „Câneapă, in, floarea-soarelui”: Mh 7-8; „Câneapă, in, floarea-soarelui, rapiță, tutun”: Mh 9; „Câneapă, doar la 1900”: Mh 10; „Câneapă, in (doar la 1900), floarea-soarelui”: Mh 11; „Floarea-soarelui (mâncau copiii, pentru ulei), câneapă, in, rapiță”: Mh 12; „Floarea-soarelui (se și vindea; cultivată doar pe marginile locurilor), rapiță (doar boierii)”: Ot 1; „Floarea-soarelui, rapiță (se vindea la stat)”: Ot 2; „Floarea-soarelui (puțină), rapiță (cei înstăriți)”: Ot 3; „Floarea-soarelui, rapiță; azi se cultivă multă floarea-soarelui”: Ot 4; „Floarea-soarelui (multă), rapiță (mai puțină)”: Ot 5; „Floarea-soarelui (nu puneau bătrânii multă), rapiță (puțină)”: Ot 6; „Floarea-soarelui (după război) și rapiță”: Ot 11; „Floarea-soarelui. Se pune și rapiță și ricin, dar puneau numai Simu, care vindea produsele pentru ulei”: Ot 13; „Floarea-soarelui (de prin 1940) și rapiță”: Ot 14; „Floarea-soarelui (după Primul Război Mondial; era un soi nemțesc, cu cotoare înalte, bob mare, se recolta odată cu porumbul; azi e un soi cu producție mai mică, dar care se coace mai repede), rapiță (boierii)”: Ot 16; „Floarea-soarelui (după 1935), rapiță”: Ot 17.



Presă de ulei: Dobrița, jud. Gorj, 1961, A.I.E.F. (nr. 2764), culegător Al. Mironescu, desenator R. Pastor.

LEGUME ȘI PLANTE AROMATICE CULTIVATE

„La 1900 se cultiva varză albă, mazăre, puțină, fasole uscată (făsui), fasole verde (teci), linte, puține roșii și dovlecei, cartofi, castraveți, praz, ceapă, usturoi, morcovi (foarte rar), pătrunjel, ardei iute (ciușcă), ardei cornu caprei, ridichi de lună, ridichi negre, țelină, lobodă de grădină, salată (lăptuci), mărar, cimbru, leuștean. Azi, și vinete, conopidă, varză roșie, gogoșari, ardei gras, sfeclă roșie, mazăre, roșii multe, morcovi (mulți), sfeclă albă (acum a crescut suprafață cultivată), știr, spanac (puțin)”: Dj 1, 2; „Varză albă, varză roșie, mazăre, fasole uscată, fasole verde, gulii, roșii, dovleac, dovlecei, cartofi, castraveți, praz, ceapă, usturoi, morcovi, pătrunjel, ardei gras, ardei iute (ciușcă), cornu caprei (capia), salată verde, sfeclă roșie (puțină; azi, multă), sfeclă albă, ridichi negre, țelină,

mărar, cimbru, știr, leuștean”: Dj 3; „În partea de jos a satului, spre Dunăre, cultivam legume: roșii, ardei, varză, praz, ceapă, usturoi, castraveți, sfeclă (azi, în cantități mari). Se vindeau la Plenița, Calafat. Azi la fel, se contractează cu statul”: Dj 4; „Puțini își puneau în grădini. Puțini aveau câte un petec pe la Jii, [unde] mai puneau puține legume. Veneau bulgari la Scăiești (tot în comuna noastră), aduceau legume cu căruța. Nu cultivau, că nu aveau fântâni, cumpărau și mâncau: varză albă, fasole uscată, fasole verde, puține roșii, dovleac (dovleț), cartofi, castraveți, ceapă, usturoi, pătrunjel, ardei gras, ardei iute, mărar, cimbru, leuștean”: Dj 5; „Varză albă, varză roșie, mazăre, fasole uscată, fasole verde, linte, bob, gulii, roșii, vinete, conopidă, dovleac, dovlecei, cartofi, castraveți, spanac, praz, ceapă, usturoi, morcovi, pătrunjel, ardei gras, gogoșari, ardei iute, cornu caprei, salată verde, sfeclă roșie (azi, în cantități mari), sfeclă albă, ridichi de lună, ridichi negre, țelină, mărar, cimbru, știr, leuștean. Prin vie se mai puneau fasole”: Dj 6; „Legume se cultivau în sat, în grădini. Se puneau mulți cartofi. Nu se vindeau”: Dj 7; „Se puneau sfeclă, cartofi”: Dj 8; „Cultivau în curți sau la vărzării în sat. Se puneau sfeclă, cartofi. Aveau gropan cu cumpănă [pentru udat]”: Dj 9; „Varză (puțină, mai mult de cumpărat), mazăre, fasole uscată, fasole verde (tucără, de n-are ață), linte, cartofi, dovleac, dovlecei, castraveți, ceapă, praz, usturoi, ardei iute, ardei gras, cornul caprei, gogoșari, ridichi de lună, ridichi negre, morcovi, țelină, salată, sfeclă roșie, roșii, pătrunjel, leuștean, mărar, cimbru, știr”: Dj 10; „După 1920, prin împrumut (1921), oamenii au căpătat locuri pe moșia satului Gioroc. Unii puneau aici varză. Venea lumea după varză în sat. Se puneau și sfeclă, cartofi”: Dj 11; „Varză albă, varză roșie, mazăre, fasole uscată, fasole verde, roșii (platagele), vinete, dovleac, dovlecei, cartofi, castraveți, spanac, praz, ceapă, usturoi, morcovi, pătrunjel, ardei iute (ciuști), cornu caprei, ridichi negre, țelină, mărar, cimbru, știr, leuștean, dragavei. La vie, ceapă și fasole”: Dj 12; „Legumele se puneau în jurul satului și erau pentru casă. Varză albă, varză roșie (puțin), fasole uscată, verde, roșii, dovleac, dovlecei, cartofi, castraveți, praz, ceapă, usturoi, morcovi, pătrunjel, ardei iute (ciușcă), sfeclă roșie, ridichi negre, țelină, mărar, cimbru, știr. Azi, și ardei cornu caprei, leuștean, soia, mazăre. La vie puneam și fasole, rar”: Dj 13; „Pe văi se cultivau roșii, castraveți, varză, ardei; numai pentru casă. Mai cultivam varză roșie, mazăre, fasole uscată, fasole verde, gulii, vinete, conopidă, dovleac, dovlecel, cartofi, praz, ceapă, usturoi, morcovi, pătrunjel, ardei gras, gogoșari, ardei iute (ciușcă), cornu caprei (capia), salată verde, sfeclă roșie, sfeclă albă, ridichi de lună, ridichi negre, țelină, mărar, cimbru, știr, leuștean”: Dj 14; „Legume se cultivau în grădina casei și la apă (la Desnățui). Varză albă, mazăre, fasole uscată și verde, bob, roșii (platagele), vinete, dovleac, dovlecei, cartofi, castraveți, spanac, praz, ceapă, usturoi, morcovi, pătrunjel, ardei gras, gogoșari, ardei iute, salată verde, sfeclă roșie și albă, ridichi negre, țelină, mărar, cimbru, știr, leuștean; se făceau răsaduri.

Se vindeau roșii (platagele) prin zonă”: Dj 15; „Legume la marginea satului, la sursă de apă, pentru consum propriu: varză albă și roșie, mazăre, fasole uscată și verde, linte, bob, roșii, vinete, dovlecei, cartofi, castraveți, spanac, praz, ceapă, usturoi, morcovi, pătrunjel, ardei gras, gogoșari, ardei iute, cornu caprei, salată verde, sfeclă roșie și albă, ridichi de lună, ridichi negre, țelină, mărar, cimbru, știr, leuștean”: Dj 16; „Varză albă, varză roșie, cartofi, dovleac, dovlecei, țelină (cumpăram), lobodă, sfeclă albă, roșii și castraveți mai mult cumpăram de la femei de peste Jii care veneau cu coșurile, conopidă (azi, nu), pătrunjel (unii, foarte puțin), mărar (foarte rar); azi, și vinete, ardei gras (unii cumpăram de peste Jii). Nu se cultivă gogoșari, dar se cumpără de peste Jii”: Dj 17; „Legumele se cultivau pe lângă apă, pentru mâncare. Unii care aveau mai mult vindeau pe piață la Craiova. Unii scoteau apa din râu, cu roata și cu boii, de mergea apa pe canale. Azi nu se mai scoate. Scoteau apa și cu găleata din fântână și udau cu stropitoarea, ca și azi. Se cultiva varză albă, varză roșie, ardei, fasole, roșii, cartofi, dovleac, dovlecei, usturoi, ardei iute, gogoșari, ridichi de lună, lobodă, morcovi, țelină, sfeclă roșie, roșii, pătrunjel (unii, foarte puțin), mărar (foarte rar), cimbru, știr și altele”: Dj 18; „Cultivam varză albă și roșie, puțină mazăre, fasole uscată și verde, gulii, roșii, dovleac, dovlecei, cartofi, castraveți, praz, ceapă, usturoi, morcovi, pătrunjel, ardei gras, gogoșari, ardei iute, sfeclă roșie, ridichi de lună, ridichi negre, țelină, mărar, cimbru, știr, lobodă, leuștean”: Dj 19; „Linte, cartofi (foarte puțini), lubeniță (numită și dovlete; albi și roșii, mai mult alb), castraveți, ridichi negre, lobodă roșie cu foaie lată, varză roșie (cultivam puțin, mai mult cumpăram), țelină, sfeclă roșie, vinete (foarte puține, mai mult cumpăram, ca și acum), pătrunjel (unii, foarte puțin); azi, și ridichi de lună, salată. Unii cultivau și ardei gras, dar cei mai mulți cumpără și azi. Roșii nu cultivam, ieșeau singure prin lubenițe; azi, da. Nu cultivam gogoșari, azi se cumpără”: Dj 20; „Se pune varză roșie, fasole uscată, fasole verde, cartofi, lubeniță (numită și dovlete), praz (mult), ardei iute, ridichi negre, lobodă, țelină, sfeclă roșie, roșii, pătrunjel, mărar, cimbru, știr. Fiecare cultiva legume pe lângă casă, nu se vindeau. Scoteam apă de la fântână cu găleata și le udăm”: Dj 21; „Varză albă, varză roșie, fasole uscată, cartofi, dovlecei, ceapă, usturoi, ardei iute, gogoșari, ridichi de lună, ridichi negre, morcovi, mazăre (puțin), țelină (puțin), roșii, pătrunjel, leuștean, mărar, știr”: Dj 22; „Linte, dovlecei (puțini), praz, ardei iute, morcovi (puțin), pătrunjel, leuștean; azi, și spanac, țelină, roșii (puține), vinete (puține), știr”: Dj 23; „Pe văi cultivam roșii, castraveți, ardei, varză, numai pentru casă. Se mai pune varză roșie, mazăre, fasole uscată, fasole verde, gulii, vinete, conopidă, dovleac, dovlecei, cartofi, praz, ceapă, usturoi, morcovi, pătrunjel, ardei gras, gogoșari, ardei iute (ciușcă), cornu caprei (capia), salată verde, sfeclă roșie, ridichi de lună, ridichi negre, țelină, mărar, cimbru, știr, leuștean”: Gj 1; „În grădina casei, lângă un izvor, se pune varză albă și roșie, fasole uscată și verde, puțină linte și bob,

roșii (platagele), dovleac, dovlecel, cartofi, castraveți, praz, ceapă, usturoi, morcovi, pătrunjel, ardei gras, gogoșari, ardei iute (ciușcă), salată verde, sfeclă roșie, ridichi de lună, țelină, mărar, cimbru, știr, leuștean”: Gj 2; „În gospodăria și în capul locurilor din lunca Jiului aveam roșii (platagele), castraveți, praz, sfeclă roșie, ardei, varză (pentru casă). Se mai puneau fasole uscată și verde, puțină linte și bob, dovleac, dovlecel, cartofi, ceapă, usturoi, morcovi, pătrunjel, ardei gras, gogoșari, ardei iute (ciușcă), salată verde, ridichi de lună, țelină, mărar, cimbru, știr, leuștean”: Gj 3; „Varză albă și roșie (mai mult se cumpăra), fasole uscată și verde, puțină linte și bob, roșii (platagele), dovleac, dovlecel, cartofi, castraveți, praz, ceapă, usturoi, morcovi (mai mult cumpărat), pătrunjel, ardei gras, gogoșari (cumpărați de la târg), ardei iute (ciușcă), salată verde, sfeclă roșie, vinete (se cumpără), ridichi de lună, țelină, mărar, cimbru, știr, leuștean, lobodă”: Gj 4; „În grădina casei se puneau fasole, fâsui (fasole uscată), cartofi, varză, linte, roșii, platagele (paradaise), castraveți, ceapă, usturoi, ardei iute, salată verde – pentru nevoile casei”: Gj 5; „Varză albă, varză roșie (rar), mazăre, fasole uscată, bob, roșii, dovleac, dovlecei (rar), cartofi, castraveți, praz, ceapă, usturoi, morcovi, pătrunjel, ardei iute, cornu caprei, salată verde, sfeclă roșie, țelină, mărar, cimbru, leuștean”: Gj 6; „Varză albă, varză roșie (rar, cumpăram din târg), fasole uscată, fasole verde, bob, roșii, dovleac, dovlecei, cartofi, castraveți, praz, ceapă, usturoi, morcovi, pătrunjel, ardei gras (rar), gogoșari (rar, mai mult cumpărat), ardei iute, cornu caprei (rar), salată verde, sfeclă roșie, ridichi de lună, ridichi negre, gulii, țelină (se face puțină, mai mult se cumpără), mărar, cimbru, tarhon, leuștean”: Gj 7; „Fiecare gospodărie avea un mic teren la Motru. Făceam răsaduri în gospodărie. Cultivam varză albă și roșie, fasole uscată și verde, bob, roșii foarte mici (acu mari), dovleac, cartofi (crumpeni), castraveți, praz, ceapă, usturoi, morcovi, pătrunjel, păstârnac, ardei gras, ardei iute, cornu caprei, salată verde (lăptucă), sfeclă roșie, ridichi albe, ridichi negre, țelină, mărar, cimbru, știr, leuștean; numai pentru casă, nu vindeam”: Gj 8; „Varză albă și roșie, fasole uscată și verde, bob, roșii foarte mici (acu mari), dovleac, cartofi (crumpeni), castraveți, praz, ceapă, usturoi, morcovi, pătrunjel, păstârnac, ardei gras, ardei iute, cornu caprei, salată verde (lăptucă), sfeclă roșie, ridichi albe, ridichi negre, țelină, mărar, cimbru, știr, leuștean”: Gj 9; „Grădinile erau lângă apa Bistrița și în grădina casei. Puneam legume, ceapă, usturoi, fasole, praz, roșii (platagele), ardei, varză. Nu vindeam”: Gj 9; „În grădină, lângă casă: varză albă și roșie, fasole uscată și verde, pătlăgele (roșii), dovleac, dovlecei, crumpene (cartofi), castraveți, praz, ceapă, usturoi, morcovi, pătrunjel, ardei gras, ardei iute, salată verde, sfeclă roșie, ridichi de lună, țelină, mărar, cimbru, leuștean”: Gj 10; „Varză albă și roșie, mazăre (rar), fasole uscată și verde, vinete (puține), dovleac, dovlecei, cartofi, praz, ceapă, usturoi, morcovi, pătrunjel, ardei gras și gogoșari (rar, se cumpărau), ardei iute, salată verde (lăptuci), sfeclă roșie (rar), ridichi negre, mărar, leuștean”: Gj 11; „În

curte puneam roșii, ardei, ceapă, varză, cartofi”: Gj 12; „Lângă apa Bistriței erau grădini de legume, ca și azi, pentru consum propriu: varză albă și roșie, fasole uscată și verde, linte, bob, gulii, roșii (mici: azi, mari), dovleac, cartofi, castraveți, praz, ceapă, usturoi, morcovi, pătrunjel, ardei gras, ardei iute, cornu caprei, salată verde, sfeclă roșie, ridichi de lună, ridichi negre, țelină, mărar, cimbru, leuștean”: Gj 13; „Pe lângă izvoare, pe vâlcea unde era pământ mai bun, fiecare puneă pentru el varză albă și roșie, mazăre, fasole uscată, fasole verde (țucără mică și grasă), bob, gulii, roșii, dovleac, cartofi, castraveți, praz, ceapă, usturoi, morcovi, pătrunjel, ardei gras, gogoșari, ardei iute, cornu caprei, salată verde, sfeclă roșie, ridichi de lună și ridichi negre, țelină, mărar, cimbru, știr, leuștean, lăptuci, praz, sfeclă, ridichi”: Gj 14; „Varză albă și roșie, mazăre, fasole uscată și verde, linte și bob (se cultivau pe timpuri), roșii, vinete, dovleac, cartofi, castraveți, ceapă, praz, usturoi, morcovi, pătrunjel, ardei gras și gogoșari (rar), ardei iute, cornu caprei, lăptuci, sfeclă roșie, ridichi de lună (rar), ridichi negre, țelină, mărar, cimbru, leuștean”: Gj 15; „Tot felul de zarzavaturi, pe marginea apei ca să poată fi udate, ca și azi. S-a încercat folosirea udatului cu roata, dar nu a dat rezultate. Se udă cu găleata. Fiecare puneă la el acasă, în grădina lui, pe lângă casă toată gama de zarzavaturi. La Bengești lucrau odată și bulgarii. La noi au fost, până în 1970, două roți de udat cu căuce de tinichea. Se puneă dovleac (acum nu prea se mai pune), fasole, sfeclă, mazăre, vinete, țelină și mazăre puțin; gogoșarii se cumpărau”: Gj 16; „Pe lângă casa fiecăruia se puneau legume pentru casă. În partea de răsărit a satului era un lot unde oamenii aveau grădini de zarzavat. Varză albă, varză roșie, fasole uscată, fasole verde, roșii, dovlecei, dovleac, puțini cartofi, castraveți, praz, ceapă, usturoi, morcovi, pătrunjel, ardei gras (cornul caprei), gogoșari, ardei iute (ciușcă), sfeclă roșie, ridichi de lună, ridichi negre, țelină, mărar, știr, lobodă, leuștean”: Gj 17; „Legumicultură se făcea în partea de răsărit, pe malul drept al Jiului. Cultivau legume și, mai ales, varză, ardei grași. Vindeau la Târgu Jiu”: Gj 18; „Legumele se cultivau pe văi. Cartof (puțin), roșii, ardei, varză și castraveți (numai pentru casă), varză albă, varză roșie, mazăre, fasole uscată, fasole verde, vinete, conopidă, dovleac, dovlecei, praz, ceapă, usturoi, morcovi, pătrunjel, ardei gras, gogoșari, ardei iute, ardei cornu caprei, salată verde, sfeclă roșie, sfeclă albă, ridichi de lună, ridichi negre, țelină, mărar, cimbru, știr, leuștean”: Mh 1; „Grădinile de legume se aflau de-a lungul apei Brezniței – La vadul apei. Cultivau: varză albă, varză roșie, mazăre, fasole uscată, fasole verde, cartofi, castraveți, ardei gras, gogoșari, ardei cornu caprii, roșii, vinete, sfeclă roșie, sfeclă albă, dovleac, dovlecei, ceapă, praz, morcovi, usturoi, salată verde, ridichi negre, țelină, mărar, cimbru, știr, leuștean”: Mh 2; „Fiecare avea grădină pe lângă casă ori la conac. Varză albă (de bază), varză roșie, mazăre (bob), fasole uscată (făsu), fasole verde, linte (doar acum 50, 60 de ani), roșii (paradais), vinete (azi nu), dovlecei (azi nu), dovleac (dovleți turcești albi),

cartofi (crumpeni), castraveți, praz (azi mai puțin), ceapă, usturoi, morcovi, pătrunjel (mirodie), ardei gras, cornul caprei, gogoșari, ardei iute (ciușcă, d-ăl mărunț), salată verde, sfeclă roșie, sfeclă albă (azi), ridichi de lună (azi), țelină, mărar, cimbru, lobodă, leuștean”: Mh 3; „Se puneau legume în vârzării, pe dealuri, unde sunt izvoare de apă și în grădina casei. Varză albă, varză roșie, castravete, roșii, fasole uscată, fasole verde (păstăi), mazăre, linte (azi nu), bob (azi nu), roșii (înainte mici și acre, azi mari), morcovi, țelină, ceapă, praz, usturoi, ardei gras, cornul caprei, gogoșari, ardei iute, dovleac, dovlecei, cartofi (crumpini), castraveți, pătrunjel, salată verde (lăptucă), sfeclă roșie, sfeclă albă (azi), ridichi de lună, ridichi negre, țelină, mărar, cimbru, știr, leuștean. Se făceau răsaduri de primăvara, cu semințe păstrate în beci. Se răsădeau. Se vindeau la Strehaiă”: Mh 4; „Înainte legume se făceau pe valea Corlățelului, râul Drincea. Veneau bulgari, făceau răsaduri de iarna, la pat cald. Puneau roșii, castraveți, varză, ardei, gogoșari. Bulgarii le vindeau în sat la Corlățel, în satele din jur, pe bani. Făceau răzoare, irigau cu roata. Românii puneau în grădina casei, numai pentru casele lor, și la câmp, la C.A.P. Varză albă, varză roșie, mazăre, fasole uscată, fasole verde, linte (azi nu), roșii, vinete, dovleac, dovlecel, cartofi, castraveți, praz, ceapă, usturoi, spanac, vinete, morcovi, pătrunjel, ardei gras, gogoșari, ardei iute, cornul caprei, salată verde, sfeclă roșie, ridichi de lună, ridichi negre, țelină, mărar, cimbru, știr, leuștean, dragavei”: Mh 5; „Legume se cultivau prin grădinile de lângă casă. Varză albă, fasole uscată, fasole verde, roșii (azi), dovlecei, dovleac, cartofi, castraveți, praz, ceapă, usturoi, pătrunjel, ardei iute, salată verde, dragavei, ridichi de lună, mărar, leuștean”: Mh 6; „Varză albă, varză roșie, fasole verde, fasole uscată, linte, mazăre (doar astăzi), pătlăgele vinete, dovleac, dovlecei (dovleți albi), pătlăgele roșii, castraveți, cartofi, praz, usturoi, ceapă, ardei gras, ardei cornu caprei (azi), gogoșari, ardei iute, sfeclă roșie, sfeclă albă, salată verde, ridichi de lună (azi), ridichi negre, țelină, morcovi, pătrunjel, mărar, cimbru, știr, leuștean, sfundău, dragavei. Se puneau răsaduri primăvara devreme, se răsădeau în mai. Nu se vindeau”: Mh 7; „Legume cultivam în capul viei, iar azi în grădină. Pe curele de moșie, terenuri băltoase. Azi, pe lângă casă. Varză albă, varză roșie, mazăre, fasole uscată (fâsui), fasole verde (păstăi), roșii, vinete, conopidă, dovleac, dovlecei, cartofi, castraveți, spanac, praz, ceapă, usturoi, morcovi, pătrunjel, ardei gras, gogoșari, ardei iute, cornu caprei (capia), salată verde (lăptuci), sfeclă roșie, sfeclă albă, ridichi de lună, ridichi negre, țelină, mărar, cimbru, știr, leuștean”: Mh 8; „Pe malul stâng al Dunării. Cultivau legume lângă baltă, era apă și erau grădinari speciali care aprovizionau pe ceilalți. În grădină, țărani puneau puțin, pentru consum imediat. Cultivau: varză albă, varză roșie, mazăre (înainte, mai rar decât azi), fasole uscată, fasole verde, linte (fâsulică), roșii, vinete, conopidă (azi), dovleac, dovlecei, cartofi, castraveți, spanac, praz, ceapă, usturoi, morcovi, pătrunjel, ardei gras, gogoșari, mărar,

cimbru, leuștean, știr (azi. cultivat, înainte necultivat), leuștean”: Mh 9; „Numai pe lângă casă. Fasole de târg (de araci), cartofi (crumpi), plătăgele (roșii), varză, varză vânată, castraveți, pătrunjel (mirodie), fasole uscată, fasole verde, dovleac, dovlecel, praz, ceapă, usturoi, morcovi, ardei iute (ciușcă), sfeclă roșie, sfeclă albă, țelină, mărar, cimbru, știr, leuștean”: Mh 10; „Se cultivau numai în grădina casei. Varză albă, ceapă, morcovi, cartofi, ardei gras, ardei capia, gogoșari, ardei iute, roșii, castraveți, vinete, dovlecei, praz, spanac (azi), mazăre, fasole (uscată, verde), linte, bob (doar la 1900), sfeclă roșie, sfeclă albă, ridichi de lună, ridichi negre, țelină, conopidă, mărar, cimbru, știr, leuștean, dragavei, pătrunjel, salată verde. Se cumpărau răsaduri, se făceau straturi sau răzoare”: Mh 11; „Varză albă, varză roșie, mazăre, fasole uscată, fasole verde, roșii, vinete, dovlecei, dovleac, cartofi, castraveți, praz, ceapă, usturoi, morcovi, pătrunjel, ardei, gogoșari, ardei iute (ciușcă), salată verde, sfeclă roșie, ridichi de lună, ridichi negre, țelină, mărar, cimbru, leuștean”: Mh 12; „Erau grădini sub deal, până aproape de Piatra, tot drumul de sub coastă. La târg se vindea mai ales varză, mai rar roșiile și ardeii. Se vindeau la târg la Slatina. Dacă nu se vindea la târg, se cumpăra varza de către armată. Erau trei, patru regimente în sat. Azi se mai pun legume și la partea de răsărit a satului și se contractează cu statul. Se cultiva: varză albă, varză roșie, mazăre (rar), fasole uscată, fasole verde, roșii, vinete, dovlecei, dovleac, cartofi (foarte puțini, în grădina casei), castraveți, praz, ceapă, usturoi, morcovi, pătrunjel, ardei gras, ardei iute, sfeclă roșie, ridichi de lună, ridichi negre, țelină (rar), mărar, cimbru, știr, lobodă, leuștean, păstârnac. Azi, și conopidă, spanac, salată verde, sfeclă albă”: Ot 1; „Varză albă, varză roșie, fasole uscată, fasole verde, roșii, vinete (foarte puține), conopidă, dovlecei, dovleac, cartofi, castraveți, praz, ceapă, usturoi, morcovi, pătrunjel, ardei gras, ardei iute, salată verde, sfeclă roșie, țelină, mărar, tarhon, cimbru, știr, muștar, lobodă, leuștean, ceapă de apă. Azi, și mazăre, gogoșari, sfeclă albă, ridichi de lună, ridichi negre”: Ot 2; „În grădină, pe lângă casă. Varză albă, varză roșie, mazăre, fasole uscată, fasole verde, bob, gulii, roșii, vinete, conopidă, dovlecei, dovleac, cartofi (mult), castraveți, spanac, praz, ceapă, usturoi, morcovi, pătrunjel, ardei gras, gogoșari, ardei iute, salată verde (lăptuci), sfeclă roșie, sfeclă albă (rar), ridichi de lună, ridichi negre (de toamnă), țelină, mărar, tarhon, cimbru, leuștean. Prin lanurile de porumb se cultiva fasole și dovleci”: Ot 3; „Se puneau în porțiunea de lângă apă, care putea fi udată în caz de secetă: [legume erau multe] în satele de pe malul Oltului, în care intra și comuna Traian. Varză albă, varză roșie, mazăre, fasole uscată, fasole verde, linte, bob, gulii, roșii, vinete, conopidă, dovlecei, dovleac, cartofi, castraveți, ciuperci, spanac, praz, ceapă, usturoi, pătrunjel, ardei gras, gogoșari, ardei iute, ridichi de lună, ridichi negre, țelină, sparanghel, mărar, cimbru, știr, leuștean. Azi, și morcovi, salată verde, sfeclă roșie, sfeclă albă. Se vindeau în târgurile de la Caracal”: Ot 4; „Înainte oamenii puneau puțin, în curtea

lor. Erau câțiva bulgari la câmp, spre Dunăre. Bulgarii veneau primăvara, luau pământ în arendă de la boieri, făceau grădini, mergeau cu căruța și vindeau prin sat și alte sate, și, iarna, plecau în Bulgaria. Azi au grădini mari, solarii, și toți au bazine de udat în curte. În zonă se cultivă și un usturoi foarte mare numit usturoi praz. Înainte se cultiva varză albă, varză roșie, mazăre, fasole uscată, fasole verde, linte, gulii, roșii (puține), vinete (puține), conopidă, dovlecei, dovleac, cartofi (puțini, pentru casă), castraveți, praz, ceapă, usturoi, morcovi, pătrunjel, ardei gras, gogoșari, ardei iute, salată verde, sfeclă roșie, sfeclă albă, ridichi de lună, ridichi negre, țelină, mărar, cimbru, lobodă roșie, leuștean, lubenițe. Azi nu se mai cultivă linte, conopidă, dovleac”: Ot 5; „Se puneau în matca Oltețului. Erau români care cunoșteau răsadul. Au murit toți. Se cultiva varză albă, mazăre, fasole uscată (30 bănicioare pe pogon), fasole verde, linte, bob, roșii (platagele), vinete, dovlecei, dovleac, cartofi (puțin, fiecare punea pentru el; bătrânii le zicea crumpeni sau barabule), castraveți, spanac, praz, ceapă, usturoi, morcovi, pătrunjel, ardei gras, gogoșari, ardei iute (ciușcă), sfeclă roșie, ridichi de lună, ridichi negre, țelină, mărar, tarhon, cimbru, lobodă, leuștean, păstârnac. Azi nu se mai cultivă linte, bob, dar se pune conopidă. Acum nu se mai pun toate zarzavaturile, unele se cumpără de la Balș sau la poartă”: Ot 6; „Pe valea Bălții se făceau așa numitele cepării (pentru fiecare gospodărie în parte). Se cultiva varză albă, varză roșie, mazăre, fasole uscată, fasole verde, linte, bob, roșii, dovlecei, dovleac, cartofi, castraveți, praz, ceapă, usturoi, morcovi, pătrunjel, ardei gras, gogoșari, ardei iute, salată verde, sfeclă roșie, sfeclă albă, ridichi de lună, ridichi negre, țelină, sparanghel, mărar, cimbru, știr, lobodă, leuștean, pepeni. Azi nu se mai cultivă linte, bob, dar se cultivă vinete, spanac”: Ot 7; „Se puneau pe malul Oltului: varză albă, varză roșie, mazăre, fasole uscată, fasole verde, linte, bob, gulii, roșii, vinete, conopidă, dovlecei, dovleac, cartofi, castraveți, spanac, praz, ceapă, usturoi, morcovi, pătrunjel, ardei gras, gogoșari, ardei iute, salată verde, sfeclă roșie, sfeclă albă, ridichi de lună, ridichi negre, țelină, mărar, cimbru, știr, lobodă, leuștean. Se vindeau în sat și orașele din jur”: Ot 8; „În gospodărie, dar și în grădini la vale, la pârâu. Se făceau răsaduri pentru ardei, varză, roșii. Se cultiva varză albă, varză roșie, fasole uscată, fasole verde, roșii, vinete, dovlecei, dovleac, cartofi, castraveți, spanac, praz, ceapă, usturoi, morcovi, pătrunjel, ardei gras, gogoșari, ardei iute, salată verde, sfeclă albă, ridichi negre, țelină, mărar, cimbru, știr, lobodă, leuștean. Azi, și mazăre, ridichi de lună”: Ot 9; „Varză albă, varză roșie, fasole uscată, fasole verde (teci), bob, gulii, roșii, conopidă, dovleac, cartofi (în grădini), castraveți, praz, ceapă, usturoi, morcovi, pătrunjel, ardei iute, salată verde, sfeclă roșie, ridichi negre, mărar, cimbru, știr, lobodă, leuștean. Azi, și mazăre, vinete, dovlecei, spanac, ardei gras, gogoșari, ardei capia, sfeclă albă, ridichi de lună, țelină”: Ot 10; „Erau grădini mici. Bulgarii aveau grădini pă Vedeș și vindeau. Azi, toți au în grădină ce este

necesar pentru casă. Se puneau varză albă, varză roșie, fasole uscată (fasule), fasole verde, linte (foarte rar), bob, roșii (platagele), dovlecei, dovleac, cartofi (câteva cuiburi), castraveți, praz, ceapă, usturoi, morcovi, pătrunjel, ardei iute, ardei capia, salată verde, sfeclă roșie, sfeclă albă, ridichi de lună, ridichi negre, țelină, mărar, cimbru, știr, lobodă, leuștean. Azi, și mazăre, vinete, ardei gras, gogoșari”: Ot 11; „Se puneau în luncă, în grădinile oamenilor; pentru casă. Azi se pun și la C.A.P. Varză albă, varză roșie, mazăre, fasole uscată, fasole verde, roșii, vinete, conopidă, dovlecei, dovleac, cartofi, castraveți, ciuperci, praz, ceapă, usturoi, morcovi, pătrunjel, ardei gras, gogoșari, ardei iute, ardei capia, sfeclă albă, ridichi de lună, țelină, mărar, știr, lobodă, leuștean, pătrunjel”: Ot 12; „Grădinile erau în partea de vest, în jurul râului Vedea. Varză albă, mazăre, fasole uscată, fasole verde, linte, roșii, dovleac, cartofi (câte 50-60 de cuiburi, fiecare gospodar; pentru mâncare), castraveți, praz, ceapă, usturoi, morcovi, pătrunjel, ardei iute, ardei capia, ridichi negre, țelină, mărar, cimbru, știr, lobodă, leuștean. Azi, și varză roșie, vinete, dovlecei, ardei gras, gogoșari, salată verde, sfeclă roșie, sfeclă albă, ridichi de lună, dar nu se mai cultivă linte”: Ot 13; „Sunt grădini și în afara satului (moșie) și pe lângă case. Varză albă, varză roșie (puțin), fasole uscată, fasole verde, linte, roșii, dovlecei, dovleac, cartofi, castraveți, praz, ceapă, usturoi, morcovi, pătrunjel, ardei gras, ardei iute, ardei capia, sfeclă roșie, ridichi negre, țelină, mărar, cimbru, lobodă (puțin), leuștean, păstârnac. Azi, și mazăre, vinete, gogoșari, salată verde, ridichi de lună, dar nu se mai cultivă linte”: Ot 14; „Foarte puțin, în cadrul gospodăriei și pe lunca Oltului. Se puneau varză albă, varză roșie, mazăre, fasole uscată, fasole verde, bob, roșii, vinete, dovlecei, dovleac turcesc, cartofi, castraveți, spanac, praz, ceapă, usturoi, morcovi, pătrunjel, ardei gras, gogoșari, ardei iute, ardei capia, salată verde (lăptuci), sfeclă roșie, ridichi de lună, țelină, mărar, cimbru, știr, lobodă, leuștean. Azi, nu se mai pune bob, iar mazărea și guliile foarte puțin. Uneori se vindeau în Drăgășani”: Ot 15; „Grădinile erau aproape de izvoare. Se cultiva mazăre, fasole uscată, fasole verde, linte, roșii, vinete, dovleac (alb și verde), cartofi (foarte mult), castraveți, praz, ceapă, usturoi, ardei iute, ardei capia, ridichi negre (de toamnă), țelină, mărar, cimbru, lobodă, leuștean. Azi, și varză albă, varză roșie, dovlecei, morcovi, pătrunjel, ardei gras, gogoșari, salată verde (lăptuci), sfeclă roșie, sfeclă albă. Nu se mai pune linte, a pierit sămânța, că altfel am mai pune”: Ot 16; „În partea de răsărit a satului, dincolo de Olt. Se cultiva varză, ardei, roșii, cartofi, praz, țelină, morcovi, pătrunjel. Azi, se cultivă în loturile C.A.P.”: Ot 17; „Se puneau legume lângă casă. Azi sunt grădini de zarzavat pe lângă casă, iar la C.A.P. sunt grădini foarte mari de varză, ardei, cartofi, sfeclă roșie. Se vindeau la Slatina și la Drăgănești. Se cultiva varză albă, mazăre, fasole (uscată, verde), linte (rar), roșii (puține), dovlecei, dovleac, cartofi, castraveți, praz, ceapă, usturoi, morcovi, pătrunjel, ardei gras, ardei iute, sfeclă roșie, ridichi de lună,

ridichi negre, țelină, mărar, cimbru, lobodă, leuștean, păstârnac. Azi, și varză roșie, gulii, vinete, conopidă, spanac, gogoșari, salată verde”: Ot 18; „Tot satul avea; aveau zarzavaturi, verdețuri. Se mai vindeau și la târg (ceapă, cartofi, varză). Azi, la colectiv”: Ot 19; „Varză albă, fasole uscată, fasole verde, linte, bob, roșii, dovlecei, dovleac, cartofi, castraveți, ciuperci, praz, ceapă, usturoi, morcovi, pătrunjel, ardei gras, ardei iute, sfeclă roșie, ridichi negre, mărar, cimbru, lobodă, leuștean, păstârnac. Azi, și mazăre, gulii, vinete, conopidă, spanac, gogoșari, salată verde, sfeclă albă, ridichi de lună, țelină. Nu se mai cultivă linte și bob”: Ot 20; „Varză albă și roșie, mazăre, fasole uscată, fasole verde, linte, gulii, roșii, vinete, conopidă (rar), dovleți, dovlecei, cartofi, castraveți, spanac, praz, ceapă, usturoi, morcovi, pătrunjel, ardei gras, gogoșari, ardei iute, cornu caprei, salată, sfeclă roșie, ridichi de lună, ridichi negre, țelină, sparanghel, mărar, cimbru, leuștean. Fasole oloagă se pune prin vie. Grădinile erau în curți sau la câmp (unde aveau locuri). Erau puțini care făceau grădini în [partea locuită de] ungureni, mai mulți erau în [partea locuită de] români. Făceau grădini în lunca Oltului. Azi le au în curți”: VI 1; „Nu era o preocupare în acest sens, se puneau puțin în gospodărie, în grădină, numai pentru casă. Varză albă, varză roșie, fasole uscată, fasole verde, brozbe (gulii), roșii, dovlecei, dovleac, cartofi, castraveți, praz, ceapă, usturoi, morcovi, pătrunjel, ardei gras, gogoșari (foarte rar), ardei iute, salată verde (lăptuci), sfeclă roșie, ridichi de lună (foarte puțin), ridichi negre, țelină (puțin), mărar, cimbru, știr, lobodă, leuștean”: VI 2; „Pe lângă casă, în grădini. Varză albă, varză roșie, fâsui, fasole verde, roșii (patlagele: se mănează), dovlecei, dovleac, cartofi (crumpene), vinete, castraveți, praz, ceapă (se mănează), usturoi, morcovi, pătrunjel, ardei gras (nu se face de frig, se face la Moși, de Sâmbăta Rusaliilor), gogoșari, salată verde, sfeclă albă, ridichi negre, țelină, mărar, cimbru, știr, lobodă”: VI 3; „Grădini erau în tot satul. Azi e la fel, dar și în cadrul C.A.P. Varză albă, varză roșie, fasole uscată, fasole verde, bob, roșii (puțin), dovleac, dovlecei, cartofi, castraveți, praz, ceapă, usturoi, morcovi (foarte rar), pătrunjel, ardei iute, salată verde, sfeclă roșie, sfeclă albă, ridichi negre, mărar, cimbru, leuștean”: VI 4; „Legumele erau cultivate în lunca Oltețului și în grădinile casei, pentru consum propriu. Varză albă (timpurie, de toamnă) și roșie, mazăre, fasole uscată, fasole verde, bob (ca fasolea uscată), roșii (timpurii, inimă de bou, aurora), vinete, dovlecei, dovleac, cartofi, castraveți, ciuperci (foarte demult, din miez de pâine, [ieșeau] prin băligar), spanac, praz, ceapă, usturoi, morcovi, pătrunjel, ardei gras, gogoșari, ardei lung, ardei iute, lăptuci, sfeclă roșie, sfeclă albă (erau unele mai gălbui, se găteau ca cea roșie), ridichi de lună (rar), ridichi negre, țelină, mărar, cimbru, știr, lobodă, leuștean. Fasole și dovleci se puneau printre porumbi”: VI 5; „Toți aveau, numai pentru casă. Varză albă și roșie, mazăre, fasole uscată, fasole verde, roșii, vinete, conopidă, dovlecei, dovleac, cartofi, castraveți, praz, ceapă, usturoi, morcovi, pătrunjel, ardei gras,

gogoșari, ardei iute, salată verde, sfeclă roșie, ridichi de lună, ridichi negre, țelină, mărar, cimbru, știr, lobodă, leuștean. Fasole, dovleci și cartofi – prin lanurile de porumb”: VI 6; „Varză albă, varză roșie (rar), fasole uscată, fasole verde, linte (rar), bob, roșii, vinete (rar), dovleac, dovlecei (rar), cartofi, castraveți, praz, ceapă, usturoi, morcovi, pătrunjel, ardei gras, gogoșari, ardei iute, cornu caprei, salată verde, sfeclă roșie, sfeclă albă, ridichi de lună (rar), ridichi negre (rar), mărar, cimbru, leuștean”: VI 7; „[Legume se puneau] în lunca Topologului. Varză albă și roșie, mazăre, fasole uscată, fasole verde, roșii, vinete, dovleac, cartofi, castraveți, praz, ceapă, usturoi, morcovi, pătrunjel, ardei gras, ardei iute, cornu caprei, ridichi de lună, ridichi negre, mărar, cimbru, leuștean. Azi, și salată verde, conopidă, dovlecei, spanac”: VI 8; „Varză albă și roșie, fâsui, patlagele, dovleac turcesc, cartofi (puneau câte o curătură), castraveți, praz, ceapă, usturoi, morcovi, pătrunjel, ardei gras, gogoșari, ardei, lăptuci, sfleci roșii, sfleci albe, ridichi de toamnă, țelină, mărar, cimbru, leuștean. Pe terenul de luncă se pune varză, ardei, dovleac, fasole – printre porumb. De câțiva ani se spune sfeclă printre porumbul pus în rânduri”: VI 9; „Se cultivau legume în curți sau în lunca Otăsăului. Varză albă și roșie, fasole uscată, fasole verde, roșii, dovleac, cartofi, castraveți, praz, ceapă, usturoi, morcovi, pătrunjel, ardei gras, gogoșari, ardei iute, salată verde, sfeclă roșie, ridichi negre, țelină, mărar, cimbru, lobodă, leuștean. Fasole, dovleci, cartofi – printre porumbi. Înainte aduceau bulgarii roșii și vinete”: VI 10; „Se făcea în jurul casei. Varză albă și roșie, mazăre, fasole uscată și verde, bob, roșii, dovleac, cartofi, castraveți, praz, ceapă, usturoi, morcovi, pătrunjel, ardei iute, capia, salată verde (lăptucă), sfeclă roșie și albă, ridichi de lună, țelină, mărar, hrean. Dovleci, fasole și rânduri de cartofi se pun și la porumb”: VI 11; „Cultivau doar pentru casă. Cartofii – la locurile noastre; răzoare – pe lângă casă. Varză albă și roșie, mazăre, fasole verde și uscată, bob, gulii, roșii, dovleac, dovlecei (prin lunci), cartofi, castraveți, praz, ceapă, usturoi, morcovi, pătrunjel, ardei gras, gogoșari, ardei iute, cornul caprei, sfeclă roșie și albă, ridichi de lună și negre, țelină, mărar, cimbru, leuștean. Azi, și vinete”: VI 12; „Fiecare avea în grădina de lângă casă. Se punea numai pentru familie. Varză albă și roșie, mazăre, fasole uscată și verde, roșii, dovleac (turcesc și românesc), cartofi (la început, foarte puțini, pe urmă, mai mulți), castraveți, praz, ceapă, usturoi, morcovi (puțin), pătrunjel, ardei gras (condiment), gogoșari, ardei iute, salată verde, sfeclă roșie, ridichi negre, țelină, mărar, cimbru (mult, de câmp), știr (mult), lobodă, leuștean. Fasole, dovleci, cartofi – printre porumbi (făceau grădini). Pe sub halângă, mai pun sfeclă, răzoare de ceapă, usturoi”: VI 13; „Pentru consum propriu. Varză albă și roșie, mazăre, fasole uscată și verde, roșii (pătlăgele), vinete, dovleac (bostan), dovlecei, ceapă, castraveți, praz, morcovi, pătrunjel, ardei gras, gogoșari, ardei iute, salată verde, țelină, mărar, știr, leuștean, usturoi, cartofi (crumpene) – cultivate pe lângă gospodărie. În trecut se cultiva

fasole între rândurile de vie. Azi, sector legumicol al C.A.P., valorificate prin C.L.F.”: VI 14; „Fiecare familie avea grădina sa. Ceapa și alte legume, strict și permanent necesare, se puneau pe lângă casă. Cartofii, varza, ardeiul și altele se puneau la capătul dinspre pârâul Șasa sau dinspre Olteț. Se mai puneau: varză albă și roșie, mazăre (rar), fasole uscată și verde, linte, gulii, roșii, vinete (rar), dovleac turcesc, castraveți, ciuperci, ceapă, usturoi, morcovi, pătrunjel (rar), ardei gras (rar), gogoșari (rar), ardei iute, cornul caprei (rar), lăptuci, sfeclă roșie, ridichi de lună (rar), ridichi negre, țelină, mărar, cimbru, leuștean”: VI 16; „Tot satul avea. Se puneau în jurul casei, mai puțin pe câmp. Varză albă (puțină), fasole uscată și verde, roșii (puține), dovleac, cartofi, castraveți, ciuperci, praz, ceapă (puțină), usturoi (puțin), morcovi, pătrunjel, ardei gras, gogoșari (puțin), ardei iute, lăptuci, sfeclă roșie, țelină, mărar, lobodă, leuștean, păstârnac. Fasole, cartofi sau dovleci și printre porumbi”: VI 17; „Nu era o ocupație de bază, terenul n-o permitea. Se consumau exclusiv în casă; se făceau și se fac extrem de puține legume. Doar pe lângă casă se cultiva (cu excepția cartofilor). Varză albă și roșie, mazăre, bob, fasole uscată și verde, gulii (brozbe), roșii, dovlecei, dovleac, cartofi, castraveți, ciuperci, praz, ceapă, usturoi, ardei iute, capia, morcovi, pătrunjel, salată verde, sfeclă roșie, sfeclă albă, ridichi de lună, ridichi negre, țelină, mărar, cimbru, știr, lobodă, leuștean, hrean”: VI 18; „Erau puține grădini de zarzavat, mai mult pe lângă casă. Varză albă și roșie, fasole uscată și verde, bob, roșii (când să se facă, dă o mană peste ele, se pune un vânt, le rupe haracii și le dă jos), cartofi, castraveți, praz, ceapă, morcovi, pătrunjel, lăptuci, țelină, mărar (mai rar), știr, leuștean. Dovleac – în porumbi, între cartofi”: VI 19.

Practici pentru protejarea hranei: „Până la Drăgaică nu era voie de mâncat mere, castraveți, chiar de cădeau pe jos”: Ot 10; „În ziua de Sânziene se puneau un căierel de lână într-un băț, care se înfigea în ogorul cu varză, ca să nu mănânce cârțița varza”: VI 7. (D.E.R., *Sărbători și obiceiuri*, I: 2001, p. 282)

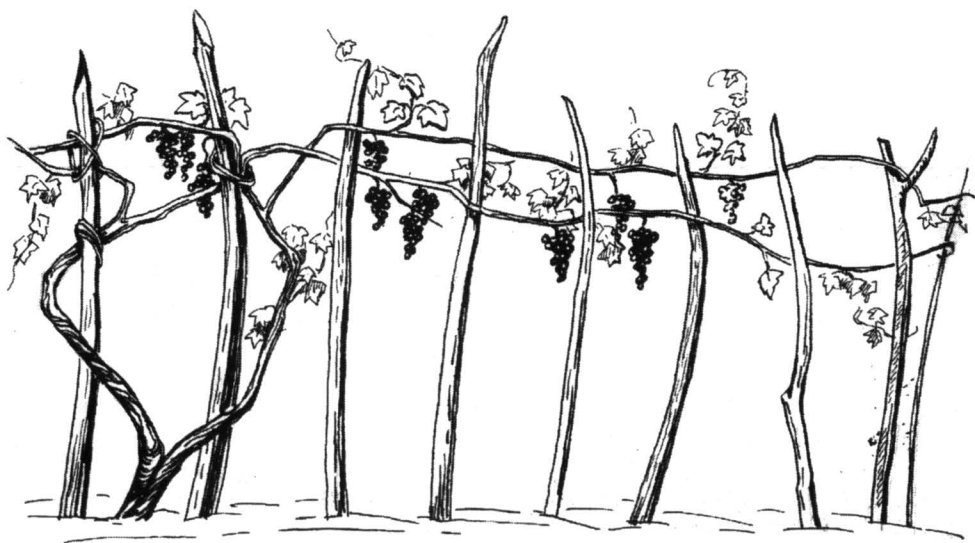
Sate specializate în cultivarea legumelor: „Coțofenii din Față – grădinari vechi, Almăj – cepari, Ișalnița”: Dj 5; „Chiar Dăbuleni”: Dj 6; „Chiar satul nostru, Desa”: Dj 7; „Giorsul. Azi îi zice Murta”: Dj 11; „Și în Segarcea”: Dj 16; „Satul Izvoarele cultiva multă varză. La Florești se făcea mare vârzărie, era acolo un râu mare”: Gj 3; „Buzești, Bengești”: Gj 7; „Cornești, lângă Jiu”: Gj 9; „Somănești, Cornești”: Gj 13; „La Bengești se ocupă cu grădinărit, dar nu numai cu grădinărit. La Bengești lucrau odată și bulgarii”: Gj 16; „Ceauru, Cornești, Bălești, Tămășești”: Gj 18; „Jirov, Cernaia, Comanda”: Mh 4; „La Corlățel venea o familie de bulgari care închiriau locul, aproximativ 10 pogoane”: Mh 5; „Pristol, Vrața”: Mh 7; „Rogova, Bistrița, Șimian, Cerneți”: Mh 9; „Gruia”: Mh 11; „Fălcoi, Osica (ardei, usturoi, roșii)”: Ot 1; „Comuna Grădinari”: Ot 2; „Cioroiu;

satele de pe malul Oltului. Azi, Stoienești”: Ot 4; „Izbiceni, Giuvăraști”: Ot 5; „Morunglav și Bobicești, în matca Oltețului”: Ot 6; „Gostavăț”: Ot 12; „Chiar Verguleasa; se cultivau pe Valea Oltului”: Ot 15; „Tătărani (era lângă Olt și pământul era bun pentru grădini)”: VI 1; „În Lădești, după 1900, Banca Populară a făcut cooperativă de grădinărie. A adus grădinari bulgari. Ei aveau roată pentru irigații”: VI 7; „Dedulești-Vărzaru”: VI 8; „Jiblea (aveau câmp mult)”: VI 12.

VIȚĂ DE VIE. STRUGURI

„În jurul satului erau vii, soiuri hibride. Se cultiva viță veche românească: Săină neagră, Roșioară, Albișoară, Porumbac, Corb. Acum e puțină, rar mai vezi câte o hălăciugă. A distrus-o filoxera. Roșioara și Albișoara era mai mult pentru masă”: Dj 1; „Erau vreo 10 pogoane în total, în capul satului, cultivate cu viță de vie. Acum 60-70 de ani a fost mai multă viță veche românească, dar a mâncat-o filoxera. Acum au viță altoită doar preoții, în rest e numai Zaibăr, Gamă neagră și albă, Blanc, Pom, Roșioară”: Dj 2; „La noi creștea viță de vie producătoare”: Dj 3; „Viță de vie aveau în jurul satului, hibrizi. Ca și acum”: Dj 4; „Vița de vie creștea pe dealuri, pe fața dealului. La 1900 se cultiva Țâța vacii, Țâța oii, Razachie, Tămâioasă, Coarnă, Berbecel negru, Ploapă albă, Săină neagră. Le-a distrus filoxera în 1902. Cam prin 1915 a început să se planteze Otelă, Ananas, Zaibăr mărunț, Nova, Blanc, Algeriană. Se cultivă numai viță hibridă”: Dj 5; „Pe la 1900 se cultivau soiurile: Roșioară, Berbecel, Braghină, Parmac, Tămâioasă, Coarnă, Săină neagră. Azi se cultivă hibrizi. Toate vinurile locale erau renumite”: Dj 6; „În Desa există toponimul În vii. Azi nu mai sunt vii acolo. Se cultiva viță românească, acum hibrizi. Îmi povestea unu mai bătrân ca mine că acolo unde găseau un loc mai bun arau cu plugu și puneau viță. Acum 50-60 de ani erau [soiurile] Zaibăr, Ananas, Hibrid, Varvarică și viță veche românească. Acum crește Roșioară, Riesling, Ceahlău (la C.A.P.)”: Dj 7; „În jurul satului se cultiva Zaibăr și Blanc”: Dj 8; „Înainte vița se pune pe deal, mai mult pe dos, ca să nu se ardă la soare strugurii. Acum se pune tot pe deal, pe față. Se cultiva Blanc, Ananas, Novă. La noi a fost și viță veche românească (avea struguri foarte mari și nu se stropea; a dispărut la filoxeră)”: Dj 9; „La marginea satului, la Plaiu de vii. Toată lumea avea vii la câmp, după războiul din 1877, că atunci au devenit stăpâni. Cultivau vie bătrână oloagă, Zaibăr s-a adus la noi după 1897. Am avut și eu vie românească, în nisip. Unde fusese nisip nu intrase filoxera. Acum 50-60 de ani se cultiva viță românească cu soiurile Roșioară și Albitură, dar și Blanc negru și alb, Terasă, Mărcine sau Gamă (cu boabe mici), românească, Roșioară și Albitură. În prezent viță hibridă”: Dj 10; „Viță de vie se cultiva în delnițe, în

partea de sud a satului. Până la 1920 se cultiva viță românească: Berbecel și Roșioară (cele mai bune), Corb, Săină neagră, Parmac. Azi: Gamă, Otelă, Blanc alb și roșu, Roșioară, Berbecel. Vinul de Roșioară era renumit”: Dj 11; „Viță creștea pe Valea Orodului la punctul numit Pristos și la Măgura, pe fața dealului. Se cultiva Braghină, Corb, Ananas, Blanc alb și negru”: Dj 12; „Creștea viță pe coaste și pe malul Jiului, lângă sat, pe locuri mai înalte și nisipoase. Azi, în curte. Soiuri: Zaibăr, Săină, Roșioară. Azi: Roșioară, Albișoară, Afuzali, Zaibăr, Țâța vacii”: Dj 13; „Pe dealuri creștea viță producătoare”: Dj 14; „La noi creștea, pe dealuri, viță românească. Azi: Copăcel, Anason, Ananas”: Dj 15; „A fost viță românească, a pierit din cauza filoxerei. Erau renumite soiurile Braghină, Fetească, Coarnă, Crâmpoșie, Riesling, Bordo. Erau renumite vinurile roșii; azi, albe”: Dj 16; „La vii, în deal (pe față), se cultiva Zaibăr, Italiană, viță veche românească. Acum se cultivă Zaibăr, Otel. Zdrobeam strugurii în lin de scânduri”: Dj 18; „Se cultiva viță (Zaibăr, Coarnă, Roșioară, Berbecel) în locurile Delimități, la Florescu și pe Dealul Alișteului (aici a fost cândva un eleșteu), la fel ca azi. A fost și viță veche românească, dar nu se mai pune. Acum Colectiva [C.A.P.-ul] are soiurile ei (Coarnă albă și neagră, Afuzali), țăranii cultivă doar Zaibăr”: Dj 20; „Până pe la 1912 toată lumea avea pe deal viță românească, dar a distrus-o filoxera. La noi soiurile frecvente sunt cele nealtoite: Zaibăr, Ananas roșu și negru, Blanc negru și alb, Novă, Gama. Se cunosc și soiuri altoite: Sauvignon, Pinot gris și noir, Muscat, Fetească de Odobești, Napoleon, Afuzali”: Dj 21; „Pe ambele dealuri, până sus, se cultiva viță românească și moldovenească. Acum: hibrid, Ananas, Novă”: Dj 22; „Pe dealuri se cultiva viță producătoare”: Gj 1; „Pe dealurile cu expunere spre sud (pe fețe) se cultiva Razachie, Ananas. Azi, Ananas, Zaibăr, Nova, Blanc. Era renumit vinul de Razachie roșie”: Gj 2; „Pe deal cultivam vie românească – Tămâioasă, Țâța oii. Acum e Nova, Ananas, Zaibăr, Blanc, Berbecel, Algeriana, Țâța oii, Nova albă”: Gj 3; „Pe lângă casă, în grădina de legume, pe înălțimea vetrei casei se cultiva vie albă, acum Nova”: Gj 5; „Se cultiva viță românească pe dealuri. Acum – producătoare (Nova, Algerie, Ananas, Blanc)”: Gj 8; „Viile erau pe dealuri. Viță românească (Țâța oii, Țâța vacii). Azi hibrid: Nova, Blanc, Malagă, Otel”: Gj 9; „Pe dealuri cu pantă sudică erau vii numai la boieri. Țăranii aveau vii foarte mici. Era Terează roșie și albă la țăranii, la boieri nu știu soiurile. Azi, Nova, Ananas, Italiană”: Gj 10; „Nu prea era vie, câte un petec (producătoare direct)”: Gj 11; „Pe deal era vie românească, acum altoită”: Gj 12; „Pe dealuri erau vii cu viță românească. Azi, hibrid – Nova, Algeria, Blanc, Malagă, Otel”: Gj 13; „Pe dealuri, până în culme, erau vii cu viță românească, care nu se altoia. ”: Gj 14; „Vița de vie creștea acum 50-60 de ani la Seciu, Măța, Goronetu, Cărbunaru, Piscu, Sudoamne, Lacuri. Tot acolo sunt și acum, tot dealul. Atunci era viță românească peste tot. Mai era Greacă, Godin și Tămâioasă. Până prin 1910-1915 era multă viță românească, mai ales pe Seciu și



Viță de vie Runcu și Viteni

21 Buletinul Novacului 1959
25x20 = 500 Pastior - Capesana

Viță de vie: Runcu, jud. Gorj, 1959, A.I.E.F. (nr. 1322), culegător R. Vuia, desenator R. Pastior.

pe Mâța. Acum avem Italiană, Nova, Ananas. Și azi au rămas tot soiurile astea. Viță veche românească nu mai crește că a dat o boală în ea și de atunci a apărut asta americană. Rar se mai găsește câte o viță românească, ea nu suferă [nu suportă] pământul ăsta”: Gj 16; „Viță creștea pe dealul din față – Blancă, Italiană, Nova acum 50-60 de ani. A fost și viță veche românească. Acum sunt soiuri noi – Riesling, Otelă, Zaibăr. Sunt mai rodnice ca cele vechi”: Gj 17; „Înainte (acum 50-60 de ani) aveam indigenă și americană altoită. A fost și viță veche românească, dar a pierit la filoxeră. Soiurile noi se pretează la sol, nu are nevoie de stropiri. Viță creștea pe Ciotorani, Deluș, Dealul bătrân. Era viță sălbatică, acum altoi. Acum sunt soiuri noi de viță: Blanc, Fragă, Italiană, Nova, Berbecel negru și alb, mărunț și des, Otelă. Mai ține câțiva butuci de viță veche românească de amintire, nu știe de ce nu mai crește. Soiurile noi produc mai mult și nu au pretenții”: Gj 18; „Pe dealuri crește vița de vie producătoare. Înainte era și viță veche, românească”: Mh 1; „Vița de vie creștea la Gligani, Leaota, Dosul. Blanc (alb și negru), Nova și Italiana (soiuri mai noi), Ananas. Înainte creștea în sat viță veche românească, semăna cu altoiul, dar nu se stropea. Erau renumite: producător direct (Zaibăr, Blanc, Ananas), iar azi, Blanc și altoi”: Mh 2; „Vița de vie creștea pe pante, spre răsărit. Viță de vie românească, hibrizi: Ananas (roșu, alb),

Algerie”: Mh 3; „Vița de vie creștea pe dealuri și în grădina casei. Se cultivau: viță românească, Blanc, viță altoită, Ceasla (la ferma Bibescu), Perla, Aramon, Cabernet, Pinot. Vinurile renumite erau Pinot și Cabernet. Erau renumite vița românească și Pinot. Astăzi – soiuri hibride, Nova, Italiană, Ceasla, Fetească, Tămâioasă, Fetească regală. La ferma Gostat, Fetească și Pinot erau vițe de vie renumite, iar vinuri Muscat-Otonel și Fetească regală”: Mh 4; „Pe pante, pe locuri de coastă, pe lângă casă. Azi, în grădina casei, la câmp, parcele mici. În preajma anului 1900 se cultivau viță veche românească – Fetească, Țăta oii, Berbeci. Azi, Ananas, Algerie, Zaibăr, Otel. În sat se găseau soiurile: Bradină, Colbi, Țăta oii, până în 1927. Azi, Zaibăr, Algerie, Otel, Avară, Ananas negru. În prezent, hibridi. Înainte nu se altoia”: Mh 5; „Pe dealurile din jurul satului, acum 50-60 de ani creștea viță românească, azi sunt alte soiuri. Românească, nealtoită, hibridă. Se făcea vin producător”: Mh 6; „Azi, prin grădinile caselor. La 1900 se cultivau vița albă, viță românească, iar azi, Ananas, soiuri hibride”: Mh 7; „Fiecare avea la câmp două, trei pogoane de vie: hibrid, Otel. Azi, în grădină: hibrid. Erau renumite local vița românească și vinurile românesc, țărănesc. Azi se face vin hibrid, producător”: Mh 8; „Vița creștea la câmp, azi în grădină. În preajma anului 1900 se cultiva viță de vie românească, vinul local era românesc. Azi, soiuri hibride, vin hibrid. Dealul Corlățelului e plin de vii. Pe dealurile din partea de N-E și E, S-E, la circa 300 m. Pe Dealul Fața Mare, unde vița de vie a dispărut în urma filoxerei. Înainte, hibrid și indigenă, viță de vie românească. Astăzi, indigenă, hibrid și varietăți nobile: Otonel, Fetească, Riesling, Ceasla. Soiuri noi de viță: Coarnă (albă și neagră), Berbecel, Algerie, Zaibăr, Ananas (negru și alb), Nicodel, Jachez, De-la-vară”: Mh 9; „Înainte nu era vie. Azi, în vârful dealurilor, unde sunt și pomi fructiferi. Azi se cultivă Novă, Ananas; nu se altoiesc”: Mh 10; „Înainte de 1900 era viță românească altoită (nu se mai cunosc soiurile). Azi, hibrid (viță albă, neagră), Algerie, Ananas, Blanc, Zaibăr negru, Napoleon, Fetească, Tămâios. Erau vii altoite numai la boieri. Se cumpăra altoiul”: Mh 11; „Până la filoxeră era numai viță de vie românească, apoi a început să pună altoi: Algeriană, Nova, Blanc, Ananas, Italiană, Zaibăr”: Mh 12; „Se cultiva numai în vale, pe lunca Oltului, la proprietatea lui Constantin Brâncoveanu și pe lângă casa fiecăruia. Lângă vatra satului este un loc care se cheamă În vii. Azi, și pe deal, dar foarte puțin. Sunt locuri unde s-a mai defrișat vița nobilă și i-a luat locul cea hibridă. Pe la 1900 a apărut vița altoită: Crâmpoșeie (Beldoaie), Ceasla (toate culorile), Hamburg, Muscat, Aligote, Afuzali, Fetească, Riesling, Tirasă, Coarnă, Tămâios, Berbecel. Blancul alb și negru, Otelă și Teișancul au apărut după 1916. Beldoaie, cea mai veche și mai bună viță, a dispărut după 1916. După 1930 au apărut Nova, Tirasă, Algeria, Berbecelul. Azi sunt frecvente Nova neagră și albă, Tirasă, 1001, Pinot-urile și Berbecelul, celelalte sunt mai rare. Nova se coace repede, n-o mănâncă păsările și este foarte

roditoare. Vița veche a fost distrusă de filoxera, era adusă de port altoiul american și era foarte productivă. Hibrizii (Nova) se cultivă pentru că sunt mai ușor de întreținut și sunt productivi (pe 10 arii – 10 deca de vin = 1000 litri); Pinot-urile și Feteasca dau vin superior, deși productivitatea este mică. Crâmpoșeia (Beldoiaia) e cea mai productivă dintre vițele altoite, dar nu se cultivă mult pentru că este greu de întreținut. Vii erau și pe văi și pe dealuri și pe lângă casă. Azi sunt și mai multe vii și ele au fost plantate și pe locuri unde înainte nu se puneau vie”: Ot 1; „Viile erau pe coastă spre Teslui, la Dealul Nucilor și Dealul Raiului. Tot acolo sunt și acum. După ce a distrus filoxera vița românească, s-a folosit viță altoită din viță americană. Acum sunt hibridi și vii altoite: Crâmpoșie sau Bâldoaie, Țâța oii, Coarnă, Afuzali, Moscat de Hamburg, Tămâioasă neagră, Perla”: Ot 2; „Viile erau prin grădini, aproape de casă. Era viță românească. Azi Ananas, Neagră, Crâmpoșie, Riesling, Braghină, Ceasla”: Ot 3; „Fiecare gospodar avea în jurul satului o porțiune de vie. Înainte erau producătoare albă și neagră, Teraz, nu erau altoite. Se făcea Zaibăr și vin negru”: Ot 4; „Fiecare avea la câmp câte un sfert de pogon. Era Plaiul de vie: Zaibăr, Algeriană, Belgiană, Blanc, Roșioară. Azi, hibridă (1001), e mai puțin pretențioasă și mai productivă, fiecare mai are câte cinci ari de vie, dar nu prea se mai face”: Ot 5; „Soiurile de viță erau: Bâldoaie, Razachie Albă, Razachie Neagră, Riesling Românesc, Tămâioasă Românească (ciorchine de vreo 10-12 cm, foarte parfumat, bob mijlociu, care dădea vin alb), Ceasla (alb și roșu), Pinot noir. Via românească a fost distrusă de filoxeră și a fost înlocuită cu hibrid. Azi se cultivă Nova neagră, Nova albă, Berbecel, Vulpoaie, Zaibăr, Ananas, Algeriană, Napoleon, Bâldoaie; 1001 și nova sunt soiurile cele mai nou introduse. La Novă i se zice și Ananas negru sau alb. Nu se altoiesc, sunt vii producătoare”: Ot 6; „Viță românească, viță 1001 (un soi de hibridă, dădea vin cu tăria de 17-18 grade)”: Ot 7; „Belgiană, Terează, Blanc”: Ot 8; „Viță românească: Ananas, Nova, Zaibăr, Algerie”: Ot 9; „Semi sălbatică (albă și neagră), soi de producătoare directă (nu se îngropa și nu se stropea). Azi, la C.A.P.: viță nobilă altoită”: Ot 10; „Acum 60 de ani numai un singur proprietar avea vie. Țăranii au pus vie mai încoace, după Primul Război Mondial. Eu am pus prin 1922-1923. Erau numai la câmp. [Soiurile întâlnite erau]: Crâmpoșie de Drăgășani (viță veche românească), Tămâioasă, Țâța vacii. Nu se altoiau în sat, o cumpărau altoită gata, venea de la Slatina. Azi mai au oamenii, prin grădini: Ananas, Blanc – mai bună”: Ot 11; „[Înainte era] hibridă. [Se cunoșteau]: producătoare albă și neagră. Azi, viță nobilă”: Ot 12; „În jurul gospodăriilor: Nova, Zaibăr, Algeriană, altoită”: Ot 13; „[Soiurile întâlnite] erau vița veche românească și direct producătoare: Roșioară, Berbecel, Țâța vacii, Zaibăr negru, Ananas, Blanc negru și alb. Direct producătoarele se cultivă și în prezent. Soiuri noi sunt: Italiană, Riesling, Fetească, Regina viei, Napoleon; au apărut de vreo cinci ani. Vița veche românească a fost distrusă de filoxeră pe la

1920-1922”: Ot 14; „Viță producătoare (producătoare neagră, din care se făcea vinul de producătoare), Ceauș, Cârlogancă, Tămâioasă, Gordanu sau Crâmpoșie, Coarnă albă și Zaibăr. Azi sunt vii altoite în cadrul C.A.P.: Fragă, Algeriană, Berbecel (nu se mai stropește)”: Ot 15; „Viile erau pe dealul Ciobă, până pe culme. Se cultiva producătoare albă și neagră, Zaibăr, Ananas, Otelă”: Ot 16; „Vii erau în tot satul, acum numai în vatră. A predominat hibridul, producătoarea albă și neagră: Zaibăr, Teraz, Ananas, Berbecel. Azi se cultivă viță nobilă și soiurile tradiționale”: Ot 17; „Înainte era vie foarte puțină, numai în jurul satului. De abia după 1920 a început să se planteze mai multă, pentru că, înainte de împroprietărirea de la 1920, n-aveau oamenii pământ. Se planta mai ales pe deal. Era o moșie a primăriei orașului București plantată cu 20 de hectare de viță românească. Era o viță direct producătoare. Frecvente erau soiurile Tirasă și Zaibăr. De pe la 1920, direct producătoare: Nova, Tirasă, Zaibăr, Otelă; altoită: Muscat, Riesling, Crâmpoșie. Vița veche românească a fost distrusă de filoxeră în 1907. Soiuri de viță altoită: Hamburg, Regina viilor (a apărut pe la 1960). Soiurile direct producătoare se cultivă mai ușor (doar două stropiri sau chiar deloc, nu se îngroapă). Cele altoite se cultivau pentru cantitatea și calitatea producției”: Ot 18; „Viile erau pe atârnișuri, unde este humă roșie; [pe înălțimi] nu-i merge prea bine, trebuie împropătată mereu, pentru că este vale. Soiurile erau: Novă, Berbecel, Algeriană. Viță românească nu era, nu are condiții bune (nu este destulă căldură și apă). Azi, altoită (la Colectiv, unde s-au introdus și metode noi)”: Ot 19; „Numai românii aveau vii. Vie se punea pe coaste, în bătaia soarelui. Azi, doar pe lângă casă, la C.A.P., pe deal. Înainte a fost hibrid, novă. După 1916 a apărut nobila, altoită”: VI 1; „Se cultiva puțină viță de vie și numai soiuri care nu necesită îngrijire deosebită, punea numai pe lângă casă, handre prin pomi (făceau o groapă lângă un copac, băgau handra, puneau balegă în jur; se întindea singură în sus pe pom), nu este pământ bun. Aveau viță Nova (albă și neagră). Nu știau să altoiască vița. Azi, boltă în curte de producătoare”: VI 2; „Pe dealuri, era Dealul viilor, în părțile de sud și de apus ale satului. Se punea indigenă, direct producătoare: Otonel, Ananas, Novă, Fragă, Otelă. Și azi se cultivă aceleași soiuri, direct producătoare, nu se cultivă soiuri noi”: VI 4; „Viță de vie se cultiva pe deal. Toți oamenii au pe pământul lor; azi, și pe lângă casă. Era Tămâioasă albă și galbină, Ananas, Câmposie, Rin, Țața oii, Tirează, Gordău negru și alb (vie altoită), Italiană, Muscat Hamburg. Azi, Nova neagră și albă”: VI 5; „Vie foarte puțină, aproape deloc: pe dealuri, pe podiuri (niște platforme mici) – Dealul lui Brânzan, Dealul Vii (în Poduri), Poiana Mare; câte o hălângă, pe lângă casă (care se urca pe pom). Era viță de vie românească. Azi, Terasă neagră”: VI 6; „Se punea sus, pe Dealul Cioaca, pe culmea dealului. Puneau viță sălbatică. O lăsau doi, trei ani, apoi o altoiau cu Cârlogancă sau Gordan. Soiuri: Gordanul, Cârloganca, Tămâioasa; apoi, producătoare: Nova albă, Nova neagră,

Ananas roșu”: VI 7; „Pe dealuri; azi, pe lângă casă, foarte puțin, pe deal la C.A.P. Se punea viță românească”: VI 8; „Novă americană neagră, ungurească. Viță veche românească, halângă”: VI 9; „La 1900 aveau vii doar boierii. Oamenii aveau doar prin curți handre în pomi. Au pus vii începând cu 1920. Există toponime: La vii, Dealul viilor, Dealul Frăsinet, Dealul La via bătrână [înseamnă că au fost vii înainte de 1900]. Viță hibrid românească, albă, neagră”: VI 10; „Pe pomi – lângă casă, viță bătrână, doar pentru mâncat, pentru copii. Azi tot pe lângă casă, pe paturi; viță nobilă”: VI 12; „Pe lângă casă, puțină, unde bate soarele, este clima nefavorabilă; creșteau numai câțiva inși pe Măgură. Azi avem halângă pe lângă casă, 20-30 capete de viță, numai pentru casă. Soiuri: Nova (soi foarte rezistent), Producătoare, Otonel, Taliană. Soiurile de viță care se cultivă aici nu au nevoie de altoi și nici de o îngrijire specială”: VI 13; „Pe pantele dealurilor cu expunere sudică și estică. Crâmpoșie, Cârlogancă (altoită), Otela, Fragă (nealtoită); viță veche românească: Braghina și Crâmpoșia. Se făceau vinuri albe”: VI 14; „Pe dealuri. Era viță românească (Braghină, Fetească, Țăța oii, Tămâioasă). Azi, hibrizi, altoită. Vinuri: Tămâioasă”: VI 16; „Pe coaste (coastele care erau cu fața la miazăzi), aveau câțiva, până la filoxeră; mai aveau prin curți, creșteau prin pomi. Viță românească (neagră, albă), nealtoită; azi: Ananas. 1001, Blanc”: VI 17.

Credințe și practici la începutul anului viticol și la culesul viilor: „La culesul viilor se făcea o petrecere cu mâncare și băutură”: Dj 5, Mh 2; [...] „[Ziua când începea culesul] se numea slobozirea vinului”: Gj 2; [...] „La Trifon, se ducea în deal fiecare, la via lui. Duceau mâncare. Preotul sfințea. Urma petrecerea comună cu horă și joc”: Gj 9; [...] „La Sfântul Gheorghe oamenii ieșeau în deal la vii, cu mâncare și băutură, cu lumânări și un pomelnic al oamenilor din casă. Trecea preotul cu cântărețul pe la fiecare și citea pomelnicul. Fiecare familie făcea masă și apoi se adunau cu toții, se făcea horă în dealul viilor”: Gj 13; [...] „La Cârstovul viilor făceau colaci și-i duceau la biserică, cu struguri. Nu mâncai struguri până nu venea Cârstovul. Și cu vin nou se făcea slujbă la biserică”: Gj 15; [...] „La vie se obișnuia să se lase câte unu, doi butuci neculeși. La fel la pruni - prun nescuturat”: Mh 4; „Primăvara, în martie, când se tăiau viile, se vărsa vin la primul buștean lucrat”: Mh 7; [...] „Când se tăia via, de 9 martie, fiecare se ducea la via lui cu o sticlă de vin și beau împreună. Se spunea că trebuiau băute 44 de pahare de vin cu miere de stup ca să fie multă și bună roadă”: Mh 8; „La storsul vinului se ducea la vecini câte o tărână cu struguri și câte o cană de must”: Ot 4; „Și la culesul viilor se lăsa o tulpină cu struguri ca să fie înaintea lui Dumnezeu”: Ot 13, VI 16. (D.E.R., *Sărbători și obiceiuri*, I: 2001, p. 279)

Practici pentru protejarea hranei, pentru spor și rod: „Se aruncau coji de ouă roșii prin vie, să fie recolta bogată”: Dj 7; „Ovă roșii sau cojile lor se îngropau în vie,

prin grâu”: Dj 10; „Se îngropau ouă roșii în brazdă, la vie, ca să ferească de piatră”: Dj 15; [...] „Pentru ca via să rodească, în ziua de Anul Nou, bărbații mergeau la vie cu un maț al porcului (bundăretele) și cu o sticlă de vin. Se da ocol viei și se bea. Azi nu se mai obișnuiește”: Mh 1. (D.E.R., *Sărbători și obiceiuri*, I: 2001, p. 253, p. 296)

Sate specializate în viticultură: „Satul Dăbuleni”: Dj 6; „Segarcea, pe Dealul Robului până în vârf”: Dj 16; „Satul Slătnic, din apropiere”: Mh 2; „Corcova”: Mh 4; „Dealul Corlățelului este renumit pentru viile sale. Înainte un sat care se ocupa cu viticultura era Vânu Mare. În Corlățel, pe dealul Vânjului, plai de vii, care țineau de plaiul Oreviței”: Mh 5; „Drincea, Orevița. Vița de vie creștea pe versantul sudic al satului, coborând spre Dunăre, în partea de nord a satului, la mică înălțime, șase, șapte metri față de Dunăre”: Mh 7; „Izvoarele, Gruia. Aici via creștea pe loc șes, spre Dunăre, pe pământ galben”: Mh 11; „Orlești, Ionești, Marcea”: Vl 1; „Pietrari, Drăgășani”: Vl 2; „Drăgășani”: Vl 4; „Ionești, Vilești, Drăgășani, Scundu”: Vl 8; „Jiblea”: Vl 12; „Satul Stroești se ocupă mai intens cu creșterea viței de vie”: Vl 13; „Tetoiu”: Vl 16.

POMI FRUCTIFERI. FRUCTE

„În gospodării aveam pruni, meri (puțini), peri, gutui, nuci, vișini, cireși, da nu mulți. Caiși și piersici, câte unul prin vie”: Dj 1; „Gutui, pruni, vișini, meri. Nu erau mulți pomi”: Dj 2; „Pe dealuri creșteau pomi fructiferi: pruni, meri, peri”: Dj 3; „Aveau pomi în gospodării: meri, peri, pruni, gutui, caiși. Acum la C.A.P. are pe dune”: Dj 4; „Fiecare punea pomi în grădina (ograda) lui. Îi spunea băseca, acum îi spune batic. Aveau pruni albi și popești pentru țuică, vinete pentru afumat, ciorăști, meri de vară dulci și acri, de toamnă, peri, cireși, vișini, zarzări, nuci, piersici, gutui”: Dj 5; „Erau foarte puțini pomi fructiferi, prin curți. Duzi erau foarte mulți, mai ales la vie. Din dunde se făcea țuica. Zarzări, ca și caisele, dar mai mici. Corcodușe rotunde, roșii, galbene. Prin vie se mai puneau lubenițe”: Dj 6; „Prin vatra satului se cultivau corcoduși, meri, peri. Se puneau și lubenițe (pepeni). Mai veneau în sat muntenii cu fructe”: Dj 7; „În gospodării creșteau pruni, meri, gutui, corcoduși, nuci”: Dj 8; „Pe coaste și în grădini se cultivau pruni, meri, peri, nuci, corcodușe”: Dj 9; „La vie se punea câte un cireș, nuc, vișin. Sunt și caiși, dar puțini. Azi sunt mai puțini meri, grădinile se păstrează pentru zarzavat”: Dj 10; „Se puneau și se pun câțiva pomi fructiferi în curtea omului”: Dj 10; „În delnițe, în partea de sud a satului, se cultivau meri de vară (dulci, acri), zarzări, vișine, prune de vară (gălbioare, motătei, verzișoare), cireși”: Dj 11; „Nu erau mulți pomi fructiferi: meri, peri, vișini, cireși, gutui,

pruni (prune albe și gogorițe)”: Dj 12; „Creșteau prin curți foarte puțini meri, peri, duzi, căpșuni”: Dj 13; „În curțile oamenilor și rar la vii creșteau pruni, zarzări, meri, corcoduși. Azi, pe marginile șoselei”: Dj 15; „Erau puțini pomi fructiferi: mere sălbaticе, de vară, de toamnă, prune galbene, roșii, negre, pere, dudu”: Dj 16; „Caiși, dar puțini”: Dj 17; „Pe dealul satului, numit Culmea Almăjului, creșteau pruni, meri, peri, gutui – pentru fructe și țuică. Mai vindeau unii și la piață, la Craiova”: Dj 18; „În grădina fiecăruia erau meri, pruni, gutui – făceau țuică. Nu vindeau fructe”: Dj 21; „Vișini erau puțini”: Dj 23; „Pe dealuri creșteau pruni, meri, peri”: Gj 1; „Pe dealuri erau livezi de pomi. Acum sunt mai mulți decât înainte. Erau pruni (albi, motruni, popești), peri (galbeni, motruni, iernăreți), meri de iarnă (sălcii), nuci, gutui, corcoduși, cireși, vișini, piersici”: Gj 2; „În gospodărie și pe dealurile din jurul satului – prune albe, popești, ciorăști, vinete (bune pentru uscat), mere pătulate și de vară, dulci (la Sfântul Petru se dau de pomană), pere gușăți, dud, gutui, cireșe galbene și roșii, piersici, nuci. Acum avem și pruni altoiți (călugărești, popești) și meri (ionatan, crețești). În Valea Mieilor și Păișeni creșteau pruni, nuci, meri, peri, gutui”: Gj 3; „Pe margini, la capul viei era câte un cireș, piersic, păr”: Gj 4; „În hotarul satului – grădini cu pruni. La conace, pomi răzleți. Erau și în curtea casei. Pruni, meri, peri, cireși, vișini, corcoduși (numiți local zarzări), nuci”: Gj 5; „Pe marginea viei se puneau cireși, în mijloc câte un piersic, la capete câte un păr, măr, prun”: Gj 6; „În capătul sau pe marginea viei, de regulă, era câte un cireș, piersic, păr”: Gj 7; „Pe dealuri – livezi; în special, la Cleșnești și Cămiești (sate de moșneni). În celelalte sate [de clăcași] numai în grădina casei. Azi, livezi pe dealuri ale C.A.P.-ului. Erau prune albe, gorgane, meri, peri, nuci, corcoduși, vișini, cireși”: Gj 8; „Moșnenii aveau livezi, mai ales de pruni, pe dealuri. Ceilalți, în grădina casei – pruni (albișori, molani, parabi), mere (de vară, de iarnă, sălcii, pietroase, crețești), peri, cireși, vișini, corcoduși, duzi”: Gj 9; „Foarte puțini aveau livezi pe dealuri, majoritatea, în grădina casei. Pruni (albi, de Ciocadia (gogoșei), vineți, popești), meri (sălcii), peri (pucioși), gutui, zarzări (corcoduși), nuci”: Gj 10; „Căpșuni nu erau. De vreo 10 ani se cultivă de fiecare pentru că se vând la stat; câte un piersic prin vie. Se obțin mulți bani”: Gj 11; „Pe dealuri, coaste erau meri, peri, cireși, vișini, caiși, piersici”: Gj 12; „Livezi pe dealuri și în grădinile oamenilor, că era sat de moșneni. Creșteau pruni (albi, motruni, vineți, porumbi), meri (dulci, baftane (de iarnă), ciupernicești), pere (dulci), nuci, zarzări (corcoduși), cireși, vișini, gutui”: Gj 13; „Pe dealuri și în jurul casei creșteau pruni, meri, peri, cireși și nuci, pepeni, lubenițe”: Gj 14; „Acum 50-60 de ani pomi fructiferi creșteau mai mult pe hogi (poalele dealului), că pe piscuri nu mergea. Cultivau pruni, meri, peri, gutui, nuci, cireși. În prezent aceleași soiuri: prune albe, gogoșele, vinete”: Gj 16; „Prin locurile mai deluroase ale satului și grădina din jurul casei. Erau pruni de vară și de toamnă și peri din care făceam fructe pentru noi. Erau prune mai multe soiuri

(roșii și albe) și prune mari de toamnă și de vară și peri”: Gj 17; „Pomi fructiferi erau pe Dealul Bătrân și Dealul Moșneni, în partea de răsărit și apus a satului. Se cultivau pruni, meri, peri”: Gj 18; „Pomi fructiferi erau pe dealuri: pruni, meri, peri”: Mh 1; „Pomi fructiferi (meri, peri, pruni, cireși, gutui, caiși) s-au cultivat, în măsură mică, pe întreg teritoriul. Astăzi C.A.P.-ul are plantații cu pomi în zona de la Piscul Crucii. Azi sunt meri, peri, pruni, cireși, gutui, nuci. Pentru ameliorare se altoiesc (cu altoiul, pană)”: Mh 2; „Căpșuni”: Mh 3; „Pomii fructiferi creșteau în tot satul, în Padina Cărcioroanii, la Pruni (Căzării), Găneac (erau mai ferite de vânt), Pătrunești, la Plai. Peste tot, unde are omul teren. Erau pruni (de vară și toamnă), nuci, cireși, meri, peri. Livezi de pruni altoiți”: Mh 3; „Erau livezi pe dealuri, ale fermei Bibescu. Oamenii, familiile aveau pomi în grădinile caselor, dar și pe dealuri. Azi, și la Gostat. Pruni (albi, vineți, altoiți), meri (acrișori, dulci, pătule), peri (de Sfânta Maria, de Sfântul Petru, pere de toamnă – gușuiate)”: Mh 4; „În grădina casei, la C.A.P., pe coastă, pruni, meri, peri (rar). Pomi fructiferi foarte puțini, în grădina casei. Înainte de 1932-1933, foarte puțini pomi. Câțiva corcoduși și pruni, doi, trei meri, în tot satul, gutui. După aceea, învățătorul a pus câțiva pruni. Azi se altoiesc în pană, în mugur. Erau instalații, cazane de țuică”: Mh 5; „Pomi fructiferi creșteau prin grădini. Mai erau și pe deal. Pruni de vară, de toamnă, pruni ciorani. Fructele se vindeau la negustori sau la târguri”: Mh 6; „Pomi fructiferi creșteau în curțile gospodăriilor, proprietarul avea livezi și la câmp, dar mici și puține. Azi, doar în curți. Pruni, nuci, meri, peri, prune popești, prune boșcute, vișini, cireși, gutui. Se altoiau vișini, cireși, gutui”: Mh 7; „Pomi fructiferi creșteau în grădină, la câmp: corcoduși, meri, nuci, duzi, cireși, peri. Azi, la fel, dar soiuri noi”: Mh 8; „În Padină, Valea Daci, Culmea Mojiei. Creșteau la capul locului, câte un prun, în grădini, în vii. Ce era pe câmp sta cu poalele în pământ de rod, da acu, cum încep, cum cad toate, soiurile astea cad toate. Prin curți și pe dealuri. Cireși (păsărești, mici), vișini, caiși, piersici, corcoduși, zarzări, peri (de vară de Sântilie și iernatice), meri (dulci de Sânpetru, albe, sălcii), gutui, nuci, pruni (nealtoiți, albi românești, vânăți de toamnă, popești). Fructe proaspete și fructe uscate. Azi sunt altoiți, așa îi primește. Pepeni galbeni și verzi”: Mh 9; „Meri (de soi indigen), peri de Sântămărie și ruginii, iaguzi (duzi), pruni (de vară și droance, prune galbene), cireși (indigeni) – creșteau în tot hotarul satului”: Mh 10; „Foarte puțini pomi – corcoduși, pruni mici (local beșicuțe), meri, peri, cireși (puțini), zarzări. Nu se altoiau”: Mh 11; „Creșteau mai mult prin grădini, La Fântâna Domnească, Balota. Corcoduși, meri, pruni, peri, gutui”: Mh 12; „Se puneau în curți, pe la câmp și în vii: pruni, meri, peri, gutui, piersici, caiși, corcoduși, cireși mai puțini. Azi, la fel, dar s-au introdus pomi altoiți din fosta pepinieră a prințului Brâncoveanu. Azi, este o livadă la C.A.P. Tot satul este așezat pe deal. Înainte nu erau pomi pe deal, ci numai în curți. Azi sunt mai puțini. S-au mai tăiat ca să fie mai mult loc pentru porumb”:

Ot 1; „Creșteau prin grădinile oamenilor: pruni, meri, peri, gutui, nuci, cireși. Azi, livezile sunt la C.A.P., spre răsărit”: Ot 2; „Prin grădinile de pe lângă casă. C.A.P.-ul a făcut plantație în zona Vilăieștilor. Se cultivă pruni (de vară, negre, pișală, călugărești), meri (de vară), peri (orgești), nuci, pepeni. După 1925 s-a început altoirea”: Ot 3; „Prune, mere, caise, zarzări, nuci, pere”: Ot 4; „Pruni, caiși, piersici, gutui, struguri, moșmoni (corcoduși), vișini, duzi (mulți), cireși (puțini), meri (foarte puțini), peri, nuci (puțini), căpșuni (puține). Se cultivau în curțile oamenilor”: Ot 5; „Pe dealuri și în gospodării: pruni, peri, meri, cireși, vișini turcești (fac vișine mari, cât nuca), nuci, zarzări, lubenițe, pepeni. Azi, la C.A.P., este o târlă de pruni, aparte sunt vișini. Oamenii au pruni albi, mere de vară, zarzări, gutui, cireși, vișini, nuci, peri”: Ot 6; „Creșteau în curțile oamenilor, pomi fructiferi obișnuiți: meri, peri, pruni, duzi, corcoduși”: Ot 7; „Meri, peri, zarzări, nuci”: Ot 8; „În grădinile caselor: pruni, corcoduși, meri, peri, duzi, vișini, cireși, nuci. Azi, la C.A.P., livezi pe dealuri”: Ot 9; „Meri, cireși, duzi, peri, gutui, zarzări, nuci, pruni”: Ot 10; „Prune (roșiori, de vară, gogolanul, prune negre și tomnatice), mere, pere, gutui”: Ot 11; „Prunul, mărul, părul, corcodușul”: Ot 12; „Pruni, duzi, zarzări. Azi: pruni, meri, peri, cireși, nuci, caiși, duzi, zarzări”: Ot 13; „Pruni, vișini, meri, peri, cireși (puțini), nuci, gutui, piersici”: Ot 14; „Prune (de vară, negre, clăușe), boambe, zarzări, nuci, caise, mere (crețești, dulci de vară, pădurețe), pere (oarzâne, motrune), gutui. Se sădeau din puieti; în mare parte nealtoți până în 1900. Azi sunt mai mulți altoți”: Ot 15; „Pruni (galbeni, negri, gușați), boambe sau corcodușe, meri văratici, peri (pădureți, argatici), piersici, zarzări, duzi, vișini, cireși; [se mai pune] și câte un pom (piersici, cireși) prin vie. Azi, și soiuri noi”: Ot 16; „Mere, pere, gutui, prune, cireșe, vișine”: Ot 17; „Erau prin curțile oamenilor: pruni, cireși, vișini (puțini), gutui; peri, meri, caiși și castani foarte puțini. Puține piersici”: Ot 18; „Erau pomi peste tot, și pe Dealul Ursului. Aveau peri, cireși, pruni, gutui, meri; nucii nu se prea fac. La târguri se mergea rar [cu fructele], se făceau numai pentru casă”: Ot 19; „Puțini piersici”: Ot 20; „Pomi fructiferi erau prin curți, prin câte o ogradă: pruni de vară (cloțuse gogolane), de toamnă, meri (crețești, sălcii, odățele), zarzări, nuci, peri, gutui, cireși, vișini”: VI 1; „Pe dealurile din jurul satului, fiecare gospodar pe pământul său, pe lângă casă. Erau gutui, piersici (se usucă repede), vișini (la 7-10 ani se usucă), pruni (vinete, gogoșele, albe), corcoduși, ștoplegi de meri pădureți altoți cu mere comune, nuci. Acum se cultivă căpșuni în cantități foarte mari (căpșuni Victoria și Zenga, foarte mari, care se duc la centrul de colectare), pruni (tuleu, arjan, băloase), meri (sălcii, crețești, domnești, moțate, ionatan, parmen auriu): VI 2; „În vatra satului, pe lângă casă, erau foarte puține livezi. Pruni (de vară și de toamnă, arjani și grași), meri (ionatani, de vară, de toamnă), cireși pădureți (pe dealuri), nuci (puțini): VI 3; „În toate părțile satului, atât pe vale, cât și pe dealuri. Aveau livezi de pruni, puțini meri, peri (de

vară), cireși, gutui, piersici; lubenițe și pepeni – la vie”: VI 4; „Pe dealurile cu pante sudice și sud-estice, pe lângă casă. Erau pruni (albitoare – bune de țuică, vinete, negre, gogoșele – dau țuica mai slabă, borcoșești, popești), meri (pătulani, frăgezele, dulci), peri (tămărești, turcite, rotunde), cireși (grași, pietroși, galbini, sălbaticie amare), vișini, gutui. Coacăze și agrișe erau puțin prin grădină; zmeură, la C.A.P.”: VI 5; „Unde aveau oamenii grădini, pe dealuri. Meri, peri, gutui, nuci, pruni, zarzări”: VI 6; „În grădini și pe dealuri. Pruni (de vară – roșii; negre – mărunte, foarte bune pentru țuică; rânduri sau gogoșele – pică singure din pom), meri (pătulate, sălcii, dulci, de sămânță – se coc primele, vara), peri (oarzane – galbene, de vară; tămâioase; de Sfânta Mărie – sfântămăriești), piersici, cireși (pietroase, amare, grase). Soiuri noi de meri: ionatan, crețești, parmen auriu; soiuri noi de peri: pergamute. Se mai pune și câte un piersic, un cireș [prin vie]”: VI 7; „Pe dealuri în jurul satului, în ogrăzi. Pruni (de vară – clopuși, cei mai mulți; de toamnă – gușați), cireși, vișini, zarzări, meri, peri, nuci. Erau grădini doar de pruni, celelalte fructe foarte puțin”: VI 8; „Erau pomi sălbatici și pe câmp și în grădina din sat. Azi, în grădini și pe câmp, dar acum avem livezi (423 ha pe comună). Erau meri pădureți, peri, nuci, pruni, vișini, cireși, zarzări, duzi (pentru frunză și dudge). Azi, și gutui”: VI 9; „Pe toate dealurile, peste tot. Peri (lubenicioare de Păușești – se coc iarna, dulci și tari), meri (ionatani, crețești, de vară, gălbui, sarbede, merișoare, pietroase (țin mult), albișoare), nuci, cireși, gutui (nealtoiți), pruni (vinete de toamnă – pentru uscat; pădurețe – foarte mici; oltenești roșii – se scutură foarte repede; ciorăști – foarte mari, bune de afumat; gogolane – dulci, pentru țuică; gogoșele – țuică mai slabă; albișoare – mai tari; codăcele)”: VI 10; „Există livezi foarte vechi. Se spune că în timpul turcilor oamenii au tăiat livezile pentru că turcii puseseră biruri foarte mari pe pomi. După ce a încetat stăpânirea otomană, s-au început din nou plantările, dar au început să aleagă terenurile și s-a pus numai pe cele pe care s-a văzut că rentează. Pomicultură s-a făcut mai puțin ca înainte. Astăzi, în jurul satului și pe lângă case. Pruni de vară (nealtoiți), cloțul (corcoduș), pruni de toamnă (bistrițane), cloațe de toamnă, măruț sălcii (foarte rezistent), peri, mere crețești. Azi, meri străini (ionatani), peri, pruni”: VI 11; „Pe coaste, pe luncă, în grădini. Pruni (de vară, grași, turtuței, de toamnă, negre), meri (dulci, crețești, strugurești, botană, ionatanul), peri (de toamnă – iernatici, cocoane – galbene), nuci, cireși, vișini, piersici, caiși, prune cloațe (corcoduși)”: VI 12; „Unde era pământ negru puneau pomi fructiferi. Pomi erau pe coaste, în majoritate, și în jurul casei. Grădini de pruni pe unde aveau oamenii pământ. Meri (crețești și ionatane), pruni (albe de vară, gogoșele de toamnă – pentru țuică, tulu și vinete – pentru magiun), gutui, peri (pergamuți; foarte puțin), nuci, foarte rar câte un cireș”: VI 13; „Pe pantele dealurilor. Peri, meri, pruni, vișini, cireși, gutui, nuci”: VI 14; „Pe dealuri. Prune (albe, roșii, negre, gogoșele, muntenești, popești – mari, lungi, vinete – pentru uscat), mere (dulci, sămânțai de

iernă), pere (oarzăne, de vară, de toamnă), piersici, vișini, nuci, cireși. Prin vie, pe la capete, pe margine, era câte un piersic, cireș, păr”: VI 16; „Livezi mai mari erau către Bujoreni (est) și spre Muereasca (nord). Creșteau mai pe vale. Pruni, meri, peri, nuci. Caiși, piersici, vișini – puțini”: VI 17; „Pe dealuri, prin grădini, prin curți. Meri, peri, cireși sălbatici, nuci, vișini; azi, meri, peri, nuci. Azi sunt foarte puțini, nu se mai pun pentru că îi strică oamenii care lucrează la șantierul hidrocentralei”: VI 18; „Este un sat cu o bogată tradiție în pomicultură. Pe lângă casă, în moșie. Prune, struguri, corcodușe, vișine (un vișin face o târnă de vișine), cireșe, mere, pere, nuci (dacă tună în ziua de Sfântul Ilie, cad nucile înainte de-a se coace). Azi sunt mai multe soiuri altoite”: VI 19.

Credințe și practici pentru rodul pomilor: „Se puneau coronițe de răchită la stâlpii porții, în casă și prin pomi, în grădină pentru rodul lor”: Dj 13, 17; „Salcia sfințită la Florii se pune în casă ca s-o apere de răutăți, se pune și la pomi ca să aibă rod. Ramuri de salcie se puneau la intrarea în ogradă, la fiecare intrare în casă, la clanța ușii, la fereastră, la grajd, la pățul”: Dj 16; „Salcie la icoană și în grădină, ca să fie păzită de furtună”: Gj 11, Ot 1, 7; „Salcia sfințită se ținea în casă, se pune și în vie, în grădina de zarzavat, se planta în pământ”: Gj 15; „Din primele fructe se ducea, la biserică, o pârgă: prune, pere, mere, nuci”: VI 11. (D.E.R., *Sărbători și obiceiuri*, I: 2001, p. 278)

Sate specializate în pomicultură: „Cleșnești și Cămiești (sate de moșneni)”: Gj 8; „Turcinești, Cartiul și Rugi”: Gj 18; „Corcova: ferma Bibescu, azi Gostat”: Mh 4; „G.A.S. Balota-Prunișor”: Mh 12; „Erau multe livezi în Topana, Vieroșu (Săliște), Bărăști, Vața”: Ot 11; „Valea Mare, Banciu Carada, Oteșani”: VI 1; „Boișoara, Perișani, Titești”: VI 3; „Știrbei”: VI 4; „Alimpești (Gorj)”: VI 6; „Măldărești”: VI 10; „Bratovești, Spinu, și, oarecum, chiar Perișani”: VI 11; „Dăești (erau mai bogați)”: VI 12; „Slătioara”: VI 13; „Chiar și Tetoitul”: VI 16; „Vlădești (pentru mere crețești, domnești), Dobriceni”: VI 17.

PLANTE COMESTIBILE CULESE DIN NATURĂ

„Bureți, ciuperci roșii, dragavei (azi se culege mai puțin), știr”: Dj 1; „Bureți, ciuperci roșii, știr”: Dj 2; „Mânătărci, ciuperci, bureți de stejar, urechiușe”: Dj 5; „Urzici, ștevie, știr, lobodă, groșiță, volvoră”: Dj 6; „Lobodă, urzici, ștevie”: Dj 9; „Ciuperci roșii și bureți”: Dj 10; „Se culegeau, ca și azi, ciuperci (roșii, albe), bureți (călcâioși)”: Dj 11; „Crăițe, mânătărci, bureți”: Dj 12; „Urzici, ștevie, lobodă, știr, ciuperci. Bureți de pădure, de salcie, ciuperci (creșteau la târlă, la vâcărie)”: Dj 13; „Urzici, dragavei, ștevie, bureți de prun, bureți de porumbari,

ciuperci”: Dj 16; „Urzici, dragavei, știr, lobodă, ciuperci de câmp, de pom”: Dj 17; „Ciuperci”: Dj 18, 21, 22, Mh 6, Ot 8; „Urzici și urzici zise grecești, ciuperci roșii și gliveți (creșteau pe ulm)”: Dj 20; „Ciuperci (puține), dragavei”: Dj 23; „Dragavei, pur, măcriș, ciuperci, mânătărci, urzici, leurdă”: Gj 2; „Urzici, dragavei, lobodă, pur, măcriș, mânătărci, bureți, zbârciog, ciuciuleți, creițe”: Gj 3; „Urzici, lobodă, știr, dragavei, bureți de prun, bureți iuți, mânătărci, ciuperci de poiană, ciuperci de pădure (mânătărci), dragavei (între ștevie și măcriș)”: Gj 4; „Mânătărci, dragavei, leurdă, ciuperci, bureți de fag, bureți păstrăvi, bureți băloșei, urzici”: Gj 5; „Urzici, știr, lobodă, bureți și ciuperci, hrean”: Gj 6; „Bureți iuți, bureți de prun, bureți galbeni, păstrăv pe ulm, vâcăruși (cu lapte), mânătărci de mai multe feluri (plopești, creițe, iuți), ciuperci de gorun, plopești, ciuperci de câmp, urzici, știr, dragavei, hrean”: Gj 7; „Ciuperci, mânătărci, bureți iuți, urzici, dragavei și lobodă”: Gj 8; „Ciuperci negre, roșii, mânătărci, bureți, lobodă, dragavei, urzici”: Gj 9; „Ciuperci, bureți, bureți iuți, mânătărci, plopești, urzici, știr, lobodă, măcriș”: Gj 10; „Măcriș, ciuperci (mânătărci, crăițe, creasta cocoșului, ghebe, ciuperci de pădure), burete iute de fag, păstrăv de fag, de primăvară, urzici, lobodă, pur, [folosit] în loc de usturoi, cimbru de pădure, sălbatic, știr sălbatic”: Gj 11; „Ciuperci, bureți, urzici, știr, dragavei”: Gj 13; „Urzici, ciuperci”: Gj 14, Ot 9; „Ciuperci de câmp, mânătărci, creițe, bureți, urzici, măcriș, dragavei, hrean, știr (nu se cultiva, creștea singur), lobodă”: Gj 15; „Ciuperci albe de poiană, de câmp, mânătărci, bureți, ghebe (nu toți mănâncă ghebe)”: Gj 16; „Ciuperci (mânătărci)”: Mh 2; „Dragavei, ciuperci, urzici, ștevie”: Mh 3; „Urzici, dragavei, bureți, ciuperci, mânătărci, leurdă”: Mh 4; „Ciuciuleț, pur, urzici, ciuperci, bureți”: Mh 5; „Urzici, pur, ciuperci, bureți”: Mh 7; „Ciuperci, știr, urzici, măcriș”: Mh 8; „Urzici, știr”: Mh 9, Ot 4; „Ciuperci: hribi albi și picioși”: Mh 10; „Urzici, dragavei, bureți”: Mh 11; „Ciuperci culese când mergeau la pădure”: Mh 12; „Urzici, dragavei (ștevie), ciuperci de câmp”: Ot 1; „Urzici, lobodă, știr (nu se cultiva, era sălbatic)”: Ot 3; „Ciuperci, știr, lobodă, urzici, ștevie”: Ot 5; „Ciuperci, urzici, ștevie sau dragavei, știr. Azi: ciuperci, știr, lobodă, urzici grecești”: Ot 6; „Ciuperci, bureți de prun”: Ot 7; „Ciuperci (mânătărci, de pădure), urzici, dragavei, pălămidă crudă, proaspătă”: Ot 10; „Urzici, ștevie, măcriș, unișor, ciuperci de câmp, mânătărci la seceră”: Ot 11; „Urzici, lobodă sălbatică, știr, bureți (grămatace de pruni sau crăițe, ciucioii de zăvoi), mânătărci de pădure”: Ot 15; „Urzici, ștevie, usturoi sălbatic, susai, știr, morcovi de primăvară, bureți (de pădure, de prun), mânătărci”: Ot 16; „Ciuperci, urzici, ștevie, știr (nu e cultivat)”: Ot 18, 20; „Ciuperci, ciucioi, urzici, dragavei (primăvara)”: Vl 1; „Gliviț (bureți de fag). Între Sfântul Petru și Sfântul Ilie se găseau niște bureți albi; toamna, bureți negri. Urzici, dragavei, măcriș, mânătărci, bureți cu lapte, bureți roșii de mesteacăn, lobodă, bureți de prun, de mărăcine”: Vl 2; „Ciuperci, mânătărci, burete de fag, urzici, măcriș, leuștean

sălbatic”: VI 3; „Ciuperci, mănâtârci, leurdă, grânișor, frunză de fag (când e crudă)”: VI 4; „Mănâtârci, urzici, dragavei, măcriș”: VI 5; „Ciuperci, mănâtârci, burete iute, burete vânăt, urzici, măcriș, lobodă”: VI 6; „Bureți: iuți, de prun, mănâtârgi (în pădure), crăițe (galbene), gliviț (cresc pe ulm), vâcăruș (în pădure, bun crud). Urzici, dragavei, unișor (pentru salată), știr, lobodă”: VI 7; „Urzici, bureți, ciucioi (pe zăvoaie)”: VI 8; „Bureți, lobodă, știr, urzici, mărar”: VI 9; „Știr, bureți iuți (albi), mănâtârci, bureți de prun, urzici, ștevie (foarte rar), lobodă, măcriș (foarte rar)”: VI 10; „Urzici, lobodă, măcriș (acrea ciorba), ciuperci, hrean”: VI 11; „Bureți lăptoși, ciuperci, bureți de fag, păstrăvi (pe nuci, pe ulmi), ciuperci pe poiană, urzici, măcriș, ștevie”: VI 12; „Ciuperci, urzici, măcriș”: VI 13; „Cimbru, ciuperci culese de câmp, bureți iuți, bureți de prun, lobodă, urzici, măcriș, știr. Azi, lobodă, urzici, știr, măcriș”: VI 13; „Măcriș, urzici, lobodă”: VI 14; „Urzici, știr, dragavei, lobodă, bureți (iuți, roșii, de pruni, galbeni sau grămădiți), mănâtârci, creițe, gliviță (pe ulm), păstrăv (pe ulm), vâcăruși”: VI 16; „Ciuperci, bureți, urzici”: VI 17; „Ciuperci, bureți vineți de fag (stau grămadă, chită), păstrăvi (bureți), urzici, ștevie, măcriș”: VI 18; „Ștevie, măcriș”: VI 19.

PLANTE DE LEAC CULESE DIN NATURĂ

„Florile de mușetel, pentru ceai”: Dj 1, 2; „Mușetel, coada șoricelului, tei, sunătoare – pentru ceaiuri”: Dj 4; „Mătrăgună de bubă, mușetel, sunătoare și mentă – pentru ceaiuri”: Dj 5; „Mușetel, coada șoricelului, izmă, pătlagină – pentru ceaiuri”: Dj 6; „Înainte nu se culegea nimic. Acum: mușetel, tei, sunătoare – pentru ceaiuri”: Dj 8; „Plante medicinale: tei, mușetel, sunătoare, coada șoricelului, coji de nuci, mătase de porumb – pentru ceaiuri. Ceai pentru năduf din mătase de porumb”: Dj 9; „Sunătoare, mușetel, coada șoricelului, izmă, pelin – pentru ceaiuri. Sunătoare, pelin și mușetel (pentru stomac), coada șoricelului (pentru fiere), izmă (pentru diaree)”: Dj 11; „Pentru ceaiuri culegeam flori de tei (pentru stomac și dor de cap), romaniță și izmă (pentru stomac), sunătoare (pentru stomac, inimă)”: Dj 12; „Mușetel, sunătoare, izmă, romaniță, pătlagină – pentru ceaiuri; acum se culeg mai mult ca înainte”: Dj 13; „Mușetel, măceșe erau culese – pentru ceaiuri”: Dj 14; „Sunătoare (ceai pentru stomac), romaniță și gălbenuș (ceai pentru stomac), pătlagină (ceai pentru răceală), măselariță pentru dinți (se fierbea, se ținea în gură fiertura, întărea dinții)”: Dj 15; „Romaniță, flori de tei, flori de soc – pentru ceaiuri”: Dj 16; „Mușetel, coada șoricelului, floare de tei, izmă – pentru ceai”: Dj 17; „Culegeam mușetel, pentru ceai”: Gj 1; „Ceaiuri din romaniță pentru dureri de stomac, de gât, flori de tei pentru răceală, sunătoare pentru stomac, coadă de cireș pentru rinichi, țintaură pentru ficat, fierea

pământului pentru ulcer, os de căprioară pentru dureri de șale, din înghimpoasă, odolean și laba găștei ceai pentru tensiune, inimă, os de iepure pentru rinichi. Buruiană flocoasă era pentru bube dulci, foaie de brustulan și pătlagină pentru puroi”: Gj 2; „Mușețel, tei, coada șoricelului, soc, izmă, romaniță, pătlagină, cicoare, sunătoare – pentru ceaiuri”: Gj 3; „Izmă, tei, soc, romaniță, pătlagină, cicoare, sunătoare pentru ceaiuri”: Gj 4; „Frunze de varză unse cu seu de oaie pentru plămâni, se pun pe piept, mușețel (ceai pentru stomac), sunătoare (ceai pentru ficat), izmă (ceai pentru dureri de stomac), zeamă de scupină (pentru vindecat rănilor), lumânărică la dospit cu țuică pentru gălbenare”: Gj 5; „Flori de tei, izmă, sunătoare, pătlagină”: Gj 6; „Sunătoare, mușețel, floare tei, izmă, coada șoricelului – pentru ceaiuri”: Gj 7; „Flori de tei (pentru răceală), frunze de gutui (pentru răceală), mușețel (pentru stomac), pătlagină (pentru bătăături)”: Gj 8; „Tei (ceai pentru răceală), sunătoare (ceai pentru stomac, ficat), iarbă neagră (ceai pentru copii, când erau bolnavi la stomac), pelin fiert (se pune pe răni), frunză de pătlagină (pe răni – trăgea puroiul), pătrunjel încălzit în ulei pentru puroi”: Gj 9; „Izmă pentru stomac, mușețel pentru dureri de ochi, soc pentru năduf, sunătoare pentru stomac, coajă de ulm pentru arsuri”: Gj 10; „Floare de soc, de tei, ghinură (pentru stomac)”: Gj 11; „Romaniță (mușețel), izmă, tei – pentru ceai”: Gj 12; „Tei (ceai pentru răceală), sunătoare (ceai pentru stomac), coada șoricelului (ceai pentru rinichi), mușețel (ceai pentru stomac), frunze de pătlagină (pentru tras puroiul)”: Gj 13; „Mușețel, tei, izmă, sunătoare, pătlagină”: Gj 14; „Floare de tei, romaniță, sunătoare, coada șoricelului, flori de soc”: Gj 15; „Mușețel, tei, măceșe – pentru ceai”: Mh 1; „Mușețel, flori de tei, coada șoricelului, pentru ceaiuri”: Mh 2; „Romaniță (stomac), coada șoricelului (rinichi), izmă (stomac), flori de tei (tuse), coada șoricelului (arsă, se punea scrumul pe răni), frunze de patlagină (pentru puroi)”: Mh 4; „Mușețel, sunătoare, coada șoricelului (pentru tuse), cicoare (pentru răceală), părul porcului, cimbru de câmp”: Mh 5; „Tei, sunătoare, pătlagină”: Mh 6; „Romaniță (pentru stomac), pir (pentru întărirea pântecelui), sunătoare (pentru ficat, stomac), izmă (diaree), pelin (pentru poftă de mâncare), iarbă neagră (stomac, dureri de stomac), mușețel (copii)”: Mh 7; „Romaniță, mușețel, patlagină, tei”: Mh 8; „Romaniță, tei – pentru ceai”: Mh 9; „Mușețel (ceai pentru rinichi, stomac), soc (ceaiul de soc pentru tuse, guturai), coada șoricelului (ceaiuri pentru ficat și pentru tuse)”: Mh 10; „Mușețel, floare de tei, coada șoricelului, sunătoare”: Mh 11; „Tei, mușețel”: Mh 12; „Mușețelul, coada șoricelului, izma, pelinul, sunătorea (se foloseau mai rar)”: Ot 1; „Mușețel, tei”: Ot 2; „Izmă, pătlagină, mușețel, sunătoare, coada șoricelului, părul porcului (pentru urină), ciocul berzei (pentru gălci)”: Ot 3; „Mușețel, tei, coada șoricelului”: Ot 4; „Plante medicinale nu culegeau, dar azi se folosește tei, mușețel, izmă, soc”: Ot 5; „Măcriș, izmă, soc (pentru ceai)”: Ot 6; „Tei, sunătoare (pentru stomac), coada șoricelului (pentru rinichi), soc (pentru

plămâni)": Ot 7; „Mușețel, pătlagină, tei, soc, sunătoare": Ot 8; „Tei, mușețel, pătlagină": Ot 9; „Izmă, flori de tei, sunătoare, mușețel, coada șoricelului": Ot 10; „Mușețel, izmă, flori de tei (mai încoace)": Ot 11; „Mușețel, pentru ceaiuri": Ot 12, 13; „Mușețel, tei, izmă – pentru ceaiuri": Ot 14; „Mușețel, tei, izmă, pătlagină, flori de soc, coada șoricelului, sunătoare, păru porcului": Ot 15; „Mușețel, floare de tei, izmă, flori de soc, coada șoricelului – pentru ceaiuri": Ot 16; „Sunătoare, coada șoricelului, floare de soc, cocăzar (de la munte), cimbru de coastă (de câmp; sărpun)": VI 1; „Floare de soc, tei, mușețel, patlagină, frunză de frasin (reumatism)": VI 2; „Mușețel, tei, izmă, foi de gutui, sunătoare": VI 3; „Tei, romaniță, coada șoricelului, sunătoare": VI 4; „Mușețel, tei, anason": VI 5; „Hrean (pentru răceli), tei, soc": VI 6; „Izma (pentru stomac), sunătoarea (stomac), cimbrisor (stomac), flori de tei (răceală), flori de soc (ceai), mușețel": VI 7; „Buruieni – sunătoare, ochiul boului, coada șoricelului, mușețel, izmă": VI 8; „Nu se culegeau aici. Azi, culeg la școală": VI 9; „Mușețel, tei, sovârf (ceai de piept), pelin, coada șoricelului, părul porcului, troscot, pir, păducel": VI 10; „Patlagină, tei, sunătoare, soc, mușețel": VI 11; „Coada șoricelului, sunătoare, tei, soc, flori de cimbru, părul porcului (ceai pentru rinichi), mușețel. Azi, și mentă": VI 13; „Izmă, mușețel, sunătoare": VI 14; „Mentă, coada șoricelului, mușețel, rostopască, patlagină, flori de tei, sunătoare, porumbe (împotriva nădufului), ovăz sălbatic (împotriva nădufului)": VI 16; „Tei, mușețel, sunătoare": VI 17; „Soc (pentru ceai), tei, sunătoare, mușețel": VI 18.

Credințe și practici la culesul plantelor de leac: „Femeile bătrâne culegeau diferite plante bune de leacuri": Dj 1, Gj 13; „Sunătoare, coada șoricelului, romaniță, pătlagină, pentru ceaiuri": Dj 5; „Femeile culegeau rodul castraveților sau rodul pământului, dragostea mare, dosnica, coada șoricelului, sunătoare pentru ceaiuri, pentru farmede, pentru rodul pământurilor, grădinilor lor. Culegeau și flori de sânziene, ca să sloboadă un izvorăș": Dj 5; „Pelin pentru vin": Dj 6; „Și pentru ceaiuri": Dj 10; „Iarba verde de la Sânziene era bună de leacuri. Culegeau bobârnac, mușețel, izmă pentru ceaiuri. Care avea dor de stomac sau de cap făcea un ceai combinat": Dj 11; „Femeile și fetele culegeau tot felul de plante pentru leacuri și descântece: busuiocul fetelor, izmă, sânziene, sunătoare, coada șoricelului, pătlagină": Dj 13, Gj 11-14, Mh 10; [...] „Femeile bătrâne culegeau floare de sânziană, romaniță, sunătoare, coada șoricelului pentru ceaiuri; rodul pământului sau rodul castraveților se pune în grădina de zarzavat ca să crească castraveții; cu planta Muma Pădurii se afumau copiii care plângeau noaptea": Gj 4; „Femeile culegeau buruieni de leac: spurcul pentru reumatism, pieritoare pentru orice boală, poala Maicii Domnului, buruiană de zmeu pentru boala copiilor, buruiană de Muma Pădurii pentru orice boală. Mai culegeau buruieni pentru farmede: plesnitoare și de întorsătură, de dragoste": Gj 6; „Femeile și fetele culegeau toate plantele pe care era bine să le aibă în casă. Copiii care plângeau erau afumați cu

Muma Pădurii, în răsadurile de castraveți se puneă mătă (o plantă) ca să crească bine, iar la cele de varză se puneă creangă de arin”: Gj 7; „Fel de fel de floricele (sânziene) și buruieni de leac pentru ceaiuri, culese de fetele mari și de flăcăi”: Gj 8; „Culegeau buruienă de sânziană pentru că ferește de necazuri și plante medicinale”: Gj 9; [...] „Femeile bătrâne culegeau sânziene de pe câmp, pe care le slujea preotul la biserică și se afumau bolnavii cu ele. Azi nu prea se mai culeg. Au murit bătrânele, nici plante nu se mai găesc”: Ot 1; „Culegeau drăgaică până-n prânz, folosită la leacuri. Se puneă și la ieslea vitelor”: Ot 4; „Femeile și copiii culegeau sânziene și le puneau în grădini, pe lujerul castraveților, să nu se amărăscă”: Ot 6; [...] „Femeile culegeau drăgaică, o buruienă galbuie și frumos mirositoare. Se făcea ceai, se puneă la grajd, la vite, să fie sănătoase”: Ot 16; [...] „Cicoare și alte flori se strâneau mănunchi, se puneau în pod și când se îmbolnăvea cineva, era afumat cu ele”: Vl 11; [...] „Făceam cunună la vite ca să fie sănătoase”: Mh 10; „La stână se făceau coroane de flori și se puneau la strungă când se mulgeau oile, iar băcițele și ciobanii le stropeau cu apă”: Vl 18. (D.E.R., *Sărbători și obiceiuri*, I: 2001, p. 280-281)

FRUCTE CULESE DIN NATURĂ

„Măceșe, mure, mere, pere pădurețe”: Dj 3; „Mere, pere pădurețe, mere coricove (pădurețe), mure, coarne, alune”: Dj 5; „Porumbe, mure”: Dj 6; „Mere, pere pădurețe, măceșe”: Dj 7, 13; „Zmeură, mere, pere, porumbe, măceșe”: Dj 9; „Mure, pere pădurețe, măceșe, porumbări”: Dj 11; „Fragi, căpșuni, coarne, mere coricove, pere pădurețe, mure”: Dj 12; „Mere, pere, porumbe”: Dj 14, Gj 1; „Porumbe, fragi, mure”: Dj 15; „Coacăze, agrișe”: Dj 16; „Fragi (puțini)”: Dj 23; „Mure, coarne, măceșe negre și roșii, pere pădurețe, alune”: Gj 2; „Fragi, păducele, mure, mere și pere pădurețe”: Gj 3; „Mure, mere și pere pădurețe, alune, măceșe, porumbe”: Gj 4; „Mure, zmeură, afine, fragi, măceșe, scorobe, coarne”: Gj 5; „Mure, zmeură, afine, porumbe, coacăze”: Gj 6; „Mere și pere pădurețe, zmeură, fragi, mure”: Gj 7; „Mure, fragi, coarne, mere, pere”: Gj 8; „Mere, pere, mure, zmeură, fragi, coarne, afine”: Gj 9; „Pere pădurețe, mere pădurețe, coarne, măceșe, boji și mure”: Gj 10; „Zmeură (unii vindeau), mure, afine, fragi (unii îi vindeau)”: Gj 11; „Mure, păducele, măceșe”: Gj 12; „Mere, pere, zmeură, coarne, mure”: Gj 13; „Fragi, mure, măceșe”: Gj 14; „Fragi (se găseau rar), mure, coacăze, alune, agrișe, mere și pere pădurețe”: Gj 15; „Fragi, mure și alune, numai de la pădure. Mergeau copiii (fetele și băieții) și culegeau pentru mâncare. Azi nu prea mai sunt”: Gj 16; „Mere, pere, porumbe”: Mh 1; „Fragi, mere și pere pădurețe”: Mh 2; „Alune, nuci, fragi, zmeură, mure”: Mh 3; „Măceșe, fragi, mere, coarne, mere, pere”: Mh 4; „Fragi, mure, pere, mere

coricove”: Mh 5; „Mure, coacăze”: Mh 6; „Mure, coacăze, fragi”: Mh 7; „Mere și pere, fragi, mure”: Mh 8; „Pere sălbaticе”: Mh 9; „Mure, fragi, zmeură, coarne, măceșe, porumbe”: Mh 10; „Mure, mere, pere, porumbe, coarne”: Mh 11; „Zmeură, mure, porumbe”: Ot 1; „Mure, coacăze, mere și pere pădurețe”: Ot 3; „Mere, pere, porumbe, măceșe”: Ot 4; „Mure (le vindeau), coacăze (puține)”: Ot 5; „Pere sălbaticе, mure (puține)”: Ot 6; „Mure, fragi, porumbe”: Ot 7; „Gheorghine, porumbe, mere și pere pădurețe”: Ot 8; „Mure, porumbari, coarne, mere, pere”: Ot 9; „Mure, alune (spre Negreni), porumbe”: Ot 10; „Mure, porumbe”: Ot 11; „Fructe de pădure (mere, pere pădurețe, porumbe)”: Ot 12; „Alune (foarte puține)”: Ot 15; „Fragi, mure, pere. Se mânca mândălac (fructe ce creșteau la rădăcina unei plante), măgeri (fructe găsite în pământ când se ara)”: Ot 16; „Agrіșe. Acum nu mai sunt”: Dj 17, 20; „Fragi (puțini), zmeură (puțină)”: Ot 18; „Mure, măceșe, coacăze”: VI 1; „Mure, zmeură, fragi, afine, alune”: VI 2; „Zmeură, afine, mure”: VI 3; „Măceșe, porumbe, mere, pere pădurețe, mure, alune”: VI 4; „Mure, fragi, alune”: VI 5; „Mure, mere și pere pădurețe. Azi, și zmeură”: VI 6; „Mure, zmeură, fragi, măceșe (foarte multe), coacăze, mere și pere pădurețe”: VI 7; „Fragi, zmeură”: VI 8; „Murele nu se culegeau decât ca să se mănânce îndată. Azi, mure, coarne, măceșe”: VI 9; „Măceșe, porumbari, mure”: VI 10; „Zmeură, fragi, afine, mure”: VI 11; „Fragi, căpșuni, mere și pere pădurețe”: VI 12; „Mure, alune, mere și pere pădurețe, măceșe de pădure”: VI 13; „Mure, fragi, măceșe, mere și pere pădurețe, cireșe sălbaticе (pășărești)”: VI 14; „Măceșe, zmeură, afine, mure. Azi se colectează de stat”: VI 18.

ANIMALE ȘI PĂSĂRI CRESCUTE ÎN GOSPODĂRIE ȘI LA STÂNĂ

„Fiecare familie avea o vacă, 5-15 oi de familie, capre foarte puține, unu, doi porci. Acum, mult mai puține”: Dj 1; „Creșteam vaci, oi, capre, porci. Azi, la fel”: Dj 3-5; „Aveam vaci, bivoli, oi, capre, porci. Acum nu mai avem bivoli”: Dj 6; „Vacile formau primăvara cireada, cu unu, doi văcari. Seara, vacile erau aduse acasă și mulse. Primăvara oile [satului] formau o târlă (200-300 de oi)”: Dj 7; „Vaci, oi, capre, porci. În târla satului, pe lângă oi, se țineau capre, unu, doi porci, pășări”: Dj 8, 9; „Vaci, oi, porci. Oile se pășteau pe izlazul satului”: Dj 10; „Multe vaci (azi, puține), puține bivolițe, oi, foarte multe, capre, puține, porci (fiecare gospodărie avea)”: Dj 11; „Se creșteau multe vaci și oi, capre, puține, porci. Azi, mai puțin”: Dj 12; „Vaci, oi, capre, porci. Vara, oile se țineau la târlă, vacile la văcărie (veneau seara în sat)”: Dj

13, 14; „Creșteau multe vaci (roșii, negre), multe oi Țurcane și capre, mulți porci. Vacile se țineau tot timpul în gospodărie (ziua pe izlaz, noaptea acasă). Oile și caprele se țineau pe izlaz, pe miriște, din mai până în octombrie. Iarna, acasă”: Dj 15; „Vaci, oi, capre, porci – în gospodărie. Vacile se duceau la văcărie, pe izlazul comunal, veneau seara acasă. Oile formau turmă de la 15 martie până la Sfântul Dumitru”: Dj 16; „Acum nu mai avem vite (vaci și oi), doar puține capre”: Dj 18; „Vaci, bivoli, oi, capre, porci”: Dj 19; „Vaci, oi Țurcane, capre, porci. Oile se țineau la târlă, pe izlaz, pe moșia satului, de primăvara până în toamnă”: Dj 20; „Vaci, puține, bivoli, oi, capre, porci. Animalele nu se creșteau pe moșia satului, fiecare pe lângă casa lui. Azi, la C.A.P. se cresc oi Merinos. Azi puțini mai au vaci”: Dj 21; „Vaci (azi, puține), oi (azi, puține), capre, porci”: Dj 22; „Vaci, bivoli, oi, capre, porci”: Dj 23; „Se creșteau vaci, oi, capre – pentru lapte și carne; porci, pentru carne. Vitele se aduceau seara în sat. Fiecare om ținea câteva oi”: Gj 1; „Se creșteau multe vaci (azi, foarte puține), pentru lapte, oi (multe; azi, puține), capre (puține), porci. Fiecare își păștea vitele lui”: Gj 2; „Fiecare om avea o vacă, la fiecare gospodărie erau câteva oi, capre, mai puține, un porc. Azi, mai puține”: Gj 3; „Puține vaci roșii, pentru lapte, multe oi Țurcane, capre, foarte multe, mulți porci. Vacile se țineau în sat din luna mai până după cosit (în august). Noaptea acasă, ziua la pășune. Apoi, le țineau la conace (tot pe moșia satului) din august până în mai (anul viitor). Oile – acasă de la 20 octombrie până în primăvară, în aprilie. În rest, la stână”: Gj 5; „Multe vaci (azi, puține), puține oi Țurcane și capre. Vaci și capre, pentru lapte. Oile nu se mulgeau, se țineau mai ales de pripas (reproducere pentru vânzare). Fiecare gospodar își păștea singur vitele pe moșia satului”: Gj 8; „Multe cornute mari, rasă românească, multe oi Țurcane, capre, puține, puțini porci. Azi, mai puține vite la oameni. Animalele (vaci, oi, capre) se țineau pe moșia satului, la conace, pe dealuri. Multe vaci stăteau la văcărie, la munte, iar oile la stână. În septembrie animalele erau aduse și pășunate pe miriște. Iarna, porcii erau duși la munte, la jir”: Gj 9; „Multe vaci și oi, foarte puține capre, porci. Vacile pășunau pe moșia satului, oile în stână, la munte”: Gj 10; „Vaci, oi, capre, porci. La noi nu era târlă (stână). Avea omul patru, cinci oi și le ținea în cerdac sau coșer”: Gj 12; „Multe vaci și oi (azi, puține), capre puține, ca și azi. Toate animalele se țineau pe moșia satului, la conace, aproape de sat (300-600 metri), la stână. Acum se țin în gospodărie”: Gj 13; „Vaci, oi, capre, porci. Moșnenii [țărani liberi] aveau conace unde țineau animalele pe moșia satului. La noi era sat de clăcași, vitele stăteau în gospodărie, nu am avut stână. Fiecare avea porc în gospodărie”: Gj 14; „Acum 50-60 de ani, în sat se creșteau vaci, cornute mici (oi). Azi, mai puține vaci, capre și porci. Vacile, oile și caprele, pentru lapte și carne; porcii, pentru carne și untură. Majoritatea locuitorilor își țineau vacile și oile, caprele

în sat. Nu se creșteau animalele în turme, fiecare pe lângă casa lui”: Gj 17; „Vaci și oi, pentru lapte și carne, porci, pentru carne și untură. Majoritatea țineau animalele în sat”: Gj 18; „Vaci, oi, capre, porci”: Mh 1; „Vaci și oi, pentru lapte, carne, capre, pentru lapte: Mh 2; „Înainte oamenii aveau câte trei, patru vaci. Tatăl meu avea 40 de capre, 40 de oi, șapte, opt vaci. Azi au mai puține. Capre erau multe, acum nu mai sunt deloc. Erau mulți porci, fiecare om creștea câte unul, unii aveau și câte doi, trei. Iarna fiecare își ține, la conacul lui, oile, vacile, porcii. Cât sunt în grija ciobanului se țin numai oile, de la 10 mai la 15 septembrie”: Mh 3; „Vaci românești – se țineau pentru lapte și prăsilă. Fiecare gospodărie are vacă. Foarte puține oi și capre. Mulți porci (vara se creșteau liberi, la pădure). Nu se făcea stână. Fiecare gospodar își pășuna singur oile, toate animalele”: Mh 4; „Astăzi, mai puține vaci, oi și capre. Câte 10-20 de oi la fiecare gospodărie. Toate vitele se pășunau pe moșia satului, cu excepția oilor, toate se duceau seara acasă. Oile, vara, se țineau la târlă, pe izlaz sau pe miriște. La târlă se țineau și porcii ciobanului. Târle ale întregului sat sau obștești. Și, azi, ale C.A.P.-ului”: Mh 5; „Vaci și oi (multe), capre (puține), porci (mulți). În funcție de numărul oilor se adunau la un loc mai mulți țărani și angajau, pentru păscut, pe perioada verii, doi, trei ciobani. La târlă veneau cu rândul, luau laptele încheșat (cașul). Brânza o făcea țăranul căruia îi venea rândul. Târlele e aproape de sat, că e pădurea aproape. Numai boierul avea angajați ciobani și baci. La târla satului creșteau capre, porci. Într-o singură încăpere se țineau alimentele aduse de țărani, vasele. Astăzi numărul animalelor a scăzut mult, nu se mai ocupă așa mult, terenul de pășune s-a micșorat, tineretul a plecat din sat la oraș. Animalele erau ținute la conac, în sat erau aduse vacile cu lapte, pentru copii, gospodărie, porcii pentru îngrășat. Seara se aduceau acasă vitele, pentru lapte”: Mh 6; „Multe vaci (Bălțata românească), azi, mai puține (rasă brună), oi Țurcane, multe la 1900, azi, mai puține, capre, puține, porci (azi, mai puțini). Înainte de Crăciun se puneau la îngrășat în gropi cu diametrul de doi, trei metri. Vacile se creșteau pentru lapte, foarte puțin pentru jug, se țineau în gospodărie tot timpul anului. Oile se țineau în gospodărie de la 14 octombrie până la 15 aprilie. Caprele, crescute pentru lapte, se țineau în gospodărie tot timpul anului”: Mh 7; „Vaci, oi, capre (rar), porci”: Mh 8; „Vaci, oi, capre (înainte creșteau rar, iar azi se cresc multe), porci (avea fiecare)”: Mh 9; „Vaci, oi, capre, porci. Stâna (conac) are o singură încăpere numită băcie. În această încăpere se prepară brânza și hrana ciobanilor. Servește totodată ca locuință pentru baciul de rând. la brânză”: Mh 10; „Fiecare gospodar avea peste 20 de oi, satul avea un izlaz mare. Multe vaci (azi, puține), oi (Țurcane; azi, puține), foarte puține capre, mulți porci (azi mai puțini). La târla satului creșteau și porcii ciobanilor. În cadrul gospodăriei țineam vacile cu lapte, boii de muncă, porcii, caii de muncă

– le păștea văcarul (vacii, boii, caii) și le aducea seara acasă. Porcii în coteț. Restul animalelor erau la păscut, fără a fi aduse seara acasă. Le aducea numai iarna”: Mh 11; „Vacii (românești), oi (Țurcane), porci (românești, mai mult negri). În sat erau doi, trei care creșteau capre”: Mh 12; „Au fost rase proprii de vacii: prici (prică), cu pete (Siementhal); rase proprii de porci: rase bune, rase străine, creț pentru untură; bivoli, foarte puțini. Aveau și oi; capre, mai puține. Vacile erau pentru lapte și brânză, oile pentru brânză, miei de vânzare, caprele pentru lapte”: Ot 1; „Oi, pentru miei și lapte, capre (erau puține în sat), vacii, pentru lapte, porci, găini”: Ot 2; „Toți aveau câte una, două vacii pentru lapte, câte patru, cinci oi pentru carne, capre pentru lapte și carne, porci”: Ot 3; „Oi, capre, vacii și bivoli pentru lapte, porci”: Ot 4; „Aveau vacii, oi și capre, pentru lapte și carne, porci, pentru carne. Porcii creșteau liberi în lunca Dunării. Înainte au fost bivolițe în sat. La începutul secolului au avut discuții cu bulgarii pentru că acestea treceau Dunărea. Curcile sunt rare. În schimb, rațele și găștele sunt numeroase”: Ot 5; „[Înainte] aveau câte o vacă, pentru că nu aveau unde să le pască, și puține oi: cinci, șase până la zece. Azi se cresc vacii și capre, pentru lapte și prăsilă. și oi, pentru carne, miei și lapte. Sunt puține animale. Oamenii au în total 362 de taurine din care 160 vacii, apoi 1041 porci, 92 stupi, 985 oi. Stâne nu sunt în sat. Sunt câteva crescătorii de oi, cu 50-60 de oi. Se duc la muls acasă, nu au stână. Fiecare ține un porc pentru tăiat; se țin pentru carne”: Ot 6; „Vacii, oi și capre, pentru lapte și reproducere, bivoli, pentru lapte. Aveau și porci”: Ot 7; „Vacii, bivoli, porci”: Ot 8; „Oi, pentru lapte, carne, capre, pentru lapte, vacii, porci. Vacile [se țineau] pentru lapte”: Ot 9; „Una, două vacii, pentru lapte și brânză, oi, pentru brânză și miei (pentru vânzare), capre; porci, după cum puteau. Orice om avea între 10 și 30 de oi. Boierii aveau aparte oile lor”: Ot 10; „Vacii, de la 10-15 oi fiecare, porci, capre (mai rar). Vacile și caprele se țineau pentru lapte, oile pentru brânză, lapte, mâncare, miei Azi mai sunt oi, dar puține. Spineni are oi [la C.A.P.] îngrijite de ciobani aduși de la Galeș, județul Argeș”: Ot 11; „Oi și capre pentru lapte și carne. Vacii, porci. Vacile [se țineau] pentru lapte”: Ot 12; „Aproape fiecare avea cel puțin o vacă. Oi aveau cele mai multe, puține capre. Nu se pomenea gospodărie fără doi, trei porci”: Ot 13; „Vacii, mai multe. Bivoli au fost foarte mulți înainte de 1900: au fost treptat înlocuiți de boii. Circa 10-20 de oi de familie; azi, mai puține, cinci, șase oi. Porci, puține capre; azi, mai multe”: Ot 14; „Puține vacii și capre, pentru lapte, porci. Oamenii obișnuiau să mulgă oile acasă. De obicei, oile cu miei se mulgeau numai dimineața. Mulți miei se tăiau, se vindeau. De aceea, oile fără miei se mulgeau și seara. Pentru că fiecare gospodar, de obicei, nu avea oi prea multe, nu se obținea lapte mult. De aceea, laptele muls se fierbea. Cei cu oi multe făceau brânză”: Ot 15; „Multe oi, pentru lapte și carne, vacii, pentru lapte, porci, capre (puține), pentru lapte”: Ot

16; „Oi și vaci, pentru lapte, bivoli, porci”: Ot 17; „Vaci, pentru lapte și carne. Românii țineau vacile în gospodărie, ungurenii le luau la munte. Oile erau duse la munte; pentru lapte, carne. Capre, pentru lapte și carne, porci, păsări”: Vl 1; „Vaci, oi și capre, pentru lapte și carne, porci. Ciobanii, băcițele (ungurenii) își luau toate animalele și păsările cu ei pe munte vara. Restul satului își țineau vaci, oi, porci numai în cadrul gospodăriei. Unii trimiteau la munte vacile”: Vl 2; „Vaci (câte una, două pe familie; pentru lapte, brânză, viței; numai vacile de lapte erau ținute pe hotarul satului (erau aduse seara în sat), cele sterpe, în perioada de vară, erau duse la munte), oi (Țurcane, mai rar țigăi, dar acum au scăzut oile; pentru brânză, lapte), capre (lapte, brânză), porci (carne). Porcii se lăsau la pădure, la jir, liberi prin livezi”: Vl 3; „Vaci, oi, capre, porci”: Vl 4; „Vaci (câte două, trei, pentru lapte; românești, moldovenești), oi (câte cinci, șase, pentru lapte; Țigaie, Țurcană), capre, porci (câte unul, pentru carne; azi, doi, trei; Mangalița, Bazna). Erau porci liberi lăsați la pădure”: Vl 5; „Vaci, pentru lapte, bivoli, oi (țigăi; miei pentru carne, oile nu se mulgeau), capre, pentru iezi, porci (Bazna, Marele alb; pentru carne). Porcii se lăsau iarna liberi – la jir, la ghindă”: Vl 6; „Vaci (vaca care iese cu vițel la vârsta de doi ani se numește de năleapcă; vaca de năleapcă e de casă bună), oi, capre, porci. Pe părțile dinspre hotarul de vest al comunei, către Geamăna, unde erau păduri și ochiuri (luminișuri prin pădure), vitele se lăsau libere. Se scoteau dimineața la marginea satului. Seara se căutau și se aduceau acasă”: Vl 7; „Vaci (lapte, carne), oi (lapte, miei), capre (lapte, iezi), porci”: Vl 8; „Vaci (pentru lapte, vițai), oi (nu erau multe; pentru brânză, miei), capre (puține, pentru lapte), porci. Azi se cresc multe vaci. Se dădea drumul la porci toamna la ghindă, la pădure”: Vl 9; „Vaci (una, două de familie; lapte, carne), oi (în jur de două-cinci-zece de familie; Țigaie, Țurcană; lapte, carne), capre (nu; în satul Șerbănești erau, că aveau pădure, altfel sunt stricătoare), porci (carne)”: Vl 10; „Vaci (câte două, trei la fiecare casă; vaci de rând), oi (Țurcane, foarte multe), capre, porci (lăsați și liberi, la ghindă). Înainte, când erau mai multe vaci, se mergea iarna la țarc, făcut unde avea omul fânețe. Vitele se duceau dimineața și se aduceau seara. Astăzi vitele, fiind mai puține, se țin acasă. Se duc la pășune vara, zilnic și iarna stau în grajd. Azi, două, trei capre de familie”: Vl 11; „Vaci, pentru lapte și carne, oi, pentru lapte și miei, capre, pentru lapte, porci. Oile sterpe erau lăsate vara libere”: Vl 12; „Vaci, pentru lapte, carne, viței, oi (puține, aveau până la 10-15 oi), pentru lapte, brânză, miei, capre (puține), pentru lapte, carne, porci, pentru carne. Capre aveau cei săraci, care nu puteau lua vacă. S-au mai schimbat rasele, sunt mai bune azi; erau mai bune alea românești, le plăcea iarba de aici”: Vl 13; „Vaci, pentru lapte, oi, pentru lapte și miei, capre, pentru lapte, porci”: Vl 14; „Vaci și oi pentru lapte, capre (foarte puține), pentru lapte, porci”: Vl 16; „Vaci (fiecare

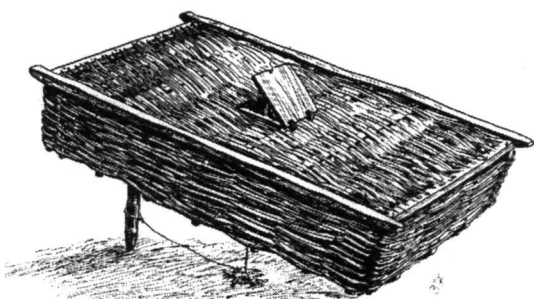
avea), pentru lapte și brânză, oi (în medie 20 de familie; pentru lapte, miei, carne), capre, pentru lapte, carne, porci, pentru carne, untură. Azi mai sunt maxim 50 de oi în tot satul, puține vaci”: VI 17; „Este sat de oieri. Vaci (600 în anul 1908; pentru lapte, brânză), oi (12.400 în 1908; Țurcane, puține stogoșe), capre (3.000 la 1908; pentru lapte, brânză), porci (mici, ca ăi sălbatici). Gheorghe Drăgan, cel mai sărac om din comună, avea circa 30 de oi la 1908; la care se mai adaugă circa 30 de capre”: VI 18; „Aveau vite puține pentru că nu aveau pământ; munceau la boierul Victor Ștefănescu. Vaci (vinete, foarte frumoase, aduse probabil din Ardeal), oi (Țurcane), capre, porci (albi și negri). Dacă avea cineva trei oi, era bogat. Fiecare avea câte o capră”: VI 19.

Credințe și practici pentru spor la animale și păsări. Lapte, carne, ouă: „Se aruncau coji de ouă roșii pe apă, la un izvor, ca să aibă păsări multe vara”: Dj 4; [...], „Cojile de ouă roșii se dădeau găinilor ca să fie spornice la ouat. Se puneau și în cuibarele lor, ca să se prăsească”: Ot 1; [...] „Se da vacii spălătură din oul roșu, ținut în sân la Înviere, ca să nu lepede vițelul”: VI 17, 18; [...] „Ramurile de fag, puse la Sfântul Gheorghe, rămâneau la poartă până la următoarea sărbătoare a Sfântul Gheorghe, când se luau și se făcea focul cu ele, ca să fierbi laptele”: Gj 5; „La Sfântul Gheorghe, vitele erau atinse cu o creangă de pelin ca să fie apărate. Se puneau ramuri de salcie ca să nu dispară laptele vitelor”: Gj 4, 7; [...] „Teiul de la Rusalii se punea în coarnele vacilor să le ferească de boli și pe putineii de brânză și prin țoale ca să apere de rele”: Gj 15; [...] „Buchetul de laptele cucului, de la Sfântul Gheorghe, se dădea la vite ca să aibă lapte”: Ot 14. (D.E.R., *Sărbători și obiceiuri*, I: 2001, p. 294-296)

ANIMALE ȘI PĂSĂRI VÂNATE

„Iepuri (mulți), rațe și găște sălbaticе”: Dj 1; „Rațe și găște sălbaticе”: Dj 2; „Vânam iepuri, prepelițe. Azi, iepuri și căprioare, pentru consum propriu”: Dj 3; „Iepuri, rațe, găște pentru carne”: Dj 4; „Iepuri, prepelițe. Toamna: rațe, găște sălbaticе. Acum se vânează țapi, ciute, dar nu prea se mai găsește”: Dj 5; „Iepuri, găște, rațe sălbaticе”: Dj 7; „Iepuri”: Dj 8, 14-16, Gj 1, 8, 11, 13, VI 5; „Iepuri. Nu s-a vânat și nu se vânează păsări”: Dj 9; „Potârniche, gugustiuc, dropii, prepeliță, porumbei sălbatici, vrăbii, rațe și găște sălbaticе, iepuri”: Dj 10; „Iepuri, găște, rațe sălbaticе, dropii, brabeți (vrăbii), prepelițe”: Dj 11; „Vrăbii, prepelițe, rațe și găște sălbaticе, presuri”: Dj 12; „Iepuri, lișițe, rațe și găște sălbaticе, becaține”: Dj 13; „Iepuri, căprioare, porci mistreți, prepelițe, dropii, potârniche, sitari, lișițe de baltă, rațe sălbaticе – pentru carne”: Dj 20; „Iepuri, vrăbii, prepelițe, sitari, potârniche, porumbei sălbatici – pentru consum

propriu”: Gj 2; „Iepuri, porci mistreți, vrăbii, prepelițe, sitari, rațe și găște sălbatice – pentru consum propriu”: Gj 3; „Iepuri, căprioare, porci mistreți, cocoși și găinușe de munte, rațe, găște”: Gj 5; „Iepuri, numai vânătorii”: Gj 7; „Iepuri, căprioare, porci mistreți”: Gj 9; „Iepuri, porci mistreți, prepelițe”: Gj 10; „Se vânau iepuri. Azi, și căprioare, mistreți”: Gj 12; „Iepuri, porci mistreți, rațe și găște sălbatice”: Gj 14; „Iepuri. Vânau numai cei cu permis”: Gj 15; „Vânau numai unii iepuri și porci mistreți. Azi nu mai au permis decât două, trei persoane”: Gj 16; „Iepuri, pentru carne”: Mh 1; „Iepuri, vrăbii, iar azi: căprioare și porci mistreți”: Mh 2; „Iepuri, cerbi (azi, cu autorizație), porci mistreți, porumbei sălbatici (carne), potârnichi (carne), găște, rațe, lișițe (primăvara și toamna când sunt în trecere)”: Mh 3; „Iepuri, vrăbii, gaițe, prepelițe, sitari, vrabete, guguștiuci, presuri”: Mh 4; „Iepuri, vrăbii, rațe, porumbei, potârnichi (hiribițe), presuri. Azi au început să vâneze și porci mistreți, fazani”: Mh 5; „Iepuri, găinușe, pentru consum”: Mh 6; „Erau puțini vânători în sat. Vânau, pentru consum propriu: iepuri, vrăbii, rațe, găște, pentru vânzare, vidre”: Mh 7; „Iepuri, prepelițe, fazani, porumbei sălbatici, bătlani; azi, și cocoși de munte, rațe sălbatice, lișițe, guguștiuci”: Mh 8; „Iepuri, căprioare, porci mistreți (azi), vrăbii, prepelițe, rațe, găște sălbatice, lișițe”: Mh 9; „Iepuri, căprioare, porci mistreți, vrăbii, sitari, găinușe (iruncă), rațe și găște sălbatice, pentru consum propriu”: Mh 10; „Vânătoarea se făcea în mică măsură. Iepuri, vrăbii, găște”: Mh 11; „Iepuri, prepelițe”: Mh 12; „Mulți iepuri, vrăbii, potârnichi, dropii, rațe sălbatice”: Ot 1; „Iepuri, porci mistreți, pentru carne, [dar și] vrăbii, prepelițe, dropii, sitari. În general, se vâna foarte puțin”: Ot 2; „Căprioare, porci mistreți, rațe sălbatice, găște sălbatice, porumbei sălbatici”: Ot 3; „Iepuri, vrăbii, gaițe, prepelițe”: Ot 4; „Iepuri pentru carne, prepelițe, rațe sălbatice, găște sălbatice”: Ot 5; „Iepuri, ăștia sunt de bază. Cerbi, căprioare, porci mistreți, vrăbii, potârnichi, guguștiuci, găște sălbatice, sitari”: Ot 6; „Rațe și găște sălbatice, dropii, grăuriți (găște sălbatice mai mici), spăreaci (un fel de rațe cu gâtul mai lung), iepuri, vrăbii, prepelițe, potârnichi, fazani. Azi nu se mai vânează”: Ot 7; „Iepuri, pentru consum, dar și vrăbii”: Ot 8; „Vânătoarea se practica foarte puțin; se vânau iepuri, vrăbii, prepelițe”: Ot 9; „Iepuri, vrăbii, potârnichi și prepelițe pentru carne”: Ot 10; „Prepelițe, potârnichi, găște sălbatice, cocoși”: Ot 11; „Iepuri,



Cursă de iepuri: Arcani, jud. Gorj, 1959, A.I.E.F. (nr. 1297), culegător R. Vuia, desenator R. Pastior.

vrăbii, prepelițe, fazani, cocoși de munte”: Ot 12; „Iepuri, căprioare, vrăbii, prepelițe, fazani, potârnichi, dropii, cocori”: Ot 13; „Iepuri, pentru carne, rațe sălbatice, găște sălbatice, cocori”: Ot 14; „Iepuri, vrăbii, prepelițe, dropii, sitari”: Ot 15; „Iepuri, vrăbii, prepelițe, potârnichi, dropii”: Ot 16; „Iepuri, dropii, rațe sălbatice, găște sălbatice”: Ot 17; „Se ocupau mai mult românii. Iepuri, căprioare, porci mistreți, prepelițe, găinușe, cocoși sălbatici, rațe și găște sălbatice”: VI 1; „Iepuri (mulți), căprioare (rare), capre șute (fără coarne), capre negre (pe munte), porci mistreți, cocoși de munte, găinușe, porumbei, vrăbii (mâncau, cândva). Pentru carne; cea de porc se și vindea”: VI 2; „Iepuri, căprioare, urși (pentru carne), cerbi, capre negre, mistreț, cocoș de munte. Porcii mistreți vin până în sat și distrug grădinile”: VI 3; „Iepuri (dar nu prea mai sunt), păsări”: VI 4; „Iepuri (erau mulți), porci mistreți, păsări (vrăbii, prepelițe). Azi, și cerbi”: VI 6; „Iepuri, păsări”: VI 7; „Iepuri, vrăbii, găini sălbatice, rațe și găște sălbatice, potârnichi, turturele. Azi, și țapi, porci mistreți, căprioare”: VI 8; „Iepuri, brabeți (vrăbii)”: VI 9; „Iepuri, vrăbii, gaițe, prepelițe, dropii, rațe sălbatice, porumbei, turturele, brabeți, cocori. Azi, și căprioare”: VI 10; „Iepuri, căprioare, cerbi, capre negre, porci mistreți, țapi, vrăbii, mierla neagră (se mânca, era împușcată în cireș), cocoși de munte, găinușe (fazani de alun). Toate se vânau pentru mâncare; iepurii se mai vând”: VI 11; „Iepuri, căprioare, porci mistreți, vrăbii, potârnichi, găște și rațe sălbatice, porumbei, turturele”: VI 12; „Erau vânători bătrâni, azi puțini. Iepuri, brabeți, prepelițe (puține), cocoși de munte (sunt puțini, erau mai mulți), găinușe (multe; li se luau pui de [către] oameni). Toate pentru carne”: VI 13; „Iepuri, porci mistreți”: VI 14; „Iepuri”: VI 16; „Iepuri, căprioare (de circa zece ani se vânează), porci mistreți – pentru carne”: VI 17; „Iepuri, cerbi, căprioare, porci mistreți”: VI 18.

PEȘTE, RACI, SCOICI, MELCI

„Cumpăram cu ce venea negustoru cu caru: crap, plătică, somn. Azi se cumpără de la cooperativă sau târg”: Dj 1; „Eram 7-10 pescari, numai bărbați, în toată comuna, ni se spunea năvodari. Multe femei din comună prindeau pește pentru ele, pentru mâncare, acum nu. Se pescuia din balta Bistrețu și se aducea la pescărie în sat: crap, șalău, știucă, plătică, roșioară, babușcă, foaia plopului, somotei, caracudă, lin, mihalț, și pește mic: mreană, caracudă. Pește de gâldău, adică de stuf: roșioară, biban, caracudă, caras. Pește de Dunăre: mreană, somn, cegă, nisetru, păstrugă, crap, șalău, sabiță. Acum, în eleștee, e puietul de crap și mihalț. Peștele se vindea la oamenii din comună, la pescărie. Racii ieșeau cu năvodul și îi foloseam pentru noi, pentru mâncare, nu pentru vânzare. Se pescuia

foarte multe scoici. În Postul Paștelui luam bani după scoici. Plusul era încărcat pe căruțe cu cai, cu rogojini și gheață, pentru vânzare la Craiova, pe piață”: Dj 2; „Pescuiam fâțe cu undița”: Dj 3; „Pescuiam crap, somn, plătică. Raci, scoici de la Dunăre”: Dj 4; „Se pescuia la Jii, la lac, la baltă: somn, crap, șalău, mreană, știucă, caracudă, clean, pitroci (pești mici). Rar, și raci”: Dj 5; „Se pescuia baboi, ochi, crap, știucă, ghigort, șalău, roșioară, cegă, plătică, caras (caracudă), lin, țipari, somn; azi se pescuiește rar. Se prindeau raci, scoici, melci. Azi, rar”: Dj 6; „Se pescuia crap, știucă, șalău, biban, plătică, țipari, lin, somn în Dunăre, în gârle, bălți. Azi, nu. Pescarii din sat vindeau peștele la Plenița, Poiana Mare”: Dj 7; „S-a pescuit puțin, pește mărunt de baltă mică: albișoară, caras, plătică”: Dj 8; „Nu sunt ape pentru pescuit”: Dj 9, 11; „În lacul Belciug se pescuia roșioară, fâțe, crap (mai puțin). Se prindeau raci cu vârșile”: Dj 12; „Crap, somn, caras, știucă, lin, șipor. Se prindeau raci și scoici”: Dj 13; „Crap și țipari”: Dj 14; „La noi nu era pește, cumpăram”: Dj 16; „În Desnățui se prindeau pești mici: pietroșe, albișoară, carași”: Dj 17; „Crap, somn. mreană – adus proaspăt de la Jiu. Acum mai rar, cumpăram pește congelat. Toată lumea mânca pește din Jiu, adus cu căruțele în sat”: Dj 18; „Știucă, crap, lin și alt fel de pește. Acum e puțin pește proaspăt, mai mult congelat. Toată lumea mânca pește din bălțile Bistrețu, Cârna, Catanele”: Dj 19; „Se pescuia în Jiu și în lacurile de pe malul Jiului, pentru consum propriu: caras, crap, țipari, știucă (cel mai mult), cosac, răspăr, belbiță, țâpoci sau cumpăram. Adunam scoici și raci de la baltă. Azi se cumpără mai mult de la târg: pește proaspăt, sărat, congelat, conservat”: Dj 20; „Toată lumea mânca mult pește proaspăt pescuit din bălțile Nepoi, Rast, Bistrețu, Plosca, Cârna”: Dj 21; „Cumpăram de la prăvălii: crap, știucă, pește mic. Azi găsim doar pește congelat”: Dj 22; „Se cumpăra din comerț: crap, somn, plătică”: Dj 23; „Pescuiam crap”: Gj 1; „Nu era pește. E o apă mică, un pârlăiaș, copiii prind pește mic (nisipariță) cu mâna”: Gj 1; „Crap, știucă, somn, țipar la Jiu și în bălți”: Gj 3; „Se pescuia în Jiu, Gilort, bălți – soreață, mreană, crap, nisipariță, somn, știucă, lin, roșioară, căraș, țipar; se prindeau și raci și scoici. Azi nu se mai pescuiește”: Gj 3; „În Motru se pescuia păstrăv, mreană, verzoii, moleți, fâță. În Cerna – păstrăv, lipan, zglăvoace. Se prindeau și raci. Înainte de 1900 era lostrită (un fel de păstrăv numit local șoldăi)”: Gj 5; „Toată lumea cumpăra pește de la prăvălia din sat, nu de la târg”: Gj 7; „Mreană, clean, păstrăv”: Gj 8; „Pescuiam în Motru crap, mreană, scobar, fâță, molete, păstrăv, când venea apa mare. Azi la fel, dar fără păstrăv”: Gj 8; „Pescuiam păstrăvi la munte, mreană, clean, zglăvogi, bolfaci. Prindeam și raci”: Gj 9; „Mreană, nisipariță, crap, pescuiam în pârlău. Prindeam și raci și scoici”: Gj 10; „Mreană, păstrăvi – unii prindeau, alții cumpărau din târg sau de la cei ce prindeau”: Gj 11; „Pescuiam crap într-un lac pe Amaradia”: Gj 12; „La Bistrița pescuiam mreană, clean, știucă, mihalți, păstrăvi. Prindeam și raci”: Gj 13; „În bălți și eleștee pescuiam mreană, știucă, lin, somn. Adunam și

scoici”: Gj 14; „Ce venea ca să cumpărăm de la prăvălie sau negustor”: Gj 15; „Se prindea pește mărunț, mreană, clean, țipari. Unii prindeau din râu, alții cumpărau de la negustor. Unii nu prea mănâncă țiparul, că e urât”: Gj 16; „Toată lumea folosea pește proaspăt de la Jiu, adus cu căruțele în sat – crap, știucă, lin, caras de la Jiu. Acum pește congelat”: Gj 17; „Crap și altfel de pește mai mic din Jiu. Acum – pește congelat căci nu se mai pescuiește în Jiu”: Gj 18; „Crap, în apă curgătoare”: Mh 1; „Mreană, clean, scobar, fătă, câteodată, somn. În ape curgătoare”: Mh 3; „Se pescuia în ape curgătoare, în Coșuștea. Mreană, somn, clean, știucă, crap, fătă, raci (azi, nu)”: Mh 4; „Un singur fel de pești, borțoi, în pâraul Corlățel. Nu se pescuia cu plante otrăvitoare, se considera mare păcat. Crap, roșioară, pentru consum propriu”: Mh 5; „Se pescuia în ape curgătoare. Mreană, clean, fătă, mihalte. Se pescuia [și] cu căldarea de mămăligă la vadu morii, Se pescuia și raci. Se culegeau și melci”: Mh 6; „Pescuia în Dunăre, pe baltă: caras, lin, roșioară, răspar, crap, oblete, bărcie, săbiuță, somn, nisetru, morun, văduviță, țipar, plătică, cosac, deverigă, cegă. Raci și scoici. Pescuia cu plante otrăvitoare (flori de laur și fiere de pasăre: se tocau frunzele de laur, se amestecau cu mămăligă, se aruncau în apă), la copcă (se sparge gheața și se prinde peștele cu mâna)”: Mh 7; „Crap, știucă, lin, caras, plătică, cegă, șalău, somn, morun, păstrugă. Scoici. Se pescuia în Dunăre (sogn, crap, plătică, mreană, cegă, știucă), în bălțile Dunării (caras, țipar, plătică, lin), cu pripoane, cu fachii (doar la 1900). Se pescuia la copcă”: Mh 8; „Crap, știucă, lin, caras, plătică, cegă, șalău, sogn, morun, păstrugă. Scoici”: Mh 9; „În ape curgătoare, apa Coșuștei: mreană, păstrăvi, clean”: Mh 10; „Pescuia în Dunăre (morun, sogn), în bălți formate când vin apele mari (crap, roșioară, țiclean). Crap, mreană, cegă, plătică, oblete, morunași, păstrugă, nisetru, șalău, sogn, săbiuță”: Mh 11; „Se pescuia foarte, foarte rar. Femeile pescuia pești mici: albitură, crăpșor. Numai cu cârstașul”: Mh 12; „Crap, știucă, sogn, caracudă, scobar, caras (pu de crap), lin, roșioară, țipari, pitroc, răsperi (cu țepi), raci, scoici, melci. Se lua din bălțile Vâltoare și Cătina, de lângă sat. Azi, mai puțin (crap, caras, pitroc, melci), au secat bălțile. Pește oceanic se cumpără de la oraș”: Ot 1; „Se pescuia din Olt: crap, știucă, sogn, mreană, clean, caras, raci. Unde era apa mai mică, băgau mâna pe sub mal, prin nămol, pe la rădăcini, și scoteau pește, dar mai nimereau și șerpi sau broaște”: Ot 2; „Se pescuia în gârla care trece prin sat și în aleșteie. Gârla. astăzi. seacă pe timp mai secetos, iar aleșteiele au fost părăsite. Se prindeau nisiparițe, mreană, crap, clean, soreață, caracudă, caras, știucă, sogn”: Ot 3; „Crap, plătică, țipari, caracudă, raci, scoici”: Ot 4; „Sogn, crap, șalău, știucă, biban, regine, caracudă, avat, plătică, lin, roșioară, văduviță, obleți (ochei), caras, sulă, mreană, mai rar cegă, raci (se prindeau întâmplător, când mergeau femeile să adune scoici), scoici, melci. Azi, mai mult caras și crap”: Ot 5; „Toată lumea [avea] din bălțile din jurul satului și de la negustorii din Balș, care veneau cu

căruțele. Azi, rar din bălți și din comerț. [Se pescuia] pietrocu, caracuda, crap, albișoară, somn, carasu, năsăpăriș (în Olteț), oblete, țipari. Pe vremuri a fost și crap. Azi, pietrocu, caracudă, caras. La noi nu există somn, știucă, numai la Olt, care e mai mare ca Oltețul. Se prindeau și raci și scoici și melci de baltă. Acum nu mai sunt scoici, pentru că apa e sărată din cauza sondelor.



Pescuit cu căldarea de mămăligă: Dâlbocița, jud. Mehedinți, 1975, A.I.E.F. (C.III.474, Pescuitul), I. Ghinoiu.

Raci se prind și azi”: Ot 6; „Somn, cegă (rigă), păstrugă, nisetru, crap, șalău, mreană”: Ot 7; „Mreană, crap, somn”: Ot 8; „Albitură, crap, murgoi”: Ot 9; „Se pescuia foarte puțin în gârla Plapcea Mică: crap, soreață (albitură), murgoi (seamănă cu somnul), clean (lin)”: Ot 10; „În Vedea, în găldaie, gropi cu apă: murgoi (caras), caracudă (albă, galbenă), clean (mai lați), crapi (prăsiți în lac, nu se făceau prea mari)”: Ot 11; „Crap, știucă, fâțe, caracude, raci, scoici”: Ot 12; „Crap, știucă, fâțe, țipari, caracude, raci, scoici”: Ot 13; „Albișor, caracudă, crap, caras. Toată lumea consuma, exista o baltă lângă sat, se numește La Protopopescu”: Ot 14; „Crap, mreană, clean, caras, știucă, sarcață, scobari, pește de Olt”: Ot 15; „Erau câteva heleșteie; crap, caras, biban”: Ot 16; „Majoritatea gătește și cumpără de la pescarii care vin cu căruța”: Ot 18; „Crap, caracudă, albișor. Se cumpăra de la negustori cu căruțe; azi, se cumpără de la oraș”: Ot 20; „Albioară, năsipăr, mreană, scobar, somn, știucă, crap. Raci și scoici se prindeau pe Bistrița, Focșa. Se ocupau mai mult românii și țiganii, ungurenii foarte puțin, aproape deloc. Se pescuia în Olt, Bistrița, Luncavăț. În lacuri veneau coade când se umfla Oltul, se aduna mult pește. La C.A.P. au făcut eleșteie. Azi e la fel, dar mult mai puțin”: Vl 1; „Ce se cumpăra de la negustori. Azi aduce la prăvălie”: Vl 2; „Crap, știucă (mai mult în februarie), scobar, mreană, somn (era foarte mult), plătică, păstrăv, raci, scoici. Majoritatea mâncau, se lua din Olt. Peștii au dispărut din apă din cauza chimicalelor de la fabrică”: Vl 3; „Albitură. Ce se aduce la magazin, de la negustori, din Olteț”: Vl 5; „Din Olteț sau adus la prăvălie. Erau raci (pe Olteț), țipari, năsipăriți, clean”: Vl 6; „Clean”: Vl 7; „Fâțe mici”: Vl 8; „Mreană, soreață, clean, popete, năsăpăriș. Azi, și oblete. Raci se pescuiau. Se pescuia numai în apa Luncavățului. În Oteșani nu erau mulți pescari, dar pescuiau pentru ei, nu pentru vânzare”: Vl 9; „Ce se găsea de cumpărat. De la Govora”: Vl 10; „Se pescuia mai mult ca azi: păstrăvi, mreană, scobar, clean, somn, crap (mai rar), știucă, plătică”: Vl 11; „Nu era pește pe râul Pătești sau pe valea Coisca, doar fâțe mici”: Vl 12; „Mreană, la noi nu e păstrăv. Se prindeau raci în tulpini, pe Cerna”: Vl 13; „Beică

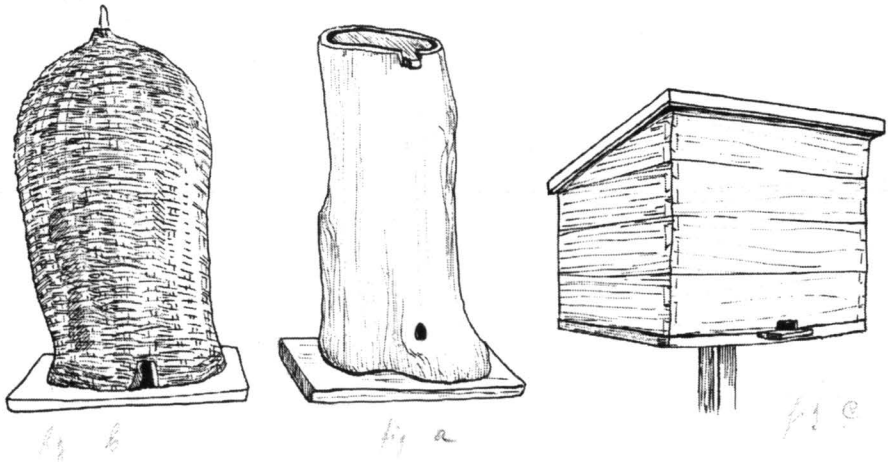
și încă un fel de pește, tot mic, care nu are nimic aparte; raci”: VI 14; „Nu era. Se cumpăra sărat, afumat”: VI 16; „Era pește mic (mrene); se cumpără de la Vâlcea – foarte rar. Somn, crap”: VI 17; „Se pescuia pe Lotru. Păstrăv (simplu, curcubeu), lipan, boroacă, mreană, pește mic (moace, popeți)”: VI 18.

MIERE

„Erau șapte, opt bărbați în sat, cu câțiva stupi fiecare. Scoteau mierea în postăvi, la Mucenici și după ce trecea floarea salcâmului, pe la începutul lui iunie”: Dj 1; „Erau puțini stupi. Doar câțiva bărbați, mai mult bătrânii creșteau albine. Femeile nu se băgau. Scoteau fagurii cu coasa sau cuțitul, tăia pe sub capacul stupului, strecura cu ciure, se topea, fierbea în căldare. Acum se scoate cu centrifuga”: Dj 2; „Se omorau albinele, fagurii se storceau de miere în postavă. Azi, la centrifugă”: Dj 3; „Scoteau mierea cu mâna. Azi, cu centrifuga. Erau puțini. Cu cuțitul se tăia fagurele și cu mâinile îl stroșeau într-o postavă sau cratiță”: Dj 4; „Mai tot satul avea stupi, era pădurea aproape. În spatele casei aveau grădina stupilor”: Dj 5; „Se lua fagurele, se storcea cu mâna. Azi, cu presa”: Dj 6; „Nu erau prisăci decât la boier. Oamenii mai cultivați creșteau albine. Fagurele se storcea cu mâna, ce rămânea se fierbea”: Dj 7; „Doi, trei bărbați se ocupau cu creșterea albinelor. Fagurii se storceau cu mâna, acum e centrifugă”: Dj 8; „Stupii primitivi se afumau cu treanță și se tăia din faguri cu un cuțit (se reteza). Mierea se storcea din faguri cu mâna; azi, cu centrifuga. Câțiva bărbați aveau stupi”: Dj 9; „Dintre bărbați, bătrânii se ocupau de albinărit. Femeile n-au fost obișnuite să umble și la albine. Din stupii primitivi se tăiau fagurii primăvara, la Mucenici”: Dj 10; „Doar câțiva oameni din sat aveau și stupi în gospodărie. Cu cuțitul de tăiat faguri se tăia o bucată de fagure și storcea cu mâna într-un vas de lemn sau de pământ”: Dj 11; „Pe vremuri aveau mai mulți oameni stupi, sătenii mai înstăriți. Pentru scosul mierii se folosea cuțitul de retezat stupii, o postavă în care se puneau fagurii care se storceau cu mâna. În special, în familiile mai sărace, cu puțin pământ, mai ales femeile se ocupau. Acum, pensionarii bărbați. Scoteau fagurii cu un cuțit obișnuit sau cu mâna. Fagurii îi puneau într-o pânză rară și îi storceau de miere. Azi, cu centrifuga”: Dj 12; „Bărbații se ocupau de stupi. Fagurii erau tăiați cu un cuțit obișnuit și se storceau de miere cu mâna sau se mâncau fagurii”: Dj 13; „Învățătorii aveau stupi, îi țineau în curte, nu erau prisăci. Se storcea mierea din faguri cu mâna”: Dj 14; „Fagurii se scoteau cu cuțitul și se storceau în mână sau în sădila (un săculeț din pânză de cânepă). Azi, cu centrifuga”: Dj 15; „Se storceau cu mâna”: Dj 16; „Erau două, trei persoane care se ocupau cu apicultura. Se tăiau fagurii în partea

inferioară a stupului, până la crucea stupului, cu cuțitul. Fagurii se storceau cu mâna. Mierea se scotea o dată pe an, primăvara; acum, de două ori”: Dj 20; „De creșterea albinelor se ocupau câțiva bărbați (învățători, preoți). Azi, mai multă lume. Stupii se țineau în gospodărie, nu erau prisăci. Se storceau fagurii de miere cu mâna”: Gj 1; „Un singur om mai înstărit se ocupa cu albinăritul. Azi sunt trei, patru familii, mai ales bărbați pensionari. Se luau fagurii de jos, se puneau într-o cratiță pe mașina de gătit, ceara ieșea deasupra, iar mierea rămânea jos”: Gj 2; „În 1913 existau 300 de stupi în comună din care 150 erau deținuți de unul singur. Fagurii erau storși și cu mâna. Bărbații se ocupau cu albinăritul. Puneau fagurii în geac (săculeț) și presau cu un băț sau cu mâna. Azi, cu centrifuga”: Gj 3; „Numai vreo cinci, șase familii aveau stupi. Mai ales femeile se ocupau. Mierea se storcea cu mâna, azi, cu centrifuga. Oțet – fagurii storși de miere se spălau, apa se puneă într-o damigeană”: Gj 5; „Erau puțini stupi în sat, bărbații se ocupau. Fagurii se desprindeau cu cuțitul, se storceau cu mâna sau se puneau într-un săculeț de pânză care se presa apoi cu o scândură”: Gj 8; „Trei, patru familii aveau buduroaie mai multe (50-60), restul avea trei, patru buduroaie. Se scoteau fagurii cu mâna sau cu un cuțit cu vârf ascuțit. Se puneau într-o sedilă (cârpă de cânepă), se storceau cu mâna, acum, și cu centrifuga”: Gj 9; „Doar câteva familii aveau trei, patru stupi. Fagurii se storceau cu mâna, azi cu centrifuga”: Gj 10; „Doar doi, trei oameni aveau câțiva stupi (buduroi). Bărbații se ocupau”: Gj 12; „Doar câțiva bărbați aveau stupi (buduroi) din trunchi de copac. Se scoteau fagurii cu cuțitul, se puneau într-o sedilă (cârpă), se storceau cu mâna. Azi, la fel sau cu centrifuga”: Gj 13; „Doar puțini bărbați se ocupau cu stupii”: Gj 14; „Înainte învățătorii și preoții se ocupau cu creșterea albinelor. Azi, mai multă lume. Înainte erau stupi verticali, din trunchi de copac sau din nuiiele împletite, învelite cu lut. Stupii se țineau în curte, în grădini. [Pe la 1900] stupii (sălbatici) se afumau, ca să plece albinele, și se storceau fagurii de miere. Se obțineau miere și boștină”: Mh 1; „Azi sunt mai puțini stupi, dar înainte 50% din oamenii din sat aveau stupi. La 9 Martie se retezau stupii. Astăzi se folosește centrifuga. Astăzi, printre produsele albinăritului, pe lângă miere, se numără și: lăptișorul de matcă, polenul (păstura), boștina și oțetul”: Mh 2; „Prin 1928 erau vro trei persoane. Astăzi fiecare are patru, cinci stupi, dar sunt vreo doi care au 80 de stupi. Bărcuitul, cel mai mult în mai și iunie, câteodată toamna, după roit. Primul care a introdus stupii sistematici a fost Bobârs, prin 1924, 1925, avea 100 de stupi. Înainte mierea se storcea cu mâna, acum cu centrifuga, introdusă de învățătorul Bobârs. [Înainte] luau fagurii și-i strângeau în mâini. Săculețul cu fagurii de miere era băgat în teasc. Mierea se scotea de două ori pe an, în iulie, după cosit și în septembrie, octombrie, înainte de pregătirea pentru iernat”: Mh 3; „Erau cinci, șase familii care aveau peste 50 de stupi. Astăzi se ocupă în măsură mai mică. Oamenii mai înstăriți se ocupau. Vânătoria de albine se practica pentru miere și

pentru domesticirea albinelor. Azi nu se mai practică. Stupii (domestici sau sălbatici) se tăiau și se scoteau fagurii cu cuțitul (se recoltau la 9 Martie), se scoteau cu mâna. Azi se scot ramele. Resturile rămase după scurgerea cerii se vindeau la boștinari”: Mh 4; „Înainte erau doi gospodari care aveau stupi, cam 40 de stupi în tot satul. Se ocupau și femeile și bărbații (mai ales). Mierea se storcea cu mâna, iar azi, cu centrifuga. Se puneau fagurii la fiert, se încălzeau bine, se puneau într-un sac, se storșeau cu un băț deasupra unui vas cu apă rece. Produsele apicole erau pentru nevoile casei, ceara se vindea pe bani, în sat”: Mh 5; „Se ocupau puțini oameni cu creșterea albinelor, mai mult bărbații, albinăritul era o ocupație secundară. Se storcea fagurele cu mâna într-o postavă, iar astăzi se folosește centrifuga. Acum 50-60 de ani erau persoane care vânau albine sălbatice, pentru culegerea mierii și pentru prinderea albinelor și domesticirea lor”: Mh 6; „Albinăritul se făcea în mică măsură, mai mult se ocupau femeile. Astăzi, mai mult bărbații. Stupii arhaici, verticali se numeau uleie. Fagurii se puneau într-un vas cu apă, se topeau, se puneau într-o strecurătoare de pânză, se storceau. Azi, cu mașina centrifugă”: Mh 7; „Albinăritul constituia o ocupație pentru puțini locuitori din sat, mai ales bărbați. Stupii îi ținea în curte. Storcea cu mâna în covată și scurs la cald, prin sită. Fierbea cu apă, ce rămânea și se aduna ceara deasupra. Boștina o arunca. Azi, vin de o strâng, de la Sibiu, Cluj, Caraș. Azi se folosește centrifuga. Produse apicole: [miere], ceară, boștină, oțet, vin”: Mh 8; „Înainte era o ocupație rară, azi se ocupă mulți cu albinăritul, bărbații, mai mult cei bătrâni. Bărcuit [vânatoare de albine] – pentru miere și pentru domesticire. Înainte mierea se scotea cu apă fiartă, tăia cu un cuțit special și storcea cu mâna, în covată. Ceara topită și strecurată prin săcui. Azi, cu centrifuga. Înainte, bărcuitul se practica în lunile mai, iunie. Azi se mai obțin propolis, polen. Mierea se scotea o dată pe an, azi de două, trei ori. Se mai obținea boștină, oțet. Azi, și vin hidromel. Stupii sistematici sunt deplasați la salcâm, tei și floarea-soarelui”: Mh 9; „Înainte albinăritul a constituit o ocupație a locuitorilor. Azi, mai puțin. Mierea se scotea prin rătunderea fagurilor cu un cuțit sau prin scoaterea părții superioare a coșniței, alungarea albinelor și scoaterea fagurilor. Sau, pentru a scoate mierea din stupii sălbatici, tăiau capacul, albinele mureau sau fugeau, scoteau fagurii cu cuțitul. Fagurii erau tăiați, puși în teasc și presați, pentru a scoate mierea. Apoi, se strecura. Se mai obținea ceară, boștină, oțet, mied”: Mh 10; „Puțini stupi. Azi se ocupă, în special, bărbații. Era o singură femeie care se ocupa. Stupii erau în grădina casei, pe blane de lemn. Mierea se storcea cu mâna. Se puneau fagurii într-o căldare aplecată, se scurgea mierea, apoi fagurii se mai storceau și cu mâna”: Mh 11; „Se ocupau mai ales bărbații, în auxiliar. Nu erau așa mulți stupi și-i ținea mai mult în curte, bătrânii, poate, când aveau casele pe dealuri, prin pădure. Pentru scos mierea: cuțit, vadră de lemn, postavă de lemn, găleată de apă, vase de pământ. Azi, cu centrifuga”: Mh 12; „Sunt puțini bărbați care se ocupă, cam patru, cinci.



a - buduroi - știubei
b - coșniță
c - stup

W 1295.

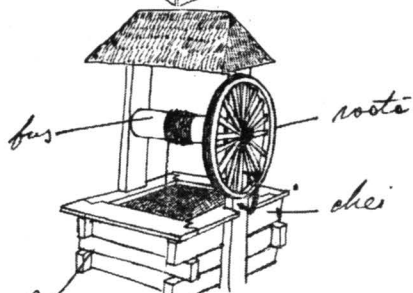
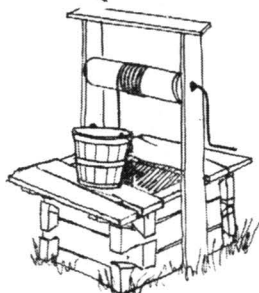
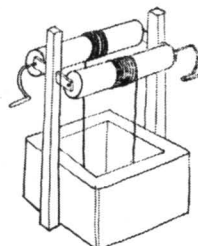
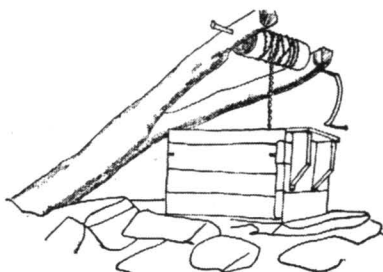
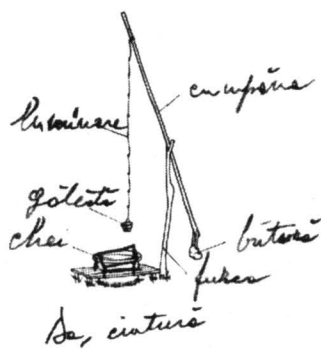
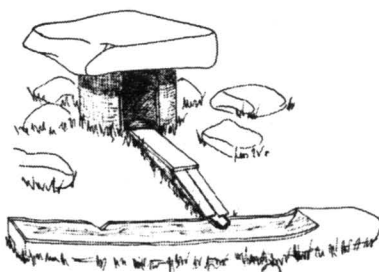
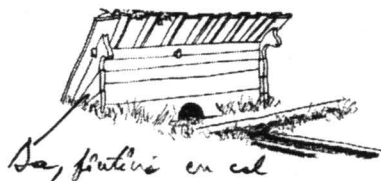
Buduroi – știubei, coșniță, stup: A.I.E.F. (nr. 2298).

Pe la 1945 erau mai mulți, vreo 20 de inși. Stupii se duc la floarea-soarelui și salcâm. Vin și din alte sate cu ei aici. Mierea se scotea înainte de două, trei ori pe an: o dată la salcâm, o dată la floarea-soarelui și o dată toamna. Azi, de vreo două ori, pentru că nu mai sunt salcâmi și, din cauza îngrășămintelor chimice puse pe culturi, au murit albinele”: Ot 1; „Erau puțini apicultori. Acum mai sunt vreo 10”: Ot 2; „Fagurii storși de miere cu mâna se fierbeau. Fiertura se turna în săculeți și se presau cu un băț pe o blană. Rămânea boștina”: Ot 3; „Înainte erau mai rari stupii. [Se așezau] în fața casei, în grădiniță”: Ot 4; „Dacă descopereau întâmplător stupi sălbatici, luaui mierea. Mierea era stoarsă la mână. Nu erau pe atunci mașini centrifuge. Înainte se scotea o dată pe an, acum și de trei, patru ori”: Ot 5; „Din stupii nesistematici se scotea o dată pe an, la 9 martie. Din cei sistematici se scotea cam de două, trei ori pe an: o dată după floarea de salcâm, o dată la tei și, apoi, după floarea-soarelui și alte flori spontane. Cantitatea de miere variază și în funcție de timp. Dacă este mai frumos, și mierea e mai multă. Boștina o vindeau la boștinarii care veneau cu căruțele”: Ot 6; „Sunt puțini crescători de albine. [Boștina] se strângea de boștinari veniți din Vâlcea sau din Ardeal”: Ot 7; „Erau puțini stupi”: Ot 8; „Resturile de la ceară se păstrau, veneau boștinarii de la Sibiu și le strângeau”: Ot 9; „Foarte puțini stupi”: Ot 10; „Majoritatea aveau unu, două buduroaie. Azi, mai puțini”: Ot 11; „Unii săteni. Erau puțini stupi, cel mult 15-20 la un apicultor. [Se scotea] mierea o dată pe an; azi, o dată sau de două ori pe an (o dată în iunie și o dată la începutul lui septembrie)”: Ot 14; „Puține, circa cinci familii. Primăvara se lua mierea din buduroi prin sacrificarea albinelor. Se tăiau

de două ori pe an: primăvara și toamna (când nu era puiet). Dacă se găsea un roi sălbatic, ciocăneau să vadă cât era de mare în scorbură, se dădea gaură jos și se afuma. Dacă voiau numai mierea, sacrificau cuibul sălbatic. Ce rămânea aduceau albinelor domestice. Se făcea boștină”: Ot 15; „Boștina o luau oamenii de la munte”: Ot 16; „Erau vânători de albine sălbatice, bărcuitori. Mergeau pentru miere și prinderea albinelor, să se facă stupină densă”: Ot 17; „Erau puțini stupi. La 1 iulie îi duceau la floarea-soarelui, aproape, pe teritoriul comunei. Mierea se scotea de două ori pe an: o dată după culesul mare, la floarea de salcâm (a doua decadă a lunii iunie), a doua oară la floarea-soarelui (sfârșitul lui august și începutul lui septembrie)”: Ot 18; „Erau puțini stupi, nu existau apicultori specializați. Se topeau fagurii pentru ceară, iar mierea se scurgea din ei, după ce fuseseră încălziți; azi, se folosește centrifuga. Mierea se scotea o dată sau de două ori, în funcție de recoltă. În satul Rotunda a fost înființată pe vremea lui Brâncoveanu stupina brâncovenească, la locul numit Ulmul lui Zazu. Și azi, cei care se ocupă în sat de albinărit au învățat de la urmașii lui Zazu”: Ot 20; „Doar câțiva din Băbeni Români aveau, numai câte unul mai bogat. Azi mai mulți gospodari încearcă, dar nu trăiesc [albinele]. Unii mai găseau roiuri sălbatice. Fagurii se storceau cu mâna. Ceara o băgau în săculețe de cânepă, o storceau pe blană, rămânea boștina. O dădeau la boștinari (ardeleni)”: Vl 1; „Erau puțini [stupi]”: Vl 2; „Foarte puțin, bărbații, era o ocupație secundară. Azi, și femeile. [Mierea se scoate] o dată sau de două ori pe an, în funcție de mărimea recoltei (recolta depinde de cantitatea de flori)”: Vl 3; „Numai câțiva aveau; preotul, învățătorul – aveau buduroaie. Azi, două, trei gospodării”: Vl 4; „Puțini bărbați, ei se pricepeau, femeile nu aveau timp. Acum, ceva mai mulți. Nu existau vânători de albine sălbatice, dar dacă găseau un stup prin pădure întâmplător, atunci îl luau acasă. Mierea se scotea și primăvara și toamna (mai puțină), unii înainte de Sfântul Ilie sau Sfânta Marina. Fagurele îl storcea cu mâna și curgea mierea. Ce rămânea se înmuia la foc, se turna în geac de cânepă și se scurgea ceara în apă rece. Ce rămânea în geac era boștină – se vindea (vin din Ardeal prin sate și o cumpără)”: Vl 5; „Circa opt familii aveau stupi. Mierea se scotea în mai, iunie, după cum era stupul de puternic. Azi, și toamna încă o dată. Alții scoteau oricând: la puiet, la Mucenici. Azi, după floarea teiului și a salcâmului. Resturile rămase în geac, după scursul cerii, se vindeau la boștinarii care veneau în sat. Boștinarii erau de la Sibiu”: Vl 6; „Erau puțini. Fagurele se storcea cu mâna. Ce rămânea după stors se topea, se turna în blide de pământ în apă rece. Ce rămânea se fierbea iar și se turna în geacul (săculeț) conic, se presa geacul cu vâtraiul pe o spetează. Curgea ceara, rămânea boștina”: Vl 7; „Creșteau, mai ales pe valea Bălcească. Boștina o vindeau la boștinari”: Vl 8; „Se ocupau cu albinăritul aici în Oteșani. Eu sunt din satul Prisaca, [numit așa] din cauza stupăritului. Tata lui tata avea peste 100 de buduroaie. Se ocupă și azi, dar nu mulți. Descăpăceau cu cuțitul de

descăpăcit rama cu fagurele, o lăsau la soare și se scurgea. În stupul primitiv, tai jumătate de fagure, îl bag în săculeț de cânepă și storc mierea. [Se obține] miere, ceară (o vindea la oameni, la jidani), boștină (veneau din alte părți să o cumpere, tocmai de la Sibiu), oțet (făceau oțet din spălătura cuțitului)”: VI 9; „Erau câțiva. Azi, foarte puțini. Se storc fagurii în troacă. Mierea se scotea la Sfântul Constantin. Azi, în iunie, la floarea de salcâm și tei, și toamna. Boștina – veneau boștinari și o cumpărau”: VI 10; „Mai puțini se ocupau. Mierea se scotea o dată pe an și din stupii nesistematici și din cei sistematici. Foarte rar de două ori pe an, pentru că perioada de înflorire a salcâmului este foarte scurtă în acest sat”: VI 11; „Mulți oameni aveau stupi primitivi. Azi, mai puțini. Puneau treanță cu fum dedesubt să fugă albinele, tăia fagurele cu un cuțit lung; se storcea cu mâna. Boștinarii veneau și adunau boștina”: VI 12; „Majoritatea aveau stupi; azi, nu prea mulți, că trebuie să ai noroc de ei. Mierea se scotea o dată la Macavei, la 1 august. Acum de două ori pe an, dar când are prea multă, mai tragi; obișnuit la floarea de salcâm și toamna”: VI 13; „Nu erau mulți. Fagurii se puneau într-o cârpă care se storcea ca să iasă mierea”: VI 14; „Îndeletnicire secundară pentru unii oameni. Fagurii se storceau cu mâna. Miere, boștină”: VI 16; „Erau foarte puțini, doar câțiva aveau buduroaie. Scotea capacul și storcea fagurii cu mâna; azi, cu centrifuga de metal”: VI 17; „Foarte mulți se ocupau; azi, mult mai puțini. Se băgau fagurii în căldare, se puneau la foc și apoi se storcea mierea din faguri; azi, cu centrifuga. Mierea se scotea o dată, toamnă; acum, de două ori pe an”: VI 18; „Erau foarte mulți înainte, acum mai puțini. Mierea se scotea cam o dată pe an (patru, cinci kilograme); azi se scoate cam de două ori pe an: o dată la floarea de salcâm și o dată la floarea de tei și cea de fâneată, dar floarea de salcâm ține doar vreo zece zile și, dacă se întâmplă să plouă, nu se poate recolta și se adună o singură recoltă de miere pe an”: VI 19.

Credințe și practici pentru protejarea stupilor și obținerea mierii: „La Sfântul Nicolae se îmbărbureau; se zice și La barburi. Se însemnau cu miere în frunte toată familia. Cei ce aveau stupi dădeau prin sat la cei ce nu aveau, ca să le meargă stupii bine”: Ot 10; „La Sfântul Nicolae, cu o codiță de brad, se îmbărbureau oamenii cu miere nouă (un fel de miruit pe frunte). La Mucenici, când se scotea mierea și se curățau stupii, se dă miere de pomană”: Ot 15; „Dacă la stupi nu le mergea bine, descânta. La Mucenici împărțea miere în cănițe, cu lumânare și colac ca pomană. La Mucenici se ungeau pomii cu miere – să fie roditori. Tot cu miere se ungea vârtelnița și se învărtea – ca să ai noroc. Se mai dădea miere și colaci de pomană. La copil, la Ursitori, se puneau fagure ca să aibă noroc la stupi, să fie norocos la Ursitori”: VI 5; „Mierea se scotea o dată la Macavei, la 1 august; tot atunci, la Ziua crucii, se face masă și se dă miere la copii, nepoți”: VI 13.



Ciatură cu roată
Obs. Acoperișul la ciatură cu roată este
rotund.

Tipuri de fântâni: Vladimir, jud. Gorj, 1975, A.I.E.F. (C.I.362, Așezări), culegător I. Ghinoiu.

RESURSE AMENAJATE DE APĂ

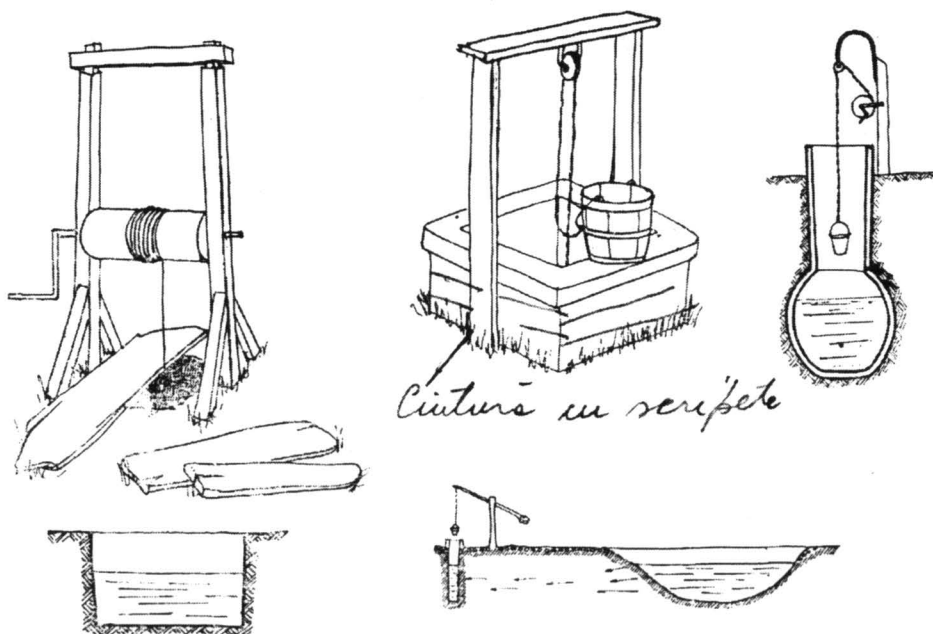
FOLOSIREA SURSELOR DE APĂ

Individual. *Azi*: Dj 5-8, 10-17, Gj 1-3, 10, 14, Mh 1, 2, 4, 6, 8, 11, Ot 1, 4, 8-12, 15, 16, Vl 2, 4, 5, 7, 16; „Azi aproape fiecare are fântână; cam de prin 1940 au început să se înmulțească fântânile”: Dj 1, 2, 5, 7, 8, Gj 10, Mh 4, 6, Ot 1, 2; „Azi și individual și la două-trei familii”: Dj 4; „Azi, cam două treimi din sat”: Dj 9; „Și înainte și azi”: Gj 7, 11-13, 15, Mh 10, Ot 2, 14, Vl 1, 12, 14; „Rar, înainte; majoritatea, azi”: Vl 15. (D.E.R., *Habitatul*, I: 2005, p. 64)

Pe grupe de gospodării: „Înainte, dar și azi unele gospodării iau apă în comun, de la aceeași fântână”: Dj 1, 9, 10, 12, 14, Gj 1, 2, 7, 11-15, Mh 1, 10, 11, Ot 4, 6, 14, 16, Vl 2, 4, 14; „Înainte”: Dj 2, 5, 7, 8, 13, Gj 10, Mh 4, 6, Ot 1, 2; „Și înainte și azi pe grupe de gospodării; foarte rar, individuale”: Dj 3, Gj 4, 5, 8, Mh 3, 5, 9, 12; „Erau trei ceșmele mari; azi sunt multe”: Dj 6; „Înainte, pe mahalale”: Dj 11, 12, Mh 8; „Înainte erau doar șase-șapte fântâni în sat”: Dj 13; „Înainte erau doar două fântâni în sat; azi apa se folosește și pe grupe de gospodării și individual”: Dj 15; „Înainte”: Dj 16, 17, Ot 8-11, 15, Vl 1, 5, 7, 16; „Două fântâni construite prin unirea tuturor: una era la Nițu Pânză, în est și alta în vest, la Barosachie și Ion Stănică; apoi s-a făcut câte o fântână la capătul fiecărei ulițe, mai târziu – una la patru-cinci case. Mai recent fiecare gospodărie a făcut una”: Ot 12; „Înainte era fântâna lui Ghibaciu”: Gj 3; „Izvoarele; azi cam la cinci-șase case este o fântână”: Gj 6; „Azi, cam la șase-șapte case există o fântână”: Gj 9; „Erau două fântâni: a lui Drăganu și La Ciuturi. Mai sunt și azi”: Mh 2; „Și înainte și azi, pe grupe”: Ot 5, 7, 13, Vl 3, 6, 8-11, 13, 17, 18; „Și azi: fântâni la



Ulciior: Slătioara, jud. Vâlcea, 1960, A.I.E.F. (nr. 2443), culegător R. Maier, desenator R. Păstior.



Tipuri de fântâni: Vladimir, jud. Gorj, 1975, A.I.E.F. (C.I.362, Așezări), culegător I. Ghinoiu.

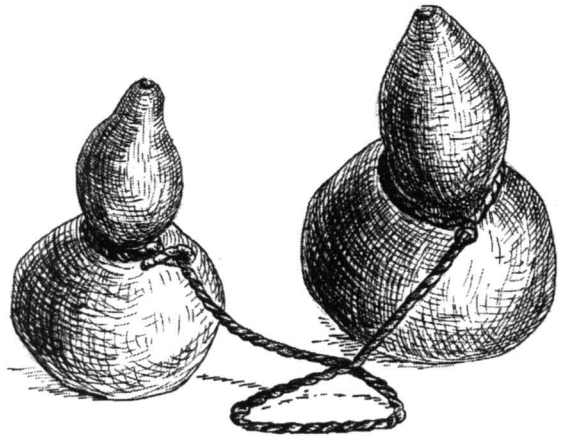
intersecții, la biserică, la moară, în islaz”: VI 12; „Și azi, în afara curții sau pe deal”: VI 15. (D.E.R., *Habitatul*, I: 2005, p. 64-65)

O sursă comună pentru întregul sat: „Era o singură fântână; azi sunt mult mai multe”: Gj 6, 14, Ot 4, 6, VI 1; „La Enea”: Mh 9; „Înspre vale, fântâna lui Costache”: VI 10. (D.E.R., *Habitatul*, I: 2005, p. 65)

OBICEIURI LEGATE DE APĂ

Obiceiuri pentru asigurarea și protejarea apei: „Se sfințesc, se sloboade apa și se face pomana fântânii; se pun cruci la fântâni. Se fac fântâni pentru morți, mai ales la pomenirea de 40 de zile, la stâlp; o fântână poate avea și câte 150 de ctitori”: Dj 9, 13; „După terminarea fântânii se făcea «slobozenia fântânii» cu preotul și o petrecere cu lăutari. Fiecare își aducea mâncare și vin de acasă, cu care se lăuda; la masă lua parte și preotul. Aduceau scaune și mese de acasă și fiecare își făcea pomana lui, dând popii pomelnic pentru morți, citit de preot cu acest prilej”: Dj 11; [...] „Se făcea și se face și azi «sfeștania fântânii», când se împarte mâncare și băutură, se sfințește și se pun

crucile fântânii”: Dj 14, 2, 16, Gj 6, 9, 10, 13, 14, Mh 1, 2, 6-8, 10, 11, Ot 1, 3, 4, 11, 12, 15, VI 1, 7, 9, 12, 14, 16, 17; „Se făcea și se mai face și azi sfințirea, adică pomana fântânii; cu colac, «gâteală» (mâncare gătită), băutură, vase date de pomană”: Dj 15, Mh 12; „Se făcea o slujbă, slobozirea fântânii, cu pomană, cu mâncare, băutură și urări în cinstea ctitorilor și a izvorului, să fie binecuvântat”: Gj 1, 2; „Se sfințește fântâna după terminare. Se zice că se sloboade fântâna. Preotul pune sare în fântână.

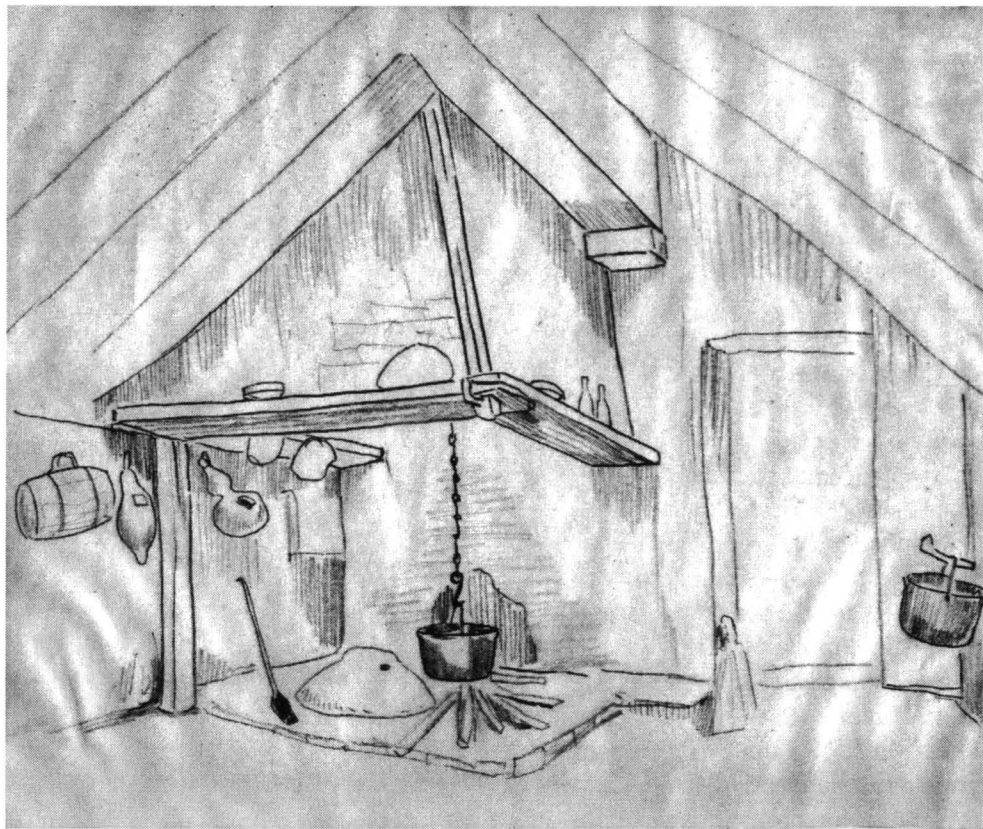


Troci pentru apă: Stolojani, jud. Gorj, 1959, A.I.E.F. (nr. 2210), culegător Al. Mironescu, desenator R. Pastior.

După slujbă se face pomană și horă”: Gj 4, 7; „Se făcea clacă la săpatul bunarului și la întreținerea lui; se făcea sfeștanie la terminare”: Gj 8; „La fântâni se făcea rugă pentru ploaie; șapte copii turnau apa peste cânepă; ca să plouă se făceau două chipuri de ceară, unul era Soarele și altul era Ploaia. Soarele se îngropa în pământ, se zicea că a murit și Ploaia se lăsa afară. Se face pomana bunarului sau a fântânii și la fund se pune o cruce de lemn”: Mh 3; „Se făcea slujbă pentru slobozirea fântânii, când se începea săparea; se făcea pomană cu cei care au contribuit la zidirea bunarului; se puneau cruce la fântână, alături; acum se pune una de fier deasupra; se făceau fântâni ori știubeie pentru morți sau își fac încă fiind în viață, «pomana de viu»”: Mh 4; „Se sloboade fântâna: toți vecinii și rudele aduc mâncare și împart între ei și altora; se împart și farfurii, câni, colaci, basmale; se împodobește fântâna cu prosoape, se pune cruce din lemn la fântână, deasupra ei. Participă și străinii, chiar nechemați. Se face și azi; se numea și se numește (și azi) «parastasul fântânii». Se făceau și se mai fac și azi fântâni pentru morți, dar majoritatea se face pentru vii, în cadrul pomenii de viu”: Mh 5; „Se sfințe locul înainte de a se apuca la săpat și când era gata se făcea pomană cu lumânări, colaci, mâncare, vin. Veneau toți vecinii, prietenii. Depindea de stăpân pe cine chema. Se-mpărțeau daruri”: Mh 9; „Când începea să se sape fântâna se pune o strachină cu apă sfințită, bani de argint și busuioc. Când se termina se «slobozea fântâna», adică se făcea o slujbă, se făcea pomană cu petrecere. Petrecerea era organizată de ctitorii fântânii. Și acum se practică obiceiul și se vine uneori și din alte sate. Aceleași obiceiuri se respectă și pentru fântânile săpate în curte”: Ot 6; „Se face feștanie, se pune cruce la fântână pentru «dezlegatul fântânii». Se pune un șervet de cânepă, se dă drumul apei și apoi se dă de pomană popii șervetului”: Ot 9. (D.E.R., *Habitatul*, I: 2005, p. 65-66)

RESURSE DE SARE

„Veneau cu sare și strigau pe sate. O aduceau de la oraș, nu de la ocnă”: Dj 10; „Cumpăram sare”: Dj 22, Gj 17, 18, Vl 6; „Erau chirigii de sare. Luau sare de la cămărașii Ocnelor Mari pe credință și o vindeau în țară pe drumurile sării”: Gj 11; Drumul sării: Vâlcea, Dunăre (pe la Poiana Sărarului, unde era o prăvălie de sare)”: Mh 2; „Tolbe de piele pentru sare”: Mh 3.



Bordei. Inventar casnic. Tiugi pentru sare: Castranova, jud. Dolj, octombrie 1964, A.I.E.F. (nr. 3299), culegător Al. Mironescu, desenator R. Pastior.

Ape sărate, iodate: „Apă sărată în Burtea; prin Oteșani treceau Drumul Sării și Drumul Oii”: Vl 9; „Apă sărată: Valea Sărată; se fac murături fără să mai fie fiartă sau să se pună sare, izvoare iodate la Pucioasa”: Vl 10; „E un izvor cu apă sărată”: Vl 13. (D.E.R., *Habitatul*, I: 2005, p. 23)

SCHIMBUL DE ALIMENTE. COMERȚUL

„Când cultivam secară mergeam de o schimbam pe grâu curat la Lipov, Băilești. Nu mergea toată lumea. Veneau și din alte părți să schimbe. Plusul [de pește] era încărcat pe căruțe cu cai, cu rogojini și gheață, pentru vânzare la Craiova, pe piață. Drumul sării (veneau mocani vâlceni cu căruța)”: Dj 2; „Legumele se vindeau la Plenița, Calafat”: Dj 4; „Din Scăiești-Coțofeni-Breasta-Cernele-Craiova. Pe acest drum treceau și cei din Argetoaia, Salcia, Valea lui Pătru, Bratoștile. Se trecea cu cereale la târgul de la Craiova”: Dj 5; „Pescarii din sat vindeau peștele la Plenița, Poiana Mare. Mai veneau în sat muntenii cu fructe”: Dj 7; „Vindeau la târguri. [Principalele drumuri]: Galicea Mare-Golenți-Basarabi-Calafat; Galicea Mare-Băilești; Galicea Mare-Giubega-Perișor-Radovan-Podari-Craiova; Vârtop-Corlate-Izvoru-Galicea-Băilești”: Dj 8; „Toți cumpărau pește de la târg, de la prăvălie. Drumul sării (veneau cu sare și strigau pe sate; o aduceau de la oraș, nu de la ocnă), Drumul peștelui (strigau «Hai la pește!»; aduceau de la Balta Geormanului. Erau căruțele pline de crapi și ni-l dădea pe viu. Erau chirigii și luau peștele la Craiova)”: Dj 10; „Drumul sării, Drumul peștelui”: Dj 11, Gj 5, 8, 13; „Aici oamenii cumpărau fructele de la vâlceni: o strachină de fructe pe o strachină de făină. [Treceau cu] sare, miere, pește”: Dj 12; „Se vindeau roșii (local pătlăgele) pe la Vela, Căciulatu, Terpezița, Sălcuța, Tencănu”: Dj 15; „Drumul sării. Se cumpărau fructe aduse dinspre munte”: Dj 16; „Mai vindeau unii și la piață, la Craiova”: Dj 18; „Vindeam porumb”: Dj 20; „Fructele se vindeau la Târgu Jiu, pe bani”: Gj 1; „Fructele se vindeau la târg la Țânțăreni”: Gj 3; „Nu pescuiam, cumpăram pește de la târg, negustori”: Gj 4; „Fructele se duceau la Turnu Severin, Strehaia, pe bani sau pe bucate”: Gj 8; „Drumul peștelui”: Gj 9; „Vindeam poame de mere, nuci, pere. Pește cumpărau din târg sau de la cei ce prindeau”: Gj 11; „Fructele se vindeau la piață la Târgu Jiu, pe bani; la Flămânda, Hinova pe porumb, grâu”: Gj 13; „Vindeau nuci”: Gj 15; „Mergeam prin sate și dădeam fructele pe cereale. Ridichi de lună nu se fac, cumpără din târg”: Gj 16; „Se vindeau la Târgu Jiu la piață”: Gj 18; „Fructele se vindeau doar în sat, cu plata în bani sau cu efectuarea unei munci în schimbul cantității de fructe. Azi vând la Strehaia: mere, pere, prune. Se făcea cărăușie în sat: lemne și bucate (porumb), la târg la Strehaia. Drumul sării: Vâlcea, Dunăre (pe la Poiana Sărarului, unde era o prăvălie de sare); drumul olarilor: Gorj, Vâlcea, Oboga”: Mh 2; „Fructele necultivate, din pădure (alune, nuci, fragi, mure), se duceau și la vânzare sau schimb”: Mh 3; „Drumul Sării, drumul cu vase din lemn, drumul cerii (boștinei), drumul peștelui, drumul olarilor”: Mh 4; „Drumul Severinului, spre Turnu Severin, drum sezonier, pentru schimbul de produse. Drumul sării, drumul cerii, boștinei, drumul olarilor, drumul produselor de lemn (vase de lemn), drumul peștelui”: Mh 5; „Drumul sării, drumul olarilor. Fructele se vindeau la negustori

sau la târguri”: Mh 6; „Drumul sării, drumul olarilor (din Vâlcea)”: Mh 7; „La Turnu Severin se comercializau fructe, rar, pe bani, se făcea schimb”: Mh 9; „Drumul sării, peste Cerna, drumul cu vase de lemn (hârdaie, aduse din Baia și Șiro), drumul cerii (demult, din țară, dinspre Baia de aramă), drumul olarilor – demult Glogova, Sișești. Ardei gras și gogoșari se cumpărau”: Mh 10; „Drumul sării, drumul olarilor”: Mh 11; „Drumul sării de la Râmnic. Drumul Slătinei – mergea pe la Oltișor, ieșea pe la Slătioara, pă șosea intra la capul podului la târg. [Treceau] cu poșircă, oțet din prune, fructe de la deal”: Ot 1; „În sat veneau munteni cu țuică, fructe. Le vindeau pe bucate”: Ot 3; „[Legumele se vindeau] în târgurile de la Caracal”: Ot 4; „Nu aveau fructe de vânzare. Nu ne ajungeau să le mâncăm. Legumele le duceau să le vândă la Balș. Drumul sării (veneau cu cară), drumul peștelui (veneau cu pește proaspăt și sărat)”: Ot 6; „Drumul peștelui, Drumul sării”: Ot 7; „Drumul boștinei, peștelui”: Ot 9; „Drumul oii (de la Vâlcea), peștelui (de la baltă, de la Dunăre), fructe (de la deal, județul Argeș, Ciumăgești; pă boabe, mălai)”: Ot 10; „[Vindeam] mai ales varza și ardei. [Mergeau] la târg la Drăgășani”: Ot 14; „Se făceau schimburi [de fructe] cu cereale în zonele de câmpie. Azi, mai rar”: Ot 15; „Se aduceau fructe de la munte. Era un drum pe deal, de la Dunăre, care mergea la Turnu Măgurele. Se chema Drumul oii. Nu s-a mai folosit de pe la 1900 pentru cereale, ci numai de către ciobanii de la munte”: Ot 16; „Exista Drumul Caracalului. Acest drum pornea din Băbiciu, de-a curmezișul moșilor: Băbiciu-Gostavățu-Slăveni-Stoenești-Caracal. Plecau căruțele încărcate cu saci de porumb ca să-l vândă în târg la Caracal. Prin anii 1930-1936 se vindea băniciorul de porumb cu șase lei. Era o bătaie de joc în ce privește valorificarea produselor muncii țărănești. Nu puține au fost cazurile când căruțele cu cereale se întorceau înapoi în sat cu produsul nevândut”: Ot 17; „La târguri se mergea rar [cu fructele], se făceau numai pentru casă. Grâul se vindea la Pitești”: Ot 19; „Mai mult românii mergeau cu carele cu fructe (pe la Slatina, pe dealul Oltului, Băilești, Turnu Măgurele). Făceau schimbul pe porumb, grâu, mai rar pe bani. Azi le dau la Centru, la Stat. Românii mai vindeau [legume] la târg la Horezu, Vâlcea, Lădești”: VI 1; „Mergeau spre Romanai, Dolj, Teleorman cu mere, pere, poșircă, cartofi. [Produsele de la stână] se vindeau în sat, la târg. Drumuri: prin Aluniș, pe Fața Plaiului, Posada, Scărișoara, La Șopru, Văcărie, pe Dosul Builei, La Bolovanul cu Apă, Poiana de Piatră, Piscul cu Brazi, Comarnici, Scânteia, Lespezi, râul Bărbătescului, Muntele Bărbătescu. Se făceau schimburi [de fructe] pe boabe (grâu, porumb) spre Dunăre, dar numai cine avea pomi mai mulți. Azi foarte rar mai pleacă cineva cu căruța la vale”: VI 2; „Un kilogram de brânză, urdă sau caș pentru un bănicior de boabe (în Ardeal). Brânza telemea pentru bani. Până acum zece ani încă se da brânză pentru porumb. Produsele stânei se vindeau în sat sau la târg; la fel și cartofii”: VI 3; „Primăvara, la București, la cobiliță (negustorie ambulantă). Veneau toamna târziu (la Sfântul Dumitru).

Era drumul sării, al boștinei (și acum), al peștelui, treceau brutarii cu cotiga”: VI 4; „Săptămănal [era târg]. Se face multă lubeniță. Fructele erau comercializate în satele din câmpie (spre Craiova), schimbul se realiza în natură, pe cereale (grâu, porumb). Azi se valorifică prin centrele de achiziții. Drumul sării”: VI 5; „La vale – pentru bucate. Vindeau nuci pe bani. Era un om în sat care le strângea. Veneau negustori și le luau. Drumul sării – de la Ocnele Mari”: VI 6; „Fructele nu se vând. Țuica se vinde la Craiova, prin satele de la câmpie (Bârca, Vârtop) sau schimb pe cereale”: VI 7; „Mergeau la câmp, la vale. Schimbau fructe pe porumb sau pe grâu. Dau o baniță de mere sau prune pe un coș de porumb”: VI 8; „Se duceau prunele uscate, mere, pere, țuică la Craiova, Turnu Severin, Calafat. Se vinde și acum prin C.L.F. sau cooperație sau le duce la Craiova cu căruța cu cai; se duce și țuică la vânzare. Pește se aducea și de la cărăușii de la noi din sat, care mergeau cu mere, pere, prune uscate, țuică să le vândă la vale. Aduceau pește chiar de la Goicea și de la Bistreț”: VI 9; „Pe șosele se duceau la câmpie și aduceau cereale pe fructe, poșircă, țuică, sare, fasole, cartofi (spre Craiova, Caracal, Slatina, Corabia, Calafat, Băilești, Vânju Mare, Roșiori, Alexandria, Turnu Măgurele – pe diferite drumuri)”: VI 10; „Se vindeau cartofii. Mai încoace, [nu înainte]. Mai mergeau la Brezoi, cu căruța la Brazi. Drumul sării, peștelui”: VI 11; „Foarte puțini. Plecau cu căruțele în jos, spre Craiova, cu mere – veneau cu porumb. Sau le duceau la gară și le vindeau la negustori (samsari) pe bani. Azi merg la piață cu coșul (la Călimănești, la Căciulata)”: VI 12; „Treceau ciobanii ungureni cu turmele pe aici toamna spre baltă și primăvara spre munte; se opreau de se odihneau. Mergeau cu căruțele peste Jii – schimb de fructe pe cereale (grâu, porumb). Se duceau cu țuică, cu mere, cu sare și le vindeau pe bucate. Unii mergeau cu mere la Craiova și Tg. Jiu; se duceau cu căruța, cu car cu boi și le vindeau pe bani sau pe produse; se duceau și prin sate; prunele se vindeau tot la câmp, pe schimb de cereale. Azi se dau la centrul de colectare; și acum mai duc mere și cartofi de vânzare și se face schimb la dublă, plin pe plin, pe porumb, grâu”: VI 13; „Fructele nu se vindeau, ele se consumau pentru nevoi proprii. Azi, valorificate prin C.L.F.”: VI 14; „Prunele se distilau; țuica se vindea. Veneau negustori de la Craiova cu căruțele cu cai și o cumpărau. Adeseori, sătenii mergeau cu țuică, vin, porci, curcani la Craiova sau prin satele din sudul Olteniei. Azi fructele se vând la stat. Carnea de oaie nu se conserva, nu se păstra; surplusul se vindea la vecini”: VI 16; „Cireșe, caise, piersici – le vindeau. Merele și perele le păstrau pentru iarnă să le vândă. Fructele – la piață la Vâlcea sau veneau negustori și le luau din sat; veneau numai la proprietarii care aveau mai multe. Drumul sării, drumul peștelui”: VI 17; „Nu se prea făcea schimb, veneau negustori în comună. Se vindeau produsele mai ales la stână, dar și în sat. Se vindeau cartofii”: VI 18; „Fructele se vindeau la târguri, la piață; la fel și roșiile și ceapa. Azi se vând statului cartofii”: VI 19.

PARTEA A II-A

PĂSTRAREA ȘI CONSERVAREA

AMENAJĂRI ȘI RECIPIENTE PENTRU PĂSTRAREA HRANEI

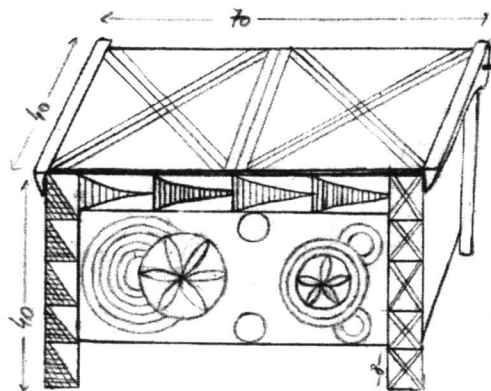
PRODUSE AGRICOLE

Gropi: „Cartofii [se țineau] în gropi de pământ. Când eram mic, am apucat o groapă, dar nu mai puneau cereale în ea. Alți vecini, însă, le foloseau. Se săpa mai înaltă ca omul, [de formă tronconică], se ardea cu lemne, se puneau paie pe fund, se turna grâul și se astupa cu lemne și pământ deasupra. Alții săpau o groapă la gură mai strâmtă și la fund mai largă. Înaltă de trei metri și diametrul la fund de trei metri. Se ardea, se așternea un strat de paie jos și se răsturna grâul sau porumbul. Se acoperea cu paie și pământ”: Dj 1; „Pe timpuri, ai noștri aveau gropi de grâu. Arsă înăuntru, largă jos ca o oală”: Dj 2; „Gropi de prune. Săpa gropi, [scuturau prunul], le bătea bine, stăteau până primăvara”: Dj 5; „De cereale, de cartofi. Gropile de cereale aveau forma oalei: sus gura strâmtă. Se ardeau ca oalele”: Dj 7; „Groapa de cereale era strâmtă la gură, arsă, astupată cu blană, rogojină și pământ, săpată în curte”: Dj 8; „Gropi de cartofi”: Dj 9, Gj 7, 14; „Gropi de cereale. Tata tatei a avut o groapă în mijlocul drumului și o astupa, că turcii căutau cu frigarea unde e groapa de cereale. Unii făceau gropile în vatra focului. Gura era numai cât intra omul cu banița de grâu. Apoi o lărga în jos mult. În gropi băgau bucate: orz, grâu”: Dj 10; „Gropi pentru cartofi. Au fost gropi de grâu înainte de 1900”: Dj 11; „Erau doar gropi de cartofi”: Dj 15; „Erau rare”: Gj 3; „Se fac gropi de cartofi la conace”: Gj 5; „Cartofii se păstrau în gropi, în grădina casei”: Gj 9; „Toată lumea avea gropi (pătrate, rotunde)

pentru cartofi”: Gj 13; „Se țineau în gropi”: Gj 18, Ot 8, 12; „Înainte erau gropi doar pentru cartofi, nu pentru grâu și porumb. Rotundă, se puneau paie pentru căptușit. De toamna până primăvara se folosea. Afară de cartofi [nu se mai păstra] nimic”: Mh 3; „Gropi de cartofi, frecvent folosite, pătrate sau rotunde, adânci de un metru, deasupra cu paie”: Mh 4; „Gropi rotunde, cu pereți arși, întâlnite frecvent înainte de 1900. Groapă de cartofi, dreptunghiulară, cu pereți drepți”: Mh 7; „Gropi de cereale aveau bătrânii noștri, în trecut. Azi sunt gropi de cartofi, multe”: Mh 8; „Gropi de cereale, gropi de cartofi”: Mh 9; „Gropi pentru cartofi, rotunde”: Mh 11; „[În groapă] alternau cu strate de paie”: Ot 3; „Mai strâmte la gură, le ardeau cu paie. Puneau tot felul de cereale”: Ot 5; „Gropi cu deschizătura de 60 cm, iar în interior cu o lărgime de patru metri, cu formă conică. Gropile se ardeau cu foc până pereții se făceau ca o cărămidă. Se puneau pe fundul gropii smoace de paie. Și pe pereți se căptușea cu paie; atunci când trăgea umezeală, se jilăveau paiele”: Ot 7; „După gropi, pentru grâu, au apărut gratii de nuiele lipite cu pământ, ridicate pe pari și acoperite cu coceni, la gură câte-un țest, cu țăstul se și acoperea”: Ot 14; „În gropi, în boșcă. Cartofii erau în gropi amenajate în grădină. Cu hârlețele se făcea o groapă adâncă și largă (în funcție de cantitatea cartofilor). Peste cartofi se clădea pământul în formă de boltă, ca să nu intre apă”: Ot 15; „Mai demult, se țineau [cerealele] și în gropi arse, ca să scape de năvălitori”: Ot 16; „Ovale, adânci de doi metri și largi tot de doi metri. Azi, magazii speciale”: Ot 17; „Gropi de cartofi – se făceau pe o coastă. Puneau fân, ferigă”: Vl 2; „Gropi de cartofi; rar”: Vl 5; „Gropi de cereale”: Vl 6; „Se fac gropi de cartofi, să nu înghețe iarna”: Vl 11; „Gropi de cartofi. Aveau mulți”: Vl 12; „Puneau cartofi în gropi de pământ, rotunde, adânci de un metru jumate, doi. Peretele era îmbulgarit cu paie; deasupra se puneau pământ”: Vl 13; „Multe gropi de cartofi”: Vl 14; „Gropi se făceau pentru cartofi, mai demult”: Vl 18.

Hambare, lăzi: „În lada numită hambar se păstra făina, grâul”: Dj 1; „Erau puse sub șopron cele pentru grâu. În casă erau lăzile pentru făină”: Dj 2; „În lăzi, hambare tot gospodarul ținea făina”: Dj 4; „Din scândură, pentru păstrarea grâului. Lăzile erau de circa 25-50 bănicioare, se țineau în casă, pe prispa casei”: Dj 7; „În hambare se păstra făina”: Dj 8, 9; „Lăzi de dogi. Acum lăzi de brad”: Dj 10; „Hambare pentru făină”: Dj 11; „Lăzi pentru făină”: Dj 12; „Hambare”: Dj 13, Vl 14; „Se foloseau hambare, lăzi”: Dj 14, Gj 8, 12, Mh 1, 10, Ot 2, 4, 7, 8, 12, 16, 17, Vl 1, 2, 4, 5, 10, 19; „Ladă”: Dj 15; „Aveam ladă de grâu păstrată în odaie”: Dj 20; „Pentru cereale”: Gj 1, 16; „Cerealele se păstrează, azi, în hambar”: Gj 2; „Des folosite”: Gj 3; „Puține hambare”: Gj 5; „Lăzi cu capac drept pentru cereale”: Gj 9; „Lăzi cu grâu, boabele de porumb. Se țineau în podul casei”: Mh 3; „Hambar de scândură”: Mh 4; „Himbari pentru făină, lăzi dreptunghiulare”: Mh 7; „Lăzi multe”: Mh 8; „Toți aveau lăzi”: Mh 9; „Hambare pentru boabe, făină”:

Mh 11; „Lăzi pentru grâu, făină, făină de mălai”: Mh 12; „Făcute de munteni”: Ot 1; „Aduse de la munte, pentru mălai, făină”: Ot 3; „Din nuiele”: Ot 5; „Hambar pentru grâu, mălai și făină. Erau din blană de lemn, cu capac. E ca lada. Se ținea în prisma casei, afară”: Ot 6; „Ladă”: Ot 9; „Se numesc sinseac”: Ot 10; „Sinseac (ladă mare, de 20-30 de duble, cu capac de lemn și pe picioare; se ține în magazie) sau ambar (magazie mică de blăni sau nuiele, acoperită cu șită,



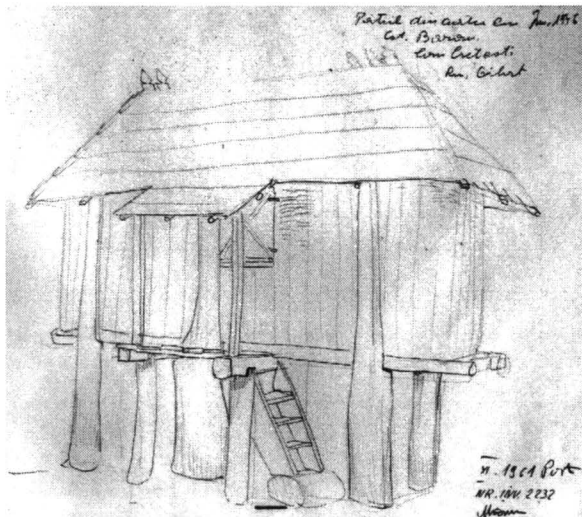
Ladă pentru mălai: Mălaia, jud. Vâlcea, 15 iunie 1965, A.I.E.F. (nr. 3413), culegător G. Moraru-Popa, desenator G. Moraru-Popa.

coceni, paie); pentru grâu și porumb”: Ot 11; „La majoritatea, lăzi de 20-30 de duble mari”: Ot 13; „Grâul se ținea în hambare, în magazii”: Ot 15; „Lăzi pentru mălai, făină; aduse de la munte”: Ot 16; „Hambare pentru grâu”: Vl 3; „Se țineau în hambar”: Vl 6; „Hambare pentru grâu”: Vl 7, 17, 18; „În lăzi – făina. Lada e din scânduri drepte, încheiată cu cuie. În hambare (ladă pătrată, lucrată de rudari, cu picioare și capac; un fel de lacră de trei, patru ori mai mare) – boabe de grâu, porumb. Hambarul e încheiat direct, fără cuie”: Vl 9; „Boabe de porumb în hambare (lăzi de lemn de 20-100 duble)”: Vl 11; „Hâmbar pentru grâu. Făina în lacră”: Vl 12; „Hâmbari (făcute de rudari) sau ladă de blane. La fel și acuma. Hâmbarele au capac de blană, făcute de rudari; sunt numai de fag”: Vl 13; „Grâu în hambare și jicniță (un fel de hambar) încheiată din bârne”: Vl 16.

Magazii, grânare: „Magazii mari făcute de greci pentru cereale, că era port la Dunăre și încărcau pe șleपुरi. Grânare erau la puțini, cei cu recolte mari”: Dj 2; „Apar pe la 1900, pentru grâu”: Dj 7; „Grâul și făina se păstra tot în magazii. Magazia era o ladă mare”: Dj 9; „Grânare erau puține”: Dj 10; „Numărul magaziiilor (grânarelor) s-a înmulțit foarte repede după reforma agrară din 1921”: Dj 11; „Magazii pentru grâu”: Dj 12; „Le ziceam magazie”: Dj 15; „Înainte erau grânare. Grâul se păstrează în magazii”: Mh 2; „Magazie de grâu, din scânduri”: Mh 4; „Mari, dreptunghiulare, denumite local magazii, din scânduri. Pentru porumb”: Mh 5; „Magazii, folosite adesea”: Mh 7; „Magazie pentru grâu, fâsui”: Mh 8; „În magazie, grâu”: Mh 9; „Magazii de scânduri”: Mh 11; „Toți aveau magazie pentru grâu”: Mh 12; „În magazie”: Ot 2-5, 9, 12, 15, 17, 19; „Magazie pentru grâu, porumb, făină. Magazia era numai din scândură”: Ot 6; „Magazii de lemn”: Ot 10; „O cameră lipită sau separată de casă”: Ot 16; „Magazii, silozuri”: Vl 4.

Pătule, porumbare:

„Porumbul se păstra în pătul, construit în curte”: Dj 1; „În pătule păstrau porumbul”: Dj 4; „Porumbul se păstra în pătul de nuiele, lucrat în sat, apoi pătul din lăntași”: Dj 7, 8; „Porumbul se păstra în pătule”: Dj 9; „Pătule erau din nuiele, de formă dreptunghiulară, pusă cu latu-n vânt ca să bată vântu-n ele. Se acopereau cu coceni, acum, cu tinichea”: Dj 10; „Cei mai mulți păstrau porumbul în pătule”: Dj 11, 12; „În pătul”: Dj 14, 15, Gj 12, Ot 2-4, 7-9, 12-17, VI 1,



Pătul: Crețești, jud. Gorj, noiembrie 1961, A.I.E.F. (nr. 2639), culegător Al. Mironescu, desenator R. Pastor.

4-6; „Pătule lipite cu pământ pentru grâu și de nuiele nelipite, pentru porumb”: Dj 20; „De nuiele, pentru porumb”: Gj 2, 8, 16; „Erau numeroase; pentru grâu, erau lipite cu pământ pe interior”: Gj 3; „Erau în sat doar două, trei pătule”: Gj 5; „Porumbul – în pătule din nuiele”: Gj 9, 10, 13; „Pătule, pe la 1900”: Mh 1; „Porumbul se ține în pătul, făcut înainte din nuiele împletite și, acum, din lanți de brad”: Mh 2; „Înainte în pătule se ținea porumb nedezechiat, drugi. În curtea casei”: Mh 3; „Pătul de nuiele, pe patru furci, acoperite în patru ape”: Mh 4; „Pătule de nuiele, pe patru furci, acoperite de șindrilă. Pătule de porumb”: Mh 5; „Pătul, pentru porumb, de nuiele, în două ape, pe patru sau șase picioare”: Mh 7; „Pătule multe”: Mh 8; „Toți aveau pătule”: Mh 9; „Pătule pentru porumb”: Mh 11, 12, VI 7, 12; „Grâu și porumb. În pod mai gărgărițează. Afară, în pătul, are aer”: Ot 1; „Erau din nuiele. Azi se fac din blană (stacheți)”: Ot 5; „Pătule pentru porumb. Erau făcute din nuiele”: Ot 6; „Pentru porumb”: Ot 10, 14, 19; „Doar un boier avea pe aici”: VI 2; „Pătule din nuiele, pe stâlpi de lemn”: VI 9; „Rar, pentru porumb”: VI 10; „Pentru porumb (coceni)”: VI 11; „Pătule”: VI 14; „Porumbul în pătul”: VI 16, 17; „Porumb în pătul. Acum se ține în pod”: VI 18.

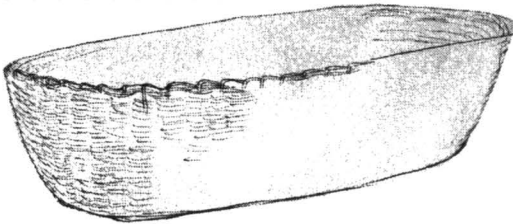
Podul casei: „Cine avea casă păstra cerealele în pod. Când aveam 17 ani, a făcut tata casa, până atunci stam în bordei”: Dj 1; „Unii, care aveau prune, mere, gutui, le păstrau în pod”: Dj 2; „Mai rar se păstrau produsele agricole în pod”: Dj 4; „În poduri”: Dj 8, 9, 14, 15, 17, 18, Gj 8, 12, 15, Ot 4, 5, 7-9, 12-17, VI 1, 2, 4, 5, 12-14, 19; „Legumele conservate pentru iarnă se păstrau în

pod”: Dj 5; „Strugurii erau puși jos pe o rogojină ori pe o blană în pod”: Dj 7; „Prune uscate” Dj 21; „Foarte des se păstrau produsele agricole în pod”: Gj 1, 5; „Cerealele se păstrează, azi, în pod”: Gj 2; „Pere pădurețe (puse la muiat în pod). [Podurile] se foloseau rar”: Gj 3; „Pentru cereale”: Gj 9; „Pentru porumb”: Gj 10, Ot 10, 11, Vl 7; „Legumele și zarzavaturile conservate pentru iarnă se păstrau în pod”: Gj 11; „Țineau porumbul și în pod”: Gj 13; „Se păstrau cereale direct pe pod sau în vase: grâu, porumb, fasole, dar și prune”: Gj 16; „Pentru prune”: Gj 18; „[Pe la 1900], în podul caselor”: Mh 1, 2, 5; „În pod se puneau hambarele. Se păstra porumbul”: Mh 4; „Îl foloseau adesea pentru păstrat”: Mh 7; „Foarte mulți păstrau în pod”: Mh 9, 10; „Rar”: Mh 11; „Grâul”: Mj 12; „În podul casei, în cea mai mare parte”: Ot 1; „Fasole, ceapă, cartofi, grâu, porumb (drugi), gutui, mere”: Ot 6; „Grânele [se țineau] în podul casei”: Ot 15; „Direct pe pod”: Ot 19; „Pentru porumb, grâu”: Vl 3, 9, 10; „Unde nu era pătul, se țineau în podul casei”: Vl 6; „În podul casei”: Vl 11; „Pe podină”: Vl 13; „Porumb în podul casei”: Vl 16, 17.

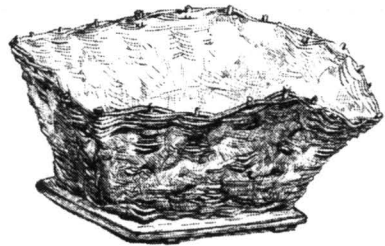
Pivniță, beci: „Murături, brânză, untură, bulion, că era răceală în ea”: Dj 2; „Pivnița era sub casă sau sub magazie, o cameră de 3/3 sau 3/4 m. Se folosea și pentru legume”: Dj 5; „Legume în nisip, în pământ”: Dj 10; „În pivniță, în beci”: Dj 17-19, 21-23, Gj 15-17, Ot 1, 4, 6, 14, 18; „Țineam zarzavaturile pentru iarnă în pământ”: Dj 20; „În beci”: Gj 18, Ot 3, 8; „Legume și zarzavaturi pentru iarnă”: Mh 9; „Sub casă. Murăturile și rădăcinoasele”: Ot 5; „În beci sau o cameră mai separată. Se face din cărămidă sau beton. Dar nu au mulți, pentru că e locul apos și, când se scurge apa din deal, inundă o parte din sat. Unii făceau pivnițele sub casă”: Ot 6; „Nu erau pivnițe amenajate. Unele bordeie aveau și un celar, sub nivelul ogeacului”: Ot 7; „Legumele pentru iarnă – în pivniță. Azi, în câmară”: Vl 17.

Uleie, buduroaie: „Rar, în uleie, buduroaie se păstra fasole”: Dj 4; „Pentru fasole, făină”: Dj 9; „Se foloseau buduroaie, uleie”: Dj 12, 14, Vl 2, 4, 5, 10, 14; „Erau pentru mălai”: Dj 13; „Pentru cereale”: Gj 1; „Uleie pentru grâu”: Gj 2, Vl 16; „Buduroaie, puține”: Gj 3; „Multe uleie pentru cereale”: Gj 5; „Cei mai mulți păstrau cerealele în uleie”: Gj 8, 9, 12, Ot 4, 8, 12, 15; „În uleie se păstra grâu, fasole”: Gj 10, 13; „Pentru păstrat grâu, fasole”: Gj 16; „Înainte se foloseau uleie, buduroaie”: Mh 1, 2, 4, 10; „Fasole, ovăz, grâu. Se țineau în podul casei”: Mh 3; „Uleie, rar, pentru fasole, sămânță pentru anul viitor”: Mh 12; „Puțini”: Ot 6; „Din [trunchi de] copac”: Vl 6; „Pentru fasole”: Vl 7; „În uleie din salcie cu margini bune țineau grâu, porumb, mălai. Și acum ținem mălai, tărâțe”: Vl 9; „Ulei (un copac scorburus)”: Vl 12; „Erau și buduroaie de un metru de înalt, ținea porumb în el. Ulei îi spuneam”: Vl 13; „Uleie”: Vl 19.

Coșuri: „Se foloseau pentru păstrare”: Dj 4, 14, Gj 8, Ot 2-4, 8, 15-17, VI 4, 14, 19; „Pentru făină”: Dj 9; „Târne mari lipite cu bălegar”: Dj 10-13; „Produsele agricole se păstrau în coșuri de nuiele lipite cu lut”: Dj 22; „Pentru grâu”: Gj 2, 3; „Pentru cereale, coșuri de nuiele lipite cu lut înalte de 70-80



Coș pentru porumb: Glodeni, jud. Gorj, 1959, A.I.E.F. (nr. 1183), culegător R. Vuia, desenator R. Pastior.



Coș: sat Arcani, jud. Gorj, 1959, A.I.E.F. (nr. 1177), culegător R. Vuia, desenator R. Pastior.

cm”: Gj 9; „Pentru grâu, fasole”: Gj 10; „Înainte erau coșuri de nuiele lipite cu lut”: Mh 2; „Coșuri din nuiele lipite cu balegă de vacă; se țineau în podul casei. Încăpeau și 20 de banițe. Azi nu mai sunt”: Mh 3; „Rotund sau dreptunghiular, înalt de 1,5 metri”: Mh 4; „Adesea se păstrau în coșuri”: Mh 7; „Înainte erau coșuri multe, azi, nu”: Mh 8; „Mulți aveau coșuri, pentru fasole”: Mh 12; „Lipite cu balegă de vită”: Ot 1; „Coșuri pentru grâu”: Ot 6; „[Se țineau] sub șopron. Mari, 20-50 de duble (o dublă = 15 kilograme de grâu)”: Ot 10; „Mai vechi, abia le-au apucat cei mai vârstnici informatori”: VI 7; „Târne de răchită împletită, lipite cu lut”: VI 10; „Coșuri mari de nuiele, fiecare avea. Pentru porumb; nelipite”: VI 13.

Butoaie: „Și în butoaie păstram cereale”: Dj 1; „Țineam zarzavaturile pentru iarnă în putini”: Dj 20; „Pentru grâu și alte cereale”: Gj 16; „Ciubere (putini) pentru grâu”: Mh 10; „Butoaie pentru cereale, fasole”: Mh 12; „Bute de lemn (grâu, porumb)”: Ot 11.

Altele: „Legume, în casă”: Dj 1; „Fasolea, legumele se păstrau în oale”: Dj 20; „Legumele conservate pentru iarnă se păstrau în casă”: Gj 11; „Oale pentru fasole, grâu. Dovlecii, în curte, sub un acoperământ, cei de sămânță, sub pat, în odaie. În beci, dovleci, produse alimentare”: Mh 12; „În troci și în oale de pământ păstrau fasole”: Mh 9; „Coșare”: Ot 4, 5; „La bordei, în tindă”: Ot 14; „În saci”: Ot 16; „Erau bordeie în coastă, săpate în lung. Punea acolo cartofi, legume”: VI 1; „Cei care aveau grâu mai mult construiau jicnițe din bârne încheiate în cheie sau în ulucul unor stâlpi”: VI 7; „Saci”: VI 17.

VINUL

„Vinul se păstra în butoaie, în zimnic, în pivnița casei, iar la casele bordei în cămară în pivniță [pe sol și sub pământ] sau în grajd [bordei]”: Dj 1; „Păstram vinul în buți de doage, cu cercuri, în beci. Pivniță s-a făcut sub casă după ce n-au mai fost bordeie. Era din pământ, bătută de jos până sus. Nu e specială pentru vin, se mai țin în ea murături, brânză, untură, bulion, că era răceală în ea”: Dj 2; „În butoaie în pivniță sub pământ, la fel ca acum”: Dj 3; „În butoaie de stejar, dud, salcâm în pivniță săpată în pământ, acoperită tot cu pământ, la vie. Se ducea omul cu boata în spinare și își lua vin de acolo”: Dj 4; „Se păstra în butoaie de alun cu cercuri de lemn. Acum se păstrează și în damigene. În pivnițe construite pe sol, pe plai la vie sau în pivnița de sub casă”: Dj 5; „În pivnița de sub casă sau în coșeri – cei care nu aveau pivnițe”: Dj 6; „În butoaie, în pivniță pe sol sau în șopru”: Dj 7; „În butoaie și butoiașe, în bordeie de pământ speciale pentru vin, acoperite cu stuf (zămnic). De prin 1930-1931 s-a construit beciuri, dar nu special pentru vin. Beciurile se puteau face și sub pătul”: Dj 7; „În butoaie, în pivniță sub sol. Azi, la beci”: Dj 8; „În butoaie, în pivniță pe sol, pivniță sub sol, în bordei”: Dj 9; „Vinul era păstrat în buți lungi (butoaie) în pivnițe în pământ nezidite, în sat și la câmp. Erau buți de dogi de stejar. Puneau câte 200 de vedre într-un butoi. Aveau pivnițe în pământ acoperite cu paie și viță, nu cu pământ. Nu aduceau vin acasă că nu avea unde să-l pună, că aici erau bordeie în sat. Să ducea la pivniță și aducea vin cu boata (era de câte 15 kile), cu ulcior, cu plosca (două, trei kile)”: Dj 10; „În butoaie, în beci (pivniță sub sol)”: Dj 11; „În butoaie, în bordei, în Dealul viilor”: Dj 12; „În butoaie, în pivniță

(sub sol) sau în bordeie în pământ”: Dj 13; „În butoaie în pivnițe la sol, la vie; avea cerdac în față [în care] se ținea linul de nuiiele, cu podeala de bârne. Pivniță sub sol, sub o cameră”: Dj 16; „În butoaie, în pivniță pe sol, din bârne în patru ape. Acum pivnița e de bârne, de cărămidă. În afară de băutură, în pivniță se țineau produse alimentare, unelte”: Dj 15; „Aveam pivnițele în plai, la baza dealului. Se intra printr-un gârlici. Strugurii se prelucrau la vie”: Dj 16; „În butoaie de stejar, în beci (sub casă; acum sunt rare)”: Dj 18; „În butoaie, în



Pivniță din piatră: Dobrița, jud. Gorj, 1964, A.I.E.F. (nr. 3234), culegător Al. Mironescu, desenator R. Pastor.

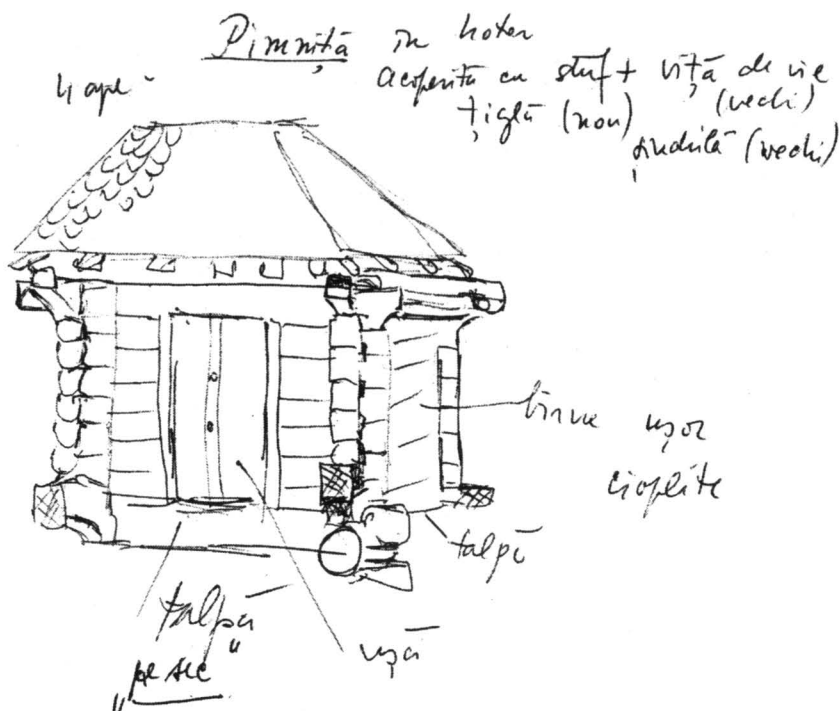
pivnițele de sub casă”: Dj 20; „Erau crame [pivnițe] în plaiuri, au dispărut odată cu vița românească pe la 1910-1912. Butoaiele cu vin se păstrau și în pivniță sub casă, dar de vreo doi, trei ani se fac la suprafață din cauza apelor freatice”: Dj 21; „Erau pivnițe din lemn, la vie, acoperite cu viță. Acum sunt rare”: Dj 22; „Vinul se păstra în butoaie, în pivnițe pe sol sau sub sol”: Gj 1; „Pe vremuri erau pivnițe la vie, la suprafață sau groapă în pământ. Vinul se păstra în butoaie, în pivnițe pe sol, în crame. Azi, și în beciuri”: Gj 3; „Vinul se păstra în buți (butoaie mari, capacitate de 1.000-3.000 litri) și în butoaie mai mici, de 300 litri, în pivniță pe sol, pe dealuri, făcută azi în curtea casei sau în beciuri sub casă”: Gj 2; „Vinul se păstra în butoaie, în pivniță sub sol”: Gj 3; „În butoaie bombate la mijloc, în pivnițe pe sol aflate pe dealuri, cu ușă din întregul și acoperiș în patru ape”: Gj 8; „Vinul se păstra în butoaie lunguiete (mai puțin bombate la mijloc) sau bombate mult la mijloc, în pivniță pe sol, pe dealuri, cu o singură încăpere



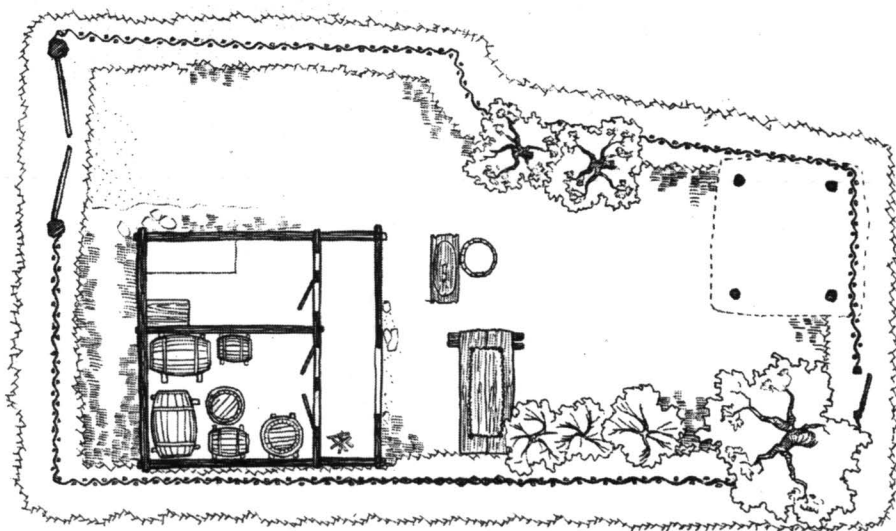
*Peisaj viticol: Bălănești, jud. Gorj, 1959, A.I.E.F. (nr. 2229),
culegător Al. Mironescu, desenator R. Pastior.*

și o tindă în față, cu ușă din întregul și acoperiș în patru ape din șindrilă. Acum se păstrează în pivnița de sub casă”: Gj 9; „În buți puse în ogeacul casei, că aici erau vii foarte puține. Azi, în pivniță, în beci”: Gj 10; „Vinul se păstra în butoaie în pivniță sub sol”: Gj 12, Mh 1; „În butoaie bombate la mijloc, în pivniță pe sol, pe dealuri, din bârne, cu ușă masivă din întregul și acoperiș în patru ape din șindrilă. Azi se păstrează în pivniță sub casă”: Gj 13; „În butoaie, în acov (butoi mai mare, de circa 60 de vedre) și în butie (mai mare ca acovul), în sat, în pivniță pe sol. Rar în bordeie – făcute în mal. Aici vara era răcoare, iarna nu îngheța”: Gj 14; „Buți de vin și, pentru mai puțin, în butoaie de gorun, că

gorunul e cel mai tare. Se mai făceau și din brad, dar mai rar. Erau pivnițe pe deal, din lemn, pe sol. Azi nu mai sunt”: Gj 16; „Butoaie de lemn ținute în pivnițe construite în vie din lemn și învelite cu viță de vie. Acum se țin sub casă”: Gj 17; „În butoaie, buți (butoaie mai mari de 1.000 l, prevăzute cu o deschizătură, zaplat). Se păstra în pivnițe pe sol, în vii, în beciuri”: Mh 2; „Vinul se păstra în butoaie”: Mh 3, Ot 4, 7-9, 12, 16; „Vinul se păstra în butii lungi, de doi, trei metri, rotunde, nu prea bombate, capacitate 100-1.500 de litri. Pe dealuri erau pivnițe pe sol, din bârne. La fermă era cramă, sub pământ”: Mh 4; „În butoaie rotunde, alungite, în pivnițe, pe sol, la plaiurile cu vii. Azi, în gospodărie, pivniță pe sol sau în beciuri, pe pământ”: Mh 5; „Vinul se păstra în butoaie; azi, în pivnițe sub pământ, dar și în pivnițe pe sol”: Mh 6; „Se păstra în bute, rotundă, cu două funduri, se așezau pe două lemne, numite podvale. Sub magazie, sub casă, erau pivnițe sub sol, adânci de doi metri, cu laturile de trei, patru sau șase metri. Bordei în pământ, în două ape”: Mh 7; „Vinul se păstra în butoaie (de lemn de dud, stejar, salcâm), în sticlă, dami-geană. Azi, și în butoi de plastic. În pivnițe sub sol, în beci”: Mh 8; „Înainte se păstra în hrube, pivnițe sub pământ și pe sol. Azi se păstrează în butoaie, damigene, din



Pivniță în hotar: Dobrița, jud. Gorj, 1980, A.I.E.F. (C.I.353, Așezări-Gospodărie), culegător A. Ciobănel.

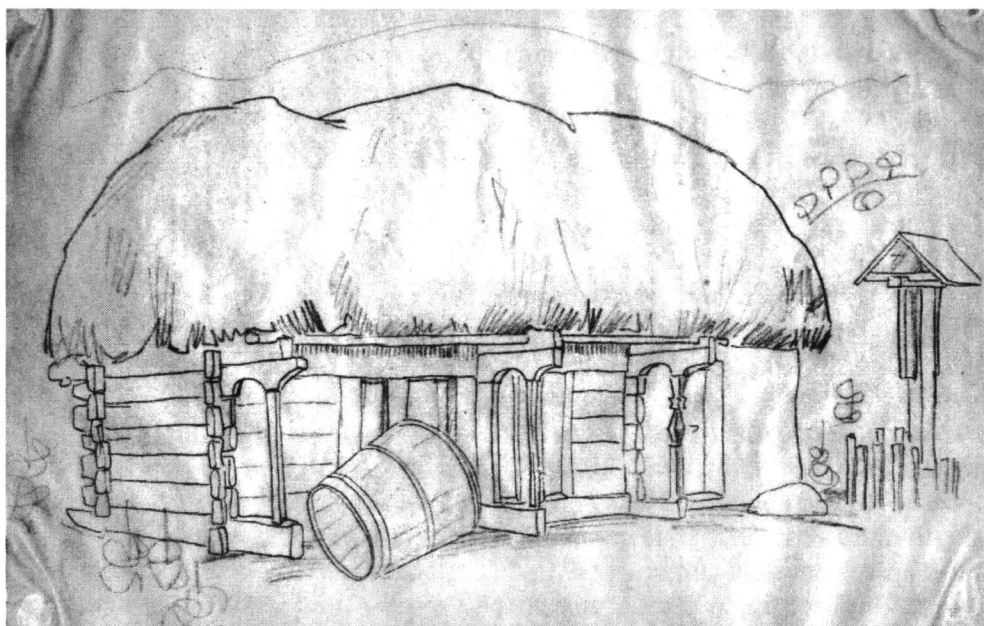


Sălaș: Bâjieri, jud. Gorj, 1959, A.I.E.F. (nr. 2224), culegător Al. Mironescu, desenator R. Pastior.

sticlă, plastic, în pivnițe pe sol. Înainte vreme erau pivnițele în câmp, acolo unde erau viile. Acolo își păstrau oameni vasele mari pentru recoltarea, stroșirea (stoarcerea strugurilor) și păstrarea strugurilor și, mai ales, a vinului. Pivnițele erau de lemn, încheiate în frânghie, acoperite cu coceni, șindrilă, materiale zonale. O asemenea pivniță de format tradițional se mai păstrează la Divan Gheorghe. Are și un fel de tindă în față. Este aproape ca și o casă. A fost în câmp și au adus-o în sat. Nu erau înainte decât cu zăvorul de lemn. Cine vrea să bea putea să bea. Când avea nevoie lua de acolo cu troaca [vas confecționat dintr-o plantă cunoscută din familia cucurbitelor], numită local tâlv. Se mai obișnuia, la facerea vinului să stea omul cu troaca de vin și să-și cinstească cunoștii și drumeții străini cu vin din troc” Mh 9; „În butoaie, în beciuri, sub casă”: Mh 10; „În butoi – formă alungită. În pivnițe la vii (înainte), sub casă sau sub magazie (și azi)”: Mh 11; „În butoaie, în pivnițe pe sol”: Mh 12; „În butoaie; azi, și în damigene. Nu erau pivnițe săpate în deal, vinul se păstra în boaște: se săpa o groapă în pământ de maxim doi metri adâncime, apoi se pune un acoperiș ca la bordei; în boașcă se ținea și zarzavat; azi, [pivnițele] sunt zidite în cărămidă; au început să se facă după 1940 când au ieșit cimentul și cărăizile”: Ot 1; „În butii, bazine în pământ sau pivnițe în pământ sau la suprafață (căsoi, căsoaie)”: Ot 2; „Și într-o coșară, într-o aplecătoare sau cămară”: Ot 3; „Făceau cam până la 100 de vedre de vin”: Ot 5; „Vinul se ține în butoaie din doage de stejar. Pe vremuri erau butoaie cu cercuri din nuiile de alun. Azi butoaiele sunt făcute din stejar, cu formă ovală, de diferite mărimi, de la 10 la 50 de litri. Se ține și în damigene. Cine nu avea pivnițe



Pivniță: Bălești, jud. Gorj, noiembrie 1961, A.I.E.F. (nr. 2541), culegător Al. Mironescu, desenator R. Pastior.



Pivniță de vie, cramă cu trei încăperi separate; ultima, construită din piatră: Runcu, jud. Gorj, octombrie 1964, A.I.E.F. (nr. 3246), culegător Al. Mironescu, desenator R. Pastior.

ținea [butoaiele cu vin] afară în căsoaie sau coșare”: Ot 6; „Groapa pentru păstrarea vinului era în formă de ou, se făcea după mărimea de care avea nevoie omul. Înăuntru gropii se punea pânză de cânepă îmbibată în ceară de albine. Se acoperea cu capac de nuiel”: Ot 7; „Magazie la suprafața solului, beci sub case, sub magazie”: Ot 9; „Se țineau în timnic sau în șopron, în magazie. Azi, sub pătul”: Ot 11; „Erau pivnițe și pe sol și sub pământ”: Ot 12; „Pivnițe construite de regulă sub bucătărie”: Ot 13; „Pivniță sub casă sau sub șopron”: Ot 14; „Se ținea în butoaie cu forme diferite, în funcție și de lemnul folosit. În pivniță pe sol, în beciuri sub case, sub magazie. Se păstra și în grădină, în boșcă (bordei): o groapă în pământ, două furci (una-n față, alta-n spate), stâlpișori de lemn pe furci, pământ pe stâlpi; în față, ușă cu scară. Azi se ține în damigene”: Ot 15; „Într-o cămară, în pivniță sub sol (i se zicea și beci)”: Ot 16; „În butoaie și ulcioare mari lucrate din pământ. Astăzi se folosesc butoaie și damigene de 50 litri. Se țineau în beci”: Ot 17; „Pivnițe sub pământ. Înainte erau făcute din pământ. Azi sunt zidite cu cărămidă și, mai recent, cu ciment. Înainte erau crame în vie, pe deal. Azi nu mai sunt demult”: Ot 18; „Pivniță pe sol făcută aparte. Azi, vinul se ține în magazii”: Ot 19; „În butoaie, puțină. [Se ținea] în bordei, în coastă, o cămară lângă casă. Azi în pivniță”: VI 1; „Butoaie, hârdău, sticle. Azi, în damigene. Majoritatea au pivniță pe sol (magazii), mai rar sub sol”: VI 2; „În butoaie, damigene, sticle. Se ținea în pivniță (pe sol sau sub pământ)”: VI 4; „În butoaie, în butie de 375 de vedre (13 kilograme vadra), în crame sau pivnițe pe sol (magazie). Azi toți au sub pământ”: VI 5; „Butoaie mici. Pivniță sub pământ sau pe sol, care cum are casa”: VI 6; „În butoaie. În pivnițe din bârne încheiate la colțuri în cheie, acoperiș în patru ape. În general, pivnițe acasă, erau câteva cazuri de pivnițe pe deal. [Se păstrează și în] beci, în magazie (cu ciment pe jos)”: VI 7; „Buți – 300 de vedre (foarte rar, la boieri), butoi – 10-15 vedre. Se țineau în beci (sub casă, sub magazie), în magazie”: VI 8; „În pimniță din lemn – ținem butoaie în ele. Beciuri – sub casă; se ține vin, rachiu”: VI 9; „În butoaie mici, în damigene. Se țin în pivniță sub casă (casele noi), la gârlici, în magazii”: VI 10; „Buti de 300-400 de litri, butoaie (după posibilitățile omului, au diferite mărimi); butile se făceau din lemn tare (stejar și salcâm). Se păstra în pivniță sub șopron, în beci (au apărut la casele din cărămidă), pimniță sub pământ sau pe sol (la casele foarte vechi, înainte de 60 de ani, pimniță pe lângă casă). Azi, în beci (la toți cei care au viță de vie mai multă), mai rar în pivniță, mai mult în magazii; în damigene de sticlă mari de 50 de litri.”: VI 13; „În butoaie, pivniță pe sol”: VI 14; „Până la 1918 erau numeroase pivnițe la vie (erau construite din bârne încheiate; avea uși grele, dintr-o bucată; nu se păzeau). Vinul se lua cu ulciorul. Au existat pivnițe și în sat. Casele înalte au pivniță sub sol – i se spune beci. Odată cu înmulțirea caselor înalte au dispărut pivnițele pe sol”: VI 16; „Se ținea sub casă, la gârlici”: VI 17.

METODE DE CONSERVARE A HRANEI

LEGUME ȘI PLANTE AROMATICE

Stare crudă: „Ceapă, fasole, în podul casei. Morcovi și pătrunjel, în nisip; praz, ridichi și cartofi se păstrau în pivniță”: Dj 1; „Morcovi și pătrunjel [în nisip], praz, ridichi și cartofi se păstrau în pivniță. Nu se puneau [multe] pentru iarnă, cumpăram de la sârbi, care cultivau tot felul de zarzavaturi”: Dj 2. „Praz, morcovi”: Dj 3; „Morcovi, puși în groapă de nisip. La fel: păstârnac, țelină, praz, ridichi. Cartofii erau puși în beci”: Dj 4; „Majoritatea puneă ceapă, morcovi, praz, cartofi, usturoi, la beci. Morcovii în nisip. Ceapă, țelină, fasole albă, pătrunjel se păstrau în podul casei”: Dj 5; „Se păstrau crude”: Dj 6; „Pentru iarnă: varză, morcovi, cartofi, praz, ridichi, în pivniță, în curte, cu nisip deasupra pe și printre ele. Unii nu aveau pivnițe”: Dj 7; „Cartofi în pivniță, fasole în sac, în magazie, ceapă și usturoi în magazie; praz, ridichi. Azi, la fel, morcovii îi punem în nisip”: Dj 8; „Praz, ridichi în pământ, în groapă; ceapă, usturoi, morcovi, cartofi”: Dj 9; „Fasole uscată, linte, dovleac, cartofi, praz, ceapă, usturoi, sfeclă roșie, ridichi negre, morcovi. Unele în nisip, altele în oale, în pământ, în pod, în magazie”: Dj 10; „Ceapa, usturoiul, cartofii, fasolea, linte, ridichile negre, prazul”: Dj 11; „Morcovi, ceapă, usturoi, praz, hrean, ridichi, fasole, linte”: Dj 12; „Praz în gropi sau pivniță”: Dj 13; „Praz, ridichi: în nisip, în pivniță”: Dj 14; „Cartofi în gropi, ceapă, morcov”: Dj 15; „Țelină, morcovi, pătrunjel, varză, cartofi”: Dj 16; „Majoritatea aveau legume. Ceapă, usturoi se păstra în pod, cartofi în nisip sau în beci, praz în pământ, fasole în pod sau în casă, ceapă în pivniță. În nisip, morcovi, pătrunjel”: Dj 18; „Cartofi, ceapă, usturoi, morcovi, pătrunjel, la beci, în nisip”: Dj 19; „Prazul se păstra în chitiboaiice (gropi), cartofi în pivniță în pământ, ridichi negre în pământ, ceapă și usturoi în pod”: Dj 20; „Majoritatea păstra morcovi, pătrunjel (în nisip, în beci), ceapă, usturoi”: Dj 21; „Ceapă, varză, sfeclă, ridichi, morcovi, pătrunjel, cartofi, fasole, în pivniță, în nisip”: Dj 22; „Toți păstrau în stare naturală, în pivniță, ceapă, praz, usturoi, cartofi, morcovi”: Dj 23; „Praz, ridichi – în nisip, în pivniță”: Gj 1; „Cartofi, morcovi, sfeclă, praz, ridichi”: Gj 2; „Morcovi, praz, ridichi – în nisip, în gropi sau pivnițe”: Gj 3; „Fasole, bob – în oale de lut, în pod; dovleac, sfeclă roșie și albă – în magazie; cartofi, praz, morcovi – în pământ, în pivniță; ceapă și usturoi în funii, în pod”: Gj 4; „Cartofi (se păstrau în pământ), ceapă (în pod), usturoi, morcovii în pivniță sau în pământ”: Gj 5; „Cartofi în pivniță, ceapa, fasolea în pod”: Gj 6; „Țelină, morcovi, cartofi, ceapă, usturoi – în nisip, în groapă, în pod, în magazie, la beci”: Gj 7; „Ceapă, usturoi, praz, ridichi albe, cartofi – în pod”: Gj

8; „Cartofi, ridichi albe, praz, ceapă, usturoi”: Gj 9; „Morcovi, ceapă, usturoi”: Gj 10; „Fasole, dovleac, ceapă, usturoi, cartofi, sfeclă roșie se puneau în pod, în pivniță, în casă. Acum se pun morcovi în pământ”: Gj 11; „Ceapă, praz, usturoi, cartofi, sfeclă”: Gj 13; „Cartofi, morcovi, sfeclă, ceapă, usturoi – într-o groapă în pământ sau în beci în nisip”: Gj 14; „Morcovi în pământ, în pivniță, sau în gaură, în grădină; ceapă și usturoi, în pod sau în pivniță; praz, îngropat în pământ; cartofi, în pivniță; dovleac, în curte, la adăpost; sfeclă albă și roșie, în pivniță”: Gj 15; „Majoritatea păstra cartofii în pământ”: Gj 16; „Morcovi, pătrunjel, cartofi, fasole, ceapă. Se puneau în beci, în nisip”: Gj 17; „Praz, ridichii se țineau în nisip, în pivniță”: Mh 1; „Cartofi, morcovi, roșii, varză, ardei”: Mh 2; „Morcovi și cartofi în gropi de pământ”: Mh 3; „Cartofi, sfeclă, ridichi, praz, usturoi, ceapă”: Mh 4; „Cartofi, ridichi, ceapă”: Mh 5; „Cartofi, ceapă, usturoi, praz, morcovi, dovleci, sfeclă”: Mh 6; „Cartofi, ceapă, usturoi, praz, sfeclă, ridichi”: Mh 7; „Ceapă, usturoi, cartofi, sfeclă, gullii, mărar, verdeață, mirodie (pătrunjel) – pe ziar”: Mh 8; „Cartofi, ceapă, usturoi, sfeclă, morcovi”: Mh 9; „Morcovi”: Mh 10; „Cartofi, ceapă, usturoi, hrean”: Mh 11; „Cartofi, ceapă, usturoi, praz, sfeclă, ridichi negre”: Mh 12; „Cartofi, ceapă, usturoi, morcovi, dovleci. Toți le țineau în pivniță”: Ot 1; „Morcovi, țelină, sfeclă roșie, cartofi, ceapă, usturoi”: Ot 2; „Praz, ceapă, usturoi, fasole, mărar, pătrunjel, cimbru, cartofi, sfeclă, ridichi, morcovi”: Ot 3; „Morcovi, ridichi, praz”: Ot 4, 8, 12; „Morcovi, varză, usturoi, fasole, ceapă, ardei, cartofi (în groapă, în pod). Azi nu se mai fac gropi”: Ot 5; „Cartofi, fasole, ceapă, usturoi, praz, morcovi, pătrunjel, ridichi mari, sfeclă în pivniță, în nisip. Ceapa și usturoiul, prinse în funii, le țineau în podul casei”: Ot 6; „Varză, sfeclă, cartofi”: Ot 9; „Cartofi, ceapă, usturoi, ridichi, sfeclă, dovleci”: Ot 10; „Făceau boșcă (o groapă în pământ, pă un mal înalt), pe paie: ridichi, sfeclă, cartofi, praz. Se păstrau până în postul Paștelui, când se consumau. Se mai păstra în târnă, ținută în tâmnic”: Ot 11; „Morcovi, cartofi, ceapă, praz, ridichi”: Ot 13; „Ceapă, usturoi, verdețuri, cartofi, fasole; în pod sau în pivniță”: Ot 14; „Varză, zarzavat de supă, îngropat în nisip, cartofi”: Ot 15; „Morcovi, pătrunjel, cartofi, praz, ridichi, ceapă, usturoi”: Ot 16; „Ceapă, varză, fasole, cartofi”: Ot 17; „Toți le țineau în pivniță: fasole, cartofi, praz, ceapă, usturoi”: Ot 18; „Toți țineau în pivniță: ceapă, usturoi, cartofi, fasole, praz, morcovi”: Ot 20; „Ceapă, usturoi, funii (în fânar, în pivniță), praz, în nisip (într-o bucătărie, în pivniță), cartofi, în groapă, în grădină (cu paie jos); cei pe care-i mâncau, sub pat, în băniți”: Vl 1; „Praz, varză, morcovi, sfeclă, ridichi, cartofi în beci sau groapă”: Vl 2; „Morcovi, ceapă, pătrunjel, praz”: Vl 3; „Cartofi, ceapă, fasole, morcovi. În beci (cartofi mai noi), în podul casei (fasole, ceapă)”: Vl 4; Cartofi, praz (ținut în pivnițe, în nisip), ridichi, sfeclă, ceapă, usturoi, țelină, morcovi. Le țineau în beci”: Vl 5; „Praz, sfeclă, cartofi, morcovi – în pământ”: Vl 6; „Cartofi, morcovi, ridichi”: Vl 7; „Bob, făsule – în lăcre, în pod; cartofi – în gropi; ridichi, praz – în groapă,

bordei sau beci”: VI 8; „Fasole, cartofi (în gropi, cu pietre pe ele), praz și sfeclă roșie, tot în gropi, și ridichi pentru iarnă, morcovi și pătrunjel puneau în lăzi, sub pat, sau în gropi, sub șopru. Și acuma punem, dar în beciuri”: VI 9; „Cartofi, praz, morcovi, ceapă (în funii). În groapă (în fân sau în coceni), în beci sau magazie (în nisip, în lăzi)”: VI 10; „Ceapa, pătrunjelul – se țin în nisip, în beci; fasole, cartofi – în beci; praz și morcovi – în pământ sau groapă”: VI 11; „Cartofi (în groapă sau în beci), praz, ceapă și usturoi funii”: VI 12; „Cartof (în gropi în grădină sau în magazie), morcovi, usturoi, praz. În nisip, în beci. Ceapa și usturoiul o făceau funii”: VI 13; „Cartofi în gropi”: VI 14; „Cartofi în nisip în pivnițe, în beciuri”: VI 16; „Cartofi, varză, fasole uscată – în pivniță”: VI 17; „Cartofi – în beci, în groapă; praz, morcovi, fasole”: VI 18.

Uscare: „Mărar, cimbru, uscate în săcuți, puși la grindă sau în pod. Ardei iute uscat pe ață și atârnat în cui, în casă sau în pod. Se usca usturoi pentru iarnă. Azi se usucă și leuștean, pătrunjel”: Dj 1; „Ceapa și usturoiul se uscau”: Dj 2; „Ceapă, usturoi. Uscam mărar, pătrunjel, țelină”: Dj 4; „Fasole, ardei, țelină în pod. Ardeii se uscau”: Dj 5; „Se păstrau uscate”: Dj 6. Ot 4, 12; „Pătrunjel, mărar, leuștean, păstârnac, cimbru”: Dj 7; „Ceapă, usturoi, ardei”: Dj 8; „Pătrunjel, ardei iute (înșirat pe ață), cimbru, leuștean. Se uscau pentru iarnă”: Dj 10; „Ardei, pătrunjel, leuștean, mărar”: Dj 11; „Ardei, pătrunjel, mărar, țelină, cimbru”: Dj 12; „Pătrunjel, cimbru, leuștean”: Dj 16; „Ardei iute – uscați pe ață pentru iarnă”: Dj 17; „Fasole, ardei, în pod”: Dj 18; „Fasole uscată la pod”: Dj 19; „Fasole, linte, în pod, ardei iute înșirat pe ață, leuștean, mărar (uscam pentru iarnă)”: Dj 20; „Ardei, fasole, leuștean”: Dj 21; „Pătrunjel, mărar, leuștean”: Dj 22; „Ardei iute înșirați pe ață, fasole verde”: Dj 23; „Fasole verde”: Gj 2; „Ceapă, usturoi, leuștean, pătrunjel, mărar, ardei pe ață”: Gj 3; „Pătrunjel, mărar, cimbru, mânătărci înșirate pe ață și uscate la soare, leuștean – în pod, ardei iute înșirat pe ață”: Gj 4; „Fasole (făsui nemțesc cu târși, făsui alb)”: Gj 5; „Fasole, ardei”: Gj 6; „Ardei iute, cornu caprei și gras uscat pe sfoară, tarhon, pătrunjel, mărar; uscau în pod, magazie, în casă”: Gj 7; „Fasole – în uleie, mânătărci. Azi, și fasole verde, ardei”: Gj 8; „Ciuperci, bureți, fasole verde, ardei pisat”: Gj 9; „Ciuperci uscate”: Gj 10; „Pătrunjel pus în săcuți, ardei iute înșirat pe ață, cimbru uscat, în pod”: Gj 11; „Ardei iute uscat și pisat – condiment la varză și la altele”: Gj 12; „Ciuperci uscate”: Gj 14; „Făsui uscată și bob, în oale, făsui verde uscat, în pod; mânătărci înșirate pe ață și uscate la soare. Piparcă – ardei iute uscat și pisat, pus în zeama de varză”: Gj 15; „Ceapă și usturoi, în funie, fasole, în oale, în pod, ardei iute uscat pe ață”: Gj 16; „Fasole, ardei, în pod”: Gj 17; „Fasole, mărar, pătrunjel”: Gj 18; „Pătrunjel, țelină”: Mh 2; „Urzici, puse la uscat pe masă, azi nu se mai fac. Bureți, înșirați pe ață. Mirodie, mărar, leuștean, țelină”: Mh 3; „Bureți, mânătărci”: Mh 4; „Pătrunjel”: Mh 5; „Fasole, prune, mânătărci, poame de pere și mere. Pătrunjel,

mărar, leuștean, cimbru”: Mh 6; „Ardei iuți, fasole verde”: Mh 7; „Ardei (pisat), mărar, pătrunjel”: Mh 9; „Fasole verde opărită și uscată pe ață, ardei iute la uscat, ardei cornu caprii”: Mh 12; „Ardei iute, verdețuri. Se țin la pod”: Ot 1; „Ardeiul gras se înșira pe ață și se usca pe coș”: Ot 2; „Pătrunjel, leuștean, mărar, pătlăgele roșii (la soare; uscate, fierte și conservate), ardei, fasole, linte, bob, roșii tăiate”: Ot 3; „Ardei uscați pentru raci [fel de mâncare], leuștean, mărar, pătrunjel nu prea se pune”: Ot 5; „Ardei iute și gras, fasole verde, ciuperci. Pe gratii la uscat, apoi în pod”: Ot 6; „Fasole, ardei, pătrunjel, leuștean, cimbru”: Ot 8; „Ardei”: Ot 9; „Teci de fasole, sparte și pe urmă uscate”: Ot 10; „Dovlecel uscat, tăiat felii; roșii uscate (le tăia și le usca la soare). Ardei usturat, înșirat pe ață”: Ot 11; „Mărar, leuștean”: Ot 13; „Ardei înșirat, verdețuri”: Ot 14; „Fasole opărită și uscată la soare, pătrunjel, leuștean, mărar, ardei, ceapă, usturoi, cimbru”: Ot 15; „Fasole, ardei, pătrunjel, leuștean, cimbru”: Ot 16; „Ardei gras, ardei pentru raci”: Ot 17; „Mai toți păstrau verdețuri, fasole verde și ardei iute. Fasolea și ardeii se țineau înșirați pe sfoară și se agățau de cuie în pod, sub streășină”: Ot 20; „Patlagele roșii – la soare”: Vl 1; „Ceapă, usturoi, fasole (întâi o opăreau și apoi o uscau), patlagele, coapte la soare, fasole verde, opărită, uscată la soare. Bureții se uscau pentru iarnă”: Vl 2; „Fasole boabe, fasole verde opărită și uscată la soare, ardei gras, ceapă pe funii, leuștean, mărar, pătrunjel, roșii, despicate și uscate la soare. Se țineau în podul casei”: Vl 5; „Usturoi pe funie”: Vl 6; „Mărar, cimbru, pătrunjel”: Vl 7; „Roșii tăiate, la soare”: Vl 8; „Leuștean”: Vl 9; „Lobodă pentru iarnă”: Vl 9; „Fasole verde (opărită și uscată, frecată cu sare și uscată, uscată direct), pătrunjel, ardei iute, mărar, leuștean, bureți. În magazie”: Vl 10; „Fasole verde – uscată la soare”: Vl 11; „Roșii tăiate, pătrunjel, mărar, bureți lăptoși înșirați pe ață”: Vl 12; „Ardei gras, uscat, înșirat, fasole veche, boabe de fasole, păstăi de fasole grasă, galbenă (se opăresc cu sare și se usucă la soare; sarea se pune când o scurge; la soare stă două, trei zile), pătlăgele roșii (tăiate în patru și așezate pe blane), ardei gras și iute (înșirați pe ață), mănâțarci (se puneau în pod). Ardei gras uscat – îl pisau cu sfundău și cimbru și nu lipsea de pe masă, în solniță”: Vl 13; „Mărar, pătrunjel, roșii – uscare la soare”: Vl 14; „Mărar, pătrunjel, leuștean, cimbru”: Vl 16; „Fasole verde (opărită și apoi uscată), ardei iute, fasole boabe”: Vl 17; „Bureți, pătrunjel, mărar, fasole boabe, fasole verde”: Vl 18; „Fasolea”: Vl 19.

Afumare: „O gratie de nuiiele se pune pe un rând sau două de chirpici (cam de 30 centimetri înălțime). Lăsa răsuflătoarea să tragă focul și afumau vinete”: Dj 9; „Bureți, ciuperci”: Vl 7; „Usturoiul se pune la afumat în ursoaică (coș)”: Vl 17.

Murare, saramurare: „Murături din ardei gras, varză albă, varză roșie, morcovi, țelină, sfeclă roșie, roșii verzi, puse în oale sau putinele în pivniță;

gogoșari la oțet pentru iarnă, castraveți tăiați cu sare și oțet, pentru păstrare”: Dj 1; „În oțet puneam gogonele. În saramură: varză albă, varză roșie, castraveți, tăiați cu sare și oțet pentru păstrare, țelină, morcovi, ardei. Se păstrau în pivniță”: Dj 2; „În saramură se puneau varză albă în puțină și murături în oale. Ardei, pătlăgele, țelină, morcovi”: Dj 3; „În oțet puneau pătlăgele verzi, roșii, ardei grași, capia (ardei roșii ascuțiți). În saramură: varză, pătlăgele, ardei capia, morcovi, țelină, sfeclă roșie”: Dj 4; „Varză albă, varză roșie, castraveți, morcovi, pătlăgele roșii (murători), ardei gras, țelină”: Dj 5; „Se puneau legume”: Dj 6, Ot 4, 12; „Varză, castravete, gogonele, ardei – în saramură. Ardei și gogonele se puneau și în oțet. În saramură, la hârdaie, se puneau un vas cu apă și sare pe foc, când se răcea se turna peste ardei [sau alte legume]”: Dj 7; „Roșii, ardei, varză, castraveți. Nu puneam murături în oțet, ci în saramură: murături în puțină, varză în butoi”: Dj 8; „Varză, platagele (pătlăgele), ardei, țelină, morcovi – se pun în bradoce sau brădochițe (putini mai mici) la saramură”: Dj 9; „Murături în oțet puneau majoritatea: castraveți (se conservă pentru iarnă la borcan, în oțet), gogoșari, murături, puse în oală, borcan, putinică. Mai puțini puneau numai în saramură: varză roșie, roșii verzi (necoapte), nu pătlăgele, castraveți, sfeclă, morcovi, ardei gras (nu cornul caprei), țelină”: Dj 10; „La sare: varza, ardeiul, castraveții, pătlăgelele roșii. Pătlăgelele verzi, la oțet”: Dj 11; „Varză, castraveți, plătăgeni verzi și roșii, ardei, varză roșie. Se făcea așa: un rând de plătăgeni roșii, un rând de frunze de viță de vie. În moare de sare”: Dj 12; „Roșii, castraveți, ardei, sfeclă roșie, varză, țelină”: Dj 13; „Roșii, ardei, varză – se murau”: Dj 14; „Varză, gogoșari, gogonele, ardei, țelină, morcovi”: Dj 15; „Murături în saramură: gogonele, castraveți, varză. În oțet: gogoșari, ardei”: Dj 16; „Se puneau în saramură: murături, castraveți, varză albă. În oțet, în putinică sau în oale de pământ. Azi, la oțet, se pun gogoșari, castraveți, varză roșie, sfeclă, țelină”: Dj 17; „Murături în oțet – gogoșari. În saramură puneam varză albă, în puțină, roșii și castraveți în oale, ardei, morcovi, țelină, varză roșie”: Dj 18, 19; „Gogoșari și castraveți la oțet pentru iarnă, sfeclă, țelină, varză albă, varză roșie”: Dj 20; „La saramură se puneau varză albă, varză roșie, castraveți, ardei, morcovi, țelină”: Dj 21; „În saramură: varză albă, varză roșie, castraveți, gogoșari, dar și în oțet: gogoșari, castraveți”: Dj 22; „Azi se pun murături în oțet: castraveți, gogoșari, țelină. Înainte puneam în saramură gogonele, ardei gras, morcovi”: Dj 23; „Roșii, ardei, varză”: Gj 1, Ot 4; „Varză, castraveți, pătlăgele verzi, țelină”: Gj 2; „Varză, ardei, sfeclă, morcovi”: Gj 3; „Varză albă și roșie, castraveți, la murat în saramură. Puneam la murături: în oale, în putini. Se puneau și țelină, morcovi, castraveți, gogoșari, la oțet; pentru iarnă, în oale, în putini. Azi, ardei gras umplut cu varză roșie și pus în oțet pentru iarnă”: Gj 4; „Înainte nu puneam în oțet. Acum se pun gogoșari, castraveți. La saramură puneam gogonele, roșii, varză, castraveți, țelină, pătlăgele verzi. Murăturile se puneau în liveji de prună”: Gj 5; „Nu puneam

murături în oțet. Acum se pun gogoșari, castraveți. Se pune și hrean la murături. Puneam doar gogonele și varză la saramură”: Gj 6; „Varză albă și roșie. Murate, acrite în puțină. Puneam și gulii, țelină, castraveți, ardei gras și cornu caprei (la borcan cu oțet, usturoi, morcovi și hrean) și gogoșari la murături (în oală, în puțină). Erau puse în bozon (zeamă de prune)”: Gj 7; „Punem murători și în liveji (zeama strecurată ce rămâne după fierberea borhotului la țuică), nu numai în saramură. Murători – castraveți, varză, gogonele (paradaise), ardei cornul caprei, roșii verzi”: Gj 8; „Varză, castraveți, roșii, ardei, bureți de fag”: Gj 9; „Varză, castraveți”: Gj 10, Mh 7; „Castraveți, murături, varză albă în puțină sau oală. Gogoșari, la murături. Azi, conservați pentru iarnă cu oțet. Azi, și ardei iute și castraveți, [puși] pentru iarnă în oțet, în putini, oale. Se puneau și ardei gras și usturoi la murături”: Gj 11; „Varză albă și roșie murate, sfeclă roșie murată, castraveți, usturoi, ardei gras”: Gj 12; „Varză, castraveți, roșii verzi, bureți”: Gj 13; „Castraveți murați, varză”: Gj 14; „Varză acră, pentru iarnă, varză roșie, roșii verzi, necoapte, castraveți, gogoșari și țelină la murături, în oală sau putini”: Gj 15; „Varză acră pentru iarnă, roșii coapte și puse în oțet, gogoșari în oțet, țelină, ardei gras, morcovi și castraveți la murături, vinetele se coceau și se puneau în oțet. Murăturile se puneau în oale de pământ sau putinici numai cu oțet de prune. Varza albă se pune la acrit cu apă, sare, mărar, în puțină”: Gj 16; „Morcovi, castraveți, ardei gras și usturoi, la murat, varză albă și roșie murate, sfeclă roșie murată”: Gj 17; „Varză albă și roșie murate, gogoșari, gogonele, castraveți murați, țelină la murături”: Gj 18; „Roșii, ardei, varză, sfeclă”: Mh 1; „Varză, ardei, castraveți”: Mh 2; „Azi se pun cu oțet, la borcan. Înainte, cu saramură, cu câta oțet, sfeclă, piparcă, paradaie”: Mh 3; „Varză, castravete, ardei, roșii verzi, cornul caprei”: Mh 4; „Varză, castraveți. În saramură: roșii verzi, ardei, morcovi, țelină, varză, sfeclă roșie, ardei iute”: Mh 5; „În oțet: ardei, castraveți, varză. Se folosea oțetul numit liveji (când fierbea țuica, peste borhot se turna una, două găleți de apă. Se da în clocot și apoi se strecura zeama). Cu liveji se făcea și chiselița (se fierbe livejul, se pune mălai, zahăr sau miere). Murături în oțet; castraveți, varză, ardei. Se bagă la hârdău. În saramură: varză și castraveți”: Mh 6; „Varză, murături, castraveți. Gogoșari, castraveți, ardei – în oțet. Morcovi, țelină, ardei, varză, gogoșari, sfeclă, verzitură – în saramură. În saramură cu oțet: castraveți, ardei, verzitură”: Mh 8; „Varză, murături, castraveți”: Mh 9; „Varză, ardei, castraveți, morcovi”: Mh 10; „Varză, pătlăgele, ardei iute. Castraveți, gogoșari – în oțet. Corn, gogoșari, morcovi, țelină, castraveți, ardei iute, varză – în saramură”: Mh 11; „Castraveți, gogoșari, ardei, gogonele, varză albă sau roșie, țelină, mărar, toate puse în brădoichiță – în oțet. În saramură: murături, varză, castraveți”: Mh 12; „Castraveciori, dar rar, sfeclă, varză albă, varză roșie. [Se păstrau] în boască. Se pun în puțină: un rând de varză, un rând de pătlăgele, țelină, ardei, apoi iar un rând de varză”: Ot 1; „Murături: ardei, sfeclă, gogonele,

gogoșari, morcovi, țelină”: Ot 2; „Ardei, varză, sfeclă, gogonele, roșii”: Ot 3; „Pătlăgele verzi, varză, țelină, morcov”: Ot 5; „Gogoșari, castraveți, varză albă, la murat, murături; le bagă în putinică sau la borcane. Pătlăgele, ardei capia, ardei gras umplut cu varză tocată, varză, la butoi. Azi, murături: ardei capia, gogoșari, țelină, gogonele, sfeclă, varză roșie, varză albă”: Ot 6; „Varză acrită în putini mari, murături cu diferite zarzavaturi. Varza se toca mărunț cu barda sau cu tocătorul, se pune apoi într-o chiuă de lemn (o piuliță mare) și se toca mai mult. Se storcea în mâini ca varza să nu păstreze zeamă. Se așeza apoi în puțină. La 10 centimetri grosime se pune praf de sare mărunț. Totul se acoperea cu o pânză curată. Omul călca varza bine și iar pune un strat de varză. Și tot așa până la gura putinii. La gură se pune un strat de frunze de porumb. Frunzele erau așezate cu cotorul frunzelor spre margini, un strat cam de cinci centimetri grosime. Apoi se așeza o turtă de țărâțe de grâu (nici tare, nici moale), după care se pune cenușă cernită sau pământ galben, pentru mai bună păstrare”: Ot 7; „Roșii, varză albă, varză roșie, sfeclă, ardei, morcovi, țelină, gogoșari, castraveți, ardei capia. În trecut, roșii coapte la foc și murate”: Ot 8; „Varză, ardei, gogoșari”: Ot 9; „Murături, ardei, castraveți, țelină, morcovi, varză”: Ot 10; „Gogoșari în oțet: cu ulei, cu foi de vișin, piper și țelină (de miros); în puțină. Ardei cornul caprei, ardei gras, varză roșie, țelină, morcovi, varză murată; în putini sau hârdaie. Varză tocată vara, cu sare peste ea; o îndesa cu maiul, cu pietroi deasupra și o desfăcea târziu vara, la secetă”: Ot 11; „Ardei, pătlăgele, varză, țelină”: Ot 12; „Murături”: Ot 13; „Pătlăgele, varză, în hârdău. Azi se pun mai mult în oțet murăturile: castraveți, gogoșari, sfeclă, țelină”: Ot 14; „Castraveți, pătlăgele verzi, gogoșari, varză albă, varză roșie, morcovi. Ardei umpluți cu varză la borcan; [se folosea] pătrunjel, mărar”: Ot 15; „Varză, gogonele, sfeclă, ardei, castraveți, morcovi, țelină, pătlăgele, pătrunjel, mărar; se puneau în sticlă”: Ot 16; „Ardei țăpuși, gogonele, ardei capia”: Ot 17; „Gogonele, ardei capia, sfeclă, morcovi, castraveți, țelină, gogoșari, varză albă, varză roșie; le țineau în pivniță”: Ot 18; „Pătlăgele, ardei, sfeclă, castraveți, țelină, gogoșari în oțet, varză albă, varză roșie. Se țineau în pivniță, în pod, în puțină de lemn”: Ot 20; „Varză, murături în brădoale. Castraveți, patlagele, ardei cornu caprei și borcănăț”: VI 1; „În oțet, la puțină: varză roșie, praz, ardei gras (întâi opărit), țelină, ardei umplut cu varză roșie (unii, acum toți). În saramură: castraveți, ardei gras, țelină, praz, platagele, bureți negri (acum nu se mai pun), varză albă la puțină”: VI 2; „Varză albă și roșie, gogonele, fasole verde, castraveți, ardei, morcovi, zarzavaturi”: VI 3; „În oțet: ardei gras, gogoșari, castraveți, murături amestecate, țelină, patlagele verzi. În saramură: ardei iute, castraveți, varză la brădoi (o putinică mică)”: VI 4; „În oțet: varză roșie, ardei gras umplut cu varză și morcovi, gogoșari, țelină, morcov. În saramură: diferite, care le pune și în oțet. La puțină: varză albă, roșii la borcan, cu codițe cu tot, și pus sare printre rânduri, castraveți curățați de coajă și tocați,

țelină, pătlăgele verzi”: VI 5; „Gogoșari, țelină, platagele. În butoi, cu oțet de prune și sfunduc”: VI 6; „Varză, gogonele, ardei, morcovi”: VI 7; „Murături la borcane de pământ, varză la puțină, varză roșie la borcane”: VI 8; „Roșii murate în putini; murături în brădoi de lemn (platagele, morcovi, țelină, castraveți), varză albă în puțină. Toată lumea băga la brădoi varză la murat”: VI 9; „În oțet: varză roșie, castraveți, morcovi, ardei gras, gogoșari, țelină. În puțină, în magazie. Azi, la borcan. În saramură: roșii (cu codiță cu tot) în borcane, pătlăgele verzi, castraveți, morcovi – la borcane, în cameră. Varză albă la puțină. Mărar cu sare la borcan”: VI 10; „În oțet: gogoșari. În saramură: varză, castraveți, murături”: VI 11; „Bureți de fag la oțet, varză la puțină. Azi, și roșii la sticle, gogoșari la oțet, castraveciori”: VI 12; „Gogoșari, ardei, țelină, castraveți – murături. În saramură: pătlăgele verzi, roșii, varză, castraveți, ardei cornul caprei, morcovi, țelină. Puneam și aparte: castraveți, varză roșie, ardei, gogoșari. Azi punem la un loc varză, castraveți, ardei, țelină și altele și le zicem murături”: VI 13; „Varza, pătlăgele, țelina, ardeiul”: VI 14; „Gogonele, varză, ardei, morcovi”: VI 16; „Castraveți, ardei gras, gogoșari, sfeclă roșie, țelină – la murături. În saramură: platagele (gogonele), varză, la putini, castraveți, ardei gras (capia)”: VI 17; „Bureții se murează, se pun cu oțet; varză, murături”: VI 18; „O puțină de castraveți, pătlăgele, varză și ardei (dacă avea)”: VI 19.

Fierbere: „Conservate pentru iarnă (fierte)”: Dj 1, 2; „Azi se conservă pentru iarnă fasole verde”: Dj 17; „Roșii mititele în saramură, bulion, sticle cu zarzavat”: Dj 20; „Bulion de roșii”: Dj 23, Gj 3, 4, 7, 11, 15, Ot 6, 14-16, 18, 20, VI 8, 10, 12; „Acum facem bulion din roșii, fasole verde conservată”: Gj 7; „Acum se face bulion, pun cu salicilat pentru iarnă”: Gj 16; „Bulion”: Mh 9, VI 17; „Bulion de roșii (foarte rar)”: Mh 12; „Bulion. Azi opăresc păstăi”: VI 1; „Fasole verde cu ulei în bulion, roșii fierte cu ardei și morcovi, date prin mașină, puse la sticle”: VI 5; „Roșii la borcan”: VI 9; „Opăreau făsui de vară de pe harac și le băga la borcan sau oale”: VI 9.

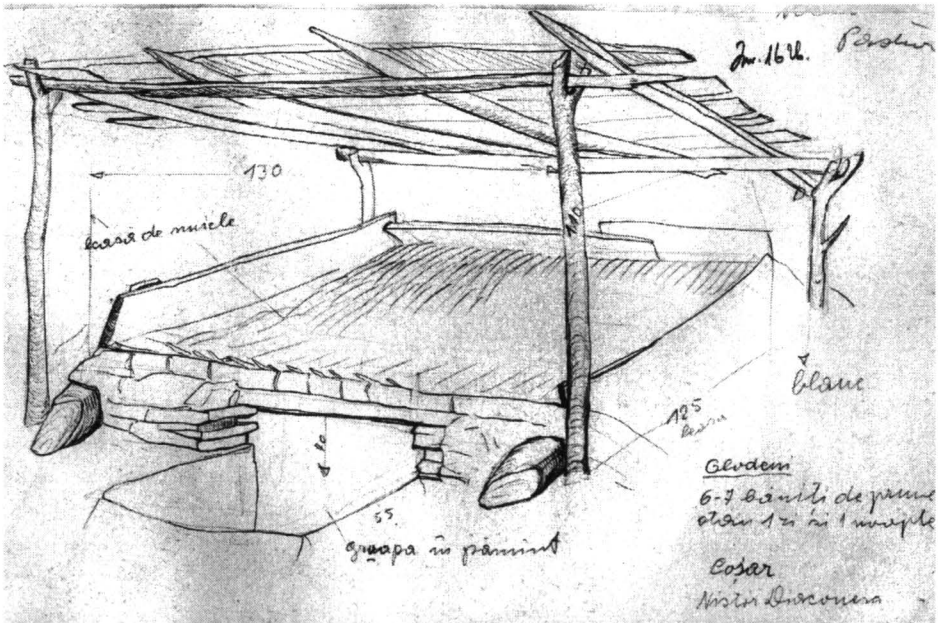
Sărare: „Pătrunjel, leuștean, mărar pus cu sare pentru iarnă”: Dj 20; „Roșii cu sare”: VI 11, 18.

FRUCTE

Stare crudă: „Gutui, struguri, nuci, păstrate în casă sau în pod”: Dj 1; „Strugurii: vâzle rupte din vrejul lor și atârinate la magazie, casă sau podul casei. Mere, pere: în fân, în pivniță. Nuci, în casă”: Dj 4; „Unii puneau mere, gutui în

pod. Erau puține fructe”: Dj 5; „Mere, pere”: Dj 7, 15, Gj 5, 9, 13, 14, Mh 4, 6, 10, VI 3, 12; „Merele se băgau în paie”: Dj 9; „[Toți păstrau] gutui, struguri, mere, pere, nuci. În paie, în pod, în camera de oaspeți”: Dj 10; „Coarnele se păstrau pentru iarnă în borcane cu zahăr. Merele coricove și perele se consumau toamna târziu, după ce da bruma. Se puneau și în fân și se cocea iarna”: Dj 12; „Mere”: Dj 16, Mh 11, Ot 8, 16, VI 6, 11; „Gutui, nuci, mere, struguri, puse în casă, în pod”: Dj 18; „Nu se păstrau fructe proaspete pentru iarnă. Acum se păstrează gutui, mere”: Dj 19; „Toți păstrau gutui, nuci, struguri, mere, pere, în odaie”: Dj 20; „Mere, gutui, păstrate la pod”: Dj 21; „Gutui, mere, pere, struguri în pod, unii”: Dj 22; „Fructele nu se păstrau. Sunt mai mult fructe zemoase de vară. Fructe de toamnă nu există”: Dj 23; „Gutui, mere, struguri, pere, nuci – le puneau în podul casei, în camera de oaspeți”: Gj 4; „Mere, pere, gutui (în clăi, în pod), struguri, în pod”: Gj 7; „Gutui, mere, pere”: Gj 8, Ot 10; „Gutui, mere, pere, puse în casă, în pod sau în paie. Strugurii și nucile, în pod”: Gj 11; „Toți puneau strugurii pe poliță, în pod. Perele pădurețele se păstrau în fân”: Gj 15; „Mere, struguri, în pod, pere, gutui, prin fereastră sau în pod”: Gj 16; „Mere, gutui, pere, în pod”: Gj 17; „Mere, pere, prune”: Gj 18; „Mere, gutăi, pere le culegeam, le puneam în grâu, în podul casei, [într-un] hârdău, o puțină, un vas cu paie”: Mh 3; „Struguri, gutui, mere, pere”: Mh 5, 9; „Mere, pere, gutui, nuci”: Mh 12; „Majoritatea păstrau mere, pere, gutui”: Ot 1, 3; „Mere, în paie, nuci, întinse în pod, struguri pe joarde, în pod sau în pivniță”: Ot 2; „Mere, pere, nuci; se țineau în pod”: Ot 6; „Merele și perele se țineau în pod la înmuiat”: Ot 9; „Gutui”: Ot 11; „Nu prea se puneau”: Ot 13; „Gutui, mere, pere, nuci; în pod”: Ot 14, 17; „Mere, pere, gutui; pe polițe”: Ot 15; „Pere se coceau prin grâu”: Ot 16; „Toți le țineau în pod: mere, nuci”: Ot 18; „Unii țineau în pod gutui, mere”: Ot 20; „Mere, pere; în beci”: VI 2; „Gutui, mere, pere, struguri. Merele și perele în lăzi cu paie sau cu fân”: VI 4; „Mere, pere, gutui, nuci. În pod, în beci”: VI 5; „Băgau mere, pere la gropi, pentru copii. Mai fac gropi, dar rar”: VI 9; „Mere, pere, gutui”: VI 10; „Mere, pere, gutui, nuci. Pe paturi de blană, în beci, sau pe paie. Mere și pere pădurețe – le păstra în fân iarna”: VI 13; „Mere și pere pădurețe, mere de iarnă (în fân, în podul casei)”: VI 16; „Mere, pere, gutui, nuci – într-o cameră neîncălzită, în pod”: VI 17.

Uscare, coacere: „Toți uscau prune, [numite] poame. Pentru iarnă erau uscate pe tinichea sau coșar”: Dj 1; „Prune, mere, gutui”: Dj 2; „Prunele, fructele erau uscate la soare. Azi, la fel”: Dj 3; „Mere, prune, struguri”: Dj 5; „Struguri, puși jos pe o rogojină ori pe o blană”: Dj 7; „Nu uscam fructe [erau puține]. Veneau de la munte cu poame (prune uscate)”: Dj 8; „Mere, pere pădurețe, uscate pentru țuică”: Dj 9; „Prune; în oale, în pod”: Dj 10; „Gutui, mere, tăiate și înșirate pe ață, uscate la soare, prune”: Dj 12; „Se uscau dude în podul casei, iar primăvara se puneau la muiat și făceau țuică”: Dj 13; „Mere felii și prunele



Coșar: Glodeni, jud. Gorj, 1959, A.I.E.F. (nr. 1331), culegător R. Vuia, desenator R. Pastor.

se uscau la soare”: Dj 14, 15; „Prune uscate și afumate, puse în oale de pământ, în pod”: Dj 17, 20; „Se uscau prune și mere”: Dj 18, 19; „Prune uscate. Uneori, prunele se uscau la uscătoria din Segarcea”: Dj 21; „Prune, mere, pere”: Dj 22, Gj 18; „Prune”: Dj 23, Gj 17, Ot 4, 12, 13; „Prune, mere, pere – la soare sau la foc pe gratii de nuielă”: Gj 1; „Pere, prune”: Gj 2; „Prune. Uscau fructele la soare pe gratii de nuielă”: Gj 3; „Mere și pere pădurețe. Mere, pere – curățate în bucăți mici și uscate la soare; prune opărite și uscate la soare”: Gj 4; „Prunele vinete se crăpau, se scoteau sâmburii, se puneau la uscat la soare. Uscau și pere. Strugurii îi puneau în leasă de nuielă în pod”: Gj 5; „Mere și pere uscate (le ziceam poame). Prune uscate – le puneam în tăvi, le băgam în cuptorul cald și le scoteam la soare. Strugurii îi puneam pe mese la uscat. Fructele se uscau pe leasă, așezată deasupra unei gropi cu pereții din piatră de râu. Foc domol în gură”: Gj 6; „Se uscau pe pomar: o groapă nu prea adâncă cu pereți din piatră de râu sau de cărămidă, cu leasă pe zid. Foc din putregai în gura pomarului. Prunele uscate în coșar se păstrau în pod”: Gj 7; „Poame de pară, prună, măr. Struguri uscați în pod. Nu erau uscătorii de fructe. Prunele se uscau la soare, pe lese de nuielă, după ce se scoteau sâmburii. Merele și perele se tăiau felii și se uscau la soare”: Gj 8; „Prune, mere, pere – uscate la soare”: Gj 9; „Mere, pere – uscate la soare. Prunele se uscau pe pomare (erau puține pomare în sat – o groapă în pământ pe care se așeza o gratie din nuielă și prunele pe ea)”: Gj 10; „Prune opărite și uscate, puse în vase, în pod. Mere, pere uscate la soare, păstrate tot în pod. Erau și pomare

sau cuștubari din pietre zidite, gratie din nuiiele pe care se puneau prunele și deasupra scânduri”: Gj 11; „Prunele se uscau pe gratie la soare, poame de mere și pere”: Gj 12; „Fructele se uscau la soare pe lese de nuiiele – prune, mere și pere tăiate”: Gj 13; „Prune și poame de mere și pere. Prunele se uscau pe leasă din nuiiele împletite”: Gj 14; „Prune vinete, scos sâmburii și uscate la soare, nu afumate. Poame din mere și pere. Pere pădurețe uscate”: Gj 15; „Erau uscătorii pentru fructe cu lese, la soare. Se făceau poame din mere, pere; se țineau în pod, în oale. Prune opărite puse în pod, în oale”: Gj 16; „Înainte se uscau prune”: Mh 1; „Prune, pere – poame. Se spărgeau, se scoteau sâmburii, se puneau pe blăni, la soare. Uscătorii cu lese la soare pentru prune, pere, mere, făcute poame (despicate și puse la soare)”: Mh 3; „Nu erau uscătorii de prune. Se scoteau sâmburii, se puneau la soare. Merele, perele se tăiau, se puneau la soare”: Mh 4; „În 1933 un inginer a făcut un cuptor. Acum se usucă în cuptorul de pâine sau la soare. Prune, pere – uscate la soare”: Mh 5; „Poame, prune uscate”: Mh 6; „Mere, pere pădurețe, smochine uscate (azi, nu)”: Mh 8; Poame”: Mh 10; „Uscău pe blane, la soare. Azi, nu prea”: Mh 12; „Se uscau și prune”: Ot 1; „Fructele le opăreau și le uscau la soare, în cuptorașe mici. Prune opărite și uscate la soare, prune uscate în cuptor”: Ot 2; „Prune uscate în cuptori cu gratii. Foc sub gratie și fumul venea pe sub niște ocoale. Procedeu a fost folosit după 1925. Înainte, prunele de vară se opăreau în apă clocotită. După opărire, prin cufundare în apă (într-un coș), se întindeau la uscat pe gratii. Acum sunt doar uscătorii cu lese la soare”: Ot 3; „Poame de mere, prune, pere”: Ot 5, 18; „Prune, mere (poame uscate la soare), pere, struguri (înșirați pe ață); în pod. Nu aveau uscătorii de fructe, că aveau câmpuri de bucate, de cereale”: Ot 6; „Se uscau la soare: mere, felii de pere. Foarte rar”: Ot 9; „Prune uscate, struguri; se uscau la soare, aveau uscătorii”: Ot 10; „Poame (mere); se mâncau uscate. Prunele tomatice se spărgeau și se uscau la soare pe grătii”: Ot 11; „Struguri, poame de mere, pere, gutui. Prunele se uscau pe gratii de salcie. Mai bune erau primele care apăreau și crăpau puțin”: Ot 14; „Mere (poame uscate), pere (la soare), prune (opărite și uscate). Fructele se introduceau în apă clocotită, apoi se scoteau și se puneau la uscat pe coșerele de nuiiele, ca să se scure apa din ele”: Ot 15; „Poamele (felii de mere, de prune de vară) se uscau la soare. Se opăreau prune, pere, apoi se uscau”: Ot 16; „Mere tăiate, pere, prune”: Ot 17; „Poame. Se uscau și la soare”: Ot 19; „Prune, poame de mere, pere”: Ot 20; „Uscău prune de toamnă pe grătar, pomar sau afumătoare. Făcea o groapă în pământ (cam 20-30 cm), cu un grătar din nuiiele pus pe niște pereți tot din nuiiele împlețiți. [Foloseau] lemn putregăios; fără acoperiș [la grătar]”: Vl 1; „Prune în cuptor. Înainte se uscau în cuștubar. Se țin în pod”: Vl 2; „S-au folosit uscătorii numite pomar (un grătar de sârmă pus pe două zidulețe; se face foc la gură) sau pe blăni (scânduri)”: Vl 3; „Poame de mere, pere sau prune. Tăiate în bucăți și uscate la soare pe leasă de nuiiele. Iarna se păstrau în ulei de

nuiele împletite”: VI 4; „În pod: prune, struguri (atârnați), mere, pere (poame). Nu erau uscătorii special amenajate, fructele erau uscate pe gratii la soare”: VI 5; „Mere, pere – poame uscate la soare”: VI 6; „Se uscau pe gratii: o groapă în mal, deasupra se pune gratia de nuiele; sub gratii se face foc din putregai. Azi sunt cuptoare de cărămidă pe care se pun gratii”: VI 7; „Prune opărite, poame”: VI 8; „Cuștiubare pentru uscat prune sau făceam poame din mere și pere. Eu am cuptor de uscat prune și poame (mere și pere) și struguri. Sunt și azi cuștiubare în sat. Zarzăre proaspete apărute și uscate și înăcream cu ele; mere și pere uscate șir sau uscate pe gratie; prune – câte o gratie de prune usca fiecare”: VI 9; „Prune opărite și uscate pe grăți la soare. Poame din mere și pere. Se opăreau prunele ciorăști (erau foarte mari) până se crăpa puțin coaja; apoi se puneau pe gratii de nuiele din răchită așezate pe pari; se țineau la soare până se uscau”: VI 10; „Pere, mere, prune (poame, pomoroade). Prunele despicate, opărite, uscate la soare. Se opăresc și apoi se usucă la soare”: VI 11; „Opăreau prune în căldare, scurgeau apa și le puneau pe grăți (din răchită îngrădită). Le pune la soare. Unii puneau gratia pe furci cu foc sub ele. Acum au pomar – o hodăiță cu plimbi pe care bagă grățile. Jos face focul într-un urloi de cărămidă lipit cu pământ”: VI 12; „Mere și pere (poame), prune întregi sau crăpate pe scânduri la soare sau la coștiubar. Unii au cuptoare cu două, trei rânduri de gratii de lemn. Se țin în vas mare”: VI 13; „Gratii puse la soare pentru uscarea fructelor”: VI 14; „La soare, pe blane, pe gratii de nuiele”: VI 16; „Prune – despicate și puse pe gratii la soare sau opărite în tuci, apoi puse pe gratii la soare să se usuce. Prunele se usucă afară, când e frumos afară”: VI 17; „Prune despicate, mere – la soare”: VI 18; „Prune uscate. Existau uscătorii fără afumare, numai prin căldură. Cuptoarele de uscat prune sunt făcute din cărămidă pusă în straturi cu spații între ele. Aerul cald circulă în sus de la focul așezat la baza cuptorului și încălzește pe rând prunele așezate pe gratii făcute din nuiele sau lați (scânduri foarte subțiri)”: VI 19.

Afumare: „Unii afumau prunele”: Dj 1; „Prunele”: Dj 3, 22, Gj 14, 16, 18, Mh 6, Ot 3, 11, 17, VI 5, 12; „O gratie de nuiele se pune pe un rând sau două de chirpici (cam de 30 centimetri înălțime). Lăsa răsufăltoarea să tragă focul și afumau prune”: Dj 9; „Aproape fiecare gospodărie avea pivniță cu afumătoare pentru prune (așezate pe leasă). Se făceau prune, mere, pere”: Gj 3; „Prune opărite și afumate”: Gj 4; „Prunele afumare se păstrau în pod”: Gj 7, 8, 10; „Prunele erau afumate după ce au fost opărite”: Gj 11; „Prune uscate pe custubaie, cu foc dedesubt. Prunele uscate și afumate se păstrau în pod”: Gj 15; „Pentru uscat fructe era pomar sistematic, cu foc. Se uscau și afumau prune”: Gj 16; „Prune. Erau cuptoare de copt, făcute în pământ. Deasupra se pune o tablă și se făcea foc dedesubt – cam o săptămână se afumau. Uscătorii, cu lese, cu foc. Era o groapă făcută în pământ, de 60 de cm, peste groapă o leasă din nuiele de alun. În groapă

se ardeau butuci putrezi, să ardă fără flacăra. Aproape fiecare avea, dar azi nu mai sunt”: Mh 3; „Prune brumării afumate”: Mh 5; „N-au fost uscătorii de fructe specializate, numai lese pe crovul de afumat. Focul se făcea în crov, sub leasă. Se afumau prune”: Mh 10; „Era o singură uscătorie, la ferma lui Brâncoveanu. Azi uscătoria este a C.A.P.-ului. Era prin afumare”: Ot 1; „Se afumau fructele”: Ot 4, 9; „Prune, poame (mere, pere)”: Ot 10; „Azi s-au făcut cuptoare, vreo două, trei în sat, de afumat prune. Au apărut după al Doilea Război Mondial”: Ot 11; „Mai puțin. Prune afumate, mai mult uscate”: Ot 14; „Prune; pe grătare”: Ot 15; „Mai rar; se uscau la fum pe gratii de nuiele”: Ot 16; „Toți aveau cuptoare cu site. Se afumau prunele”: Ot 19; „Prune de toamnă – pe pomar”: VI 1; „Prune. Se țin în pod”: VI 2; „Prunele se afumau pe pomar (gratii), apoi se uscau la soare”: VI 3; „Erau uscătorii cu foc”: VI 4; „Prune – la coștubar”: VI 6; „Le opăreau și le puneau pe grății pe șatră. Azi, cuptoare cu grății (după război)”: VI 8; „Prune (ciorăști și vinete) afumate pe groapă cu grăți sub care ardea o butură – coștubare (acum afumătoare). Cel mai vechi sistem [de afumare] era: într-un mal se scobea un adăpost, se puneau suport pe gratii și jos se făcea foc; era mai mult o afumare; treptat, au început să facă prin curți foc îngrădit cu cărămizi sau pământ și grățiile deasupra; grățiile au fost înlocuite cu suporturi de cărămidă nearsă (apoi arsă) și s-a ajuns la vatra cu foc sub cuptor; cuptorul se construia pe lateral sau pe perețele opus vetrei; în cuptor intrau câteva etaje de gratii din nuiele, mai târziu de plasă. Coștubare: cuptor săpat în mal, acoperit cu pământ pentru ca fumul să iasă prin el să nu se strice prunele; acestea se așezau deasupra pe grătare de nuiele acoperite și se coceau cu încetul la căldură. [Unii făceau] închisoare de piatră pe pământ, cam un metru; deasupra se puneau gratii de nuiele sau ciur de sârmă pentru prune și se acoperea cu cală de zid cu ușă; jos se făcea foc de putregai ca să nu se facă bălbără; după două, trei zile erau gata”: VI 10; „Prunele, dar mai puțin. Pe pomar (se făcea o galerie sub pământ, se puneau pe gratii prunele și perele, se acopereau cu scânduri, se făcea foc la un capăt al galeriei și, astfel, se afumau)”: VI 11; „Prune (se păstrau în vas). Cuștiubar de uscat prune; erau făcute în pământ sau din cărămidă, puneau pe el grății din nuiele, dedesubt făceau mai mult fum. Unde era un pic de mal făcea în el o scobitură, puneau grăție și dedesubt foc. Și azi se face cuștiubar, dar mai rar”: VI 13; „Groapă în pământ în care se făcea focul și o grăție de prune sau fructe deasupra. Azi, cuptoare zidite, cu gratii; cuptoarele sunt zidite din cărămidă cu gratii duble și sistem de dirijare a focului cu coș”: VI 14; „Se uscau la fum pe grăția de nuiele așezată pe o groapă adâncită în pământ. Groapa avea pereți clădiți din cărămidă, înalți de circa una, două palme. În gura gropii se făcea foc din lemne putregăioase. Pere, prune”: VI 16; „Cuptoare de cărămidă cu lemne, cu gratii (grăți) pentru prune. Se uscă pe gratii, în cuptor, când e urât afară”: VI 17; „Prune – pe gratii”: VI 18; „Se afumau fructele”: VI 19.

Fierbere: „Magiun de struguri. Acum, și magiun de prune, dulceață de gutui, struguri, vișine”: Dj 1; „Compoturi din gutui, prune, vișine, cireșe”: Dj 4; „Acum facem dulceață de prune, cireșe, vișine”: Dj 5; „Foarte rar, dulceață de vișine”: Dj 9; „Magiun de prune. Azi se face și dulceață de prune, gutui, cireșe, vișine”: Dj 10; „Azi se fac gemuri, dulcetuiri din porumbe, fragi, mure”: Dj 15; „Înainte nu făceam compoturi, dulcetuiri. Acum: dulceață de prune, cireșe, gutui, vișine, caise, magiun sau gem de prune”: Dj 17; „Magiun de prune păstrat în oale, azi, și în borcane”: Dj 20; „Făceam compot de prune. Azi, mai cumpărăm de la alimentară”: Dj 21; „Compoturi de prune, piersici, mere, pere. Dulcetuiri nu se făceau”: Dj 22; „Înainte nu se făceau compoturi, dulcetuiri. Acum se fac din gutui, caise, vișine, cireșe”: Dj 23; „Toți făceau magiun de prune”: Gj 4; „Înainte nu făceam compoturi, dulcetuiri. Acum se face de gutui, prune, rar de căpșuni și piersici”: Gj 6; „Acum se face dulceață, compot, magiun, gem din prune, gutui, vișine, cireșe”: Gj 7; „Înainte nu făceau dulceață. Acum se fac din gutui, prune, struguri, caise, vișine, fragi, zmeură, mure, căpșuni. Din prune, mere și pere fac magiun”: Gj 9, 11; „Dulceață din gutui, mere, prune. Eu nu am făcut niciodată. Se făcea și magiun, se păstra în oale”: Gj 15; „Magiun de prune, struguri”: Gj 16; „Magiun de prune, acum nu prea mai facem. Găsim compoturi și dulcetuiri la alimentară”: Gj 17; „Prune, vișine, cireșe – compoturi”: Gj 18; „Azi se fac compoturi, dulcetuiri”: Mh 3; „Mere, pere – se opăreau pentru iarnă. Azi se face dulceață de coarne, mure”: Mh 4; „Compoturi, dulcetuiri, doar azi, rar”: Mh 5; „Magiun din prune și mere”: Mh 6; „Dulceață de vișine și caise. Azi, și compot de vișine, dulceață de vișine, caise”: Mh 8; „Magiun”: Mh 9, Ot 19, Vl 1, 12; „Dulceață din gutui (făceau toți), cireșe, vișine (mai rar). Magiun de prune”: Mh 12; „Compoturi și dulcetuiri, foarte rar. Azi, majoritatea”: Ot 1; „Nu prea. Azi, [compoturi și dulcetuiri] din gutui, mere, pere, prune”: Ot 2; „Acum unii fac compoturi, dulceață: vișine, prune, cireșe”: Ot 6; „Dulceață sau gem de mure, fragi, porumbe”: Ot 7; „Compot de prune”: Ot 11; „[Dulceață sau gem] de gutui, vișine, din roșii lunguiete umplute cu nucă, magiun de prune”: Ot 13; „Dulceață (vișine, caise, gutui); foarte rar”: Ot 14; „Gem și dulceață din prune și cireșe”: Ot 15; „Dulceață din struguri și cireșe”: Ot 16; „Dulceață de zmeură”: Ot 17; „Compot din mere, gutui, vișine”: Ot 18; „Magiun de prune, magiun de dade, chisăliță de corcodușe; azi, magiun de prune, dulceață de gutui, prune”: Ot 20; „Chisăliță de prune strecurată prin ciur, dulceață de vișine, livej de mere putrede sau semi putrede cu apă. Azi, dulceață, magiun. Se folosesc borcane”: Vl 2; „Înainte vreme nu se făceau nici compoturi, nici dulcetuiri; acum se face”: Vl 4; „Prune – magiun. Azi, și dulcetuiri din vișine, gutui, prune, zmeură”: Vl 5; „Magiun din prune negre”: Vl 8; „Făceam magiun de prune. Se face acum gem”: Vl 9; „Magiun (rar). Azi, dulceață de gutui”: Vl 10; „Vișine, caise, cireșe, nuci verzi, mure, zmeură – compoturi, dulcetuiri”: Vl 11; „Magiun de prune. În oală,

borcan. Azi. dulcețuri, compoturi, siropuri”: VI 13; „Azi, compot de mere, cireșe; dulceață de gutui, vișine, mure, prune, struguri – dar nu multe”: VI 17.

Murare: „Mere, pere, porumbe”: Dj 14, Ot 4; „Perele se puneau și la murat”: Ot 8; „Pepene verde mic, în puțină”: VI 2; „Două, trei gutui în puțină, pentru gust”: VI 5; „Gutui se puneau în puțină de varză, pentru gust”: VI 13.

CARNE

Carne de porc: „[Se conservă] carne și preparate de porc”: Dj 1, 2; „Carne de porc sărată, afumată, topită”: Dj 3, Ot 12; „Carne de porc sărată, afumată, prăjită, șuncă, tobă (burtă), cârnaț, caltaboși. Puneau și butini (șolduri) la usturoi în saramură, o săptămână, apoi friptă carnea și pusă la borcan”: Dj 4; „Șuncă cu boia roșie și pusă la fum, trandafiri, mațe umplute (caltaboși), carne topită (carnea de pe spate era fiartă în tuci cu mușchi, coaste, apoi puse în garniță la untură). La carnea de porc se topea ce era mai gras. Coaste, mușchi, prăjit, în untură la borcane. Rar se pune șuncă la sare (o lună), la fum pe coș: coaste, mușchi”: Dj 5; „Carne de porc: sărare, afumare, topire”: Dj 6; „Sărare, afumare, topire. Punea toată carnea de porc într-o troacă, îi dădea sare, o atârna la o culme, fără fum, fără nimic. Se frigea, se băga la borcan în untură ori la saramură (carnea lua sare, apoi era atârnată la aer). Carnea de porc o băgam crudă la borcan, nespălată, nenimic, fără sare, fără nimic. Cu pielea de la burtă se acoperă borcanul și mai mănânci și la primăvară, dar nu trebuie să rămână deloc aer”: Dj 7; „Sărare, afumare, prăjire. Șuncă (la fum la coș), untură topită cu carne friptă, mațe umplute, trandafiri. Acum se face afumătoare de cărămidă în curte ca să afume carnea de porc. Apoi o fărâcă”: Dj 8; „Când se taie porcul, se pune într-o albie mare și se taie. Bucăți de carne se puneau pe grătar, la ogeac, la afumat. Se mai afumau și atârnate în cuie. Grăsimea se topea și se pune la borcan. Se făceau cârnați subțiri (trandafiri). O parte din carne se prăjea și se pune la borcan, în untură. Carnea de porc era sărată, afumată sau prăjită și ținută în garnițe cu grăsime [untură], bucăți de carne, trandafiri”: Dj 9; „Carnea se băga în saramură (sare și apă), apoi se afuma la coș. Slănina se topea, se făcea untură. Carnea se pune la moare de sare cu usturoi și boia de ardei, se afuma la coșul de la vatră. La fel și șunca”: Dj 11; „Pastramă: sărată și pusă în hârdău, la saramură, apoi afumată”: Dj 12; „Carnea de porc o săra (șapte, opt zile) în coș, apoi o atârna sus la aer (în pod la vatră). jamboane, cârnați (trandafiri), mațe umplute, burtican, untură topită, [pusă] la tinichea”: Dj 13; „Carne de porc: sărată și la fum”: Dj 13; „Carnea de porc se păstra sărată și în untură”: Dj 14; „Se prăjea și se ținea în untură, se mura, apoi se afuma”: Dj 15;

„Sărare, afumare. Mușchii, pulpele, slănina cu usturoi, cârnații cu usturoi – erau pentru iarnă”: Dj 16; „Sărată și în untură”: Gj 1; „Se lăsa trei zile la moare și se afuma. Se frigea și se punea în cantă, cu untură”: Gj 2; „Topit, sărat, afumat; friptă și pusă în untură”: Gj 3; „Se săra, apoi se afuma. Se afuma capul, spetiile, mușcheții, șoldurile, șira spinării. Afumam carnea după ce o lăsam trei, patru zile în albie (o postavă mare) cu sare. Apoi o suiam în pod. Făceam trandafiri, cartaboși, untură legată (untura de pe burtă, o legam cu sfoară și o atârnăm la fum). Acum nu mai facem untură legată, topim toată slănina și o punem la borcane”: Gj 5; „Untură legată, trandafiri, sângereți, ficateți, slănină, pecie în untură”: Gj 6; „Oasele, untura, cârnați, mușchiul în untură. Se sărau și se afumau coastele, picioarele. Se prăjea și se punea în grăsimi cârnați, mușchiuleți (mușchiul)”: Gj 8; „Se mura, se afuma coastele și picioarele. Se prăjeau și se țineau în untură mușchii și cârnații”: Gj 9; „Sărată și apoi afumată”: Gj 10; „Se punea pe grătare numite cârnare, puse la vatră”: Gj 12; „Carnea de porc se conserva prin sărare, afumare, prăjire”: Gj 13; „Afumată, fiartă, topită”: Gj 14; „Sărată, afumată și în untură”: Mh 1; „Sărată, afumată, în untură topită, carnea fiind prăjită”: Mh 2; „[Nu se conserva] prăjit și păstrat în untură. Îl puneam la fum. Pentru cârnați trandafiri se toacă carnea și mai grasă și mai potrivită, cu usturoi, sare. Se umplu mațe, se uscă câta la fum – îl lași o noapte, două la fumul de la vatră și apoi îi prăjești și-i pui în untură la un loc cu carnea. Mai demult se mâncau așa, numai copti în cuptor. Azi se topește toată slănina și carnea. Se pune untură deasupra”: Mh 3; „Prăjită și ținută în untură; murată și apoi afumată. Carne de porc afumată (saramurată două, trei săptămâni și atârnată la fum; carne păstrată în untură)”: Mh 5; „Slănină, trandafiri, carne afumată, carne în untură”: Mh 6; „Se frigea, se punea în grăsimi, nu se afuma”: Mh 7; „Sărare, afumare, prăjire”: Mh 8, 9; „I se da sare în hârdău, unde era ținută o lună, apoi se punea la afumat”: Mh 10; „Se săra, se afuma, se prăjea, se pune în untură. Cârnați în cantă, cu carne bucăți, în untură”: Mh 11; „Mușchete și cârnați în untură, untură, slănină cu sare (puțin)”: Mh 12; „Cârnați, friptură, tobă, carnea, pusă la saramură, jumări, șuncă, burtan, fundoi”: Ot 1; „Carne și șuncă afumată, pastramă, trandafiri din carne moale și pecie tocată cu toporul (sunt mai gustoși cu toporul), cu usturoi, ardei, boia; mațe umplute cu orez și ceapă, carne de la gât, numită mure, burtan umplut (tobă) cu urechi, șorici, carne grasă, inimă; fundoi umplut (intestinul gros), la fel ca toba; carne în sânge: carne macră, tăiată în bucăți nu prea groase, sărate potrivit, în sânge și completat cu ulei. Burtanul și fundoiul se fac și azi la fel, plus separat cu ficat, boșog (plămâni) și mure”: Ot 2; „Se afuma (șuncă, picioare, urechi), se topea (slănină), se făceau trandafiri, se pune la oală”: Ot 3; „Se afuma. Sărată în untură”: Ot 4; „Îl săra, îl afuma la fum, șuncă (din grăsimi de pe spate), cârnați. Azi, la borcan”: Ot 5; „Cârnați (sângereți, cârnați albi sau cartaboși), piftii, burtă sau burtan umplut cu orez, ficat, bărbie; tobă umplută cu urechi, șoric, inimă, rinichi (rărunchii); carne la borcan, friptură. Se

tăia porcul, se săra carnea, se atârna la scurs la grătar, lângă horn, se prăjea pe vatră în tuciul de fontă, se băga la oale de pământ. Făceau și burta porcului, ce o păstrau până la Lăsatul Secului, și trandafiri, ce se păstrau până vara următoare”: Ot 6; „Se păstra carnea sărată. Într-un vas de lemn sau în coșul de nuiele făcute expre pentru săratul cărnii, se puneau carne și sare și se ținea la fum”: Ot 7; „Topit, șuncă afumată, în untură”: Ot 8; „Carne friptă, pusă apoi în untură; afumată (picioarele)”: Ot 9; „Piftie, burtan (umplut cu ficat, borșogi, inimă, carne, cimbru, ceapă, foi de dafin), fundoi (stomac mai mic, umplut la fel: cu ceapă, cimbru, foi de dafin), cârnați sau trandafiri (carne, usturoi), tobă (carne, șorici; îl pui la teasc și îl tai feliuțe)”: Ot 10; „Burtan, tobă, fundoi, trandafiri”: Ot 11; „Cârnați, caltaboși, șuncă”: Ot 13; „Burtan (preparat din ficat, carne, slănină), fundoi (tobă), trandafiri, șuncă. Se prepară și azi toate”: Ot 14; „Cârnați, tobă, slănină, șuncă, carne afumată, sărată, grăsimi topită pusă la garniță, trandafiri uscați, la untură, maț umplut (cu carne, orez, ceapă, cimbru), burtanul mare și fundoiul umplut cu șuncă, ficat, limbă, șorici, apoi fiert și presat (se ținea 14 zile la saramură și apoi se afuma). [Carnea se conserva] prin sărare, afumare la vatra de foc și topită în untură”: Ot 15; „Carnea de porc se prăjește și se pune în untură, la oale; cârnații se fac din carne tocată cu usturoi, boia, piper, cimbru, pătrunjel; șuncă murată în sare și usturoi, afumată”: Ot 16; „Tobă (burtan), cârnați, șuncă afumată, slănină, untură, mușchi afumați, jambon”: Ot 17; „Friptură, piftii, carnea se afuma (întâi se pune la saramură), [carne] la borcane (în untură), cârnați, tobă, burtan”: Ot 18; „Șorici, cârnați, piftii, tobă, friptură, burtican (din carne slabă, ficat, șorici, grăsimi; se tocau toate cu satârul, se umplea burta cu acestea, apoi se fierbea); azi, și mici”: Ot 20; „La saramură. Jos pe paie cu sare pe el (trei zile), apoi îl spintecam, la fum la pod (o săptămână), apoi îl topeam și o puneam în găleți. Șuncă (numai grăsimi), cârnați (groși, cu ceapă), trandafiri (subțiri, cu usturoi), cartaboși, burtă (tobă)”: VI 1; „Carne sărată și la fum, untură din grăsimi (o topeam), șuncă la fum (șunci de pe burtă). Mușchii, coastele, șunci lungi (la sărat, într-un hârdău, albie, trei, patru zile (până în o săptămână), apoi la scurs una, două zile; apoi în pod la fum două săptămâni, o lună). Cârnați (trandafiri; carne tocată, usturoi, cimbru), bortocan (burtă umplută cu ficat, inima, rinichi, cimbru, ceapă, ardei), mațe umplute (mațul gros)”: VI 2; „Cârnați, sloi, piftii, carne afumată prăjită și pusă în borcan. După tăiere, se face pecii, se pune la sare cinci, șase zile, apoi se urcă în pod la uscat; apoi se taie bucăți, se prăjește și se bagă în untură”: VI 3; „Slănină afumată, untură, trandafiri, carne prăjită în untură”: VI 4; „Conserve prin sărare, afumare, prăjire, depozitare în untură. Oase (cu sare trei zile, scurse și puse la fum și ger), slănină topită, carne (la fel ca oasele), mușchi la untură, trandafiri la untură, piftii, mușchi afumați”: VI 5; „Mușchiuleți sărați ținuți pe culme în pod, la vânt, trandafiri afumați, piftii, carne în untură, caltaboși din mațele groase, slănină afumată cu ardei”: VI 6; „Topită, la saramură, afumată”: VI 7; „Două, trei zile la

sare în moldă (copaie) sau pe așternut de fân; două zile la scurs. La fum – picioarele, șoldurile, căpățâna, pecia, slănină. La topit – din slănină. Cârnați, burtă umplută”: VI 8; „Carnea se ținea trei zile la saramură și apoi în pod. Șunca o ținea trei zile la saramură, o săptămână la fum în pod. Slănină o fierbeam în zamă de varză, o scura și o da cu boia; o lăsa să se scure afară și să se usuce. La cârnați le ziceam trandafiri: îi umpleam cu pecie și-i puneam la fum, altfel se mucegia. Mușchii îi băgam la canistră (prăjită cu unsoare); se bagă și la borcane”: VI 9; „Untură, slănină afumată (șuncă), picioare afumate, carne la untură, cârnați la untură, trandafiri la fum, tobă fiartă și presată (din căpățână, șuncă), maț umplut cu carne și orez, burtă (il mâncam la Bobotează). Carnea o puneam la sare pe paie, apoi o scuram, apoi în pod la fum. Grăsimea o jumăram – o făceam untură”: VI 10; „Se tochea [toca], se pune în untură, după ce se ținea o lună în sare; se pune și cu usturoi, apoi se afuma. Unii o țin o zi la soare, apoi la fum; o topeau, o băgau la oale de pământ. Se făceau și peci (bucăți de carne subțiri și lungi, care se țineau două, trei zile într-o troacă cu sare și apoi se afumau). Cârnați, jambon, oase (se afumă, după ce se sarează și se usturoiază)”: VI 11; „Făceam slănină, carnea fâșii. Îi dam sare, o țineam trei zile într-o albie, puțină. O puneam pe culme, în pod, la afumat. Se zvânta bine. Apoi o tăiam bucăți – o băgam în tinichele cu untură. Cârnați, burtă”: VI 12; „Carne la untură (se prăjește carnea și se pune la untură în borcane de pământ), slănină (se săra și se afuma), oase afumate, jumări la untură, cârnați afumați (carne cu grăsime, ardei, usturoi – se fac cârnați și se afumă), tobă. Carnea de porc se săra trei zile și se pune la fum. Azi mai punem și la borcan carne proaspătă, facem șuncă cu usturoi, punem la garniță carne friptă”: VI 13; „Sărare, afumare, prăjire”: VI 14; „Prin sărare, afumare. Șuncă (bărbiile cu usturoi și sare; șapte, opt zile la dospeală, boia, apoi la fum)”: VI 16; „Șuncă, slănină, cârnați, caltaboși, tobă, carne în untură, piftii. Carnea se pune la afumat în coșul vetrei sau în pod”: VI 17; „Topită, apoi la fum. Topită și pusă în oale de pământ”: VI 18.

Carne de oaie: „Pastramă din carne de oaie”: Dj 2-5; „Carnea de oaie se păstra numai tocană [sloi]. Punea carnea la fiert până se desprindea de pe os, o toca, pune sare, ardei roșu pisat, pătrunjel, leuștean, o băga la borcan. Mai rar pastramă”: Dj 7; „Pastramă prin sărare și uscare”: Dj 8; „Făceau pastramă cei care aveau oi multe. Se săra carnea, se pune la puțină, se scotea și se pune la vânt”: Dj 9; „În moare de sare la hârdău, pastramă”: Dj 12; „Pastramă: toca toate oasele bine, se săra (două zile), apoi la vânt. Tocană [sloi]: cu seu cu tot fiartă până când cădea de pe oase”: Dj 13; „Pastramă, sărată, uscată”: Dj 14-16, 18, 19, 21-23; „Pastramă”: Gj 1-3, 8, 10, 12, Ot 1, 6-10, 13-15, 17, 18, 20, VI 4, 10, 18; „Sloi, prin fierbere. Se toca carnea mărunț, se fierbea până scădea, se pune în oală. [Se făcea] toamna, când erau oile mai grase. Acum nu prea păstrăm carne de oaie că se-nteioșează [devine ațoasă]”: Gj 5; „Pentru iarnă, sloi. Toamna, când sunt mai

grase”: Gj 6; „Pastramă (uscare, sărare), sloi (fierbere)”: Gj 9; „Prin fierbere se făcea sloi, prin uscare și sărare, pastramă”: Gj 13; „Nu se păstra”: Gj 14; „Înainte se făcea pastramă”: Mh 1; „Pastramă, două luni la soare (sărată). Azi, nu”: Mh 5; „Se consuma numai proaspătă”: Mh 6; „Pastramă, prin uscare, carne la burduf, prin fierbere”: Mh 7; „Sărată și fiartă, în ceaun, pusă în cantă”: Mh 8; „Sărare și uscare”: Mh 9; „I se da sare în hârdău, unde era ținută o lună, apoi se pune la afumat”: Mh 10; „Pastramă agățată în pod. Azi, rar”: Mh 11; „Pastramă. Azi, mai rar”: Ot 2; „Pastramă: murată, uscată la soare, vânt”: Ot 3; „Pastramă (prin afumare)”: Ot 4; „Pastramă, carne prăjită la borcan (tăia ceapă, făcea prăjeală cu carne și ceapă, o pune la borcane de pământ)”: Ot 5; „Unii făceau pastramă: se da oasele afară, se săra și se atârna la fum”: Ot 7; „Friptură, pastramă (la puțină, cu sare; primăvara se spăla bine și se usca: se frigea)”: Ot 11; „Pastramă (foarte sărată)”: Ot 12; „Pastramă; [se conserva] la saramură cu usturoi și la vânt, puțin uscat”: Ot 15; „Pastramă. Se scoteau oasele, se săra, se pune usturoi, se scotea din saramură la câțva timp, se clătea cu apă, se presăra piper sau ardei iute pe ea, se usca”: Ot 16; „Săul, coastele, pecia afumată, pastramă”: Ot 17; „Pastramă. Îi scotea oasele, îi da sare. Stătea la saramură una, două săptămâni sau o băga toamna și o scotea primăvara, o scotea la vânt, la soare, o pune pe mese, una peste alta, se întindea bine (doar ungurenii făceau)”: Vl 1; „Carne afumată (la horn, obișnuit), pastramă (scoteam toate oasele, dădeam sare în vas: după o săptămână scoteam carnea, o întindeam pe bețe și o afumam puțin (făceam focul sub ea), în puțină și i se dă sare: se acoperă cu pământ), sloi (carnea se prăjește și se pune cu seul în putini)”: Vl 3; „Uscare, sărare, afumare. Pastramă”: Vl 5; „Pastramă. O scotea la Paște și o spăla; o ținea la sare în puțină”: Vl 8; „Pastrama o lasă într-o putinică cu pământ deasupra. Când se scotea, o spăla bine în apă curgătoare și o pune la vânt să se zbicească”: Vl 11; „Pastramă. Alegea carnea, o băga într-o putinică cu sare (făcută pecii). O lăsa o săptămână. O scotea, o pune la soare”: Vl 12; „Pastramă (sărare, uscare)”: Vl 14; „Se băga la saramură; o țineau două, trei zile, apoi o scurgeau și-i dădeau puțin fum”: Vl 17.

Carne de batal: „Pastramă”: Ot 2-4, 10, 15, Vl 11.

Carne de miel: „Pastramă”: Vl 2, 11; „Nu se conservă nimic din miel pentru iarnă”: Vl 4.

Carne de capră: „Pastramă”: Dj 2-7, 8, 9, 14, 16, 18, 19, 21, 23, Gj 1-3, 8, 10, 12, 14, Mh 6, Ot 3, 4, 8, 9, 11-13, 15-17, Vl 2, 4, 7, 8, 11, 12, 16, 18; „În general, carnea de capră nu se păstra. Rar se făcea pastramă [uscare, sărare]”: Dj 7; „Se făcea pastramă de capră, dar azi, mai puțin”: Dj 22; „Sloi și pastramă”: Gj 5; „Sloi”: Gj 6; „Pastramă (uscare, sărare), sloi (fierbere)”: Gj 9; „Sloi – prin

fierbere: pastramă – prin uscare și sărare”: Gj 13; „Înainte se făcea pastramă”: Mh 1; „La fel ca de oaie”: Mh 7, Ot 5, VI 14; „Prăjită, sărată, pusă în cantă”: Mh 8; „Nu se afuma, se consuma ca atare, proaspătă”: Mh 10; „Pastramă. Azi, mai rar”: Ot 2; „Pastramă. Prin afumare”: Ot 4; „Pastramă, preparată ca și cea de oaie”: Ot 7, 16; „Pastramă. Mai rar”: Ot 10; „Pastramă. Se conserva ca și carnea de oaie”: Ot 15; „Pecia, șoldurile”: Ot 17; „Sub formă de pastramă (sărare, afumare)”: VI 5; „Pastramă. Nu se mai face, nu mai e carne de capră”: VI 13.

Carne de ied: „Pastramă”: Dj 16, VI 11.

Carne de vacă: „Pastramă”: Ot 12, 16, VI 11, 12.

Carne de vițel: „Pastramă”: Ot 16; „Pastramă – carnea se taie foarte subțire, se pune într-un vas cu foarte multă sare; se lasă o lună; apoi se pune în apă rece, se spală bine și se usucă foarte bine la soare”: VI 11.

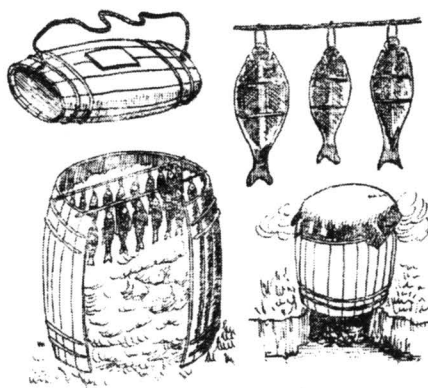
Carne de pasăre: „Rar, punem acum în untură carne friptă”: Dj 8; „Acum carnea de pasăre se frige și se bagă în untură”: Dj 22; „Acum pun în untură bucăți fripte”: Gj 6; „Azi le prăjesc și le bagă în untură”: Gj 8; „Nu se conservă”: Mh 10; „Găini sărate, dar nu-s bune”: Mh 11; „Azi pun păsări în untură”: Mh 12; „Carne de găină, rață, gâscă prăjită, pusă în untură în oale de pământ, borcan sau garniță (oală de tablă smălțuită)”: Ot 2; „Prin fierbere, topire”: Ot 4; „Se ținea la rece”: Ot 12; „Pastramă de gâscă; foarte rar”: Ot 15; „Se prăjea în untură și se pune în într-o cantă, oală de pământ, trecea untura peste ea și se încheaga. Tăiau găini sau curcani. Se pune și acuma”: VI 13; „Prin prăjire”: VI 14.

Carne de vânat: „Carne de iepure la fum”: Gj 8; „Sărată și afumată pe coș”: Ot 2.

PEȘTE

„Săram peștele și îl puneam pe ață pentru iarnă”: Dj 1, 2, 6; „Peștele se usucă pe ață după ce a fost sărat mai întâi”: Dj 4; „Se despica cu cuțitul. Care era mare, despicat pe spate. Se punea sare, se lăsa două, trei zile la soare, apoi se pune la butoi, chitiți unu pe altu”: Dj 7; „Uscare, sărare”: Dj 7, 16, Mh 7-9; „Sărat, uscat la soare, apoi pus în sac în podul casei”: Dj 13; „Peștele se sarează”: Dj 22; „Afumare sau sărare și uscat la soare. Marinat, afumat”: Gj 3; „Afumat”: Gj 5; „Sărat, înșirat pe ață și afumat”: Gj 8; „Păstrăvul se afuma”: Gj 9; „Înșirat pe ață, pus la uscat,

la fumul de la vatră”: Mh 3; „Nu se conservă”: Mh 10; „Se săra, se usca la vânt. Uscat, sărat în tărână”: Mh 11; „Se usca la soare. Sărat”: Ot 3; „Sărare, afumare”: Ot 4, 8; „Marinată și sărat și uscat la soare. Îl spinteca, îl săra, îl puneă nițel la fum (dacă era un pește mai mare), apoi la vânt, apoi în lădițe, când era uscat”: Ot 5; „Nu se făcea, că nu era pește mult”: Ot 6; „Peștele se săra, se puneă 24 de ore la sare, se spăla cu apă rece, se atârna la fum la coșul casei. Peștele se săra,



*Procedee de uscare a peștelui:
A.I.E.F. (C.III.474, Pescuitul).*

se spăla în apă rece, se ținea trei, patru zile de se zvânta, se chitea într-un vas, la un rând de pește un praf de sare mărunță, se puneă pânză curată (perdea se numea) și se călca. Și tot așa se făcea până la gura vasului. La gură se așezau blănițe subțiri”: Ot 7; „Se ținea la rece”: Ot 12; „Se săra și se usca”: Ot 15; „Sărat”: Ot 16; „Uscat, marinată”: Vl 3; „Uscat (foarte rar)”: Vl 5; „Îl înșirau pe ață la soare”: Vl 8; „Se usucă la soare (după ce se ține în saramură)”: Vl 11; „Saramură de păstrăvi (într-un vas mic – un rând de păstrăvi, un rând de sare), păstrăv afumat”: Vl 18.

PRODUSE LACTATE

„Brânza încheată, pusă la saramură în puțină, era pentru iarnă”: Dj 1; „Brânză cu cheag în puțină, în pivniță”: Dj 2; „Brânză și telemea la saramură, pentru iarnă”: Dj 4, 5; „Brânza pentru iarnă: închei laptele, îl pui în sădilă, să scură, o punem pe masă, tăiem cașu felii și punem în borcan un rând de brânză, un rând de sare și iar așa până se umple borcanu, se lasă zăr și acolo stă brânza în zăru ei care e sărat”: Dj 7; „Brânză sărată (telemea) se păstra înainte în oale de pământ. Azi, în borcane”: Dj 9; „Unii puneau și brânză fără cheag în puțină. Toți puneau la puțină brânză cu cheag. Azi, mai puțin, că nu mai sunt multe vaci și oi și se găsește de cumpărat”: Dj 10; „Brânză telemea”: Dj 16; „Brânză încheată de oi sau de vacă, pusă în putini”: Dj 17; „Puneau telemea pentru iarnă. Astăzi nu se mai pune, n-au oamenii oi și vaci”: Dj 18, 19, 22; „Cine avea puneă pentru iarnă brânză în oale de pământ, în putini, cu zer”: Dj 20; „Brânză telemea. Nu se mai pune”: Dj 21; „Brânză”: Dj 23, Gj 6, 8, Ot 5, 13, 14, 17, 18, 20, Vl 4; „Brânza de vacă se păstra în oală de pământ. Urda se presa bine în oale, se puneă unt deasupra. Așa se păstra

până primăvara. Produsele lactate se păstrau în brădoici de lemn”: Gj 3; „Brânză telemea pusă în putini, brânză de vaci mai puțin”: Gj 4; „Lapte gros (il băteam în bătăi pentru unt), brânză”: Gj 5; „Brânză fără cheag, cu multă sare. Se scotea iarna și se mânca, nu primăvara. Se făcea de vara, când vaca da mai mult lapte, se băga la puțină și se mânca iarna. Cine avea oi făcea și telemea pentru iarnă, da luată de la cioban”: Gj 7; „Brânză cu cheag din lapte de oaie sau vacă”: Gj 11; „Pentru iarnă, se fierbe laptele din care s-a scos untul, se pune în geac de pânză, se scurge, se pune în altă oală cu sare în ea, deasupra se pun foi de porumb, pietroaie pentru a presa. Se mănâncă iarna”: Gj 15; „Numai brânză la puțină. Se pune la puțină telemeaua luată de la ciobani sau brânza de burduf. La puțină se pune și brânza proaspătă, fără cheag, cu multă sare”: Gj 16; „Brânză telemea. Acum puținii mai fac, n-au vite”: Gj 17; „Brânză sărată”: Gj 18, Ot 7, 16; „Se făcea brânză, pentru iarnă”: Mh 3, 5; „Brânză, urdă”: Mh 6, Ot 6; „Caș, brânză în brădoaică”: Mh 12; „Se ținea și brânză”: Ot 1; „Brânza în putine”: Ot 2; „Lapte la prins, bătut în putinei, băgat într-o oală de pământ, ținut iarna în postul Crăciunului (lapte de vacă)”: Ot 10; „Brânză (în putine), urdă (în puțină; deasupra un strat de unt, să nu pătrundă aerul)”: Ot 11; „Brânză telemea, unt topit, lapte covăsit în puțină”: Ot 15; „Brânză în coajă de brad. Îi zicea tot brânză de burduf, la coș. Lapte storcit – se făcea toamna, cu două săptămâni înainte de a coborî de la munte. Îl fierbea, îi da covăseala (cheag), îl punea în sedilă de se scurgea; îl punea în brădoaie, îl bătea cu lingura de lemn să se îndese bine, îl lega la gură cu cârpe curate; îl pune cu gura în jos să se mai scurgă, îl acoperea cu fund de lemn să nu aibă aer; mânca iarna din el”: Vl 1; „Brânză la puțină (cu saramură), lapte stocit (lapte covăsit, stors), unt la borcane (păstrate în beci, în nisip)”: Vl 2; „Se făcea lapte gros. Se fierbea, lăsa să se răcească, se lua smântâna, se pune în puțină nouă de brad și se acoperea. Se mânca când se îngroșa. Făceam toamna și mâncam pe iarnă”: Vl 3; „Brânză cu cheag (puțină), lapte (fiert cu unt deasupra, pentru săptămâna brânzii)”: Vl 5; „Brânză de oaie cu cheag, unt prăjit în tigaie, răcit, strecurat, se leapădă zer, iar prăjit (se pune o bucată de ceapă de miros, o bucată de turtă), se pune apoi la borcan sau oale”: Vl 10; „Brânză telemea sărată de oaie, în butoi; brânză de burduf”: Vl 11; „Brânză mărunță – urdă cu unt deasupra. Lapte stocit – se ținea 24 de ore în tifon (lapte prins), se scurgea și rămânea o brânză moale și acrișoară; această brânză se pune în borcan și se leagă la gură; ține două, trei luni; azi nu se mai face. Urdă – laptele de vacă îl lăsa de sara până dimineața, se încheaga (nu se lua smântâna) și-l pune la foc încet. Îl strecura într-un săculeț. Urda care rămânea în săculeț o pune în borcane (oale mari de pământ) și o ținea pentru iarnă; iarna o consumam cu mămligă”: Vl 13; „Brânză – se pune la sare în butoi, în oală de pământ sau în borcane (azi)”: Vl 17; „Lapte acru (toamna pune laptele fiert bine, se aduna și se pune în putinei și iarna se scotea lapte acru), lapte storcit (lapte acru – se pune în sădilă, se scoate zerul din el)”: Vl 18.

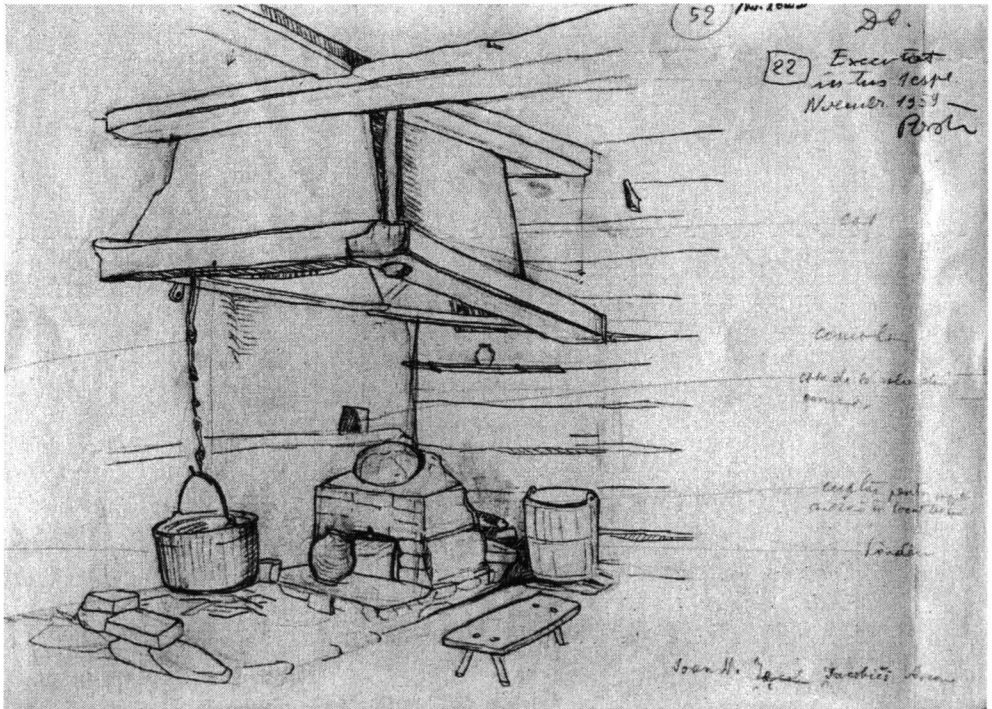
PARTEA A III-A

PREPARAREA HRANEI

AMENAJĂRI ȘI INVENTAR CASNIC

BUCĂTĂRIA. FOCUL. VATRA. CUPTORUL. ȚESTUL

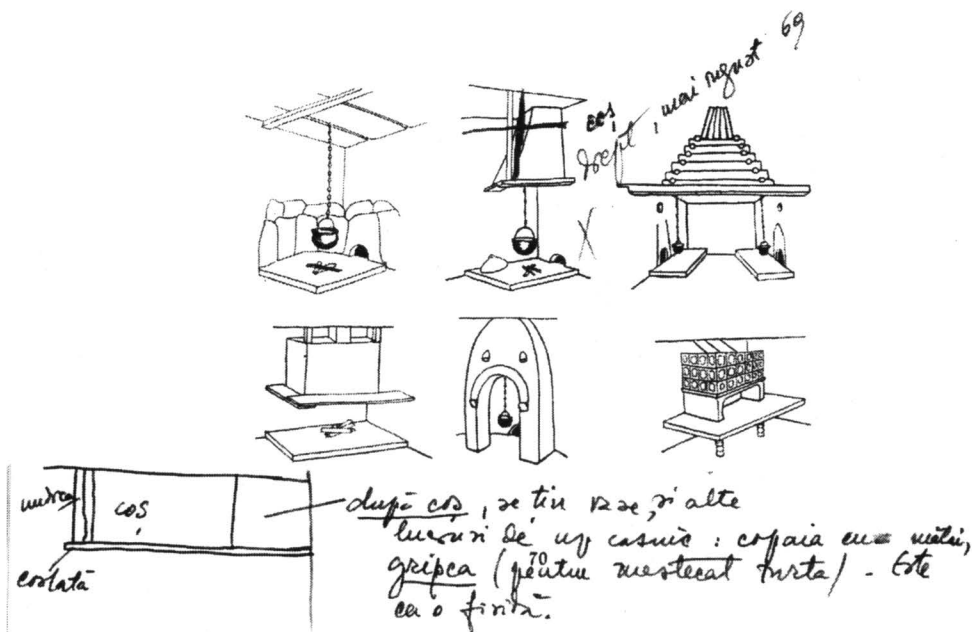
Aprinderea focului și menținerea jarului. Cu amnar, cremene și iască uscată: Dj 1-17, Gj 1, 4-15, Mh 1-12, Ot 1-4, 6, 9, 10, 12, 15, 16, VI 2-12, 14, 15; [...] „Cu amnar făcut de fierari sau două pietre și iască ținută la uscătură. Focul se făcea din «țăpligi» mărunte, pe care se puneau iasca aprinsă sau o cârpă, apoi așchioare sau talaș. Cărbunii se înveleau în cenușă. Pentru reaprins se puneau iarăși lemne și se sufla puțin”: Dj 2; [...] „Se învelea câte un lemn verde”: Dj 3; „Cu buturugi uscate sub cenușă, focul ținea luni de zile. Dacă se stingea se cerea foc de la casă la casă”: Dj 4; „Cu treanță și paie să facă «bălbura» (flacăra). Coceni de porumb sau o buturughiță de lemn tare, învălită în cenușă”: Dj 5; [...] „O buturugă de tufan se învelea în cenușă”: Dj 8; „Lemn gros învelit cu spuză (cenușă)”: Dj 9, 11, 14, 17, Gj 8-11, 15, Mh 12, Ot 6, 11, 15; „Lemn de dafin (salcâm) se învelea în cenușă și ținea până a doua zi”: Dj 10; „Iasca era fiartă în usuc de oaie și ținută în chimir. Se băga în foc buturugă sau coceni de «drugă» (porumb) și se înveleau cu cenușă”: Dj 13; „Se mai putea aprinde cu fitil cu muc sau cu o bucată de treanță din bumbac”: Dj 15; „Cu cremene, amnar și iască sau fitil pentru fumat (în loc de iască). Fitilul avea 10-15 cm, era în tub de tablă și era ținut în chimir. Pentru a se stinge, fitilul se trage înapoi în tub”: Dj 16; [...] „Peste jar se puneau cenușă”: Gj 1, 12, 13, Mh 1, 3, 5-7, 11, 12, Ot 3-5, 10, VI 2-12, 14; „Se lua iască de pe nuci sau bureți de nuc. Se fierbea în apă, se usca, se bătea cu securea. Se aprindea cu amnar lovit de cremene”: Gj 11; „Cărbunii de stejar, care aveau rezistență mai mare se înveleau în cenușă. Dacă nu aveai cărbuni de stejar, împrumutai de la vecini”: Gj 13; „Înainte se aprindea cu «zadă» – rădăcină de pin uscat, specie de brad foarte rășinoasă. Se scăpăra cu amnarul în cremene, iar scânteia aprindea iasca. Jeraticul se acoperea cu



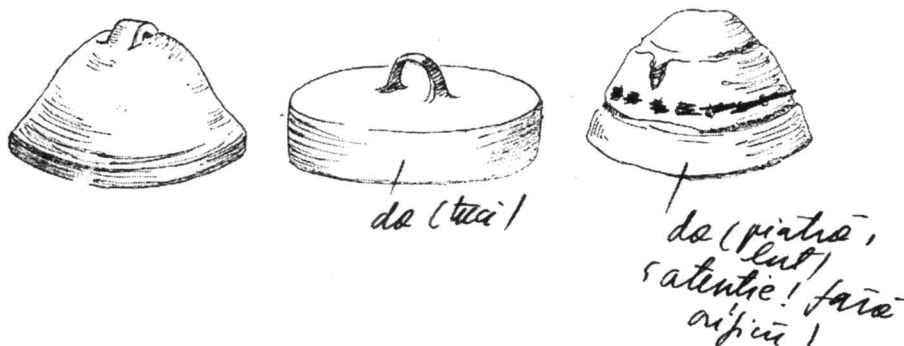
Bucătărie cu vatră liberă și cuptor: Arcani, jud. Gorj, 1959, A.I.E.F. (nr. 1245),
culegător R. Vuia, desenator R. Pastior.

cenușă. Apoi se putea ține aprins și două zile”: Mh 10; [...] „O trupină (o cioată de lemn mai lungă), aprinsă la un capăt și învelită în cenușă sau balebă uscată de vacă. Exista o iarbă numită «pelinariță», care când se usca, se freca și se făcea precum câlțitul, luând foc ușor”: Ot 9; „Se scăpăra cu amnari pe cremene «încârligată» (iască fiartă). Se învăluia focul”: Vl 6. (D.E.R., *Habitatul*, I: 2005, p. 221-222)

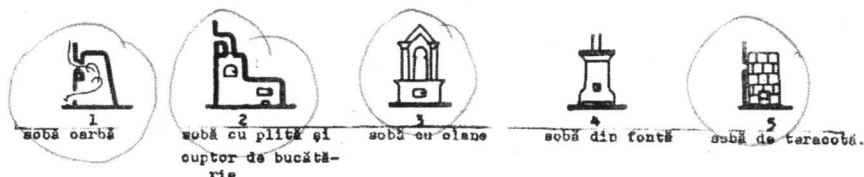
Obiceiuri legate de confecționarea țestului de lut: „Îl făceau două, trei femei megiașe la ziua țestelor, de Ispas și ținea 10-15 ani”: Dj 1; „În postul Sfintei Marii”: Dj 2; „Se făcea de către cinci-șase femei, de Rusalii. Pentru fiecare se făceau două, trei țeste. Se amesteca de nouă ori sau se făceau joia, dacă se lucrau vinerea, crăpau”: Dj 4; „Cam de Sfântul Petru, înainte de treierat, se adunau trei, patru femei. Se numea Ropotinul țestelor”: Dj 5; „Se făceau în zile de sărbătoare, la Ropotin, la ziua Crucii. Trebuia să fie și o femeie gravidă”: Dj 7; „Se făceau la Vartolomei, la Eliseiul de piatră. Se fac și acum”: Dj 9; „Prin iunie, de cinci, șase femei”: Dj 10; „Se făceau când veneau călușarii sau la Ropotin”: Dj 13; „De Rusalii, în săptămâna Călușului. Cinci, șase femei făceau câte două țeste”: Dj 15; „Le puteau face și bărbații, la Ropotin, care era cândva între secerat și culesul porumbului. Dacă se fac în ziua aceasta nu se sparg”: Dj 16;



Vetre: Scornicești, jud. Olt, 1975, A.I.E.F. (C.II.504, Locuință-Interior), G. Moraru.



Tipuri de țest: Slătioara, jud. Vâlcea, 1975, A.I.E.F. (C.II.371, Locuință-Interior), M. Meitert.

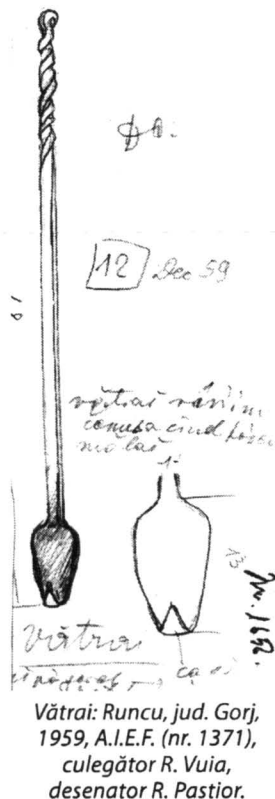


Tipuri de sobe: Oțeșani, jud. Vâlcea, 1981, A.I.E.F. (C.II.373, Locuință-Interior), N. Georgescu.

„Indiferent de zi, după treierat”: Dj 17; „Îl făceau olarii din Glogova, în orice perioadă a anului”: Gj 8; „Țestul din pământ se făcea în orice zi a săptămânii, când aveai nevoie”: Mh 6; „Se făceau marțea, la o săptămână după Rusalii și se numea Răpotină. Marțea aceea se numea și «marțea de trăznete». Nu se lucra altceva”: Mh 9; „Se făceau, mai ales, vinerea”: Ot 7; „Îl făceau femeile în zile de post”: Ot 8; „Țesturile se făceau vara, după terminarea seceratului; nu era o zi anume”: Ot 10; „Îl făceau femeile în «Stratul de Rusalii», la jumătatea timpului între Paște și Rusalii”: Ot 12; „De Rusalii, trei, patru femei jucau pământul”: VI 17. (D.E.R., *Habitatul*, I: 2005, p. 222-223)

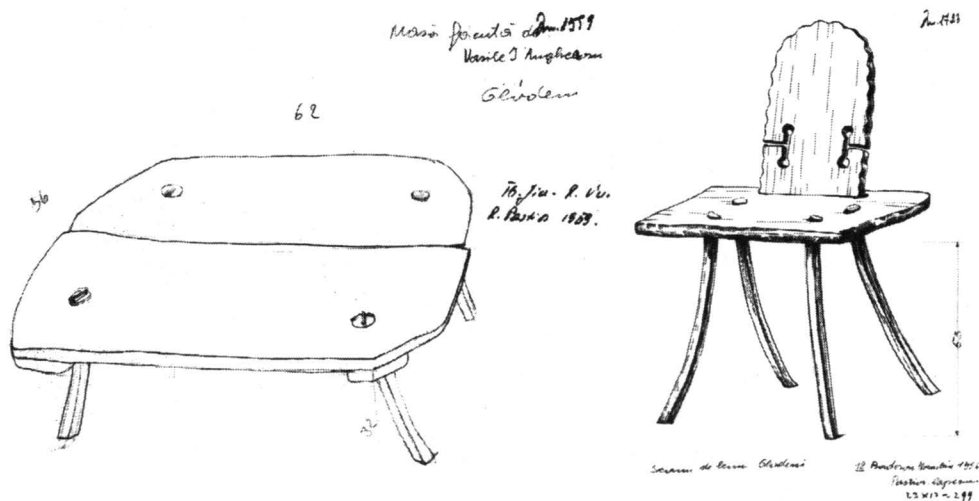
Icoana de vatră: „La vatră se punea icoană” Ot 4, VI 2, 3. (D.E.R., *Sărbători și obiceiuri*, I: 2001, p. 349)

Uneltele vetrei: „Lopată”: Dj 3, 5, 13, Gj 9, Mh 2-8, 11, 12, Ot 3, 4, 10, 11, 13, 15, 16, VI 5, 6, 9, 12, 14, 16; „Cărpător, cărpător”: Dj 1-9, 12, 15-17, Gj 1-15, Mh 9, Ot 1, 2, 6, 7, 9, 13, 15, VI 2, 3, 6-8, 11-13, 15-18; „Vătrai”: Dj 1-5, 7, 10, 13-17, Gj 1-8, 10, 11, 13, 15, Mh 1-10, 12, Ot 1-12, 15, 16, VI 1, 3-17; „Mestrie (vătrai)”: Mh 6; „Clește”: Dj 15, 16, Mh 8; „Greblă de lemn pentru tras cenușa”: Ot 8; „Vârtej”: Ot 7; „Frigare”: Dj 13, Gj 7, 12, 14, Mh 5, 8, Ot 9, 11, 12, VI 2, 3, 7, 10, 15; „Mâță”: VI 11. (D.E.R., *Habitatul*, I: 2005, p. 218)



MOBILIERUL DIN BUCĂTĂRIE

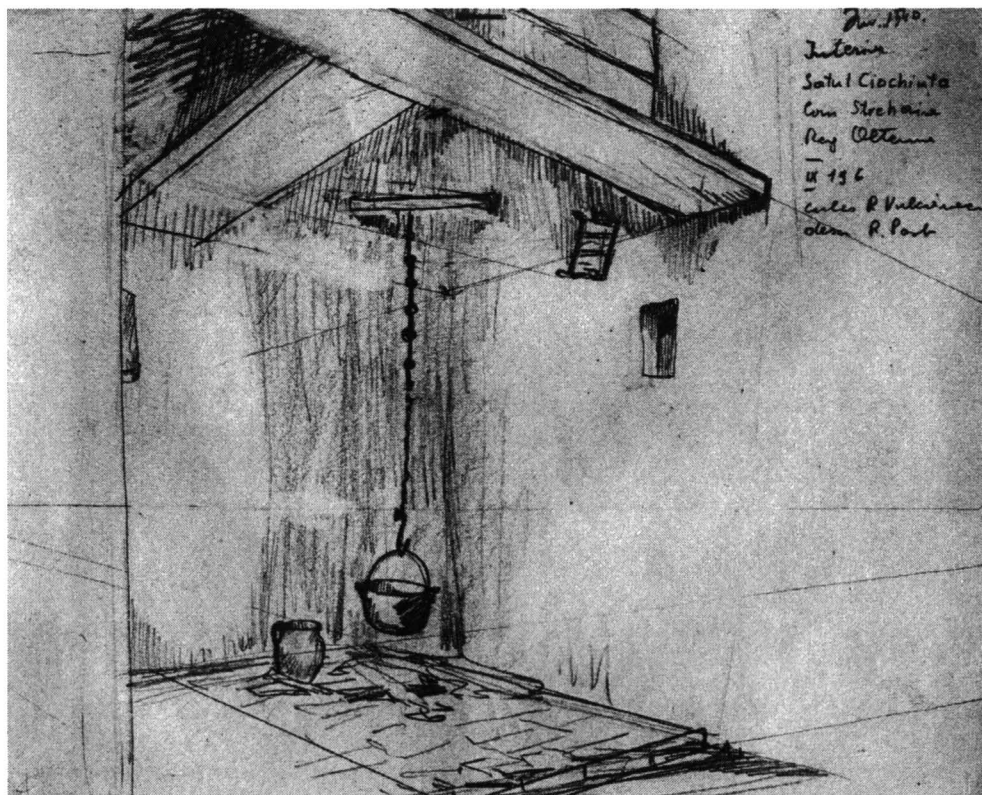
Locul mesei joase în timpul folosirii: „Lângă vatră”: Dj 1-5, 7-10, 12-14, 16, 17, Gj 2, 3, 5-15, Mh 1-5, 8, 10, Ot 2-15, VI 3-7, 15; „În mijlocul încăperii”: Dj 1, 9, Gj 11, Mh 10, 12, VI 1, 17; „Mesele joase rotunde și dreptunghiulare se utilizau pentru a se mânca pe ele. Se puneau în casă, unde voiai”: Dj 1; [...] „În mijlocul ogeacului, iarna – în încăperea în care ședeam”: Dj 7, 8, Gj 5; [...] „În mijlocul camerei, iar iarna – în pat”: Dj 10; „Masa mică rotundă era pusă lângă vatră, iar iarna în cameră”: Dj 16; „Pentru bătrâni și copii se așeza chiar în pat”: Gj 7; „În mijlocul «cuniei» sau al odăii”: Mh 11; [...] „Mesele joase erau făcute de rudarii de la Bistrița”: VI 2; „Nu aveau un loc anume. Se servea masa pe ele”: VI 4. [...] „Când se locuia la bordeie, masa se puneau în mijlocul ogeacului, al cuniei sau în tinda bordeiului”: Dj 11. (D.E.R., *Habitatul*, I: 2005, p. 266)



Masă. Scaun: Glodeni, jud. Gorj, 1959, A.I.E.F. (nr. 1247, 1790), culegător R. Vuia, desenator R. Pastor.

VASELE ȘI UNELTELE FOLOSITE ÎN GOSPODĂRIE ȘI LA STÂNĂ

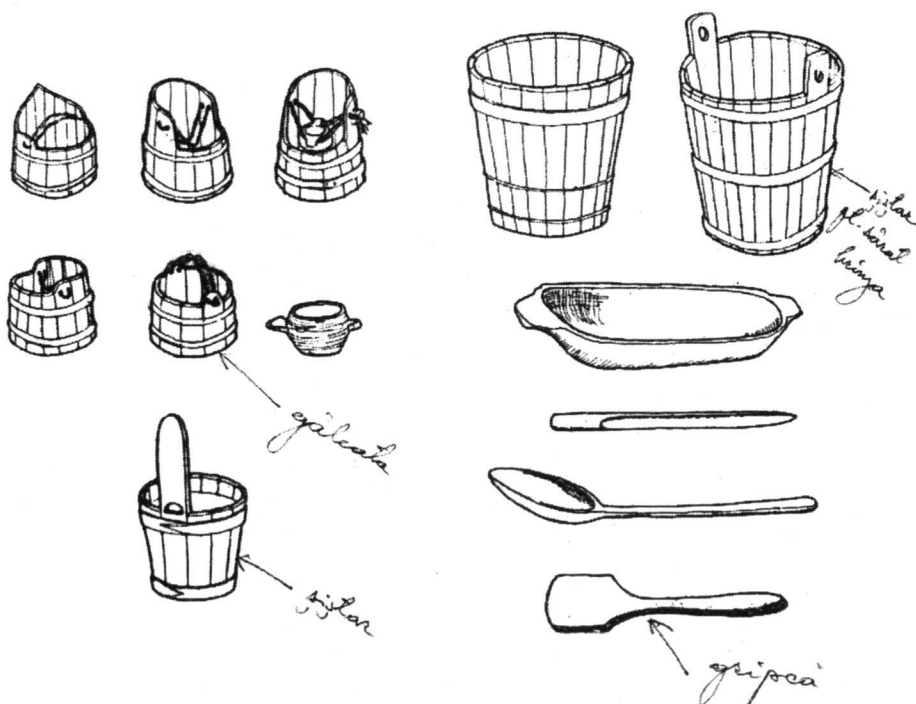
„Găleată, căldare, putinei din doage, mâtcă, putini (pentru păstrat brânza), sedilă”: Dj 1; „Găleată, căldare, cazane, putinei cu mâtcă, puțină pentru brânză, strecurătoare, linguri”: Dj 2, 3; „Găleată, putinei (făcut din doage) cu bătător, sedilă”: Dj 4; „Găleată, căldare, șiștar (pentru sărat brânza), gripcă, putinei cu mâtcă, hârdaie, putini”: Dj 6; „Găleată, căldare, postavă, cazan, șiștar pentru muls vaca, putinei cu mâtcă, hârdaie, putini, putioare (pentru transport), sădilă, linguri”: Dj 7; „Găleată, căldare, putinei (din doage) cu mâtcă, hârdaie (pentru pus laptele la încheat), putini (unde se păstra brânza), sădilă”: Dj 8; „Cupă, hârdău (pentru încheat laptele), putinei cu mâtcă, putini (pentru păstrat brânza), sădilă”: Dj 9; „Găleți sau șiștare, cupe (vase de lemn cu capac), căldări, hârdaie (vas mare deschis), cofe (vase de lemn cu capac în care se păstra brânza), strecurătoare (șită din sârmă subțire peste care se pune un petec de pânză), linguri, cuțitoaie (la tăiatul cașului și brânzei). Untul se prepara acasă în putineie de bătut laptele. Bătătorul se numea mâtcă. Mâtca avea forma circulară, ca să intre pe gura putineiului. Roata de la capătul mâtcii era găurită des”: Dj 10; „Găleată, putioară, putinei cu mâtcă, cofă (puneau urda în ea la păstrat), șiștar (depozita brânza în el), sedilă (pentru strecurat), cuțit, linguri, tiuga (pentru păstrat cheagul), gripcă”: Dj 11; „Găleată, bârdoc (se pune deasupra găleții), căldare (pentru urdă), putinei, puțină de încheat (se folosea la încheatul laptelui), cupa (din brad, cumpărată de la munteni, se depozita urda în ea), cuțit



Vatră. Oală pentru fierț mîncarea, ceaun pentru mămăligă:

Ciocința, jud. Dolj, noiembrie 1964, A.I.E.F. (nr. 3296), culegător R. Vulcănescu, desenator R. Pastor.

din fier (pentru tăiat cașul), lopețică (pentru mestecat în căldarea cu urdă), sădilă pentru caș”: Dj 12; „Găleată, hârdaie, putini, cazan, linguri, cuțitoaie, sădilă, lopățică, pentru mestecat laptele, putinei cu mîtcă, putinică, strecurătoare din lână”: Dj 13; „Găleată, cupă, postavă, căldare, hîrdău, putinei cu mîtcă, putini, linguri, sedilă”: Dj 14; „Găleată din lemn (azi, de tablă), căldare (se încheagă cașul, se fierbe urda), putinei cu mîtcă, linguri de mestecat, sădilă (din pînză, pentru scurs cașul)”: Dj 15; „Găleată (azi, metalice), șiștar (la stîna pentru oi, în sat pentru vaci), postavă, căldare, ciubăr, putinei cu mîtcă, putini, sădilă, linguri”: Dj 16; „Găleți de lemn, purtate cu cobilița (erau folosite și pentru păstrarea produselor), cupe, căldări, putini (pentru păstrarea brânzei), strecurătoare (pentru strecurat laptele), linguri, pentru mestecat, cuțitoaia, pentru tăiat brînză sau cașul”: Dj 20; „Găleată, postavă, căldare, putinei cu mîtcă, pentru bătut laptele, linguri, sedilă: Gj 1; „Oală de pămînt, căldare, putinei din doage cu mîtcă pentru bătut untul, cofe, în care se păstra brînză, geac de brînză (strecurătoare de pînză) traistă, săculeț: Gj 3; „Găleată din doage, cupă de lemn, postavă (laptele smîntînit



Vase folosite la prepararea laptelui:

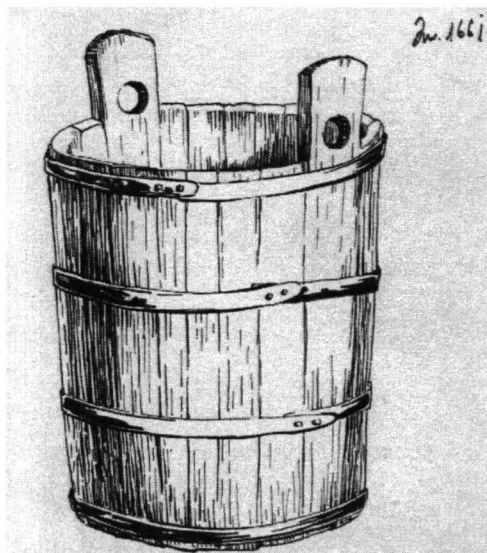
Dăbuleni, jud. Dolj, 1980, A.I.E.F (C.III.499, Ocupații), culegător Gh. Iordache.

se pune în postavă), căldare de aramă, bădâi (putinei) cu mătcă, hârdaie, pentru încheșat laptele, berbeniță (vas mai mic pentru încheșat lapte). Untul, laptele se păstra în foale de oaie sau de capră; urda în săculeț. Cașul se transporta în desagi; când se săra la stână se ducea în butie (un vas înalt cu capac). Pentru prepararea laptelui se folosea hârzobul (cerc cu sfori de tei, se pune pe hârdău), străcătoare (strecurătoare) de pânză pătrată, linguri, căuc de luat urda, urdelnița, pentru mestecat în căldare”: Gj 5; „Găleată de muls din doage cu spate, cupă de lemn (local numită cană), postavă (în care se punea laptele seara și se smântânea dimineața), căldare (se punea zerul la fiert ca să facă urdă), cazan (după ce se smântânea, laptele se pune la încălzit în cazan ca să se închege), hârdău (în care se ducea laptele de la strungă la stână). Laptele se bătea în bădâi (din doage de lemn cu cercuri de lemn) cu mătca, ca să scoată untul. Alte vase: bårdace și putini (pentru ținut brânza la sare), ciubăr. Smântâna se păstra în cofe, untul în cofe cu mâner, brânza în bårdace, laptele în burduf din piele de capră. Alte unelte: hârzobul (două bețe încrucișate pe care se pune străcătorea), străcătorea (numită sădilă – o bucată de pânză de formă pătrată), linguri și căuce, pentru luat urda, zerul, sedilă conică, pentru urdă: Gj 9; „Găleată (din lemn de brad, cu

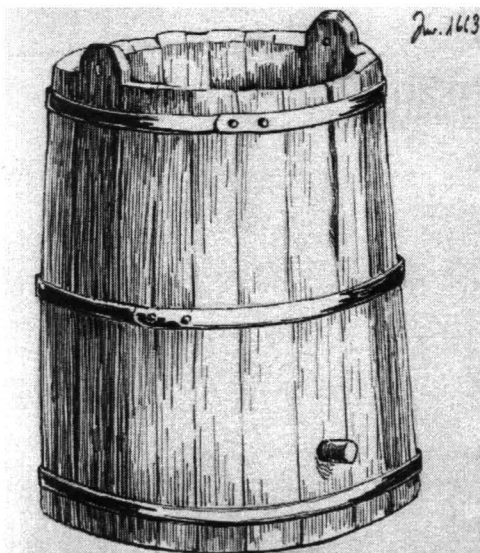


Unele folosite la prepararea laptelui: Dăbuleni, jud. Dolj, 1980,
A.I.E.F. (C.III.499, Ocupații), culegător Gh. Iordache.

spate), cupă de jumătate de litru, căldare (pentru fiert urda), pentru jintiță, ciubăr de doage (pentru încheșat laptele), crinta (se pune laptele încheșat ca să se scurgă), troc (vas pătrat din scânduri încheiate, se pune brânza la moare), șteand (oval, din doage, cu capac, pentru jintiță), lingură (pentru adunat smântâna de pe troci), putinei cu mâtcă (pentru bătut laptele să scoată untul), ciubăr (pentru încheșat laptele), putini (pentru ținut brânza telemea, mai largă jos, decât sus, de 30 de litri), șteanduri (pentru transportat unt), putini (pentru telemea), strecurătoare de pânză, sădilă (de pânză, pentru scurs cașul), răzătoare (un lemn rotund care pe o parte are creștături; se folosea pentru frecat cașul când se făcea brânza de burduf), piei de capră (pentru păstrat unele produse lactate)": Gj 10; „Găleată, postavă, căldare, putinei cu mâtcă, cofe, hârdaie, putini, strecurătoare, linguri: Gj 12; „Găleată din doage, cupă din lemn, postavă (se pune laptele ca să se smântânească a doua zi dimineață). În căldare se punea zerul la fiert ca să facă urdă. În cazan se pune laptele la încălzit ca să se încheșe. Bădăi de lemn și mâtcă, pentru făcut unt, bărdace, pentru ținut brânza la sare, hârdaie, pentru adus laptele de la strungă la stână, putini, pentru ținut brânza la sare, burduf din piei de capră, pentru ținut laptele, smântâna, și untul, în cofe, brânza în putini. La prepararea laptelui mai foloseam hârzob, strecurătoare de pânză, linguri și căuce, pentru luat urda, zerul, sedilă de pânză (conică, pentru scurs urda)": Gj 13; „În



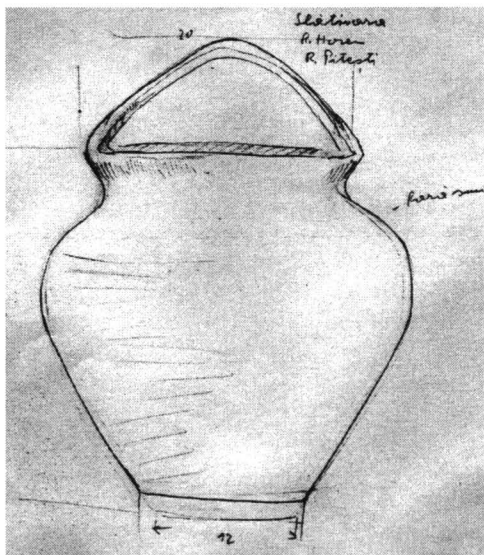
Hârdău: Runcu, jud. Gorj, 1959, A.I.E.F. (nr. 1192),
culegător R. Vuia, desenator R. Pastior.



Hârdău: Runcu, jud. Gorj, 1959, A.I.E.F. (nr. 1176),
culegător R. Vuia, desenator R. Pastior.

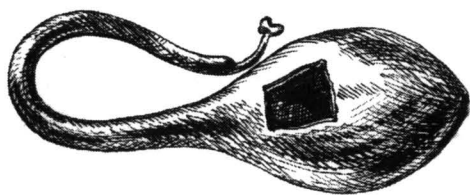
gospodărie foloseam găleată, oală, putinei din lemn de tei sau salcie roșie, mâtcă, strecurătoare, linguri, pentru mestecat”: Gj 14; „Găleată, postavă, căldare, putinei, mâtcă, putini, linguri, pentru amestecat, sedilă, pentru strecurat, găleată, pentru măsurat”: Mh 1; „Putinei, mâtcă”: Mh 2; „Pentru preparat laptele la stână: găleată, pentru muls, cumpănă, pentru încheșat, căldare de făcut urdă, căldare de făcut mămăligă (ambele din tuci), lopățică, pentru mestecat laptele încheșat, bardac (cinci, șase bardace formau o găleată), găleată de măsurat laptele, sărciner neacoperit. Pentru păstrarea preparatelor din lapte: bardace, pentru măsurat laptele (se foloseau acasă), hârdaie, pentru păstrat brânză”: Mh 3; „Găleată cu pereți drepți, vadră de apă, cânți obișnuite (găleți de apă), iar azi, găleți de tablă. Putinei, mâtcă (numai acasă se folosea), vâzob, strecurătoare, linguri, cuțit de lemn, pentru tăiat cașul. Putini cu gura mai largă, pentru încheșat laptele, găleată de muls”: Mh 5; „Găleată, căldare, hârdău, putinei, berbeniță (se pune pe bețe și se aducea cașul acasă), vâzob, strecurătoare, linguri, cuțitoaie. Produsele lactate se transportau cu berbința. Se pune pe ciobârnac și o aduceau acasă două persoane. Răboj nu se mai folosește azi. Era un lemn cu patru fețe, cu creștături pe el. Se făcea la măsuratul oilor [laptelui]. Laptele se măsoara cu bîrdacul și găleata”: Mh 6; „Găleată cu două urechi, căldare de aramă (pentru fiert zerul pentru urdă), putinei (se folosea numai acasă; nu se folosește știrică), hârdău (pentru pus laptele la încheșat). Vase pentru păstrat și transport: cașul, urda – în strecurătoare, zerul în hârdău. Strecurătoare de pânză – pătrată, sac pentru urdă”: Mh 7; „La vatra liberă se folosea crăcana cu cârlig și ceaunul de mămăligă;

ciobanul le punea pe măgar și le ducea cu el. Găleată, cupă, căldare, cazan, putinei, mâtcă, putini, cociță (pentru transportat produse lactate), vedre de lemn, cantă (căldare smălțuită), strecurătoare, lingurița”: Mh 8; „Găleată de lemn sau metalică, găleată de muls (se face din întreg de tei sau salcă), căldare de tablă numită cumpănă (se folosea la încheat; pe gura cumpenii se punea vârzobu, străcătoarea peste vârzob), bărdac – Ocaua lui Cuza, de cinci sferturi de litru, cu ea se măsoară laptele, bădai (sau putinei), ștircă (mâtcă). De la munte în sat transportau brânza în hârdău, dus pe pari de doi oameni, zic în șteanțuri (berbințe), purtate pe cal.



Vas pentru fiert lapte: Slătioara, jud. Vâlcea, A.I.E.F. (nr. 3525), culegător R. Maier, desenator R. Pastior.

Laptele era transportat în foale (piele de capră sau oaie). Hârdăul folosea și pentru transport, dar și pentru păstrat brânza”: Mh 10; „Găleată de lemn, fără spate, găleată de muls. Cei care aveau mai multe oi, duceau mai multe găleți de se punea laptele la încheat. Putini mari pentru închegarea laptelui. Acasă aveau putinei și mâtcă; acasă, nu la târlă, pentru laptele de vacă. Putini, pentru pus laptele la încheat. Gălețile, folosite și la muls, se utilizau și la încheatul laptelui”: Mh 11; „Găleată (azi, de tablă), cupă, boată de apă, căldare de făcut jintița și urda, vedre de lemn, putinei cu mâtcă (rotundă, cu găurele și cu o coadă), bârdaie, cofe, hârdaie, brădoai, şuștar (pentru muls vaca), tiugă de sare, putini, sădilă din in (acum, mai mult cu tifon), linguri, cuțitoaie, albie. Se foloseau și vasele de păstrat, dacă aveau ureche”: Ot 1; „Găleată de lemn, postavă, căldare, sădilă, putinei cu mâtcă, putini, strecurătoare, linguri. Cine avea porci la târlă nu aducea zerul acasă. Cine nu, aducea în căldări. Brânza se aducea în putini”: Ot 2; „Cazan, hârdău, putinei cu mâtcă, sedilă. Vacile, caprele se mulgeau în oală de pământ”: Ot 3; „Găleată, cupă, hârdău, postavă, căldare, cazan, putinei cu mâtcă, bărdace, cofă, putini, vase cu capac, pentru transport, sădilă, linguri, cuțitoaia, căucele”: Ot 4; „Găleți de lemn (azi, și de fier), cupe, donițe, albie (pentru spălat), căldări, cazane, putine, putinei cu bățator, cofe, hârdaie, hârzob, strecurătoare din cânepă, sădilă, linguri de lemn, linguroaică (mestecă în zer), lopățică (pentru mestecat laptele, când pune cheagul), ceaun. Se foloseau mai mult vase de lemn și metal; azi, de plastic”: Ot 5; „Oală, tuci, putinei cu mâtcă, strecurătoare, geac”: Ot 6; „Găleată, cupă, linguri de lemn, căuc de lemn sau de aramă, hârdău de



*Tâlv: Turbați, Parâng, 1959, A.I.E.F. (nr. 1610),
culegător R. Vuia, desenator M. Lemeny.*



*Lingură: reg. Oltenia, 1959, A.I.E.F. (nr. 1357),
culegător R. Vuia, desenator R. Pastior.*

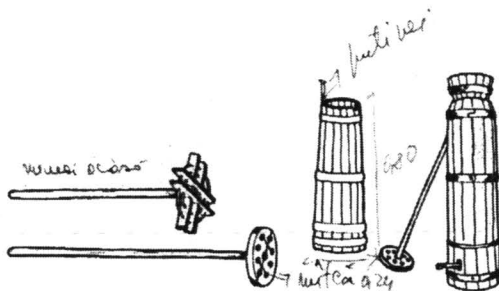


*Lingură: Novaci, Parâng, jud. Gorj, 1960, A.I.E.F.
(nr. 1679), culegător R. Vuia, desenator R. Pastior.*

cupă, căldări de aramă, oală de pământ (mare), sădilă (săculețe de cânepă sau pânză), putinei cu bătător, o brădoaică de puțină, linguri, cuțit”: Ot 10; „Oale de pământ cu două mânuși, pentru muls. Se strecura apoi în strecurătoare. Alte vase: căldare de aramă, oale de lut (drepte, fără burtă), hârdăiașe de lemn, putinei cu bătător, putini, putinici, săculețe (din pânză groasă de cânepă pentru scurs zerul)”: Ot 11; „Găleată, căldare, putinei din doage de lemn cu bătător, hârdaie, postăvi, oale, putini, strecurătoare, linguri, sedilă”: Ot 12; „Ciubăr de pământ, hârdău mic (până la un deca, din lemn de brad, stejar), hârdău mare (de un deca jumate, îl puneam lângă foc, puneam cheagul), putinei cu bătător sau giur (pentru giuruit în oala cu știr (ciotârnele); tot cu giurul se frământa laptele prins într-un vas pentru a se face lapte bătut), putinile (pentru păstrat brânza la saramură în timpul iernii), lingură (pentru mestecat laptele), tiugă (pentru sare). Unele vase de păstrat erau folosite și la transport. Azi, găleți”: Ot 13; „Găleată, cupă, postavă, căldări din aramă (pentru transportul laptelui), putinei cu mâtcă sau bătător, bårdace, cofe, hârdaie, putini, linguri, cuțitoaia, căucele, oale de pământ. Laptele era muls în oale mari. Acolo i se da cheag. După ce se încheaga, se turna în săculețe la scurs. De obicei, pe săculețe se așeza o greutate”: Ot 15; „Găleată de tablă sau de lemn, căldare de lemn, cazan de tablă galvanizată, putinei cu mâtcă, hârdaie, putini pentru caș (pentru transport, azi se folosesc bidoane), putini pentru brânză, cofe

lemn, pentru sărat brânza. Laptele se încheaga în gălețile de muls. În căldările de aramă sau în tuciuri se puneau zerul și se fierbea, se scotea urda. În putinei se făcea unt din lapte de vacă, în gospodărie. Existau cofe pentru păstrat laptele și hârdaie pentru păstrat brânza sărată. Nu existau vase speciale [pentru transport]. Vasele de păstrat erau folosite și pentru transportul produselor. Strecurătoarea este un cerc de nuielă peste care se așeza o pânză”: Ot 7; „Găleată, căldare, putinei cu mâtcă, cofe (făcute de ciobani), hârdaie, putini, căldări de aramă și tablă, strecurătoare, linguri, cuțitoaia, căucele”: Ot 8; „Găleata obișnuită (azi, de metal), căldare de metal, pentru încheagat brânza, pentru fiert urda, sădilă de pânză, pentru scurs brânza, putinei”: Ot 9; „Găleată,

cu capac (se ținea lapte acru), untul (în găvane de lemn), sădilă (pânză mai rară, pentru strecurat și scurs brânza), copaie, lingură, lopățică, cuțit, tiugă (pentru sare)”: Ot 16; „Găleată de lemn, putina (pentru încheșat laptele), căldare, putinei cu mătca, cofe, hârdău, strecurătoarea, linguri, tiugă (pentru sare), cuțit, lingură, urdarul, covată, prepeleag, sădili”: Ot 17; „Găleată (se încălzea laptele, se urdea zerul), cupă (fele – ca o cană), troacă (pentru pus laptele pentru smântână; seara se punea în troci, dimineața lua smântâna), hârdău sau ciubăr sau putină, caic (de luat jintița, smântâna), șuștar (pentru muls vaci și pentru jintița), putinei sau bādăi cu mătca, sedilă (din lână țesută), linguri, hâșcău (din crengi de cetină de brad, fără coajă; se legau bine, învârtea în lapte cu el)”: VI 1; „Găleți pentru muls, troci și putinei pentru preparat, butice [vase de lemn] și piele de oaie (burduf) pentru păstrat. Alte vase: căldare, hârdău (pentru încheșat), ciubăr, șteant (botică cu capac), crintă (pentru caș; rotundă, cu o gaură pentru zer), creștez (un lemn creștat pe care se freca brânza de burduf), teșghea (pentru brânza telemea, o masă cu marginile ridicate), troci (pentru smântânit), strecurătoare (de pânză), linguri și pană pentru smântânit. Niște bețe de brad, decojit, cu crăci, cu care se învârtea în lapte la strecurat și să nu se prindă jintița”: VI 2; „În sat femeile fac caș, la târlă bărbații fac caș. Baci face brânza de burduf. Se foloseau găleți, cupe, troacă (se smântânea), ciubăr (pentru încheșat), cazane (de tablă galvanizată, pentru încheșat), bādău (pentru unt), putini, stricurătoare pentru lapte (din țesătură de lână sau tifon), linguri, cuțit (pentru tăiat cașul dospit), căucele, crinta (de scândură sau dintr-o bucată), creștez (de fărmat cașul), lopată de mestecat în zer, putinei sau bādău cu bătător. Pentru scos untul se bate smântâna în bādău. Burduș se făcea în coșulețe de coajă de brad (unu, două kilograme), în piei de oaie, ied, capră, bășică de porc, de vacă. Brânza era adusă pe cai în burduși, în desagi; în piei de oaie, dar mai ales în piei de capră – pentru purtat laptele de la târlă în sat. Și untul se pune în burduf. Azi nu mai sunt găleți din lemn, ci din tablă galvanizată; nu se mai folosesc cupe de lemn, ci căni smălțuite”: VI 3; „Găleată, căldare, putinei, strecurătoare, linguri”: VI 5; „Laptele se mulgea la stână. Doniță (pentru muls), ciubăr și hârdău (pentru preparat), postavă (pentru smântânit), putinei sau budăi, putini (pentru păstrare), putinele (pentru transport), șteand din brad, strecurătoare, linguri, cuțitoaie, geac de urdă. Azi, găleți emailate”: VI 6; „Oile se mulgeau în oale de pământ, vacile în oale sau în găleată. Oale, pentru încheșat,



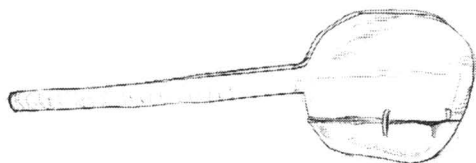
Putinei cu mătca: Gârla Mare, jud. Mehedinți, 1980, A.I.E.F. (C.III.483, Ocupații), M. Popilian.

șădili”: Ot 17; „Găleată (se încălzea laptele, se urdea zerul), cupă (fele – ca o cană), troacă (pentru pus laptele pentru smântână; seara se punea în troci, dimineața lua smântâna), hârdău sau ciubăr sau putină, caic (de luat jintița, smântâna), șuștar (pentru muls vaci și pentru jintița), putinei sau bādăi cu mătca, sedilă (din lână țesută), linguri, hâșcău (din crengi de cetină de brad, fără coajă; se legau bine, învârtea în lapte cu el)”: VI 1; „Găleți pentru muls, troci și putinei pentru preparat, butice [vase de lemn] și piele de oaie (burduf) pentru păstrat. Alte vase: căldare, hârdău (pentru încheșat), ciubăr, șteant (botică cu capac), crintă (pentru caș; rotundă, cu o gaură pentru zer), creștez (un lemn creștat pe care se freca brânza de burduf), teșghea (pentru brânza telemea, o masă cu marginile ridicate), troci (pentru smântânit), strecurătoare (de pânză), linguri și pană pentru smântânit. Niște bețe de brad, decojit, cu crăci, cu care se învârtea în lapte la strecurat și să nu se prindă jintița”: VI 2; „În sat femeile fac caș, la târlă bărbații fac caș. Baci face brânza de burduf. Se foloseau găleți, cupe, troacă (se smântânea), ciubăr (pentru încheșat), cazane (de tablă galvanizată, pentru încheșat), bādău (pentru unt), putini, stricurătoare pentru lapte (din țesătură de lână sau tifon), linguri, cuțit (pentru tăiat cașul dospit), căucele, crinta (de scândură sau dintr-o bucată), creștez (de fărmat cașul), lopată de mestecat în zer, putinei sau bādău cu bătător. Pentru scos untul se bate smântâna în bādău. Burduș se făcea în coșulețe de coajă de brad (unu, două kilograme), în piei de oaie, ied, capră, bășică de porc, de vacă. Brânza era adusă pe cai în burduși, în desagi; în piei de oaie, dar mai ales în piei de capră – pentru purtat laptele de la târlă în sat. Și untul se pune în burduf. Azi nu mai sunt găleți din lemn, ci din tablă galvanizată; nu se mai folosesc cupe de lemn, ci căni smălțuite”: VI 3; „Găleată, căldare, putinei, strecurătoare, linguri”: VI 5; „Laptele se mulgea la stână. Doniță (pentru muls), ciubăr și hârdău (pentru preparat), postavă (pentru smântânit), putinei sau budăi, putini (pentru păstrare), putinele (pentru transport), șteand din brad, strecurătoare, linguri, cuțitoaie, geac de urdă. Azi, găleți emailate”: VI 6; „Oile se mulgeau în oale de pământ, vacile în oale sau în găleată. Oale, pentru încheșat,

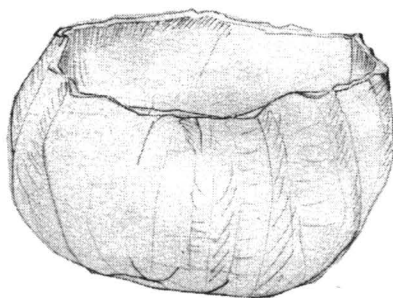
PREPARAREA ALIMENTELOR

MÂNCĂRURI ȘI BĂUTURI DIN CEREALE

Grâu: „Din făină se făcea pâine, turtă sau azimă nedospită, colaci, făină pentru rântaș, colivă [din boabe]. Unii cumpărau fidea, macaroane și puneau în ciorbe. Azi toată lumea cumpără. Înainte nu făceam [aluaturi dulci]. Azi: cozonac, gogoși, prăjituri”: Dj 1; „Pâine. Azimă, în loc de pâine, când era grabă. Făceam tăiței de casă. Îi puneam în supă, mâncam și fierți, cu brânză și untură. Azi facem mai rar, cumpărăm de la alimentară. Unele femei făceau clătite cu zahăr, gogoși, turtă de brânză coaptă la țeșt sau în spuză. La gogoși le spuneam turte în tigaie. Acum se fac cozonaci, plăcinte cu nucă, cu mere, prăjituri”: Dj 2; „[Din făină] de grâu făceam pâine, azmă (nedospită)”: Dj 3; „Pâine, turtă (azmă), colivă. Când eram copil, nu se făceau tăiței, numai după ce m-am măritat am făcut. Azi, pâine, cozonac, prăjituri, colivă”: Dj 4; „Pâine, gogoși, plăcinte, tăiței de casă cu ouă, pentru fiert (azi, puțini mai fac). Acum facem și prăjituri, cozonac, chec”: Dj 5; „Pâine, azimă, tăiței pentru supă (puțini mai fac), gogoși, plăcintă cu brânză, bulumaci (ciulama)”: Dj 6; „Pâine dospită, colivă, azimă, tăiței pentru supă, gogoși din [aluat] de pâine, plăcintă cu brânză. Acum se fac și prăjituri”: Dj 7; „Din făină de grâu făceam pâine, bulumaci (ca o ciulama), picate (ca gogoșile), tăiței cu ou și făină, colivă, azmă, colaci. Azi facem și cozonaci, prăjituri, chec, biscuiți”: Dj 8; „Pâine, azimă, colaci, colivă, colarez (lapte dulce fiert cu făină de grâu). Făceam în casă fidea cu ouă, apă, făină; se pune la ciorbă”: Dj 9; „Pâine, gogoși, colarez, făină pentru pus în mâncare la sos, tăiței, cozonac. Colarezi: ce rămânea de la pâine, pe copaie, se amesteca cu apă și se fierbea; nu se mai face. Tăiței fierți cu zahăr și apă sau lapte. Tăiței: apă, făină și sare, se întindea coca subțire, se tăia mărunt. Azi, mai mult se cumpără. Oamenii mai înstăriți făceau cel puțin o dată pe an cozonac. Făină, lapte, ouă, aluat, unt, sare. Se frământa, se lăsa să crească, se puneau în tăvi, se mai lăsa să crească coca, se ungea cu ou și se cocea. Coca se umplea cu nucă. Se făceau și gogoși: făină, apă sau lapte, sare, aluat sau drojdie; se frământa coca, era lăsată să crească, se prăjea în untură, se pudra cu zahăr”: Dj 10; „Făină de grâu, pâine, cocârțau de pâine, bulumac, gogoși, tăiței pentru ciorbă”: Dj 11; „Din făină de grâu: pâine, colaci, gogoși, tăiței pentru ciorbă, bulumaci. Din boabe: colivă, la sarmale (grâu râșnit)”: Dj 12; „Colivă, pâine, colaci. Făceam fidea pentru ciorbă. Făină fiartă în lapte: colarez, ciulama”: Dj 13; „Pâine, colivă”: Dj 14, Ot 2, 13; „Pâine, colaci, gogoși. Acum, și prăjituri”: Dj 15; „Azmă-n țăst, pâine dospită, paste făinoase pentru supe”: Dj 16; „Făină pentru pâine, colivă”: Dj 17; „Majoritatea făcea pâine și azimă, tăiței



*Cărpătar: Arcani, jud. Gorj, 1959, A.I.E.F. (nr. 1395),
culegător R. Vuia, desenator R. Pastior.*



*Vas din dovleac scobit: reg. Oltenia, 1959, A.I.E.F.
(nr. 1361), culegător R. Vuia, desenator R. Pastior.*

supă”: Gj 3; „Făină pentru pâine, colivă. Cumpăram fidea, macaroane pentru garnituri, macaroane cu brânză, cu lapte”: Gj 4; „Pâine, azimă, colaci, colivă. Azi, și prăjituri, cozonaci. Tăieți pentru ciorbă sau fierți cu zahăr și nuci”: Gj 5; „Pâine, colaci, colivă, făină pentru îngroșat urzici, tocană de prune, tăieți”: Gj 6; „Pâine, tăieți (azi), colivă”: Mh 1; „Pâine, colaci, plăcintă, gogoși. Azi, și clătite și prăjitură”: Mh 2; „Pâine, azimă, colivă, clătite, tăieți cu brânză (fierți). Tăieți prăjiți, cu puțină untură, cu ceapă. Coapte [în cuptor], prăjituri, cornulețe, fursecuri”: Mh 3; „Pâine, colaci, plăcinte, colivă, gogoși, clătite. Azi, prăjituri și cozonac, tăieți cu brânză, tăieți cu lapte”: Mh 4; „Pâine, azimă, colaci, cozonaci, colivă, ciulumea. Tăieți opăriți și apoi copti. Pătrați sau lungueți. Tăieți de casă se puneau la supă. Azi, rar”: Mh 5; „Pâine, azimă (dulce și nedospită). Tăieți, pentru fiert. Scoverzi: cocă cu brânză prăjită în grăsime”: Mh 6; „Pâine, colaci, clătite, gogoși, uscățele. Tăieți cu carne, tăieți cu brânză. Azi, și prăjituri și cozonac”: Mh 7; „Făină, pâine, azimă, colaci, tăieți (din ouă – fidea, pentru fiert), găluște pentru supă. Mămăligă cu zahăr și lapte (la 1900, un fel de pâine dulce)”: Mh 8; „Pâine, colivă, făină, gogoșele, tăieți – pun la mâncare, pentru fiert și pentru copt. Fierbeau macaroane (cumpărate), puneau la mâncare”: Mh 9; „Pâine la praznice. Azi, pâine, cozonaci, prăjituri. Înainte nu se făceau paste făinoase. Azi, tăieți cu ouă și cu lapte”: Mh 10; „Pâine, colaci, colivă, azimă (cu

în casă; îi puneam la supă, [îi mâncam] cu brânză. Azi, mai puțin. Pâinea se cumpără de la brutărie”: Dj 18; „Pâine, azimă, tăieți”: Dj 19; „Din grâu făceam făină, colivă; se și vindea grâu. Din comerț cumpăram fidea”: Dj 20; „Pâine, azimă, tăieți. Azi rareori facem pâine, o cumpărăm. Cumpărăm și paste făinoase de la alimentară”: Dj 21; „Pâine, azimă, tăieți de casă (se mâncau cu brânză), cozonaci, găluște de griș”: Dj 22; „Toți făceau pâine, pâine cu brânză (două pâinițe mici cu brânză la mijloc, coapte la cuptor). Azi fac și cozonaci, clătite. Tăieți: din făină, puțină apă, ou”: Dj 23; „Pâine, colivă”: Gj 1; „Colaci, pâine, colivă, scovergi. Azi, și cozonac, prăjituri”: Gj 2; „Pâine, azimă, colaci, colivă, tăieți. Tăieții de casă se fierbeau și se mâncau cu brânză, se puneau în

bulion), cozonac, gogoși. Tăieței pentru supe”: Mh 11; „Pâine, colivă, lipie (ca și pâinea este aluatul, dar copt pe plită fără să mai stea să crească). Se face și fără maia, azma în țeșt sau cuptor (aluatul este fără drojdie), tăieței din făină (rar), colaci. Azi, pâine (foarte rar), colivă, tăieței pentru fiert (foarte rar), colaci (mai rar)”: Mh 12; „Toți făceau pâine, colivă, gogoși, tăieței (azi, rar). Azi se fac prăjituri variate, cozonaci; se cumpără și paste făinoase”: Ot 1; „Tăieței”: Ot 2; „Pâine, azimă, colaci, Prescuri, Năporojnie”: Ot 3; „Pâine, azimă (în spuză), colivă, tăieței la ciorbe”: Ot 4; „Pâine de cuptor, pâine de țeșt, azimă, colivă, colaci, plăcinte cu brânză, clătite, scovergi, cocoace (coaptă pe vatră), cabaniță (făină, drojdie, brânză, ouă, ulei), tăieței (pentru prăjit, copt și fiert). Azi se fac și gogoși. Fidea, macaroanele și tăieței se cumpără”: Ot 5; „Pâine, azimă, gogoși, colivă, tăieței (din făină de grâu cu ou; se puneau în ciorbe, supe; se făceau tăieței cu brânză; azi se cumpără), colaci”: Ot 6; „Pâine”: Ot 7; „Pâine, colivă, azimă (pâine nedospită), clătite, cozonaci, colaci, covrigi”: Ot 8; „Pâine, azimă, colaci, cozonac, gogoși, plăcintă cu brânză. Azi, și tăieței; pentru supe”: Ot 9; „Pâine (dospită; spumă de drojdie de la prune sau struguri, ca drojdie pentru pâine dospită), azimă (nedospită, cu aluat; când făceam pâine, opream o bucată mică [de aluat] și peste câteva zile o foloseam ca drojdie), colivă, colarezi cu lapte, scovergi, colaci (pentru pomeni), tăieței (pentru ciorbă); încoace, cozonaci, plăcinte”: Ot 10; „Pâine, azimă în țăst, colarezi, gogoși, găluști (fierbea zeamă de varză cu ceapă și se fierb apoi găluști de făină), colivă, colaci, Colindețe [colăcei], tăieței”: Ot 11; „Pâine, cioci (azimă)”: Ot 12; „Pâine, tăieței”: Ot 13; „Pâine, scovergi (clătite din cocă; cocă de pâine tăiată cu cuțitul și prăjită în ulei), tăieței (cocă la care se adăuga un ou; se întinde cu vergeaua și apoi se împăturește și se taie mărunt cu cuțitul). Azi, și dulciuri, gogoși (cocă de pâine la care se adăuga un ou, două, prăjite în ulei)”: Ot 14; „Pâine, la zile mari, grâu fiert, colivă, azimă, tăieței (pentru supe). Se cumpără fidea, tăieței, arpacaș; [se consumau] cu lapte, în sarmale, în ciorbe”: Ot 15; „Pâine dospită și nedospită (azimă). Fidelușă (din făină de grâu și ouă; se pune la ciorbă); și azi, dar mai rar”: Ot 16; „Pâine, gogoși, colarez, colivă, cocă pentru Mucenici, tăieței de casă, pesmeți. Tăieței de casă se fac și azi”: Ot 17; „Toți făceau făină pentru pâine, gogoși, colivă (grâu fiert la care se adăuga zahăr, nuci pisate), tăieței (făină frământată cu apă și un ou, două: [se întinde o foaie subțire], apoi se taie mărunt)”: Ot 18; „Pâine, colivă, gogoși; azi, și cozonac, plăcintă, cornulețe”: Ot 20; „Pâine, gogoși, colivă, la turtă, la mălai, tăieței (la ciorbă, la supă, cu lapte). Nu făceau colaci”: Vl 1; „Pâine, azmă, colivă, [făina] folosită la rântaș, scoverzi, coacă pe plită. Azi, și cozonaci, prăjituri”: Vl 2; „Pâine, colivă, colaci, tăieței de casă (folosiți la supe)”: Vl 3; „Grâu fiert, azmă coaptă în spuză, pâine dospită coaptă în țeșt, tăieței cu ou și cu făină (pentru fiert, cu brânză)”: Vl 4; „Pâine, azimă, colivă, cozonaci, fidea (la ciorbă). Azi se fac și macaroane, tăieței se fac și cu lapte”: Vl 5; „Pâine, colivă,

fidea, macaroane, tăieței (se făcea foaie întinsă cu sticla), foi de plăcintă”: VI 6; „Pâine, colaci”: VI 7; „Colivă, pâine, colarezi, la rântaș, azme, colaci, tăeței (foarte rar, la ciorbe). Azi, și prăjituri”: VI 8; „Colivă, pâine la țăst, colaci. Nu se făceau cocături din făină de grâu. Azi, și gogoși, cozonaci, prăjituri”: VI 9; „Pâine, colivă, azimă, lipie, fidea (se cumpăra; în ciorbă, la mâncare). Azi se fac în casă tăieței, găluști”: VI 10; „Pâine, gogoși, plăcinte, cozonac, clătite în tigae (scoverzi), perișoare (din aluat de făină cu ou). Nu făceau plăcinte”: VI 11; „Azme, turtă, la îngroșat legume, la rântaș, colarezi, plăcinte, gogoși. Azi facem și tăieței (la ciorbă); pâinea o facem cu drojdie, o coacem în tavă”: VI 12; „Pâine, colaci de sărbătoare, Prescuri, făină, colivă (boabe descojite fierte cu zahăr și nuci), azmă, fidea (în ciorbă; din comerț), tăieței (cocă cu ou, sare, apă; pentru ciorbă; azi, în supe, ciorbă, cu lapte), plăcintă. Azi, și prăjituri, gogoși, minciunile, clătite, cozonac, de toate ce se găsește în comerț, le folosim după rețete noi”: VI 13; „Pâine, colaci, colivă, paste făinoase (făcute în casă), la ciorbe”: VI 14; „Pâine dospită, azimă, paste făinoase (pentru supe)”: VI 16; „Turtă, pâine, colivă, gogoși, rântășuri. Azi, și cozonac, prăjituri, clătite, paste făinoase (macaroane, fidea, tăieței – cumpărate de la oraș)”: VI 17; „Se făcea uneori pâine în casă; se prepara și azimă. Paste făinoase – după Primul Război Mondial; se cumpără. Cocă în sobă, gogoășe, scoverzi, colaci, perișoare”: VI 18; „Fiert (în colivă), paste făinoase cumpărate din comerț”: VI 19.

Pâinea. Materii prime și mod de preparare: „Făină cu sare, apă și aluat sau drojdie. Se frământa în căpistere (covată), se lăsa să crească, se cocea în țest sau cuptor. Femeia făcea pâine când avea nevoie și timp”: Dj 1; „Se făcea din făină de grâu, în căpistere (covată), se cernea făina, se frământa cu apă și sare, se punea aluat sau drojdie, se cocea în țest sau cuptor. Majoritatea femeilor făceau. Acum cumpărăm de la brutărie”: Dj 2; „[Din făină de grâu, mai rar de secară, foarte rar de orz] cu aluat, frământat, dospit, uns cu ou sau apă și copt. Acum se face cu drojdie”: Dj 3; „Se cernea făina în postavă sau căpistere, se muia aluatul rămas și păstrat anume sau maia, că nu era drojdie, cu apă caldă și se punea în postavă. Se mai pune apă caldă cât cerea făina și frământa aluatul. Se cocea în țest sau în cuptor”: Dj 4; „Făceam pâine la zile mari, căci nu aveam făină. Care avea făcea mai des. O preparam în căpistere, cu aluat și apă caldă și se cocea în țest. Și acum facem pâine la zile mari. Pâne, azimă se face și acum că nu avem brutărie în sat. Făceam și puțină pâne de secară, acum nu”: Dj 5; „Se făcea în postavă, se frământa, se dospea cu aluat sau spumă de prune, drojdii de vin. Se cocea în țăst”: Dj 6; „Făceai când puteai, în căpistere, din aluat (făină cu apă, îl lăsa până se acrea). Se pune cam două kilograme de apă și câțiva pumni buni de făină, se frământa bine și se lăsa să se dospească. Se lăsa la dospit în postavă, se cocea în țăst”: Dj 7; „Se cernea făina, se frământa în căpistere, aluat sau drojdie și apă

călduță, dospea și o cocea în țeșt. Se făcea la două, trei zile o dată. Unii făceau pâine cu țărăță, cu aluat, o dospea, o cocea; apoi o fărâma și o punea în apă călduță cu drojdie. Azi facem rar”: Dj 8; „Aluatul de pâine se frământa în căpester (postavă). Se făcea și dospită și nedospită. Se cocea în țeșt sau cuptor pe vatră. Se putea face în orice zi a săptămânii”: Dj 9; „Făină, apă, sare, aluat. Se frământă, se lasă să crească. Se fac pâini în formă rotundă și se coc în cuptor. Se făcea când avea fiecare nevoie”: Dj 10; „Făină cu aluat, apă, sare, frământată în căpisterie”: Dj 11; „Pâinea se făcea în căpistere, la sărbători. Cernea făină, o frământa cu aluat, dospea, coaptă în țeșt. Pentru dospit folosea spuma de vin. Făcea turtițe cu spumă de vin, în loc de drojdie, pentru a dospi pâinea”: Dj 12; „Se cernea făina în căpistere, se frământa cu apă, cu aluat, se dospea, se cocea în țeșt sau cuptor. Azi, la fel, numai că se folosește drojdie”: Dj 13, 14; „Se frământă într-o postavă, se dospește și se coace în țeșt”: Dj 16; „Se frământa în copaie cu aluat și, foarte târziu, cu drojdie. Fac pâine când au nevoie și au timp”: Dj 17; „Se făcea aluat în covată și se cocea în cuptor și țeșt. Azi se face mai rar”: Dj 18, 19; „Cu aluat, făceam când aveam timp și nevoie. Azi, nu, e în comună brutărie”: Dj 20; „Se făcea aluat în covată și se cocea în cuptor. Azi, mai rar”: Dj 21, 22; „Pâinea se prepara în moldă mare sau un vas mare, se punea la dospit cu aluat (maia). După ce se dospea era băgată în cuptor la copt”: Dj 22; „În căpisterie, din făină cu apă, se dospea cu aluat (o bucăciță de aluat oprit de la frământatul precedent). Azi se face pâine mai rar”: Dj 23; „În căpistere se frământa făina cu apă, cu aluat, se dospea și se cocea. Azi se face și cu drojdie”: Gj 1; „Se făcea la sărbătorile mari, Paște, Crăciun, praznice. În căpistere (postavă), cu aluat din spumă de vin (nu era drojdie). Aluatul uscat se băga seara în apă caldă. Dimineața îl îngroșa și frământa”: Gj 2; „La zile mari și pomeni. Făina se cernea în căpistere (postavă), se frământa cu aluat (spumă de prune), dospea și se cocea în țeșt, cuptor”: Gj 3; „Pâinea se făcea cu aluat, nu cu drojdie, în copaie, când femeia avea mai mult timp și nevoie. Acum se face mai puțin, se cumpără”: Gj 4; „Se făcea foarte rar, doar la sărbători. Dospită cu spumă de la prune amestecată cu mălai, turtițele se uscau la soare. O frământam în postavă cu apă călduță și aluat. O lăsam să se dospească și apoi o puneam în țeșt. Trebuia să fii curată când frământai pâinea. Făceam o dată sau de două ori pe săptămână. Azi, cu drojdie. Facem mai rar, mai ales la sărbători”: Gj 5; „Se făcea cam la o săptămână o dată și la marile sărbători. O frământam în postavă cu aluat și apă călduță. Dacă nu aveam aluat, cu spumă de prune”: Gj 6; „Pâinea se făcea cu aluat, pentru că drojdie se găsea foarte greu. Se frământa în copaie făina cu apă, sare și aluat, se lăsa să crească la cald, se cocea în cuptor. Fiecare făcea pâine când avea nevoie”: Gj 7; „Pâinea se mânca la praznice și sărbători. Se prepara în postavă, se făcea cu aluat din spumă de vin, nu cu drojdie, se cocea în cuptor, direct pe vatră. Azi, la fel, dar mai des decât înainte”: Gj 8; „La sărbători se făcea pâine cu aluat din spumă de vin și făină (azi,

cu drojdie). Se frământa în postavă, se cocea pe vatră”: Gj 9; „Pâine se făcea doar la sărbători”: Gj 10; „Se frământa în postavă, se dospea cu spumă de vin și tărațe de mălai, cu care se făcea aluatul. Se cocea pe vatră direct”: Gj 13; „Pâine se făcea doar la sărbători. Cu apă caldă, făină, aluat, în postavă”: Gj 14; „Se frământa făina cu apă, sare și aluat, se lăsa să crească, coaptă în cuptor. Fac pâine când au nevoie și timp. Acum cu drojdie”: Gj 15; „Se frământa în copaie făină cu sare și cu aluat (drojdie cu apă și făină lăsat să crească), se lăsa să crească și apoi se cocea în cuptor sau țest. Se frământa când avea nevoie”: Gj 16; „Pâinea se făcea în covată și se cocea în cuptor”: Gj 17; „Se făcea o cocă din făină de grâu și se cocea în cuptor. Acum, mai puțin, cumpărăm pâinea de la Târgu Jiu”: Gj 18; „În căpistere se frământa făina cu apă, cu aluat, se dospea și se cocea. Azi se face și cu drojdie”: Mh 1; „Se prepara aluatul în căpistere (covată), se cocea în țest sau cuptor. Se făcea pâine numai la Crăciun și la Paști sau în ocazii însemnate”: Mh 2; „Cu drojdie, mai groasă. [Pâinea] se făcea când aveai nevoie. În postavă. Udam olățelul mai din timp, se puneă căta mamăliga în el. Se lăsa să se ridice căta în postavă și-o udam. Se făcea cu apă caldă. O lăsam două ceasuri la căldură să se dospească. Tot de aici făceai azimă. De fiecare dată opream olățel din pâine. Să nu se strice, îl învăleam în făină”: Mh 3; „Se făcea la sărbători cu aluat dospit. Aluat din spumă de vin, în postavă, se cocea pe vatră. Azi se face cu drojdie, săptămănal”: Mh 4; „Cu aluat din spumă de drojdie – de la prune sau de la struguri, pune la fermentat. Se prepara în postavă de lemn, se cocea în țest, vinerea și miercurea (zile de post)”: Mh 5; „În țest și la cuptor”: Mh 6; „La sărbători și duminica, cu aluat de casă. Azi se prepară săptămănal, cu drojdie”: Mh 7; „Făină cu puțin mălai, cu aluat, frământată în postavă, coaptă în cuptor, pe vatră, când avea nevoie. Se frământă făina cernută cu apă caldă, sare și drojdie, până ce nu se mai lipește aluatul de mână. Se lasă să se ridice (se acrește). Se pune în țest pe cărpători și stă cam o oră. Se făcea oricând [era nevoie]. Se cocea în țest sau în tavă la cuptor. Aluatul cu drojdie se frământă, dospește și se pune la copt o oră în țest (până ce se ridică țestul)”: Mh 8; „Făină, turtă, în țest sau vatră, nu pune ingrediente diferite”: Mh 9; „Pâinea se prepara numai la sărbători. Aluatul se pregătea în postavă. Se cocea în țest de tuci sau în cuptoare. Azi pâine se consumă zilnic. Se coace la cuptor. Se frământa cu aluat, nu se puneă nimic în aluat sau făină. Se cocea pe vatră, nu în forme. Se prepara mai rar ca acum, că nu aveau făină, să consume zilnic. Azi se mănăncă pâine mai des și se găsește mai ușor drojdie”: Mh 10; „Aluat făcut cu turte din spumă de vin. Se pun la dospit. Nu se pune decât făină. Se prepară în postavă, se coace direct pe vatră. În țest, oricând. Aluat cu drojdie (spumă de vin). Stă o noapte, se frământă, se pune în țest ars înainte. Se răstoarnă pe foi de viță, pe cărpători”: Mh 11; „În postavă. Plămădeală – drojdie, apă și făină. Aluat – cocă care se păstra de la pâine și se frământa cu aluat, se lăsa să crească, se cocea în cuptor sau țest”: Mh 12; „Pâinea

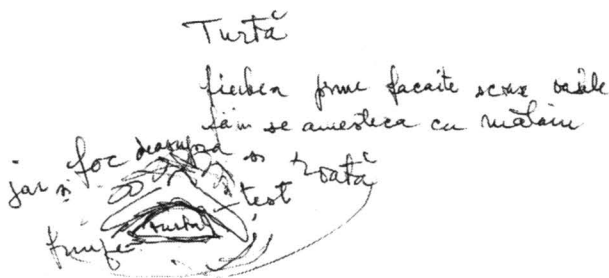
se prepara cam la trei zile, înainte de o sărbătoare. Se frământa în postavă: făină cu apă caldă și aluat. Azi se face cu drojdie. Avem făină mai multă, dar se cumpără și de la oraș”: Ot 1; „Se făcea plămada seara cu drojdie sau aluat în căpistere, dimineața o frământa până nu se mai lipea de mână, apoi se lăsa la dospit și se cocea în țeșt sau cuptor”: Ot 2; „Pâinea se frământa cu aluat, se dospea, se cocea în țeșt. Acum, în cuptor. Uneori, făina de grâu se amesteca cu cea de orz sau secară”: Ot 3; „Se prepara în copaie cu aluat dospit. Se frământa făina cu apă, se pune aluat, se dospea și se cocea. Azi se face mai mult la brutărie”: Ot 4; „Se frământa cu aluat (opream din pâinea veche sau făceam turtișoare și le uscam; când fierbea vinul, luam spuma de la butoi și o frământam cu mălai și puțină făină), învelit cu făină de grâu. Îl plămădeau de seara. Se cocea în cuptor sau sub țeșt. Se face și azi”: Ot 5; „Pâinea se prepara în căpisterie, la trei, patru zile, când aveai nevoie. Se pune apă la încălzit, se frământa făina cu această apă, se adăuga aluat (păstrat de la pâinea anterioară) și o lăsa să se dospească. O pune apoi la copt în cuptor; unii o puneau pe foi de hrean sau de salcâm”: Ot 6; „Se cernea făina prin sită mai deasă. Se pune aluatul (cu drojdie) în făină, apoi se amesteca cu apă caldă. Când coca dospea, se pregătea țeștul. Țeștul se ardea cu paie ca să nu pâlească pâinea. Coca dospită se pune pe cârpător (o lopată de lemn cu coadă lungă). Apoi se pune în țeșt. Se făcea în orice zi”: Ot 7; „În postavă; la două, trei zile”: Ot 8; „Cu aluat preparat cu spumă de la vin. Se coace direct pe vatră. Din făină de grâu, mai rar din secară. Azi, cu aluat și drojdie”: Ot 9; „Se făcea în căpisterie; pă cârpător o băgau în țeșt sau în sobă”: Ot 10; „În căpisterie. Aluat de seara, cu mămligă. Aluat: o bucată de cocă oprită de la pâine. Aluatul pus într-o oală cu apă caldă și o felie, două de mămligă caldă. Se dospea, se frământa bine și se făcea sub țeșt, în cuptor; iarna, în sobă, pe vatră”: Ot 11; „În căpistere, cu aluat, frământat, dospit și apoi în cuptor”: Ot 12; „În copaie se cernea făina. Se făcea aluatul cu drojdie sau cu aluat. Se frământa. Se cocea în sobă și în țeșt”: Ot 13; „Se prepara pâinea când aveai nevoie de ea, cam la două, trei zile. Se cerne făina, se încălzește apa și se frământă cu aluat (o bucățică de cocă de la frământatul precedent) în căpistere. Se cocea imediat. Azi se frământă des cu drojdie și se lasă mai mult să se dospească”: Ot 14; „În țeșt sau în cuptor, la două, trei zile. Pâine dospită (făină frământată cu apă și sare, se lăsa la dospit, cu cârpătorul se băga la copt în cuptor), pâine dulce [nedospită], în spuză”: Ot 15; „În postavă, oricând se făcea. Din făină de grâu, aluat, dospită și nedospită. Se cocea mai ales în țeșt”: Ot 16; „Pentru pâine se cernea făina de grâu, apoi se pune în căpistere cu puțină sare, peste care se turna apă caldă. Acest amestec se frământa bine, bine, până se transforma totul într-o cocă. Se lăsa totul o oră, două să se dospească. Din acest amestec dospit se rotunjea forma pâinii care se cocea în țeșt. Se făcea în fiecare zi sau la două zile”: Ot 17; „Se frământa în căpisterie din făină cu aluat (maia, luată dintr-o pâine

dospită). Se pune la căldură potrivită și aceasta se ridică. Se frământa la două, trei zile. Azi se și cumpără de la oraș”: Ot 18; „Pâinea se prepara când aveai nevoie, înainte de sărbători. Se frământa în căpisterie: făină, apă caldă, sare și aluat (o bucată de cocă păstrată de la frământatul precedent; aceasta se dospea, era diluată în apă caldă și adăugată în compoziția din care se prepara pâinea)”: Ot 20; „Cu spumă de prune, drojdie. Se cocea pe vatră sau sub țest”: VI 1; „Cu plămădeală; se lăsa una, două ore la crescut și o pune la copt în cuptor, în țăst. Cine vrea pune ou, untură, slănină deasupra și o cocea în tavă. Unii o făceau cu spumă de prune sau cu aluat; o frământau în troacă; făceau aluat, o lăsau să se dospească, o puneau în vatră în foi de nuc, o acopereau cu cenușă”: VI 2; „În casă, aveam cuptoraș pentru șase pâini mari. Se frământa în troacă. Azi se face în tăvi”: VI 3; „În trecut pâinea se prepara mai ales la sărbători. Se frământa în căpistere făina de grâu cu aluat și apă caldă, lăsată apoi să se dospească. Aluatul dospit se rotunjea în formă de pâine care se întindea or în cuptor or sub țest unde se cocea”: VI 4; „Se făcea toamna, când erau târguri și plecau la drum; vinerea pentru sămbătă; la sărbători. Se făceau pâinițe pentru copii coapte în spuză. Pâinea se cocea în cuptor. Azi se cumpără”: VI 5; „În țăst. Se făcea rar. Azi se fac numai azime și Căpețel – pâine nedospită. Aluat – din pâinea veche; toamna se folosea spumă de prune”: VI 6; „În căpistere; se amesteca apa cu făina, se frământa, se lăsa la dospit; se cocea în cuptor”: VI 7; „O cocea pe vatră. Ferment – spumă de prune sau cir”: VI 8; „Pâinea se făcea numai în țăst. Puneam făină în căpestere, sare, apă și aluat; o frământam cu făcălețele, ca de mămăligă, nu cu mâna, o amestecam cu mâinile de cinci, șase ori, o lăsam să se dospească, făceam focul în țăst. Puneam foile de nuc pe cârpător sau foi de hrean sau salcâm, făceam pâinea cât cârpătorul și o băgam sub țăst și lăsam să se coacă. Și, apoi, băgam altă pâine, după cât aluat aveam. Azi nu mai facem pâine în țest, ci în cuptor. O preparăm la fel, dar o coacem în cuptor, tot pe frunze de nuc. Acum nu mai facem azmă”: VI 9; „Pâinea – dospită sau nedospită; pâinea se cumpăra de la brutărie și, la zile mari, dacă avea, făcea în casă. Se frământa cu aluat și apă caldă în căpestere, o pune pe cârpător, o băga în țest sau cuptor. Azima – pe plită, pe vatră, când se grăbea sau pentru biserică; o făcea pe mașină; neamurile duceau la nuntă trei, patru azime. Lipia – în țest sau în spuză”: VI 10; „Pâinea se face și s-a făcut dospită; se coace în tavă (la cuptor) sau la țest”: VI 11; „Rar făceam pâine – cu spumă de prune. O coceam pe vatra cuptorului”: VI 12; „Se pregătea duminică și de sărbători. Se frământa făina de grâu cu apă, se pune aluat, se dospea, se frământa și se pune pe vatră, sub țest sau pe vatră în cuptor – o vâram cu o lopețică. Unii făceau cu spumă de prune. Azi, rar, că o ia de la magazin; se face și în forme puse în cuptor la aragaz”: VI 13; „În copaie, prin dospire cu drojdie, coaptă în țest sau în cuptor”: VI 14; „Pâinea se frământa în căpistere, se dospea, se cocea în țăst sau în cuptor”: VI 16; „Se făcea în căpisterie cu drojdie,

apă caldută; dacă nu avea drojdie, cu spuma de la putina în care fierbeau prunele sau cu maia (cocă). La pâine îi zicea azmă. Azi, mai rar, se cumpără de la oraș”: VI 17; „Nu prea făceau. Când făceau, totuși, o dospeau cu spumă de prune sau aluat”: VI 18; „În troacă”: VI 19.

Azima (turta). Materii prime și mod de preparare: „Făceam și turtă sau azimă nedospită. Când se grăbea gospodina, făcea o cocă din sare, apă și făină și o cocea pe plită. Turtă se făcea și la nunți. Acum nu se mai face pentru nuntă”: Dj 1; „Când nu era pâine și era grabă, făceai repede azimă, coceai aluatul pe plită. Acum se face rar”: Dj 2; „E o pâine nedospită”: Dj 3, 8, Ot 12; „Azima sau turta nedospită se făcea fără aluat. Când era gata de pus în cuptor, se spoia cu pătlăgele roșii. Azi se face mai rar”: Dj 4; „Când te grăbeai, se prepara fără aluat [ferment]. Azi se face la nuntă. Când nu aveai maia, făceai aluat și-l coceai îndată în cuptor. În loc de pâine se făcea azimă, când plecau oamenii în grabă la lucru”: Dj 5; „Pâine nedospită coaptă în țest”: Dj 6; „Pâine nedospită, coaptă în țăst. Se făcea când erai mai obosit”: Dj 7; „Ca și pâinea doar că nu-i puneam aluat. O făceam frumoasă cu furculița. Făceam și azimă cu brânză. Coceam azimă când ne grăbeam. Azi, rar”: Dj 8; „Se face și azi azimă. Se poate face oricând. Aluat ca de pâine, dar fără drojdie. Se coace în țest”: Dj 9; „Când nu avea timp pentru frământat pâine, se făcea azimă la fel ca și pâinea, dar nu se lăsa să crească și se cocea și pe plită. Azima e cu drojdie sau aluat, dar mai subțire, necrescută. Azi e pâine la târg, așa că oamenii mai scapă, nu mai fac așa des”: Dj 10; „Cocă nedospită”: Dj 11; „Azima nu se dospea. Era pâine ciupită. O făceau vara când nu aveau mult timp la dispoziție”: Dj 12; „Coca nedospită se făcea turtă (rotundă) și se cocea pe vatră”: Dj 14; „Fără ferment”: Dj 15; „Sare, apă, făină. Se punea imediat frământată în țăst”: Dj 16; „O făceau fie cu aluat, fie fără. O coceau fără să o lase să crească și nu în cuptor, pentru că nu aveau timp suficient femeile care mergeau la câmp, pentru că posibilitățile de a munci câmpul erau mai mici decât suprafața de pământ. Azi azimă nu se mai face, că au pâine”: Dj 17; „Când nu aveai pâine, făceai repede un aluat și-l coceai pe plită, ca și azi”: Dj 18, 19; „Când nu aveam timp, fără aluat. Se făcea și la naștere (pâinea de Ursitori) și la nuntă, ca și azi”: Dj 20; „Când n-aveai pâine și era grabă, făceai azimă. Se face și azi, se ia uneori la lucru”: Dj 21; „Când nu-i pâine. Se făcea la fel ca și pâinea, dar fără aluat și se puneau cărbunii spuză peste ea”: Dj 22; „Azma e pâine fără aluat, se făcea când se grăbea. Azi se face mai rar”: Dj 23; „Coca nedospită se făcea turtă și se cocea pe vatră”: Gj 1; „Azma e dulce (fără aluat), apă cu sare și făină. Se spoia cu roșie sau ou pe deasupra”: Gj 2; „Când nu aveai pâine, făceai aluat și-l coceai repede pe plită”: Gj 3; „Fără aluat, de obicei, la nunți și înmormântări”: Gj 4; „Pentru turtă fierbi apă, o pui în postavă, o mesteci cu mestecăul, adaugi puțină făină de grâu, o pui pe o frunză de hrean sau de varză, de nuc, viță și o pui în țest.

Azima se făcea fără dospeală, se cocea în țest. Când muiai pâinea, rupeai o țără și o făceai azmă. Sau când te grăbeai. Azi se mai face la nuntă, câteodată”: Gj 5; „Dacă nu aveam aluat și ca să facem ceva mai din grabă. Acum se face doar la nuntă”: Gj 6; „Se frământa ca și pâinea, se ungea cu ou



Turtă coaptă în țest: Poiana, jud. Vâlcea, 1980, A.I.E.F. (C.II.368, Locuință-Interior), R. Vulcănescu.

și se da [orna] cu furculița, se cocea pe mașină în tavă sau în cuptor. Iese mai subțire. Azima este pâine fără aluat sau drojdie, făcută când au nevoie și nu prea au mult timp de așteptat. Se făcea, în special, la nuntă, era obligatoriu la nuntă”: Gj 7; „Duminecile. Din făină, apă caldă și sare. Se înflora pe margine cu furculița și în mijloc, sub formă de cruce. Azima era crescută cu spumă de prune. La sărbători, la nunți, la botezuri, coaptă în țest”: Gj 8; „Nedospită, se cocea în țest de fier, la nunți, la sărbători”: Gj 9; „La sărbători, la nuntă. Apă caldă în făină, nu se lăsa la dospit. O spoiește cu ou și o bagă în vatră”: Gj 10; „Când nu avea gospodina timp pentru făcut pâine, frământa cocă fără aluat și o cocea foarte repede în țest sau pe plită. Se folosea foarte mult la nunți și pomeni, ospețe. Foarte rar se mai face azi”: Gj 11; „Nedospită”: Gj 13, 14; „Azima se face ca și pâinea, dar fără aluat. Se coace pe mașină, dar și în cuptor, fără să stea să crească. Se făcea la nuntă, la Ursitori (cu miere pe ea), pentru mâncat în casă”: Gj 15; „Înainte, coca nedospită se făcea turtă și se cocea pe vatră”: Mh 1; „Se făcea mai des decât pâinea. Aluatul nu se dospea”: Mh 2; „Azima, mai subțire, cu drojdie, dar nedospită”: Mh 3; „Se făcea la nuntă, la botez”: Mh 4; „Fără aluat – pune apă, sare. Se făcea la fel ca pâinea, dar fără drojdie. Oricând (în orice zi)”: Mh 5; „Se face dulce. Se fac flori cu furculița. Se spoiește cu un ou. La mireasă te duci cu patru azime. Trei le lași acolo și una o iei înapoi. Azime se fac și la alte petreceri, la nedeie, la măsuratul laptelui”: Mh 6; „Fără aluat, făină frământată cu apă, se cocea în țest”: Mh 7; „Turte – pe mașină. Se făcea oricând, la fel ca pâinea, dar fără drojdie, în țest”: Mh 8; „Fără aluat, în țest, coaptă”: Mh 9; „Azmă – coaptă pe plită sau în țest din aluat”: Mh 10; „Nedospită – apă, făină”: Mh 11; „Lipie – aluat de pâine copt pe plită. Azimă – aluat din făină, drojdie copt în țest sau cuptor”: Mh 12; „Când femeia se grăbea, prepara azimă. Azi, mai rar”: Ot 1; „Cocoașe nedospită în spuză. Se frământa fără aluat și se cocea în țest și se învelea în cenușă. Azi, mai rar”: Ot 2; „Azima dulce se frământa și se cocea imediat în vatră, în spuză”: Ot 3; „Din cocă nedospită. Se pune pe vatră și se cocea”: Ot 4; „Pâine nedospită (când ne grăbeam, și pentru plocon la nuntă).

[Azima se face] la fel ca pâinea, doar că nu se pune drojdie de bere. Se face și azi”: Ot 5; „Azima se prepara fără aluat, ca atare, se prepara repede. Dimineata, când nu mai era pâine, se frământa făină cu apă și se băga sub țest sau pe cuptor. Se mânca caldă. Azi, rar”: Ot 6; „Făină udată, făcută cocă. Nu se pune aluat. Se pune tot în țest. Nu erau zile anume când se făcea azima”: Ot 7; „În postavă; uneori”: Ot 8; „Se coace pe vatră, în țest”: Ot 9; „În țest sau în cuptorul sobei oarbe”: Ot 10; „Coca din aluat, fără mămăligă. Se făcea subțire în țăst. Se face pentru plocoane”: Ot 11; „Pâine dulce”: Ot 13; „Se prepara la fel cu pâinea, fără aluat. Azi, mai rar”: Ot 14; „Frământată pe cârpător și coaptă în țăst; era nedospită”: Ot 15; „Se făcea din făină de grâu amestecat cu aluat vechi, uscat și pisat. Se cocea la țest. Se face și azi”: Ot 16; „Azima se prepara în același mod ca pâinea, fără să se facă și dospirea. Azima se cocea în spuza focului”: Ot 17; „Când se grăbea femeia”: Ot 18; „Când voiau să facă repede, nu avea aluat, așa că nu trebuia lăsată la dospit; azi, mai rar”: Ot 20; „Turtă în spuză”: VI 1; „Turtă cu apă rece, coaptă în frunze de nuc. Se făceau flori de mac [ornament]. Se face repede, când n-ai timp, pentru biserică sau pentru plocon la nuntă”: VI 2; „Se face numai la nunți. Azi se face fără drojdie”: VI 3; „La un degrab, făina frământată cu aluat nu se mai lasă la dospit, ci se rotunjea turtă și se cocea la repezeală în spuză”: VI 4; „Aluatul frământat se spoia cu ou și se cocea în cuptor. Azimă dospită – dospită, pusă foarte subțire pe cârpător, la cuptor. Azimă nedospită – coaptă în spuză. Când făceau repede, că nu o dospea”: VI 5; „La praznice”: VI 6; „În căpistere. Nu se dospea. Se cocea în cuptor sau în vatră, sub cărbuni (la fel ca turtă). Avea ou pe deasupra”: VI 7; „Pentru plocoane la nuntă. Fără spumă, doar făină cu apă”: VI 8; „Se frământă mult aluatul, se turtește, se înțeapă cu furculița, se bate un ou și se unge; se coace la țest sau sobă”: VI 11; „Pentru plocon la nuntă (două azme) și pentru casă. O coceam în sobă, în cuptor”: VI 12; „Ca pâinea dospită, dar se coace subțire. Se coace în cuptor. Se duce la biserică pentru anafură. Singura diferență de pâine e că se coace subțire. Aluatul nedospit, copt pe plită se numește boacă; se făcea repede”: VI 13; „Se frământa în căpistere și se cocea nedospită”: VI 16; „Când se grăbea făcea turtă necrescută, coaptă pe plită”: VI 17; „Cocă pe plat [plită] sau pogace, cocă în sobă nedospită”: VI 18; „Pentru sărbători”: VI 19.

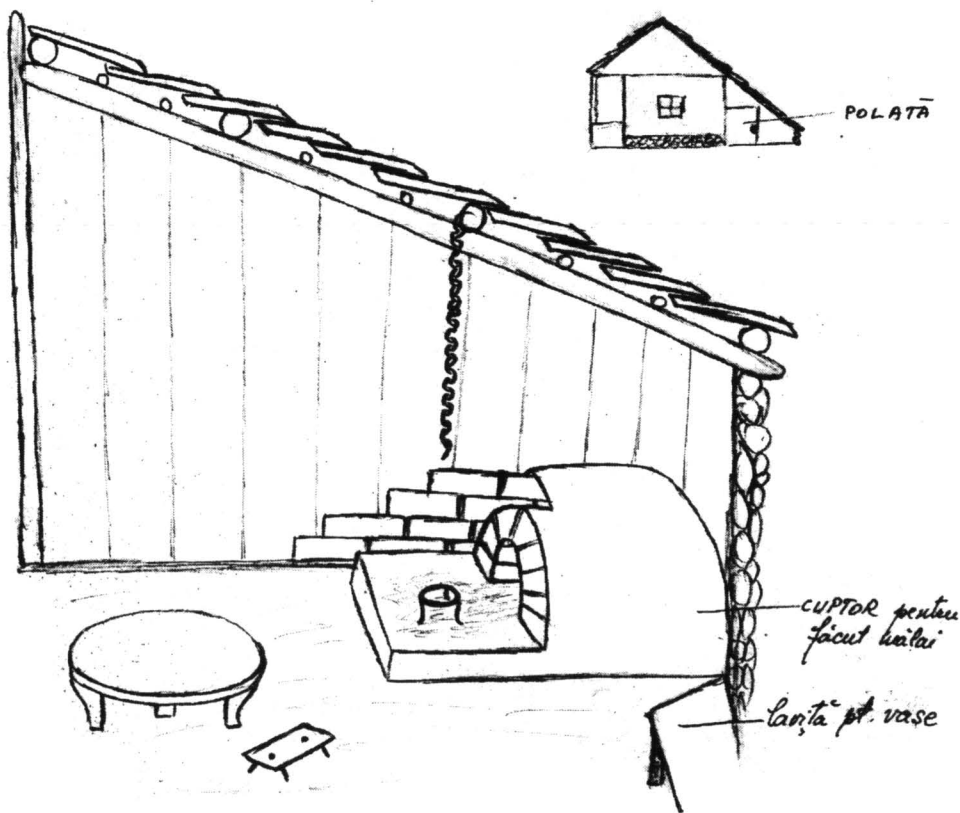
Porumb: „Mămăligă, boabe fierte, mălai (amestec de făină de porumb, apă, sare, copt în tavă)”: Dj 1; „Turtă, mămăligă, mălai”: Dj 3, 5, Ot 9; „Mămăligă, boabe fierte, mălai. Azi, mămăligă și, foarte rar, mălai”: Dj 4; „Mămăligă, mălai, turtă, păsă”: Dj 6; „Din făină de porumb se făcea mămăligă. Alde mama cocea mălai în țăst. Primăvara: boabe fierte, când stam până a ieși la muncă. Se făcea și turtă, păsă”: Dj 7; „Mămăligă, boabe fierte, mălai”: Dj 8; „Mămăligă, mălai, boabe fierte și coapte”: Dj 9; „Boabe fierte, porumb (drugi) fiert, copt, mălai

dulce în țest, mămăligă. Azi nu se mai face mălai dulce”: Dj 10; „Boabe fierte, mălai (amestec de mălai și făină de secară copt în țest), mămăligă, păsat (mălai și apă fierbinte cu untură), turtă de mămăligă (se tăia caldă felia de mămăligă și se cocea în spuză), opintiș (untură cu ceapă prăjită cu mălai și apă, bătut ca pe ou, se pune peste această prăjeală). Se făcea și rachiu”: Dj 11; „Dimineța se prepara din mălai [făină de porumb] mămăligă, mălai copt. Din boabe: zăbic, păsat, popârțau. Se mânca și boabe de porumb fierte, porumb verde copt sau fiert, boabe prăjite”: Dj 12; „Mămăligă, boabe fierte și coapte”: Dj 13, Ot 8; „Turtă, mămăligă, mălai, boabe fierte și coapte. Azi nu se mai face turtă”: Dj 14; „Mămăligă, turtă în țăst, mălai în țăst, păsat, cocârțau (turtă friptă-n untură), boabe fierte, coapte. Țuică”: Dj 16; „Mălai pentru mămăligă, terci sau pentru îngroșat urzicile”: Dj 17; „Din porumb majoritatea făcea mălai și mămăligă”: Dj 18; „Mămăligă și mălai. Azi, la fel, dar se mănâncă mai multă pâine”: Dj 19; „Mălai, porumb știulete fiert și copt, boabe de porumb fierte”: Dj 20; „Mălai și mămăligă făcea majoritatea. Azi, mai puțin”: Dj 21; „Mămăligă, turtă în cuptor (mălai)”: Dj 22; „Mămăligă, turtă de mălai (mălai dospit, se frământa, se adăuga puțină făină), turtă de mămăligă (se frământa mămăliga într-o căpisterie cu puțin mălai, se pune la țest). Acum se face rar turtă”: Dj 23; „Turtă, mămăligă, mălai, boabe fierte. Acum, mămăligă, mălai”: Gj 1; „Mălai, mămăligă, păsat. Acum, mălai, mămăligă. Se făcea și țuică”: Gj 2; „Mămăligă, boabe fierte, turtă în spuză, mălai (făină de porumb împreună cu cea de grâu), spoit pe deasupra cu păsat din făină de grâu, copt în țăst sau cuptor. Se făcea și țuică”: Gj 3; „Mălai pentru mămăligă și pentru turtă”: Gj 4; „Mămăligă, mălai (local numit turtă), plăcintă cu mălai (cu ceapă, ouă, brânză), liverji (oțet de mere cu mălai), chisăliță de prune cu mălai”: Gj 5; „Turtă, mămăligă, se pune la chisăliță de livej de prune, de dude. Azi, mămăligă, turtă rar”: Gj 6; „Rachiu”: Gj 10; „Mămăligă, mălai, boabe fierte. Azi nu se mai face mălai”: Mh 1; „Mămăligă, mălai”: Mh 2, 4; „Făină de porumb, boabe fierte, mălai”: Mh 3; „Mămăligă, mălai, turtă în spuză, păsat (azi, nu), țuică”: Mh 5; „Mămăligă, turtă. Cu liveji se făcea chiselita (se fierbe livejul, se pune mălai, zahăr sau miere)”: Mh 6; „Mălai, mămăligă, țuică din mălai de porumb”: Mh 7; „Mălai pentru mămăligă, mălai copt (amestecat cu făină de grâu), turtă (coaptă), țuică dulce, rachiu dulce”: Mh 8; „Mălai în țest, mămăligă, boabe fierte. porumb copt, fiert, prăjituri”: Mh 9; „Mămăliguță, mălai, turtă”: Mh 10; „Mălai (turtă), mămăligă, țuică”: Mh 11; „Făină de mălai pentru mămăligă, mălai în țest, turtă în spuză, boabe fierte cu sau fără zahăr, porumb fiert, copt. Mălai în țest – fierbea păsat până dispărea spuma, turna compoziția fierbinte peste făina de mălai din copaie, mesteca cu mestecăul până se aduna toată făina (unii amestecau făina de mălai cu făină de grâu). După ce adunau bine, puneau pe cărpător și puneau în țest, după ce au scuturat bine vatra cu vălușu. Turtă în spuză – la fel ca mai sus compoziție, mai

groasă și pusă în spuză la copt. Azi nu se mai face mălai în țest și turtă în spuză”: Mh 12; „Mămăligă, porumb fiert, porumb copt. Toată lumea făcea la fel”: Ot 1; „Se făcea mămăligă, turtă, mălai, boabe fierte, scornici (în untură se fărâma turtă și se prăjea), știuleți fierți. Azi, numai mămăligă, boabe fierte și porumbi fierți”: Ot 2; „Boabe coapte și fierte, mălai în țest, mămăligă, turta simplă (mestecată în căpestele cu făcălețul, coaptă în spuză, pe vatră), turtă împielmată cu țărâte de grâu, mălaiul (frământat din făină de porumb și țărâte de grâu, lăsat la dospit una, două ore, copt în țăst, apoi în cuptor)”: Ot 3; „Mămăligă, turtă, mălai, boabe fierte”: Ot 4; „Mămăligă, păsat, mălai copt în țest (ca pe pâine), boabe fierte. [Pentru] rachiul plămădea mălai (făcea o mămăligă), pune drojdie, adăuga boabe încolțite pisate. După ce dospea făcea țuică”: Ot 5; „Mămăligă, turtă în spuză (făină cu mălai, frământată și coaptă în spuză), boabe de porumb fierte (la clacă), mălai în țăst. [Făceau] toți. Se mânca foarte rar pâine. Se mânca multă turtă și mămăligă făcute din făină de porumb. Azi, doar mămăligă”: Ot 6; „Mămăligă, păsat (mai moale)”: Ot 7; „Mămăligă, turtă (mălai frământat în copaie cu sare și făină, o împielmam (o amestecam și o spoiam pe față), câte un pumn, doi de făină; o băgam în soba oarbă), mălai în țăst (mestecat în copaie cu puțină făină, pus sub țest), păsat (din boabe de porumb râșnite; se fierbe în tuci și, apoi, cu untură se încheagă, se taie felii; iarna)”: Ot 10; „Mămăligă, mălai în țăst sau cuptor (se fierbe păsatul bine, se cerne făină de porumb și de grâu și se frământă ca pâinea în căpisterie), turta (la fel ca mălaiul, se coace în sobă, pe vatră, în soba oarbă), cocârțe (două ouă, mălai bătut în lapte, cu mărar, prăjite în grăsimi), păsat (dat la râșnița de porumb)”: Ot 11; „Mălai, mămăligă, boabe fierte, păsat”: Ot 12, 13; „Toți făceau mămăligă, mălai (o turtă preparată din mălai și făină; se cocea sub țest), cocârțau, porumb fiert, porumb copt; azi, mămăligă, porumb fiert, porumb copt. Se face și țuică”: Ot 14; „Boabe, păsat, mămăligă, turtiță, boabe coapte, păsat (din boabe râșnite, fierte, amestecate cu untură, lapte) sau înmuiat cu lapte, mălai de porumb cu făină copt în spuză, scornici (turtă sau mălai prăjit în untură)”: Ot 15; „Mămăligă, mălai (se amesteca cu țărâte și făină de grâu, se dospea și se cocea la țest), turtă (fiert păsat, pus în căpestele, frământat, adaos de țărâte de grâu, copt în vatră, în spuză), boabe fierte, boabe coapte”: Ot 16; „Mălai, mămăligă, păsat, boabe fierte. Mămăliga, mai des, celelalte foarte rar, ici colea câte un om [mai face] de gust și curiozitate”: Ot 17; „Mămăligă, turtă de mălai, porumb fiert, copt; făceau toți”: Ot 18; „Mămăligă, mălai (se amesteca făina de grâu cu mălai, se făcea o turtă care se cocea sub țest), porumb fiert. Făceau și țuică”: Ot 20; „Turtă sau mălai, mămăligă, boabe fierte, porumb fiert, rachi”: Vl 1; „Boabe fierte, porumb fiert sau copt, mămăligă, păsat, turtă de mămăligă (răsturnată în căpestere cu mălai, iar frământată, turtită pe cârpător, învelită în frunză de nuc, viță, hrean și coaptă), mălai în cuptor sau în țest, turtă (în sobă cu colat, oarbă)”: Vl 2; „Mălai, mălăiaș,

mălai moale (cu dovleac și făină de grâu), mălai tare (mai vartos), turtă de mălai (mămăliga nu se frământa cu făină de grâu, se cocea în cuptor), mămăligă, țuică din făină de porumb”: VI 3; „Mămăligă, turtă coaptă în jeratic, mălai în țest, porumb fiert (vara), boabe fierte (iarna), păsat”: VI 4; „Mămăligă, turtă, fiert, copt, boabe fierte, mălai în cuptor (cu făină și apă, nedospit), păsat (cernut mai mare)”: VI 5; „Mămăligă, mălai, turtă, boabe fierte, păsat, bârță (turtă din porumb crud cu făină sau cu urzici)”: VI 6; „Mămăligă, mălai copt în cuptor, turtă, păsat (boabe râsnite, fierte), boabe fierte”: VI 7; „Mămăligă, mălai în cuptor, turtă în spuză în foi de nuc, boabe fierte cu nucă, cu zahăr”: VI 8; „Mămăligă, turtă. Se mânca și porumb fiert, copt”: VI 9; „Mămăligă, turtă în spuză, turtă în cuptor (mare de tot), păsat (cu lapte, dres cu untură), boabe fierte (iarna)”: VI 10; „Mămăligă, mălai în țest, turtă pe plat (din mămăligă caldă)”: VI 11; „Mămăligă, turtă, mălai, purecei în tigaie (cu untură, jumeri). Azi, doar mămăligă”: VI 12; „Boabe fierte, păsat (măcinat mai mare, fiert cu o lingură de grăsime), floricele (din porumbi albi), fiert, copt, mămăligă, mălai copt cu dovleac, mălai dospit, turtă (mălai dulce), prăjitură de mălai (în lapte fiert bătea mălai), colarez”: VI 13; „Mămăligă, turtă, mălai”: VI 14, 17; „Mămăligă, mălai, turtă, păsat (boabe râsnite, fierte cu apă, lapte, untură), zăbic (miezi de turtă, mălai prăjit în untură în tigaie), boabe fierte, boabe coapte”: VI 16; „Mămăligă, mălai în țest de pământ, turtă pe plat”: VI 18; „Fiert, copt, turtă, cir (din făină de porumb, fiert bine, cu sare; se cerne mălai, peste care se pune cirul și făina de grâu, se mestecă bine, se frământă, unge tava cu ulei și se pune la cuptor; dacă se lasă la dospit, se face foarte bun), bulz sau cocoloș de mălai (cu brânză, fript pe plită), mălai la țest (se prepară ca mălaiul; se pune într-un blidan – ca un fel de lighean – unde se lasă să se dospească; când s-a ars țestul, se pune frunză de nuc, nu hrean), mălăiaș, turtă de mămăligă (pe plită; mămăliga nu se frământa cu făină de grâu; pe un cârpător, o fac subțire și o pun pe plită (cu foc domol) până se coace de o culoare maro), mămăliguță cu brânză (dreasă în căldare sau dreasă cu jumări – pe plită), mămăliguță cu un rând de brânză, un rând de ouă, arzui (din coajă de mămăligă de pe ceaun, rase, amestecate cu lapte și fierte până se îngroașă puțin), mămăligă cu cartofi (să se înmulțească mămăliga)”: VI 19.

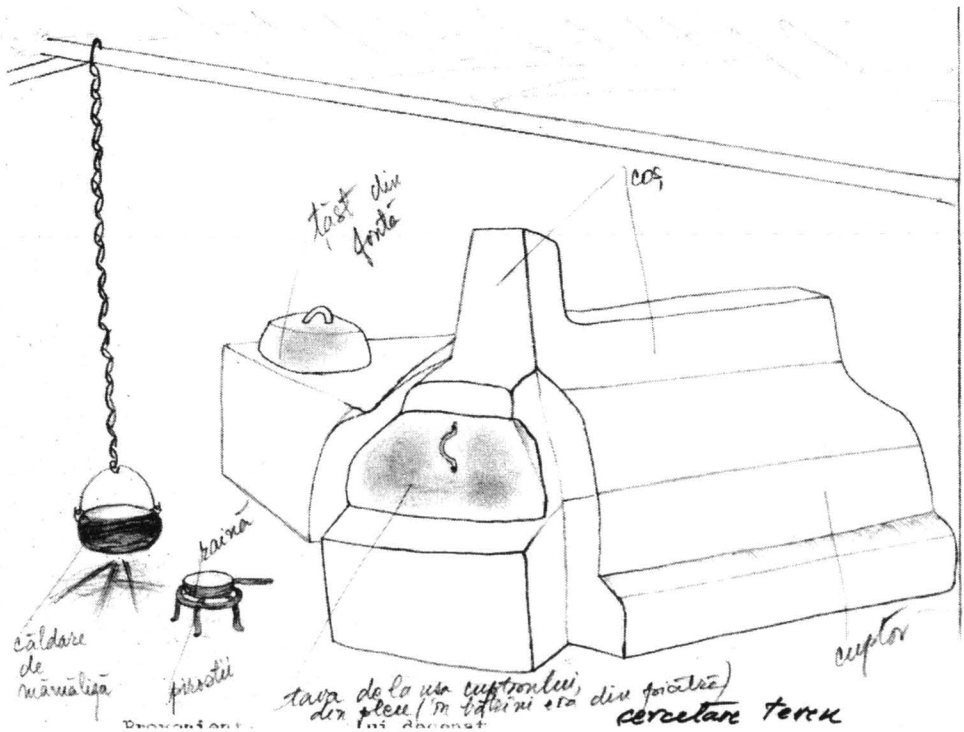
Mămăliga, mălaiul, turta. Materii prime și mod de preparare: „Pentru mămăligă, în apa caldută din ceaun, se pune o mână de mălai [făină de porumb], se mestecă cu făcălețul, se lasă să fiarbă până ce dispăre spuma, se toarnă doi, trei pumni de mălai, mai fierbe și se mestecă, se răstoarnă. Toată lumea făcea mămăligă și terci din mălai. Mionici (terci): mămăliga rămasă pe tuci se curăța, se fierbea cu apă (un fel de terci cu apă și sare). Azi se face doar mămăligă”: Dj 1; „Toată lumea făcea mămăligă și mălai. Acum mălai nu se mai face, iar mămăligă mai puțină. Mâncăm mai mult pâine. Și la cocârțau (terci) s-a



Bucătărie sub polată la spatele casei (ca un paravan), acoperită cu șită: Pietreni, jud. Vâlcea, 14 iunie 1965, A.I.E.F. (nr. 3410), culegător și desenator G. Moraru-Popa.

renunțat”: Dj 2; „În postava dată cu un strat de făină se punea păsat, se amesteca, se cocea în cuptor sau țăst, iar când se cocea pe vatră sau plită se numea turtă; nu se mai face. Zăbic – turtă de mălai bine sfărâmată, se prăjea în untură; nu se mai face. [Pentru mămăligă], în apa ușor încălzită, se punea o mână de mălai care fierbea până ce pieria spuma, apoi se turnau doi, trei pumni de mălai, se mai fierbea și se mesteca. Azi, la fel”: Dj 3; „Mălaiul se făcea din făină de porumb și grâu. Se fierbe apa, se pune făina de porumb și fierbe și se pune în postavă. Se mestecă cu mestecăul, se îngroașă cu făină de grâu, se potrivește de sare. Se unge tava și se pune aluatul. Se coace în țest sau cuptor. Țesta era cozonacul de mai demult. [Pentru mămăligă], în apa ușor încălzită, se punea o mână de mălai care fierbea până ce pieria spuma, apoi se turnau doi, trei pumni de mălai, se mai fierbea și se mesteca. Azi, la fel”: Dj 4; „Mămăliga se făcea pripită sau fiartă bine. O mesteca cu mestecăul. Turta e lată [groasă] de două degete, mălaiul e lat de o palmă”: Dj 5; „[Pentru mămăligă] se fierbea apa în

ceaun, se mesteca cu făcălețu”: Dj 6, 7; „Apă ușor încălzită, se pune o mână de mălai, se fierbea, se punea mălai mai mult și se mesteca. Pentru mălai fierbeam păsatul în căldare, cerneam mălai în căpistere; turnam păsatul, îl mestecam cu mestecăul, apoi îl frământam cu mâna, puneam un blid de țărâțe de grâu; îl întindeam pe cârpător, îl țineam jumătate de zi, apoi îl băgam sub țest pe frunze de nuc sau porumb. Cocârțau: mălai copt mărunțit în tigiaie, se frigea cu ulei sau untură”: Dj 8; „Se pune apa cu sare la fiert, când se încălzea ușor se pune o mână, două de mălai și se fierbea bine, se pune iară un pumn, doi de mălai, se mai fierbea și se mesteca cu mestecăul. La mămăliga ciobănească, atunci când apa da în clocot, se punea mălaiul și se mesteca. Mălaiul se făcea ca o mămăligă, se mesteca la fel ca aluatul, se turtea și se cocea în țest”: Dj 9; „Mălai dulce, în țest: păsat, un fel de terci; nu se mai face”: Dj 10; „Apa fiartă cu mălai se numea păsat. În păsat se punea mălaiul, fierbea, se mesteca”: Dj 11; „Apă fiartă și o mână de mălai pentru a face păsatul. După ce fierbea bine păsatul, pune doi, trei pumni de mălai și fierbea bine. Se mesteca cu mestecăul. După aceea o pune din nou pe foc ca să răsuflă. Răsturna mămăliga pe masă”: Dj 12; „Se făcea întâi păsat. Când se umfla, puneai mălai. Cu un mestecău învârteam bine până se fierbea. [Alții] încălzeau apa puțin, se pune o mână de mălai, se fierbea bine, se pune un pumn, doi de mălai, se mai fierbea și se mesteca”: Dj 13; „Se pune apă în ceaun sau căldare, sare și o mână de mălai, se fierbea până dispărea spuma, se pune unu, doi pumni de mălai, se fierbea în continuare până se îngroșa păsatul, apoi se mesteca”: Dj 14; „Mămăligă tare, se pune făina încă de la început”: Dj 15; „Se fierbea în căldare, se mesteca cu mestecăul”: Dj 16; „În apă ușor încălzită se pune o mână de mălai, se fierbea până se potrivea păsatul, se puneau apoi doi pumni de mălai, se fierbea până se îngroșa potrivit, apoi se amesteca”: Gj 1; „Se fierbea apa, se făcea păsat. După ce fierbea bine se pune făina. Se făcea mămăligă tare”: Gj 2; „Se pune apă în ceaun, se încălzește puțin, se pune o mână de mălai, fierbe păsatu, se pune iar mălai, se fierbe și se mestecă. Mămăliga pripită: după ce clocotește apa în ceaun, se pune mălai și se mestecă cu mestecăul. Mămăligă tare: apa cu făină se pune la fiert”: Gj 3; „Se făcea tare, toată făina pusă o dată în apa fiartă”: Gj 5; „În ceaun sau căldărușă de aramă. Se fierbea apa și mălaiul, se amesteca cu mestecăul”: Gj 6; „Se fierbea apa și mălaiul în ceaun, în căldare și se mesteca cu mestecăul. Mălaiul se făcea în troacă”: Gj 7; „Mămăligă tare, cu toată făina pusă o singură dată în apa fierbinte”: Gj 8; „Mămăligă tare – în apa fiartă se pune toată făina, se mestecă o dată. Pripită – se pune făină pe rând, o făceam când se mânca cu lapte”: Gj 9; „Se făcea mămăligă tare”: Gj 10; „Se fierbea în ceaun, mestecată cu mestecăul”: Gj 11; „Apa ușor încălzită, se pune puțin mălai și sare; când dispărea spuma se pune doi, trei pumni de mălai și, după jumătate de oră, se mesteca cu mestecăul”: Gj 12; „Mămăligă tare, cu toată făina pusă o dată în apa fiartă”: Gj 13; „Apă



Vatră de vară: Podeni, jud. Mehedinți, 12 iunie 1966, A.I.E.F. (nr. 3450),
culegător și desenator G. Moraru-Popa.

fiartă și mălai, se fierbea, se mesteca cu mestecăul”: Gj 14; „În apa puțin încălzită se turna o mână de mălai, se fierbea până dispărea spuma albă, se puneau două mâini de mălai, se mai fierbea un timp și se mesteca”: Mh 1; „Se pune apa la fiert, se face păsat. Se pune făina în păsat, lăsându-se la fiert. Apoi mestecă cu mestecăul”: Mh 2; „Mălai – se pune apa să fiarbă, se cernea făina de mălai, se mesteca bine în postavă cu apa fiartă, se adăuga puțină făină de grâu ori de secară (ca o bilă), se pune pe fund, se turtea bine și se băga în țest”: Mh 3; „Tare, cu făina pusă toată în apa fiartă”: Mh 4; „Se pune, în apa fiartă, tot mălaiul odată, se face mămligă tare. Se fierbea apa cu mălaiul, se amesteca bine și se răsturna”: Mh 5; „Se pune toată făina în apa fiartă, se lăsa la fiert, se mesteca, se făcea vârtoasă”: Mh 7; „Fiartă”: Mh 8, 9; „Se pune apa în căldare (ceaun). Când fierbe, se pune făina și sare. Se mai lasă o jumătate de oră la fiert. Se amestecă apoi”: Mh 10; „Fiartă și bine mestecată”: Mh 12; „În apa cu sare ușor încălzită se pune o mână de mălai, se fierbe bine, apoi se pun unu, doi pumni de mălai, iar se fierbe și se mestecă”: Ot 2; „Se fierbea în tuci. Erau: mămligă pripită (pus mălai de la început în apă, mestecat continuu) și mămligă obișnuită

(fierț apa și pus mălai treptat, mestecat cu făcălețul)”: Ot 3; „În apa ușor încălzită se pune o mână de mălai, se fierbea până ce dispărea spuma, apoi se puneau unu, doi pumni de mălai, se fierbea în continuare până se îngroșa păsatul, apoi se mesteca. Se făcea în tuci”: Ot 4; „Apă caldă, un pumn de mălai. Se fierbe, pune iar mălai. Se mesteca cu făcăleț sau mestecău”: Ot 5; „Unii fierb păsatul mult; pun mălai în ea, sarea și o lasă să fiarbă, apoi o amestecă cu făcălețul de lemn. Alții o fac pripită, mestecând întruna până iese după gust”: Ot 6; „Se fierbea mălaiul în ceaun”: Ot 8; „Mămăliga tare: se pune toată făina în păsatul fierbinte. Mămăliga pripită: făina se pune treptat, se face mămăliga mai moale”: Ot 9; „În apa ușor încălzită se pune o mână de mălai, se fierbea până ce pierdea spuma albă, apoi se turnau doi, trei pumni de mălai, se mai fierbea până se potrivea și se mesteca”: Ot 12; „Se încălzea puțin apa cu sare, se pune o mână de mălai, se fierbea bine, se pune mălai până se potrivea și se mesteca cu făcălețul”: Ot 13; „Apă, sare, o mână de mălai pentru păsat, apoi un pumn, doi de mălai și se mesteca cu făcăleț (mestecău)”: Ot 14; „În tuci”: Ot 15; „Se pune apa cu sare la încălzit. Când apa e puțin caldă, se pune o mână de mălai, se fierbea bine, apoi se pun unu, doi pumni de mălai și se mestecă cu făcălețul”: Ot 16; „Turtă (nedospită; se cocea în sobă sau în spuză), mălai (dospit cu aluat; în cuptor se cocea cu puțină făină de grâu), mămăliga (fiartă bine; pune tuciul în cârlig în vatră, o mesteca cu mestecăul; azi se face pe aragaz)”: VI 1; „Apa bine fiartă, mălai presărat (cir), apoi pune tot mălaiul, fierbea bine”: VI 2; „Mălăiaș: apă fiartă, mălai, o mână de făină de grâu, se făcea cocă, se pune pe frunză de nuc pe cârpător, în cuptor. Avea o aromă din cauza frunzelor de nuc. Mămăligă ciobănească – se pune apa la fierț; când fierbe, se pune mălai și sare; se lasă la fierț până se îngroașă, apoi se mestecă”: VI 3; „[Mămăliga se face] în tuci, în mod obișnuit prin fierbere și mestecare”: VI 5; „Turta, coaptă în vatră sau sub plită, cu cărbuni pe ea. Mămăliga, în ceaun; apa se încălzea, puțin mălai, apoi mai mult. Când fierbea bine, se mesteca cu mestecăul”: VI 7; „Mălai, îndulcit, cu făină, nedospit; îl spoiam cu oțet. Turta era mai mică [mai subțire]. Mămăliga, fiartă bine, mestecată cu făcălețul până se lega bine, se lua de pe făcăleț”: VI 8; „Se punea căldarea pe foc, se fierbea apa până se făcea terci, se pune mălaiul și-l lăsa să fiarbă cam o jumătate de oră și, apoi, o mesteca cu făcăletele”: VI 9; „Turtă în cuptor, la zile mari, se plămădea cu apă caldă, ouă, zahăr. Mălai, în cuptor (dospit), cu făină de grâu. Turta, în sobă (nedospită). Mămăliga se fierbea bine mălaiul în apă clocotită; se mesteca cu făcălețul”: VI 10; „Mălaiul se frământa mălaiul în troacă, apoi se lasă la dospit trei, patru ore, se pune în țest. Nu se mai face mălai de 30 de ani. Mămăligă dreasă cu unt, brânză, untură”: VI 11; „Turta de mălai o frământam cu apă caldă, o lăsam să dospească. Mămăliga, fiartă bine, o mestecam cu făcălețul; o puneam în scăunel cu trei picioare și o mestecam, că nu puteam în lanț (cu cârlig) s-o mestecăm”: VI 12; „Mălai dospit,

cu o mână de făină de grâu, copt în țest. Mămăliga o făceam și moale și tare (lăsam mălaiul să fiarbă mai mult)": VI 13; „În ceaun, pe vatră; se fierbea apa clocotit, apoi mălaiul, după care se mesteca bine până la coacere. Azi, mai rar": VI 14; „Mălai, copt în țăst, până pe la 1900; mai apoi, în cuptor. Turtă, coaptă-n țest sau în cuptor. Mămăliga se fierbea în tuci, se mesteca cu mestecăul": VI 16; „Turtă de mălai în sobă, pe plat (plită)": VI 19.

Secară: „Din făină de secară, amestecată cu făină de grâu, făceam pâine": Dj 1; „Pâine. Azi nu se mai face": Dj 3-6; „Pâine": Dj 6-8, 12, 14, 15, Ot 3, 4, 8, 9, 11, 12, 15, 17, 19, VI 5-7, 11; „Pâine. Era foarte puțină secară": Dj 9, 22; „Unii mâncau și amestecau cu făina de grâu și făceau pâine când nu aveau grâu destul; mai rar": Dj 10; „Pâine, rachiu": Dj 11; „Pâine, pe timp de foamete": Dj 13; „Făină pe care o amestecau cu făina de grâu și făceau pâine": Dj 17; „Făină pentru amestecat cu făina de grâu și făcută pâine, nu mălai în țest": Dj 20; „Amestecam cu făină de grâu, să facem pâine": Gj 5; „Înainte se făcea pâine": Mh 1; „Din făină de secară se făcea pâine, înainte. Țuică – făina de secară mestecată cu făina de porumb și cu apă, se fierbea, se lăsa 45 de zile. O puneai la fiert în cazanul de țuică și se făcea țuică": Mh 3; „Se făcea pâine din secară mai mult decât din grâu. Azi, nu": Mh 4; „Pâine, foarte rar": Mh 5; „Pâine. Azi, nu": Mh 6, 7; „Țuică": Mh 7; „Înainte se făcea pâine de secară": Mh 8; „Făină pentru pâine": Mh 9; „Pâine, azimă, țuică": Mh 11; „Când era secetă, unii amestecau la pâine [făina de secară] cu făina de grâu": Mh 12; „Pentru pâine, în timp de secetă": Ot 1; „Pâine, dar mai puțin aici": Ot 2; „În timp de secetă, se făcea pâine, dar nu ieșea pâine": Ot 6; „Pâine, dar mai puțin; astăzi nu se mai face": Ot 7; „Pâine; puțină": Ot 10; „Pâine, era chiar mai bună decât pâinea din făină de grâu": Ot 13; „În vreme de secetă [se făcea] pâine": Ot 14; „Unii amestecau cu grâu și făceau făină pentru pâine": Ot 18; „În vreme de secetă [se făcea] pâine. Se făcea și țuică": Ot 14; „Doar în război, am făcut pâine": VI 2; „Se folosea rar": VI 3; „Pâine. Era foarte bună": VI 4; „Pâine la secetă, ca pâinea de orz": VI 5; „Pâine (dar nu se cocea bine, mijlocul era clisos)": VI 8; „Pâine": VI 10, 14, 16; „Ca orzul": VI 10; „Adăugau la turta pe plat": VI 11; „Turtă, azmă (în sobă, cuptor)": VI 12; „Puțin – din făină se făcea turtă în timp de foamete": VI 13; „Turtă crescută cu spumă de la putina cu prune": VI 17; „Turte": VI 18.

Mei: „Înainte, din făină de mei, făceam mămăligă. Era bun la mâncare, scump la piață": Dj 1; „Mămăligă din mei, azi nu se mai face": Dj 5, 6; „Mămăligă": Dj 7, 8, Ot 8; „Bătrânii mâncau mămăligă de mei cu lapte. De când mă știu, doar pentru păsări": Dj 8; „Se folosea la susan": Dj 13; „Pilaf, fiert în supă": Dj 18, 19; „Pentru bragă": Gj 1, 16; „Mămăligă": Gj 3; „Pentru

bragă”: Gj 14; „Înainte, din făină de mei se făcea mămăligă”: Mh 7; „Pâine”: Mh 9, Ot 4; „Mămăligă tare, cu toată făina pusă odată în apa fiartă”: Mh 11; „Se făcea bragă”: Ot 1; „Bragă, mămăligă de mei: astăzi nu se mai prepară”: Ot 7; „Mămăligă; demult, părinții noștri. Pe vremuri s-a făcut mălai”: Ot 10; „Pentru bragă”: Ol 14; „Pâine, mămăligă (mălai de mei fiert cu sare)”: Ot 15; „Mărunțit, se făcea mămăligă din el; azi se pune numai mei de bragă”: Ot 16; „Pâine, mămăligă”: Vl 6; „Mămăligă (în 1947)”: Vl 11.

Orz: „Pâine. Azi nu se mai face”: Dj 5; „Uneori, la lipsă, făceam pâine”: Dj 6; „Am auzit și eu că se făcea pâine din făină de orz, da n-am văzut. Am încercat să facem pâine de orz; era dulce, dar cam cu țepi”: Dj 7; „Într-un an de n-am avut grâu, am măcinat orz pentru pâine. Foarte rar, când e secetă mare se macină pentru pâine. În rest, nu se folosește”: Dj 10; „Pâine”: Dj 11, 15, 22, Gj 1, 2, Mh 9, Ot 4, 8, 12, Vl 6; „În timpul secetei din 1946-47 s-a făcut pâine”: Dj 12; „Pâine, pe timp de foamete”: Dj 13, Ot 2; „Rar se făcea pâine”: Dj 16, Ot 16; „Se făcea pâine când era lipsă de grâu”: Dj 22; „Unii făceau colarezi: orz pisat, fiert cu lapte dulce. Azi, nu”: Dj 23; Pâine (împreună cu făină de grâu)”: Gj 3; „Făină pentru făcut pâine, numai în caz de secetă”: Gj 4; „Pâine, colaci. Azi, doar pâine, foarte rar”: Gj 5; „Înainte se făcea pâine”: Mh 1; „Înainte făceam mai mult pâine de orz decât de grâu”: Mh 4; „Înainte se făcea pâine de orz”: Mh 5, 7, 8; „Țuică”: Mh 11; „Pâine, dar rar, în timp de secetă”: Ot 1; „La secetă, pâine”: Ot 3, 15; „Când nu se făcea grâu, se făcea pâine și din orz”: Ot 5; „Se făcea și pâine; astăzi nu se mai face”: Ot 7; „Uneori, pentru pâine, când era secetă”: Ot 10; „Pâine, mămăligă (în timpul războiului din 1916)”: Ot 11; „Mămăligă, pâine. Azi nu se mai face”: Ot 13; „Pe timp de secetă se făcea pâine. Făceau și țuică”: Ot 20; „Mămăligă la secetă”: Vl 2; „Făina de orz, cernută prin o sită foarte deasă, dădea o pâine foarte gustoasă”: Vl 4; „Făină, la secetă, se face pâine. Cu păsat și apă fierbinte”: Vl 5; „Pâine (rar)”: Vl 7; „În vreme de secetă, aduceau de la câmp, de pe cale, făceau făină și pâine”: Vl 10; „Se făcea un fel de pâine, dar noi n-am apucat”: Vl 13; „Pâine – rar, când era secetă”: Vl 16.

Orez: „Se cumpăra, folosit garnitură la mâncare, ciorbă, friptură. Se făcea și orez cu lapte”: Dj 1; „Orez cu lapte”: Dj 4; „Pilaf pentru friptură și pilaf cu lapte, la sarmale”: Dj 4; „Sarmale, ghiveci, se pune la ciorbă, friptură, pilaf. Azi se fac și ardei umpluți”: Dj 5; „Pilaf”: Dj 6, 15, Ot 4, 9; „Se pune prin mâncături, ciorbe, pilaf, raci (toca ceapă, o prăjea, pune orezul, bulion și roșii, făină până se îngroșa bine și umplea ardei), se făcea cu lapte”: Dj 7; „Friptură cu orez, orez cu lapte, sarmale”: Dj 8; „Se pune la ciorbă. Acum se face și orez cu lapte”: Dj 9; „Se cumpără. Ca garnitură la mâncare și orez

cu lapte”: Dj 10, 13; „Nu se cultiva, se cumpăra pentru garnitură la friptură, pus în ciorbe”: Dj 17; „De cumpărat. Garnitură la friptură sau pus la ciorbe, ardei umplut, sarmale”: Dj 20; „Cumpăram pentru pilaf, puneam și în supe”: Dj 21; „Cumpăram, făceam pilaf, sarmale”: Dj 22; „Orez cu lapte, pilaf”: Dj 22, Ot 16, 18; „Friptură de orez: sub țeșt, cu ceapă și untură, ca și azi”: Dj 23; „Se cumpăra. Cu carne, cu pește”: Gj 2; „Pilaf, ardei umplut. Azi e pus în ciorbă, orez cu lapte”: Gj 3; „Nu se cultiva, se cumpăra pentru garnitură la friptură, la pește, pus la ciorbă, orez cu lapte”: Gj 4; „Se cumpăra. Sarmale, friptură pe orez, puneam la ciorbă”: Gj 5; „Se cumpăra. Sarmale, friptură cu orez (se fierbea întâi orezul, apoi se băga în tavă la cuptor), la ciorbe”: Gj 6; „Unii îl cumpărau din târg. Acum toți îl cumpără”: Gj 15; „Nu se cultiva, se cumpăra”: Gj 18; „Azi se face pilaf”: Mh 1; „La mâncare, la ciorbă, pilaf cu friptură, ardei cu orez. Azi, orez cu lapte, ardei umpluți cu orez, sărmăluțe de varză”: Mh 3; „Sarmale de post, ardei de post, orez cu pește”: Mh 4; „Orez, fript (pilaf), ciorbă, sarmale, ardei umpluți. Azi, și orez cu lapte”: Mh 5; „Se pune în sarmale”: Mh 6; „Orez cu carne, sarmale, sfeclă cu orez, varză cu orez”: Mh 7; „La mâncare, pilaf, ciorbe, cu lapte (azi)”: Mh 8; „La mâncare. Garnituri, pilaf sec (fără carne), la ciorbe”: Mh 9; „Pilaf, cu carne, cu lapte”: Mh 11; „La ciorbe, sarmale, mâncare cu sau fără carne”: Mh 12; „Friptură cu orez, ardei de post, sarmale de post, orez cu lapte”: Ot 1; „Orez cu lapte, pilaf, ardei umpluți”: Ot 2; „Se cumpăra. Se făcea pilaf cu carne și sos”: Ot 3; „La mâncare, orez cu lapte; azi, în special, la ciorbe”: Ot 5; „Pilaf (orez cu lapte), friptură de orez (orezul pus în tavă cu friptura și băgat sub țeșt), orez cu carne, ardei umpluți cu orez”: Ot 6; „Mâncare”: Ot 8; „La mâncăruri, sarmale, pilaf, cu lapte”: Ot 10; „În burtan, în ciorbă, cu lapte, pilaf cu carne”: Ot 11; „Cu lapte, în ciorbe, la sarmale”: Ot 13; „Friptură de orez cu carne (se pune carnea cu orezul în tavă sub țeșt), ardei de post, sarmale de post. Azi, pilaf, ardei umpluți, sarmale de post”: Ot 14; „Se face pilaf, sarmale de post”: Ot 15; „Din orez nu se prepară o mâncare a lui, dar este folosit la unele mâncăruri: ciorbă cu orez, friptură cu orez, lapte cu orez”: Ot 17; „Toți făceau pilaf”: Ot 18; „Friptură de orez; azi, pilaf”: Ot 20; „Orez cu lapte, la ciorbă. Azi, și la sarmale”: Vl 1; „Foarte puțin, cu lapte”: Vl 2; „Pilaf cu lapte, pilaf cu carne de pasăre”: Vl 4; „Mâncare. Se cumpără orezul”: Vl 5; „Pilaf, orez cu lapte, în ciorbe”: Vl 6; „Se umpleau sarmale, se pune în ciorbe”: Vl 7; „Nu prea era, foarte puțin. La sarmale, rar. Azi, și pilaf”: Vl 8; „Îl băga în ciorbe; făcea pilaf de orez cu lapte”: Vl 9; „Mâncare, cu lapte, la ciorbă acră”: Vl 10; „Cu lapte, în ciorbă, sarmale”: Vl 11, 12; „La mâncare, cu lapte, în sarmale, ciorbe. Se folosește mai mult de toată lumea la ciorbe și mâncăruri”: Vl 13; „Se cumpără pentru ardei umplut cu orez (de post), pentru ciorbă, sarmale, cu friptură. Azi, și pilaf, la perișoare”: Vl 17.

ULEIURI ȘI ALIMENTE DIN PLANTE OLEAGINOASE ȘI TEHNICE

„Chisălița de sămânță de bostan, de sămânță de cânepă, sarmale din miez de nucă, din sămânța de bostan, sfeclă fiartă cu orez”: Dj 5; „Ulei din rapiță”: Dj 9; „Înainte îngroșa varza cu mălai în loc de ulei, că nu avea. Laptele bouului din semințe de dovleac sau de cânepă, făcut în Ajunul Crăciunului, da la morți [pomană pentru morți]. S-a renunțat la mâncăruri bătrânești: sarmale din turtă de semințe de floarea-soarelui, la turtă de semințe de floarea-soarelui cu mămligă. Nu se mai face ulei din floarea-soarelui, se cumpără”: Dj 20; „Ulei din floarea-soarelui”: Dj 20, Mh 9, Ot 1-3, VI 5, 6, 10; „La fel ca de Crăciun. Și chisăliță din sămânță de cânepă, dovleac sau floarea-soarelui”: Mh 5; „Din semințe de cânepă și din dovlete, chisăliță uscată, pisată în piuă, fiartă, strecurată și se făcea ca un lapte. Măncau asta la Lăsarea postului, în Ajunul Crăciunului; se da de pomană. Așa am pomenit, să ne dea Dumnezeu rod de cânepă. Lapte de bou cu mămligă, sarmale cu dovlete. Semințe curățate, fierte și umplute la varză”: Mh 9; „Ulei din floarea-soarelui, rapiță”: Ot 5, 11, 14; „Uleiul din floarea-soarelui se făcea la fabrica din sat”: Ot 10; „Ulei făcut la fabrica lui Simu”: Ot 13; „Sămânța de in se folosea la prăjeală. Sămânță de cânepă pisată-n piuă, fiartă cu apă, strecurată, se făcea ca laptele. Îi zicea lapte de bou”: Ot 16; „Din sămânța de cânepă se făcea lapte de bou (se fierbea, se punea zahăr). Din dovleac se făcea făină (ca și din fasole) și se făcea pâine (în amestec cu cartofi). Sămânța de dovleac se fierbea și se mânca așa”: Ot 16; „Ulei de floarea-soarelui, ulei de nucă, unt de nucă (alegeam sămburii, îi puneam la uscat; turte la teasc, îi storceam cu mâna), unt cu sămânță de dovleac”: VI 10; De post: ulei de nucă (pisau sămburi mulți, apă, îi strângea în pumni, ieșea uleiul). Azi, ulei de floarea-soarelui; se cumpără”: VI 17.

MÂNCĂRURI DIN LEGUME ȘI PLANTE AROMATICE

Informații generale: „Ciorbă de groșiță. Ciorbele se făceau cu rântaș (prăjeală cu făină, ceapă, grăsimi) sau fără rântaș. Se mai punea mărar, leuștean, pătrunjel. În general, se acreau cu corcodușe”: Dj 13; „Se fierbeau cu ceapă, cu bulion. Se făcea rântaș cu ceapă și făină prăjită”: Dj 15; „Ciorbă și mîncărică din legume. Azi, și salată”: Gj 1; „Se făcea zeamă (de varză, cu cartofi, cu mazăre). Fierbea la foc și se îngroșa cu făină de porumb. Acum, ciorbă și mîncare scăzută”: Gj 2; „Ciorbă de legume cu zeamă de varză”: Gj 3; „Se punea apa la fiert cu ceapă, untură sau slănină. Nu se făcea rântaș cu făină decât la ciorba de fasole verde și de fasole uscată. Nu se făceau mâncăruri scăzute”: Gj 5; „Chiselită”: Gj

8; „Ciorbă legată cu untură (de dulce) sau cu ulei (de post). Mai rar ciulama (cu grăsime și făină) de legume – cartofi, fasole, roșii”: Gj 9; „Ciorbă de buruieni; se prăjea cu unsoare sau cu ulei de sămânță de dovleac, de nuci, cu ceapă, cu făină de grâu”: Gj 10; „Legume puse-n mâncare, nu erau multe, salată, tocană”: Gj 11; „Ciulama (cu făină și grăsime) de legume – cartofi, fasole, roșii și altele”: Gj 13; „Ciorbă de legume, salată”: Mh 1; „Ciorbe de cartofi, în care se pune ceapă, roșii, morcovi, răntaș, pătrunjel”: Mh 2; „Mâncare cu sos, ceapă tocată și prăjită cu pătrunjel, mărar, leuștean, roșii, făină (mâncare scăzută)”: Mh 4; „Mâncare cu răntaș mai mult”: Mh 5; „Tocăniță – ceapă cu roșii și ardei, făină, grăsime; bulumaci – cu grăsime, ceapă, făină, pătlăgele, boia – se făcea mâncare scăzută – de post sau de dulce”: Mh 7; „Se punea pâsat în loc de orez, acra cu prune verzi. Făsu gras sau subțire (ciorbă)”: Mh 8; „Mâncare se făcea de obicei, cu ceapă prăjită, făină, roșii (uneori), boia (uneori) și pentru gust și miros, pătrunjel, mărar”: Mh 9; „Ciorba – cu zarzavaturi, legume, cu sau fără prăjeală. Mâncarea – cu sos scăzut, cu răntaș din făină și cu grăsime”: Mh 11; „Se fierbeau și se făceau ciorbă și mâncare”: Ot 4; „[Se găteau] tot ca astăzi, prin fierbere”: Ot 15; „Ciorbe, [legume] adaus la mâncăruri. Azi se face și ghiveci, salată”: Ot 16; „Chisăliță cu poșircă”: Vl 2; „Erau oale de lut și oale de fier. În oale de pământ pe jăratec la vatră, unde da ocol jarului cu oale”: Vl 3; „Salată”: Vl 4; „Tocană de legume, ghiveci”: Vl 5; „Fierte”: Vl 7; „Ciorbă groasă”: Vl 8; „Tocană”: Vl 11; „Zeamă îngroșată, tocană”: Vl 12; „Din zarzavaturi – ghiveci (sub țest)”: Vl 13; „Ciorbe, tocană, fierturi, mâncare scăzută (cu răntaș). Ciorba se face fără răntaș – se pune ceapă, multă verdeață (mărar, pătrunjel)”: Vl 14; „Mâncăruri îngroșate cu făină, ghiveci (în castron mare de pământ numit ghiveci – mai mult seara, când veneau de la lucru)”: Vl 17.

Ardei gogoșari: „Copti”: Dj 1, Gj 11; „Copt, umplut”: Dj 10; „Se coace”: Dj 20; „La mâncare”: Gj 7; „Copt și mâncat în oțet”: Gj 12; „Azi, umplut cu orez sau carne, copt”: Gj 15; „Umplut, copt cu oțet”: Gj 16; „Copt, pune la mâncare, la ciorbe. Azi, și umplut”: Mh 5; „La murături. Azi, și copt”: Mh 8; „La murături, copt”: Mh 9, 11; „Cu oțet, copti”: Mh 12; „În mâncare”: Ot 8; „Umpluți cu tocătură”: Ot 18.

Ardei gras, capia (cornul caprei): „Pentru murături; se mănâncă copt, umplut”: Dj 1; „Salată (copti)”: Dj 5, 19, 22; „La murături, umplut, copt”: Dj 10; „La murături, copti, umpluți”: Dj 17; „Umplut cu orez sau carne, copt, pus la murături”: Dj 20; „Salată (copt), murat”: Dj 21; „Ardeiul gras se folosea copt. Azi, copt, ardei umplut cu carne, orez, la murături”: Dj 23; „Copti, umpluți cu carne sau orez”: Gj 4; „La mâncare, fripti”: Gj 7; „Cumpăram. Îi mâncam copti. Azi, ardei umpluți cu orez sau cu carne”: Gj 11; „Copti și mâncat în oțet”: Gj

12; „Era ardei borcănat și cornu caprei. Umplut cu orez, cu carne, copt”: Gj 15; „Cornul caprei și borcănat. Umplut numai cu orez sau cu orez și carne, în mâncare, copt cu oțet”: Gj 16; „Salată (copti și cruzi), la supă, umpluți cu orez sau cu carne”: Gj 17; „Salată (copti)”: Gj 18; „Ardei copt. Ardei umplut cu orez sau carne”: Mh 8; „Ardei umplut cu orez sau cu carne (rar), ardei gras verde copt, la murături; azi, și umplut”: Mh 9; „Ardei gras copt, la murături”: Mh 11; „Umplut cu carne, de post umplut cu orez, copt cu ulei și oțet”: Ot 1; „Ciorbă de raci și friptură de raci (ardei gras umplut cu cocă)”: Ot 5; „Ardei umpluți cu orez, păstăi umplute cu cocă și ceapă, fierte în zeamă de varză. Astăzi se prepară ardei umpluți de post (umpluți cu orez, ceapă, cimbru) sau de dulce (umpluți cu orez, carne, ceapă, roșii, cimbru)”: Ot 6; „Ciorbă de raci (ardei uscați, umpluți cu făină)”: Ot 7; „Murat, în ciorbă și mâncare”: Ot 8; „Păstăi umplute (ardei umplut cu ceapă tocată, puțină făină, puțină apă), fierți în zeamă de varză sau în păsat, umpluți, umplut cu cocă și ceapă (se fierbeau în zeamă de varză). ardei umpluți cu orez și ceapă tocată, fierți în păsat (toca puțin usturoi deasupra). Azi, umplut cu carne, copt”: Ot 14; „Copt cu ulei. Azi, umplut cu carne, de post (umplut cu ceapă prăjită și cartofi)”: Ot 18; „Păstăi umplute; azi, umplut, mâncare”: Ot 20; „Copt cu oțet”: Vl 2; „Umplut cu orez și carne”: Vl 5, 6; „Copt (pe jar) cu oțet, cu orez. Azi, și umpluți cu carne, cu orez”: Vl 10; „Condiment. Azi, umpluți, salată de ardei copti”: Vl 13; „La ciorbe, umplut cu orez. Azi, umplut și cu carne, ghiveci”: Vl 17.

Ardei iute (ciușcă): „La diferite ciorbe, umplut (raci). Acum nu se mai fac raci. Era bun că beai multă apă”: Dj 1; „Puși la ciorbă. Raci sau ciuști umplute: se curăță ardeii de semințe, se opăresc, se umplu cu făină amestecată cu ceapă, se fierbe în apă sau zeamă de varză, se mănâncă cu zeamă cu tot”: Dj 17; „Se mânca la ciorbă. Azi unii pun la oțet pentru iarnă”: Dj 20; „La mâncare și ciorbe”: Dj 21, Ot 18; „Condiment”: Dj 22, Ot 20; „Foloseam la ciorbă”: Dj 23, Gj 4, Mh 5, 6, 8, 10, 11; „Crud, la mâncare”: Gj 7; „Se mânca crud la ciorbă”: Gj 11, 16, 18; „Ciușcă, mâncam cu ciorbă și făceam piparcă (uscă, pisat) pus în zeamă de varză și mâncat cu mămăligă”: Gj 15; „La ciorbe și mâncare”: Gj 17; „La mâncare”: Mh 9, 12, Ot 15; „Crud sau la condimentarea porcului. Se obișnuia de bătrâni să se mănânce ciușcă coaptă pe jar, preparată împreună cu usturoi copt și ceapă coaptă în spuză, și cu sare, ca un fel de saramură. Se mânca cu turtă sau cu mămăligă”: Ot 6; „Murat”: Ot 8; „Pus adesea la moare (saramură), pisat, la murături. Se înșira pe sfoară la uscat”: Ot 14; „Condiment la ciorbă și mâncare”: Vl 13.

Bob: „Ciorbă, bătut” Gj 4; „Ciorbă (când e verde), mâncare din boabe, fierte cu puțină apă”: Gj 12; „Ciorbă, mâncare scăzută”: Gj 15; „Ciorbă și frecat”: Ot 2; „Ciorbă”: Ot 5, 8, 16, 20; „Ciorbă și mâncare de bob”: Ot 6; „Azi nu se

mai utilizează bobul”: Ot 8; „Bob cu usturoi, crud cu zeamă”: Ot 10; „Mâncare de bob (bătut, cu ulei, ceapă)”: Ot 11; „Bătut cu lingura”: Ot 15; „Ca fasolea uscată”: Vl 5; „Terci”: Vl 19.

Cartofi: „Ciorbă, prăjiți, fierți, copti, mâncare cu carne sau fără (de post). Se puneau prin fâsui și la friptură”: Dj 1, 2; „Fierți, prăjiți, copti, mâncare cu carne și de post, supă”: Dj 5; „Ciorbă, mâncare, copti, prăjiți, fierți”: Dj 10, 20, Gj 6, Mh 6, 11, 12; „Ciorbă și mâncare de cartofi, cartofi prăjiți și piure, tavă la țest: cu cartofi, ceapă, platagele”: Dj 13; „Ciorbă, mâncare cu sos”: Dj 15, Ot 10; „Mai mult cumpăram. Ciorbă, fierți, prăjiți, copti, puși la mâncare, mâncare în tigaie sau în cuptor”: Dj 17; „Supă, mâncare de post sau cu carne, copti în spuză, pe plită, fierți, prăjiți”: Dj 18, 19, 21; „Ciorbă, fierți, prăjiți, mâncare cu carne sau de post”: Dj 22; „Ciorbă, mâncare, copti. Azi facem și prăjiți și striviți (piure)”: Dj 23; „Copti, ciorbă, mâncare, prăjiți, tocană cu ceapă multă”: Gj 3; „Ciorbă, fierți, copti în cuptor, prăjiți cu untură, mâncare în cuptor cu sau fără carne, puși la mâncare”: Gj 4; „Ciorbă, prăjiți, mâncare, copti în tavă, opăriți (fierți), mâncare, salată, prăjiți, puși la mâncare”: Gj 7; „Mâncare scăzută de cartofi”: Gj 8; „Ciorbă”: Gj 9, 13, Mh 4, Ot 9, Vl 8, 12; „Ciorbă, prăjiți, copti, fierți, mâncare la cuptor”: Gj 11; „Copti, ciorbă de cartofi cu roșii, mâncare (fierți cu apă puțină), fripti”: Gj 12; „Fierți, prăjiți, copti”: Gj 14; „Ciorbă, în tigaie, copti, fierți, puși la mâncare”: Gj 15; „Erau puțini. Fierți cu sare, puși în raină (tigaie) prăjiți, copti, ciorbă, tocană, sleiți”: Gj 16; „Supă, fierți, prăjiți, copti, mâncare de post sau cu carne”: Gj 17; „Ciorbă, mănărică, prăjiți, fierți”: Gj 18; „Mâncare de cartofi (fierb cartofii, pun ceapă și fac un rântaș de făină pe care îl toarnă peste cartofi)”: Mh 2; „Ciorbă, mâncare, fierți cu sare sau mujdei, copti, prăjiți”: Mh 5; „Cartofi copti (la cuptor), ciorbă de cartofi (dulce), cartofi prăjiți, cartofi fierți cu usturoi, ciorbă”: Mh 8; „Cartofi prăjiți, ciorbă de cartofi, mâncare de cartofi, cartof copt, cartofi fierți (cu sare), cartofi copti la cuptor, mâncare”: Mh 9; „Ciorbă de cartofi. Azi, tocană (mâncare de cartofi), salată orientală”: Mh 10; „Mâncare de cartofi”: Ot 1, 5; „Ciorbă și mâncare scăzută (azi, și prăjiți sau piure)”: Ot 2; „Copti, fierți (ciorbă), prăjiți în untură sau în ulei, la mâncare”: Ot 3; „Ciorbă de crumpeni, tocană de crumpeni, crumpene coapte în spuză, cartofi fierți (cu sare), mâncare de cartofi; azi, mâncare, prăjiți și piure”: Ot 6; „Mâncare de cartofi, ciorbă; azi, prăjiți și piure”: Ot 7; „Ciorbă, copti, mâncare”: Ot 8; „Ciorbă, mâncare scăzută”: Ot 13; „Ciorbă, mâncare, copt. Azi, și prăjiți, piure”: Ot 14; „Mâncare sos, ciorbă, prăjiți”: Ot 15; „Ciorbă, mâncare scăzută, copti, fierți, prăjiți”: Ot 16; „Ciorbă, mâncare, copti, fierți. Azi, și prăjiți, piure”: Ot 18; „Ciorbă, mâncare, copti; azi, și prăjiți”: Ot 20; „Ciorbă, tocană, fierți”: Vl 1; „Copti, fiert cu ceapă și se ciutorea un pic să-l îngroașe, ciorbă, tocană. Azi, copt, fiert, prăjit, ciorbă”: Vl 2; „Ciorbă, copti, fierți cu sare, prin mașină și prăjiți

în tigaie, mâncare cu praz, prăjiți, ciulama. Azi, și piure”: VI 5; „Prăjiți cu ulei și ceapă, ciorbă, mâncare (scăzută, cu rântaș). La post se face pirci cu ulei și sare”: VI 6; „Ciorbă, tocană”: VI 9; „Fierți în coaje, tocană, ciorbă, copti, prăjiți”: VI 10; „Mâncare, ciorbă”: VI 11; „Striviți, cu untură, fierți, copti în jar, ciorbă, prăjiți, mâncare de crumpe, coapte în sobă oarbă, crumpe fripte, fierte, cu ulei”: VI 13; „Tocană, fripti în grăsime, fierți, ciorbă, fripti pe jar”: VI 14; „Ciorbă, mâncare, copti, prăjiți”: VI 16; „Ciorbă, mâncare, copti în spuză, fierți. Azi, și prăjiți, piure”: VI 17; „Ciorbă, mâncare, tocană”: VI 18.

Castraveți: „Salată”: Dj 1, 2, 5, 18, 19, 21, 22, Gj 16; „Ciorbă, salată”: Dj 10, Mh 8, 12; „Acriți; împreună cu zeama se mănâncă cu mămligă”: Dj 17; „Salată, ciorbă de castraveți acri”: Dj 20; „Cruzi cu ceapă”: Dj 23; „Salată”: Gj 4, 7; „Acriți cu mămligă”: Gj 11; „Salată”: Gj 14, 17, 18; „Salată cu oțet, acri”: Gj 15; „Acri, ciorbă”: Mh 5; „Ciorbă”: Mh 6; „Salată de castraveți, ciorbă de castraveți, ciorbă cu carne, de castraveți”: Mh 9; „Acri”: Mh 10; „Ciorbă, acri”: Mh 11; „Bătrânii preparau din castraveți mâncare de castraveți; azi, salată”: Ot 6; „La câmp. Azi, salată”: Ot 14; „Mâncare”: VI 5; „Cu usturoi, la strachină”: VI 6; „În ciorbă, felii cu usturoi”: VI 10; „Salată (cruzi cu oțet). Azi, și mâncare din cei acri; [înainte] nu se făcea mâncare din castraveți”: VI 13; „Azi, salată”: VI 17.

Ceapă: „Demult, ceapa cu oțet și sare era un fel de mâncare. Tocană, la mâncare. Se usucă pentru iarnă”: Dj 1, 2; „Ciorbă din ceapă uscată acrită cu corcodușe; o puneam la toate mâncărurile”: Dj 10; „Salată din foi de ceapă verzi cu apă, sare și oțet (azi nu se mai face): Dj 13; „Foi de ceapă verde cu apă și oțet și castraveți (un fel de ciorbă): Dj 14; „Pusă în mâncare”: Dj 17-19, Mh 9-12; „Pusă în mâncare, tocană”: Dj 20; „Puneam la toate mâncărurile”: Dj 23; „Puneam la mâncare”: Gj 4; „Ciorbă, se pune la mâncare”: Gj 7; „La fel ca prazul”: Gj 11; „Pusă la mâncare, ciorbă din foile verzi”: Gj 15; „Pusă la mâncare, ciorbă din frunzele verzi, foi, frunze verzi puse la mâncare”: Gj 16; „La mâncare”: Gj 17, 18; „Pune la mâncare, ciorbă”: Mh 5; „La mâncare, la ciorbe”: Mh 6; „La mâncare”: Mh 8; „Se folosea la toate mâncărurile, coaptă; azi se face tocană”: Ot 1; „Coaptă”: Ot 5; „Tocană, la toate mâncărurile, pentru prăjeală; azi, și stufat din ceapă verde”: Ot 6; „În ciorbă, mâncare. foile verzi cu oțet”: Ot 8; „Ciulama cu ceapă și bulion”: Ot 9; „Ceapă tocată, pisată cu pisălogul în strachină cu sare, ceapă coaptă. Azi, tocană”: Ot 14; „Se pune în orice mâncare”: Ot 15; „La toate ciorbele și mâncărurile”: Ot 18; „Tocană, la toate mâncărurile; azi, și stufat”: Ot 20; „În mâncare, ciorbă”: VI 2; „Crudă, la prăjeli. Azi, și tocană”: VI 5; „La toate bucatele; ciorbă de cartofi neacrită, cu ceapă”: VI 6; „Tocană”: VI 10; „La mâncăruri, la ciorbe”: VI 13; „Folosită pentru toate mâncărurile, pentru prăjeli, la ciorbă”: VI 17; „Plăcintă cu ceapă – aluat ca de pâine, foaia se întinde pe tavă,

se pune ceapă tocată cu ulei pe plită, se pune piper, se rumenește cu ulei; puțină sare; ceapa puțin prăjită se pune peste foaia de aluat, apoi peste ceapă altă foaie de aluat; se pune la cuptor până se prăjea bine”: VI 19.

Cimbru: „Puneam la fâsui, la mâncare, la cârnați”: Dj 1; „La cârnați, ciorbă”: Dj 10, 20; „La ciorba de fasole”: Dj 12, 23; „La cârnați, la murături”: Dj 17; „La mâncare, murături”: Gj 4; „La mâncare, la cârnați”: Gj 7; „La fasole, la mațe groase”: Gj 7; „Pus la cârnați, la ciorbe”: Gj 11, 15; „La ciorbă, fasole și trandafiri”: Gj 16; „La afumături”: Gj 18; „La mâncare, la murături”: Mh 5; „La mâncare”: Mh 8, 12; „Pune la mâncare, la ciorbă”: Mh 9; „La ciorbe”: Mh 11, Ot 14; „La ciorbe, pentru murături”: Ot 1, 6, 20; „La ciorbă și mâncare”: Ot 8, 18; „La fasole și la sarmale”: Ot 15; „La ciorbe, la fasole”: VI 2; „Se pune la fasolea verde”: VI 6; „În mâncare, la ciorbă”: VI 13.

Ciuperci: „Ciulama, ciorbă cu zeamă de varză”: Ot 6; „Coapte”: Ot 8; „Pe carbuni, tocană, dar mai rar, din cei cumpărați”: Ot 15; „Mâncare”: VI 5; „Fripte, ciulama”: VI 17.

Conopidă: „Era pusă la ciorbe, la murături”: Dj 17; „În ciorbă”: Mh 8; „Pune la mâncare, la murături, tinerii – bătrânii nu obișnuiau”: Mh 9; „La murături”: Ot 1, 20; „Murată”: Ot 8; „Se cumpăra pentru mâncare, dar mai rar”: Ot 15; „Se pune la murături, mâncare (mai rar)”: Ot 18; „Prăjită, cu sare de lămâie”: VI 6.

Dovleac: „Îl mâncam copt”: Dj 1, 2, 5, 10, 18, 19, 21-23, Gj 7, 17, 18, Ot 2, 3, 5, 8, 13; „Ciorbă din miez de dovlece”: Dj 2; „Îl coceam în țăst”: Dj 17; „Coceam, fierbeam”: Dj 20; „Era dovleac turcesc, se făcea copt”: Gj 3, 4; „Sarmale de sămânță de dovleac, mâncare de dovleac cu lapte (dovlete cu lapte)”: Gj 8; „Fiert, turtă, copt, mălai în țest”: Gj 11; „Se coceau, mai ales cei turcești”: Gj 14; „Era dovlete porcesc și dovlete turcesc. Îi foloseam la sarmale și făceam ulei. Din cel porcesc – ciorbă și copt. Cel turcesc se cocea, mâncat cu sau fără lapte”: Gj 15; „Numai copti, fierți și sarmale din sămburi. Dovleacul turcesc era cel alb, îl mâncam fiert, turtă sau copt în țest”: Gj 16; „Sarmale umplute cu sămburi de dovleac”: Mh 2; „Turtă, azi nu”: Mh 5; „Turtă, copti, fierți”: Mh 6; „Dovleac copt, dovleac pus la turtă, cu păsar”: Mh 8; „Copt, plăcintă cu dovleac (rar), sarmale cu sămburi de dovleac, chisăliță din sămânță de dovleac, ciorbă, turtă”: Mh 9; „Turtă”: Mh 11, 12; „Îngroșat (fiert și îngroșat cu mălai), copt, cu ceapă, cu lapte”: Ot 6; „Copt, fiert”: Ot 14, VI 5, 17; „Fiert și îngroșat, turtă coaptă în spuză. Și azi, dar foarte rar”: Ot 15; „Copt, dovleac îngroșat. Din dovleac se făcea făină (ca și din fasole) și se făcea pâine (în amestec cu cartofi). Sămânța de

dovleac se fierbea și se mânca așa”: Ot 18; „Copt, fiert, dovleac îngroșat; azi nu se mai face îngroșat”: Ot 20; „Copt, fiert, făcâit (cojit, fiert în apă, bătut și îngroșat cu mălai)”: Vl 2; „Fiert cu lapte (dovleac îngroșat)”: Vl 6; „Fiert, îngroșat cu mălai și nucă, copt. Azi, fiert și copt”: Vl 10; „Copt (se mânca mai ales de Ajun; înainte să te speli pe ochi, fiecare lua o lingură; când ne sculam noi, era deja copt), mâncare (fiert și acrit cu zarzăre), cu mălai (întâi fiert, apoi copt în țest). Dovleacul turcesc (alb la coajă), copt (pe tavă, la cuptor). Se mânca dovleac cu lapte (din cel românesc)”: Vl 13; „Dovleac turcesc pentru copt”: Vl 16; „Bârță – semințele de dovleac, curățate, trecute prin mașina de tocat (sau prin piuă), se pun la fiert cu apă, cu sare; iese un fel de supă; se mai adaugă ceapă fiartă cu apă ei”: Vl 19.

Dovlecei: „Ciorbă, salată, se puneau în mâncare”: Dj 1, 2; „Supă, salată, în mâncare de legume”: Dj 5; „Ciorbă acrită cu prune sau corcodușe”: Dj 10; „Ciorbă”: Dj 13, Gj 11, Ot 2, 5, 8, 13, 14, 16, Vl 3; „Ciorbă, mâncare cu sos”: Dj 15, Ot 15; „Ciorbă, prăjiți, adică mâncare în tigaie, acri cu mămăligă”: Dj 17; „Supă și salată cu oțet”: Dj 18, 19; „Mâncare cu orez, ciorbă”: Dj 20; „Puneam la supă, mâncare, salată cu oțet”: Dj 21; „Puneam la ciorbe și supe, la mâncare de zarzavaturi (ghiveci)”: Dj 22; „Ciorbă prăjită cu rânțas”: Dj 23; „Ciorbă, mâncare”: Gj 12, Mh 6, Ot 3, 7, Vl 5; „Cu orez, cu carne, salată, în ghiveci”: Gj 14; „Puneam în supă, la ghiveci, salată, cu oțet”: Gj 17; „La ciorbă și ghiveci, tocană de dovlecei cu ulei și zarzavaturi”: Gj 18; „Ciorbă de dovlecei. Se fierbeau, se puneă prăjeală cu ceapă și cu puțină făină. Mâncare”: Mh 5; „Ciorbă de dovlecel, dovlecel ca castravete, pus la mâncare după ce a fost acrit. Dovlecel cu prăjeală (rânțas)”: Mh 8; „Ciorbă de dovlecei cu orez, dovlecei pane, mâncare”: Mh 9; „Ciorbă de dovlecei acri, mâncare de dovlecei”: Mh 11; „Ciorbă, mâncare”: Mh 12; „Ciorbă; azi, și la mâncare”: Ot 1, 6, 18, 20; „Ciorbă (unii o îndulceau cu zahăr). Azi, ciorbă, mâncare”: Vl 2; „Prăjiți sau năcriți”: Vl 6.

Fasole uscată (făsui): „Ciorbă și sleită”: Dj 1, 17; „Ciorbă, mâncare cu carne sau de post, iahnie, făsui prăjit”: Dj 5; „O preparam ciorbă, sleită, în tigaie cu rânțas”: Dj 10; „Ciorbă de fasole, fasole bătută”: Dj 13; „Ciorbă de fasole uscată”: Dj 15, Gj 8, 9, 13, Mh 2, 4, 7, Ot 9, Vl 3, 4; „Ciorbă, mâncare scăzută cu carne sau de post, iahnie”: Dj 18, 19; „Ciorbă, sleită cu usturoi sau prăjită”: Dj 20; „Supă, mâncare scăzută cu carne și fără carne, iahnie”: Dj 21; „Ciorbă, mâncare scăzută, iahnie”: Dj 22; „Ciorbă, mâncare, fasole bătută”: Dj 23; „Ciorbă, mâncare, sleită (cu usturoi)”: Gj 3; „Ciorbă, sleită (bătută), prăjită, în tigaie”: Gj 4; „Ciorbă cu rânțas”: Gj 5; „Sleită”: Gj 6; „Ciorbă, bătută sau sleită, prăjită, iahnie”: Gj 7; „Îi ziceam făsui. Ciorbă, fiartă, sleită sau făcâită, seacă cu prăjeală cu ulei, untură”: Gj 11; „Ciorbă, sleită (fiartă în sec, bătută, amestecată

cu usturoi): Gj 12; „Ciorbă, fiartă, mâncare scăzută de post sau cu carne, iahnie de fasole”: Gj 14; „Din fâsui făceam ciorbă și sleită”: Gj 15, 16; „Ciorbă, mâncare scăzută, iahnie”: Gj 17; „Fasole de post, iahnie, ciorbă, fasole cu carne de porc”: Gj 18; „Ciorbă de fasole boabe. Se fierbeau, se punea prăjeală cu ceapă și cu puțină făină. Fasole bătută, iahnie”: Mh 5; „Ciorbă, iahnie, fasole bătută”: Mh 6; „Fâsui copt”: Mh 8; „Ciorbă de fasole uscată, fasole sleită (bătută), iahnie de fasole”: Mh 9; „Ciorbă de fasole uscată, fasole bătută (sleită)”: Mh 10; „Ciorbă, iahnie, bătută”: Mh 11, 12; „Ciorbă, mâncare, bătută, cu ceapă prăjită în ulei”: Ot 1; „Ciorbă și frecată, sleită”: Ot 2; „Ciorbă, bătută, iahnie (ciorbă dreasă cu jumări)”: Ot 3; „Ciorbă, frecată”: Ot 5; „Ciorbă, mâncare, bătută, sleită; azi, și iahnie de fasole”: Ot 6; „Ciorbă, bătută”: Ot 7, 8; „Ciorbă de fasole, iahnie, fasole îngroșată (bătută), frecată”: Ot 13; „Ciorbă, mâncare cu prăjeală, fasole bătută”: Ot 14; „Bătută cu usturoi, iahnie, ciorbă, mâncare, sleită”: Ot 15; „Ciorbă și îngroșată (bătută, sleită), iahnie”: Ot 16; „Ciorbă, mâncare, bătută”: Ot 18, 20; „Ciorbă, fasole făcăită”: Vl 1; „Sleită cu ciutura sau lingura, făcăită, ciorbă acrită cu zarzăre, pătlăgele, prune verzi. Azi, ciorbă, mâncare, sleită”: Vl 2; „Ciorbă, bătută. Azi, iahnie, ciorbă, bătută, salată cu pătlăgele, ulei și ceapă”: Vl 5; „Sleită cu făcălețu și dreasă cu ulei de nucă și usturoi, ciorbă”: Vl 6; „Ciorbă de fâsule, fâsule frecată”: Vl 8; „Ciorbă de fâsui, fâsui sleite”: Vl 9; „Fiartă, sleită, ciorbă”: Vl 10; „Fiartă, făcăită, ciorbă”: Vl 11; „Ciorbă, fasole făcăită”: Vl 12, 18; „Era baza de mâncare. Pentru post: bătută și cu ulei de nucă deasupra, cu zeamă cu ceapă, pătlăgele uscate. Unii o făceau iahnie sau ciorbă; la iahnie îi ziceau slăită”: Vl 13; „Sleită”: Vl 14; „Mâncare, ciorbă, sleită”: Vl 16; „Ciorbă, mâncare cu prăjeală, bătută”: Vl 17.

Fasole verde (teci): „Ciorbă, fiartă cu oțet și usturoi, prăjită în tigaie”: Dj 1; „Se făcea ciorbă, mâncare cu sau fără carne, fiartă cu oțet și usturoi”: Dj 1, 2; „Supă, prăjită în ulei, salată”: Dj 5; „Rasol cu usturoi, ciorbă, mâncare în tigaie, cu carne sau fără carne”: Dj 10; „Ciorbă, mâncare cu sos”: Dj 15; „Din teci făceam ciorbă, salată cu mujdei de usturoi, mâncare în tigaie, prăjită”: Dj 17; „Vara făceam supă, prăjită în ulei”: Dj 18, 19; „Ciorbă, mâncare, rasol cu usturoi. Azi, la fel, se cumpără conserve pentru iarnă”: Dj 20; „Supă și prăjită în ulei”: Dj 21; „Vara făceam ciorbă, prăjită în ulei, salată cu oțet”: Dj 22; „Ciorbă acrită cu corcodușe. Azi, ciorbă, mâncare”: Dj 23; „Ciorbă, mâncare în tigaie, salată cu mujdei de usturoi”: Gj 4; „Ciorbă cu rântaș”: Gj 5; „Mâncare cu cartofi, ciorbă, prăjită în tigaie, ghiveci în țest. Acum, ciorbă, ghiveci, mâncare în tigaie, fiartă cu usturoi (rasol)”: Gj 7; „Ciorbă”: Gj 8, Mh 10; „Ciorbă, salată cu hrean, sare și usturoi. Azi, și mâncare”: Gj 11; „Ciorbă, mâncare, mâncare cu carne”: Gj 12; „Prăjită în ulei, supă, salată”: Gj 14; „Ciorbă, mâncare scăzută”: Gj 15; „Ciorbă, ciulama, ghiveci, salată cu usturoi și oțet”: Gj 16; „Supă (vara), prăjită în ulei”: Gj

17; „Vara – ciorbă, prăjită în ulei sau cu pui”: Gj 18; „Ciorbă de fasole verde, pun ceapă, roșii, morcovi, pătrunjel”: Mh 2; „Ciorbă. Se fierbeau, se punea prăjeală cu ceapă și cu puțină făină. Mâncare, salată cu usturoi”: Mh 5; „Ciorbă, rasol, mâncare”: Mh 6; „Ciorbă, cu usturoi, mâncare, salată”: Mh 8; „Ciorbă, fasole prăjită (verde), cu usturoi, mâncare cu sos”: Mh 9; „Ciorbă, mâncare, salată”: Mh 11, 12; „Ciorbă, mâncare, cu usturoi”: Ot 1; „Mâncare cu sau fără rântaș”: Ot 2; „Mâncare de teci, ciorbă de teci”: Ot 6; „Ciorbă, ghiveci (fasole verde, ulei sau untură, ceapă verde, orez, pătrunjel; se prepara în țest), mâncare”: Ot 7; „Fasole verde (teci); mâncare”: Ot 8; „Mâncare”: Ot 9; „Fasole păstăi cu usturoi”: Ot 10; „Ciorbă, mâncare de teci (de fasole verde)”: Ot 13; „Ciorbă, păstăi fierte cu ulei și usturoi; azi, și mâncare”: Ot 14; „Mâncare cu sos, ciorbă”: Ot 15; „Ciorbă, mâncare, fiartă cu usturoi”: Ot 18; „Fiartă cu ulei și usturoi, mâncare, ciorbă; azi, ciorbă, mâncare”: Ot 20; „Păstăi fierte”: Vl 1; „Ciorbă, fiartă cu usturoi”: Vl 2; „Ciorbă, mâncare. Azi, și salată cu usturoi”: Vl 5; „Mâncare cu sos, ciorbă năcrită cu zarzăr”: Vl 6; „Fiartă cu sau fără carne, ostropel cu usturoi”: Vl 10; „Ciorbă sau scăzută, cu zeamă, ostropel cu usturoi pisat și puțin acrită. Azi, și cu carne”: Vl 13; „Ciorbă, mâncare scăzută (cu rântaș)”: Vl 14; „Ciorbă. Azi, și mâncare, fiartă cu usturoi”: Vl 17.

Gulii: „Mâncare scăzută de post”: Dj 1; „Mâncare cu orez, supă”: Gj 14; „Gulii puse la ciorbă, ca și păstârnacul”: Mh 8; „Salată”: Ot 20; „Tocănă de brozbe”: Vl 2.

Hrean: „La mâncare”: Gj 6.

Leurda: „Se folosea. Azi nu se mai mănâncă”: Ot 8.

Leuștean: „La ciorbă”: Dj 1, 2, 11, 12, 17, 18, Gj 4, 11, Mh 5, 6, 8, 9, 11, 12, Ot 8, 14, 15-17, 20, Vl 5, 13; „La mâncare”: Dj 10, 20, 21, Gj 7, 16, Ot 1; „La supe și ciorbe”: Dj 22; „La ciorbe, mâncare”: Dj 23, Ot 6; „La supe”: Gj 17; „La supă de carne”: Gj 18; „La ciorbă (de pește, în special)”: Ot 18; „La ciorba de roșii”: Vl 6; „La toate mâncărurile”: Vl 17.

Linte: „Ciorbă și sleită. Acum nu se mai cultivă, se cumpără”: Dj 1; „Ciorbă, ciulama. E foarte bună pentru hepatită că e ușoară”: Dj 10; „Punea lumea linte să îngrășe locul. Unde pune linte se făcea bucate multe. Acu cu azot. Ciorbă, prăjită, groasă. Acu nu prea mai mănâcăm linte”: Dj 20; „Făceam ciorbă. Azi nu se mai cultivă”: Dj 23; „Ciorbă”: Gj 13, Mh 7, Ot 2, 5-8, 14, 16, 18, 20; „Linte frecată cu usturoi”: Mh 9; „Ciorbă de linte”: Mh 11; „Azi nu se mai utilizează”: Ot 8.

Lobodă de grădină: „Ciorbă”: Dj 1-3, 13, 20, Gj 4, 8, 9, 17, 18, Ot 1, 3, 4, 6, 8, 12, 14, 15, 18, 20, VI 2, 5, 6, 10; „Din lobodă roșie și galbenă făceam ciorbă, ciulama, sleită”: Dj 10; „Ciorbă, se mânca foarte mult”: Dj 17; „Lobodă roșie – ciorbă, pusă în mâncare. Lobodă albă – ciulama, ciorbă. Lobodă grasă și obișnuită – se făcea ciorbă, prăjită cu lapte”: Gj 7; „Ciulama”: Gj 11; „Ciorbă, mâncare”: Gj 12; „Ciorbă, ciulama”: Gj 15; „De-a-grasă și de-alaltă. Ciorbă”: Gj 16; „Roșie și albă – ciorbă”: Gj 16; „Ciorbă, dar fără rântaș”: Ot 2; „Ciorbă – loboda se spăla, se opărea, se spăla din nou și se făcea rântaș, după care se puneau loboda, apoi se puneau lapte ori apă; se acrea cu zarzăr”: VI 3; „Albă – dreasă cu ou, smântână”: VI 13; „Lobodă cu oțet, cu sare și ou, ciorbă”: VI 17.

Mazăre: „Mâncare în tigaie cu carne sau de post”: Dj 1; „Ciorbă și în tigaie cu rântaș”: Dj 10; „Cultivăm și noi, nu numai boierii. Azi facem mâncare în cratiță”: Dj 17; „Azi facem cu carne”: Dj 20; „Mâncare scăzută, supă”: Dj 22; „Înainte cultivăm mazăre furajeră pentru porci. Azi, facem mâncare de mazăre”: Dj 23; „Fiartă (vara – mazăre teci, iarna – mazăre boabe)”: Gj 14; „Foloseam numai boabele verzi, uscată nu, că are goange în ea. Ciorbă”: Gj 15; „Unii o găsesc, eu nu”: Gj 16; „Mâncare, ciorbă”: Mh 5, 8, 12; „Mâncare de mazăre, ciorbă de mazăre (rar)”: Mh 9; „Mâncare”: Mh 11; „Pentru mâncare; azi, și la salata boeuf”: Ot 1; „Mazărea se fierbe și se face cu făină și ceapă prăjită”: Ot 5; „Mâncare scăzută”: Ot 6, 8, 16; „Mâncare de mazăre, salată de boeuf”: Ot 14; „Mâncare cu sos”: Ot 15, VI 6; „Mâncare cu bulion”: Ot 18; „Mâncare, ghiveci”: Ot 20; „Ciorbă. Azi, și mâncare cu carne sau fără carne”: VI 5; „Ieșea mai din timp și se folosea ca păstăi. Se mânca crudă sau mâncare de mazăre”: VI 13.

Mărar: „La ciorbă, uscat, la varza acră”: Dj 1; „Puneam la mâncare”: Dj 10, 17, 18, 22; „Puneam la murături”: Dj 20; „La ciorbe, mâncăruri”: Dj 23, Ot 8; „La mâncare”: Gj 7, 11, 15, Mh 8, 9, 11; „La mâncare și la murături”: Gj 16, 17; „Pentru murături”: Gj 18; „La mâncare, la varză”: Mh 5, 6; „La mâncare, la varză acră”: Mh 12; „La toate mâncărurile”: Ot 1, 6, 14, 20; „La saramură”: Ot 15; „Ciorbă, mâncare (vara, când nu are frunza stufoasă)”: Ot 18; „Mâncare cu sau fără carne”: VI 5; „La mâncăruri”: VI 17.

Morcovi: „Îl puneam în ciorbă, la murături”: Dj 10; „Mai mult cumpăram, ca și azi. Puneam la murături, la ciorbă”: Dj 20; „În supe, murat”: Dj 21; „La supe, ciorbe”: Dj 22, Gj 18; „Pentru ciorbă. Azi se face și mâncare, soté”: Dj 23; „Pus în mâncare, tocat cu sare, ulei și oțet”: Gj 16; „Nu am folosit, unii folosesc acum, dar nu știu cum”: Gj 16; „În supe”: Gj 17; „Pune la ciorbe, la mâncare”: Mh 5, Ot 6, 20; „La mâncare, la murături”: Mh 8-10; „Mâncare de morcovi, pune la ciorbe,

mâncare, murături”: Mh 11; „La mâncare”: Mh 12; „La ciorbe; azi, și la mâncare, salată boeuf”: Ot 1; „În ciorbă și mâncare”: Ot 8, 14; „Pentru gătit”: Ot 15; „La ciorbe, fasole, la murături, la mâncăruri”: Ot 18; „La fasole, ciorbe”: Vl 2; „La ciorbe”: Vl 5, 17; „La ciorbe și zeamă”: Vl 6; „La mâncare, zeamă”: Vl 13.

Păstârnac: „La ciorbe”: Gj 16, Ot 1, 6, 14, 18, Vl 17; „Pentru supă”: Ot 20.

Pătrunjel: „Puneam la sare pentru iarnă sau uscat”: Dj 10; „Pus la mâncare”: Dj 17, 18, 20, Gj 4, 7, 11, 15, Vl 5, 13; „Puneam în supe”: Dj 21, Gj 17; „La supe și ciorbe”: Dj 22, Gj 18; „Se pune la toate mâncărurile, la ciorbe”: Dj 23, Ot 1, 6, 14, 20; „Pus la diferite mâncăruri”: Gj 16; „La ciorbe, la mâncare”: Mh 5, 6, 11; „La mâncare”: Mh 8, 9, 12; „Crud cu sare, tocăniță, cu zeamă de varză”: Mh 10; „În ciorbă”: Ot 8; „La saramură, la ciorbe”: Ot 15; „La ciorbe, drob”: Ot 18; „La gătit”: Vl 6; „La toate mâncărurile”: Vl 17.

Praz: „Mâncare cu orez”: Dj 1, 2; „Mâncare cu orez, supă”: Dj 5; „Mâncare scăzută cu orez, în supe, salată”: Dj 5; „Ciorbă, prăjit în tigiaie”: Dj 10; „Ciorbă de praz”: Dj 15, Ot 7; „Se făcea ciorbă, mâncat crud (salată), mâncare”: Dj 17; „Făceam mâncare scăzută de post cu orez”: Dj 18; „Mâncare scăzută cu orez, pus în mâncare, supă”: Dj 19; „Ciorbă, pus la mâncare”: Dj 20; „Mâncare de post, cu orez, în supă (în loc de ceapă), salată”: Dj 21; „Mâncare scăzută”: Dj 22; „Mâncărică și la ghiveci”: Dj 22; „Ciorbă cu zeamă de varză. Azi, ciorbă”: Dj 23; „Ciorbă, mâncare”: Gj 4, 7, Mh 5, 6, 9, 11, 12; „Ciorbă de praz cu pește”: Gj 12; „Mâncare de post cu orez, supă, salată”: Gj 14; „Pus la mâncare, tăiat crud în zeamă de varză”: Gj 15; „Ciorbă, ciulama”: Gj 16; „Mâncărică scăzută de post cu orez”: Gj 17; „Verde, cu șunculiță și în mâncare”: Gj 18; „Ciorbe de praz în care se pune în loc de ceapă, orez”: Mh 2; „Ciorbă”: Mh 4, Ot 14; „Mâncare de praz cu sau fără orez, ciorbă”: Mh 8; „Acriți”: Mh 10; „Ciorbă; azi, și la mâncare”: Ot 1; „Ciorbă, pus în locul cepei la prăjit”: Ot 3, 16; „Ciorbă, mâncare cu carne de miel”: Ot 6; „Ciorbă și mâncare”: Ot 9, 20, Vl 17; „Ciorbă, mâncare cu orez sau cu fidea”: Ot 15; „Ciorbă, mâncare de post cu ulei, tocat la oală (în loc de ceapă)”: Ot 18; „Ciorbă. Azi, și mâncare”: Vl 2; „La ciorbe acre cu orez, ciorbă cu zeamă de varză”: Vl 5; „Ciorbă cu orez și zeamă de varză”: Vl 6; „În loc de ceapă, ciorbă, cu măsline, cu orez”: Vl 10; „Ciorbă îngroșată cu mălai, slănină și ulei; ciorbă (îi zicea ciorbă de curcan) – se făcea cu zeamă de varză și hrean; ciorbă cu bureți tocați fierți cu zeamă de varză; mâncare de praz sau ciorbă acra cu praz (la noi se spune ciorbă la zamă acra). Azi, mai puțin, dar se face la fel”: Vl 13.

Ridichi de lună: „Salată”: Dj 10, Gj 7, Ot 14, Vl 6; „Punem la salate”: Dj 20; „Azi, și salată”: Ot 6; „Cu brânză”: Ot 15; „Salată cu ulei și oțet”: Ot 18.

Ridichi negre (de toamnă): „O mâncam cu sare și cu vin”: Dj 10; „Salată”: Dj 20, Gj 7, 12, 15-18, Ot 14, 18, VI 6; „Azi, și salată”: Ot 6; „Felii cu apă și sare – se înmuiau o zi, rase. Azi, la țuică, felii sau rase (salată)”: VI 13; „Azi, salată”: VI 17.

Roșii: „Erau foarte puține, nu ca acum. Cele necoapte erau fierte în căldare, pisate cu ceapă. Unii puneau și ulei, făceau salată. Acum toți fac supă cu orez, ciorbă, le pun în mâncare, salată”: Dj 1, 2; „Salată, supă cu orez”: Dj 5, 18, 19, 21, Gj 14; „Se puneau în toate mâncărurile, făceam bulion, ciorbă, le mâncam cu sare sau salată”: Dj 10; „Ciorbă și mâncare”: Dj 13, 23, Ot 1, 9; „Ciorbă, mâncare cu sos”: Dj 15; „Ciorbă, în tigaie, puse la mâncare, salată. Azi se conservă pentru iarnă”: Dj 17; „Azi facem salată, ciorbă, prăjite cu toate zarzavaturile”: Dj 20; „Ciorbă, salată”: Dj 22; „Salată, ciorbă, tocană: Gj 3; „Mai mult cumpără. Ciorbă, salată, tocană, prăjite în tigaie, puse la mâncare”: Gj 4; „Ciorbă, tocană”: Gj 6; „Ciorbă, tocană, mâncare de roșii, la saramură cele verzi”: Gj 7; „Ciorbă”: Gj 8, 13, Ot 5, 7, VI 1, 4, 12; „Ciorbă, puse la mâncare, puse în tigaie cu grăsime și ceapă: Gj 11; „Ciorbă, tocană (sfărâmate și fierte fără apă), prăjite, salată de roșii cu ceapă”: Gj 12; „Ciorbă, coapte în tigaie, puse la mâncare, salată: Gj 15; „Ciorbă, puse la mâncare, puse în raină, adică puse cu ulei în tigaie și prăjite fără apă”: Gj 16; „Supă, salată, la mâncarea de carne”: Gj 17; „Supă, salată”: Gj 18; „Ciorbă de roșii. Se fierbeau, se puneau prăjeală cu ceapă și cu puțină făină. Mâncare de roșii. Puse la mâncare, murături”: Mh 5; „Azi pune la mâncare, ciorbă, salată”: Mh 6; „Ciorbă de pătlăgele”: Mh 7; „Crude cu sare, puse la mâncare (foarte rar), bulion”: Mh 9; „Ciorbă de roșii, mâncare de roșii, puse la mâncare, la ciorbe”: Mh 11; „La mâncare. Azi, și salată, bulion (rar), la mâncare”: Mh 12; „Ciorbă; azi, salată de roșii, castraveți și ceapă”: Ot 2; „Ciorbă, tocană; azi, și salată de roșii, castraveți și ceapă”: Ot 3; „Ciorbă, tocană, mâncare”: Ot 6; „În ciorbă și în mâncare, iar azi, și salată”: Ot 8; „Salată de roșii și castraveți, ciorbă”: Ot 13; „Ciorbă. Azi, salată, mâncare”: Ot 14; „Mâncare cu sos, ciorbă. Din pătlăgele verzi se face tocană de post”: Ot 15; „Sărute, salată, condiment”: Ot 16; „Ciorbă, mâncare cu bucăți, salată”: Ot 18; „Ciorbă, mâncare; azi, și salată”: Ot 20; „Coapte în spuză și tocate cu ceapă, salată, în ciorbe, mâncăruri, tocană”: VI 2; „Salată, fripte în tigaie cu ceapă, ciorbă. Azi, și supă, fripte, mâncare”: VI 5; „Mâncare cu sos, ciorbă de patlagele; cele roșii se fac cu moare (zeamă cu sare)”: VI 6; „Verzi – ciorbă. Coapte, în ciorbe, mâncăruri, prăjite cu orez și fidea”: VI 10; „Ciorbă cu ceapă, pătrunjel, prăjite în tigaie, ciorbă dreasă cu ou și smântână, ciorbă cu orez, salată din pătlăgele verzi (se opăreau, se curățau de piele, se amestecau cu ceapă tocată și se acrea puțin)”: VI 13; „Mâncare scăzută (cu răntaș)”: VI 14; „Ciorbă. Azi, și mâncare cu sos scăzut, roșii umplute cu carne și orez”: VI 17.

Salată verde: „Salată”: Dj 1, 10, Ot 8, VI 10; „Nu cultivam. Acuma se cultivă pentru salată”: Dj 20; „Cultivam, făceam ciorbă. Acum salată cu oțet și zahăr”: Dj 23; „Salată, mâncare”: Gj 4; „Din lăptuci făceam salată”: Gj 7; „Salată de lăptuci. Azi, și ciorbă”: Gj 11; „Din lăptucă – salată, ciorbă. Azi, și mâncare cu carne”: Gj 15; „Salată de lăptuci”: Gj 12, VI 19; „Din lăptuci făceam salată, ciorbă ca pe brustani”: Gj 16; „Salată, ciorbă, băgată în fâsui”: Gj 16; „Se gătea”: Gj 17, 18; „Ciorbă, salată”: Mh 5, 11, 12, Ot 14, 20; „Salată din lăptuci, ciorbă din lăptuci”: Mh 8; „Salată de lăptucă, ciorbă de salată”: Mh 9; „Ciorbă”: Ot 1, 9, 15, VI 14, 17; „Ciorbă de salată verde; azi, și salată”: Ot 6; „Salată cu ceapă verde”: Ot 18; „Foi netocate – salată cu oțet, ciorbă cu zeamă de varză. Azi, salată”: VI 2; „Foarte timpuriu, fără căpățână, se făcea ciorbă. Cu căpățână – salată și ciorbă”: VI 5; „Salată de lăptuci cu ceapă, sare și oțet”: VI 6; „Lăptuci tocate cu oțet (salată), ciorbă”: VI 13.

Sfeclă albă: „Salată”: Dj 1, Gj 7; „Făceam ciorbă, fiartă cu mujdei de usturoi, umplută ca la raci. Azi se face mai puțin umplută”: Dj 17; „Mâncare”: Gj 4; „Supă, mâncare de post (sfeclă fiartă, orez și ulei), salată de sfeclă cu oțet”: Gj 14; „La fel ca sfecla roșie”: Gj 15; „Coaptă sau fiartă și făcut salată cu oțet și ulei, uneori și cu unt”: Gj 16; „Ciorbă de sfeclă, o fac cu zeamă de varză, pun orez și ceapă. Sfeclă umplută cu nuci sau sămânță de dovleac”: Mh 2; „Rațe – sfeclă umplută cu orez, nucă, carne”: Mh 8; „Pentru zahăr”: Ot 1; „Murată”: Ot 8.

Sfeclă roșie: „Fiartă cu orez, salată cu oțet”: Dj 5; „Coaptă”: Dj 10, Mh 5; „Fiartă, cu mujdei de usturoi”: Dj 17; „Mâncare de post: sfeclă fiartă și cu orez, salată”: Dj 18, 19, 22; „O fierbeam cu orez”: Dj 21; „Coaptă și umplută”: Gj 3; „Coaptă, cu mujdei de usturoi”: Gj 4; „Salată”: Gj 7; „Se dădea la pomeni fiartă. Azi nu se mai dă la pomeni”: Gj 11; „Coaptă și umplută cu semințe de dovleac”: Gj 12; „Se scobesc și se umplu cu sămburi de nucă sau cu orez și se fierb în zeamă de varză. Azi, foarte rar care mai folosesc”: Gj 15; „Coaptă sau fiartă, salată cu oțet, ulei și usturoi”: Gj 16; „Coaptă sau fiartă cu sare, unt și oțet sau numai cu una din ele”: Gj 16; „Mâncare din sfeclă fiartă și orez, salată, ciorbă”: Gj 17; „Mâncare din orez, din sfeclă fiartă, salată din sfeclă coaptă și oțet”: Gj 18; „Fiartă, se face mâncare cu orez, salată de sfeclă (coaptă și cu oțet)”: Gj 18; „Ciorbă”: Mh 4; „Coaptă, la ciorbă”: Mh 8; „Sfeclă roșie umplută cu sămburi de dovleac, sfeclă roșie coaptă, la ciorbă”: Mh 9; „Fiartă, coaptă”: Mh 11; „Salată, pusă ca adaos în fasole”: Ot 3; „Fiartă”: Ot 14; „Salată cu usturoi”: Ot 15; „Salată, condiment în fasole”: Ot 16; „Fiartă cu oțet; coaptă, amestecată cu cartofi (copti în coajă) cu ceapă și oțet”: VI 2; „Coaptă cu usturoi și oțet, ciorbă cu zeamă de varză, umplută cu nuci sau sămânță de dovleac. Azi,

coaptă, ciorbă”: VI 5; „Fiartă și pus usturoi sau se scobește și se umplea cu nuci și praz, iar capacul se ținea cu surcele. Se fierbea cu apă și apoi se turna zeamă peste ea. Azi nu se mai face. Se numea rață”: VI 6; „Fiartă, coaptă, cu oțet și usturoi”: VI 10; „Coaptă cu sau fără oțet, în ciorbe. Leac de bube (frunză sau felii)”: VI 13.

Spanac: „Se face mâncare scăzută, cu carne sau de post”: Dj 1; „Nu am gătit niciodată, nu se cultiva. Acum unii mănâncă, cumpărat din târg”: Dj 10; „Mâncare”: Dj 23, Ot 8, 18, 20; „Spanac pus la ciorbă și piure”: Mh 8; „Acum tinerii mănâncă, ei știu cum îl prepară”: Mh 9; „Mâncare scăzută cu orez”: Ot 1; „Mâncare de spanac cu orez”: Ot 6; „Ciorbă”: Ot 15; „Mâncare (se opărește, se spală, se face un rântaș pentru sos mai gros)”: VI 3; „Ciorbă cu sau fără carne”: VI 5.

Ștevie (dragavei): „Ciorbă”: Gj 5, 8, Mh 7, Ot 5; „Coaptă cu saramură, ciorbă”: Ot 13.

Știr: „Ciorbă”: Dj 5, 10, 13, 14, 18-21, Gj 4, 9, 16, Mh 7, Ot 1, 3, 4, 7, 8, 12, 13, 15, 20, VI 2, 14; „Se mânca foarte mult, se făcea ciorbă”: Dj 17; „Pentru acrit ciorbele”: Dj 22; „Știr fiert acrit cu corcodușe și prăjit”: Dj 23; „Mâncare, ciorbă cu usturoi”: Gj 7; „Ciorbă de știr cu lapte”: Gj 8; „Se mânca foarte mult, se făcea ciorbă, sleit, ciulama cu lapte covăsit”: Gj 11; „Ciorbă acrită cu corcodușe sau cu oțet”: Gj 15; „Ciorbă. Altă mâncare – făcăiau cu făcălețu, nu se dregea. Adică ciulama fără să fie prăjită sau cu lapte. Era ciulama la lapte covăsit”: Gj 11; „Pentru acrit ciorbele”: Gj 17, 18; „Ciorbă de știr. Se fierbeau, se puneau prăjeală cu ceapă și cu puțină făină”: Mh 5; „Ciorbă, știr cu orez”: Ot 2; „Ciorbă și mâncare”: Ot 6, 18; „Ciorbă de știr acrită cu zarzăre, cu prune”: Ot 10; „Ciorbă – știrul se spăla, se opărea, se spăla din nou și se făcea rântaș, după care se puneau loboda, apoi se puneau lapte ori apă; se acrea cu zarzăre”: VI 3; „Ciorbă. Cu asta muncim porumbii vara, cu știr și cu lobodă”: VI 5; „Se rupe cu mâna, se fierbe și se acrește cu zarzăre”: VI 6; „Ciorbă acrită cu corcoduși”: VI 13.

Tarhon (chiuntoc): „Se pune la ciorbă, acum nu mai are lumea”: Dj 20.

Țelină: „La ciorbă”: Dj 10, 21, Gj 18; „În supă”: Dj 18, 19, 22; „În ciorbă, la mâncare”: Dj 23; „Acum unii fac și mâncare”: Gj 7; „Se pune în legume: Gj 15; „La ciorbă, tocană”: Gj 16; „La supe”: Gj 17; „Azi, și la murături”: Mh 5; „La murături”: Mh 8, 11; „La mâncare, azi”: Mh 9; „La mâncare, la murături”: Mh 12; „La mâncare, salată”: Ot 1; „Mâncare din frunză și rădăcină”: Ot 15; „La mâncare”: Ot 18; „Mâncare”: VI 10, 17.

Usturoi: „Crud, cu sare și oțet, mâncam cu mămăligă, puneam la friptură, pisat cu sare, oțet și apă (mujdei)”: Dj 1, 2; „Mâncam crud, făceam ostropior la carne de găină, pisat cu sare”: Dj 10; „Făceam mujdei de usturoi, sub formă crudă, pus la mâncare. Azi, la murături”: Dj 17; „Ostropel, ciușcă (ardei copt cu usturoi pisat și mămăligă)”: Dj 20; „Îl foloseam, în special, la prepararea porcului, crud. Azi se face și mâncare de usturoi”: Dj 23; „Puneam la mâncare, făceam mujdei”: Gj 4; „Crud cu sare, la mâncare”: Gj 7, 15; „Nu foloseam. Azi, pus la mâncare: Gj 11; „Frunze verzi cu sare, pus la mâncare, pisat cu sare și cu diferite mâncăruri”: Gj 16; „Foloseam”: Gj 17, 18; „Mujdei”: Mh 5, 12; „Mujdei”: Mh 6, 8, 9, 11; „La cârnați, la mâncare”: Ot 2; „Stropel, cu usturoi”: Ot 5; „Pentru cârnați, foarte folosit la prepararea porcului, usturoi pisat cu apă; azi, și stufat din usturoi verde”: Ot 6; „În mâncare, saramură”: Ot 8; „Usturoi copt, la cârnați. Azi, cârnați, la mâncare”: Ot 14; „Pentru gătit”: Ot 15; „La prepararea porcului, ostropel, stufat, mujdei”: Ot 18; „Mâncare de usturoi, la cârnați”: Ot 20; „Mujdei, după ce se coace în foc”: Vl 2; „Nu se face mujdei de usturoi”: Vl 3; „La mâncare”: Vl 6; „În mâncăruri sau verde. Leac la amigdalită, umflături, junghiuri, gripă”: Vl 13; „Folosit mai ales la cârnați, fasole, mujdei”: Vl 17.

Varză albă: „Ciorbă, călită (prăjită în ulei), varză cu carne”: Dj 1; „Acum se fac și sarmale”: Dj 2; „Varză cu carne, călită, varză la cuptor sau sub țest, sarmale”: Dj 5; „Fiartă, prăjită, se băga și în țest, sarmale de post și de dulce (unii le lega cu ață)”: Dj 10; „Fiartă cu carne sau fără, călită, sarmale”: Dj 13; „Ciorbă, sarmale cu carne sau orez, călită, zeamă de varză acră sau varză acră”: Dj 17; „Varză cu carne, călită, sarmale”: Dj 18, 19, 21, Gj 18; „Călită, sarmale, ciorbă cu sau fără carne, zeamă acră, acră cu mămăligă”: Dj 20; „Călită, varză cu carne, salată”: Dj 22; „Călită; azi, sarmale”: Dj 23; „Fiartă, scăzută sau călită sau prăjită, salată”: Gj 3; „Sarmale, ciorbă, călită”: Gj 4; „Călită, fiartă”: Gj 6, Ot 1, Vl 14, 16; „Călită, fiartă, sarmale cu sămburi de dovleac”: Gj 7; „Fiartă, fiartă cu carne, călită”: Gj 12; „Ciorbă, varză acră cu mămăligă, călită, fiartă, zeamă de varză cu mămăligă”: Gj 11; „Călită, prăjită, fiartă, varză cu carne, sarmale cu carne sau de post, sarmale cu miez de nucă sau sămânță de dovleac”: Gj 14; „Ciorbă, călită, sarmale cu sămburi de nucă sau de dovleac, cu carne”: Gj 15; „Varza albă, înainte de a se înveli, se iau frunzele, numite brustani, și se face ciorbă acră din ele. Sarmale de post (numai cu orez) sau de dulce (orez cu carne), varză coaptă (scăzută în tigaie), varză fiartă (ciorbă), salată din varză acră” Gj 16; „Călită, cu carne, sarmale”: Gj 17; „Prăjită, ciorbă, sarmale, călită”: Mh 5; „Ciorbă, sarmale, varză cu carne, varză călită, varză acră crudă”: Mh 6; „Ciorbă”: Mh 7; „Ciorbă, zeamă de varză, frecată cu sare și oțet, acră, dulce, prăjită, sarmale cu carne sau sămânță de dovleac, îngroșată cu mălai sau pâsat, sarmale cu sămburi de floarea-soarelui, rămas de la ulei”: Mh 8; „Sarmale cu sau fără carne, călită, ciorbă, acră (negătită), varză cu carne (mai

ales cu oaie). Călită sau fiartă și băteau făină de porumb în ea și o îngroșau – varză îngroșată. Când o îngroșau cu făină de grâu e felul doi”: Mh 9; „Fiartă”: Mh 10; „Fiartă, ciorbă, călită, sarmale, crudă, acră, zeamă de varză”: Mh 11; „Ciorbă, salată, salată din varză acră, zeamă de varză, sarmale, călită”: Mh 12; „Călită sau fiartă, ciorbă”: Ot 2; „Fiartă, fiartă cu carne, călită”: Ot 3; „Fiartă, călită, îngroșată cu făină”: Ot 5; „Fiartă și îngroșată cu mălai, friptă (varză acră, tăiată felii, se punea ardei pisat și sare pe ea, pusă pe grătar și friptă), cu carne, sarmale (foarte mari, carnea tocată cu securea), călită, tocată cu ulei, ciorbă acră; azi, varză cu carne, sarmale cu carne tocată cu mașina de tocat, călită cu roșii, salată”: Ot 6; „Fiartă, călită, îngroșată (fiartă cu făină), sarmale”: Ot 7; „Călită, cu carne”: Ot 8; „Ciorbă, fiartă”: Ot 9; „Fiartă, îngroșată cu mălai”: Ot 10; „Fiartă, călită, sarmale”: Ot 13; „Tocată, sarmale cu carne tocată cu barda, sarmale de post (orez cu ceapă tocată), îngroșată cu mălai, fiartă. Azi, și sarmale cu carne tocată cu mașina de tocat, călită”: Ot 14; „Sarmale de post și de dulce, călită, scăzută cu carne”: Ot 15; „Fiartă cu carne, călită, prăjită, sarmale”: Ot 16; „Călită, fiartă, prăjită, la cuptor cu friptură, sarmale”: Ot 18; „Fiartă, îngroșată cu mălai, cu carne, sarmale (carne tocată cu satârul), prăjită. Azi, sarmale, călită, rață pe varză”: Ot 20; „Până să prindă rădăcină se toca și se făcea ciorbă acrită cu zarzără. Se mai făcea ciorbă din căpățână, varză cu carne și slănină, sarmale cu carne și făină în loc de orez, cu nucă, cu semințe de dovleac. Azi, mâncare, sarmale cu carne sau orez”: VI 2; „Mâncăruri”: VI 3; „Tocată cu pătlăgele roșii, fiartă cu zeamă, cu și fără carne, sarmale cu carne, cu nucă, semințe de dovleac, prăjită în tigaie”: VI 5; „Sarmale cu carne, cu nuci, cu semințe de dovleac, călită, fiartă, prăjită. Brustanii se opăreau și se dregeau cu untură”: VI 6; „Prăjită”: VI 8, 9; „Fiartă la foc cu orez cu sau fără untură (dulce sau acră), sarmale cu orez sau carne, cu nuci și orez, prăjită, călită”: VI 10; „La cuptor”: VI 11; „Prăjită în untură”: VI 12; „Prăjită (cu prăjeală), varză murată (mâncare scăzută), fiartă, sarmale umplute cu nuci sau sămânță de dovleac (pentru post) sau cu carne, călită cu jumări sau slănină, fiartă cu carne. Din frunzele de varză (înainte de-a face căpățână), prin lunile mai-iunie, făceam o ciorbă cambre; tocam bine frunzele, le frecam, le opăream, o acream cu zarzăr și-i făceam o prăjeală. Azi, și călită, salată din varză crudă cu ulei și oțet. Leac pentru răceală, pe piept”: VI 13; „Cu carne, sarmale, îngroșată, cu platagele, fiartă (cu jumări, slănină)”: VI 17; „Fiartă, prăjită”: VI 18.

Varză roșie: „Salată”: Dj 1, 2, 5, 19, 20, 22, Gj 17, 18, VI 6, 13; „Nu cultivam, cumpăram, pentru murături. Azi, și pentru salată”: Dj 10; „Înainte nu cultivam, acum da, pentru salată”: Dj 23; „Numai pentru murături”: Gj 16; „Salată, la murături”: Mh 5, 12; „De cumpărat. Murături”: Mh 6; „La murat, salată”: Mh 8; „Pusă la murături”: Mh 11; „La salată (rar)”: Ot 6; „Rar; tocată, cu ulei. Azi, salată cu ulei”: Ot 14; „Azi, salată cu ulei”: Ot 20.

Vinete: „Salată, mâncare scăzută”: Dj 1; „Salată”: Dj 5, 17, Gj 4, Mh 12, Ot 9, 14; „Cumpăram de la târg pătlăgele negre, le coceam. Acum unii fac și mâncare”: Dj 10; „Salată de vinete coapte, mâncare, unii musaca”: Dj 20; „Mâncare, vinete împănate cu usturoi, salată”: Dj 23; „Salată din vinete coapte. Azi, și mâncare”: Gj 15; „Salată de vinete, mâncare în tigiaie din vinete”: Mh 8; „Vinete coapte la leasă și făcute mâncare, salată”: Mh 9; „Mâncare de vinete”: Mh 11; „Mâncare, salată”: Ot 1, 8, 20; „Mâncare de vinete; azi, și salată, vinete tocate”: Ot 6; „Mâncare cu sos, salată de post”: Ot 15; „Coapte (salată), mâncare”: Ot 18; „Mâncare, coapte, salată”: Vl 5; „Mâncare cu sos, salată”: Vl 6.

ALIMENTE ȘI BĂUTURI DIN FRUCTE CULTIVATE

Informații generale: „Țuică din comină”: Dj 6; „Din fructe se făcea țuică”: Gj 2, 18; „Toți făceau țuică și vin în gospodărie. Cumpărau când nu mai aveau”: Gj 7; „Vinul și țuica erau preparate în gospodărie”: Gj 14, 17; „Cazane erau pe marginea râului cu capac de cupru sau aramă. Înainte era capacul de lemn și țuica mai dulce. Băuturile erau pregătite în gospodărie. Când nu mai avea mai și cumpărau”: Gj 16; „Vinul și țuica erau făcute în gospodăria proprie, nu se cumpărau. Și azi prea puțin se cumpără”: Gj 18; „Vin, țuică”: Mh 1; „Nu erau poverne, țuica se obținea în cazan cu capac de lemn. După fiecare fiertoare se schimba apa din căzelniță. Se fierbea o dată. Capacitatea cazanelor [era de] 80-120 kilograme”: Mh 3; „Se zice cazan. Din aramă, cu capac de lemn, cu apă din puțină. Țuica curge în botă de lemn”: Mh 6; „Pentru făcut țuica erau cazane de țuică cu capac de lemn sau căldări de aramă (foarte vechi)”: Mh 8; „Făcea magiun, dulceată”: Mh 9; „Mied de fructe”: Mh 10; „Cazane de țuică, cu capac de ceramică (vechi), căldare cu capac”: Mh 11; „Cazan cu capac din lemn sau metalic”: Mh 12; „Dulcețuri și compoturi. Se fac din fructe”: Ot 5; „Toți făceau vin și țuică. Țuica se face la cazan, cu alambicul”: Ot 18; „Înainte [băuturile] se făceau la cazan din aramă. Azi, la stat”: Ot 19; „Țuică din fructe”: Vl 7; „Țuică – la cazan”: Vl 17; „Țuică. Nu erau poverne, fiecare lua cazanul acasă”: Vl 18; „Țuică”: Vl 19.

Caise: „Azi se face dulceată, compot”: Dj 17; „La țuică, chisăliță. Azi, dulceată”: Dj 23; „Azi se face dulceată”: Gj 15; „Cam toți făceau țuică. Azi, și dulceată”: Ot 1; „Foarte rar [le găteam]”: Ot 5, Vl 5; „Dulceată”: Ot 6; „Azi, mâncare de caise”: Ot 14; „Chisăliță”: Ot 18; „Majoritatea făceau chisăliță; azi, și compot”: Ot 20.

Căpșune: „Se face vin, dar nu ține, și magiun, dar foarte rar, pentru că este un fruct care putrezește foarte repede după cules”: Vl 2.

Cireșe: „Băătură. Înainte era plăi, azi, nu prea. Azi nu mai vând, nu mai fac țuică, doar dulceață”: Dj 10; „Țuică. Azi fac și dulceață”: Dj 20; „Se puneau la țuică. Acum: țuică, dulceață din cireșe altoite”: Dj 23; „La țuică”: Gj 2, 3, 11; „Azi unii fac dulceață”: Gj 4, 16; „Dulceață, chisăliță cu vișine”: Gj 7; „Țuică. Unii fac acum și dulceață”: Gj 15; „Compot, azi”: Gj 17, 18; „Țuică”: Mh 5, 6, 9, 11, Ot 17, VI 4; „Dulceață”: Ot 15; „Erau cireșe amare. Majoritatea făceau compot; azi se face dulceață”: Ot 20; „Se foloseau”: VI 2, 5, 18; „Dulceață din cireșe amare”: VI 3; „Cireșată”: VI 9; „Compot”: VI 10; „Azi, dulceață”: VI 13.

Corcodușe: „Țuică”: Dj 1, 2, 4, 5, 7, 8, 12, 16-23, Gj 3-5, 6, 9, 12-15, 18, Mh 2, 5, 7, 8, 10-12, Ot 1, 3, 8, 10, 11, 12, 15, 17, VI 1, 3-5, 8, 11, 12, 16; „Băătură, se acrea cu ele. Țuică din corcodușe amestecate cu prune”: Dj 10; „Rachiu”: Dj 11; „Chisăliță (o mâncam cu mămligă)”: Dj 20; „Țuică, chisăliță. Azi, doar țuică”: Dj 23; „Mâncare, băătură. Acream mâncarea. Toți făceau chisăliță, țuică”: Gj 7; „Țuică, rachiu”: Gj 8; „Țuică, acrea ciorbele”: Gj 11; „Din zarzări toți făceau țuică, rachiu, chisăliță”: Gj 16; „Ciorbă, țuică”: Gj 17; „Ciorbă, chisăliță de moșmoane (corcodușe), țuică (cel mai mult se făcea din moșmoane). Se foloseau la acrit”: Ot 5; „Țuică, chisăliță (un fel de ciorbă îngroșată cu făină). Azi, rar țuică”: Ot 6; „Țuică din pere amestecate cu corcodușe”: Ot 7; „Țuică și chisăliță”: Ot 13; „La acrit ciorbe”: Ot 14; „Țuică (din corcodușe, la povarnă)”: Ot 15; „Făceau toți țuică, chisăliță; azi, doar țuică”: Ot 18; „Chisăliță și pentru acritul ciorbelor. Făceau toți. Azi se face țuică”: Ot 20; „Țuică, zarzări de acrit”: VI 2; „Rachiu, acrit mâncarea, chisăliță”: VI 10; „Țuică din zarzări (corcodușe), pentru acrit mâncarea”: VI 13; „Țuică, chisăliță, pentru acrit ciorbe. Azi, doar țuică”: VI 17; „Se foloseau”: VI 18.

Dude: „Țuică, chisăliță”: Dj 1; „Țuică”: Dj 5-7, 10, 13, 16-23, Gj 2-4, 7, 9, 11-15, 17, 18, Mh 2, 5, 7, 8, 10, 11, Ot 2, 3, 7, 8, 10, 14, 16, VI 1, 4, 12; „Rachiu”: Dj 11, Gj 10; „Țuică. Azi nu se mai face”: Dj 12; „Făceam țuică, acum, nu”: Dj 23; „Țuică, rachiu”: Gj 8; „Țuică din iagode”: Mh 12; „Țuică. Doar unii făceau”: Ot 1; „Cel mai mult țuică se făcea din dude”: Ot 5; „Țuică la cazan, chisăliță. Azi, rar”: Ot 6; „Majoritatea le puneau la țuică”: Ot 18; „Făceau toți magiun, țuică; azi nu se mai face nimic”: Ot 20; „Rachiu. Azi, și vin”: VI 2; „Nu se foloseau. Azi se face țuică”: VI 5; „Nu se făcea țuică din dude că aveau prune destule”: VI 9; „Se adăugau pentru țuică”: VI 17.

Gutui: „Azi, dulceață”: Dj 1, 10, 17, 20; „Mâncare cu carne sau de post”: Dj 2, 5, 18, 19, 21, Gj 14, Ot 15; „Mâncare scăzută de post”: Dj 22, Gj 17; „Azi, dulceață, magiun, gem, mâncare”: Dj 23; „Azi, gem, dulceață”: Gj 4, 11, 15; „Mâncare. Erau puține. Acum se face și dulceață”: Gj 7; „Mâncare de gutui”:

Mh 2; „Toți făceau mâncare de gutui. Azi, și dulceață”: Ot 1; „Foarte rar [le găteam]”: Ot 5; „Mâncare de gutui. Azi, și dulceață”: Ot 6; „Dulceață și mâncare cu carne”: Ot 13; „Azi, mâncare de gutui, compot, dulceață”: Ot 14; „Majoritatea făceau mâncare, dulceață”: Ot 18; „Mai toți făceau mâncare; azi, și dulceață, gem”: Ot 20; „Mâncare cu varză învălită, tocată cu felii de gutui și ceapă”: Vl 2; „Dulceață”: Vl 3; „Mâncare de post, foarte mult la nunți în post. Azi, dulceață, mâncare”: Vl 5; „Cu sos”: Vl 6; „Dulceață”: Vl 9; „Mâncare, în mâncare de varză dulce s-o acrească”: Vl 10; „Mâncare de post, murate pe varză, coapte iarna”: Vl 13; „Unii făceau mâncare, un fel de mâncare de prune. Azi, și dulceață”: Vl 17.

Mere: „Plăcinte”: Dj 2, 5, 19; „Azi facem plăcintă cu mere”: Dj 21, Gj 17; „Țuică”: Dj 9, 15, 22, Gj 3, 5, 18, Mh 2, 10, Ot 2, 5, Vl 12; „Poame (uscate). Mâncam și poame fierte cu mămăligă”: Gj 4; „Țuică, compot din poame cu mămăligă, poame (uscate), poame fierte, poame nefierte”: Gj 7; „Rachiu”: Gj 8; „Rachiu, poame”: Gj 11; „Plăcintă, țuică”: Gj 14; „Poame (tăiate bucăți și uscate). Poamele fierte se mănâncă cu mămăligă”: Gj 15; „Poame. Mâncam poame cu mămăligă, poame fierte cu mămăligă”: Gj 16; „Țuică. Azi, plăcintă cu mere”: Gj 18; „Țuică. Azi, și plăcintă”: Ot 6; „Compot”: Ot 14; „Poame. Se fierbeau cu zeamă și se mâncau cu turtă”: Ot 15; „Poame uscate la soare. Azi, și compot”: Ot 18; „Făceau toți țuică; azi, compot, plăcintă”: Ot 20; „Țuică, oțet (pisa merele la teasc, le storcea, lăsa de se făcea oțet)”: Vl 1; „Coapte, poame, țuică, must (pisau merele în piuă). Din poame, iarna, și cu pere, se făcea ciorbă. Azi, și vin”: Vl 2; „Din poame se făcea mâncare cu mălai iarna, țuică”: Vl 5; „Poame”: Vl 6; „Livej – din mere bătute (zeamă dulce)”: Vl 8; „Liveji de mere – băgate la butie, lăsate să fermenteze și se bea cu oala”: Vl 9; „Mâncare din poame, poame, rachiu, ciorbă din poame uscate sau afumate”: Vl 10; „Compot, se mai pun la rachiu, liveji. Azi, și plăcintă”: Vl 13; „Se foloseau”: Vl 18.

Nuci: „Puneam în colivă”: Dj 1, 20, Ot 14; „Pentru plăcintă”: Dj 2, 5; „Plăcinte, sarmale cu miez de nucă. Acum nu se mai fac sarmale cu miez de nucă”: Dj 5; „La colivă, la cozonaci. Numai cei bogați făceau cozonaci”: Dj 10; „Puse la colivi. Acum, la cozonac, prăjituri”: Dj 17; „Sarmale cu miez de nucă. Acum se fac și plăcinte cu nucă, nu se mai fac sarmale”: Dj 18, 19; „Azi facem plăcinte cu nucă”: Dj 21; „Sarmale cu miez de nucă, plăcintă cu nucă”: Dj 22; „La colivă. Azi: colivă, la prăjituri, la cozonac”: Dj 23; „Plăcinte, sarmale umplute cu nucă”: Gj 3; „Puse la colivă”: Gj 4; „La cozonaci, ulei”: Gj 7; „Puse la colivă, ulei”: Gj 11; „Plăcintă”: Gj 14; „Puneau la colivă. Făceam ulei, sarmale cu turta de nucă rămasă de la storsul uleiului”: Gj 15; „Ulei, puse la colivă, crude, sarmale din turtă. Acum se fac cozonaci umpluți cu nucă”: Gj 16; „Azi se face plăcintă cu nucă”: Gj 17; „Se făceau sarmale din miez de nucă. Azi, plăcintă cu

nucă”: Gj 17; „Pe vremuri se făceau sarmale cu varză și miez de nucă. Acum, plăcinte cu nucă”: Gj 18; „Sarmale umplute cu nuci”: Mh 2; „Azi toată lumea le pune la colivă”: Ot 1; „La colivă. Azi, și cozonaci, prăjituri”: Ot 6; „Foarte puține. La colivă. Mâncam și nuci pisate cu ceapă și pâine nedospită”: Ot 15; „Se folosesc la colivă. Azi, și la prăjituri”: Ot 18; „La colivă; azi, și la cozonac, prăjituri”: Ot 20; „Ulei, mâncare, găluști cu făină puțină sau varză, umplutură la sarmale”: VI 2; „Mâncare, sarmale din varză, sfeclă umplută, pentru ulei, pentru colivă. Acum, și la cozonac”: VI 5; „Ulei, sarmale cu varză, colivă”: VI 10; „Sarmale”: VI 12; „Ulei, sarmale în foi de varză, colivă. Azi, și la cozonac, prăjituri”: VI 13; „Colivă, sarmale cu nuci (sâmburi pisați în foi de varză) fierte în apă, ulei de nucă, colivă, se mâncau cu pâine. Nu se prea mai fac sarmale cu nuci”: VI 17; „Sarmale”: VI 18; „Dulceață”: VI 19.

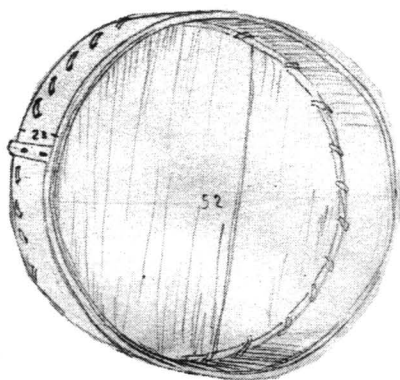
Pere: „Țuică”: Dj 9, 15, Gj 2, 3, 5, 12, 18, Mh 2, 6, 9, Ot 2, 8, 10, VI 1, 12; „Băutură”: Dj 10; „Acum se face și țuică”: Dj 22; „Ca și merele”: Gj 4; „Poame uscate și afumate, poame fierte, poame nefierte, compot de poame cu mămăligă”: Gj 7; „Țuică, rachiu”: Gj 8; „Rachiu”: Gj 10; „Poame”: Gj 11; „Poame, poame cu mămăligă, poame fierte cu mămăligă”: Gj 16; „Se mâncau, la țuică. Erau puține”: Ot 5; „Majoritatea [făceau] poame uscate la soare, țuică”: Ot 6; „Se mâncau. Erau puține”: Ot 5, 14; „Mai toți făceau țuică”: Ot 20; „Poame. Azi, la fel ca merele”: VI 2; „Poame, țuică”: VI 5; „Poame”: VI 6; „Mâncare din poame, poame, rachiu”: VI 10; „Compot, liveji”: VI 13; „Se foloseau”: VI 18.

Piersici: „Foarte rar”: Ot 5; „Se foloseau”: VI 2, 5; „Dulceață”: VI 13.

Prune: „Mâncare, băutură (țuică). Se făcea chisăliță [prune fierte] și se mânca cu mămăligă. Poamele le mâncau cu mămăligă sau fierte cu orez. Acum se face și magiun”: Dj 1; „Majoritatea oamenilor făceau chisăliță, acum nu se mai face. Prune cu carne de porc, compot, țuică”: Dj 2; „Mâncare de prune cu mălai, țuică. Prunele venite de la munte, din care se extrăsese țuica, se îngroșa cu mălai și se fierbea iară”: Dj 3; „Țuică din prune venite de la munte”: Dj 4; „Mâncare scăzută sau cu zeamă, compot, țuică făcea majoritatea. La chisăliță de prune s-a renunțat”: Dj 5; „Țuică”: Dj 7, 12, 13, 15, 16, Gj 1, 2, 5, 6, 8, 9, 12, 13, Mh 2, 6, 7-12, Ot 7-9, 12, 16, 17, 19, VI 4, 16; „Rar făceam rachiu de prune”: Dj 8; „Băutură, compot, chisăliță, magiun. Țuică din prune amestecate cu corcodușe. Acum, și dulceață”: Dj 10; „Rachiu”: Dj 11, Gj 10; „Mâncare, țuică, făceam chisăliță din prune coapte, uscate sau afumate, magiun. Azi se face și dulceață”: Dj 17; „Chisăliță, mâncare de prune cu carne, compot, țuică. Acum nu mai facem”: Dj 18, 19; „Mâncare, țuică. Chisăliță cu mămăligă, prune uscate și afumate cu mămăligă. Azi, și dulceață”: Dj 20; „Chisăliță, compot, țuică. Unii

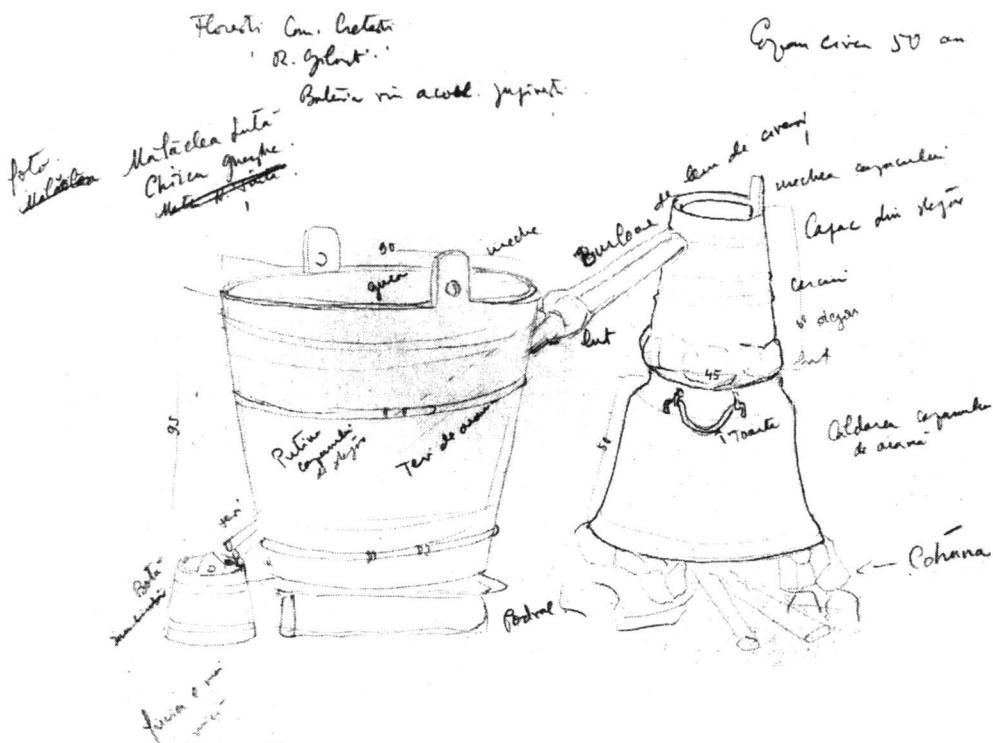
gospodari aveau cazane și țuica se făcea la ei. Azi facem țuică la C.A.P. Azi nu se mai face chisăliță”: Dj 21; „Chisăliță, mâncare scăzută de post sau cu carne de porc, compot, țuică”: Dj 22; „Țuică (se adăugau și puține mere; se făcea la cazan), magiun, chisăliță. Azi se face și mâncare de prune”: Dj 23; „Chisăliță, mâncare de prune cu carne, compot, țuică. Majoritatea făcea, acum nu se mai face chisăliță”: Gj 3; „Țuică, magiun, mâncare. Prunele erau puse la fermentat, borhotul era distilat și se obținea țuica. Chisăliță cu mămăligă din prune coapte, proaspete (vara), iar iarna din prune uscate, nu afumate. Azi se face și dulceață”: Gj 4; „Mâncare cu orez, poame, magiun, chisăliță, gem, dulceață, țuică – poame la coșar cu orez și zahăr. Din prune se făcea și bozun. Fructele pentru țuică se pun la fermentat. Borhotul rezultat se distilează și dă țuică”: Gj 7; „Chisăliță cu mămăligă, țuică. Azi, și dulceață”: Gj 11; „Chisăliță, prune cu carne, compot, țuică. Acum nu se mai face chisăliță”: Gj 14; „Țuică, magiun, chisăliță. Toți făceau ca și acum”: Gj 15; „Poame uscate și afumate, chisăliță, țuică, magiun. Mâncam chisăliță cu mămăligă, poame fierte cu mămăligă, magiun cu turtă sau pâine. Azi se face și dulceață, gem”: Gj 16; „Chisăliță, mâncare scăzută de post sau cu carne de porc, compot, țuică din prune de vară și de toamnă și pere. Acum – aceleași, dar chisăliță nu prea se mai face”: Gj 17; „Mâncare de prune fără carne (chisăliță) sau cu carne de porc, compot, țuică (se pun prunele într-un butoi și, după ce se fierb (cam 20 de zile), se pun într-un cazan, se fierb la foc și iese). Nici azi nu se fac altele”: Gj 18; „Mâncare de prune uscate, se face un rântaș de făină, cu zahăr ars pentru culoare și zahăr pentru îndulcit, mai pun și prune uscate. Se fierb în apă”: Mh 2; „Din prune, ce rămânea de la cazan, se făcea chisăliță. Se pune apa peste ele, se-ngroșă cu făina de mălai, se fierbea. Se mânca cu mălai în țăst ori cu zaar (zahăr)”: Mh 3; „Țuică”: Mh 5; „Chisăliță, mâncare cu prune uscate, țuică,

marmeladă (mai puțin). Azi, și dulceață. Se vindea la târguri. Azi se predau prunele la Vinalcool și se primește în schimb țuică”: Ot 1; „Chisăliță de prune, țuică”: Ot 2; „Mâncare, țuică”: Ot 3; „Foarte rar [le găteam], [se puneau] la țuică”: Ot 5; „Țuică la cazan, mâncare de prune uscate, chisăliță (prune fierte îngroșate cu făină), uscate. [Făceau] toți. Azi, și magiun”: Ot 6; „Țuică, poame, magiun, poșircă din prune, îngroșate”: Ot 10; „Ciorbă de prune uscate, mâncare de prune cu ulei, fierte, țuică. Se adună prunele în linuri, se lasă să fermenteze. Se duce la povarnă. Ce rămâne, poșircă, e bună pentru mâncare”: Ot 11;

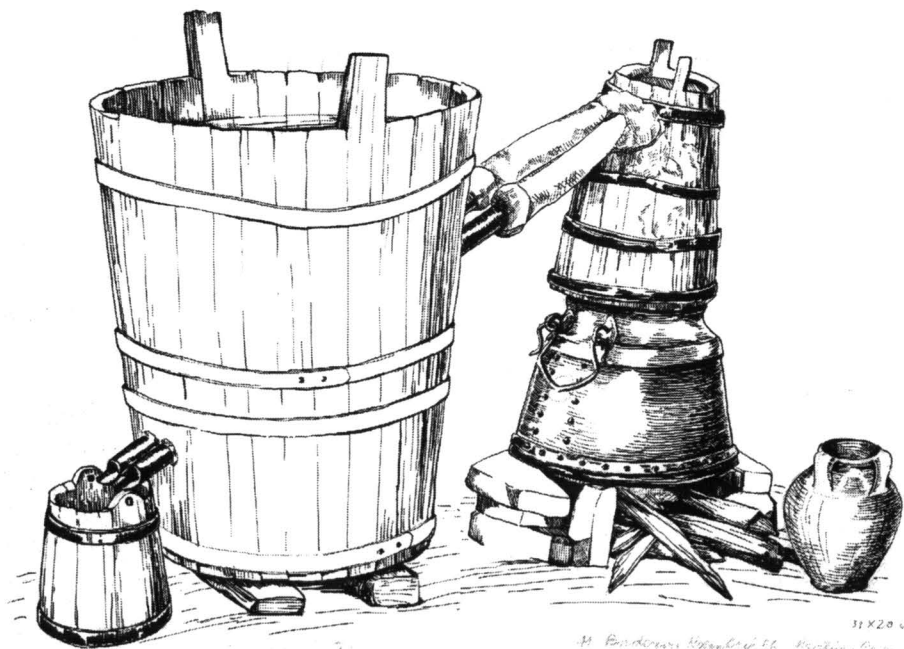


Baniță pentru prune: Costești, jud. Vâlcea, 1960, A.I.E.F. (nr. 2349), culegător R. Maier, desenator R. Pastior.

„Mâncare de prune uscate, chisăliță. Azi, compot, magiun, dulceată, chisăliță, țuică”: Ot 14; „Țuică, magiun, chisăliță, poșircă, uscate, mâncare cu sos, poșircă îngroșată, poșircă cu turtă”: Ot 15; „Toți făceau țuică, magiun, chisăliță. Azi, și mâncare de prune”: Ot 18; „Țuică și mâncare de prune uscate”: Ot 20; „Țuică, oțet (lua zeamă de prune nefiartă)”: Vl 1; „Mâncare cu făină, țuică (prunele se pun în butii, fermentează o lună, două, apoi se pun la fiert la cazan), chisăliță, ciorbă, îngroșate cu zahăr, lapte de bou (chisăliță de prune albe îngroșate cu mălai), poșircă (zeamă de prune fierte strecurată; o mâncau cu turtă), poame, oțet. Azi, și vin”: Vl 2; „Mâncare, compot, magiun, țuică”: Vl 3; „Țuică (se fierbea la povarnă, în cazan de aramă; foc puternic), magiun, uscate pentru mâncare, chisăliță, poame. Din zeama pentru țuică: până o pune la cazan – oțet, zeama fiartă îngroșată cu mălai (se dumica în ea). Azi se face mâncare din prune uscate”: Vl 5; „Mâncare de prune afumate, la cociubar, cu cartofi, chisăliță, magiun, țuică, poame. Aveau oamenii cazan în curte. Strângeau prunele și, după ce fierbeau un timp, le puneau în cazan la foc. Aburii se răceau pe țeavă și curgea țuica. Azi nu se face decât la stat”: Vl 6; „Oțet, țuică”: Vl 8; „Țuică, magiun. Azi, gem”: Vl 9; „Mâncare (și cu carne), țuică, chisăliță (din prune, din zeamă), magiun, ciulumea, ciorbă, poșircă



Cazan de ȕică: Cretești, jud. Gorj, 1961, A.I.E.F. (nr. 2641), culegător Al. Mironescu, desenator R. Pastior.



Instalație de fabricare brânză

Instalație țuică: Bălănești, jud. Gorj, 1959, A.I.E.F. (nr. 2227a, 2227b),
culegător Al. Mironescu, desenator R. Pastor.

n'elce
53
N'elce sunt cu țuică în bote țuică,
din platin
le porie vada

(24) 20.11.59

4g

18 Dec 1959

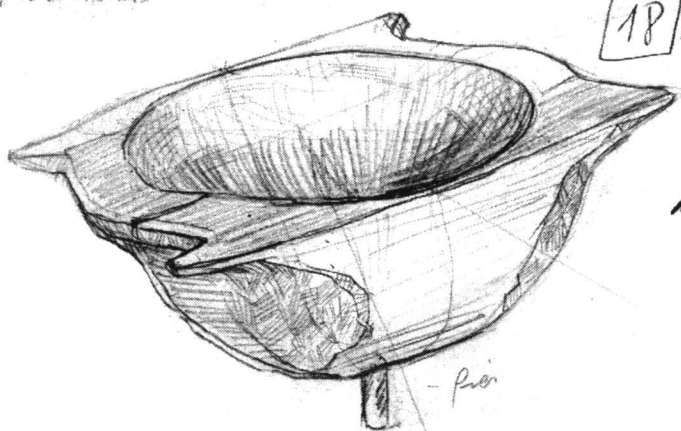
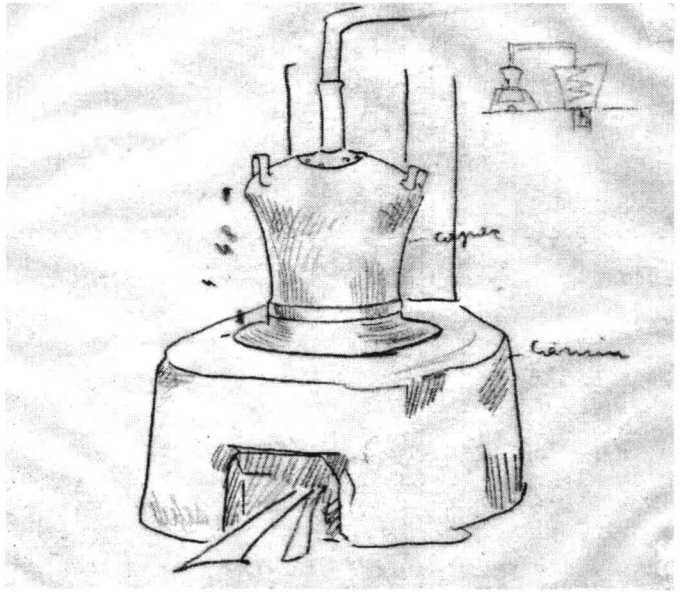


Fig. 11a - R. Vuia
R. Pastor - 1959.

Neli pentru țuică: Stroești, jud. Gorj, 1959, A.I.E.F. (nr. 1399), culegător R. Vuia, desenator R. Pastor.

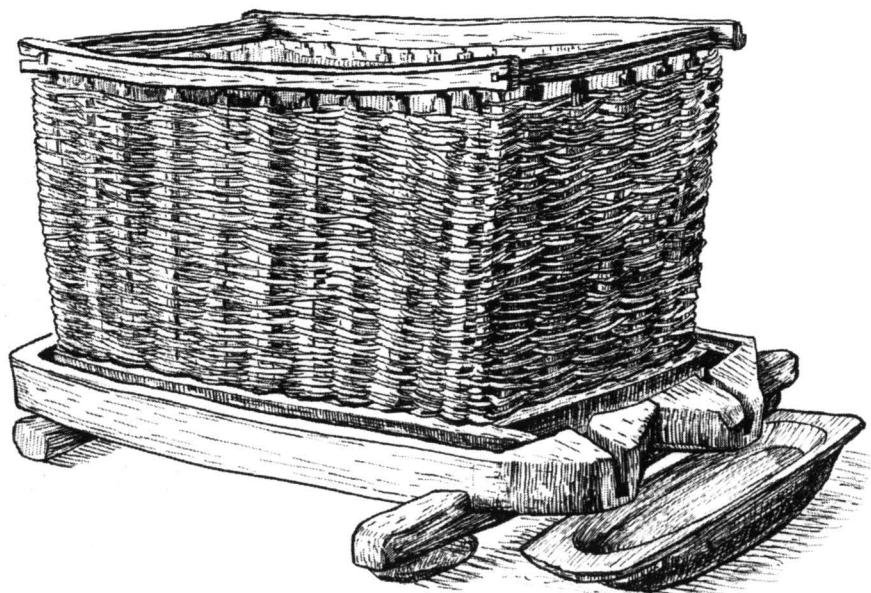
(boască strecurată și fiartă), oțet, gem, poame. Țuica se făcea la povarnă, la cazane de aramă. Avea fiecare în gospodăria lui”: VI 10; „Țuică. Cea mai bună țuică se obținea din prune de vară nealtoite”: VI 11; „Oțet, chisăliță, țuică”: VI 12; „Mâncare, compot (mult; se folosea și ca leac în loc de ceai, pentru răceală la copii), magiun, țuică (din prune gogoșele; după ce fierbeau (fermentau) în butie, se puneau cu



Cazan de țuică: Curtișoara, jud. Gorj, octombrie 1964, A.I.E.F. (nr. 3236), culegător Al. Mironescu, desenator R. Pastor.

apă în cazanul de țuică din povarnă unde fierbeau până curgea țuica – sistemul alambicului; la prunele albe țuica se face numai din zeama lor, fără sămburi și carne), mâncare cu orez sau carne (rar). Compotul îl mâncau ca zeamă. Făceau toți, pentru post. Azi, și dulceață și gem”: VI 13; „Mâncare (se prăjea ceapă tocată mărunt, cu roșii sau bulion; se pune apă, prune uscate înmuiate în apă în prealabil; se adăuga puțin zahăr), prune cu rântaș și cu orez, chisăliță (din prune de vară, îngroșate cu mălai), țuică (cazanul de țuică e din aramă – larg la fund și mai strâmt la gât; are două toarte; se pune pe un cotron de cărămidă, sub care se face foc; are un capac etanș; în spate – o puțină cu apă, două țevi care trec prin puțină și prin cazan; prunele care se găsesc în cazan, când începe să fiarbă, eliberează un abur care, în contact cu țevile reci, care trec prin putina cu apă din spate, se transformă în țuică). Azi, și dulceață”: VI 17; „Chisăliță, țuică”: VI 18.

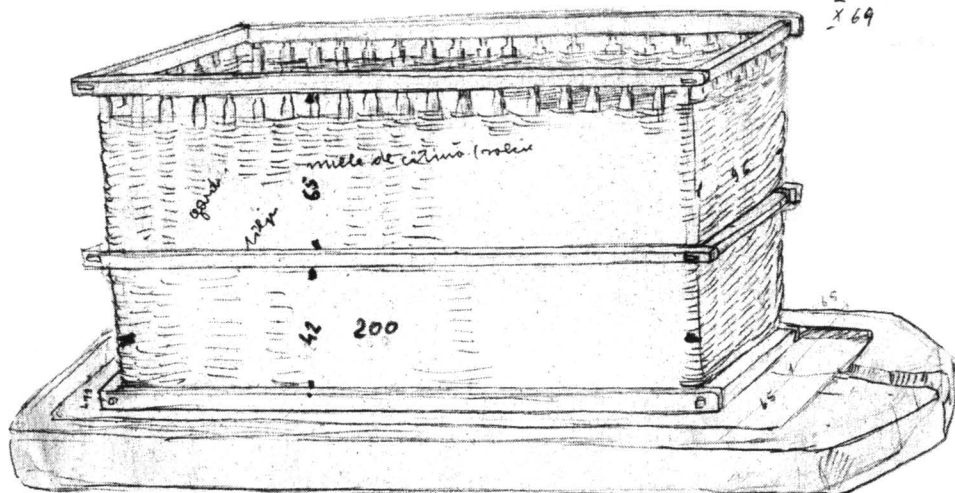
Struguri: „Din corb se făcea oțet, se culegea separat, că altfel strica vinul. Acum cel mai des întâlnit e zaibărul, e mai puțin pretențios. Toți făceau vin, magiun. Din vin se făcea țuică. Pentru iarnă îi uscau pe taiere”: Dj 1; „Țuica se obținea și din comină (strugurii rămași după călcare) și din drojdie (ce rămânea în butoi după ce se bea vinul)”: Dj 3; „Vin și țuică”: Dj 4, Gj 11; „Vin”: Dj 5, 18, 19, 21, 22, Gj 3, 14, 17, 18, Mh 12, Ot 15, 16, Vl 5; „Țuică din comină”: Dj 6; „Vin. Din comina de la struguri făceam rachiu”: Dj 8; „Băutură, magiun, vin. Țuică din comină (restul de la stors strugurii)”: Dj 10; „Țuica se făcea și



Coteț pentru struguri: sat Bălănești, jud. Gorj, 1959, A.I.E.F. (nr. 2216),
culegător Al. Mironescu, desenator R. Pastior.

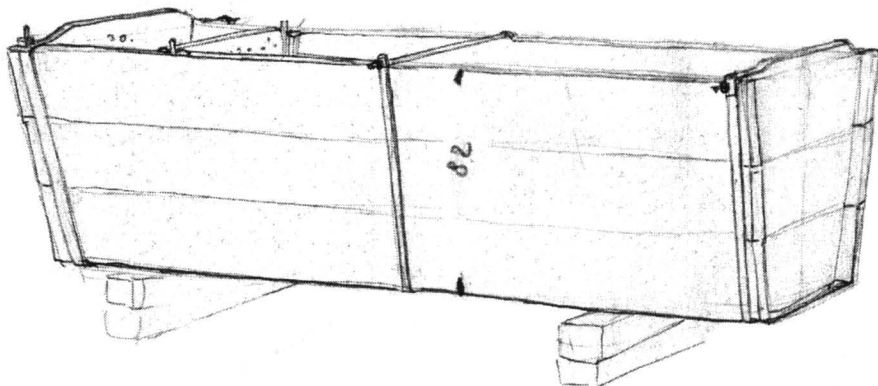
Lin
BAS Castranova
Reg. Oltenia
culeg. Al. Mironescu
desen. R. Pastior

X 64



Lin: Castranova, jud. Dolj, 1964, A.I.E.F. (nr. 3165), culegător Al. Mironescu, desenator R. Pastior.

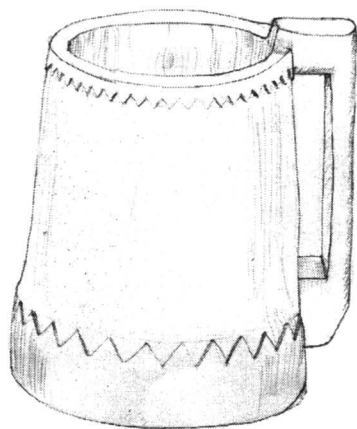
din comină. Azi se face și din vin (boștină)": Dj 13; „Must, magiun de struguri. Țuică din comină": Dj 16; „Din struguri făceau vin și țuică": Dj 17; „Zdrobeam strugurii în lin de scânduri": Dj 18; „Vin, oțet": Dj 20; „Vin. Azi, dulceață, magiun": Dj 23; „În linul din nuiile împletite strugurii se storceau cu picioarele. Era renumit vinul de Razachie roșie": Gj 2; „Strugurii, puși în putini, erau zdrobiți cu știrca": Gj 3; „Proaspeți și vin. Strugurii erau storși, mustul era pus la fermentat, se trăgea după ce fierbea și se obținea vinul": Gj 4; „Strugurii se zdrobeau în hârdău cu maiul sau în strășitoare": Gj 5; „Acream mâncarea [cu struguri] cruzi, vin. Strugurii storși dau mustul care, prin fermentare, dă vinul": Gj 7; „Strugurii se puneau în hârdău și se zdrobeau cu știrca (din lujer de brad cu crăcni la capăt). Se mai storceau și cu sulul de la războiul de țesut sau cu securea": Gj 9; „Țuică din comină (ce rămâne după sticiuit)": Gj 12; „Vin, țuică (din resturile rămase de la must)": Gj 15; „Strugurii se culegeau în coș de nuiile cu mânere, le zice corfă. Strugurii se puneau în linuri de frasin sau de plop sau în linuri de nuiile și se călcau. Nu exista mașini de călcat struguri până după războiul din 1916, se călcau cu picioarele. Strugurii erau storși în teasc cu șurub, în perioada interbelică. Vin, țuică, magiun, din soiul Nova, chisăliță cu mămăligă. Azi unii fac și dulceață": Gj 16; „Strugurii se zdrobeau cu picioarele în postave și erau storși în teasc cu șurub": Gj 17; „Vinuri renumite de Breznița Motru, Berbecel (Riesling), Șasla roz (Brăghina, denumire locală), Tămâioasă (Perla de Csaba)": Mh 2; „Strugurii se storceau în hârdău cu picioarele ori cu parul, apoi se puneau în streaz (putină) până fermenta. Restul de struguri – comină": Mh 3; „Țuică": Mh 5; „[Strugurele] îl puneau în hârdău, cu săcurea sau știrca (cu trei craci), îl zdrobea, îl puneau în troacă cu găuri și cura mustu în postavă și de aici îl puneau în butoi, unde fierbea. Azi, la fel sau cu zdrobitor; se face vin hibrid, producător": Mh 8; „Azi, soiuri hibride, vin hibrid. Strugurii se zdrobesc cu știrca, în hârdău și curge zeama pe cep. Azi au și storșitor – două rulouri ce se învârt invers, prind strugurii între ele și îi strivesc": Mh 9; „Țuică": Mh 11, Ot 9; „Strugurii se zdrobeau cu picioarele sau cu maiul. Azi, cu teascul. Înainte se zdrobea vinul în vale, la câmp, în vie și se aducea mustul acasă. Mustul se scurgea apoi în butoaiele cele mari în ziua în care se culegeau se și zdrobeau, ca să nu se încălzească strugurii. Azi, din struguri, se face și magiun": Ot 1; „Țuică din tescovină": Ot 3; „Agurida se folosea la acrit": Ot 5; „Vin. Din comină (tescovină) se făcea țuică. Azi, și dulceață": Ot 6; „Strivitul strugurilor se făcea cu sulul de la războiul de țesut sau erau zdrobiți cu picioarele (cel mai adesea)": Ot 8; „Strugurii se puneau într-un sac, se zdrobeau în lin, cu picioarele. Se scurgea în butoi. Fermenta, apoi se limpezea și-l trăgea la butoaie. Rămânea drojdia, se făcea din vin; era amestecată cu boasca ce rămânea de la zdrobitul strugurilor. Boasca fierbea într-o putină și se păstra ca să se facă țuică. [Pentru țuică], în putină se lasă să fermenteze 15 zile. Se ducea la cazan și se făcea țuică.



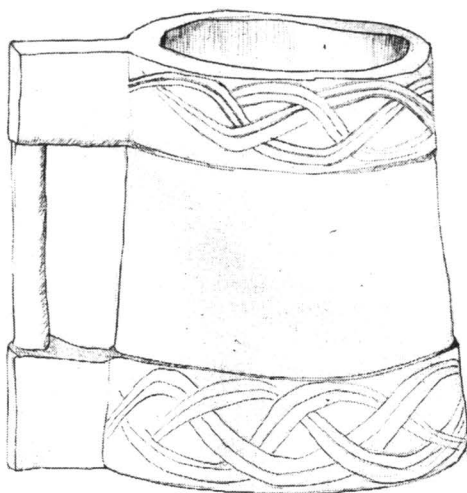
Lin ptr transportat struguri
com Castranova
Reg. Oltenia
Cules. N. Al. Mironescu
desen R. Pastior

Lin pentru transportat struguri: Castranova, jud. Dolj, 1964, A.I.E.F. (nr. 3166),
culegător Al. Mironescu, desenator R. Pastior.

Trădăla dintr-o lăcărie și peșă pământă neapărat
de la de măsurat vinul

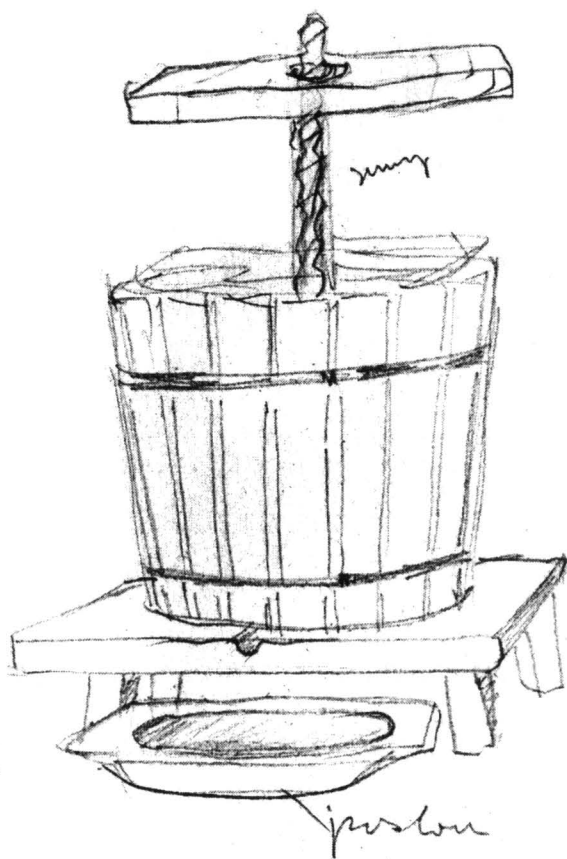


Oca pentru măsurat vin: Glodeni, jud. Gorj,
1959, A.I.E.F. (nr. 1225), culegător R. Vuia,
desenator R. Pastior.



de măsurat vin 24 1250gr conținut
Bârdac
Bârdac, 1959, A.I.E.F. (nr. 2232),
culegător Al. Mironescu, desenator R. Pastior.

Bârdac: Voitești, jud. Gorj, 1959, A.I.E.F. (nr. 2232),
culegător Al. Mironescu, desenator R. Pastior.



Inv. 176.
 Teascu leat
 acm 30 de ani
 cu teascu de fier
 făcut de tigan.

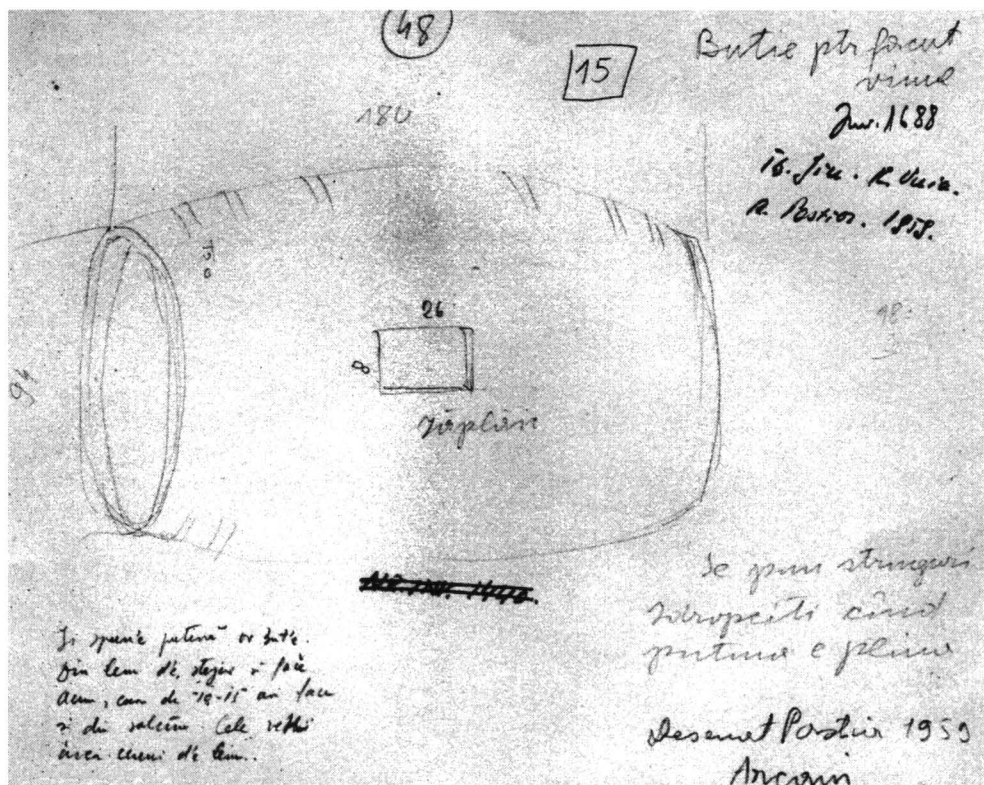
Intin si inlatur
 a leat Tona Cup
 nte nepotul Ruc

Teasc

Com. Dobrița
 Ps. Tg. Jiu
 XI. 1961 Port

Teasc: Dobrița, jud. Gorj, 1961, A.I.E.F. (nr. 2622), culegător Al. Mironescu, desenator R. Pastior.

Boasca rămasă se dă la porci”: Ot 10; „Strugurii se zdrobesc în putine, mai rar în linuri de blană. Se trag în butoaie și se lasă să fermenteze [pentru vin]”: Ot 11; „Strugurii se zdrobesc în putini cu un lemn sau cu sulul de la război și vinul se extrage prin cep. Înainte se zdrobeau strugurii cu picioarele. Se spălau și se dădeau cu aiazmă”: Ot 13; „[Se folosește și] aguridă tocată pentru acrit ciorba. Azi, și dulceață de struguri”: Ot 14; „Toți făceau vin, magiun, țuică (din ce rămânea de la vin). Azi, și dulceață”: Ot 18; „Mai toți făceau vin”: Ot 20; „Vin, cruzi (acreală la ciorbă). Se storcea cu mâna în hârdău, puțină sau cu pisălogul, apoi îl puneam în sedilă și îl mai storceam. Acum 60 de ani, strugurii se călcau într-un lin de scânduri sau de împletitură, iar vinul se scurgea pe șurub sau cană. Azi se dau la zdrobitoare: un coș de blăni potrivit la gura hârdăului sau a putinii, în care se învârtește cu o manivelă, un sul găurit de jur-împrejur și prins tot cu o sârmă tare, care zdrobește strugurii. Mustul din hârdău curge tot prin șurub”:



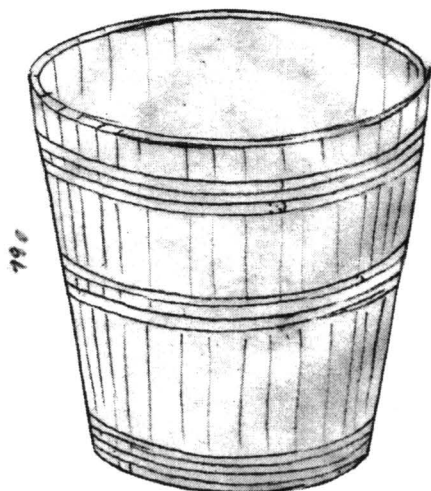
Bute: Arcani, jud. Gorj, 1959, A.I.E.F. (nr. 1558), culegător R. Vuia, desenator R. Pastior.

VI 2; „Strugurii se jucau în lin. După ce fierbea mustul, se trăgea în butoaie”:
 VI 5; „Verzi pentru acrit, vin. Se storceau în putinică și mustul îl lăsau să fiarbă.
 După câteva zile era gata”: VI 6; „Vin, pentru acrit mîncarea. Azi, și tescovină
 (amestecată cu prune)”: VI 10; „Erau pușini. Vin, cruzi. Acreau zeama cu ei până
 să se coacă”: VI 13; „Țuică din comină”: VI 16; „Vin. Azi, și dulceată”: VI 17.

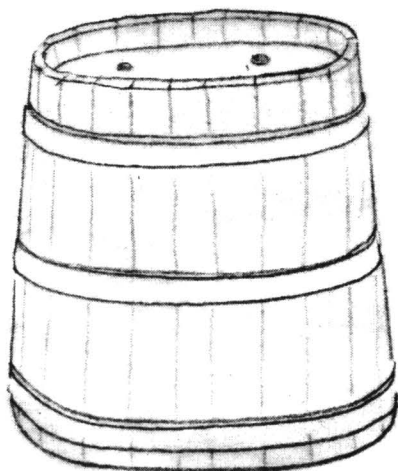
Vișine: „Țuică, vișinată”: Dj 1; „Ciorbă”: Dj 2, Gj 17; „Ciorbă. Azi unii
 fac vișinată”: Dj 5; „Acum se face vișinată, compot”: Dj 5; „Băutură, compot.
 Acum, și vișinată, dulceată”: Dj 10; „Azi se face vișinată și dulceată”: Dj
 17; „Chisăliță”: Dj 18, VI 6; „Vișinată. Azi, și dulceată”: Dj 20; „Ciorbă, că
 sunt acrișoare. Acum: compot, vișinată”: Dj 22; Ot 5; „Țuică”: Gj 2; „Ciorbă,
 țuică”: Gj 3; „Crude, țuică, mîncare (chisăliță cu mămăligă). Azi, vișinată,
 dulceată”: Gj 4; „Vișinată”: Gj 6, Mh 2, 8, Ot 2, 10, 11, 13, VI 3, 4, 9, 18;
 „Vișinată, compot, dulceată, chisăliță cu cireșe”: Gj 7; „Azi, vișinată, dulceată”:
 Gj 11, 14; „Vișinată (din țuică și vișine plus zahăr), chisăliță cu mămăligă”:
 Gj 15; „Chisăliță, mîncam chisăliță cu mămăligă. Acum, vișinată, dulceată”:

200

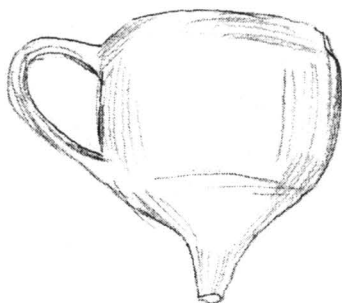
29



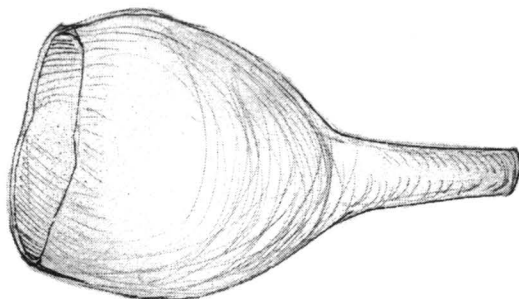
*Bârdană: Leu, jud. Dolj, 1964, A.I.E.F. (nr. 3240),
culegător Al. Mironescu, desenator R. Pastior.*



*Fucie pentru vin: Runcu, jud. Gorj, 1964, 1964, A.I.E.F.
(3251), culegător Al. Mironescu, desenator R. Pastior.*



*Pâlnie, Rasova, jud. Gorj, 1959,
A.I.E.F. (nr. 1356), culegător R. Vuia,
desenator R. Pastior.*



*Tolcer: Câmpofeni, jud. Gorj, 1959,
A.I.E.F. (nr. 1244), culegător R. Vuia,
desenator R. Pastior.*

Gj 16; „Azi se face vișinată”: Ot 1; „Chisăliță. Azi, dulceață, vișinată”: Ot 6; „Dulceață, compot. Vișinată se face azi, dar rar”: Ot 14; „Chisăliță, vișinată”: Ot 15; „Dulceață”: Ot 18, VI 2; „Azi se face dulceață, vișinată”: Ot 20; „Vin, vișinată”: VI 2; „Vișinată, dulceață”: VI 5; „Vișinată în țuică, chisăliță. Azi, și dulceață”: VI 10; „Vișinată. Azi, mai puțin”: VI 11; „Azi, dulceață, vișinată”: VI 13; „Chisăliță. Azi, vișinată, dulceață”: VI 17.

Zarzăre: „Rachiu”: Dj 8; „Țuică”: Dj 13, Ot 2, 3, 9, 16, VI 9, 16; „Chisăliță”: Dj 13; „Ciorbă”: Ot 5; „Vin”: VI 9.

MÂNCĂRURI ȘI BĂUTURI DIN PLANTE CULESE DIN NATURĂ

Ciuperci, bureți: „Fripte, prăjite în tigaie în ulei, salată de bureți: fierți, cu usturoi și oțet. Ciorbă”: Dj 1, 2; „Ciulama de bureți, ciuperci prăjite în ulei, ciulama”: Dj 5; „Ciorbă, bureți fierți cu usturoi”: Dj 10; „Ciorbă de bureți, fierți cu mujdei de usturoi, ciupercile se frigeau”: Dj 11; „Din crăițe făceam ciorbă, tocăniță, fripte. Din mânătărci: ciorbă, tocăniță cu ceapă. Din bureți, ciorbă”: Dj 12; „Ciorbă de ciuperci, salată, ciuperci fripte cu saramură, mâncare de ciuperci cu ceapă”: Dj 13; „Ciorbă, ciulama, fripte cu usturoi”: Dj 15; „Ciorbă de zbârciogi (ciuperci), zbârciogi fripți pe cărbuni, ciorbă și mâncare de bureți, bureți fripți”: Dj 16; „Ciorbă, salată de mujdei (usturoi), fripți pe jar, ciulama”: Dj 17; „Prăjite în tigaie, ciulama”: Dj 18; „Supă și prăjite în ulei, ciulama”: Dj 19; „Ciupercile: fripte, ciulama. Gliveți: ciorbă, ciulama”: Dj 20; „Prăjite în ulei, ciulama”: Dj 21, 22, Gj 17; „Mâncare cu sos”: Dj 23; „Ciuperci fripte și ciorbă; din mânătărci – mâncare fără carne”: Gj 2; „Mânătărci, zbârciog, ciuciuleți, creițe – ciorbe, fripte, prăjite în untură; din creițe, și tocană”: Gj 3; „Bureți de prun și bureți iuți fripți. Ciuperci de poiană, ciuperci de pădure (mânătărci) – ciorbă, salată cu mujdei de usturoi, mâncare, ciulama”: Gj 4; „Bureți – ciulama, fripți, fierți în oțet; mânătărci, ciuperci – ciulama”: Gj 5; „Bureți și ciuperci se fierbeau, se frigeau. Ciupercile se și uscau pentru iarnă”: Gj 6; „Din bureți se făcea ciorbă, ciulama cu făină de grâu, se frigeau, ciuperci uscate, salată cu oțet și usturoi. Ciuperci de gorun, plopești, ciuperci de câmp – ciorbă, ciulama, fripte, prăjite în tigaie, fierte cu usturoi. Mânătărci (plopești, creițe, iuți) – fripte, fierte cu usturoi, ciorbă”: Gj 7; „Ciuperci, mânătărci (ciulama, ciorbă); bureții iuți erau fripți”: Gj 8; „Din ciuperci și din bureți – ciorbă, tocană, ciulama, fripți, salată cu usturoi”: Gj 9; „Din ciuperci – ciorbă, bureți iuți – fripți și mâncați cu usturoi, mânătărci – fripte”: Gj 10; „Ciuperci – mânătărci, crăițe, creasta cocoșului. Burete iute de fag, păstrăv de fag, de primăvară. Din ele se făcea ciorbă, ciulama, erau murate în oțet, uscate la soare, fierte cu oțet, fripte”: Gj 11; „Tocană din ciuperci și bureți”: Gj 13; „Ciuperci, bureți. Prăjite în ulei, ciulama”: Gj 14; „Ciuperci de câmp, mânătărci, creițe, bureți – fripte în tigaie, ciorbă (din bureți), bureți cu lapte, ciulama (din creițe), salată cu usturoi din ciuperci fierte, mânătărci uscate pentru iarnă”: Gj 15; „Ciorbă, tocate cu o țară de făină, coapte, fierte, salată cu oțet și usturoi, ciulama, prăjite în ulei, supă, tocăniță”: Gj 16; „Ciorbă din ciuperci, tocană de bureți, mânătărci”: Mh 4; „Bureți prăjiți, ciorbă de bureți. Din ciuciulete se făcea mâncare cu ceapă”: Mh 5; „Tocană din bureți. Tocană și ciorbă de ciuperci”: Mh 7; „Ciupercile erau consumate proaspete sau uscate”: Mh 10; „Bureți fripți, mâncare – se fierbeau, se prăjeau cu ceapă, făină de grâu – îi spuneam bulumaci”: Mh 11; „Mâncare, ciulama (ciupercile fierte

în apă, tocate mărunț și prinse cu făină), ciorbă (ciupercile tocate cu ceapă, fierte în zeamă de varză): Ot 1; „Ciorbă, foarte rar”: Ot 5; „Ciorbă cu zeamă de varză, ciulama, mănătărci de pădure uscate și înșirate pe ață pentru iarnă, fierte cu usturoi”: Ot 6; „Ciulama, tocăniță, mâncare scăzută”: Ot 7; „Ciorbă de ciuperci, ciulama de ciuperci”: Ot 9; „Ciuperci (mănătărci, de pădure). Pentru mâncare”: Ot 10; „Mâncare din ciuperci de câmp, mănătărci la seceră”: Ot 11; „Mâncare cu usturoi, ciorbă, ciulama”: Ot 15; „Ciorbă de bureți, ciulama de mănătărci”: Ot 16; „Ciorbă, fripte pe grătar, mâncare, ciulama”: Ot 18; „Supă, ciulama”: Ot 20; „Tocană, ciulama”: VI 1; „Ciuperci pentru tocană; cu ceapă sau cu praz se găteau; bureți albi fripți, cu sare; bureți negri cu oțet și usturoi”: VI 2; „Mâncare, ciorbă cu zeamă de varză”: VI 5; „Bureți fierți, tocați cu sare și oțet, ciorbă de mănătărci”: VI 6; „Tocană de bureți”: VI 8; „Din bureți – îi prăjeau sau îi fierbeau cu usturoi (îi ziceam tocană de bureți). Azi nu mai facem că s-au tăiat pădurile”: VI 9; „Ciorbă, ciulama, fierți, tocană de ciuperci”: VI 10; „Bureți fripți, ciorbă cu oțet, ciorbă de ciuperci, bureții de fag – murători cu oțet”: VI 12; „Prăjite în grăsime, coapte sau fripte pe jar (cu oțet și usturoi), ciorbă, ciulama”: VI 13; „Ciulama de bureți sau creițe, vâcăruși cu lapte, bureți fripți pe grătar (mâncăți cu oțet), ciorbă de bureți”: VI 16; „Tocană, fripte pe plită, ciulama”: VI 17; „Păstrăvi (bureți) – nu se pune mâna pe el, că se întărește; îl iau cu un cuțit și-l pun la fript cu un băț. Ciuperci – fripte pe plită, ciorbă”: VI 18.

Urzici: „Ciorbă, sleite, mâncare scăzută din urzici fierte, tocate și cu usturoi”: Dj 1, 2, Gj 14; „Ciorbă, tocate cu usturoi”: Dj 5; „Mâncare”: Dj 9, Ot 11, VI 11; „Ciorbă și sleite”: Dj 10; „Ciorbă, mâncare îngroșată cu mălai”: Dj 11; „Ciorbă de urzici, mâncare de urzici îngroșate cu făină, cu usturoi”: Dj 13; „Ciorbă, mâncare”: Dj 15; „Ciorbă, sleite. Acum mai puținii mănâncă”: Dj 17; „Ciorbă, mâncare scăzută cu usturoi”: Dj 18, 19, 22, Gj 17; „Din urzici făceam ciorbă; din cele grecești, sleite, cu făină”: Dj 20; „Supă, mâncare scăzută”: Dj 21; „Ciorbă și îngroșate”: Gj 2, 11, Ot 9, 20; „Ciorbă, fierte și tocate, se mănâncă cu mujdei”: Gj 3; „Se fierbeau, ciorbă”: Gj 4; „Ciorbă”: Gj 5, 8, 9, 13, Mh 4, 7, Ot 3, 5, 16, VI 1, 5, 8, 14, 16; „Se fierbea”: Gj 6; „Ciorbă, mâncare cu orez, bătute cu făină de porumb”: Gj 7; „Ciorbă sau făcălite cu făină”: Gj 10; „Ciorbă acrită cu oțet, dreasă cu ou, mâncată cu mămligă; sleite”: Gj 15; „Ciorbă năcrită cu oțet, ciulama, îngroșate cu făină și usturoi”: Gj 16; „Ciorbă și mâncare scăzută”: Gj 18; „Ciorbă (se fierbeau, se puneă prăjeală cu ceapă și cu puțină făină), scăzute, mâncare cu orez și cu făină de porumb”: Mh 5; „Ciorbă (se fierbeau, se pisau cu pisălogul, se pune ceapa, se freca cu făină de mălai)”: Mh 11; „Prinse cu făină, fierte și îngroșate, ciorbă”: Ot 1; „Ciorbă; azi, îngroșate cu usturoi”: Ot 3; „Ciorbă, îngroșate cu făină (din urzici grecești, le

îngroașă ca pe ciulama), mâncare; azi, și urzici scăzute”: Ot 6; „Fierțe, îngroșate cu mălai”: Ot 10; „Ciorbă, îngroșate cu usturoi, urzici frecate”: Ot 13; „Ciorbă, mâncare cu usturoi (pisate după ce au fost fierțe, puțin usturoi adăugat). Azi, mâncare scăzută”: Ot 14; „Ciorbă cu oțet, dreasă cu ou, mâncare îngroșată cu mălai (nu se mai face)”: Ot 15; „Ciorbă, urzici vântoase (cu făină)”: Ot 18; „Făcute cu ceapă, bătute cu ciutura și îngroșate cu mălai”: VI 2; „Cele tinere se fierb și se făcăluiesc. Pentru ciorbă se opăresc”: VI 6; „Urzici îngroșate (cu mălai) – e mâncare, nu ciorbă; ciorbă înăcrită cu oțet sau zarzăre”: VI 9; „Ciorbă dulce sau acrită”: VI 10; „Ciorbă cu zarzavat și orez. Dacă nu avea orez, o îngroșă cu mălai. Azi, ciorbă și mâncare”: VI 13; „Sleite, ciorbiță cu ou, oțet, orez și ceapă, îngroșate cu făină. Azi, sleite sau bătute”: VI 17.

Ștevie, dragavei: „Ciorbă, coaptă păpuși, cu ardei, usturoi, oțet”: Dj 1; „Se făcea friptură de dragavei. Frunzele se rulează, se coace pe jar, se face sos din ardei iute, usturoi și oțet și mâncam cu mămligă. S-a renunțat la mâncarea asta. Se făcea și ciorbă”: Dj 2; „Supă”: Dj 5; „La mâncare”: Dj 9, Ot 1, 10, 11; „[Dragavei este o plantă] între ștevie și măcriș. Ciorbă, ciulama, fript pe jar”: Dj 10; „Ciorbă”: Dj 13, 19, Gj 7, 9, 13, Mh 4, Ot 5, 14, 16, VI 1, 2, 16; „Mâncare cu mălai”: Dj 15; „Se mânca foarte mult, se pune în tigaie. Azi se mănâncă mai puțin”: Dj 17; „Ștevie pentru ciorbă”: Dj 18; „[Dragaveiul] seamănă cu ștevia, dar e acră. Frigeam pe jar cu saramură, ca și azi”: Dj 20; „La ștevie noi îi spunem dragavei. Se face supă (se amestecă cu măcriș)”: Dj 21; „Puneam ștevie la ciorbe, se fierbea și se făcea o mâncare scăzută”: Dj 22; „Făceam ciorbă acrită cu zeamă de varză, mâncare, dragavei fierț, apoi prăjit”: Dj 23; „Ciorbă, mâncare cu roșii”: Gj 2; „Ciorbă, mâncare”: Gj 3, Ot 20; „Dragavei (între ștevie și măcriș) – ciorbă”: Gj 4; „Pentru ciorbă”: Gj 8, 17; „Ciorbă acrită cu oțet, dreasă cu ou, mîncată cu mămligă; mâncare”: Gj 15; „Ciorbă de dragavei, mâncare de dragavei (piure) cu ochiuri. La ciorba de dragavei puneam și măcriș”: Mh 8; „Ciorbă de dragavei, mâncare de dragavei”: Mh 11; „Ciorbă, mâncare. În ciorba de dragavei se pune orez, ceapă, leuștean”: Ot 6; „Ciorbă de post”: Ot 15; „Ciorbă, cu carne”: VI 5; „O gătea cui îi plăcea”: VI 10; „Ciorbă, dar rar”: VI 13.

Măcriș: „Înainte nu se folosea la mâncare. Acum e cules pentru acrit ciorba”: Dj 1, 2; „Ciorbă, mâncare”: Dj 10, 23; „Se mânca crud”: Dj 12; „Ciorbă”: Dj 18, Ot 6; „Acream ciorba”: Dj 18, 19, 22; „Mâncare cu făină, ciorbă”: Dj 20; „Puneam măcriș la supe și pentru acrit”: Dj 21; „Ciorbă, mâncare cu roșii”: Gj 2; „Pentru acrit”: Gj 3; „Ciorbă cu orez, mâncare cu carne”: Gj 7; „Din măcriș – ciorbă. Făcut și cu lapte dires, adică ciulama”: Gj 11; „Mâncam și crud cu mămligă, numai de poftă”: Gj 15; „Ciorbă, mâncare cu carne, crud

cu mămăligă”: Gj 16; „Pentru acrit ciorbele”: Gj 17; „Dă acreală, se folosește la ciorbe cu carne de porc, pește, miel și vită”: Gj 18; „Ciorbă de post”: Ot 15; „Împreună cu dragavei, pentru acrit, pentru gust”: Vl 2; „La salată, ciorbă cu dragavei”: Vl 5; „Acum nu se mai prepară”: Vl 6; „Pentru acrit. Ciorbă dreasă cu ou și smântână (se făcea mult, că se pregătea repede)”: Vl 13; „Pentru acrit ciorba”: Vl 18.

Știr: „Se culege din pădure, se face ciorbă”: Dj 1; „Ciorbă”: Dj 3, Ot 3, 6, 16, Gj 13, Vl 10, 13, 16; „Culegeam, îl fierbeam, apoi prăjit. Azi nu-l mai folosim”: Dj 23; „Se fierbea”: Gj 4, 6, 11; „Știr cu oțet și mămăligă”: Gj 7; „Ciorbă fără rântaș”: Gj 10; „Ciorbă acrită cu oțet, dreasă cu ou, mâncată cu mămăligă”: Gj 15; „Ciorbă de știr – se mănâncă cu mămăligă. Atunci, în ciorbă, puneau ceapă și un cartof, doi, nu se puneau orez sau tăieței”: Vl 9.

Pur (usturoi sălbatic): „Salată cu oțet sau cu livej de prună”: Gj 2; „Usturoi de mâncare, crud”: Gj 3; „Se mânca crud”: Mh 5, 7.

Leurdă: „Leurdă crudă, cu sare”: Gj 2; „Salată”: Gj 5, Mh 4.

Lobodă: „La mâncare”: Dj 9; „Ciorbă, mâncare”: Gj 3, Vl 16; „Se fierbea”: Gj 4, 6, 11; „Ciorbă”: Gj 7, 9, Vl 10; „Pentru ciorbă”: Gj 8; „Ciorbă fără rântaș”: Gj 10; „Ciorbă acrită cu oțet, dreasă cu ou, mâncată cu mămăligă; mâncare”: Gj 15; „Ciorbă – o dam la mâncare la câmp”: Vl 9; „Ciorbă. La lobodă mai puneau lapte”: Vl 13.

Pălămidă: „Crudă, proaspătă, la mâncare”: Ot 10.

Boz: „Se numeau și bogi. Se face rachiu”: Gj 10; „Băutură din flori de boz, țuică; bobițele se fermentează”: Ot 10.

Susai: „Mâncat prin pădure crud, cu sare sau salată cu oțet”: Ot 16.

Floare de salcâm: „Vin”: Vl 2.

ALIMENTE ȘI BĂUTURI DIN FRUCTE CULESE DIN NATURĂ

Informații generale: „Se uscau”: Gj 6; „Se făcea dulceată”: Gj 15; „Azi se face și dulceată”: Ot 7; „Pentru hrană. Unele se puneau și la murat”: Ot 8; „Pentru hrană”: Ot 12; „Dulcețuri”: Vl 3; „Sucuri, răcoritoare, gemuri”: Vl 5; „Le mâncau cu mămligă”: Vl 11; „Gemuri și dulceată, sucuri și vinuri”: Vl 14.

Afine: „Sirop, dulceată”: Gj 6; „Dulceată”: Gj 11; „Afinată”: Gj 11, Vl 11, Vl 13, 18; „Afinată. Azi, și vin”: Vl 2; „Zahăr, afine, țuică: iese o țuică afinată, bună pentru stomac”: Vl 3.

Coacăze: „Vin”: Gj 6, Vl 2, 9; „Fierțe”: Ot 3.

Coarne: „Țuică”: Gj 5, 9, 13; „Oțet, țuică”: Mh 10; „Le pun în oțet pentru că-l întărește”: Vl 9.

Fragi: „Magiun din fructe coapte bine și fierțe”: Gj 14; „Dulceată”: Mh 7, Vl 13, 19; „Azi fac suc, dulceată”: Mh 10; „Se foloseau”: Vl 2.

Măceșe: „Pentru ceai”: Dj 3, Vl 1; „Vin”: Dj 9, 11, Gj 6, Ot 2, 10, 11, 17, Vl 2, 9, 18; „Se mâncau”: Gj 10, 12; „Ceaiuri, vinuri”: Mh 10; „Sirop”: Vl 16.

Mere pădurețe: „Pentru hrană”: Dj 3; „Erau ținute în grâu până se înmuiau – mâncam, făceam și țuică”: Gj 3; „Se uscau”: Gj 4, 7; „Din mere și pere făceam trinc (o băutură cu apă)”: Gj 9; „Oțet și rachiu”: Gj 10; „Liveji (din mere și pere pădurețe)”: Gj 11; „Din mere și pere făceam trinc (o băutură; fructele se puneau într-un vas cu apă rece)”: Gj 13; „Se uscau sau se păstrau în fân”: Gj 15; „La țuică”: Mh 2; „Murate”: Ot 4; „Pentru livej”: Vl 12; „Oțet”: Vl 13, 17; „Oțet, liveji (băutură răcoritoare din mere pădurețe și apă)”: Vl 18; „Liveji (cidru) – din mere și pere pădurețe; se pune un rând de mere pisate, unul întreg; se lasă două săptămâni să fermenteze, se trage pe pupă (pe cana), se bea”: Vl 19.

Mure: „Pentru hrană”: Dj 3; „Țuică”: Dj 5; „Țuică. Azi se face și magiun, dulceată”: Gj 2; „Sirop și dulceată”: Gj 4, 6; „Dulceată”: Gj 5, 8, 11, 13, Mh 7, 11; „Rachiu”: Gj 10; „Magiun din fructe coapte bine și fierțe”: Gj 14; „Fierțe”: Ot 3, 16; „Se foloseau”: Vl 2.

Păducele: „Se mâncau”: Gj 12.

Pere pădurețe: „Pentru hrană”: Dj 3; „Țuică”: Dj 5, Gj 2; „Erau ținute în

grâu până se înmuiau – mâncam, făceam și țuică”: Gj 3; „Se uscau”: Gj 4, 7; „Din mere și pere făceam trinc (o băutură cu apă)”: Gj 9; „Făceam liveji (must)”: Gj 10; „Liveji (din mere și pere pădurețe)”: Gj 11; „Din mere și pere făceam trinc (o băutură, fructele se puneau într-un vas cu apă rece)”: Gj 13; „La țuică”: Mh 2, 9; „Fierte”: Ot 3; „Murate”: Ot 4; „Pentru livej”: Vl 12; „Livergi – o băutură ca și vinul”: Vl 13; „Oțel”: Vl 17; „Liveji din mere și pere pădurețe; din pere – ca mustul de vin”: Vl 19.

Porumbe: „Pentru țuică”: Dj 9; „Sirop, dulceață”: Gj 6; „Porumbele le întrebuințau la făcut chiagul”: Mh 10; „Murate”: Ot 4.

Zmeură: „Compot. Azi, și dulceață”: Dj 7; „Dulceață”: Gj 5, 11, Vl 4, 5, 17, 19; „Sirop, dulceață”: Gj 6, Vl 13; „Azi fac suc și dulceață”: Mh 10; „Zmeurată. Azi, și vin”: Vl 2; „Băutură”: Vl 3; „Țuică de zmeură”: Vl 18.

MÂNCĂRURI PREPARATE DIN CARNE

Informații generale: „Mâncărurile specifice erau ciorba și friptura, la fel ca azi”: Dj 3; „Din toate felurile de carne se preparau: ciorbe, mâncăruri cu sos de usturoi”: Dj 4; „Varză fiartă cu carne”: Gj 4; „Varză fiartă cu carne, sarmale”: Gj 11; „Ciorbă din carne de pasăre; se pune apa la fiert, împreună cu carnea. După fiert, se pun treptat ceapa, morcovii, orez, roșii, la urmă de tot, pătrunjel verde. Se drege cu ou. Mâncare de cartofi cu carne de pasăre. Frig carnea, prăjesc ceapa cu cartofii, fac un rântaș (se face și fără rântaș), pun roșii, ardei verde, pătrunjel, țelină”: Mh 2; „Păcele, mațele și burta fierte și cu usturoi”: Mh 9; „Aici făceau ciorbă de porc, ciorbă de pasăre (mai ales vara), ciorbă de pește. Ciorba are întotdeauna carne în ea, orez sau fidea. Ciorba este acră, se acrește cu zeamă de varză, cu sare de lămâie. Bătrânii acreau ciorba cu aguridă sau cu corcodușe verzi”: Ot 6; „La pasăre se face și umplătură: ficat, pipotă – se fierb; se toacă, se amestecă cu pâine tocată și cu untură. Amestecul se bagă în pasăre. Se coase pasărea. Se coace în cuptor”: Vl 7; „Acuma, din păsări, se face friptură pe jar în familie; la nuntă și botez se fac la tavă”: Vl 9.

Porc: „Din porc se făcea mâncare. Făceam untură, jumări, ciorbă, carne cu varză, sarmale, perișoare, trandafiri (cârnați), burtican (caltaboș), burtă (tobă), șuncă, afumături, mațe fripte pe grătar și cu mujdei de usturoi, carne friptă în tigaie, pe jar, tocană (carne în oală), friptură (sec sau cu orez). Friptură, în general, se făcea în țest”: Dj 1, 2; „Din carne de porc făceau ciorbă, friptură,

piftii, trandafiri, jumări, [untură]. Azi, la fel”: Dj 3; „Ciorbă, sarmale, trandafiri (cârnați), slănină, carne cu varză, tobă, friptură, cârnați, caltaboși, burtă umplută [tobă]”: Dj 4; „Ciorbă, friptură, afumături, piftie, mațe umplute, trandafiri, carne topită (fiartă în tuci), sarmale (carnea tocată cu cuțitul), varză cu carne, ciorbă de oase acrită cu zeamă de varză, șuncă cu boia roșie și pusă la fum”: Dj 5; „Trandafiri, burtican, mațe, piftii, sarmale, perișoare, varză cu carne”: Dj 6; „Trandafiri, mațe (toca carne, sare, ardei, ficați negri și bojoci sau ficați albi; se umpleau mațe groase și le puneau la fiert, le scotea, le puneau la aer; se consumau reci), sarmale, piftii, perișoare, varză cu carne, burtican, șuncă sărată ținută în saramură, cârnați”: Dj 7; „Ciorbă, friptură, sarmale, cârnați”: Dj 8; „Ciorbă de oase, friptură pe grătar sau în tigaie, șuncă (se afuma, se puneau sare și ardei pisat), trandafiri, șorici, jumări. Sarmale (la Crăciun), mațele se umpleau și se fierbeau (tot la Crăciun), se afuma, friptură, ciorbă, cârnați, untură, carnea prăjită (mușchiul) se puneau în untură, piftii la Anul Nou, la Sâmbăta piftiilor (Sâmbăta morților, o săptămână înainte de începutul Postului mare)”: Dj 9; „Trandafiri, burtoi (orez, ficați, ceapă, plămâni, inimă, grăsimi), șuncă, sarmale, oase afumate, mațe în ciorbă dulce, bucăți în untură, ciorbă, piftie, carne friptă, friptură uscată (friptură în țest sau cuptor fără garnitură) sau friptură (cu garnitură), mâncăruri (varză, cartofi, fasole, tocană)”: Dj 10; „Trandafiri, șuncă, burtican, piftii”: Dj 11; „Ciorbă (carne de porc și zarzavat, zeamă de varză), carne friptă, friptură, piftii, sarmale, carne cu varză, ciulama (numită bulumaci), ciorbă de oase, mâncare cu fasole verde, tocană de cartofi, cârnați, cartaboși, tobă. Azi, în plus, chiftele, ardei umpluți”: Dj 12; „Ciorbă, friptură pe grătar sau în tigaie, varză cu carne, trandafiri (cârnați), jumări, sarmale, piftii”: Dj 13; „Friptură, trandafiri (cârnați), jumări, varză cu carne, cu oase de porc, ciorbă de oase, carne friptă, sarmale, piftii, chiftele, ardei umpluți”: Dj 14; „Sarmale, tocană, ciorbă, chiftele, friptură, ciulama”: Dj 15; „Sarmale, friptură, mâncare cu cartofi, carne cu varză, trandafiri, mațe umplute, burtă, piftii, șuncă”: Dj 16; „Ciorbă dulce și acră, carne friptă pe jar, carne prăjită în tigaie, friptură cu sau fără garnitură de orez sau cartofi, sarmale, cârnați, caltaboși, tocană, oase afumate, mușchi și cârnați și spată conservate în untură, untură, șuncă, piftie”: Dj 17; „Carne afumată, cârnați, ciorbă, friptură, sarmale, piftii”: Dj 18; „Untură, șuncă, trandafiri. În untură se puneau mușchii, spațiile, trandafirii. Tobă din ficat, bojoci, pecie, grăsimi. Sarmale, ciorbă dulce sau acră, mațe fripte, carne friptă pe jar sau prăjită în tigaie. Pecie și oase afumate”: Dj 20; „Afumături, ciorbă, friptură, piftie, sarmale”: Dj 21; „Făceam, ca și azi, ciorbă, friptură, piftie, sarmale, cânat, chiftele”: Dj 22; „Ciorbă cu zeamă de varză, varză cu carne, carne afumată, sarmale (carnea tocată cu satârul sau cu barda), jumări în untură, piftii. Azi, la fel, dar carnea e tocată cu mașina de tocat”: Dj 23; „Friptură, varză cu carne, cârnați, sarmale, piftii”: Gj 1; „Ciorbă de oase, piftii, sarmale,

varză cu carne, cârnați cu usturoi, caltaboși. Azi, și chiftele, mâncare cu legume”: Gj 2; „Ciorbă de carne, ciorbă de oase cu zeamă de varză, friptură, cârnați (trandafiri), tobă, mațe umplute, șorici, piftii, jumări, sarmale, topită, șuncă. Șunca era pregătită în două feluri. Pusă la sare pe masă (sare sub ea, sare deasupra), 20 zile la vânt. Bătută să scurgă sarea. Pusă apoi la afumat la cârnar. Șunca se mai face și fiartă cu usturoi și piper, apoi scursă, dată cu boia și afumată”: Gj 3; „Ciorbă dulce sau acră, sarmale, friptură cu sau fără garnitură, carne friptă pe jar, carne prăjită în tigaie, trandafirii și spetiile puse în untură, afumate, untură, mușchi pus în untură, șuncă fiartă și afumată, oase afumate, caltaboș, tobă, piftie, tocană, ghiveci”: Gj 4; „Ciorbă de oase, piftii, varză cu carne, cârnați, sângerete, burtă, trandafiri din pecie, boșomete (cu orez, cimbru) din mațul gros, cartaboși, slănină la topit, șunca (la fum; azi, la boia), osătenele le făceam ciorbă. Sarmale – carne tocată cu toporul”: Gj 5; „Cârnați (trandafiri), sângereți, cartaboși (ficateți), pecie la fum, untură legată, trei, patru fâșii slănină, sarmale, varză cu carne. Oase – șira, două spetii, doi șoldetri, osul iepurelui (pieptul), două coaste, patru picioare, căpățână – toate la fum. Acum se pune pecie în untură”: Gj 6; „Șuncă, ciorbă, friptură, tocană, carne friptă pe jar, prăjită în tigaie, untură, untură învelită (șuncă), spetie pentru ciorbă, caltaboși, trandafiri, mațe fierte, carne friptă pe jar, carne prăjită în tigaie, piftie. Azi, și sarmale”: Gj 7; „Porcii se jupuiau, nu se pârlau. Porcul se taie [tranșează], scoțându-se oasele de pe carne, în pecii. Se afumă doar oasele. Pecia se folosea la cârnați (toată carnea). Mușchi – desfăceau mușchii de pe spate, se afumau, o parte din mușchi se băga în borcan cu untură. Din oase se folosea spetia (osul de la partea din față a piciorului). Untura legată – osânza se sarează și se duce la căldură și se înmoaie. Se folosește la ciorba de fasole verde. Din oase se face ciorbă prinsă cu făină. Sângerețe – caltaboș cu sânge. Se afuma și se mânca iarna cu varză. Acum, și sarmale. Alții făceau ciorbă cu orez, cu foi de varză, ciulama (cu făină), sarmale, piftii, varză cu carne, carne friptă, cartaboși, tobă, trandafiri (cârnați). Azi, și mâncare cu legume, ardei umplut”: Gj 8; „Ciorbă, varză cu carne, piftii, sarmale, friptură, tocană, mâncare cu prune, cârnați, sângerețe, tobă”: Gj 9; „Piftie, ciorbă, sarmale, varză cu carne, friptură (carne friptă în tigaie)”: Gj 10; „Șuncă, ciorbă, sarmale, friptură în cuptor, fript pe jar, prăjit în tigaie, trandafiri, piftie, conservat în untură (trandafiri, mușchiuleți, spetii), tobă, untură”: Gj 11; „Ciorbă, friptură, cârnați, sarmale, mațe umplute, piftii. Din porc făceam și burtă umplută cu slănină, ficăți – fierte și tocate. Burtă se păstra în untură topită până la Paște”: Gj 12; „Ciorbă, piftii, sarmale, varză cu carne, tocană, mâncare cu prune, ciulama de oase, cârnați, tobă, caltaboși (local sângerețe)”: Gj 13; „Trandafiri, mațe, piftii, sarmale, chiftele”: Gj 14; „Trandafiri, ciorbă, friptă în tigaie sau pe jar, burtă umplută (cu ficăți, bărbie), topită în garniță (mușchi, trandafiri, spetii prăjite și acoperite cu untură), piftie, sarmale,

mațe cu usturoi (fierate și umplute), friptură la tavă cu hrean fără garnitură, tocană, șuncă”: Gj 15; „Piftie, ciorbă acră sau dulce, trandafiri, pecie plus usturoi, cimbru, ardei, mațe groase (ficat și pecie), burtă umplută, șuncă, sarmale, oase afumate, tocană, ghiveci, carne friptă pe jar sau prăjită în tigaie, mușchete cu spetii în untură, piftie, mațe groase, ardei umplut, friptură în țest sau cuptor cu sau fără orez, tocană”: Gj 16; „Afumături, cârnați, ciorbă, friptură, piftie, sarmale”: Gj 17; „Afumături, ciorbe, piftie, sarmale, friptură”: Gj 18; „Friptură, varză cu carne, sarmale piftii”: Mh 1; „Ciorbe de porc, sarmale, varză cu carne”: Mh 2; „Ciorbă, varză cu carne, mațe fierate (caltaboși – se toacă ficate, se amestecă cu ceapă, cu orez, piper, boia. Se umplea maț, apoi se fierbeau), cârnați proaspeți, cârnați trandafiri. Sarmale, mai târziu, eu aveam 14 ani când am văzut prima oară sarmale”: Mh 3; „Trandafiri, cartaboși, tobă, sângerete, sarmale, varză cu carne, ciorbă, piftii, tocăniță, ciulama, ardei umpluți, friptură”: Mh 4; „Ciorbă, sarmale, piftii, varză cu carne, fasole cu carne, tocăniță cu ceapă, chiftele și ardei umpluți (astăzi)”: Mh 5; „Ciorbă, friptură, prăjită, varză cu carne”: Mh 6; „Ciorbă de oase, bulumaci (mâncare cu făină, scăzută), tocană (cu ceapă multă), sarmale, piftii, carne friptă, ciulama. Astăzi, și șnițele, ardei umpluți”: Mh 7; „Friptă (tavă), ciorbă dulce sau acră, carne cu varză, sarmale, mațe umplute (ficat, carne, orez), cârnați, burtă umplută, piftie, untură, slănină, tocană, ardei umplut, mâncare, iahnie. Afumat: se lasă opt zile cu sare în hârdău, se spăla, se afuma; o săptămână în saramură, spălat și afumat la coș. Mațe – ficat și bărbie în mațe de porc. Azi, și chiftele”: Mh 8; „Ciorbă, carne friptă în tigaie, sarmale, tocană, varză cu carne, caltaboș, trandafiri, tobă, piftie, șuncă (slănină). Azi, și chiftele”: Mh 9; „Ciorbe, carne friptă, sarmale, cârnați, carne cu varză, carne prăjită, slănină, untură, tocană”: Mh 10; „Ciorbă cu zeamă de varză, mâncare cu ceapă, mâncare cu dragavei, piftii, mațe umplute, trandafiri, sarmale și ardei umpluți, untură”: Mh 11; „Ciorba era dulce și acră. Se făcea mai mult dulce. Aceasta e valabil pentru fiecare animal. Cârnați, sarmale, caltaboș (carnea era tocată cu bardă sau satâr), piftie, ciorbă, friptură în tavă sau pe cărbuni, mâncare cu cartofi, mâncare de fasole verde cu carne, varză cu carne sau jumări, jumări reci sau în tigaie, mâncate cu mămligă, mușchete și cârnați în untură, puse în cantă, oasele le afumau și apoi le mâncau, ghiveci. Azi, la fel, însă nu se mai face așa mult caltaboș, se face, în plus, șuncă – adică slănină afumată”: Mh 12; „Varză cu carne, mațe umplute, cârnați, ciorbă de perișoare, ciorbă de oase, jumări, burtican, fundoi, sarmale (carnea se toca cu toporul)”: Ot 1; „Varză cu carne, sarmale, ciorbă de oase, tocană de cartofi, ciulama de oase, roșii cu carne, ardei umpluți, carne friptă pe grătar și pe tigaie, ciorbă, piftii, trandafiri, mațe umplute (caltaboș), burtan umplut (tobă). Azi, și șnițele”: Ot 2; „Slană, cârnați sau trandafiri, burtă umplută cu ceapă și ardei, ciorbă de oase, piftii, friptură, sarmale, șuncă, mațe, tobă umplută, mâncare cu cartofi, varză sau fasole”: Ot 3;

„Ciorbă, sarmale, varză cu carne, piftii, cârnați, slănină, lebăr, friptură”: Ot 4; „Ciorbă, tocăniță, varză cu carne, friptură, carne prăjită, piftii (la Sâmbăta morților), sarmale (mai rar). Azi se fac sarmale, friptură, ciorbă, șnițel, chiftele”: Ot 5; „Varză cu carne, ciorbă de oase, sarmale (mari, carnea tocată cu satârul, legate cu ață), friptură, răcitori. Azi, și trandafiri, tocană, ardei umpluți, piftiele, ciorbă de perișoare”: Ot 6; „Carne friptă pe grătar sau prăjită, varză cu carne, cu fasole (boabe sau verde), cu roșii, sarmale, ciulama, perișoare (ciorbe). Azi, și piftii”: Ot 7; „Cârnați (mai vechi se numeau trandafiri), șorici, burtan, mațe, jumări, untură, piftii”: Ot 8; „Ciorbă de oase, tocană (carne prăjită, ceapă, bulion), ciulama de oase, varză cu carne, sarmale, ciorbă de perișoare, piftie”: Ot 9; „Umpluturi: cârnați, burtan (stomacul) umplut, caltaboși. Friptură cu usturoi, piftii, untură cu jumări, ciorbe, mâncăruri (varză, cartofi, fasole, tocană). Înainte nu se făceau sarmale. Azi, și sarmale, mâncăruri”: Ot 10; „Tobă (din burtă, urechi, ficați, sânge; [erau] fierți întâi), burtan (cu carne, orez, piper; se mânca fiert), fundoi (la fel ca burtanul); se mâncau la Bobotează. Piftii de Anul Nou, cârnați (trandafiri), mâncare. Azi, la fel, [dar și mâncăruri] ca la oraș”: Ot 11; „Ciorbă, friptură, piftii, trandafiri, jumări, șuncă pusă la usturoi, carne tocată la mașină cu usturoi (înainte se toca cu toporul). Șunca se afuma la coșul vetrei”: Ot 12; „Cârnat, șuncă, cartaboș, tobă, jumări, piftii, varză cu carne, ciorbă, friptură, chiftele, sarmale, ciorbă de oase, pacele (din căpățână de porc, fiartă cu usturoi), fasole cu carne, mâncare de roșii cu carne. Azi, și ardei umpluți”: Ot 13; „Perișoare, friptură, varză cu carne, piftii, șuncă, burtan și fundui (tobă), cârnați, sarmale, trandafiri, chiftele, se afuma carnea”: Ot 14; „Mâncare, conserve, piftie, friptură, ciorbă, varză cu carne, sarmale, cârnați, mațe, tobă, slănină topită”: Ot 15; „Ciorbă, ciorbă de oase, răcitori (piftii), friptură, mațe, trandafiri, sarmale, mâncăruri, șuncă (sărată; la o săptămână dată în clocot; boită, afumată), grăsime topită, piftii”: Ot 16; „Slănină, ciorbă, sarmale, trandafiri, burtani (caltaboși), tobă, fripturi, tocăniță. Ciorba este cu fidea, cu orez, perișoare”: Ot 17; „Piftie, varză cu carne, tocană, sarmale”: Ot 18; „Ciorbă de carne, varză cu carne, tocană, friptură, mâncare de prune, sarmale”: Ot 20; „Cârnați (trandafiri), cartaboși, tobă, șuncă, ciorbă de oase, varză cu carne, tocană. Azi, și sarmale, chifteluțe”: Vl 1; „Mâncare, ciorbă acrită cu platagele de la saramură, cu varză, cu ce se găsea, friptură. Unii făceau cârnați, fundărete, burtican, piftii, varză cu slănină, sarmale, carne la tigaie, jumări din slănină”: Vl 2; „Sarmale, varză cu carne, tocană cu crumpene, ciorbă de oase acrită cu zeamă de varză, friptură”: Vl 3; „Cârnați, ciorbă, caltaboși, tocană, sarmale, burtă, trandafiri”: Vl 4; „Cu legume, ciorbe, piftii, burticale (mațe umplute cu măruntaie proaspete), burtă umplută (urechi, pecie, șorici, slănină, limbă – fierte; burta umplută și pusă la presă), trandafiri (cârnați obișnuiți), carne prăjită la tigaie, carne friptă pe frigare, caltaboș, slănină, sarmale”: Vl 5; „Trandafiri afumați,

mațe groase, burtă cu osânză, piftie, varză cu carne, sarmale, ciorbă de oase, carne friptă, tocană. Azi, și șuncă cu varză sau cu ouă, ardei cu slănină afumată, friptură în untură, chiftele”: VI 6; „Sarmale, piftii, trandafiri, mațe, burtă, burtafoi (burta mică), topit (jumări și untură la brădoaie)”: VI 7; „Ciorbă de oase, varză cu carne, sarmale, tocăniță cu cartofi. Azi, și chiftele”: VI 8; „Porci tăia fiecare câte doi: unul de Crăciun și al doilea cu două, trei săptămâni înaintea săcului de Paști. Varză cu carne, sarmale, tocană, trandafiri. Azi, varză, sarmale”: VI 9; „Șuncă cu varză, ciorbă acră și dulce, carne friptă, burtă umplută, tocană”: VI 10; „Friptură, tocană, pe varză, sarmale, ciorbă din oase, cartaboși, burtă umplută, piftii”: VI 11; „Ciorbă de oase, de picioare, varză cu carne, carne la căldare (prăjită). Azi, și sarmale, chiftele, șnițele”: VI 12; „Carne friptă în tigaie, friptă pe grătar, ciorbă, tocană, ostropel, chiftele, sarmale, cârnați, cartaboși, tobă, cu varză, răcături (la noi se spune piftii), ciorbă, friptură; din burtă se făcea ciorbă de potroace”: VI 13; „Sarmale, perișoare, ciorbă de oase, caltaboș, cârnați, răcături (piftie), carne cu varză, carne friptă, tocană (cu ceapă și cartofi), ciolan cu fasole uscată, ciolan cu varză, chiftele”: VI 14; „Trandafiri, mațe, burtă, ciorbă, carne friptă, sarmale, piftii”: VI 16; „Ciorbă, piftii, sarmale (carnea tocată cu toporul pe o blană de lucru), friptură (carne friptă), cheftele, varză cu carne, slănină, carne la untură, cârnați. Azi carnea pentru sarmale se toacă cu mașina de tocat”: VI 17; „Ciorbă, piftii, tocană cu carne, varză cu carne, carne în tigaie, sarmale”: VI 18.

Vacă: „Nu se tăia decât dacă se îmbolnăvea greu. La noi, unii nu prea mâncau carne de vită. Din carne făceam mâncare. Se pregătea ciorbă, supă, perișoare, friptură, tocană, friptă pe jar sau în tigaie. Azi se fac și sarmale, ardei umpluți”: Dj 1; „Se tăia foarte rar. Ciorbă, friptură, mâncare cu legume”: Dj 2; „Nu făceau mâncare din vacă, vițel”: Dj 3; „Friptură pe varză, pe orez, sarmale, supe, carne la grătar, prăjită în tigaie, la cuptor, ciorbă, ciorbă de bureți (de măruntaie)”: Dj 4; „Pastramă la fum, ciorbă acrită cu oțet, friptură, mâncare de legume. Azi la fel, plus chifteluțe, salata boeuf. Acum, mai puțin, că sunt mai puține animale”: Dj 5; „Ciorbă, friptură, rasol”: Dj 6; „Nu se tăiau vaci, se tăiau oi multe, numai la nunți se taie vacă; sarmale, cu varză, friptură ori friptă la grătar, ciorbă. Acum se face pentru nuntă sarmale, ciorbă, friptură”: Dj 7; „Ciorbă, friptură”: Dj 8; „Supă, friptură, mâncare cu legume”: Dj 9; „Carnea se cumpăra de la măcelărie. Ciorbă, supă, tocană, friptură (cu sau fără garnitură), carne friptă pe jar, sarmale, ghiveci sub țest”: Dj 10; „Ciorbă”: Dj 11, Ot 12; „Supă, ciorbă, rasol. Azi, și chiftele, ardei umpluți”: Dj 12; „Nu se tăia”: Dj 13; „La fel ca din vițel”: Dj 14, 16, 18, 19, 21, 22, Gj 7, 9, 13, 17, 18, Mh 9, VI 7, 16; „Ciorbă, tocană”: Dj 15; „Cumpăram. Făceam ciorbă dulce, nu acră, friptură, carne prăjită în tigaie, tocană, sarmale”: Dj 17; „Nu se tăia decât la accident, se cumpăra. Ca din vițel”:

Dj 20; „Foarte rar, ciorbă. Și azi gătim rar carne de vacă, facem ciorbă, mâncare, chiftele”: Dj 23; „Ciorbă, rasol cu hrean, chestele”: Gj 2; „Ciorbă, mâncare cu cartofi, friptură, tocană, supă, mâncare de prune sau gutui cu carne de vacă”: Gj 3; „Ciorbă acră sau dulce, sarmale, friptură cu sau fără garnitură, tocană, ghiveci, carne pe jar nu prăjită în tigaie”: Gj 4; „Ciorbă, friptură, pastramă (la fum, apoi la sare), ciorbă din osătene”: Gj 5; „Tăiam la praznice. Ciorbă”: Gj 6; „Burtă, la nuntă – se fierbe și se mănâncă cu hrean. Ciorbă, ciorbă groasă (prinsă cu făină) și cu prune uscate (la nuntă). La fel ca din vițel. Azi, și tocăniță, sarmale, mâncare cu legume, ardei umplut”: Gj 8; „Pastramă, ciorbă”: Gj 10; „Numai de cumpărat carne de vacă, numai accidental se tăia. Ciorbă, supă, carne friptă pe jar, carne prăjită în tigaie, tocană, friptură în țest sau cuptor, sarmale”: Gj 11; „Rare se tăia, carnea se vindea”: Gj 12; „Rasol, tocană. Ca din vițel, dar se găsește rar”: Gj 14; „Nu se mănâncă în sat carne de vită. Unii au început să mănânce [nu și informatoarea]”: Gj 15; „În general, nu s-a tăiat și nu se taie vacă, numai dacă se îmbolnăvea. Se făcea mai mult mâncare din carne cumpărată. Tocană, ciorbă acră sau dulce, sarmale, friptură cu sau fără orez, ardei umplut, carne friptă pe jar sau prăjită în tigaie, trandafiri”: Gj 16; „Ciorbă, sarmale, varză cu carne”: Mh 2; „Ciorbă, varză cu carne. Pastramă, se bătea bine, se pune cu sare, usturoi, se băga la cuptor de cărămidă și se lăsa până se usca bine. O fierbeam cu legume. Acum se umplu și mațe, se fac și sarmale din carne de vacă”: Mh 3; „Pastramă, ciorbă, friptură, cârnați, tocăniță, piftii, sarmale, ardei umpluți”: Mh 4; „Ciorbă, supă dulce, rasol, carne friptă, cu varză, carne bătută. Se mânca foarte rar carne de vită pentru că nu prea tăiau. Azi, la fel ca din carnea de porc”: Mh 5; „Ciorbă, cu varză”: Mh 6; „Rasol cu hrean, supă, sarmale”: Mh 7; „Ciorbă, supă, carne opărită și apoi friptă, rasol, sarmale (amestecată cu porc), friptură”: Mh 8; „Ciorbe, fripturi, sarmale”: Mh 10; „Ciorbă, mâncare scăzută cu roșii, supă, chiftele, ardei umpluți, rasol cu hrean și oțet”: Mh 11; „La fel ca din carne de vițel, și supă cu fidea sau orez, ciorbă de burtă; carne de vită se găsea mai mult la măcelărie. Țăranul sacrifica vite numai la nunți. Azi, la fel, când găsesc”: Mh 12; „Ciorbă, friptură la cuptor”: Ot 1; „Ciorbă, mâncare cu roșii, cu fasole verde, ciorbă cu zeamă de varză, ciorbă de burtă, carne friptă, mâncare scăzută în tigaie, piftii din picioare și căpățână, pacele. Azi, și musaca, chiftele, ostropel”: Ot 2; „Se tăia rar, când sângera, când nu se mai putea salva. Ciorbă, friptură”: Ot 3; „Ciorbă, mâncare, friptură”: Ot 4; „Ciorbă, friptură, tocană. Azi, și mâncăruri cu sos de roșii, chiftele”: Ot 6; „Din carne de vacă se preparau puține mâncăruri: ciorbe, carne friptă sau prăjită, cu fasole (boabe sau verde), chiftele”: Ot 7; „Ciorbă, ciulama. Foarte rar se tăiau vite. Azi, și supă”: Ot 9; „Mai rar, nu se prea taie”: Ot 11; „Ciorbă și friptură. Azi, multe ciorbe”: Ot 10; „Ca și la vițel. Ciorbă, mâncare de fasole teci (verde) cu carne”: Ot 13; „Ciorbă, friptă. Se tăiau puține. Azi, și șnițel, chifteluțe”: Ot 14; „Friptură,

ciorbe; se tăiau rar”: Ot 15; „Ciorbă, friptură; se tăia rar (când sângera, când era bolnavă)”: Ot 16; „Friptură la țest sau pe grătar, cheftele”: Ot 17; „Mâncare [se făcea] rar: ciorbă, tocană, friptură”: Ot 18; „Ciorbă, tocană, friptură, mâncare cu prune; se tăia rar”: Ot 20; „Ciorbă, tocană. Nu se tăiau, foarte rar”: Vl 1; „Mâncare, ciorbă, piftie din oase, bureți, la tigaie, pastramă, cârnați, piftiele (carnea tocată cu toporul), sos (carne fiartă băgată în hirean frecat cu oțet)”: Vl 2; „Supă, rasol, mâncare cu sos”: Vl 3; „Aceleași ca din carnea de vițel. În plus, rasolul și ciorbă de burtă”: Vl 4; „Ciorbă, friptură, tocană. Azi, supă, mâncare, friptură”: Vl 5; „Ciorbă, supă, friptură”: Vl 6; „Ciorbă, rasol cu hrean, chifteluțe”: Vl 8; „Se consuma de unii oameni, dar rar. Făceau nunțile numai cu carne de pasări sau porci. Azi, ciorbă, tocană”: Vl 9; „Ciorbă, mâncare, friptură, tobă din burtă umplută cu carne de vacă amestecată cu carne de porc. Azi, supă, rasol cu hrean, cu usturoi”: Vl 10; „Supă, ciorbă, friptură, friptă pe cărbuni”: Vl 11; „Rasol cu hrean, ciorbă”: Vl 12; „Mâncare din burtă, ciorbă de potroace, chiftele, sarmale, ostropel. Azi, și supă”: Vl 13; „Ciorbă, friptură, tocană cu cartofi, chiftele”: Vl 14; „Ciorbă, tocană, friptă”: Vl 17; „Ciorbă, piftii”: Vl 18.

Vițel: „Se tăia numai la nunți sau dacă trebuia să moară. Mâncăruri ca la carnea de vacă”: Dj 1; „Ciorbă, friptură, tocană. Ca și azi”: Dj 3, 15; „Ciorbă, friptură”: Dj 4, 8, Ot 4, 15; „Ciorbă, mâncare cu platagele, friptură. Azi, și tocană”: Dj 5; „Aceleași feluri de mâncare ca din carnea de vacă”: Dj 6, Ot 17; „Se gătea și viței: ciorbă, piftii, friptură. Azi, se taie rar; se fac sarmale, ciorbă”: Dj 7; „Supă, șnițel”: Dj 9; „Se tăia foarte rar, numai când era bolnav. Mâncare ca și din carnea de vacă”: Dj 10; „Ciorbă”: Dj 11; „Ciorbă, carne friptă, supă cu tăiței (se făcea și la nuntă)”: Dj 12; „Nu se tăia”: Dj 12, 13, 14, 23, Gj 10, Vl 1; „Ciorbă, carne friptă (se mânca foarte rar), chiftele”: Dj 14; „Se tăia rar: rasol, ciorbă, fript, sarmale, chiftele”: Dj 16; „Mâncam foarte rar, cumpăram. Ciorbă dulce, nu acră, friptură, carne friptă pe jar, carne prăjită în tigaie, tocană”: Dj 17; „Ciorbă, mâncare de legume”: Dj 18; „Din vițel făceam friptură, mâncare gătită, ciorbă. Azi, la fel, dar mai rar”: Dj 19; „Vițel nu se tăia, numai de cumpărat. Ciorbă, supă, friptură cu sau fără garnitură, carne friptă sau prăjită, sarmale, tocană”: Dj 20; „Ciorbă, friptură, mâncare cu legume”: Dj 21; „Supă, ciorbă, friptură, mâncare gătită, coaptă la cuptor, friptă în tigaie”: Dj 22; „Ciorbă, rasol cu hrean. Azi, supă, mâncare cu legume, ciorbă cu perișoare”: Gj 2; „Nu se tăiau decât rar. Ciorbă, friptură, mâncare (tocană)”: Gj 3; „Ciorbă dulce sau acră, friptură, tocană, ghiveci, carne friptă pe jar, carne prăjită în tigaie”: Gj 4; „Trandafiri (amestecam cu carne de porc), cartaboși, ciorbă, friptură. Și acum se fac trandafiri la nuntă”: Gj 5; „Tăiam la praznice. Ciorbă, friptură”: Gj 6; „Azi nu e voie să se taie. Supă, ciorbă, trandafiri, friptură scăzută sau cu orez, tocană, friptă pe jar, prăjită în tigaie. Azi, și sarmale”: Gj 7; „Ciorbă dulce și

acără, caltaboși calzi, rasol cu hrean, zeamă dulce, bureți (din măruntaie, mațe). Se fierbeau, se mâncau cu hrean, piftie, cartaboși, carne friptă, răcitur, mațe fierte. Acum, și tocană”: Gj 8; „Ciorbă cu zeamă de varză, varză cu carne, sarmale, piftii, tocană, rasol cu hrean”: Gj 9; „Cumpără carnea. Nu se taie de obicei. Ciorbă, friptură pe jar, friptură în țest sau cuptor, carne prăjită”: Gj 11; „Rar se tăia. Ciorbă, coaptă în cuptor, friptă pe grătar, rasol”: Gj 12; „Ciorbă cu zeamă de varză, piftii, sarmale, tocană, rasol cu hrean”: Gj 13; „Rasol, tocană, ciorbă, mâncare cu legume, friptură”: Gj 14; „Nu se mânca în sat carne de vită. Majoritatea nu mănâncă nici azi”: Gj 15; „Nu se tăia, mai bine îl vindea ca să facă rost de un ban. Nici azi nu se taie viței”: Gj 16; „Ciorbă, mâncare cu legume, friptură”: Gj 17; „Ciorbă și mâncare cu carne”: Gj 18; „Ciorbă, sarmale. Azi nu se mai obișnuiește”: Mh 2; „Acum se prepară mâncăruri din carne de vițel pe la nunți”: Mh 3; „Pastramă, ciorbă, friptură, cârnați, mațe umplute tocăniță, piftii, sarmale, ardei umpluți”: Mh 4; „Ciorbă, supă dulce, rasol. Se mânca foarte rar carne de vită pentru că nu prea tăiau. Azi, la fel ca din carnea de porc”: Mh 5; „Sarmale, friptură”: Mh 6; „Ciorbă, sarmale, friptură cu usturoi, ciulama de oase”: Mh 7; „Ciorbă (ciorbiță), supă, friptură, sarmale”: Mh 8; „Ciorbă acără cu ou și oțet, friptă în tigaie, piftie, mâncare”: Mh 9; „Ciorbe, fripturi, sarmale”: Mh 10; „Ciorbă, mâncare scăzută cu roșii, supă, chiftele, ardei umpluți, rasol cu hrean, sarmale (amestecate cu porc)”: Mh 11; „Ciorbă, mâncare cu cartofi și carne, varză sau fasole cu carne, ghiveci cu carne făcut în castroane de pământ și puse sub țest, friptură pe cărbuni, sarmale. Azi nu se mai găsește carne de vițel”: Mh 12; „Ciorbă, varză cu carne, mâncare cu prune uscate”: Ot 1; „Ciorbă, ardei umpluți, mâncare în tigaie, pacele (se fierbea căpățâna, picioarele de la genunchi în jos, burta, mațele, se pune usturoi peste carnea scoasă din zeamă și se servea)”: Ot 2; „Se tăia rar. Carne pentru mâncare, ciorbă, friptură”: Ot 3; „Tăiau doar pentru nuntă”: Ot 5; „Ciorbă, mâncare, friptură. Ai mei nu mâncau carne de vițel pentru că nu se tăia, decât la vreo nuntă sau dacă animalele se accidentau. Mai încoace au început și aici să se prepare mâncăruri din carne de vițel sau de vacă”: Ot 6; „Carne friptă sau prăjită, ciorbă, friptură cu cartofi, cu orez. Din carne de vițel se preparau puține mâncăruri”: Ot 7; „Ciorbă, ciulama. Foarte rar se tăiau viței”: Ot 9; „Ciorbă, friptură, mâncare cu sos (fasole, varză)”: Ot 10; „Mâncare, ciorbă, friptură în frigare”: Ot 11; „Supă, tocană cu bulion, friptă”: Ot 12; „Ciorbe, fripturi, ciorbă din bureți (din măruntaie); nu prea erau, se tăiau rar. Azi, chiftele, friptură, ciorbă de bureți”: Ot 13; „Ciorbă, friptură; foarte puțin”: Ot 14; „Friptură, se afuma, ciorbă; se tăia rar”: Ot 16; „Ciorbă, mâncare, friptură; se făcea rar”: Ot 18; „Ciorbă, friptură, chiftele; se tăia rar”: Ot 20; „Ciorbă, friptură, mâncare, piftii, ciorbă de mațe numită bureți”: Vl 2; „Mâncare cu sos (din carne moale), rasol cu hrean, supă”: Vl 3; „Ciorbă, pastramă, tocană, friptură, șnițel, chiftele”: Vl 4; „Mai ales mâncare pentru nunți. Mâncare, ciorbă,

friptură. Se tăia foarte rar”: VI 5; „Ciorbă și friptură, rasol, carne friptă, cârnați. Azi, și mâncare cu fasole verde, cu roșii”: VI 6; „Ciorbă, mâncare, friptură, rasol (fierbe carnea (zama se face supă cu fidea); carnea fiartă cu oțet și hrean)”: VI 7; „Nu se prea mânca carne de vițel, nu se tăiau, decât când se întâmpla”: VI 9; „Ciorbă, mâncare (tocană sau cu usturoi), friptură la tavă, friptură la țest. Nu sunt pentru tăiat, se vindeau”: VI 10; „Ciorbă, friptură, rasol, sarmale, chiftele”: VI 11; „Piftii, cârnați, rasol cu hrean, ciorbă”: VI 12; „Ciorbă din oase, piftii (se încheagă foarte bine), friptură, mâncare, carne friptă în tigaie, pârjoală (friptă în țăpurloi de fier, în frigare de fier, pe jar), chiftele. La fel și azi, dar nu mai au carne de vițel”: VI 13; „Ciorbă, friptură, tocană, chiftele, carne friptă. Se mânca foarte rar vițelul”: VI 14; „Rare se tăia (când se accidenta sau pentru petreceri): ciorbă, fript, rasol”: VI 16; „Ciorbă, tocană, friptură”: VI 17; „Ciorbă, sarmale, rasol”: VI 18.

Oaie: „Se tăia mai mult la nuntă și înmormântări. Ciorbă, tocăniță, friptură uscată (seacă) sau cu orez, carne friptă pe jar sau prăjită în tigaie, trandafiri, pacele (ciorbă din căpățână de oaie sau berbec pregătită mai ales luni, după nuntă, la hora de doi)”: Dj 1; „Friptură”: Dj 2, 18, 19, 21; „[Cei mai mulți] făceau carne cu varză, ciorbă de măruntaie”: Dj 4; „O băgam în oală, o frigeam, cu cartofi, orez, friptură. Azi, la fel”: Dj 5; „Ciorbă, friptură”: Dj 6, 8, Gj 1, Mh 1, Ot 1; „Oaie cu varză, ciorbă. Bureți: se spală mațele, burta, ficiții albi și negri, se fierb, se toacă. Se mai pune ceapă, zarzavaturi, pătrunjel, leuștean. Se face ciorbă, friptură. Din porc nu se fac, cel mult din vițel și vacă. Se face și azi ciorbă de bureți”: Dj 7; „Ciorbă, friptură, pacele (ciorbă de căpățână și picioare cu usturoi), mititei”: Dj 9; „Ciorbă, friptură (cu sau fără garnitură), gighir (mațe cu usturoi), ghiveci sub țest, unii făceau sarmale, carne friptă pe jar”: Dj 10; „Ciorbă de măruntaie numită gighir, ciorbă de carne, varză cu carne”: Dj 11; „Ciorbă, friptură la grătar sau în tigaie, stropită cu usturoi, carne cu varză, tocană, păcele (capul, picioarele se fierb, se mănâncă cu usturoi), bureți (mațe fierte)”: Dj 12; „Ciorbă, friptură, carne cu varză. Pacele: ciorbă din căpățână și picioare cu usturoi. Bureți (îi zicea și gighir): ciorbă de ficiți, mațe tocate”: Dj 13; „Tocană, friptură, ciorbă, varză cu carne”: Dj 14; „Ciorbă, carne cu varză, tocană”: Dj 15; „Carne cu varză, friptură, ciorbă”: Dj 16; „Ciorbă dulce sau acră, friptură cu sau fără garnitură, carne friptă pe jar, carne prăjită în tigaie, tocană”: Dj 17; „Ciorbă dulce sau acră, friptură cu sau fără garnitură, carne friptă pe jar sau prăjită în tigaie, tocană, gighir (fiertură de măruntaie de oaie sau vițel; se făcea la nuntă când găteau bradul). Azi, nu”: Dj 20; „Ciorbă, friptură, la cuptor, prăjită. Azi, la fel, dar mai rar”: Dj 22; „Carne friptă, ciorbă”: Dj 23; „Friptură cu usturoi, ciorbă, varză cu carne”: Gj 2; „Ciorbă, pacele (ciorbă de cap și picioare cu usturoi), friptură, pastramă, friptă”: Gj 3; „La fel ca din carnea de vacă, în plus, trandafiri”: Gj 4;

„Țăiam toamna la pomană. Ciorbă, friptură, sloi, rasol cu hrean și oțet, varză cu carne, ciorbă de bureți (din măruntaie, cu ceapă, orez, făină), piftie din cap de oaie, tocană cu ceapă, boia, bulion. Sloi – o topeam cu usturoi. Nu se mai face”: Gj 5; „Ciorbă, tocană, friptură, sarmale, trandafiri, mațe cu usturoi, prăjită în tigaie, friptă pe jar”: Gj 7; „Varză cu carne, ciorbă, bureți (ciorbă de burtă – se opăreau ficatul, plămânul, intestine, se tocau și se făcea ciorbă în zarzavat, se dregea cu ou și oțet), friptă în tigaie, tocăniță cu roșii, răcitori (mațe fierte)”: Gj 8; „Varză cu carne, tocană, bureți (din măruntaie și mațe), pastramă, sloi”: Gj 9; „Ciorbă, carne friptă, pastramă, tocană (cu ceapă)”: Gj 10; „Ciorbă, friptură, tocană, carne prăjită în tigaie, mațe în tigaie cu ceapă, trandafiri. Se mânca mult carne de oaie”: Gj 11; „Pastramă, friptură, fiartă cu varză și roșii (toamna), tocană cu roșii, ciorbă, friptă”: Gj 12; „Tocană, ciorbă, varză cu carne”: Gj 13; „Pastramă, friptură”: Gj 14; „Ciorbă acră sau dulce, carne friptă în tavă sau pe jar, în tigaie, sarmale, tocană”: Gj 15; „Trandafiri, ciorbă acră sau dulce, friptură în țeșt sau cuptor cu sau fără orez, mațe cu usturoi, coaptă la ghiveci, adică pusă la cuptor cu zarzavat, carne friptă pe jar sau prăjită în tigaie, tocană, ghiveci, mațe fierte cu usturoi”: Gj 16; „Mâncare, pastramă, friptură”: Gj 17; „Ciorbă, friptură, pastramă”: Gj 18; „Păcele (un fel de ciorbă din cap, picioare, mațe), friptură”: Mh 2; „Varză cu carne, la praznice mai ales, ciorbă cu orez. Friptură (mai recent). Gighir: se opăreau, se tocau mațele mărunț, se puneau în oală și se fierbeau la un loc cu inima, ficații, mirodie, se prăjeau apoi cu ceapă, untură. Puneau un ou. Pastramă nu se făcea”: Mh 3; „Friptură, ciorbă, cârnați, ciorbă de bureți, varză cu carne”: Mh 4; „Ciorbă, friptură, carne cu varză. Sarmale cu carne opărită, păcele (măruntaie fierte cu usturoi), friptă, ciorbă cu orez”: Mh 5; „Friptură, [fiartă] cu varză, ciorbă”: Mh 6, Ot 3, 4; „Ciorbă, varză cu carne, carne la grătar, carne în burduf (se fierbea carnea, se păstra în burduf, cu seu), pastramă, bureți (ciorbă de măruntaie de oaie)”: Mh 7; „Ciorbă, friptură, mâncare, tocană, cu varză, pe frigare (pârjoală)”: Mh 8; „Varză cu carne, carne friptă în tigaie, pastramă”: Mh 9; „Ciorbe, fripturi, sarmale”: Mh 10; „Oaie cu varză, mâncare cu cartofi, ciorbă, friptură cu usturoi”: Mh 11; „Ciorbă, ciorbă de burtă – mațele le făcea ciorbă cu zeamă de varză, de castraveți, nu dovleci, friptură în tavă (țeșt sau cuptor) sau pe cărbuni, varză cu carne – folosită foarte mult, în special, toamna, când se tăiau mult oile”: Mh 12; „Ciorbă, ciorbă de bureți (din măruntaie), carne friptă și cu varză, carne friptă la frigare, mâncare cu cartofi, pacele”: Ot 2; „Ciorbă, varză cu carne, friptură la frigare (pe jar)”: Ot 5; „Ciorbă, frigare, friptură împănată cu usturoi, carne friptă cu mămăligă, ghiveci din carne de oaie (se opărea carnea de oaie, se pune în ghiveci mare de pământ, apoi se toca foarte multă ceapă, cartofi, vinete, varză albă, foarte multe roșii și cimbru; apoi se ardea bine țeștul și se băga ghiveciul sub țeșt, se trăgea jarul pe el și se lăsa să fiarbă; cu cât era carnea mai grasă, cu atât era ghiveciul

mai gustos)": Ot 6; „Ciorbe, friptă la proțap, cu varză, tocană": Ot 7; „Fript, pacele (ciorbă din cap de oaie sau de miel cu usturoi), bureți (ciorbă de mațe, ficat, plămâni; i se mai zice și ghijir)": Ot 8; „Varză cu carne, ciorbă, tocană, bureți (din mațe, măruntaie), carne friptă": Ot 9; „Oasele pentru ciorbă, friptură. Azi, ciorbe, friptură, mâncăruri": Ot 10; „Ciorbă, pacele (fierbi picioarele și căpățâna cu usturoi, se face ca o friptură), mâncare": Ot 11; „Ciorbă, friptură, tocană": Ot 12; „Ciorbă de bureți (din măruntaie), tocană, varză cu oaie": Ot 13; „Ciorbă, friptă pe jar, friptură": Ot 14; „Mâncare, chiag (pentru închegarea laptelui), ciorbă, tocană de mațe, friptură": Ot 15; „Friptă la grătar, fiartă cu varză": Ot 16; „Ciorbă cu orez, varză cu carne, friptură cu orez": Ot 17; „Ciorbă, friptură, friptă. Azi, și mititei": Ot 18; „Ciorbă, tocană, mici, chiftele, friptură": Ot 20; „Ciorbă, tocană, pastramă în frigare": VI 1; „Bureți (ciorbă de mațe), mâncare, ciorbă acrită cu corcodușe (vara), coaptă în cuptor": VI 2; „Ciorbă, tocăniță, friptură cu usturoi": VI 3; „Aceleași mâncăruri ca din vițel și vacă. În plus, pacelele": VI 4; „Pastramă, friptă la grătar, ciorbă de mațe, varză cu carne, tocană": VI 5; „Friptură, berbec cu varză, ciorbă, varză cu carne, tocană, pastramă, sarmale (carne de oaie amestecată cu carne de porc)": VI 6; „Friptură la cuptor: carne coaptă în ghiveci cu zarzavaturi (roșii, cartofi), cu vin": VI 7; „Ciorbă din ciolane, varză cu oaie, la tavă cu usturoi, la cuptor": VI 8; „Ciorbă, tocană, friptă pe jar": VI 9; „Ciorbă, mâncare": VI 10; „La frigare": VI 11; „Ciorbă, varză cu carne": VI 12; „Mâncare, din burtă făceau ciorbă de potroace, bureți (ciorbă din mațe de oaie tocate și acrită), friptură, tocăniță, chiftele, sarmale, pastramă": VI 13; „Pastramă, tocană, ciorbă acră, varză cu carne, carne friptă pe jar": VI 14; „Toamna. Ciorbă, friptă în țăst, friptă cu ghiveci (cartofi, morcovi, leuștean, ardei, etc.)": VI 16; „Friptă în tigaie, pastramă, friptură, ciorbă din măruntaie": VI 17; „Ciorbă, tocană cu cartofi, varză cu carne": VI 18.

Batal: „Ciorbă, friptură": Dj 6, 7, 16, Ot 10; „Ce se făcea din oaie, făceau și din berbeci": Dj 7; „Friptură": Dj 9; „La fel ca din oaie": Gj 2, 8, 13, Mh 7, 11, Ot 7, 9, 13, VI 2, 6, 7, 12, 16; „Ciorbă, friptă, tocană, friptură, pastramă": Gj 3; „Friptură, varză cu carne, ciorbă de bureți": Gj 5; „Ca la oaie și miel. La cărbuni, când mergeau cazanele de țuică, cu mujdei de usturoi": Gj 8; „Ciorbă, pastramă, tocană": Gj 10; „Ciorbă, fiartă cu varză, friptă, tocană cu roșii": Gj 12; „Friptură, pastramă": Gj 14; „Varză cu carne, ciorbă cu zeamă de varză": Mh 2; „Aceleași mâncăruri ca și din carne de oaie": Mh 3; „Friptură, ciorbă, cârnați, ciorbă de bureți, varză cu carne": Mh 4; „Ciorbă, friptură, varză cu carne, carne friptă (după opărire)": Mh 5; „Ciorbă, varză cu carne, sarmale, tocană, fript, pastramă": Mh 9; „Ciorbă, friptură. Azi, și tocană": Ot 1; „Ciorbă, carne friptă": Ot 2; „Mâncare": Ot 3; „Ciorbă, cu varză": Ot 4; „Ciorbă, cu varză, carne friptă pe jar": Ot 5; „Nu știu ce este batalul, la noi îi zicea berbec bătut. Se tăia foarte

rar. Se făceau aceleași mâncăruri ca din carne de oaie”: Ot 6; „Ciorbă, friptură. Se tăia rar”: Ot 14; „Cu varză, ciorbă, friptură”: Ot 15; „Friptură, fiert cu varză; [se făcea] rar”: Ot 16; „Nu se tăia”: Ot 20; „Nu tăiau, îi vindeau”: Vl 1; „Varză cu carne”: Vl 3; „Pastramă, varză cu carne de berbec”: Vl 4; „Pastramă, tocană”: Vl 5; „Mâncare, ciorbă, friptură, dar rar, că miroase”: Vl 10; „Mâncare. La fel ca oaia”: Vl 13; „Pastramă, tocană – la fel ca din oaie”: Vl 14.

Miel: „Ciorbă, friptură, tocană”: Dj 1-3, 15; „Friptură, drob, ciorbă, ciorbă de bureți”: Dj 4; „Ciorbă, friptă, friptură, mâncare. Azi facem și stufat, drob”: Dj 5; „Ciorbă, friptură, drob, stufat cu usturoi verde”: Dj 6; „Ciorbă, friptură, mâncare cu sos, drob, stufat cu usturoi verde”: Dj 7; „Ciorbă, friptură”: Dj 8, 14, 18, 21, Gj 1, 2, 6, 18, Mh 1; „Ciorbă, friptură, drob (ficat tocat cu verdeață, se puna în prapure), bureți (ciorbă de măruntaie tocate), pacele (se pârlesc picioarele, se pun la fiert cu căpățâna, mațele și se fierb cu usturoi; se fac ca un fel de piftii, dar fără zeamă)”: Dj 9; „La fel ca din oaie, dar nu făceau sarmale”: Dj 10; „Friptură, gighir, ciorbă”: Dj 11; „Ciorbă, friptură la grătar sau în tigaie, păcele (căpățâna pârlită și fiartă; carnea se desfăcea și se puna în străchini, se puna usturoi peste ea)”: Dj 12; „La fel ca din oaie”: Dj 13, 17, 20, Gj 15, Ot 8; „Friptură, fript, ciorbă, la Paște”: Dj 16; „Ciorbă, friptură, mâncare de legume”: Dj 19; „Îl prăjim întreg și facem ciorbă, friptură”: Dj 22; „Carne friptă, gighir: ciorbă din mațe, ficați. Azi, și drob”: Dj 23; „Ciorbă de bureți din ficat și plămâni, friptură, drob (din ficat)”: Gj 3; „La fel ca din carnea de vacă, dar nu făceam sarmale și trandafiri”: Gj 4; „Fript în tavă, ciorbă de orez, friptură, ciorbă de bureți”: Gj 5; „Ciorbă, tocană, friptură prăjită în tigaie, friptă pe jar”: Gj 7; „Ca la oaie, plus friptură pe cărbuni”: Gj 8; „Ciorbă, tocană, friptură, drob”: Gj 9; „Ciorbă, friptură, drob din măruntaie tocate, coapte”: Gj 12; „Ciorbă, tocană, drob, friptură”: Gj 13; „Ciorbă, friptă”: Gj 14; „Ciorbă, carne coaptă cu orez”: Gj 16; „Ciorbă, mâncare, friptură”: Gj 17; „Ciorbă, friptură (pârjoale la frigare)”: Mh 2; „Îl coceam în țăst. Ciorbă, gighir”: Mh 3; „Friptură, ciorbă, cârnați, ciorbă de bureți, varză cu carne”: Mh 4; „Ciorbă, friptură, drob”: Mh 5, 6, Ot 3, 15; „Ciorbă acrită cu dragavei, friptură”: Mh 7; „Ciorbă (ciorbiță), friptură, drob, umplut, burete – măruntaie în ciorbă”: Mh 8; „Ciorbă, fript, cu stufat”: Mh 9; „Ciorbe, fripturi”: Mh 10; „Ciorbă, friptură, mâncare cu dragavei, drob”: Mh 11; „Ciorbă, friptură (în tavă sau la țest sau pe cărbuni), drob”: Mh 12; „Ciorbă, friptură. Azi, și stufat, drob”: Ot 1; „Ciorbă, carne friptă, ciorbă de bureți, mâncare, pacele, drob. Azi, la fel, dar și la cuptor”: Ot 2; „Bureți, ciorbă, friptură, mâncare”: Ot 4; „Friptură, ciorbe, fript”: Ot 5; „Ciorbă, friptură la tavă împănată cu usturoi, drob. Mama mea prepara și ea drob de miel la cuptor, punând în tocătură bojoci, inimă, rinichi, apoi pus la cuptor în tavă”: Ot 6; „Ciorbe, friptă la proțap, cu varză, friptură cu orez și cu

ceapă, tocană. Azi, și drob”: Ot 7; „Friptură, ciorbă, bureți, tocană, ostropel (cu usturoi)”: Ot 9; „Friptură, mâncare, ciorbă”: Ot 10; „Ciorbă de bureți (tot ficatul, inima, bojocii, stomacul, intestinale se pun la undit (se fierb), se toacă și se pun la fiert cu orez, ceapă, acrit). Se servește la nuntă, dimineața, la ploconăș”: Ot 11; „Supă, friptură, drob (în prapur, cu piper și ceapă), prăjit, fiert”: Ot 12; „Drob, ciorbă de bureți (din măruntaie), friptură”: Ot 13; „Ciorbă, friptură. Azi, și drob”: Ot 14; „Ciorbă, răcitură, friptură, bureți (se toacă măruntaiele, se fierb), drob (măruntaiele tocate cu usturoi și pătrunjel; amestecul se bagă în prapor și se coace la cuptor), pacele (se fierte căpățâna, picioarele, se pune usturoi peste fiertură)”: Ot 16; „Ciorbă, friptură, ghiri (friptură cu sos din toate măruntaiele), drob”: Ot 17; „Ciorbă, friptură; azi, și drob, stufat”: Ot 18; „Ciorbă, friptură cu orez, tocană; azi, și drob”: Ot 20; „Ciobanii [ungureni] nu tăiau miel la Paște. Românii mai tăiau, dar rar. Ciorbă, la cuptor”: VI 1; „Drob, ciorbă, friptură, mâncare, copt în cuptor”: VI 2; „Fript proaspăt, drob din măruntaie, ciorbă acră, tocăniță cu sos”: VI 3; „Ciorbă, friptură, stufat, drob”: VI 4; „Friptură, ciorbă, drob din ficat, mâncare de miel, miel copt în cuptor”: VI 5; „Chiag din prapure, ciorbă, friptură, carne friptă, tocană (cu ceapă, verdețuri, cartofi)”: VI 6; „Ciorbă, friptură (carne coaptă în ghiveci), drob (ficatul, plămâni se fierb, se toacă, se pun în prapor, se coc la cuptor)”: VI 7; „La fel ca din oaie. Azi, și drob”: VI 8; „Ciorbă, friptă pe jar, tocană. Nu făceau în prapor drob, azi se face”: VI 9; „Ciorbă, copt în cuptor (în castroane de pământ) cu cartofi, ghiveci”: VI 10; „Fript, drob, stufat”: VI 11; „Ciorbă, tocană, la tavă la cuptor. Azi, și stufat, drob”: VI 12; „Friptură, sarmale, ciorbă. Aceleași mâncăruri ca din oaie. Azi se face și drob”: VI 13; „Ciorbă cu leuștean, friptură, drob, ciorbă de măruntaie, carne friptă”: VI 14; „Ciorbă, fript, drob”: VI 16; „Ciorbă, friptură, drob. Azi, și stufat”: VI 17; „Ciorbă, tocană, friptă”: VI 18.

Capră: „Friptură”: Dj 1, 13, Mh 1; „Friptă”: Dj 3, 4, 8, 14, Ot 8, VI 17; „Ciorbă, friptă”: Dj 5-7, 9; „Ciorbă, friptură pe jar sau în tigaie, sarmale”: Dj 10; „Gighir, pacele, ciorbă, friptură”: Dj 11; „Ciorbă, friptură la grătar sau în tigaie”: Dj 12; „Ciorbă”: Dj 16; „Erau capre puține, nu știu cum se gătește”: Dj 17; „Pacele cu usturoi: fierbe carnea și toacă usturoi în ea”: Dj 22; „Foarte rar găteau din carne de capră”: Dj 23; „Friptură, pastramă”: Gj 1, VI 3, 5; „Ciorbă, friptură, pastramă”: Gj 2, VI 16; „Pastramă, ciorbă, tocană, friptă”: Gj 3; „Tocană, ciorbă cu legume, pastramă, sloi, ciorbă, friptură, varză cu carne”: Gj 5; „Friptură, sloi”: Gj 6; „Nu prea mai sunt, că nu mai sunt păduri. Mâncare ca din orice fel de carne: ciorbă, supă, friptură, sarmale, trandafiri, friptă pe jar”: Gj 7; „La fel ca din oaie”: Gj 8, 9, 13, Mh 9, Ot 2, 7, 9, VI 18; „Ciorbă, pastramă”: Gj 10; „Ciorbă, friptură, carne prăjită în tigaie, tocană. Capre nu se mai cresc, așa că nu mai mănâncă nimeni carne sau brânză de capra”: Gj 11; „Pastramă”: Gj 9, 12,

14, 17, 18; „Nu foloseau”: Gj 15; „Acum nu prea mai cresc oamenii capre că nu au unde să le pască. Ciorbă, sarmale, carne coaptă adică friptură la cuptor sau țest, friptură la grătar, tocană”: Gj 16; „Ciorbă acră, sarmale, pârhoale”: Mh 2; „Aceleași mâncăruri ca și din carne de oaie. Nu se făcea pastramă”: Mh 3; „La fel ca din oaie, plus pastramă”: Mh 4; „Ciorbă, friptură, varză cu carne, friptă cu varză”: Mh 5; „Friptură, cu varză, ciorbă, pastramă”: Mh 6; „La fel ca din oaie”: Mh 7; „La fel ca din oaie. Cu varză, friptă la frigare”: Mh 8; „Ciorbe, fripturi”: Mh 10; „La fel ca din oaie. Mâncare cu varză, mâncare cu cartofi, friptură cu usturoi”: Mh 11; „Ciorbă, friptură în tavă sau pe cărbuni, pastramă”: Mh 12; „Ciorbă, friptură. Azi, cu sos de roșii”: Ot 1; „Ciorbă, cu varză, friptură”: Ot 4; „La fel cu batalul”: Ot 5; „Ciorbă, friptură împănată cu usturoi. Aceleași mâncăruri ca din carne de oaie”: Ot 6; „Supă, friptă”: Ot 12; „Ca din miel”: Ot 13; „Ciorbă, friptură. Se tăia rar”: Ot 14; „Cu varză, ciorbă, friptură”: Ot 15; „Friptură, ciorbă, fiartă”: Ot 16; „Ciorbă cu orez, varză cu carne, friptură cu orez”: Ot 17; „Friptură, drob, ciorbă”: Ot 18; „Ciorbă, friptură la cuptor”: Ot 20; „Ciorbă, friptură”: Vl 2; „Pastramă, ciorbă, ghiveci (carne de capră cu orez băgată la cuptor)”: Vl 4; „La fel ca din oaie. Se făcea multă pastramă”: Vl 6; „Pastramă: carne în saramură, se usucă, se frige”: Vl 7; „Ciorbă, la tavă”: Vl 8; „Nu se obișnuia să se facă mâncăruri”: Vl 9; „Ciorbă, mâncare, friptură”: Vl 10; „Ca din oaie. Ciorbă, friptură, pastramă”: Vl 12, 13; „Pastramă. La fel ca din oaie”: Vl 14.

Ied: „Friptură”: Dj 1, 2, 6, 13, 19, Gj 6, Mh 1, Vl 6; „Friptă”: Dj 3, 8, 14, 16; „La fel ca la miel”: Dj 4, 5, 12, Gj 5, 9, 13, Ot 2, 5, 7, 9, 11, 13, Vl 12; „Ciorbă, fript”: Dj 7; „Ciorbă, friptură”: Dj 9, Gj 2, Mh 5, Ot 3, 15, 17, Vl 5; „Ciorbă, friptură pe jar sau în tigaie, ghiveci”: Dj 10; „Friptură și la grătar, gighir, ciorbă”: Dj 11; „Ciorbă, friptură, tocană”: Dj 15; „Se coace, supă, friptură”: Dj 22; „Rar, făceau ciorbă, friptură. Azi: ciorbă și împănat cu usturoi”: Dj 23; „Carne friptă”: Gj 1, 12; „Ciorbă de bureți, drob, fript”: Gj 3; „La fel ca din capră”: Gj 7, 8, 11, 16, Mh 12, Ot 8, 10, 12, Vl 10; „La fel ca din oaie”: Gj 8; „Ciorbă, carne friptă”: Gj 10; „Ciorbă, friptură, drob”: Gj 12; „Nu foloseau”: Gj 15; „Friptură. Este mult mai fraged decât mielul”: Gj 18; „Se cocea în țăst”: Mh 3; „La fel ca din miel”: Mh 4, 5, 6, 7, 9, Vl 11; „La fel ca din miel. Ciorbă acră, fript, drob”: Mh 8; „Ciorbe, fripturi”: Mh 10; „La fel ca din miel. Friptură, ciorbă, drob”: Mh 11; „Se tăiau rar. Se făcea ciorbă, friptură. Azi, la fel”: Ot 1, 14; „Ciorbă, buret, friptură”: Ot 4; „Se tăia foarte rar. Aceleași mâncăruri ca din carne de miel”: Ot 6; „Ciorbă, friptură; ca la miel”: Ot 16; „Se tăia rar. Se gătea ciorbă, friptură (ciotoaiele); azi, și drob”: Ot 18; „Nu se tăia”: Ot 20; „Ciorbă, tocană cu ceapă și cartofi, friptură”: Vl 2; „Friptură, ciorbă acră”: Vl 3; „Ciorbă cu zeamă de varză. Iedul se mănâncă mai mult friptură”: Vl 4; „Ciorbă, la tavă”: Vl 8;

„Ciorbă, friptă pe jar, friptă sub țest cu usturoi”: Vl 9; „Mâncare, ciorbă. La fel ca din oaie, miel”: Vl 13; „Ciorbe, friptură. La fel ca din miel”: Vl 14; „Ciorbă, fript, drob”: Vl 16.

Găină: „Ciorbă dulce (supă) sau acră, friptură cu saramură, cu usturoi, prăjită în tigaie, tocană”: Dj 1, 2; „Ciorbă, friptură în saramură”: Dj 3; „Ciorbă, supă, friptură, friptă cu usturoi”: Dj 4; „Ciorbă, friptă, friptură, mâncare cu legume”: Dj 5; „Supă, friptură, saramură, ostropel cu mujdei de usturoi”: Dj 6; „Ciorbă, supă, ostropel cu mujdei de usturoi, friptură, mâncare cu ceapă, saramură. O hierbeam (fierbeam), dacă era bătrână. O frigeam pe grătar, o puneam la saramură (la fel ca saramura de pește), o puneau în apă să se fiarbă înainte, puneam ardei, mujdei, pătlăgele (le storci zama). Se pun toate peste găină și se mai fierbe cu totul până se pătrunde bine”: Dj 7; „În general, se făcea ciorbă, supă, grătar, friptură, pui cu saramură, pilaf și cu varză”: Dj 9; „Ciorbă dulce sau acră, friptură pe jar sau în tigaie, ghiveci, tocană”: Dj 10; „Ciorbă, friptură în tigaie, saramură, ciulama, supă cu tăieței, mâncare cu fasole verde, tocană, friptură cu orez sau cu cartofi”: Dj 12; „Ciorbă, friptură pe cărbuni, la cuptor, pe grătar cu saramură, cu usturoi”: Dj 13; „Ciorbă, ciulama, friptură, saramură, găină umplută, friptă, mâncare cu fasole verde, mâncare cu roșii”: Dj 14; „Ciorbă, mâncare cu roșii, pilaf de orez, ciulama, friptură”: Dj 15; „Ciorbă, supă, friptură, mâncare cu cartofi, ceapă”: Dj 16; „Ciorbă dulce sau acră, friptură cu sau fără garnitură, tocană, carne friptă pe jar sau prăjită în tigaie”: Dj 17; „Ciorbă, friptură, mâncare gătită”: Dj 19; „Ciorbă dulce sau acră, friptură, carne friptă pe jar sau prăjită în tigaie, tocană”: Dj 20; „Supă, friptură, mâncare cu legume”: Dj 21; „Găina se frige în tigaie cu ulei, pisez usturoiul pe masă, se face cu apă și sare, se toarnă în tigaie și se clocotește, apoi se mănâncă caldă. Se face și ciorbă, supă, friptură, mâncare cu legume, mâncare cu sos”: Dj 22; „Ciorbă, friptură, mâncare cu varză, cu orez”: Dj 23; „Ciorbă, friptură, saramură”: Gj 1, Mh 1; „Ciorbă, friptură cu usturoi, ciulama”: Gj 2; „Ciorbă, supă, friptură, ciulama cu făină și lapte, tocană”: Gj 3; „Ciorbă acrită cu ou și oțet, friptă, friptură, ciulama”: Gj 5; „Ciorbă, friptă”: Gj 6; „Ciorbă, supă, friptură friptă pe jar, tocană”: Gj 7; „Ciorbă în oale de pământ, ciulama, carne friptă, cu usturoi”: Gj 8; „Friptură, ciorbă”: Gj 9, 13, 14, Mh 10; „Ciorbă dulce (bătută cu ou), ciorbă acră (cu zeamă de varză), friptă”: Gj 10; „Ciorbă, friptură, tocană, carne friptă pe jar, carne prăjită în tigaie”: Gj 11; „Ciorbă, supă, friptă”: Gj 12; „Ciorbă acră sau dulce, friptură în tavă, pe jar sau în tigaie, tocană”: Gj 15; „Ciorbă acră sau dulce, coaptă, friptură în țest sau cuptor, carne friptă pe jar sau prăjită în tigaie, tocană, ghiveci”: Gj 16; „Supă sau ciorbă, friptură, mâncare cu roșii și zarzavat”: Gj 17; „Ciorbă, friptură, mâncare cu legume”: Gj 18; „Ciorbă, friptură cu usturoi”: Mh 2; „Supă ori ciorbă. Coaptă în țăst”: Mh 3; „Ciorbă cu zeamă acră, friptură, ciulama”: Mh 4; „Ciorbă, supă,

friptură pe cartofi, tocană, tocăniță cu ceapă, mâncare de morcovi, ciulama. Azi, și piftie”: Mh 5; „Supă, friptură, tocană”: Mh 6; „Ciorbă, friptură, saramură cu usturoi, tocană, friptură cu varză, friptură cu orez”: Mh 7; „Supă, ciorbă, tocană, pilaf, piftie, rasol, friptură, mâncare”: Mh 8; „Pilaf, supă cu tăieței. Găină umplută: o umple cu orez opărit și o coace la țest sau la cuptor”: Mh 9; „Ciorbă, supă cu tăieței de casă, mâncare cu ceapă, cu cartofi, cu varză, supă cu orez, carne pe orez, sarmale, piftie, ciulama, mâncare cu roșii, cu zeamă de varză”: Mh 11; „Supă cu fidea sau orez, ciorbă, friptură în tavă cu cartofi sau pe cărbuni, mâncare cu varză, cu mujdei de usturoi – cel mai mult – iar din pui, numai așa”: Mh 12; „Ciorbă, friptură cu usturoi pisat. Azi, și tocană”: Ot 1; „Ciorbă, friptă, carne la frigare, ciulama, mâncare cu fasole verde, mâncare cu sos, cu roșii, cu dovlecei. Azi, și supă și pilaf”: Ot 2; „Ciorbă, friptă, supă”: Ot 3; „Ciorbă, mâncare, friptură, saramură”: Ot 4; „Ciorbe, friptură, carne friptă”: Ot 5; „Carnea de găină se prepara la fel ca și cea de porc, în mai multe feluri, și se făcea: ciorbă, supă, tocană, friptură cu usturoi, găină umplută, mâncare cu gutui, cu prune, mâncare de cartofi. Supa este atunci când, după ce se fierbe carnea de pasăre, se scoate din supă și se servește cu garnitură, iar supa rămasă se fierbe din nou cu zarzavat și se pune în ea găluște din griș. Supa se servește fără carne în ea și nu poate fi acrită”: Ot 6; „Ciorbe, cu varză, friptură pe orez, saramură (friptă pe grătar, cu mujdei de usturoi), ciulama, mâncare de fasole verde, mâncare de cartofi”: Ot 7; „Ciorbă, mâncare”: Ot 8; „Ciorbă, carne friptă, tocană, ostropel, pilaf”: Ot 9; „Ciorbă, mâncare, friptură, ouă. Azi, mâncăruri mai multe”: Ot 10; „Ciorbă, mâncare, ciulama (cu făină), friptură la frigare, cu usturoi, cu zarzavaturi, băgată sub țest”: Ot 11; „Ciorbă și saramură, friptură cu orez sau uscată”: Ot 12; „Ciorbă, ciulama, friptă la grătar, supă, friptură cu orez, cu cartofi, tocană”: Ot 13; „Ciorbă, friptură. Azi, și mâncare cu roșii”: Ot 14; „Supă, ciorbă, friptură, găină umplută (azi nu se mai face)”: Ot 15; „Ciorbă, friptură, friptă, mâncare cu roșii, fasole”: Ot 16; „Ciorbă, friptură (la țest sau la frigare), diferite feluri de mâncare: pui cu fasole verde, pui cu roșii”: Ot 17; „Ciorbă, mâncare, friptură, cu varză, găină umplută cu orez”: Ot 18; „Ciorbă, tocană, friptură cu orez, friptură cu usturoi”: Ot 20; „Ciorbă, friptură, tocană, coaptă în cuptor”: Vl 1; „Ciorbă, friptă în cuptor, pe grătar, la frigare, coaptă în țăst”: Vl 2; „Supă cu găluști sau fidea, friptură, mâncare cu sos”: Vl 3; „Supă cu găluști, ciorbă, mâncare cu fasole verde sau mazăre, piftii de pasăre”: Vl 4; „Ciorbă, friptură, la cuptor, în frigare, piftii”: Vl 5; „Supă, rasol, friptură pe cartofi, ciorbă, ciulama, carne friptă, mâncare cu roșii, mâncare cu fasole verde”: Vl 6; „Supă cu paste făinoase, ciorbă, friptură”: Vl 7; „La tavă, ciorbă, găină umplută”: Vl 8; „Supă, ciorbă acră, friptură (pe jar), piftie”: Vl 9; „Supă, friptură, mâncare, ciulama, umplută, în frigare pe jar”: Vl 10; „Ciorbă, friptură, la cuptor”: Vl 11; „Ciorbă, tocană, mâncare cu prune”: Vl 12; „Piftie din

măruntaie, ciorbă dulce și acră, friptură uscată (în tigaie sau o băgam sub țest în castron de pământ oval), tocană, ciulama, ostropel. Azi, supă, diferite mâncăruri, umplută”: VI 13; „Ciorbă, friptură pe cartofi, ciulama, mâncare cu fasole verde, cu roșii, castraveți acri”: VI 14; „Supă, friptură”: VI 16; „Ciorbă, friptură, găină friptă (pentru naș), friptă pe frigare, apoi usturoi pe ea. Azi, diferite mâncăruri cu sos, scăzute”: VI 17; „Ciorbă, friptă pe frigare”: VI 18.

Rață: „La fel ca găina. Mai făceau și mâncare cu varză dulce sau murată”: Dj 1, 2; „Ciorbă și cu varză”: Dj 3; „Ciorbă, friptă cu usturoi. La fel ca la găină”: Dj 4; „Ciorbă, friptură cu varză”: Dj 5; „Ciorbă, friptură la țăst, carne cu varză, mâncare cu ceapă, morcovi (tocăniță), saramură. Azi, și supă”: Dj 7; „Ciorbă, cu varză, friptă”: Dj 8; „Friptură, pe varză, supă”: Dj 9; „La fel ca și din găină”: Dj 10, 15, 17, 20, Gj 15, Ot 9, 10, 11, 13; „Ciorbă, friptă pe varză”: Dj 11; „Ciorbă, friptură. La fel ca din găină, plus rață pe varză”: Dj 12, 14; „Ciorbă, friptură, mâncare de cartofi”: Dj 16; „Friptură cu varză”: Dj 18, 21, 22; „Friptură, mâncare cu sos, cu varză”: Dj 19; „Rața merge supă că este grasă și înăcrită cu sare de lămâie, friptură”: Dj 22; „Rar făceam mâncare din rață: cu varză”: Dj 23; „Ciorbă, friptură, cu varză”: Gj 1, 9; „Ciorbă, friptură pe varză”: Gj 2, Mh 7, VI 11; „Supă și fiartă sau friptă cu varză, tocană”: Gj 3; „Ciorbă, friptură ciulama”: Gj 5; „Nu prea aveam. Acum facem pe varză, ciorbă”: Gj 6; „Ciorbă, supă, friptură, tocană cu varză, friptă pe jar și prăjită în tigaie”: Gj 7; „Rață pe varză, ciorbă”: Gj 8; „Ciorbă, carne cu varză, carne friptă”: Gj 10; „La fel ca găina. Azi, rață cu varză”: Gj 11; „Supă, friptură, fiartă cu varză, friptă pe varză”: Gj 12; „Ciorbă, rață friptă pe varză”: Gj 13; „Ciorbă, friptură”: Gj 14, VI 5; „Ciorbă, coaptă, friptă, tocană; ca din găină”: Gj 16; „Cu varză, friptură”: Gj 17; „Friptură și mâncare cu varză”: Gj 18; „Ciorbă, friptură, mâncare cu cartofi, cu varză”: Mh 1; „Ciorbă acră și ciorbă dulce, rață cu varză”: Mh 2; „Supă ori ciorbă. Coaptă în țăst”: Mh 3; „La fel ca din găină și varză cu carne”: Mh 4; „Ciorbă, friptură, varză cu carne. Pe varză, pe cartofi (sub țest)”: Mh 5; „Supă, friptură, tocană, cu varză”: Mh 6; „La fel ca din găină și cu varză. Friptă, pe cartofi, la cuptor”: Mh 8; „Cu varză. La fel ca din găină”: Mh 9; „Ciorbă, varză cu carne”: Mh 10; „La fel ca din găină. Sarmale, pe varză, cu ceapă”: Mh 11; „Ciorbă, friptură cu varză sau cartofi, friptură pe cărbuni, carne fiartă în oala cu varză”: Mh 12; „Ciorbă, rață pe varză, friptură”: Ot 1; „Ciorbă, rață pe varză; azi, și la cuptor”: Ot 2; „Ciorbă, supă, pe varză, friptură”: Ot 3; „Ciorbă, friptură, cu varză”: Ot 4; „Ciorbă, ostropel, cu varză”: Ot 5; „Ciorbă, friptură, rață pe varză, rață pe cartofi (la cuptor)”: Ot 6; „Cu varză. La fel ca din găină”: Ot 7; „Ciorbă, mâncare”: Ot 8; „Ciorbă și cu varză, la cuptor”: Ot 12; „La fel ca din găină, dar și rață cu varză”: Ot 13; „Ciorbă, friptură, rață pe varză”: Ot 14, 18, 20; „Cu varză, friptură, ciorbă”: Ot 15; „Ciorbă, supă, friptură, pe varză”: Ot 16; „Rață

cu varză, friptură de rață pe varză călită, friptură de rață afumată, ciorbă”: Ot 17; „Ciorbă, rață pe varză”: Vl 1; „Ca găina. Ciorbă, coaptă în cuptor”: Vl 2; „Varză cu carne, friptură”: Vl 3; „Ciorbă, rață pe varză băgată la cuptor”: Vl 4; „Cu varză, friptură, ciorbă, ciulama, mâncare de roșii, mâncare de fasole verde. Cel mai mult din rață se făceau ciorbe”: Vl 6; „Supă, friptă pe varză”: Vl 7; „Ciorbă, tocăniță – puțin”: Vl 8; „Ciorbă, friptură (pe jar), tocană (de piept, de picioare)”: Vl 9; „Mai mult pe varză, în frigare pe jar, ciorbă acră”: Vl 10; „Ciorbă, cu varză”: Vl 12; „Ca pe găină o pregătea, dar mai ales pe varză”: Vl 13; „Rață pe varză. La fel ca din găină”: Vl 14; „Supă, friptură, mâncare cu varză”: Vl 16; „Ciorbă, friptură, rață pe varză”: Vl 17; „Ciorbă, friptă, cu varză”: Vl 18.

Gâscă: „Ciorbă și friptură”: Dj 3, Gj 9, 13, 14, Ot 1, 12, 14, 20, Vl 3, 5, 9, 11; „Ciorbă, friptă cu usturoi. La fel ca la găină”: Dj 4; „Ciorbă, friptură cu varză”: Dj 5, Ot 4, 5, 16; „Supă, varză cu carne, ciorbă, friptură, saramură. Azi, se fac și sarmale din cotoaie și piept”: Dj 7; „Ciorbă, cu varză, friptă”: Dj 8; „Friptură, pe varză, supă”: Dj 9; „La fel ca din găină”: Dj 10, 15, 17, 20, Gj 11, 15, Ot 9, 10, 11, 13, Vl 2, 10; „Ciorbă, friptură cu varză”: Dj 11; „Ciorbă, supă, friptură, mâncare de cartofi”: Dj 12; „La fel ca din găină, plus gâscă umplută cu orez”: Dj 14; „Ciorbă, friptură, mâncăruri”: Dj 16; „Ca din rață. Friptură, cu varză”: Dj 18, 19, 21, 22; „Rar: ciorbă, mâncare”: Dj 23; „Ciorbă, friptură la cuptor”: Gj 2; „La fel ca din rață”: Gj 1, 3, 7, 18, Mh 4, Ot 8, Vl 16, 18; „Nu aveam găște. Acum da, facem ciorbă, friptură, ciulama”: Gj 5; „Nu prea aveam. Și acum, rar”: Gj 6; „Ciorbă, carne friptă”: Gj 10; „Supă, friptură, fiartă cu varză, coaptă pe varză”: Gj 12; „Ciorbă, coaptă, friptă, tocană”: Gj 16; „Cu varză și friptură”: Gj 17; „Ciorbă, friptură, mâncare cu cartofi, cu varză”: Mh 1; „Ciorbă acră, ciorbă dulce, gâscă cu varză, piftii”: Mh 2; „Supă ori ciorbă. Coaptă în țăst”: Mh 3; „La fel ca din rață. Sarmale, piftie, friptură, supă”: Mh 5; „Supă, friptură, tocană, cu varză”: Mh 6; „Ciorbă, friptură pe varză, sarmale”: Mh 7; „La fel ca din găină, și piftie. Ciorbă cu zeamă de varză, pilaf, supă”: Mh 8; „La fel ca din găină, și piftie”: Mh 9; „Ciorbă, varză cu carne, friptură”: Mh 10; „La fel ca din găină. Pe varză, cu ceapă, cu usturoi, cu fasole verde, cu drăgăvei tocat (asemănător spanacului)”: Mh 11; „Ciorbă, friptură cu varză sau cartofi, friptură pe cărbuni, piftie”: Mh 12; „Friptură”: Ot 1; „Ciorbă, ciulama, mâncare cu fasole verde, cu roșii, cu dovlecei”: Ot 2; „Ciorbă, supă, friptură, fiartă în varză”: Ot 3; „Ciorbă, tocană, friptură; aceleași mâncăruri ca la rață”: Ot 6; „Cu varză. La fel ca din găină”: Ot 7; „Ciorbă, mâncare, friptură”: Ot 10; „Cu varză, friptură, ciorbă”: Ot 15; „Ciorbă, mâncare de gâscă în varză, friptură la țest”: Ot 17; „Ciorbă, friptă”: Ot 18; „Ciorbă, cu varză”: Vl 1; „Ciorbă, gâscă (carne) cu castraveți, gâscă cu varză sub țest”: Vl 4; „Ciorbă acră și friptură”: Vl 6; „Supă, friptă pe varză”: Vl 7; „Ciorbă, la tavă”: Vl 8; „Ciorbă, mâncare cu

cartofi, cu prune, cu păstăi”: VI 12; „Friptură, ciorbă; în rest, ca pe găină”: VI 13; „Ciorbe, friptură”: VI 14; „Ciorbă, tocană, friptură”: VI 17.

Curcan: „Ciorbă, friptură”: Dj 2, 3, 5, 11, 18, 19, 21, Gj 6, 9, 13, 17, 18, Mh 7, 10, Ot 1, 4, 5, 12, 20, VI 1, 11; „Ciorbă, friptă cu usturoi”: Dj 4; „Ciorbă, friptură. Se făceau și sarmale. Nu prea erau curcani”: Dj 7; „Ciorbă, cu varză, friptă”: Dj 8; „Friptură, grătar, supă”: Dj 9; „Pieptul, pentru sarmale. La fel ca din găină, plus piftie”: Dj 12; „Mâncare ca din găină”: Dj 10, 14, 15, 17, 20, Gj 11, 16, Ot 7, 9; „Friptură, mâncare cu varză”: Dj 16; „Din curcan se face friptură, iar din gheare, gât, cap, ciorbă acră”: Dj 22; „Nu prea erau”: Dj 23; „La fel ca din rață”: Gj 1, Ot 8, VI 16; „Curcan umplut cu măruntaie, ciorbă”: Gj 2; „Ciorbă, fript, friptură, tobă (gușă umplută), piftii din gheare, aripi, pipotă”: Gj 3; „Ciorbă, friptură, ciulama”: Gj 5; „Supă, ciorbă, friptură, tocană”: Gj 7; „Nu se creșteau curcani. Acum da – supe, ciorbe, friptură, tocăniță, mâncare cu cartofi, mâncare cu gutui”: Gj 8; „Ciorbă, carne friptă, curcan umplut”: Gj 10; „Ciorbă, friptură, piftii”: Gj 12; „Supă, friptură”: Gj 14; „Ciorbă, coaptă, friptură pe jăragai”: Gj 16; „Ciorbă, friptură, mâncare cu cartofi, cu varză”: Mh 1; „Piftii, sarmale din gușe, ciorbe, friptură”: Mh 2; „Piftie de pasăre”: Mh 3; „La fel ca din găină”: Mh 4; „La fel ca din găină. Foarte rar. Friptură”: Mh 5; „Supă, friptură, tocană, cu varză”: Mh 6; „La fel ca din găină și piftie. Azi, fript, cu cartofi, cu varză”: Mh 8; „La fel ca din găină și piftie”: Mh 9; „La fel ca din găină. Cu varză, cu cartofi, fript”: Mh 11; „Piftie, friptură în tavă sau pe cărbuni, ciorbă, mâncare cu cartofi, varză, fasole”: Mh 12; „Friptură”: Ot 1, VI 14; „Ciorbă, ciulama, mâncare cu fasole verde, cu roșii, cu dovlecei. Azi, și sarmale”: Ot 2; „Ciorbă și friptură (se cocea la cuptor)”: Ot 3; „Ciorbă, friptă”: Ot 5; „Ciorbă, friptură, sarmale”: Ot 6; „Mai rar”: Ot 10; „Ciorbă, friptură; rar”: Ot 11; „Sarmale; la fel ca din găină”: Ot 13; „Ciorbă, friptură. Azi, și piftii”: Ot 14; „Ciorbă, cu varză, friptură”: Ot 15; „Piftii, friptură, ciorbă”: Ot 16; „Ciorbă acră cu zeamă de varză, ciorbă cu orez; din piept de curcan, friptură împănată cu castane. Azi, și piftii”: Ot 17; „Ciorbă, friptură, piftii; cel mai des se făcea fript”: Ot 18; „Ca orice pasăre. Nu prea se creșteau”: VI 2; „Ciorbă cu carne, cu varză, friptură (în cele mai multe cazuri)”: VI 4; „Friptură, carne coaptă”: VI 5; „Ciorbă, cu varză, piftie, friptură, sarmale din piept de curcan, ciulama”: VI 6; „Supă, friptură”: VI 7; „Ciorbă”: VI 8; „Piftii, ciorbă, friptură (pe jar)”: VI 9; „Ca orice pasăre”: VI 10; „Ciorbă, mâncare, friptă la căldare”: VI 12; „Mâncare. Ca orice altă pasăre”: VI 13; „Ciorbă, friptă. Azi, și piftii”: VI 17.

Porumbei: „Friptură, ciorbiță”: Dj 9; „Foarte rar. Ciorbă”: Ot 6; „Ciorbă, ciulama”: Ot 14; „Ciorbă”: Ot 20.

MÂNCĂRURI PREPARATE DIN VÂNAT

Informații generale: „Se făcea mâncare obișnuită. [Informatoarea nu a gătit]”: Dj 10; „Ciorbă în zeamă de varză, friptură, ciulama”: Gj 2; „Ciulama de pasăre”: Gj 5; „Friptură”: Gj 12, Ot 1, 18; „Vânau numai cei cu permis. Carne friptă în țest, nu pe jar, ciorbă”: Gj 15; „Cine avea [vânat] îl făcea la cuptor; se vâna pentru carne. Azi, rar”: Ot 3; „Friptură împănată cu usturoi”: Ot 6; „Friptură cu usturoi, ciorbă, tocană”: Dj 12; „Ciorbă, friptură”: Mh 3; „Păsări fripe, ciorbă”: Mh 4; „Din păsări vâdate, ciorbă”: Mh 5; „Ciorbă”: Mh 7; „Carne de vânat: friptă în țest”: Mh 9; „Ciulama de păsări”: Mh 11; „Fripturi, ciorbă, ciulama”: Ot 7; „Friptă, carne împănată cu usturoi, fiert în vin”: Ot 12; „Ciulama de pasăre, friptură, ciorbă”: Ot 13; „Ciorbă, la cuptor”: Vl 1; „Numai vânătorii făceau”: Vl 2; „Friptură, pastramă”: Vl 3; „Ciorbă, la tavă”: Vl 8; „Păsări fripte în untură”: Vl 14; „Ciorbă, friptură la cuptor împănată cu usturoi, la tigaie”: Vl 17; „Ciorbă, friptă, tocană”: Vl 18.

Iepure: „Friptură”: Dj 1, 11, 15, 19, 22, Gj 1, 6, Mh 1, Ot 4, 5, Vl 5; „Îi frigeam”: Dj 4, 5; „Din vânat se pregătea ciorbă, fript, friptură ori friptură în cuptor cu un pic de vin, bătut cu usturoi, ostropel”: Dj 7; „Mâncare”: Dj 8, 11, Ot 11; „Iepurele se îndoapă cu usturoi și se frige pe grătar, la țest”: Dj 9; „Ciulama, friptură sub țăst”: Dj 10; „Fripti, împănați cu usturoi și vin”: Dj 12; „Friptură, ciulama”: Dj 13; „Friptură (foarte rar)”: Dj 14; „Ciorbă, friptură, tocană”: Gj 3, 4, 7; „Fript la tavă, ciulama”: Gj 5; „Ciorbă, friptură împănată cu usturoi”: Gj 8; „Carne friptă”: Gj 9, 13, 14; „Ciorbă, carne friptă”: Gj 10; „Fript în tigaie sau țest”: Gj 11; „Ciorbă, fript, ciulama cu făină de grâu”: Gj 12; „Friptură în țest”: Gj 16; „Friptură. Acum nu se mai găsește”: Gj 17, 18; „Fript”: Mh 4; „Ciorbă, friptură. Fripti în tavă, mâncare cu făină de grâu, ciulumea”: Mh 5; „Friptură, drob”: Mh 6; „Bulumaci”: Mh 7; „Friptură, ciorbă”: Mh 8; „Friptură, ciulama”: Mh 11; „Înainte unii vânau iepuri, dar nu se știe cum îi preparau”: Mh 12; „După ce se jupoaie, iepurele nu se spală. Se vânau pentru carne. Se făcea ciorbă sau împănat cu usturoi cu vin la cuptor”: Ot 1; „Ciorbă și friptură, mai mult”: Ot 2; „Ciorbă, ciulama cu făină, fript”: Ot 3; „Ciorbă cu zeamă de varză, friptură împănată cu usturoi, mâncare cu măsline”: Ot 6; „La cuptor împănat cu usturoi”: Ot 7; „Fript”: Ot 8; „Ciorbă, ciulama, tocană, friptură”: Ot 9; „Ciulama (fiert, cu făină), mâncare”: Ot 10; „Împănat cu usturoi”: Ot 13; „Rar. Ciorbă, friptură la tavă, fript. Azi, friptură în vin”: Ot 14; „Friptură cu sos, ciorbă, fript, ciulama. Azi, foarte rar”: Ot 15; „Friptură, ciorbă, ciulama”: Ot 16; „Se făcea friptură în sos de vin, ciulama”: Ot 17; „La cuptor sau împănați cu usturoi”: Ot 18; „Ciorbă, friptură în sos de vin”: Ot 20; „Copt în tigaie sau în cuptor”: Vl 2; „Friptură împănată cu slănină și usturoi, ciulama”: Vl 4; „Ciulama, friptură”: Vl 6; „Friptă”:

VI 9, 11; „Doar vânătorii. Pentru mâncare”: VI 13; „Ciorbă, friptură”: VI 14; „Ciulama (fiert carnea, ceapă, pătrunjel; se prinde cu făină)”: VI 16; „Friptură cu usturoi”: VI 17.

Porc mistreț: „Pastramă, carne friptă”: Gj 5.

Căprioară: „Friptură”: Gj 6; „Carne friptă, cârnați”: Gj 9.

Rațe și găște sălbătice: „Friptură”: Dj 1, 2, 11, 19; „Mâncare”: Dj 7, 12, 13; „Se mâncau”: Dj 10; „Friptă”: Dj 12; „Bulumaci”: Mh 7; „Rață cu varză, pe cartofi, la cuptor”: Mh 8; „Ciulama din rațe sălbătice”: Mh 11; „Rar de tot se întâmplă câte un vânător să doboare o rață sălbatică sau gâscă sălbatică. În general, se făcea ciorbă sau friptură”: Ot 17.

Vrăbii: „Se mâncau”: Dj 10; „Vrăbiile se vânau înainte de Crăciun. Era obiceiul ca tinerii și bătrânii să mănânce câte o vrăbie”: Dj 12; „Ciulama”: Ot 6, 13; „La noi se mâncau brabeții – se făcea ostropel în tigaie”: VI 13.

Dropie: „Mâncare”: Dj 10, 11; „Ciorbă”: Ot 2; „Ciulama”: Ot 13.

Guguștiuc: „Se mânca”: Dj 10.

Porumbei sălbatici: „Se mâncau”: Dj 10.

Potârniche: „Ciorbă”: Dj 10; „Ciulama”: Ot 13.

Prepeliță: „Se mânca”: Dj 10; „Friptură”: Dj 11; „Mâncare”: Dj 12, Ot 11.

MÂNCĂRURI PREPARATE DIN PEȘTE, RACI, SCOICI, MELCI

„Îl făceam ciorbă acră, prăjit în tigaie sau fript”: Dj 1; „Peștele a fost și încă mai este hrana de bază. Mâncarea preferată în satul nostru. Acum se găsește mai puțin. Prăjit în tigaie, fript, saramură, rasol, mai rar, plăchie și la proțap. Acum se face și ciorbă de pește. Mâncam peștele cu murături”: Dj 2; „Ciorbă, plachie, prăjit în tigaie, fript”: Dj 3; „Ciorbă, prăjit în tigaie, marinată, plachie, borșuri, fript pe cărbuni, saramură”: Dj 4; „Ciorbă (pește de Jii, proaspăt), borș, supă (nu borș), prăjit în tigaie, fript, ghevigi sau plachie (cu cartofi, orez, ceapă, țelină; îi spune pește copt în cuptor), saramură cu usturoi și oțet. Toată lumea mânca pește

pescuit din Jiu, acum e puțin. Mâncam peștele cu murături, ca și azi”: Dj 5; „Ciorbă, pește prăjit la tigaie, fript cu orez sau cu usturoi, saramură”: Dj 6; „Din pește se făcea ciorbă (odată cu ceapa se pun și alte zarzavaturi – morcovi, leuștean, pătrunjel – [în apă]; fierbea înainte ciorba în oală la vatră, apoi puneam și peștele ras; o acream cu ce aveam), prăjit în tigaie (dat prin făină de grâu sau de porumb, fript în cuptor, fără saramură), fript cu orez, saramură (strachina de pământ pusă pe cărbuni să fiarbă apa, peștele se frigea pe grătar și se arunca în strachină, mai fierbea puțin, se aruncau ciuști (ardei iute), usturoi, dacă voiai; adausurile se puneau după ce dădeai strachina la o parte), fiert cu usturoi, plachie (friptură de pește cu ceapă; se prăjea ceapa și se puneau peștele deasupra, se băga la cuptor; poți să arunci o mână de orez deasupra). [Când se gătea pește] se puneau și roșii coapte și stoarse”: Dj 7; „Ciorbă, prăjit în tigaie, fript”: Dj 8, 11, 14, 15, Gj 1, 7, 9, Mh 1, Ot 16, Vl 12; „Fript, pane, ciorbă, pilaf”: Dj 9; „Ciorbă, prăjit, fript în tigaie, fript sub țest cu orez. La carne și pește se făcea orez, mujdei de usturoi”: Dj 10; „Ciorbă, prăjit în tigaie, fript, saramură”: Dj 12; „Ciorbă, fript, saramură, prăjit în tigaie. Icrele se puneau la ciorbă. Mâncam scoici fierte cu usturoi”: Dj 13; „Ciorbă, plachie, prăjit în tigaie, fript, saramură”: Dj 16; „La mâncare foloseam mreană, crap, somn, plătică, roșioară, știucă. Acum folosim ce pește găsim să cumpărăm la cooperativă. Făceam ciorbă, prăjit în tigaie, fript, saramură. La carne și pește se făcea orez, mujdei de usturoi”: Dj 17; „La pește se dădea garnitură de cartofi”: Dj 18; „Pește se mânca cu murături. Azi mai fac cartofi prăjiți, fierți și murături”: Dj 19; „Toată lumea îl făcea ciorbă, prăjit în tigaie, fript (saramură). La carne și pește făceam orez, mujdei de usturoi, cartofi”: Dj 20; „Mâncam tot felul de pește de apă dulce, proaspăt. Azi se mănâncă mai rar și congelat. Se făcea prăjit în tigaie, la proțap, fript”: Dj 21; „Ciorbă, supă, prăjit, fript și cu saramură. Nu se obișnuiau garnituri, decât murături. Azi se mai face câte ceva: cartofi, roșii”: Dj 22; „Borș, prăjit în tigaie, fript, saramură; se mânca cu acritură, varză tocată. Peștele sărat se desărează și se face friptură pe orez”: Dj 23; „Ciorbă din pește sărat, prăjit în tigaie, fript (din pește proaspăt), pește cu orez, pește umplut cu orez”: Gj 2; „Ciorbă, prăjit în tigaie, fript, marinată”: Gj 3; „Ciorbă, prăjit în tigaie, la proțap, marinată, fript, saramură”: Gj 3; „Ciorbă, prăjit în tigaie, fript, saramură. La mâncărurile din carne și pește făceam mujdei de usturoi, orez, cartofi”: Gj 4; „Ciorbă, prăjit în tigaie, fript, afumat (păstrăvi, mrene, cleni, zlăvoace)”: Gj 5; „Ciorbă din capete cu zeamă de varză sau dreasă cu ou și oțet, plachie (pește fript cu orez), prăjit în tigaie, fript, marinată”: Gj 8; „Ciorbă, fript, salată cu ceapă și oțet, pește umplut cu orez”: Gj 10; „Prăjit în tigaie, fript cu orez, mujdei de usturoi, cartofi, ca garnitură”: Gj 11; „Prăjit în tigaie, fript”: Gj 12; „Ciorbă, pește cu orez (plachie), pește prăjit, pește fript”: Gj 13; „Ciorbă, prăjit în tigaie, fript. Peștele se mânca cu murături”: Gj 14; „Ciorbă, prăjit în tigaie, fript. Mâncam cu orez, cartofi, mujdei de usturoi”: Gj 15; „Ciorbă

cu zeamă de varză sau oțet de prune, prăjit în tigaie, fript. Copt în raină cu buruieni, un fel de ghiveci. Se pune în într-o tavă sau într-o tigaie și se amesteca cu orez, roșii, ardei, morcovi. Se pune în cuptor sau în țest. Și azi fac cei ce au apucat. La carnea de pește – mujdei de usturoi, orez, cartofi. La pește – saramură și mujdei de usturoi”: Gj 16; „Supe, prăjit în tigaie, fript, la proțap (mai rar); cu murături”: Gj 17; „Supă, prăjit în tigaie, fript, marinată (mai rar). Toată lumea mânca pește prins în Jiu. Acum mai puțin, cumpărat de la magazin. Se mânca cu murături”: Gj 18; „Se făcea prăjit la tigaie, fript (și azi), ciorbă de pește în zeamă de varză, când e proaspăt, sau în apă, când e sărat”: Mh 2; „Ciorbă cu mirodie, ceapă, cimbru. Se pune ceapa și apoi peștele, iar la sfârșit mirodia. Saramură, se frigea peștele pe grătar, se pune sare multă peste el să nu se strice [sfârâme], nu-l mâncam așa, îl găteam. Nu este vorba de saramura propriu-zisă. Prăjit în tigaie (în raină). Friptură de pește. Mestecat câtă în făină, pe o parte și pe alta, să nu se prindă de raină. Fript”: Mh 3; „Ciorbă, plachie – pește pe orez, prăjit la tigaie, fript, saramură de pește”: Mh 4; „Ciorbă acră, borșuri, prăjit la tigaie, fript, pilaf cu pește, opărit cu usturoi. Aici peștele se consumă mai ales sărat, cumpărat de la prăvălie. Melci – mâncare cu ceapă, mărar, pătrunjel”: Mh 5; „Pește prăjit la tigaie, fript. Ciorbă de pește cu zeamă de varză. Saramură de raci. Salată de melci: se opăreau melcii, se scoteau din cochilie și se alegea numai piciorul. Se prepara cu verdeață, oțet și usturoi”: Mh 6; „Ciorbă de pește, de lapți, de ficați, ciorbă de scoici. Plachie de pește cu orez, pește prăjit la tigaie, fript la proțap cu saramură de usturoi. Pește umplut cu ceapă. Mâncare de scoici (se fierb scoicile, se freacă cu sare, se toacă, se pune ceapă și grăsime)”: Mh 7; „Sărat – se săra în saramură și se pune la uscat (în pod). Înainte de consumare se opărea, se consuma fript sau cu usturoi. Ciorbiță, pește la cuptor, în tavă, cu ceapă, fript și pus în strachină de pământ, plachie. Salată de icre, ciorbă de icre. Ciorbă de scoici”: Mh 8; „Borșuri, prăjit la tigaie, fript, la proțap, marinată, salată cu ceapă, saramură cu mujdei, ciorbă cu zeamă de varză, ciorbă dulce, pește cu ceapă la mijloc, pește umplut cu orez, ciorbă de scoici. Numai scrumbia de Dunăre, înfășura în hârtie, se lega cu ață și se frigea”: Mh 9; „Prăjit la tigaie”: Mh 10; „Ciorbă, plachie cu orez, prăjit la tigaie, fript, saramură, marinată, sărat”: Mh 11; „Ciorbă, friptură (prăjit în tigaie), fript, friptură pe orez (în țest sau în cuptor)”: Mh 12; „Borș, prăjit, fript, la tavă în cuptor, saramură. Azi, și plachie sau marinat. Mâncam cu murături, ceapă, usturoi, praz. Azi, și cu cartofi prăjiți, piure, salate”: Ot 1; „Ciorbă cu zeamă de varză, prăjit în tigaie, fript”: Ot 2; „Ciorbă acrită cu oțet, prăjit în tigaie, fript, fiert în ulei cu roșii (până scade), salată cu ceapă”: Ot 3; „Borșuri (ciorbă), prăjit, la proțap, fript”: Ot 4; „Ciorbă (acrită cu moșmoane, borș, tirighie de la butoi), ciorbă de icre (se puneau icrele la ciorbă, dacă peștele era mare), prăjit, fript, la proțap, saramură cu usturoi, plachie, uscat cu sare. Se mânca cu cartofi și salată”: Ot 5; „Borș, prăjit cu ulei în tigaie, friptură (pe grătar,

la cărbuni), saramură cu ardei iute (se frige peștele pe grătar, se spală, se pune într-o strachină de pământ; se pune pe el sare și ardei iute, apoi se mănâncă cu mămăligă; îi zice saramură de pește, așa ziceau bătrânii). La proțap nu, că nu aveau pește mare. Azi, și plachie. [Se mânca cu] ceapă cu oțet, usturoi, ardei; azi, cu salate, cartofi prăjiți, piure. Scoici fierte (se fierbeau, apoi le scoteau și preparau anume mujdei de usturoi; se întingeau în mujdei de usturoi și se mâncau cu mămăligă). Melci fripți (se frigeau pe jar și se consumau așa fripți)": Ot 6; „Borșuri, prăjit în tigaie, fript, la proțap, pește fiert cu usturoi": Ot 7; „Ciorbe acrite, prăjit la tigaie, fript": Ot 8; „Ciorbă cu zeamă de varză, prăjit la tigaie, fript, icre": Ot 9; „Ciorbă, prăjit în tigaie, fript, marinată cu fasole": Ot 10; „Ciorbă dulce, ciorbă acră, cu zeamă de varză, oțet, zarzăre (vara); prăjit, saramură, rasol (cu usturoi)": Ot 11; „Borș, plachie, prăjit la tigaie, fript": Ot 12; „Borșuri, plachie, prăjit în tigaie, la proțap, fript, marinată": Ot 13; „Borș, plachie, prăjit în tigaie, fript pe jar, ciorbă, în saramură (moare). Azi, și marinată. Iarna – cu ceapă, usturoi, murături, praz. Azi, și cu salată verde, salată de roșii, cartofi prăjiți": Ot 14; „Ciorbă, prăjit în tigaie, la proțap, fript. Se mânca cu salată, cartofi, murături": Ot 15; „Prăjit sau fript, ghiveci cu orez la țest": Ot 17; „Mai mult pește sărat, congelat. Se face ciorbă, prăjit la tigaie, fript, saramură. Se mânca cu murături, ceapă, usturoi; azi, și cu cartofi prăjiți, salate": Ot 18; „Ciorbă, prăjit la tigaie, fript; azi, și marinată, saramură. Toată lumea făcea. Se mânca cu murături, ceapă, usturoi; azi, cu cartofi prăjiți, piure": Ot 20; „Ciorbă, prăjit, fript": VI 1; „Ciorbă, prăjit la tigaie, fript, copt cu ceapă și sâmburi de nucă": VI 2; „Fript pe grătar, prăjit proaspăt, ciorbă, rasol": VI 3; „Ciorbă, fript pe jăratie": VI 4; „Borș, prăjit în tigaie, pe grătar, fript cu oțet. Mâncam cu cartofi, orez": VI 5; „Ciorbă acră, prăjit în tigaie, fript. Se mânca cu cartofi": VI 6; „Borșuri (rar), prăjit în tigaie, fript": VI 7; „Ciorbă acrită cu oțet de prună, prăjit la tigaie, fript, pește umplut (pisa nucă cu ceapă în ea, îl băga în pește și îl lega; îl frigea la jar), saramură": VI 8; „Ciorbă (fiert peștele în ciorbă de varză), nu îl prăjeau în tigaie, ci la jar. Facem și acuma ciorbă de pește, cu roșii (iarna, de la borcan)": VI 9; „Ciorbă, prăjit în tigaie, rasol cu usturoi, fiert în orez și zeamă de varză, piftie din căpățâni, icre fierte cu zeamă de varză, pește umplut cu orez. Mâncam cu cartofi (rar)": VI 10; „Ciorbă (crap, știucă), plachie, prăjit (păstrăv)": VI 11; „Peștele îl procurau din comerț (de la magazin, de la oraș), ce se găsea. Ciorbe acrite cu roșii sau zarzăre, prăjit în tigaie, la frigare, pe grătar sau pe jar (cu usturoi și oțet), rasol, ostropel": VI 13; „Raci. Se frigeau": VI 14; „Ciorbă de pește, prăjit în tigaie, pe grătar": VI 16; „Ciorbă, prăjit în tigaie (tăvălit în mălai), fript, saramură – cu murături, ceapă, usturoi. Azi se fierbe oțetul cu piper, foi de dafin, morcovi și se pune peste peștele prăjit; se mănâncă cu piure, cartofi prăjiți, salată": VI 17; „Pește prăjit, murat, afumat, marinată": VI 18.

PREPARATE DIN LAPTE ÎN GOSPODĂRIE

Informații generale: „Satul nu avea stână, doar animale în fiecare gospodărie. Făceam telemea, smântână, puțin unt, lapte prins din lapte de vacă, oaie, capră. Acum, mai puțină brânză, că nu mai au oamenii oițe”: Dj 2; „Din lapte de vacă, oaie, capră se prepara în gospodărie brânză și urdă, unt, smântână, lapte prins. Acum, mai puțin, că nu mai au oamenii vite, doar capre. Satul nu avea stână”: Dj 5; „Lapte dulce, lapte covăsit (se lăsa oala de pământ la soare), brânză, unt. Când omul avea și vacă și capră, laptele se putea amesteca”: Dj 9; „Brânză, lapte covăsit, unt, urdă, jintiță. Azi nu se mai face unt”: Dj 14; „Brânză, jintiță, zer, lapte acru, unt. Se amesteca laptele de oaie cu cel de vacă”: Gj 1; „Din laptele muls în sat făceau brânză, lapte bătut, urdă, caș”: Gj 3; „Obişnuiam să ducem laptele în sat, unde se prepara brânză, jintiță zer”: Mh 1; „În sat, oamenii preparau din lapte brânză și unt”: Mh 2; „Se prepara [caș și brânză] și la stână, se aducea și în sat. Care e mai departe îl prepară acolo, care e mai aproape îl aduce acasă”: Mh 3; „Nu amestecă laptele, pentru că nu-l strică”: Mh 8; „Duceau laptele în sat. Cel mai frecvent amesteca laptele de vacă, oaie și capră (mai rar)”: Mh 9; „În sat se prepara urdă”: Mh 11; „Numai cine nu avea lapte, le aducea în sat și le mulgea”: Ot 2; „Unii aduceau laptele de la stână în sat. Se făcea brânză, unt, lapte bătut, caș din lapte de vacă, oaie și capră”: Ot 4; „Brânză felii, urdă (din zerul care rămâne de la brânză), jintiță, lapte prins, brânză, unt cu zer (îl bate în putinei, îl lasă două, trei zile, fac lapte prins), zer. Unii luau laptele acasă, că e suhatu aproape”: Ot 5; „Toate se făceau în sat. Fiecare își mulgea oile și vacile lui și prepara laptele. Se amesteca laptele de oi cu cel de vacă. [Se făcea]: caș (spuneau caș la cașul nesărat scos din geac sau sădilă; după ce o sărau îi ziceau brânză), urdă, jintiță, unt, smântână, lapte prins, lapte covăsit, zer”: Ot 6; „Brânză, jintiță, zer. Unii aduceau laptele de la stână în sat”: Ot 8; „Erau mulse acasă, în târlă, în șopru”: Ot 11; „Brânză, lapte bătut, unt, lapte prins”: Ot 12; „Unii aduceau laptele cu cobilița acasă”: Ot 13; „Se lua lapte acasă, doar dacă se mulgea cu rându la stână”: Ot 15; „Fiecare om își prepara laptele oilor, caprelor, vacilor lui: lapte dulce (lapte fiert în ceaunul de mămăligă), lapte închegat, lapte bătut (se lăsa laptele să închege – fără cheag, se turna în putinei și se bătea), brânză proaspătă opărită (se lua laptele închegat, se încălzea, se punea în geac, un săculeț, se presa cu o piatră pentru a scurge zerul)”: Vl 7; „Brânză, covăsit, smântână, spumă. Azi, brânză, smântână, spumă”: Vl 9; „Lapte prins se face în sat”: Vl 11; „Se amesteca laptele de vacă cu cel de oaie și capră, pentru brânză”: Vl 14.

Lapte de vacă: „Mâncam lapte dulce cu mămăligă. Acum facem și cu orez, cu griș. Făceam unt, brânză cu cheag, lapte acru (prins), lapte covăsit, colarez [făină fiartă în lapte dulce]. Brânza cu cheag (telemea), urda, cașul dulce, jintița și

untu, lapte bătut (ce a rămas de la scos untu), brânza dulce, lapte covăsit le mâncam cu mămăligă”: Dj 1; „Acasă se prepara brânză, lapte bătut, unt, ca și acum. Acum se mai face și lapte cu orez”: Dj 3; „Brânză, lapte covăsit (se covăsește laptele dulce în care se pune o lingură de lapte covăsit), caș dulce, telemea, urdă, jintiță, unt, smântână, brânză. Lapte bătut în putinei (cam o oră). Se trage întâi untul și rămâne jintița”: Dj 4; „Brânză (închegată cu cheag), unt, lapte bătut (zară), lapte covăsit (iaurt), caș dulce, telemea, urdă, jintiță, smântână. Se făcea zară (lapte închegat) în putineiul pentru bătut unt”: Dj 5; „Brânză”: Dj 6; „Brânză, urdă, lapte gros: îl puneai pe foc și-l mestecai cu o lingură până se îngroșă, îl puneai într-o boată (un vas din fag) și-l mâncai de acolo. Venea și se acrea. Mâncam brânză telemea, urdă din orice lapte: pui zărul de la brânză la fiert și să adună urda deasupra, o strecuri. Ce rămânea de la brânză ori făceai urdă ori jintiță. Mai era și lapte acru, lapte bătut, lapte nefiert, care se bătea la putinei, scotea untul și rămânea laptele bătut (de fapt zăr). Zărul rămas de la urdă și brânză se mânca. Rar se dădea la porci. Lapte covăsit: se lăsa laptele dulce nefiert să se covăsească. Care avea vaci cu lapte făcea unt: lapte dulce, nefiert, bătut bine în putinei. Mai mâncam lapte prins (covăsit), brânză de vaci”: Dj 7; „Lapte covăsit (acru), bătut, brânză, unt”: Dj 8; „Lapte bătut, iaurt, brânză”: Dj 9; „Brânză cu cheag sau fără cheag, unt, lapte dulce, lapte închegat, smântână”: Dj 10; „Unt, lapte covăsit, colarezi (lapte fiert cu făină și zahăr). Acum se face brânză și colarezi”: Dj 11; „Lapte dulce fiert, lapte bătut, unt, brânză. Brânza se făcea din lapte de vacă sau de capră. Dacă omul avea și vacă și capră, amesteca laptele”: Dj 13; „Brânză, unt, urdă”: Dj 15; „Brânză, covăsit, lapte fiert, lapte acru, brânză, unt”: Dj 16; „Lapte dulce, lapte acru, lapte covăsit, brânză cu cheag, unt. Prepararea untului: se bate smântâna cu puțină apă caldă și untul se separă deasupra. Ce rămâne se numește zară care, de asemenea, se mănâncă”: Dj 17; „Brânză dulce și sărată (telemea), smântână, unt. Acum nu se mai face în casă, cumpărăm de la alimentară”: Dj 18; „Se făcea telemea, acum, nu, n-au oamenii vaci”: Dj 19; „Colarez, brânză închegată, lapte bătut, lapte covăsit, urdă moartă (adică neînchegată), smântână, lapte dulce”: Dj 20; „Caș dulce, telemea, smântână, lapte prins, brânză de vacă (puțini fac)”: Dj 21; „Brânză, lapte bătut, unt, lapte covăsit (iaurt), smântână, telemea”: Dj 22; „Brânză, lapte covăsit, lapte bătut. Lapte covăsit: se ia smântâna de trei ori de la laptele dulce, apoi se adaugă puțină aciditate (oțet, covăseală)”: Dj 23; „Brânză, urdă, unt, zară (lapte rămas de la unt)”: Gj 2; „Laptele de vacă se mulgea în oale de pământ. Se făcea brânză, urdă, unt, smântână, cașcaval. În laptele cald se pune cheag din miei tăiați înainte de una, două săptămâni. Cheagul se prepara cu sare, lapte (pentru înmulțirea lui) și se pune la uscat. După ce se da cheag, laptele se lăsa la prins. Se pune în geac la scurs. După scurgere se tăia felii și se săra. Urdă, zară: lapte pus la putinei, se acrea, se bătea. Se alegea untul deasupra. Pentru asta se pune puțină apă. Untul venea deasupra zarei. După alesul untului se lăsa

din bătut ca apa pusă pentru alegerea untului să iasă deasupra. Se scurgea apa încet prin aplecarea putineiului. Ce rămânea era zara (laptele bătut). Zara se consuma așa sau se fierbea în ceaun și se obținea urda. Urda se strecura prin geac”: Gj 3; „Brânză, unt, lapte dulce, lapte bătut, lapte zară (ce a rămas de la scos untul): Gj 4; „Brânză, unt, smântână (foarte puțini o foloseau), lapte covăsit, urdă, caș, zară (laptele rămas după ce s-a bătut putineiul), brânză încheată. Azi nu mai sunt așa multe vaci [În tot județul Gorj se spune brânză la cea fără cheag și încheată la cea cu cheag]”: Gj 7; „Brânză dulce și sărată (pentru Săptămâna Albă). Lapte bătut (zară) în putinei, unt, urdă. Azi se prepară și lapte covăsit (lapte prins, cu smântână cu tot)”: Gj 8; „Caș, urdă, unt”: Gj 9, 13; „Brânză, lapte covăsit, unt”: Gj 10; „Brânză cu cheag sau fără cheag, unt, lapte dulce, lapte covăsit, smântână; se mânca foarte rar, [era folosită] mai mult pentru unt”: Gj 11; „Laptele de vacă se amesteca cu cel de oaie. Se făcea brânză, unt, lapte prins”: Gj 12; „Laptele bătut în putinei cu mătca, brânză fiartă și strecurată în geac de pânză, unt, brânză, urdă”: Gj 14; „Din laptele din care s-a scos untul se făcea brânză. Lapte prins în oală opărită. Lapte bătut, smântână, brânză cu cheag”: Gj 15; „Brânză, smântână, unt, lapte covăsit, lapte dulce, zară (laptele rămas după ce s-a scos untul). Smântână, rar, când o mânca, că nu mai avea din ce să facă unt”: Gj 16; „Brânză, unt, smântână, telemea, lapte prins, brânză de vacă. Acum nu se mai face brânză”: Gj 17; „Brânză dulce și sărată (telemea), unt, lapte bătut. Nu se mai face astăzi, că nu mai sunt vaci”: Gj 18; „Brânză, lapte bătut (zară) și unt”: Mh 2; „Se pune la bătut, se bătea, se făcea unt, știu de la muma. Laptele rămas de la bătutul untului, zară ori lapte acru. Dacă-l fierbeau, se aduna urdă – în oala de pământ se fierbea. Zerul rămas se dă la porci. Brânză cu cheag, se strecura prin strecurătoare de lână, de cânepă. Apoi cașul tăiat felii se pune la putinică”: Mh 3; „Brânză, unt, urdă, zară (lapte bătut)”: Mh 4, 11; „Brânză, urdă, zară, lapte acru (se mânca cu mămăligă), unt, foarte rar. La plăcintă se puneau brânză, urdă”: Mh 5; „Brânză, unt, smântână, lapte dulce, lapte bătut. Urdă (se pune laptele la prins, iar apoi se strecoară)”: Mh 6; „Brânză, urdă, unt”: Mh 7; „Lapte dulce, lapte bătut (străgheți), zară (de la iaurt), smântână, unt, brânză cu cheag”: Mh 8; „Lapte dulce, iaurt, lapte acru (de la scos unt), unt, smântână, brânză, brânză cu cheag, zer”: Mh 9; „Lapte bătut, unt, lapte fiert, lapte acru, brânză”: Mh 10; „Brânză (nu știu să facă brânză fără cheag), unt, lapte bătut, urdă (laptele rămas de la putinei, după ce s-a luat untul îl pun pe lângă foc de se încălzește și se strânge urda), lapte dulce”: Mh 12; „Unt, brânză, lapte covăsit, lapte bătut. Azi, și brânză dulce”: Ot 1; „Brânză, lapte bătut în putinei, unt, brânză fără cheag (brânză dulce), smântână, colarez (lapte cu făină)”: Ot 2; „Brânză, lapte acru (pus în oală, i se lua smântâna; mai multe smântâni adunate sau un lapte cu smântână cu tot se bătea în putinei), jintiță, urdă, brânză, unt. Azi, la C.A.P.”: Ot 3; „Brânză, telemea, urdă, lapte prins, se bătea putinei pentru unt. Azi, și orez cu lapte”: Ot 4; „Brânză felii, lapte prins, lapte

bătut. Azi, și brânză dulce și smântână”: Ot 5; „Lapte bătut, lapte acru, brânză, unt, brânză dulce, urdă, lapte covăsit (iaurt). Prepară și astăzi la fel cine mai are vaci. Astăzi îi spunem iaurt la lapte covăsit”: Ot 6; „Lapte prins, brânză sărată, iaurt, smântână”: Ot 7; „Lapte dulce, lapte bătut, brânză, unt”: Ot 8; „Unt și brânză din lapte de vacă sau lapte amestecat”: Ot 9; „Bătut, brânză, unt, smântână”: Ot 10; „Lapte bătut, brânză, urdă, unt, smântână”: Ot 11; „Brânză telemea, lapte bătut, colarez. Azi, orez cu lapte”: Ot 12; „Brânză, urdă, lapte prins, unt, smântână”: Ot 13; „Unt (se bătea putineiul), brânză (se încheaga laptele), lapte acru (în putinei, se bătea până se acrea laptele). Azi, și brânză dulce (se mănâncă mai des). Azi, se oprește smântâna”: Ot 14; „Lapte închegat, lapte acru sau bătut, caș, telemea, urdă, smântână, brânză dulce, brânză (strecurată în săculețe), lapte dulce, unt. Se folosesc și la dulciuri”: Ot 15; „Brânză, unt, lapte prins (fiert, pus la căldură pentru închegat), lapte acru sau bătut în putinei, lapte dulce, caș, smântână”: Ot 16; „Brânză, unt, lapte bătut, lapte acru”: Ot 17; „Brânză, lapte bătut, unt”: Ot 18; „Brânză, lapte bătut; azi, și smântână”: Ot 20; „Brânză cu cheag (caș), brânză felii la saramură, lapte covăsit”: VI 1; „Brânză proaspătă (lapte fiert după câteva zile), brânză de fălie (cu cheag), caș, unt, urdă, lapte covăsit”: VI 2; „Lapte bătut, brânză de vaci, unt”: VI 3; „Brânză de vaci (brânză mărunțită, bună pentru plăcintă), lapte bătut, unt”: VI 4; „Brânză de vacă, brânză cu cheag, unt. Din amestec cu lapte de oaie – caș”: VI 5; „Brânză mărunță, unt, lapte bătut, smântână, urdă”: VI 6; „Lapte dulce, lapte bătut, brânză”: VI 7; „Brânză, smântână, unt (bătea putineiul)”: VI 8; „Brânză mărunță (fără cheag), lapte covăsit, caș felii (la butic, cu cheag), unt (faceau în putinei); la smântână îi ziceau spumă. Nu făceam urdă, dam zerul la porci. Azi, brânză mărunță, lapte covăsit, spumă, unt”: VI 9; „Brânză cu cheag, brânză dulce, smântână, lapte bătut la putinei, unt, brânză fărâmată (în oală cu sare)”: VI 10; „Dulce, bătut, unt, brânză”: VI 11; „Smântână, băteam putineiul, brânză la puțină (frământată cu sare, cu unt topit pe ea; puneam laptele la prins, băteam putineiul, lua untul, laptele îl puneam la foc mic; se făcea brânza, puneam laptele în toboleț de cânepă, se scurgea; apoi o frământa cu sare, o puneam în puțină cu unt topit pe ea; o desfăcea la Săptămâna brânzii), lapte covăsit, brânză murătoare (brânză tăiată felii, pusă la sare). Lapte de vacă amestecat cu lapte de oaie: lapte covăsit, lapte dulce cu mămligă, brânză”: VI 12; „Brânză dulce, urdă (brânză mărunță în săculeț), lapte acru, unt (se folosea și pentru tras copiii), smântână, lapte covăsit (cu covăsală în lapte), lapte acru (punea laptele în putinei și după două zile scotea untul; ce rămânea îi ziceau lapte acru), caș închegat (îi ziceau brânză). lapte prins fiert din zer, lapte prins în putini. Nu se mai face urdă, nici unt”: VI 13; „Caș, telemea, unt, smântână, lapte prins, lapte bătut. Azi, și brânză”: VI 14; „Brânză, lapte prins, lapte bătut, unt”: VI 16; „Brânză, unt, smântână, lapte bătut. Azi, și iaurt, brânză dulce”: VI 17; „Brânză, lapte acru, storcit, lapte prins, lapte bătut în putinei”: VI 18.

Obiceiuri și practici pentru spor la lapte: „Corastră – laptele strâns de la vacă pe primele trei zile de la fătare se fierbe cu lemne adunate de pe marginea apei. În timp ce fierbe laptele se culege iarba care crește printre stobori pentru a se pune în oală. În ziua când se fierbe corastra se face un colac, se cheamă trei copii care se așează doi de o parte și altul de cealaltă parte a vacii. Copiii trag de colac până îl rup. Un copil ia un ou de găină și îl sparge între coarnele vacii și strigă: «Cucu răscucu./ Cucu răscucu./ Ștrilic păsăric». Nu se mănâncă corastră până nu se ia cu o oală nouă apă pentru a o vărsa pe locul unde a fătat vaca. Când se mănâncă corastră, nu se suflă, ca să nu sufle boul când trage la jug)”: Mh 6.

Lapte de oaie: „Se amesteca cu lapte de capră și se prepara la fel ca cel de vacă”: Dj 5; „Brânză”: Dj 9, 16, 23, Gj 10, 14, 15, Ot 5, 8, 13, 18; „Caș dulce, brânză cu cheag, urdă, unt, lapte dulce, smântână”: Dj 10; „Brânză, urdă, jeanț. Unii aveau 10-15 oi în gospodărie și făceau brânză. Amestecau laptele de oaie cu cel de capră pentru brânză”: Dj 11; „Din lapte de oaie amestecat cu lapte de capră (puțin) se făcea brânză și lapte covăsit”: Dj 12; „Brânză telemea, astăzi o cumpărăm”: Dj 18; „Telemea. Acum nu se mai face, au oamenii puține oi”: Dj 19; „Lapte bătut. Numai unii făceau brânză”: Dj 20; „Brânză telemea. Acum nu se mai face”: Dj 21; „Din lapte de oaie făceam, în special, brânză”: Dj 22; „Făceau numai putini cu brânză sărată și o duceau și vindeau la Craiova”: Dj 23; „Brânză, lapte bătut”: Gj 2, Ot 12; „Brânză, urdă, unt, iaurt. Oile nu se mulgeau decât rar, erau folosite mai mult pentru carne și lână”: Gj 3; „Zară, unt, brânză, lapte gros”: Gj 5; „Brânză, unt, zară”: Gj 6; „Brânză, covăsit, unt, închegată (brânză cu cheag), zară, urdă, caș, lapte dulce, lapte bătut. Azi, la fel, dar nu mai sunt așa multe oi”: Gj 7; „Brânză, urdă, zerul se dă la porci”: Gj 8; „Caș”: Gj 9; „Brânză cu cheag, lapte dulce, lapte covăsit, caș dulce, brânză de burduf, urdă, jintiță, cașcaval (mai rar)”: Gj 11; „Caș, urdă, unt (de la 1 septembrie la 10 octombrie). Amestecat cu lapte de vacă – caș”: Gj 13; „În general, sunt puține oi și nu prea are omu mult lapte, cui îi place, numai fiert pentru că e puțin”: Gj 15; „Brânză mai mult, în rest, lapte covăsit, lapte dulce, smântână, unt, brânză de burduf. Smântână, unt, lapte dulce, se mânca mai puțin pentru că, de obicei, se lua doar brânza. Azi la fel, dar sunt oi mult mai puțin”: Gj 16; „Brânză telemea. Acum nu se mai face. Cumpărăm de la alimentară, când găsim”: Gj 17; Caș și urdă. Nu se mai face, sunt puține oi”: Gj 18; „Brânză, lapte bătut, unt”: Mh 2; „Brânză, urdă – din zerul de la brânză”: Mh 3; „Brânză, urdă”: Mh 4, 6, Ot 9; „Brânză. Brânză de oaie, la plăcintă”: Mh 5; „Urdă – se aduce uneori zerul de la târlă”: Mh 7; „Caș, urdă (din zer), jintiță, zer”: Mh 8; „Brânză cu cheag, urdă, zer, jintiță”: Mh 9; „Lapte bătut, unt, lapte fiert, lapte acru, brânză”: Mh 10; „Brânză (caș)”: Mh 11; „Lapte dulce, brânză, zerul de la brânză, îl fierbeau și-l mâncau cu mămăligă”: Mh

12; „Brânză, urdă, caș”: Ot 1; „Oborul pentru oi era o baracă unde erau cele necesare pentru închegarea laptelui. Acum oile se aduc seara acasă și fiecare își prepară brânza. Se mai făcea caș, urdă, jintiță, lapte prins, zer”: Ot 2; „Nu se mulgeau oile. Rar mai făcea câte cineva brânză”: Ot 3; „Brânză, telemea, unt, lapte prins”: Ot 4; „Brânză felii, urdă, băteau putineiu”: Ot 5; „Brânză, lapte covăsit (e foarte bun, e gras și are grăsime multă). Acasă se lucra laptele”: Ot 6; „Lapte prins, brânză sărată, caș, urdă, unt, jintiță”: Ot 7; „Brânză, jintiță, urdă”: Ot 10; „Brânză, lapte prins și bătut, urdă, jintiță”: Ot 11; „Brânză, urdă. După ce se închea brânza rămânea jintița din care se făcea urda”: Ot 14; „Lapte dulce, lapte acru sau bătut, smântână, rareori brânză; ca și din laptele de vacă”: Ot 15; „Brânză telemea, caș, lapte bătut, jintiță, urdă, zer”: Ot 16; „Brânză, urdă, jintiță”: Ot 17; „Brânză, unt, urdă”: Ot 20; „Smântână, lapte covăsit, brânză, unt la putinei”: VI 1; „Brânză de fâlie, urdă, lapte covăsit”: VI 2; „Caș, urdă, lapte storcit și lapte covăsit”: VI 3; „Brânză telemea, lapte închegat, unt, zăr, lapte bătut, urdă”: VI 4; „Caș”: VI 5; „Brânză, unt, smântână”: VI 6; „Lapte dulce, lapte bătut, lapte închegat”: VI 7; „Brânză, unt”: VI 8; „Caș felii (la butic, cu cheag; îl făceau deosebit), lapte covăsit (se făcea și din lapte de oaie), lapte storcit (ca la Vaideeni)”: VI 9; „Brânză cu cheag, lapte acru”: VI 10; „Se încheagă. Unt, lapte acru, brânză”: VI 11; „După Sfânta Mărie – mai mulgeam oile. Făceam lapte covăsit”: VI 12; „Bătrânii nici nu știau să mulgă oile; toată vara umblau mieii cu oile. Azi, produse la fel ca din lapte de vacă”: VI 13; „Caș, brânză, urdă, telemea, jintiță, unt – primăvara și vara”: VI 14; „Vara, cei ce aveau oi mai multe le mulgeau dimineața. Laptele se consuma fiert sau se amesteca cu cel de vacă și se închea pentru brânză”: VI 16; „Brânză, unt, caș, urdă, lapte covăsit (fiert, pusă puțină smântână în el când se răcea puțin – apoi se închea)”: VI 17; „Brânză, caș, unt, lapte de iarnă sau lapte de puțină”: VI 18.

Lapte de capră: „Brânză, urdă, jintiță, zer”: Dj 4; „În gospodărie făceau aceleași produse ca din laptele de vacă”: Dj 5, 16, 22, Ot 13, VI 13; „Laptele de capră se consuma proaspăt”: Dj 6; „Lapte dulce, covăsit. La fel ca din laptele de oaie”: Dj 7, Ot 2; „Lapte covăsit. Se consuma și dulce”: Dj 8; „Brânză”: Dj 9, 16, 11, Gj 5, 8, 14, Mh 7, 11, Ot 9, 17, VI 9; „Lapte dulce, lapte închegat, brânză, unt (mai puțin)”: Dj 10; „Amestecau laptele de oaie cu cel de capră pentru brânză”: Dj 11; „Lapte dulce fiert, lapte bătut, unt, brânză. Brânza se făcea din lapte de vacă sau de capră. Dacă omul avea și vacă și capră amesteca laptele”: Dj 13; „Brânză. Se mai face și acum, cine are capre”: Dj 18; „S-a făcut și se face telemea. Mai au oamenii capre”: Dj 19; „Făceam brânză telemea la fel ca acum”: Dj 21; „Brânză telemea, acum nu mai facem”: Dj 22; „Laptele de capră se bea mai mult dulce”: Dj 23; „Brânză, lapte bătut, zară”: Gj 2; „Brânză, urdă, unt”: Gj 3; „Lapte dulce, lapte bătut, brânză (foarte rar)”: Gj 4;

„Se mănâncă lapte dulce, lapte bătut, brânză (foarte rar). Laptele de capră e mai puțin gras ca cel de vacă sau oaie”: Gj 7; „Lapte dulce, brânză cu mămăligă și turtă”: Gj 8; „Caș”: Gj 9, 15; „Brânză, lapte covăsit”: Gj 10; „Brânză cu cheag, lapte dulce, lapte covăsit”: Gj 11; „Fiert, care au”: Gj 15; „Numai lapte și brânză, pentru că nu erau așa multe. Azi, mai rar, care cresc capre”: Gj 16; „Brânză. Se face și acum”: Gj 17, 18; „Brânză, lapte”: Mh 2; „Brânză, urdă”: Mh 3; „Brânză, zară (lapte bătut)”: Mh 4; „Brânză”: Mh 5; „Lapte bătut, brânză, urdă”: Mh 6; „Ca și de vacă – dar nu făceau unt”: Mh 8; „Lapte dulce, iaurt, brânză cu cheag, zer, smântână”: Mh 9; „Lapte bătut, unt, lapte fiert, lapte acru, brânză”: Mh 10; „Lapte dulce, lapte bătut, brânză (foarte rar)”: Mh 12; „Unt. [Laptele] se consuma simplu”: Ot 1; „Ca și la oaie”: Ot 2, VI 7; „Lapte fiert și acru”: Ot 3; „Brânză, urdă, telemea, unt, lapte prins. Se fierbea și se bea”: Ot 4; „Se amesteca sau se făcea ca din laptele de oaie. Azi se face la fel de cei care au capre și se mănâncă mult lapte de capră cu mămăligă”: Ot 6; „Lapte dulce, bătut, brânză, unt”: Ot 8; „Brânză (puțină)”: Ot 10; „Brânză, lapte bătut”: Ot 12; „Se consuma simplu”: Ot 14; „Lapte dulce, lapte acru sau bătut, rareori brânză; ca și din laptele de vacă”: Ot 15; „Brânză, lapte bătut, jintiță”: Ot 16; „Se mânca dulce”: Ot 18; „Brânză. Se mânca mai ales simplu”: Ot 20; „Se consuma în gospodărie”: VI 3; „Brânză telemea”: VI 4; „Se bea fiert”: VI 6; „Îl amesteca cu al vacii. Azi îl mănâncă dulce”: VI 8; „Cine avea, la fel ca laptele de oaie și de vacă”: VI 10; „Brânză, lapte acru, unt”: VI 11; „Îl mâncam mai mult dulce. Mai băteam putineiul”: VI 12; „Lapte fiert”: VI 16; „Era puțin, se consuma dulce”: VI 17; „Brânză, caș, unt, jintiță, urdă, lapte de puțină”: VI 18.

Lapte de bivoliță: „Lapte covăsit, brânză”: Dj 7; „Unt, lapte covăsat”: Dj 11; „Unt, brânză”: Gj 14; „Brânză, telemea, unt, lapte prins”: Ot 4; „Brânză felii”: Ot 5; „Lapte prins, brânză sărată, unt”: Ot 7; „Lapte dulce, bătut, brânză, unt”: Ot 8; „Brânză”: Ot 17; „Erau puține, se făcea unt (băteau putineiul)”: Ot 18.

PREPARATE DIN LAPTE LA STÂNĂ ȘI LA VĂCĂRIE

Lapte de oaie: „La târlă (stâna obștească) se prepara brânză încheată, jintiță, zer”: Dj 1; „Caș, brânză telemea, urdă, jintiță, zer”: Dj 3, Dj 5; „Brânză telemea, urdă, jintiță, zer”: Dj 4, 9; „Laptele muls era pus în putioară, se strecura prin sădilă, se pune cheag din tiugă, se mesteca laptele cu gripca (o lopățică). Sta așa, acoperit, 15-20 minute. Când apărea puțin zer deasupra, brânza era gata legată. Se tăia cu gripca, se fărâma cu mâna, ieșea zerul deasupra. Se turna brânza în sădilă, ținută de ciobani peste un vas. Zerul se

punea la fiert pentru urdă. În sădila cașul sta câteva ore la scurs. Se puneă apoi pe masă și se tăia în două. Fiecare jumătate se făcea felii și se puneă în puțină. Acolo i se da sare. Cașul se transporta în puțină în căruță. Se făcea și urdă, jintiță, zer”: Dj 6; „La târlă [stână] se făcea cașul numai din lapte de oaie. Mulgeau în găleți de lemn. Laptele se strecura prin sădila în hârdău, se puneă cheag, se lăsa acolo un timp până se încheaga. Apoi se mesteca cu mâna și se puneă în sădila pusă pe alt vas. Sădila se agăța pe un lemn sprijinit de două furci. După două ore, cașul se puneă pe masă, se tăia felii și era luat de cel aflat la rând. Urdă: se fierbea zărul, urda se alegea deasupra, se puneă și ea într-o sădila mai mică. Jintiță: ce rămânea pe fundul căldării, când fierbea zărul, se numea jintiță”: Dj 7; „La stână (târlă) închegau laptele de oaie (amestecat și cu lapte de capră) și făceau telemea, urdă, jintiță, zer”: Dj 8; „Laptele se încheaga la târlă, era greu de transportat în sat. Majoritatea făcea caș, brânză telemea, urdă, jintiță. Erau pentru consum propriu, dar se și vindeau la târlă sau în sat de proprietarii oilor ținute la târlă. Astăzi nu se mai vând, se produce mult mai puțin”: Dj 10, 20; „Laptele de oaie se amesteca cu cel de capră (puțin) și se făcea brânză telemea, urdă, jintiță (jianț), unt (foarte rar), lapte acru, zer”: Dj 11; „Oile stăteau la târlă. Laptele de oaie era amestecat cu cel de capră (erau puține capre) și se prepara caș, brânză telemea, urdă, jintiță, lapte acru, zer”: Dj 12; „Brânză, urdă, zer”: Dj 13; „Laptele de oaie și de capră se încheaga la stână (uneori laptele se ducea și în sat). Se făcea caș, brânză telemea, urdă, zer”: Dj 15; „La stână se încheaga numai laptele de oaie. Caș: se strângea laptele într-o puțină, se da cheag, după ce se lega se puneă în sădila, se scurgea, se scotea, se tăia felii, se puneă cu sare la puțină. Se făcea urdă și jintiță: zerul se fierbea în căldare, din fiertură se alegea grăsimea, adică urda. Aduna urda cu o lingură mare cu găuri, ce era mai măruntă era jintiță”: Dj 16; „Se prelucra la stână”: Dj 17; „Brânză, urdă, caș”: Dj 20; „Brânză, caș dulce, brânză telemea, urdă, unt, smântână (rar care mânca), lapte bătut”: Gj 4; „Laptele de oaie, amestecat cu cel de vacă, se prepara la stână. Se făcea caș, urdă, jintiță, jintuit, unt, smântână, zer. Din lapte de oaie se făcea brânză la munte”: Gj 5; „Laptele de oaie se prepara la stână”: Gj 6; „Oile se duceau la ungureni la munte. Azi nu se mai face brânză. Oile se duceau la cioban și acesta da brânză telemea în funcție de numărul oilor. Unii, care au copii, nu le duc la stână”: Gj 7; „Din lapte de oaie (amestecat uneori cu cel de vacă, de capră) se făcea caș, urdă, jintiță, unt, smântână, lapte prins, zer”: Gj 9; „La stână se făcea caș, brânză telemea, brânză de burduf, urdă, jintiță, unt, zer”: Gj 10; „Brânză cu cheag, brânză de burduf, caș dulce, urdă, jintiță, cașcaval”: Gj 11; „Caș, urdă, jintiță, unt, lapte prins, zer”: Gj 13; „Brânză încheată (telemea) și brânză de burduf. Oile erau duse la cioban și primeam brânză de la cioban. Cine le ținea acasă sau până le ducea la cioban mânca și lapte dulce, unt, smântână. Azi sunt și mai

puține oi în sat, nu au nutreț pentru iarnă”: Gj 16; „Nu era stână la noi”: Gj 17, 18; „Azi la stâna C.A.P.-ului se face numai brânză și caș”: Mh 2; „Fiecare proprietar de oi se duce cu găleata lui și încheagă laptele (în cumpănă tot de lemn). Vine cu cașul în strecătoare atârnat de cobâlcă (cobiliță). Caș, urdă (zerul rămas se dădea la porci)”: Mh 3; „Coverca (stână mutătoare), o simplă încăpere, în care se punea laptele la închegat, dormeau ciobanii, păstrau vasele. Vatra era în fața covercei, făceau mâncare, încălzeau mâncarea. Oborul în care dormeau oile noaptea și în care se mulgea se muta (staule mutătoare). Caș, urdă, foarte rar, zer, telemea, jintiță, unt, lapte prins. smântână”: Mh 5; „Pentru caș și brânză se încheaga lapte de oaie și capră. Se făceau: caș, urdă, jintiță, lapte prins, zer, telemea (doar azi)”: Mh 6; „Caș, urdă (uneori)”: Mh 7; „La munte făceau ciobanii brânză și le mai da și lor, dar puțin. Primeau caș; unt nu primeau, făcea ciobanul ce vrea cu ele”: Mh 8; „Laptele se prepara la stână, numai în băcie, la munte. Caș, brânză, brânză telemea (doar azi), urdă, zer, brânză degerată (toamna se împuținează laptele, dar este mai gras. Se încheagă brânza frământată (nu caș), cu puțină sare. Se pune în brădoici sau în alte vase de lemn sau pământ. Brânza degerată atinge calitatea brânzei de burduf). Laptele nu se ducea în sat, de la munte, ci era preparat numai la băcie. Din lapte, în sat, nu se preparau alte produse lactate”: Mh 10; „Caș, zer”: Mh 11; „Brânză, urdă. Laptele se încheaga la târlă, cu chiag de miel. Erau mai departe, la cinci kilometri. Azi, depinde unde este târla, cât e de departe, și de calitatea laptelui”: Ot 1; „Caș, urdă, jintiță, lapte prins, zer”: Ot 2; „Nu se mulgeau oile. Azi se face caș, urdă, jintiță, zer”: Ot 3; „Caș, brânză telemea, cașcaval, urdă, jintiță, unt, smântână, lapte prins, lapte bătut, zer”: Ot 4; „Caș, urdă, jintiță, unt, smântână, lapte prins, zer, brânză felii. Dacă târla era aproape de sat, unii îl mai luau acasă”: Ot 5; „Caș, brânză sărată (cașul tăiat în bucăți acoperit cu strat de sare și după aceea un strat de caș), urdă, jintiță, lapte prins, zer”: Ot 7; „Urdă, jintiță, zer, brânză, caș”: Ot 8; „Ciobanul primea toată brânza. De obicei, și ciobanul își avea oile lui, pentru care își avea dreptul. Au și ei câte 20 de oi fiecare; cresc porci. Fac: caș, brânză telemea, brânză de burduf (numai pentru ciobani, de la oile lor), cașcaval (numai pentru ciobani, de la oile lor), urdă, jintiță (azi, doar ciobanii care au multe oi), lapte prins (pentru ciobani). Brânza de burduf o pun în burduf de oaie sau de capră”: Ot 10; „Caș, cu chiag de la porc, urdă, jintiță (nu prea; unii o fierb, o strecoară), unt (din lapte de vacă, amestecat cu cel de oaie), lapte prins (de vacă, de oaie), zer, lapte bătut de vacă”: Ot 11; „Brânză telemea, urdă, jintiță, unt, lapte prins, zer”: Ot 12; „Jintiță băgată la sedilă, zer fierț nebăgat la sedilă, unt (numai de la vaci, numai pe timpul verii), lapte prins (bătut cu lingura; lapte bătut la putinei, după ce este scos untul, rămâne laptele), zer, brânză în sedilă”: Ot 13; „Caș, brânză telemea, urdă, jintiță, unt, smântână, lapte prins, zer”: Ot 15; „[Laptele] muls,

strecurat prin pânză pe o găleată mare, se da cu cheag, se lăsa o jumătate de oră, o oră, ieșea zerul. Se amesteca cu mâna, lingura, lopețica. După [ora] 10 se turna la scurs în sedilă. La 12 tăia brânza, o săra, spăla sedila și punea în ea laptele muls atunci. Brânză telemea, urdă, unt, lapte prins, zer”: Ot 16; „Caș, urdă, jintiță, unt, lapte covăsit (mâncarea ciobanilor), zer”: Ot 17; „Caș (caș curători – se dădea cheag, îl mesteca bine, îl punea la sedilă, apoi la crintă la stors; îl punea la copt pe patul cașului), brânză de burduf (cașul stors bine îl puneau la crintă (crinta era ca o masă scobită cu un țancuș) cu sedila, cu o blană deasupra care strivea cașul și o pârghie cu un cap în peretele celarului și la capătul celălalt atârna un bolovan legat cu o sfoară; storcea bine cașul; scoteau cașul din crintă, îl puneau pe patul cașului (unii peste alții); când dădea în galben (era copt), îl da la crestez; se fărâma, îi da sare, îl băga la burduf din piele de oaie), urdă, jintiță (pentru ciobani și ai casei), unt, smântână, lapte covăsit (pentru casă), brânză de șteand (sau brânză de fălie; cașul luat din sedilă, se tăia felii, se punea în șteand (putinică de brad) la saramură). Brânza de burduf se făcea cel mai mult, se vindea; restul produselor, doar pentru familie. Care avea vaci la stână amesteca laptele cu cel de oaie. Azi se face și brânză telemea”: VI 1; „Caș, brânză de fălie (brânză de sădilă), brânză de burduf, urdă, jintiță, unt, smântână, lapte covăsit, zer. Brânza de burduf, după ce s-a încheagat, umbla cu mâna în ea, o aduna, o punea în sedilă, o storcea până nu mai curgea zer, o băga la tipar între blăni, cu o greutate pe ea – era scurs bine; apoi îl punea pe poliță (podisor, polentare) la gălbinit; o freca pe crestez, o băga la burduf (bășici de vițel, porc, piele de oaie). Brânza de burduf [se pune] în coajă de brad sau în piele de oaie, ied (rasă cu un geam, spălat bine și cusut). Astăzi se face telemea”: VI 2; „Laptele se prepara la stână în fierbătoare. Se prepara caș pentru brânză. Caș (făcut în săculeț), brânză telemea (mai recent), brânză de burduș, urdă, jintiță (pentru ciobani), unt, lapte prins, lapte covăsit, zer. La covăseală pune laptele călău, îl pune la căldură și se covăsește”: VI 3; „Caș, brânză telemea, brânză de burduf, urdă, jintiță, unt, smântână, lapte prins, zer”: VI 6; „Noi nu mergeam la stână, ne dădeau brânză ungurenii”: VI 9; „Caș, brânză telemea (numai în ultimul timp), brânză de burduf, urdă, jintiță (pentru ciobani), unt, zer, smântână (în troci, numai ciobanii din Ardeal)”: VI 11; „Se încheaga. Brânză de burduf, caș, urdă, jintiță, unt, lapte prins, zer”: VI 12; „Înainte, laptele se consuma fiert. Nu era mult. Astăzi, la stâna C.A.P., se prepară: caș, urdă, zer”: VI 16; „Brânză telemea (pentru vânzare), caș”: VI 17; „Caș, brânză de burduf (se lăsa să dospească trei, patru zile la curent și se băga în burduf din piele de oaie, 20-60 de kilograme), urdă, jintiță, unt (numai pentru cioban), lapte prins, zer”: VI 18; „Fiert, lapte bătut, lapte covăsit, brânză, caș, brânză telemea, brânză de burduf, urdă, jintiță (pentru ciobani), smântână, zer”: VI 19.

Lapte de capră: „Laptele de capră se prepara la stână ca și cel de oaie”: Gj 6; „Unii le duceau la munte. Se țineau caprele și acasă. Foarte rar – brânză, fără cheag”: Gj 7; „Nu erau duse din sat, vedeau copiii de ele”: Gj 16; „Foarte rar se întâlnea lapte dulce sau covăsit și brânză”: Gj 16; „Pentru caș și brânză se încheaga lapte de oaie și capră”: Mh 6; „Caș, brânză, urdă, jintiță, unt, lapte prins (de la vaci), zer. Nu știu altceva, aici e căldură, nu e ca la munte. Se amesteca cu laptele de oaie”: Ot 1; „Brânză, urdă (mai grasă decât cea de oaie)”: Vl 3; „Ca din lapte de oaie. La stână nu se duc capre pentru că laptele de capră strică brânza. Laptele de capră miroase urât. Un flăcău care curta o fată din sat nu a luat-o de nevastă că se ungea cu unt de capră pe cap și mirosea a capră”: Vl 19.

Lapte de vacă: „Brânză telemea, unt, smântână (puțin), lapte prins (puțin), brânză de vacă”: Dj 22; „Vacile se duceau la munte la vâcar. Văcarul dădea fiecăruia o cantitate de brânză dinainte stabilită”: Gj 7; „Numai unii le ducea la vâcar, majoritatea le țineau pe lângă gospodărie. Brânză telemea”: Gj 16 „Unt, brânză. Bătea putineul”: Ot 1; „Crud, cu cheag, brânză”: Vl 3; „Ciobanii din Loviștea. Caș, brânză telemea (murătoare), brânză de burduf, urdă, jintiță, unt, lapte prins, zer”: Vl 12.

Răsplată în produse alimentare: „Stăpânii oilor primeau laptele, cât ieșea la mulsoare. Ciobanii primeau bucate, mai ales porumb și mâncare, atâta timp cât oile erau mulse”: Dj 1; „Ciobanii primeau cereale, bani, mâncare și dădeau brânză”: Dj 4; „La 26 octombrie ciobanii se descurcau cu oamenii. În total, ciobanul da cinci, șase kilograme de brânză pentru fiecare oaie. Ciobanii primeau o bănicioară de mălai pentru fiecare oaie, un kilogram de sare și ceva bani, după cum se învoiau”: Dj 6; „Ciobanul era plătit în bani, cereale”: Dj 7; „Ciobanii primeau ori bani ori grâu sau porumb și dădeau la oameni brânză (10 kilograme de oaie)”: Dj 8; „Ciobanii primeau brânză, mâncare, băutură”: Dj 9; „Ciobanii mulgeau [oile]. Femeile lucrau de-ale gospodăriei (spălau vasele, preparau mâncarea, aranjau și pregăteau pentru muls). Ciobanii dădeau produsele lactate proprietarilor de oi după învoială și primea plata în natură (cereale). Stăpânii oilor veneau să-și ridice produsele odată sau de două ori pe săptămână”: Dj 10; „Ciobanul da brânză după înțelegere. Începând de prin 1946-1947 se dă [ciobanului] o baniță cu porumb pentru o oaie”: Dj 12; „Ciobanii primeau mălai, 10 kilograme de oaie. Azi, bani și porumb, o baniță de porumb și 200 lei de oaie”: Dj 13; „Ciobanii primeau bani și cereale”: Dj 14; „Ciobanii se plăteau în bucate și bani”: Dj 15; „Pentru fiecare oaie, stăpânul plătea ciobanilor o baniță de cereale. Ciobanii se înțelegeau între ei cu privire la plată. Ei răspundeau de oi și erau obligați să dea stăpânului de oi cantitatea

de brânză fixată”: Dj 16; „Strungarul mulgea la strungă. Femeile spălau vasele, făceau mâncarea, dădeau ajutor la mânatul oilor. [Ciobanul] trebuia să dea stăpânului produsele după înțelegere. Ei primeau în schimb simbrie (bani și produse). Baciul primea mai mult la final”: Dj 20; „Femeile, când veneau să ia brânza, făceau de mâncare pentru ciobani, preparau brânza. Stăpânii oilor, când luau brânza, aduceau mâncare, băutură, făină, cât se stabilea, jumătate sau un sfert de kilogram de oaie. Plăteau și bani. Baciul venea după lapte, ajuta la muls, făcea mâncare la ciobani, încheaga laptele, făcea brânza”: Gj 5; „Femeile veneau uneori să ia brânza. Făceau de mâncare pentru ciobani, aduceau apă, preparau brânza. Simbria: bani, câte o vadră de brânză”: Gj 6; „Baciul sau băcița prepara laptele la stână. La stână, femeile puteau fi băcițe, făceau mâncare pentru ciobani. Baciul primea brânză, ciobanii primeau bucate (porumb) și bani”: Gj 9; „Băcițele cu baciul prelucrau laptele. Primeau brânză și mălai”: Gj 10; „Băcițele închegau laptele și făceau mâncare pentru ciobani”: Gj 11; „Baciul prepara brânza, făcea mâncare. Puteau fi și băcițe (preparau brânza, făceau mâncare). Baciul [era plătit] în brânză, ciobanii în bucate (mălai, grâu și bani)”: Gj 13; „La stână oamenii se asociau cu vecini sau neamuri. Strungarii păzeau oile și le mulgeau. Ciobanii se obligau să dea lapte stăpânilor oilor și, între ei, să împartă banii și cerealele pe care le primeau de la oameni”: Mh 1; „Vătaful conducea treburile stânii. Fiecare om care avea oi la cioban aducea mâncare la cioban, apă, spăla gălețile și încheaga laptele, își lua laptele acasă. Ciobanul mulgea oile. De fapt, băcițele închegau laptele. La o oca de lapte se socotesc două găleți”: Mh 3; „Fiecare avea rând la lapte, mulgea și își încheaga laptele, în cazul în care nu era cioban. Când era cioban plătit, acesta încheaga laptele, cu ajutorul celui care avea rândul la oi. De obicei, copilul omului care avea rând la lapte, dădea oile în strungă, ajuta la păscut. Femeile ajutau la închegat laptele, la muls, veneau după caș. Simbria ciobanului consta în bani, făină, porumb”: Mh 5; „Simbria consta în bani, brânză, alimente”: Mh 6; „Ciobanul păștea oile, ajuta la muls. Femeile veneau după lapte, ajutau la prepararea laptelui. Nu aveau voie să mulgă. Ciobanii primeau pentru fiecare oaie grâu, porumb și o zi de brânză, de asemenea, mâncare zilnic, băutură și sare pentru oi”: Mh 7; „Organizare profesională la stână: cioban, cioban de capre, văcar, porcar. Muncile femeilor la stână: mulgeau oile, ajutau la celelalte treburi, lucrau țesături, torceau. Mai mulți țărani angajau un cioban. Era ajutat de un copil. Țăranul prepara laptele. La munte ciobanul făcea brânza”: Mh 9; „Întovărașirile se făceau pe bază de neam, prietenie. Întovărașirile se făceau primăvara, la începutul lui mai, în special, la sărbătorile Paștelui. Strungarul mâna oile la muls, ciobanul principal (vătaful) comanda pe toți ciobanii, baciul de rând prepara laptele. Femeile nu îndeplineau nicio muncă la stână”: Mh 10; „Nu se măsurau oile. Se dădeau trei kilograme de brânză pentru fiecare oaie.

Ciobanul mulgea, încheaga laptele. Omul care avea rând la lapte venea și lua brânza, imediat după ce se încheaga, da zile [de muncă] la strungă. Era un singur cioban la o târlă de 200 de oi. Le păștea, le mulgea, încheaga laptele. Nevasta ciobanului făcea mâncare. Uneori mergea și ea cu oile. Ciobanul era plătit în porumb, o banișă de porumb pentru patru oi. Stăpânii oilor îi aduceau mâncare zilnic, când aveau rând la lapte. Femeile ajutau la muls, veneau după lapte. Veneau ungureni cu oile la iernat”: Mh 11; „Omului (stăpânului) i se dă laptele, brânza, ce s-au înțeles. Stăpânul îi dă bani, bucate (porumb)”: Ot 1; „Ciobanul primea ceva bani și un ciur de făină, de mălai de oaie”: Ot 3; „Bani și produse, cereale”: Ot 4; „Simbria: bani, îmbrăcăminte, brânză (două, trei zile pe an)”: Ot 5; „Ciobanii erau obligați să pască regulat oile, să îngrijească și să păzească oile, să mulgă laptele. Stăpânii închegau cu rândul laptele (cei cu mai multe oi se duceau mai multe zile la stână). Dacă ciobanul avea oile lui în stână, în turmă, avea dreptul la rândul lui plus o zi cuvenită (de brânză) pentru munca lui de cioban. Aceasta peste plata în bani sau bucate”: Ot 7; „Cereale și bani”: Ot 8; „Ciobanul este plătit cu bani”: Ot 9; „Ciobanul îi dădea [stăpânului] toată brânza. De obicei, și ciobanul avea oile lui, pentru care îți oprea dreptul”: Ot 10; „Ciobanii dădeau brânză și primeau bani, bucate (cereale) și mâncare. Azi dau lapte”: Ot 12; „Ciobanul avea și bani, dar și produse, plus mâncarea cuvenită la zi și unele obiecte de îmbrăcăminte. Ciobanul era ales și, din 26 octombrie, trebuia să aibă grijă de oi. I se da un dublu de bucate de oaie, zece lei de miel, mâncare cu randu”: Ot 13; „Femeile ajutau la prepararea laptelui”: Ot 15; „Ciobanul lucra cu familia lui. Pregătea, mulgea, prepara laptele. De la o oaie cu lapte se dădeau zece kilograme caș. Nu se mânca laptele”: Ot 16; „Femeile găteau ciobanului, ajutau la mulsul laptelui”: Ot 17; „Dacă un ungurean lua câteva oi de la un român, îi dădea brânză la numărul de oi (dădea drept de o oaie). Fiecare familie își prepara laptele. Femeile se numeau băci sau băcițe: mulgeau oile, făceau brânza, mâncare”: Vl 1; „Strungarul făcea mămăliga. Se dădea două kilograme de brânză de burduf, un sfert de unt și un sfert de urdă pentru fiecare oaie. Primeau cinci lei de fiecare oaie, un kilogram de mălai pe lună de fiecare oaie. Drepturi: sâmbrie (bani, legume). Se da zeciuală 1% din produse. Azi se dă brânza cuvenită conform măsurătorilor”: Vl 2; „Baciul – zeciuală la brânză (nouă kilograme ia omul, un kilogram baciul), mălai, sare. La Sfântul Ilie ciobanii primeau cașul făcut în această zi, ca o formă în natură a simbriei”: Vl 3.

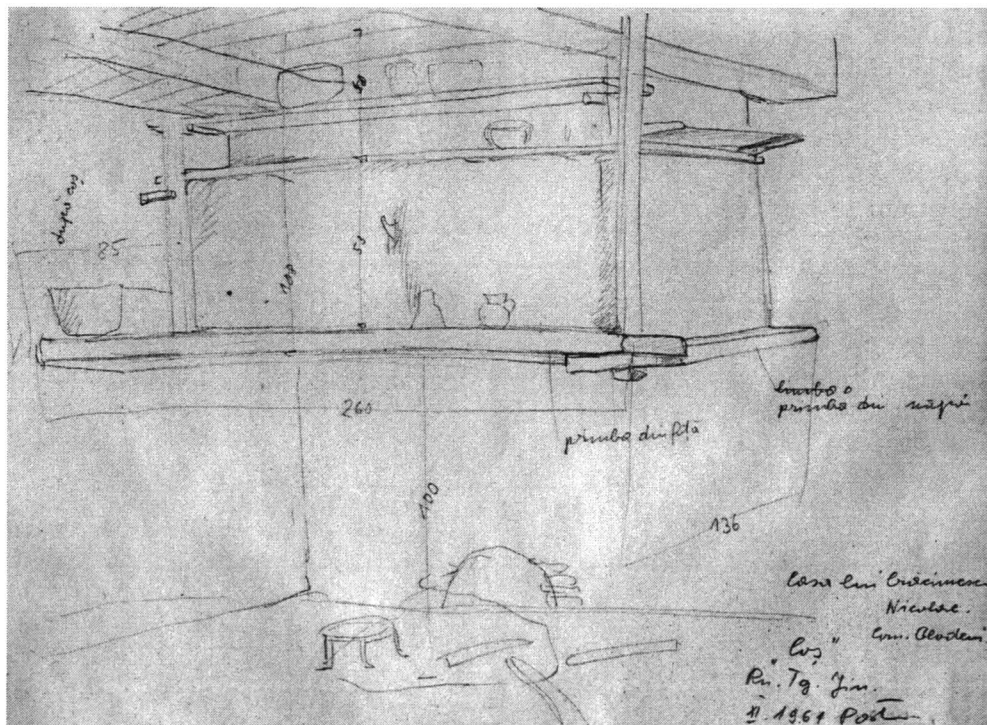
MÂNCĂRURI PREPARATE CU LAPTE SAU PRODUSE LACTATE

„Plăcintă cu brânză, colarez (lapte cu făină, cu orez sau griș)”: Dj 9; „Brânză de vacă cu macaroane (se cumpărau din comerț), mămăligă cu unt”: Dj 10; „Colarezi cu lapte de bivoliță”: Dj 11; „Colarez (lapte de vacă fiert cu făină de grâu). Azi se face lapte cu orez, lapte cu tăieței”: Dj 13, 14; „Plăcintă cu brânză din lapte de vacă sau oaie”: Dj 14; „Plăcintă cu brânză (lapte de vacă)”: Dj 15; „În general, laptele nu se folosea ca adaos la mâncăruri”: Dj 16; „Din lapte de vacă făceam lapte îngroșat cu făină de porumb, papară – apă cu mălai, cu brânză, plăcintă cu brânză. Din lapte de oaie, la fel ca din lapte de vacă, plus balmeș din caș de oaie cu mălai și unt”: Gj 5; „Lapte de vacă cu mămăligă, lapte cu orez, unt cu mămăligă”: Gj 7; „Zărul se mânca gol, cu mămăligă. Dovlete mâtcuit (terciuit) cu lapte de vacă, plăcintă cu urdă din lapte de vacă”: Gj 8; „Plăcintă cu urdă din lapte de vacă sau oaie”: Gj 9; „Laptele covăsit de vacă se pune și la ciorba de lobodă, de măcriș, unt cu mămăligă și cu brânză și ouă fierte tari. Acum facem și macaroane cu brânză”: Gj 11; „Acum se face orez cu lapte și fidea cu lapte”: Gj 12; „Plăcintă cu urdă de vacă, plăcintă cu urdă de oaie”: Gj 13; „Acum unii fac macaroane cu brânză [informatoarea nu a făcut niciodată]. Se mânca mămăliga cu unt și brânză sau fără brânză”: Gj 15; „Azi se fac și macaroane și plăcinte cu brânză de burduf și brânză telemea. Eu nu fac, am auzit. Unt cu mămăligă, unt pus la mâncare, cine avea foarte mult, eu nu am folosit”: Gj 16; „Orez cu lapte, griș cu lapte”: Mh 1; „Plăcintă cu brânză din lapte de vacă, griș, orez cu lapte, plăcintă cu brânză de oaie”: Mh 4; „Brânză cu mămăligă”: Mh 5; „Caș dulce, la mămăligă, unt pentru prăjit, lapte prins cu mămăligă”: Mh 11; „Colarezi (lapte prins cu făină și zahăr), orez cu lapte, griș cu lapte”: Ot 1; „Colarez (zer sau lapte de oaie cu făină)”: Ot 2; „Colarez, lapte de vacă fiert amestecat cu făină”: Ot 4; „Colarezi (orez cu lapte), pâsat”: Ot 6; „Plăcintă cu brânză de oaie și de capră”: Ot 9; „Colarezi cu făină, lapte de vacă cu urez (orez)”: Ot 10; „Lapte de vacă cu orez, colarezi (lapte cu făină), unt cu mămăligă și ou fiert”: Ot 11; „Colarez (lapte de vacă sau de oaie îngroșat cu făină)”: Ot 13; „Griș cu lapte de vacă, plăcintă cu brânză telemea”: Ot 20; „Gâscă – tai mămăliga, faci fălii, bagi brânză de burduf sau caș; o coci, pui unt în tigaie, o dumici acolo; pui lapte covăsit în strachină și mănânci și de colo și de colo. Mămăligă grasă – se pune unt în apă în căldărușă, făină; se mestecă ca mămăliga; se fărâmă cașul, se pune peste mămăligă; se mănâncă cu jintiță acră. Coacă – mămăligă cu caș în mijloc; făcut cocoloș, se frige pe jar. Smântână închegată – se adună smântâna, se pune la încălzit, se dă puțin cheag, se pune în sedilă, apoi într-un vas îi dai puțină sare; o pui într-o tigaie cu un praf de mălai”: Vl 2; „Lobodă cu lapte, dovlecei cu lapte”: Vl 5; „Brânză

de burduf (mai fac cu mămăligă), brânză telemea cu tăieței, unt cu mămăligă și ouă, plăcinte cu brânză de vacă, plăcintă cu brânză și ou în Sâmbăta lui Lazăr, ciorbă de lobodă cu lapte, dovleac cu lapte”: VI 6; „Din lapte de vacă: orez cu lapte, colarezi”: VI 8; „Lapte cu orez, cu griș, cu fidea, cu tăieței”: VI 10; „Din lapte de vacă: supă cu lapte, mâncare de fasole verde cu lapte bătut. Brânză de burduf la cuptor cu mămăligă, lapte prins cu fasole verde, cu ciorbă de zarzavat”: VI 11; „Lapte de vacă: colarezi, păsat, lapte covăsit. Lapte de oaie: brânză la puțină cu mămăligă, găscă. Lapte de capră: lapte cu mămăligă, unt cu mămăligă”: VI 12; „Bulz (cocoloș) cu mămăligă și brânză de burduf, urdă prăjită în tigaie cu grăsime, unt cu mămăligă, smântână în ciorbe și mâncăruri, lapte prins cu mămăligă. Azi, cornulețe cu caș dulce, unt la prăjituri”: VI 13; „Colarezi din făină de grâu – cu lapte de vacă”: VI 18.

ALIMENTE PREPARATE DIN OUĂ

„Se consumau fierte (tari, cel mai des, sau cu zeamă), prăjite (ochiuri sau jumări), coapte în cenușă cu jar. Azi nu se mai coc”: Dj 1; „Fierte, prăjite”: Dj 2, 5, 9, 15, 16, 19, 21-23, Gj 9, 13, 17, 18, Mh 4, Ot 9-11, 13, 15, VI 3, 4, 11, 18; „Fierte, prăjite, coapte”: Dj 3, 8, 9, 11-14, 16, 17, 20, Gj 1, 3-6, 10, 12, 14, Mh 1, 2, Ot 5, VI 7, 12, 14, 17, 18; „Cui îi plăcea le mânca și crude, fierte, prăjite, coapte la cuptor, întregi”: Dj 4; „Ouă crude se puneau în ciorbe, prăjite, bătute și prăjite în untură, fierte”: Dj 5; „Fierte, prăjite, coapte. Azi nu se mai coc. La care-i plăcea, le bea așa crude. Prăjite ochiuri sau ouă bătute puse în tigaie, odată cu ceapa”: Dj 7; „Fierte tari sau cu zeamă, prăjite în tigaie, nu ochiuri”: Dj 10; „Fierte, prăjite în ulei sau coapte în untură”: Dj 18; „Fierte și prăjite (prăjitură, omletă) cu ceapă și pătrunjel verde”: Gj 2; „Fierte (se spune opărite), prăjite în tigaie cu untură”: Gj 5; „Fierte (răscoapte și cu zeamă), prăjite (jumeri) coapte”: Gj 7; „Fierte (opărite), prăjite în tigaie, ochiuri bătute cu urdă, jumări (frecate cu mălai): Gj 8; „Fierte tari sau moi (cu zeamă), prăjite (ochiuri sau jumări), coapte”: Gj 11; „Cu zeamă sau tari, puse în tigaie – ochiuri, coapte, bătute în ciorbă”: Gj 15; „Fierte moi sau tari, prăjite și ochiuri, coapte în spuză (cenușă amestecată cu jar)”: Gj 16; „Crude, fierte, ochiuri, fripte (întregi) ori bătute, câta făină de grâu. Ouă roșii. Ouă coapte în spuză”: Mh 3; „Fierte (opărite), prăjite, coapte”: Mh 5; „Fierte, prăjite. Se fac și prăjitură: ouă, lapte bătut, mălai și slănină”: Mh 6; „Fierte, coapte, prăjite: scrob, ochiuri. Ochiuri în grăsime și în apă”: Mh 8; „Crude, fierte, prăjite, coapte, bătute, umplute cu ficat de pasăre. Făină bătută cu ou și brânză, puse în grăsime și se fierb în raină (cratiță de tuci)”: Mh 9; „Fierte, crude, prăjite,



Bucătărie: Glodeni, jud. Gorj, 1961, A.I.E.F. (nr. 2701), culegător Al. Mironescu, desenator R. Pastior.

coapte": Mh 10; „Fierate, prăjite (ochiuri și bătute în tigaie)": Mh 11; „Crude, fierate, prăjite, jumări cu brânză telemea": Ot 1; „Crude (rar), fierate, prăjite": Ot 2; „Fierate, prăjite, coapte în spuză sau bătute": Ot 3; „Fierate, prăjite, coapte. Azi, nu se mai fac coapte": Ot 4; „Crude, fierate, prăjite în tigaie (ochiuri; se numeau prăjitură), coapte în spuză": Ot 6; „Fierate, prăjite, coapte în spuză (oul se udă cu apă ca să se lipească cenușa de el și se bagă în spuză de foc; spuză de foc trebuie să fie moale, nu iute. În spuză se întorc; când pocnesc, s-au copt)": Ot 7; „Crude (mai rar), fierate, prăjite, coapte": Ot 8; „Fierate, prăjite, coapte. Azi, doar fierate și prăjite": Ot 12; „Crude, fierate, prăjite": Ot 14, 17, 20; „Fierate, prăjite, coapte. Azi, fierate, prăjite, în preparate": Ot 15; „Fierate, prăjite (ochiuri, bătute), se bat și în ciorbă": Ot 16; „Crude (rar), fierate, prăjite în tigaie (ochiuri, bătute)": Ot 18; „Fierate, prăjite (păparadă), în spuză": VI 1; „Crude, fierate, prăjite, coapte, cu roșii în tigaie, cu telemea felii prăjite": VI 2; „Oua de găină, rață, gâscă (rar). Fierate, prăjite": VI 3; „Fierate, prăjite, coapte în spuză, prăjitură (mălai cu apă pe foc și, când se îngroașă, se bat ouă)": VI 5; „Fierate, prăjite, în prăjituri": VI 6; „Fierate, prăjite, coapte în spuză (azi, mai rar)": VI 8; „Fierate, prăjite (faceam jumeri, bătute), coapte. Azi, la fel, dar și ochiuri; eu în foc le mănânc, în spuză": VI 9; „Crude (doar bolnavii de inimă), fierate (cu

zeamă, răskoapte), ochiuri, prăjitură (ouă îngroșate cu mălai)": VI 10; „Fierte (răskoapte), prăjite, ochiuri, coapte în spuză, ciulama din făină de porumb cu pătrunjel cu ou bătut (totul prăjit în tigaie)": VI 13; „Fierte, prăjite în tigaie, coapte": VI 16; „Fierte, prăjite, bătute": VI 19.

ALIMENTE ȘI BĂUTURI PREPARATE DIN MIERE

„Făceam mied din boștină cu apă": Dj 5; „Mierea e bună pentru orice. Se zice că cine consumă miere cu lămâie, nu se îmbolnăvește de cancer. Mierea este bună de pus pe rană": Dj 10; „Se făcea țuică și vin din faguri de miere fermentați cu apă și drojdie": Gj 3; „Oțet de miere (fagurii storși de miere se spălau, apa se punea într-o damigeană la acrit)": Gj 5; „Oțet de miere": Gj 2, 3, Mh 9, 10, Ot 4, 15; „Oțet, mied": Mh 10; „Must de miere – era ca hidromelul": VI 9.

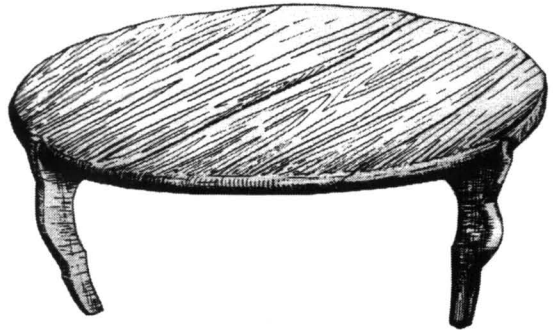
MESE ȘI OBICEIURI ALIMENTARE

HRANA COTIDIANĂ

Mesele zilei: „Mâncam de trei ori pe zi. Când nu aveai, mâncai o dată și seara”: Dj 1; „De trei ori pe zi”: Dj 2, 21, Gj 3, Ot 5; „Mâncam de trei ori pe zi, ca și azi”: Dj 5; „Iarna mâncam dimineața, la prânz și seara. Vara: dimineața, la prânz, la amiază și seara”: Dj 10; „De trei ori pe zi: dimineața, prânz și seara”: Dj 17-19; „Înainte nu se mânca dimineața, doar la prânz și seara, mai ales cine avea mulți în casă, adică de două ori pe zi. Azi se mănâncă de trei ori pe zi (dimineața, prânz, seara), iar la câmp de patru ori pe zi (dimineața, prânz, chindie, seara)”: Dj 20; „De trei ori: la zece, două, opt”: Dj 22; „De prânz, pe la ora zece, la amiazi, pe la ora 13-14, seara, pe la ora 19-20 (vara), pe la ora 18 (iarna)”: Dj 23; „De trei ori pe zi – la opt dimineața, la 12-13 și seara, când se întunecă”: Gj 4; „Dimineața – fluștuc, la 12-13 era prânzul sau masa, la 16 fluștuc și seara la opt tot masa. Așa se mânca”: Gj 7; „De trei ori pe zi, așa se mânca”: Gj 11, 14; „Vara mâncam de patru ori, e ziua mai mare. Iarna, de trei ori și chiar de două ori – e ziua mai mică și oamenii muncesc mai puțin”: Gj 15; „Mâncam de trei ori. La ora 9-10 prânzu, ora 14:30-15 amiază ce rămânea de la prânz, seara – ce făcea femeia acasă, când venea [de la câmp]”: Gj 16; „Vara, de trei ori pe zi: pe la opt dimineața, pe la 12, 13, de amiază și pe la șase, seara. Iarna: pe la nouă, la 14 și la șapte, opt seara”: Gj 17; „De trei ori pe zi și vara și iarna. Vara la nouă, la 13-14 și pe la opt seara. Iarna la opt, la 12 și la șase seara. Azi, la fel”: Gj 18; „Se mânca de trei ori pe zi: la prânz, ora 9-10, la nămiază, ora 14-15, și seara. Cam la fel se mânca și iarna”: Ot 1; „Se mânca de trei ori pe zi: pe la ora nouă, la ora 14-15 și apoi seara. Duminică și în zilele de sărbătoare: dimineața la 7-8, la 12 și, apoi, seara”: Ot 6; „Se mânca dimineața, până se crăpa de ziuă, la prânz (ora 9-10), la nămiază (ora 14-15) și seara. Iarna se mânca de trei ori”: Ot 6; „Vara, la lucru, se mânca de patru ori: dimineața la ora 4:30-5, la ora 10-11, la 15 și seara.

Iarna se mânca de trei ori”: Ot 14; „Vara, trei mese, iarna, două mese”: Ot 15; „Se mânca dimineața, la prânz, când se lăsa soarele. Unii mai mâncau și seara puțin. Azi se mănâncă de trei ori”: Ot 18; „În general, se mânca de trei ori pe zi”: Ot 20; „Vara: prânz, la 9, amiază, la 3, seara, cina. Iarna: la 11, seara”: Vl 2; „De trei ori: prânz (9:30-10), amiază (13-14), seara (20)”: Vl 3; „Vara: dimineața, prânz – la 9, amiază – la 15, seara. Iarna, de trei ori: dimineața, la 12 și seara”: Vl 5; „Vara, de trei ori – prânzul, la ora zece. Iarna, de două ori”: Vl 6; „Vara: dimineața, prânz, amiaza, seara. Iarna: dimineața, seara”: Vl 10; „Vara: dimineața, prânzul (la 9-10), amiaza (14-15), cina (seara). Iarna: pe la 11:30 și seara”: Vl 13; „Vara se mânca de patru ori (dimineața la ora 4-5, la ora 10-10:30, pe la ora 14-15 și, apoi, când se întorcea de la lucru, la 18), iarna, de trei ori (dimineața, prânz – 12-13 și seara – 17-18)”: Vl 17.

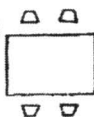
Așezarea la masa rotundă, joasă: „De jur, împrejur”: Ot 3, 5, 8, 14; „Se așezau jur, împrejurul mesei; copiii – pe pat, cei mari – pe scaune”: Dj 2, 3, 10; „La masa mică rotundă, ne adunam roată și mâncam. Apoi o scoteam în bățătură, o spălam, o curățăm”: Dj 2; „Se așezau roată la masă, care cum apucau; mâncau toți dintr-o strachină, beau toți din aceeași oală”: Dj 13; „La masa rotundă se așezau cum puteau”: Gj 5, 12; „În jurul mesei rotunde nu erau diferențe”: Gj 12; „Toți roată la masa rotundă”: Vl 11; „Stăteau șapte-opt-zece împrejur, mâncau toți dintr-o strachină sau două, cu linguri de lemn; mama îi servea pe toți, iar ea mânca la urmă”: Vl 13. (D.E.R., *Habitatul*, I: 2005, p. 224)



Masă: Voitești, jud. Gorj, 1960, A.I.E.F. (nr. 1653),
culegător R. Vuia, desenator R. Pastior.

Așezarea la masa înaltă: „Fiecare se așază cum apucă, doar când vine cineva străin copiii nu vin”: Dj 1; [...] „Se așezau care unde apuca, iar stăpâna casei servea”: Dj 4, 9, 11, 12, 15; [...] „Fiecare avea locul lui”: Dj 5, 14, Mh 11; [...] „Bătrânul era așezat în capul mesei”: Dj 6, 7, Mh 4, 8; [...] „Copiii mâncau separat de ceilalți, în străchini diferite”: Dj 8; [...] „Bărbatul din casă se așeza în capul mesei, în rest, cum vroiau”: Dj 16; [...] „Femeia, spre vatră”: Gj 9; [...] „Se respecta locul capului familiei, dar nu la masa rotundă”: Gj 10; [...] „În capul mesei bătrânii; ceilalți de jur împrejur, în ordinea descrescândă a vârstei”: Mh 2; [...] „Nu exista o ordine”: Mh 6; „Capul familiei în capul

306. În ce ordine erau așezați mesenii:
 Se punea o ordine severă: la capul mesei bărbatul cel mai în vârstă sau învățătorul sau preotul, locușii mesei. Pe o parte femeile, pe alta bărbatii.



Capitii cu mama stăteau la o parte

Ordinea așezării la masă: Izverna, jud. Mehedinți, 1976, A.I.E.F. (C.II.472, Locuință-Interior), M. Popilian.

306. În ce ordine erau așezați mesenii:

7-8-10

307. Lada de zestre era așezată în jurul mesei. Cu lămpă de lemn

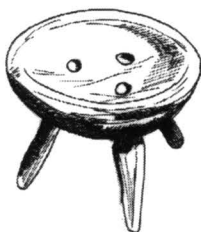
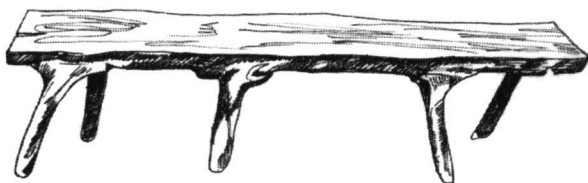
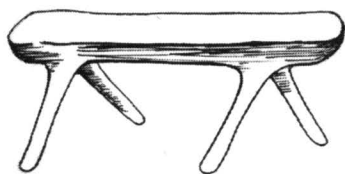


mama îi servea și muca pe urmă -

1. pe pat sau pe levișă, la un capăt
2. pe jos?

2
2

Așezarea la masă: Slătioara, jud. Vâlcea, 1980, A.I.E.F. (C.II.371, Locuință-Interior), M. Vulcănescu.



Mobilier din lemn: regiunea Oltenia, A.I.E.F. (nr. 3595).

mesenii": Mh 7; [...] „Nu se ținea cont": Mh 9; [...] „Se păstra o ordine severă: la capul mesei bărbatul cel mai în vârstă sau învățătorul ori preotul, dacă erau mesenii, pe o parte femeile, pe alta bărbatii. Copiii cu mama stăteau la o parte": Mh 10; [...] „Oricum; vârstnicii – la capul mesei": Ot 10; „Bătrânii – la cap": Ot 12, 15; [...] „În funcție de numărul de persoane. În capul mesei – bărbatul": Vl 1, 9; [...] „Buncii – în capul mesei; apoi tatăl, copiii; mama nu se așeza": Vl 2; [...] „Cum se nimerea; mama mânca la urmă": Vl 6; [...] „Tatăl sau mama (cei vârstnici) se așezau în capul mesei; la capătul opus – buncii cu descendenții la dreapta lor; copiii, după vârstă, la dreapta părinților": Vl 10; „În funcție de membri; în capul mesei sta gospodarul": Vl 12. (D.E.R., *Habitatul*, I: 2005, p. 236)

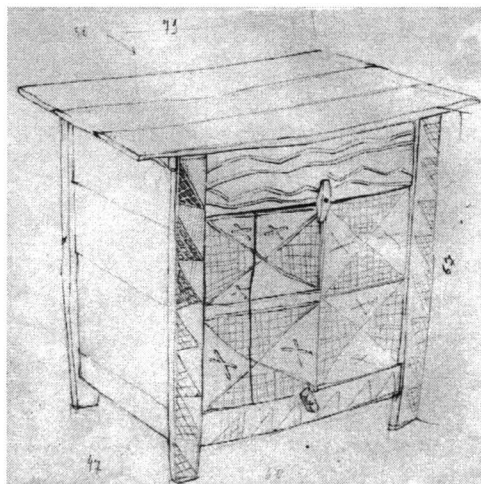
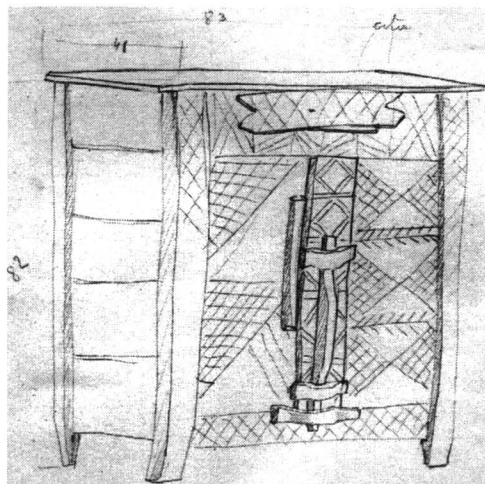
Practici și credințe legate de alăptat și înțârcat: [Ceapă]: Dj 2, Ot 1, 2 („ca să aibă nepoata lapte”), 16; „O ceapă crăpată”: Mh 6; [...] „După ce naște, până la patruzeci de zile, să-și aducă aminte de tot ce vede. Când dai țâță la copil, atunci te gândești”: Gj 15; [...] „[Moașa] îi tăia buricul, îl spăla, îl lega strâns, îi dădea țâță, dacă n-avea mama țâță”: Mh 3; [...] „La șase săptămâni după naștere, lăuza putea să iasă din gospodărie. Făcea primul drum la biserică, însoțită de moașă, de soțul ei. Se făcea masă în ziua ieșirii din lăuzie, cumetrie, venea cine dorea”: Ot 5; [...] „Dacă întâlnea [pociți], șase săptămâni să dea țâță copilului pe prag, să nu se pocească”: Ot 10; „Dacă îi întâlnea, trebuia să-și aducă aminte până la șase săptămâni și să-i dea să sugă pe prag”: Ot 15; [...] „[Moașa] Ajută femeia să nască, o păzește să nu piardă laptele, să nu se deoache lăuza și copilul. Venea până se înzdrăvenea lăuza și gătea [până la patruzeci de zile lăuza nu pregătește hrana pentru familie, doar alăptează copilul nou-născut], făcea focul, spăla lăuza, până se făcea femeia bine. Cu moașa și copilul mergea lăuza la biserică după șase săptămâni”: Vl 3; [...] ;[Copilul era înțârcat în jurul vârstei de un an, cu interdicția de a se reveni la alăptarea lui.]: „Strigoii se nasc cu o cămășuță pe cap [placenta]; după ce îl înțarcă, fură lapte de la mama sa, când doarme”: Ot 8; „Se crede că sunt strigoi cei născuți cu tichie, cel care apucă țâța după ce a fost înțârcat și sugă singur noaptea. Acest lucru se putea ști dinainte de către familie”: Ot 15; „Copilul care odată înțârcat, apuca din nou țâță se făcea strigoi la moarte”: Vl 15. (D.E.R., *Sărbători și obiceiuri*, I: 2001, p. 10, 19, 31, 33, 158)

Mâncăruri obișnuite: „Fasole, varză, ceapă, praz, cartofi, ouă, lapte, brânză, prune”: Dj 1; „Ciorbă de pește, pește prăjit, saramură de pește, o mâncare de carne, ciorbă și mâncare de fasole, de cartofi, varză călită, murături, varză acră fiartă, îngroșată cu făină de grâu, brânză, ouă. Acum, la fel, dar nu mai e pește ca înainte și-i mai mult congelat. Și carne, mai puțin”: Dj 2; „Resturile de prune fermentate rămase după ce extrăgeam țuica se îngroșa cu mălai și se fierbea iară”: Dj 3; „Ciorbe de carne sau zarzavat, mâncare de fasole, cartofi, varză, pește prăjit, murături, brânză, ouă. Azi, la fel, dar carne și pește mai rar și brânză mai puțină”: Dj 5; „Fasole, varză, praz fiert sau nefiert, brânză, ouă, lapte, ceapă, murături, linte, carne. Acum e mai variat, mai bogat în zarzavaturi. Era obiceiul ca masa să se termine cu lapte dulce, prins sau covăsit”: Dj 10; „În zilele obișnuite se făcea mâncare din varză, cartofi, fasole, zeamă de varză, știr, dragavei, urzici, lobodă, lapte, brânză, carne de porc, carne de pasăre, ceapă, praz. Un singur fel de mâncare, de regulă. Azi, la fel, dar și conserve de la cooperativă, dulciuri. De regulă, două feluri de mâncare”: Dj 17; „Ciorbă de fasole, mâncare scăzută de fasole, iahnie, varză călită, mâncare de cartofi, chisăliță de prune, prune cu carne, pește prăjit, ciorbe de zarzavat (vara)”: Dj 18; „Ciorbe, supe de cartofi, fasole, roșii, mâncare de fasole, iahnie, mâncare de cartofi cu carne și fără, sfeclă fiartă și orez, o mâncare de carne, pește prăjit, varză cu carne sau fără, murături”: Dj 19; „Ciorbă și mâncare de fasole sau de cartofi, ciorbă de roșii sau de zarzavat (vara),

o ciorbă de pasăre (dacă nu era zi de post), pește prăjit, murături”: Dj 19; „Varză, fasole, ciorbă de carne, brânză, ouă, lapte, salată, carne friptă, carne prăjită, tocană. În prezent sunt mai multe legume în hrana zilnică și a crescut cantitatea de carne consumată pe ansamblu”: Dj 20; „Fasole uscată (supă, mâncare, iahnie), mâncare de cartofi, varză călită, murături, pește, o mâncare cu carne”: Dj 21; „Ciorbă de fasole, varză călită, mâncare de cartofi cu carne sau fără, pește prăjit, chisăliță de prune, compot de prune. În prezent, la fel, dar chisăliță nu se mai face”: Dj 22; „În principal, mâncare de fasole uscată și ciorbă de fasole. Cartofi (ciorbă, fierți, prăjiți) și murături. Varză călită. Vara, ciorbe de verdețuri. La fel se mânca în zilele de post”: Dj 22; „Ciorbă de fasole, de praz, de cartofi, varză prăjită, mâncare de fasole, de cartofi. Mai rar: brânză, ouă”: Dj 23; „Ciorbă de fasole și cartofi, vara – de roșii și zarzavat, mâncare de fasole, de cartofi (cu carne sau fără), varză călită, o mâncare de carne sau pește, mâncare de prune, brânză, ouă”: Gj 3; „Fasole, varză, cartofi, pește, ouă, brânză, lapte, carne (uneori), praz, ceapă, lobodă”: Gj 4; „Fiecare ce posibilități avea. Mâncare mai bună din carne sau mai săracă (fără carne, din lapte și ouă). Acum, în general, se mănâncă mai variat pentru că au multe conserve de cumpărat, mănâncă mai bogat, mai bine. Fasole, varză fiartă, cartofi, ceapă, poame, ciorbă de carne, friptură în țest sau cuptor cu orez, friptură coaptă în sec și orezul aparte, ouă în tigaie, ochiuri, bătute cu lapte și făină”: Gj 7; „Fasole, cartofi, poame fierte, lapte, brânză, ouă, varză, știr, lobodă. Acum, la fel, dar sunt mai multe și mai variate legume care se găsesc și de vânzare”: Gj 11; „Supe de fasole, de cartofi, mâncare de cartofi cu carne sau fără, mâncare sau friptură de pasăre, pește prăjit, ouă, brânză cu mămligă. Vara – mâncare de zarzavat și supe de roșii și de verdețuri. Iarna – mâncare de varză, sarmale”: Gj 14; „Fasole, murături, varză, praz, ceapă, cartofi, ouă, brânză, lapte, carne mai rar. Se gătea cu untură. Azi, mâncare mai variată că se găsesc mai multe și țăranii conservă mai multe zarzavaturi pentru iarnă”: Gj 15; „Se mânca mai puțină carne pentru că nu aveam. Numai iarna, până prin martie, aveam carne de porc și toamna, pui. Mâncam zarzavaturi, lapte, brânză, ouă, mai rar carne. Foarte des se făcea un singur fel de mâncare. Carne se găsea mai des când aveam carne de porc. Azi mâncăm mai bine, mâncare mai variată, mai bogată, au de unde să-și procure. Mai rar e un singur fel de mâncare”: Gj 16; „Ciorbă de fasole, mâncare de fasole bătrână (boabe), iahnie, mâncare de cartofi, supă de cartofi, varză călită, chisăliță de prune, pește, murături. Fasolea era o mâncare de toate zilele. Azi, la fel, dar chisăliță de prune nu se mai face și pește, mai rar”: Gj 17; „Ciorbă de roșii, de fasole, de cartofi, mâncare de fasole verde și bătrână, mâncare de cartofi, de fasole cu carne sau fără, varză călită sau cu carne, pește, ciorbă sau friptură de pasăre, murături”: Gj 18; „Fasole, cartofi, varză gătită sub formă de ciorbă sau mâncare, ciorbă de praz, iar primăvara, de urzici, dragavei”: Ot 1; „Ciorbă de carne, cartofi (mâncare), varză”: Ot 3; „Ciorbă și mâncare

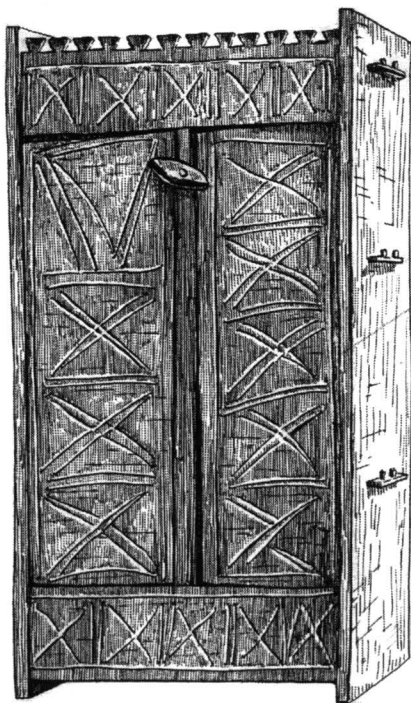
scăzută de fasole, de cartofi, de zarzavat. Carne, mai rar. Azi se consumă multă carne”: Ot 5; „Dimineața: murături, ceapă cu mămligă. Prânzul: varză, fasole, știr, lapte. Seara: ce rămânea de la prânz, câte un ou. [Se mânca mai ales] ciorbă de fasole, de cartofi, varză prăjită, ouă la tigaie, mămligă cu lapte, cu brânză”: Ot 6; „Dimineața: turtă sau pâine. La prânz: varză, fasole, brânză, ouă, ce aveau. Seara: la fel ca la prânz, ce rămânea. [Alte mâncăruri]: mâncare de știr, lobodă (opărit, fiert și prăjit), ciorbă și mâncare de praz. Iarna: dovleac alb turcesc copt în țest”: Ot 10; „Urzici îngroșate (cu mălai și cu făină; fierte), fasole uscată, poșircă îngroșată (din poșircă de prune, îngroșată cu mălai și făină), ciorbă (de cartofi, varză, dovlecel, teci de fasole, de roșii), ciorbă și mâncare de praz, ciorbă cu zeamă de varză”: Ot 11; „Dimineața: pâine în spuză cu ceapă, moare, uneori cu lapte, brânză, mujdei; azi, ceai, cafea, lapte, aceleași mâncăruri. La prânz: varză (uneori cu carne), fâsui, păstăi, cartofi; se mâncau cu mămligă. Acum se mănâncă mai des carne. Seara: ce rămâne de la prânz. [Înainte se făcea] fasole, cartofi, varză – preparate sub formă de ciorbă și mâncare – cu mămligă. Azi, mâncare de roșii, tocană de ceapă, mâncare de fasole verde, mazăre; se mănâncă frecvent pâine”: Ot 14; „Ciorbe, supe, varză scăzută, cartofi tocană”: Ot 15; „În zilele de post: ciorbă de fasole, fasole bătută, varză. În zilele de dulce: lapte, brânză, câte un ou, fasole, varză, cartofi, uneori cu carne de porc. Azi se mănâncă mai multă carne”: Ot 18; „Ciorbă de cartofi, de fasole, mâncare de cartofi, fasole, varză, lapte; mai rar, ouă, brânză”: Ot 20; „Ciorbe, varză, cartofi, fasole”: VI 2; „Mâncăruri scăzute (fără sos), brânză, lapte, slănină, pește prăjit, friptură, sloi, zămuri (împrumutat din Ardeal)”: VI 3; „Fasole, varză, cartofi”: VI 5; „Fiertură, varză”: VI 6; „De dulce, carne, lapte, ouă, brânză”: VI 10; „Ciorbă de fasole, cartofi, din diverse zarzavaturi (cel mai frecvent), turtă de mălai, mămligă, mâncare de fasole, cartofi. Azi sunt mai variate mâncărurile, sosurile”: VI 17.

Vechi feluri de mâncare: „O mâncare care nu se mai face astăzi se numește cocârțau: din mămligă prăjită în tigaie sau din mălai. Acum nu se mai face nici mălai”: Dj 2; „Chisălița de sămânță de bostan, de sămânță de cânepă, chisălița de prune, sarmale din miez de nucă, din sămânța de bostan. S-a renunțat și la mâncarea numită rață [sfecclă umplută] și la brânzoaie. A existat o mâncare [numită] brânzoaie, din brânză și carne tocată puse între foi de aluat și coaptă în cuptor. Nu se mai face”: Dj 5; „Se mănâncă mai puțin urzici îngroșate, dragavei, linte (nu se mai cultivă ca înainte). Pâsat, mălai dulce în țest, colarez. Era obiceiul ca masa să se termine cu lapte dulce, prins sau covăsit. Mălai dulce în țest nu se mai face. Acum mâncarea în țest se face foarte rar. Sunt foarte puțini cei care mai au țest, au aragaz”: Dj 10; „Mămligă cu ceapă ca singur fel de mâncare, laptele boului, murături cu mămligă fără altă mâncare, raci, sfecclă albă umplută ca la raci. Azi mănâncă oamenii bine, au ce, se găsește de toate [aprobată de



Mobilier de bucătărie. Dulapuri pentru păstrarea alimentelor și vaselor de mici dimensiuni: Costești, jud. Vâlcea, septembrie 1960, A.I.E.F. (nr. 2344), culegător R. Maier, desenator R. Pastior; Glodeni, jud. Gorj, 1959, A.I.E.F. (nr. 1577), culegător R. Vuia, desenator R. Pastior.

ceilalți participanți la interviu]”: Dj 17; „Chisăliță de prune sau vișine îngroșată cu făină de grâu, sarmale cu sămânță de dovleac și miez de nucă, chisăliță de vișine. Nu avem vaci și oi ca să mai facem brânză din lapte”: Dj 18; „Nu se mai face chisăliță de prune, sarmale din miez de nucă, din sămânță de dovleac”: Dj 19; „Înainte îngroșa varza cu mălai în loc de ulei, că nu avea. Laptele bouului din semințe de dovleac sau de cânepă, făcut în Ajunul Crăciunului, da la morți [pomană pentru morți]. Acum nu se mai dă. Pește sărat în fâsui nu se mai face. Nu se mai face nici gighir. S-a renunțat la mâncăruri bătrânești: sarmale din turtă de semințe de floarea-soarelui, la turtă de semințe de floarea-soarelui cu mămligă. Nu se mai face ulei din floarea-soarelui, se cumpără”: Dj 20; „S-a renunțat la chisăliță de prune și la sarmale cu sămânță de dovleac”: Dj 21; „S-a schimbat lumea. Chisăliță de prune, sarmale din semințe de dovleac sau din miez de nucă nu se mai fac”: Dj 22; „Chisăliță de prune, chisăliță de sămânță de dovleac, lapte de bou (zeamă de varză murată îngroșată cu mălai)”: Gj 3; „Chisăliță de liveji, chisăliță de semințe de dovleac”: Gj 4; „Chisăliță de bozon (zeamă de prune) de la țuică, rămasă de la făcutul țuicii. Nu știu de ce, că bozonul era bun și pentru salată, dar nu se mai păstrează, se aruncă la cazan. Chisăliță din turta care rămâne de la stoarcerea pentru ulei a sămburilor de dovleac sau nucă. Acum nu se mai face ulei din sămburi de dovleac. Sarmale din sămburi de dovleac”: Gj 7; „Fâsui făcuit – fasole bătută, cu mălai și fără grăsime. Știr se mănâncă foarte puțin, că au ce mânca azi, se găsește de toate la magazin. Nici boască îngroșată nu se mai face”: Gj 11; „Sarmale cu sămânță de dovleac sau cu miez de nucă, chisăliță de prune”: Gj 14; „Turtă de roșii, chisăliță de zeamă de prună, piparcă,



*Dulap: Glodeni, jud. Gorj, 1960, A.I.E.F. (nr. 1783),
culegător R. Vuia, desenator R. Pastior.*

ciușcă, sarmale cu sâmburi de nucă sau de dovleac. Se gătește mai bine pentru că sunt mai multe zarzavaturi și se găsesc pe piață, sunt și conserve diferite”: Gj 15; „Chisăliță de zeamă de prune (numită bozon) care rezultă de la țuică, ciorbă de ceapă uscată, chisăliță de sâmburi de dovleac sau nucă (turta ce rămâne după ce a fost scos uleiul din sâmburi), sarmale cu sâmburi de nucă sau dovleac (tot turta ce rămânea după ce se scotea uleiul din sâmburi). Astăzi unele mai fac de poftă sarmale cu sâmburi de dovleac pisați. Turtă de mălai, au acum pâine suficientă, acum au oamenii ce mănca, nu se mai chinuie”: Gj 16; „Chisăliță de prune, sarmale cu sâmbure de dovleac”: Gj 17; „Nu mai obișnuiesc oamenii să facă unele mâncăruri. Chisăliță de prune se mai face foarte rar – se amesteca cu făină de porumb și se fierbea. Altă mâncare la care s-a renunțat este zeama

de varză murată, fiartă cu mălai și multă ceapă. Nu se mai face chiar deloc astăzi. Erau mâncăruri de post. Nici sarmale cu miez de nucă nu se mai fac. Se schimbă lumea”: Gj 18; „Varză îngroșată cu făină și foarte puțin ulei, lapte de bou din semințe de dovleac. Se uscau semințele la sobă, se pisau în piuă, se fierbeau și se prindeau cu făină până se îngroșa. Turta făcută din mălai și făină sau țărâțe; se făcea în soba arsă cu paie. Ciorbă de praz, ciorbă sau mâncare de scoici sau melci. Alteori se fierbeau doar și se adăuga ceapă, mărar, usturoi. Se mănâncă și acum, dar mai rar. Nu se mai găsesc așa mulți melci. Pâine, de la oraș”: Ot 1; „[S-a renunțat] la știr, ștevie și lobodă datorită creșterii nivelului de trai”: Ot 5; „Varză friptă, varză îngroșată cu făină sau mălai, zeamă de varză îngroșată cu mălai, dovleac îngroșat cu mălai, turtă de mălai cu țărâtă (coaptă în sobă oarbă, duminată în apă și fiartă), diferite zemuri îngroșate cu mălai (de prune, de varză), scoici și melci (fierți, scoși cu acul, se adaugă usturoi). Se aduce mai multă pâine de la oraș”: Ot 6; „Păstăi umplute, mălai (o pâine făcută jumătate din mălai și jumătate din făină; se cocea sub țest), cocârțau (se frământa mălai în untură și se prăjea), chisăliță de mălai (se punea mălai în oală, cu apă și aluat), varză îngroșată. Nu ne mai plac azi. S-a renunțat, în general, la azimă, pentru că

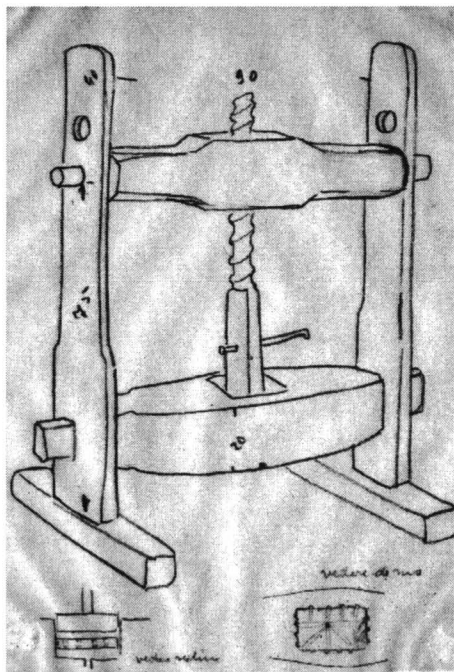
aduc des pâine de la oraș”: Ot 14; „Mâncare de urzici îngroșată cu mălai, turtă de dovleac, poșircă îngroșată, mâncare de iepure, găină umplută”: Ot 15; „S-a renunțat și la mâncărurile îngroșate cu făină: urzici vârtoase (cu făină), dovleac îngroșat, varză îngroșată, lapte de bou (din semințe de dovleac). Nu se mai face multă pâine, se cumpără de la oraș”: Ot 18; „Varză îngroșată cu mălai, urzici îngroșate cu făină, zeamă de varză îngroșată cu mălai. Acum se mănâncă mai mult și mai bine”: Ot 20; „Sarmale cu nuci sau sămânță de dovleac, pătlăgele verzi cu ceapă, dovleac făcâit”: VI 2; „Mălai în cuptor”: VI 3; „Nu se mai fac sarmale cu sămânță (din varză), sfeclă umplută, prăjitură (mălai cu apă pe foc și, când se îngroașă, se bat ouă). Azi se fac cu carne”: VI 5; „Rață, măcriș. Au venit alte mode”: VI 6; „Prăjitură (ouă cu mălai)”: VI 10; „Mălai (nu se mai face de 30 de ani)”: VI 11; „Sarmale cu nucă sau [semințe de] dovleac (acum se fac cu carne și orez), ciorbă de cambre, mâncare de lăptuci (că a ieșit varza timpuriu), dovleac cu mălai (se fac prăjituri), salată de pătlăgele verzi”: VI 13; „Nu s-a renunțat decât la ciulama (din făină de porumb cu pătrunjel și ou bătut – totul prăjit în tigaie). Acum se găsesc în comerț multe preparate”: VI 13; „Bureți la cuptor, varză îngroșată cu făină, urzici îngroșate, azima, turta, mălai, mâncăruri îngroșate cu făină, cu mălai. Azi se gătesc feluri mai variate de mâncăruri, după rețete noi. Acum este pâine mai multă, se aduce de la oraș”: VI 17.

Mâncăruri din carne: „Ciorbă (totdeauna acră), gighir (măruntaie fierte ca ciorba), pacele (căpățână fiartă de oaie sau capră, cu usturoi), friptură pe grătar sau în frigare (puii de găină)”: Dj 11; „Ciorbe, saramură (din pui sau găină), piftii, păcele, sarmale”: Dj 12; „Sarmale mari legate cu sfoară, sarmale cu zeamă (ca o ciorbă, se mâncau cu lingura)”: Dj 13; „Cârnați, numiți trandafiri, din porc, pastramă de oaie sau capră”: Dj 18; „Pacele de oaie, sarmale, piftii, ciorbe, lapte covăsit pe varză călită”: Gj 3; „Ciorbă din carne cu legume, cu ou îngroșat cu făină, sarmale, ciulama cu untură și zeamă de carne, făină, lapte”: Gj 5; „Ciorbă fără rântaș cu multe verdețuri, ciulama (cu făină, carne, zeamă de carne), sarmale, varză cu carne”: Gj 8; „Ciorbă cu carne și legume, tocană cu carne prăjită, cu ceapă și făină, sarmale, piftii”: Gj 9; „Ciorbă cu carne, friptură. Nu se făcea mâncare scăzută. Tocană – numai din carne de oaie”: Gj 10; „Ciorbă (carne și legume fierte), tocană (cu ceapă și carne prăjită), sarmale, piftie, ciulama (cu făină)”: Gj 13; „Ciorbe, fripturi, sarmale”: Gj 14; „Ciorbă cu carne, legume, sarmale, tocăniță, cu carne, ceapă, rântaș, piftii”: Mh 4; „Ciorbele [cu carne și] cu legume – ceapă, morcovi, verdețuri, pătrunjel, mărar, leuștean; mâncare cu rântaș din făină, ceapă, cu sos scăzut; ciulama cu carne fiartă, zeamă de carne fiartă, făină; tocană cu multă ceapă”: Mh 5; „Ciorbă cu carne, legume – se acrea cu dragavei, fructe verzi sau oțet, se dregea cu ou. Ciulama – se fierbea carnea, se făcea rântaș cu făină și grăsime. Bulumaci – carne cu ceapă, făină și uneori cu

lapte și ouă crude. Sarmale”: Mh 7; „Sarmale, carne cu varză, ciorbă (cu carne, cu zarzavaturi, acrită), supă dulce (zeamă de carne, cu tăieței), ciulama, mâncare cu sos scăzut, cu rântaș (făină, ceapă)”: Mh 11; „Varză fiartă cu carne, roșii cu carne, tocană, ciorbă sau supe. Azi, și sarmale, piftii, fasole cu carne”: Ot 3; „Ciorbă, varză cu carne, sarmale legate cu ață cu zeamă, ca o ciorbă. Azi, ciorbă, sarmale legate cu ață, dar scăzute”: Ot 5; „Piftii, saramură”: Ot 8; „Ciorbă, ciulama, ostropel, sarmale (se pregăteau cu ceapă prăjită, bulion), pilaf (carne fiartă, cu zeamă)”: Ot 9; „Tocană cu carne”: Ot 10; „Tocană, ciorbă”: Ot 11; „Ciorbă și friptură”: Ot 12; „Sarmale, ciorbă de oase, varză cu carne, tocană cu carne”: Vl 1; „Ciorbă cu carne, carne coaptă în cuptor, tocană cu carne, carne la tigaie, varză cu carne, sarmale (rar)”: Vl 2; „Ciorbă de carne: se pune carnea în apă fierbinte; când fierbe se bagă zarzavaturi, orez; se drege cu ou sau lapte bătut; se acrește cu oțet. Tocană – se toacă ceapă și se prăjește în untură sau ulei; se adaugă și zarzavaturi; se prăjește carnea odată cu ceapa, se adaugă apă și se lasă la fiert; se adaugă făină și se îngroașă; se fac și găluște cu ou și griș. Supa: după fiertul cărnii, se strecoară; se pun în alt vas, se pune la fiert; se fac găluște din griș sau se pune fidea”: Vl 3; „Ciorbă, friptă pe cartofi”: Vl 4; „Tocăniță, ciorbe, fripturi, cârnați, sarmale, pastramă”: Vl 5; „Ciorbă, mâncare (de fasole verde, de roșii) – se prăjea carnea, se punea rântaș (ceapă, grăsime, făină), ciulama (carne fiartă, zeamă de carne, făină, grăsime), tocăniță (cu ceapă, cartofi, carne), sarmale. Ciorba se acrea cu struguri verzi, zarzăre, zeamă de varză sau zeamă de prune. La mâncărurile grase – fără rântaș; când se pregătea din carne de pasăre mai slabă, se făcea rântaș (ceapă prăjită)”: Vl 6; „Varză cu carne, sarmale, carne la tavă. Nu prea știau să facă mâncare cu sos”: Vl 8; „Ciorbă acră de pasăre, ciorbă dulce de porc sau vită, tocătură cu carne, ciorbă de oase, carne friptă, piftii, carne coaptă în cuptor, umplutură cu friptură (orez, ceapă, morcovi – nu se umplea animalul, era garnitură), sarmale, chiftele”: Vl 10; „Varză cu carne, ciorbă, tocană, carne la căldare, carne la tigaie. Grăsimi, de obicei, untură de porc. Se acrea cu oțet de prune, zeamă de varză”: Vl 12; „Tocană, ciorbă, friptură, frigare”: Vl 14; „Ciorbă, friptă, tocană”: Vl 18.

Grăsimi și uleiuri folosite: „Ulei de floarea-soarelui, în zilele de post, untură, în cele de dulce”: Dj 10; „În post găteau mai mult fără grăsime sau cu ulei. De dulce, cu untură. Făceam ulei de floarea-soarelui (mai târziu, după 1920, a început să se cultive), mai demult, din semințe de dovleac”: Dj 17; „La mâncărurile de post foloseam ulei de floarea-soarelui, la cele de dulce untură și ulei de floarea-soarelui”: Dj 18; „Untdelemn (de post), untură de porc (de dulce)”: Dj 19; „Ulei de floarea-soarelui, dar de post se gătea mai mult neprăjit. De dulce, untură”: Dj 20; „Untdelemn, de post; untură de porc, ulei, de dulce”: Dj 21, 22; „Untdelemn se cumpăra, untură (de la porc)”: Dj 22; „Ulei din

comerț, untură din gospodărie”: Dj 23; „De post, ulei, de dulce, untură” Gj 3; „De post, ulei din floarea-soarelui (foarte puțin), din sâmburi de dovleac; de dulce, untură”: Gj 4; „La mâncărurile de post foloseam ulei de sămânță de dovleac sau nucă, cu timpul înlocuit cu cel de floarea-soarelui. De dulce: untură; unii, unt”: Gj 7; „Ulei de nucă (nuca este pisată în pivă, apoi se strânge cu mâna și se face mânduc (cocoloș) care se stoarce bine în mână și se face uleiul). Azi nu se mai face”: Gj 8; „Uleiul de floarea-soarelui se făcea la fabrica din sat”: Gj 10; „Ulei de nuci făceam. Mai târziu, pe la 1930, cumpăram de floarea-soarelui. De dulce, untură”: Gj 11; „Ulei. De dulce, untură”: Gj 14; „Untură, ulei de nucă”: Gj 15; „Ulei scos din sâmburi de dovleac sau nucă. Nu se mai face. La mâncărurile de post foloseam ulei de dovleac sau de nucă și mai apoi a apărut de floarea-soarelui. Acum cumpăram ulei din târg. De dulce: untură și, foarte rar, unt”: Gj 16; „La mâncărurile de post foloseam untdelemn. De dulce untură și ulei”: Gj 17; „Ulei de floarea-soarelui cumpărat, de post. Untură de porc din gospodăria noastră, de dulce”: Gj 18; „Ulei se folosea la mâncărurile de post. Se folosea, înainte, mult ulei de nucă. La mâncărurile de dulce se folosea untură”: Mh 3; „Ulei de floarea-soarelui”: Mh 12; „Ulei din floarea-soarelui. Azi se cumpără. De dulce, untură”: Ot 1; „De post, ulei din floarea-soarelui. De dulce, untură”: Ot 5; „Ulei din floarea-soarelui, untdelemn. Azi se cumpără. De dulce, untură”: Ot 6; „Ulei din floarea-soarelui. De dulce, untură”: Ot 14; „Ulei, unt, untură. Ulei din semințe de dovleac, la fabrică; azi se cumpără”: Ot 15; „Sămânța de in se folosea la prăjeală”: Ot 16; „Ulei, de post (se cumpără); untură, de dulce”: Ot 18, 20; „Untură de porc, slănină tocată (pisătură; cu ceapă), ulei de cumpărat, ulei de dovleac (bătea semințele în piuă, cernea, făina o prăjea, o pune în cârpe țesute, o băga la teasc), ulei de nucă (pisa nuca, făcea făina, o băgau în cârpă, apoi la teasc; mâncau cu turtă)”: Vl 1; „Ulei, ulei de nucă (la mașina de stors), unt de nucă, ulei de sămânță de dovleac. De dulce: untură, unt (rar)”: Vl 2; „Pentru post: ulei de dovleac, de nucă (se tescuia la Porcești)”: Vl 3; „Ulei, untură. Se făcea ulei din nuci”: Vl 5; „De post, ulei. De dulce, untură, unt. Se făcea ulei din nuci pisate;



Presă pentru obținerea uleiului de nucă: Horezu, jud. Vâlcea, 1964, A.I.E.F. (nr. 3238), culegător Al. Mironescu, desenator R. Pastior.

azi se cumpără”: VI 6; „Untură, ulei de cumpărat, ulei din sămânță de dovleac (la presă), ulei de nucă (îl storceau femeile)”: VI 8; „Untură de porc, ulei de floarea-soarelui, ulei de nucă, unt de nucă (alegeam sămburii, îi puneam la uscat; turte la teasc, îi storceam cu mâna), unt cu sămânță de dovleac”: VI 10; „Untură, unt de nucă, unt de semințe de dovleac (la teasc)”: VI 12; „Ulei de nuci (făcut în teasc; azi se cumpără), unt, untură. Untura de la pasăre se păstra, era bună pentru piept când erai bolnav”: VI 13; „De post: ulei de nucă (pisau sămburi mulți, apă, îi strângea în pumni, ieșea uleiul). Azi, ulei de floarea-soarelui; se cumpără. De dulce: untură”: VI 17; „Ulei de nucă, din sămburi de dovleac (cu teascul)”: VI 18; „Ulei de nucă, din semințe de dovleac”: VI 19.

Aluaturi dulci (fierțe, prăjite, coapte): „Unele femei făceau clătite, gogoși și brânzoaia (în loc de cozonac). Se făceau din făină de grâu, lapte, ouă și zahăr. Acum se fac cozonaci, plăcinte cu mere, cu nuci și alte prăjituri”: Dj 5; „Înainte nu se făceau dulciuri. Acum se face cozonac, prăjituri, dulceată”: Dj 17; „Înainte făceam gogoși și clătite. Astăzi: cozonaci și alte prăjituri și plăcinte cu mere, nucă”: Dj 18; „Unele femei făceau gogoși și clătite cu zahăr. Azi, cozonaci și alte dulciuri”: Dj 19; „Unii făceau gogoși. Azi, cozonaci, prăjituri”: Dj 20; „Majoritatea făcea gogoși și clătite. Acum se fac cozonaci și prăjituri (plăcinte cu mere și nucă și altele)”: Dj 21; „Unele femei făceau gogoși, clătite, plăcinte cu brânză și cu mere și cozonaci (numai cei bogați). Se îndulcea cu zahăr. Azi se fac cozonaci și prăjituri din aluat (fursecuri)”: Dj 22; „Plăcintă cu brânză telemea sau brânză dulce de vacă. Toate femeile făceau gogoși din făină cu aluat, prăjite în ulei încins. Azi se face plăcintă cu brânză, gogoși, cozonac”: Dj 23; „Prăjitură: ouă cu ulei, zahăr, făină – pusă în tavă și cu cafea peste ea”: Mh 8; „Prăjitură – ou, mălai, prăjit în raină”: Mh 9; „Multe făceau gogoși, dar rar. Se făceau din făină, ouă și cu aluat. Azi se fac cozonaci, prăjituri, plăcinte cu mere, plăcinte cu nuci: se fac cu unt, smântână, drojdie”: Ot 1; „Gogoși, clătite. Azi, cozonac, plăcintă cu brânză și mere, cornulețe. Din făină cu apă caldă și aluat. Se adăuga un ou sau două. Gogoșile se fac din făină cu apă și aluat, se lăsau să se dospească, apoi se prăjeau în tigaie cu ulei. Celelalte se prepară după rețete ca la oraș”: Ot 6; „Clătite, gogoși, scovergi. Azi, clătite, plăcintă cu brânză, cozonac, gogoși, cornulețe. Din cocă de pâine, se prăjeau în grăsime și se puneau zahăr peste ele. Azi, ca la oraș, rețete din cartea de bucate”: Ot 14; „Gogoși, cozonac. Din făină, lapte, ouă, strafide, magiun”: Ot 15; „Toți făceau gogoși; azi, și cozonac, clătite, cornulețe, plăcintă. Se făceau din făină cu un ou, două, aluat și apă caldă”: Ot 18; „Mai toți făceau gogoși; azi, cozonac, plăcintă, cornulețe. Se făceau din făină, aluat, un ou; se frământa, coca se întindea subțire și se tăia cu paharul. Se prăjeau în ulei mult”: Ot 20; „Gogoși”: Vl 2; „Gogoși. Azi, și cozonac, prăjituri. Făceau cum avea fiecare. Azi, obișnuit, după rețete”: Vl 5; „Prăjitură (cocă de

făină prăjită în untură), gogoși fără zahăr”: VI 6; „Mălai în tavă. Azi, și cozonac”: VI 10; „Nu prea făceau mălai cu dovleac, cu lapte fidea sau orez cu lapte. Azi, prăjituri, plăcinte, cozonac, tot felul de rețete. Înainte nu erau rețete deosebite; azi, după rețete”: VI 13; „Gogoși. Azi, și cozonac, prăjituri, clătite, plăcintă cu brânză, cu mere, după rețete de la oraș. Se folosește făină, drojdie, zahăr, ouă, lapte”: VI 17.

Legume consumate în stare crudă: „Roșii, castraveți, praz, ceapă, usturoi, ardei, ridichi”: Dj 5; „Roșii, castraveți, praz, ceapă, usturoi, morcovi, ardei gras, cornul caprei, gogoșar, ardei iute, ridichi de lună, ridichi negre, salată verde”: Dj 10; „Roșii, castraveți, praz, ceapă, usturoi, ardei gras și iute, gogoșari, salată verde, ridichi negre și varză albă. Azi, ridichi de lună și varză roșie”: Dj 17; „Roșii, castraveți, ardei, ceapă, usturoi, praz”: Dj 18, 19; „Castraveți, praz, ceapă, usturoi, ardei gras, ridichi negre. Azi, în plus, roșii, varză roșie, gogoșari, salată verde, ridichi de lună”: Dj 20; „Roșii, castraveți, ardei, ceapă, usturoi, praz”: Dj 21; „Roșii, ridichi, castraveți, ardei, ceapă, usturoi, praz, varză roșie, ardei gras, varza”: Dj 22; „Varză albă, roșie, roșii, castraveți, praz, ceapă, usturoi, morcovi, ardei gras, ardei iute, salată verde”: Dj 23; „Ridichi de lună, ardei gogoșari, roșii”: Gj 7; „Ardei gras, gogoșari”: Gj 11; „Mâncam praz crud în loc de ceapă”: Gj 17; „Ardei gras”: Gj 18; „Ceapă, usturoi”: Mh 6; „Praz, ridichi de lună, ceapă, morcovi, usturoi, ridichi negre”: Mh 8; „Usturoi verde”: Mh 9; „Castraveți”: Mh 10; „Ardei gras, castraveți, ridichi de lună, ridichi negre, roșii”: Mh 11; „Varză albă, roșie, castraveți, roșii (salată), praz, ceapă, usturoi, morcovi, ardei gras, ardei iute (la ciorbe), ridichi (cu sare, salată). Azi, și salată verde, gogoșari”: Ot 1; „Praz”: Ot 3; „Ceapă, usturoi, praz, ridichi, toate soiurile de ardei, roșiile”: Ot 5; „Varză, roșii, castraveți, praz, ceapă, usturoi, morcovi, ardei gras, ardei iute, salată verde, ridichi de lună, ridichi negre. Azi, și varză roșie, castraveți, salată verde”: Ot 6; „Gulii, praz, ceapă, usturoi, morcovi, ardei gras, gogoșari, ardei iute și capia, ridichi de lună și negre, leurdă, castraveți”: Ot 8; „Varză albă, roșie, roșii, castraveți, praz, ceapă, usturoi, morcovi, ardei gras, ardei iute, ridichi negre, morcovi. Azi, și salată verde, gogoșari, ridichi de lună”: Ot 14; „Ridichi, ceapă, usturoi, roșii, ardei”: Ot 15; „Morcovi de primăvară, praz”: Ot 16; „Varză albă, roșii, castraveți, praz, ceapă, usturoi, morcovi, ardei gras, ridichi. Azi, și varză roșie, gulii”: Ot 18; „Varză albă, roșii, castraveți, praz, ceapă, usturoi, morcovi, ardei gras, ridichi negre; azi, și varză roșie, gulii, gogoșari, ridichi de lună”: Ot 20; „Varză, roșii, castraveți, praz, ceapă, usturoi, morcovi, ardei gras, ardei iute, salată, ridichi”: VI 2; „Varză”: VI 3; „Varză roșie, roșii, castraveți, praz, ceapă, usturoi, morcovi, ardei gras, gogoșari, ardei iute, salată verde, ridichi”: VI 5; „Ceapă, usturoi, lăptuci, roșii”: VI 6; „Ceapă, castraveți, varză roșie, ardei gras, ardei iute, usturoi, roșii, ridichi, morcovi, etc”: VI 10; „Gogoșari, morcovi, ceapă,

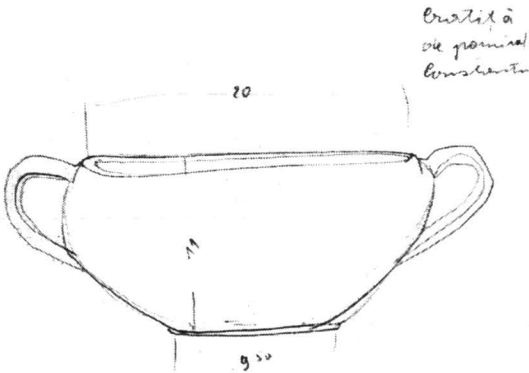
praz, castraveți, varză, roșii, ardei iute, ardei gras, ridichi negre, salată, usturoi”: VI 13; „Castraveți, praz, morcovi, varză, ceapă, usturoi, ardei gras, ardei iute, gogoșari, lăptuci, roșii, salată verde, ridichi negre”: VI 17.

Fruite consumate în stare crudă: „Corcodușe, duche, gutui, mere, struguri”: Dj 1; „Mâncam mai mult crude: gutui, prune, vișine, mere, corcodușe, duche, că nu erau multe”: Dj 2; „Mere, gutui, prune, pere, vișine, nuci, struguri, mere și pere pădurețe, mere coricove (pădurețe), mure, coarne, alune”: Dj 5; „Zmeură”: Dj 7; „Zmeură, mere, pere, porumbe, măceșe”: Dj 9; „Prune, caise, piersici, gutui, struguri, corcodușe, vișine, cireșe, duche, mere, pere, nuci”: Dj 10; „Mure, pere pădurețe, măceșe, porumbari”: Dj 11; „Fragi, căpșuni și mure”: Dj 12; „Mere și pere pădurețe”: Dj 13; „Mere, pere, porumbe”: Dj 14; „Porumbe, fragi, mure”: Dj 15, Ot 7; „Coacăze, agrișe. Fruitele se consumau crude, că erau puține”: Dj 16; „Prune, caise, gutui, struguri, corcodușe, vișine, duche, coacăze, agrișe, cireșe, mere, pere, nuci”: Dj 17; „Mere, gutui, prune, struguri, duche”: Dj 18; „Mere, gutui, pere, prune, vișine, struguri”: Dj 19; „Prune, caise, piersici, gutui, struguri, corcodușe, vișine, duche, agrișe, cireșe, mere, pere, nuci. Acum nu mai sunt agrișe”: Dj 20; „Prune, mere, struguri”: Dj 21; „Mere, pere, prune, cireșe, vișine”: Dj 22; „Toate”: Dj 23, Ot 1, 6, 14, 15, 20, VI 2, 5, 6; „Mere și pere pădurețe, porumbe”: Gj 1; „Prune, pere, mere, nuci, gutui, corcodușe, cireșe, vișine, piersici”: Gj 2; „Mere, pere, prune, vișine, fragi, mure”: Gj 3; „Alune de pădure, cireșe, corcodușe, duche, gutui, mere, nuci, prune”: Gj 4; „Fruite de pădure”: Gj 6, Mh 7, VI 5; „Prune, duche, cireșe, vișine, gutui, mere, pere, nuci, piersici (erau puține), fragi, mure, zmeură”: Gj 7; „Coarne, fragi, mere și pere pădurețe, mure”: Gj 8; „Afine, fragi, mure, Zmeură”: Gj 9; „Coarne”: Gj 10; „Fragi, zmeură, mure, cireșe, corcodușe, duche, gutui, mere, pere, nuci, piersici, prune, vișine”: Gj 11; „Mure”: Gj 12; „Duche, vișine”: Gj 14; „Fruite de pădure (fragi, coacăze, agrișe, alune), caise, cireșe, corcodușe, duche, gutui, mere, nuci, pere, struguri, vișine”: Gj 15; „Duche, alune (nu se făceau decât în pădure, azi nu mai sunt), cireșe, corcodușe, gutui, mere, pere, struguri”: Gj 16; „Piersici”: Gj 17; „Mere, pere, porumbe”: Mh 1; „Fruite”: Mh 4; „Fragi, mure, pere, mere coricove”: Mh 5; „Mere și pere, fragi, mure – le mâncau nepreparate”: Mh 8; „Fragi, zmeură”: Mh 10; „Mure, coacăze, mere și pere pădurețe”: Ot 3; „Mere și pere pădurețe, porumbe, mere, pere”: Ot 4; „Pere sălbatice, mure”: Ot 6; „Mere, pere”: Ot 9; „Fragi”: Ot 16; „Prune, caise, piersici, gutui, struguri, corcodușe, vișine, duche, cireșe, mere, pere, nuci, fragi, zmeură”: Ot 18; „Mure, coacăze”: VI 1; „Prune, mere, zmeură, afine, fragi”: VI 3; „Fragi, zmeură”: VI 8; „Mure, coarne. Azi le duc la aprozar”: VI 9; „Piersici, gutui, duche, coacăze, cireșe, alune, fragi, zmeură, mure, căpșuni, afine, măceșe. Toate se mâncau și crude”: VI 10; „Piersici, vișine, duche, coacăze, cireșe (altoite, sălbatice – de

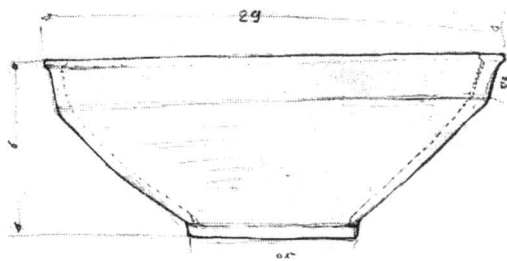
pădure, amare), mere, pere, alune, fragi, zmeură, mure, căpșuni, afine (foarte puține, de la pădure). Toate se consumau crude”: VI 13; „Mere, pere, prune, caise, piersici, gutui, struguri, corcodușe, vișine, cireșe, nuci”: VI 17; „Fructele culese din natură”: VI 18.

Produse din lapte (consumate fără a fi preparate cu cereale, legume etc.)¹: „Caș dulce, brânză telemea, urdă, unt, lapte prins (bătut), brânză de vacă”: Dj 9; „Caș dulce, brânză telemea (brânză cu cheag), urdă. Din smântână se făcea unt, nu se prea mânca altfel. Lapte încheat”: Dj 10; „Caș dulce, brânză telemea, unt, smântână mâncau foarte puțin, lapte prins și lapte covăsit, brânză de vacă”: Dj 17; „Telemea, unt, puțină smântână, puțin lapte prins, brânză de vacă”: Dj 18, 19; „Caș dulce, brânză telemea (azi se fac și macaroane cu brânză), urdă, unt, smântână (făceam mai mult unt), lapte prins (bătut și covăsit), brânză de vacă”: Dj 20; „Caș dulce, brânză telemea, cașcaval, urdă, jintiță, unt, smântână, lapte prins, brânză de vacă”: Dj 22; „Caș dulce, brânză telemea, urdă, jintiță, unt, lapte prins”: Gj 5; „Caș dulce, brânză de burduf, telemea, urdă, jintiță (numai ciobanii), lapte prins (covăsit), brânză de vacă (încheată și fără cheag)”: Gj 7; „Caș (dulce), brânză sărată, urdă, unt, lapte covăsit, brânză de vacă, zară (laptele bătut din care se face și urdă)”: Gj 8; „Caș dulce, brânză burduf, telemea, cașcaval, urdă, jintiță, smântână, lapte covăsit, brânză de vacă”: Gj 11; „De obicei, nu se mănâncă smântâna, ci se scoate unt din smântână”: Gj 15; „Caș dulce, brânză de burduf, brânză telemea mai puțin, urdă, jintiță, unt, smântână, lapte prins (covăsit), brânză de vacă la puțină”: Gj 16; „Caș dulce, brânză telemea, urdă, unt, smântână, lapte prins, brânză de vacă”: Gj 18; „Caș dulce, urdă (răsurii) și de oaie și de vacă, unt, brânză de vacă, lapte acru ori zară”: Mh 3; „Caș dulce, brânză telemea cu mămăligă, urdă cu mămăligă, unt cu mămăligă, brânză de vacă cu mămăligă”: Mh 5; „Caș dulce, urdă, unt, smântână, lapte prins, brânză de vacă”: Mh 6; „Caș dulce, brânză telemea, urdă, jintiță, lapte prins, brânză de vacă”: Mh 8; „Brânză dulce sau lapte încheat, urdă, unt”: Mh 12; „Caș dulce, urdă, jintiță, unt, smântână, lapte prins. Azi, și brânză de vacă”: Ot 1; „Caș dulce, brânză de burduf (numai ungurenii), brânză de burduf (nu se făcea; azi, se cumpără), cașcaval (azi, dar rar), urdă, jintiță, unt, smântână, lapte prins, brânză de vacă”: Ot 2; „Caș dulce, brânză telemea, urdă, jintiță, unt, smântână, lapte prins, brânză de vacă”: Ot 3; „Urdă, jintiță, lapte prins, brânză de vacă”: Ot 5; „Caș dulce, brânză telemea, urdă, jintiță, unt, smântână, lapte prins, brânză de vacă”: Ot 6; „Caș dulce, urdă, jintiță, unt, smântână, lapte prins, brânză de vacă. Nu se prepară mâncăruri la noi”: Ot 7; „Caș dulce, urdă, jintiță, unt, smântână, lapte prins, brânză de vacă”: Ot 11; „Caș dulce, brânză adusă de la munte, urdă, jintiță,

¹ Toate produsele lactate se consumau și fără a fi preparate sub formă de mâncăruri.



Cratiță: Horezu, jud. Vâlcea, septembrie 1960, A.I.E.F. (nr. 2430), culegător R. Maier, desenator R. Pastior.

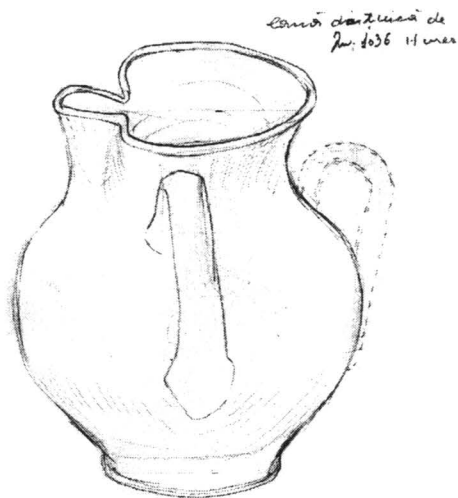


Strachină: Horezu, jud. Vâlcea, septembrie 1960, A.I.E.F. (2426), culegător R. Maier, desenator R. Pastior.

unt, smântână, lapte prins, brânză de vacă”: Ot 12; „Caș dulce, urdă, jintiță, unt, smântână, lapte prins, brânză de vacă”: Ot 13; „Caș dulce, brânză telemea (cu jumări cu ouă), urdă, jintiță, unt, lapte prins, brânză de vacă, smântână (rar)”: Ot 14; „Caș dulce, brânză de burduf, brânză telemea, cașcaval, urdă, unt, smântână, lapte prins, brânză de vacă”: Ot 15; „Caș dulce, brânză telemea, jintiță, unt, smântână, lapte prins, brânză de vacă, lapte bătut”: Ot 16; „Caș dulce, brânză de burduf, brânză telemea, cașcaval, urdă, jintiță, unt, smântână, lapte prins, brânză de vacă”: Ot 17; „Caș dulce (rar), brânză telemea, urdă, jintiță, unt, smântână, lapte prins, brânză de vacă”: Ot 18; „Caș dulce, urdă, jintiță, unt, lapte prins; azi, și smântână, brânză de vacă”: Ot 20; „Caș dulce, brânză de burduf, brânză de fălie, cașcaval (ungurenii), urdă, jintiță, jintuială, unt, smântână, lapte prins. Din toate se mânca”: VI 2; „Caș dulce, brânză de burduf, brânză telemea, urdă, unt, lapte prins, brânză de vacă”: VI 3; „Produsele se consumau în trecut și se consumă și azi așa cum erau preparate, nu se combinau și nu se combină pentru alte feluri de mâncare. Caș, brânză de burduf, brânză telemea, cașcaval, urdă, jintiță (zerul fiert a doua oară se făcea bun pentru mâncare), unt, smântână, lapte prins, brânză de vacă”: VI 4; „Brânză telemea (foarte puțin), unt, smântână (puțină, la oală), lapte prins, brânză de vacă. Azi, și cașcaval”: VI 5; „Caș dulce, brânză de burduf, brânză telemea, unt, smântână, lapte prins, brânză de vacă”: VI 6; „Brânză telemea, unt, smântână, lapte prins, brânză de vacă”: VI 10; „Caș dulce, brânză de burduf, brânză telemea, cașcaval, urdă, jintiță, unt, smântână, lapte prins, brânză de vacă, zer”: VI 11; „Caș dulce, brânză de burduf, urdă, unt, smântână, lapte prins, brânză de vacă. Azi, și brânză telemea, cașcaval”: VI 13; „Caș dulce, brânză de burduf (se face într-un sat în apropiere – din caș stors, îl lași câteva săptămâni la soare de se usucă, apoi îl fărâmi, îl sărezi la gust, apoi îl bagi în burduf – piele de miel), brânză telemea, urdă, jintiță, unt, smântână, lapte prins, brânză de vacă”: VI 17;

„Caș dulce, brânză de burduf, brânză dulce, urdă, jintiță, unt, lapte prins, brânză de vacă”: VI 18; „Caș (tăiat și băgat la putină), brânză de burduf, brânză telemea, urdă, unt, smântână, lapte prins, brânză de vacă, brânză murătoare (e mai bună ca telemeaua, se sarează cu zer)”: VI 19.

Băuturi în zilele obișnuite: „Apă, vin, țuică (cine avea). Erau produse în gospodărie dar și cumpărate”: Dj 1; „În zilele obișnuite, la masă, se consuma țuică, vin”: Dj 4; „Apă, vin, țuică”: Dj 5, Mh 6, 7, 11, Ot 3, 10, 11, 14, 16, VI 6; „Țuică și vin”: Dj 6, 13-15, Gj 1, 3, 5, 12, 15, Ot 8, 12, VI 3, 7, 10, 14, 16-18; „Apă, vin (dacă aveai în butie), rar țuică”: Dj 7; „Țuică, vin, rachiu. Rar în zilele obișnuite”: Dj 8; „Apă, țuică, vin din măceșe, vișinată (rar), vin”: Dj 9; „La masă beam, în zilele obișnuite, apă, vin, țuică, vișinată. Când terminam ce aveam în casă, cumpăram”: Dj 10; „Tot anul se consuma țuică, rachiu, vin. Azi, și bere”: Dj 11; „Tot anul se bea țuică, rachiu. Vin: toamna, iarna, primăvara”: Dj 12; „La masă se bea apă, vin, țuică”: Dj 16; „Toți beau apă, vin, țuică în zilele obișnuite. Azi, și vișinată”: Dj 17, Gj 11; „Apă, vin, țuică (făcute în casă)”: Dj 18, 19; „Apă, vin, țuică, vișinată”: Dj 20, Ot 15; „Apă, vin și țuică, făcute în gospodărie”: Dj 21, 22; „Toată lumea bea apă, vin, țuică. Azi se bea rar vin, iar țuică nu se mai bea. Toți făceau vin și țuică în gospodărie”: Dj 23; „Țuica se consuma tot timpul anului. Vin, în special, iarna”: Gj 2, Ot 9; „Toți beau apă, vin, țuică”: Gj 4; „Țuică iarna și vara la muncă. Vin, vara, dar mai rar”: Gj 5; „Rar: țuică, vin”: Gj 6; „Apă, vin, țuică. Când nu au nu beau decât apă”: Gj 7; „Apă bea toată lumea în fiecare zi. Vin, țuică, nu în fiecare zi”: Gj 7; „Puțin vin, mai mult țuică”: Gj 8; „Țuică, vin și trinc”: Gj 9, 13; „Rachiu, tot anul. Vin foarte puțin, iarna în special. Mai beau liveji din mere și pere pădurețe”: Gj 10; „Țuică, vin, apă. Tot anul, nu se cam usca butoiul”: Gj 14; „Țuică, rachiu, vin”: Mh 1; „Apă, vin, țuică (țuică de secară), bere țărănească”: Mh 3; „Apă, țuică, rachiu, bere țărănească și vin”: Mh 5; „Apă, țuică, rachiu, vin”: Mh 8; „Apă, țuică, vin și bere, suc”: Mh 9; „Apă, țuică, mied de fructe”: Mh 10; „Apă, vin, țuică, rachiu, bere țărănească”: Mh 11; „Apă; unii consumau și vin și țuică, dar rar”: Ot 1; „Vin, țuică. Azi, bere”: Ot 2; „Țuică, vin, vișinată”: Ot



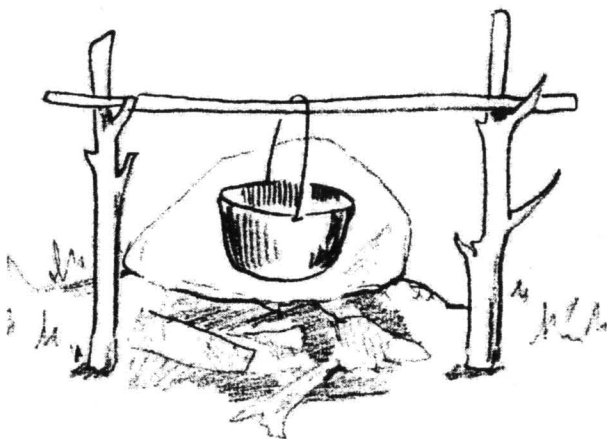
Cană de țuică: Horezu, 1960, A.I.E.F. (nr. 2508), jud. Vâlcea, culegător R. Maier, desenator R. Pastior.

4; „Apă, vin, țuică, limonadă”: Ot 5; „Apă, vin, țuică de prune, rachiu, vișinată”: Ot 6; „Țuică, rachiu, vin, bere țărănească, alte băuturi (din fructe)”: Ot 7; „Țuică, vin, bere țărănească”: Ot 13; „Vin, vișinată, cireșată”: Ot 17; „Apă (toți); țuică și vin (unii)”: Ot 18; „Apă, vin, țuică. Azi, și bere, vișinată, lichior”: Ot 20; „Țuică, vin (rar)”: Vl 1; „Apă, vin, țuică, livej de mere. Se făceau din fructe cu zahăr, după rețete”: Vl 2; „Țuică, rachiu, vin. Azi, țuică și vin”: Vl 3; „Vin, țuică, rachiu, bere țărănească”: Vl 4; „Apă, vin (tot timpul anului), țuică (toamna și iarna), vișinată”: Vl 5; „Țuică, vin (foarte puțin)”: Vl 8; „Țuică, vin, liveji de mere”: Vl 9, 12; „Țuică, dacă este”: Vl 11; „Apă, vin, țuică de prune, liveji de mere și pere. Azi, și vișinată”: Vl 13.

Băuturi cumpărate: „Azi, băuturi tari, de la magazin”: Mh 8; „Bere”: Ot 1, 6, 14, 18; „Bere, lichior, votcă”: Ot 20; „Se cumpărau de la cârciumari, mai mult”: Vl 2.

Hrană la lucru. Merinde: „Vara la lucru oamenii mâncau varză, fasole, ciorbă de zarzavaturi, brânză, ouă, ceapă, praz, cartofi, mâncare de carne. Când eram la mama mâncam o legătură de ceapă cu mămăligă și săpam la porumb”: Dj 1; „Ce avea omul: mămăligă, mălai, pâine, pește prăjit, brânză, ouă, roșii, castraveți, o mâncare de fasole, de cartofi, murături”: Dj 2; „Mălai, pâine, șuncă afumată, brânză, ouă fierte, mâncare de fasole sau cartofi, ciorbă, la amiază, vara, castraveți și roșii. Dacă era post: fasole scăzută, ceapă, praz, varză murată și prăjită. În prezent: pâine, pește congelat fript, conservă”: Dj 5; „Toți mâncau fasole, carne din oală, jumări, ouă fierte, murături, varză, ceapă, praz, cartofi, brânză. Azi, la fel, dar și conserve”: Dj 10; „Ceapă, știr, urzici, dragavei, lobodă, ouă, brânză, lapte, cartofi, fasole. Azi alimentația e mai bogată în vitamine pentru că C.A.P.-ul are o grădină foarte frumoasă de zarzavat”: Dj 17; „Majoritatea mâncau brânză, ceapă, mămăligă sau pâine, un ou, o mâncare de cartofi sau varză călită”: Dj 18; „Brânză, ouă, roșii, castraveți varză, o mâncare de cartofi sau fasole”: Dj 19; „Pâine, castraveți verzi, brânză, ouă, câteodată carne de porc sau pasăre. În prezent, la fel, ia omul ce are”: Dj 19; „Fiecare ce avea, un singur fel de mâncare. Dimineața o felie de pâine din fugă, la prânz: ciorbă, marmeladă, chisăliță, urzici îngroșate, ceapă, castraveți, roșii, lapte, brânză, ouă, carne prăjită, carne friptă, conserve. De obicei, două feluri de mâncare”: Dj 20; „Pâine, castraveți verzi, brânză, ouă, câteodată carne de porc sau de pasăre”: Dj 21; „Fasole cu terci, salată de ceapă, un ou, brânză, majoritatea. În prezent: fiecare ce poate”: Dj 22; „Ouă, brânză, ceapă, fasole. Azi, cam la fel, fiecare ce poate”: Dj 22; „Majoritatea mânca ceapă cu oțet cu mămăligă, fasole bătută, puțină brânză, un ou”: Dj 23; „Brânză cu ceapă și mămăligă, un ou, castraveți și roșii, mâncare de fasole”: Gj 3; „Fasole, cartofi, ouă, brânză, lapte, știr, urzici, lobodă”: Gj 4; „Varză fiartă, fasole,

ciorbă, ouă, brânză, mălai în țest, mămăligă, ceapă, știr, lobodă, ca și azi. Acum cumpărăm și conserve, marmeladă, halva, brânză”: Gj 7; „Mâncare obișnuită, în funcție de posibilitățile fiecăruia. Acum, mai bogat și variat”: Gj 11; „Ouă, brânză, castraveți, roșii, o mâncare de cartofi sau de fasole, mălai”: Gj 14; „Fiecare ce avea. Brânză, ouă, lapte, ceapă, știr, lobodă. Azi, și marmeladă, biscuiți, conserve”: Gj 15; „Brânză, ouă, zarzavaturi,



Vatră liberă, cu apărătoare de vânt făcută din piatră, amenajată mai ales în afara gospodăriei, în moșia satului (la câmp, la stână). Mai rar se folosea în curtea casei pentru fiert magiun sau prelucrarea laptelui: jud. Mehedinți, 1966, A.I.E.F. (nr. 3486), culegător și desenator R. Vulcănescu.

carne din oală, lapte, ceapă, cartofi fierți sau copti, ciorbe. Azi, în plus, cumpără conserve de la magazin”: Gj 16; „Femeile duceau mâncarea la câmp. Fiecare [mânca] ce avea – niște brânză cu mămăligă sau pâine, un ou, roșii, ceapă, o mâncare sau ciorbă de cartofi sau fasole. Azi la fel, dar mai cumpără câte o conservă”: Gj 17; „Mălai sau mămăligă, brânză, roșii, ceapă, ouă, câte o ciorbă de fasole, de cartofi”: Gj 18; „Merindele la câmp și cerealele la moară se duceau în desagi”: Mh 3; „Mâncare în oale; la câmp sau la praznice se ducea cu banița. Apa – cu ulciorul, vadra, găleata”: Mh 4; „Banițe de mâncare, bote cu apă, vedre de apă, oale de pământ pentru mâncare, coșuri cu mâncare, legume, fructe, banițe cu mâncare, apă, ulcior de apă. În traiste, desagi, saci, se transporta brânza, la stână, pe măgari”: Mh 5; „Se transportau pe cap coșuri, târne, vase cu apă. Cu oalele se ducea mâncarea la câmp sau cu traista. Cu fucia se ducea apa la muncă”: Mh 7; „Cu banița se ducea mâncare la câmp. Cu traiste învărgate din lână, cu lână alb, negru, sein – mâncare și cumpărături. Cobilițe – apă, mâncare, fructe, produse agricole. Urcior, oale pentru adus apa de la cișmea”: Mh 12. „Majoritatea luau mămăligă cu ceapă și poșircă, praz, fasole bătută. Azi, pâine cu brânză, ceapă, câte o mâncare”: Ot 1; „Mâncare obișnuită”: Ot 5; „Mămăligă cu: zeamă de prune îngroșată, zeamă de varză îngroșată, cu cartofi, varză, fasole sleită, ceapă. Azi, pâine cu brânză, mâncare, câte un ou”: Ot 6; „Mămăligă cu brânză, cu mujdei, ceapă, praz, mâncare de fasole, cartofi, câte un ou fiert, mămăligă goală; se toca aguridă, cu oțet și foi de ceapă. Azi, pâine cu brânză, ouă fierte, lapte, diferite mâncăruri”: Ot 14; „Verdețuri, friptură, brânză”: Ot 15; „Fasole fiartă, fasole bătută, mâncare de cartofi, ceapă, usturoi, brânză, un ou, lapte, mămăligă; toată

lumea avea la fel”: Ot 18; „Mămăligă, fasole bătută, ceapă cu sare, praz, câteodată brânză”: Ot 20; „Ce aveai în casă, orice”: Vl 2; „Mâncăruri scăzute pentru că nu pot fi duse pe coaste: brânză, lapte, mămăligă”: Vl 3; „Lobodă, știr, păsări [mâncare din carne de pasăre], ouă”: Vl 5; „Fasole, murături, carne, lapte, ouă – ce aveau în casă”: Vl 10; „Știr, fasole, carne, lapte”: Vl 13; „Mămăligă cu ceapă, brânză, fasole, cartofi, ouă fierte, mai lua câte puțină mâncare gătită”: Vl 17.

PREScripții și interdicții alimentare

„Carnea de cal nu se mănâncă niciodată că e spurcată”: Dj 1; „Carnea de cal nu se mănâncă pentru că așa s-a apucat”: Dj 10; „Nu se mânca calul pentru că nu s-a pomenit”: Dj 20; „Carnea de cal nu se mănâncă”: Dj 23, Ot 1, 2-4, 6, 17; „Carnea de cal nu o mănâncă nimeni pentru că e spurcată”: Gj 4; „Carne de cal nu se mânca că așa a apucat toată lumea”: Gj 7, 11; „Carne de vită și de cal nu mâncau pentru că nu s-a pomenit. La fel acum, în marea majoritate. Unii au început să mănânce carnea de vită”: Gj 15; „Nu se mânca niciodată carnea de cal, cică e carne spurcată, el e tot ca omul”: Gj 16; „Nu se mânca pentru că nu e bună”: Gj 16; „Carne de cal, raci, melci. Azi, carne de cal, melci”: Ot 14.

GUSTUL HRANEI

Sărat: „Ardei gras, praz, gogoșari: crude, cu sare. Ridichi de lună tăiate, cu sare; azi pun și oțet”: Dj 1; „Praz crud, cu sare”: Dj 2, Mh 10, 11; „Praz crud, ceapă – cu sare”: Dj 10; „Castraveți cruzi, cu sare și mămăligă, ceapă, ridichi negre, cu sare”: Dj 17; „Ridichi negre, ceapă, cu sare”: Dj 18; „Praz, castraveți, ceapă, ridichi de lună, ridichi negre, usturoi, ardei gogoșari: crude, cu sare”: Dj 20; „Ridichi de lună, cu sare”: Gj 3; „Praz, ceapă, ardei gogoșari, ardei gras, castraveți, ridichi de lună, roșii, usturoi: crude, cu sare”: Gj 4; „Praz și castraveți, cruzi, cu sare. Ridichi negre, ceapă: crude, cu sare”: Gj 7; „Ardei gras, roșii și castraveți, cu sare, praz crud, cu sare și mămăligă”: Gj 11; „Praz, ridichi negre, ardei gogoșari, castraveți: crude, cu sare”: Gj 12; „Praz, ridichi negre, ardei gogoșari, castraveți, ceapă: crude, cu sare”: Gj 15; „Praz, ridichi de lună, ridichi negre, ceapă, roșii: crude, cu sare”: Gj 16; „Ridichi negre, crude, cu sare”: Gj 17; „Ardei gras, cu sare, ridichi negre: crude, cu sare”: Gj 18; „Castraveți, praz, ridichi de lună, ridichi negre, roșii, ceapă, usturoi verde, cu sare”: Mh 5; „Castraveți, roșii: crude, cu sare”: Mh 6; „Ardei gras și gogoșari, capia, praz,

castraveți, ridichi de lună, ridichi negre, ceapă, usturoi: crude, cu sare”: Mh 9; „Ceapă, cu sare”: Mh 10; „Ardei gogoșari, ceapă, roșii: crude, cu sare”: Mh 11; „Praz, ceapă, ridichi de lună, ridichi negre: crude, cu sare”: Mh 12; „Ridichi negre, cu sare”: Ot 3, VI 5, 10; „Ridichi de lună, ridichi negre, castraveți, praz, ridichi de lună, cu sare”: Ot 6; „Castraveți cu sare, la câmp; praz, ceapă, ridichi de lună, ridichi negre: crude, cu sare”: Ot 14; „Castraveți sărați, ridichi de lună, cu sare”: Ot 16; „Castraveți cu sare, vara, la lucru; ardei gras, ceapă, ridichi de lună, ridichi negre, cu sare”: Ot 20; „Ridichi de lună, cu sare”: VI 2; „Ceapă sărată, crudă, cu mălai”: VI 13.

Picant, aromat: „Înainte nu foloseam condimente. Acum cumpărăm foi de dafin, piper”: Dj 1; „Ardei iute, din grădină. Cumpărăm piper, foi de dafin, scorțișoară. Acum sunt mai multe de cumpărat”: Dj 2; „Piper, dafin, cumpărate; ardei iute, din grădina proprie”: Dj 5, 21, 23; „Piper, boia, foi de dafin, cumpărate. Ardei iute, cimbru, din propria grădină”: Dj 10; „Înainte nu erau, foloseam din gospodărie usturoi, cimbru, ardei iute. Acum se cumpără boia de ardei, piper, foi de dafin”: Dj 17; „Cumpărăm piper, dafin. Din gospodărie foloseam ardei iute”: Dj 18; „Piper, foi de dafin, scorțișoară, le cumpărăm. Ardei iute, din propria gospodărie”: Dj 19; „Cumpărăm foi de dafin, piper, boia de ardei”: Dj 20; „Cumpărăm piper. Ardei iute, din gospodărie”: Dj 22; „[Se cumpără]: foi de dafin, piper. Ardei iute [din curte]”: Gj 3; „[Se cumpără]: piper, foi de dafin, boia de ardei. Cimbru, mărar, leuștean [puneam noi]”: Gj 4; „[Se cumpără]: piper, boia de ardei, foi de dafin. Tarhon, mărar – din grădină”: Gj 7; „Înainte nu cumpărăm nimic. Acum cumpărăm piper, foi de dafin, boia de ardei. În curte: ardei iute, cimbru, tarhon”: Gj 11; „Ardei iute uscat și pisat, pus la varză și la altele, usturoi”: Gj 12; „[Se cumpără] piper. Ardei iute, [din curte]”: Gj 14; „[Se cumpără]: piper, boia de ardei, foi de dafin. Din ardei iute uscat și pisat făceam piparcă. Cimbru”: Gj 15; „Nu cumpărăm. Mai apoi au început să cumpere piper, foi de dafin, boia de ardei. Din gospodărie: mărar, cimbru, hrean, ardei iute”: Gj 16; „[Se cumpără]: sare, piper, dafin. Ardei iute, [din curte]”: Gj 17; „[Se cumpără]: sare, piper. Ardei iute [din curte]”: Gj 18; „Ciorbă cu mirodie, ceapă, cimbru. Se pune ceapa și apoi peștele, iar la sfârșit mirodia”: Mh 3; „Mâncare de ceapă cu mirodie, ardei copti cu usturoi”: Mh 11; „Ardei usturat. Primăvara îl pisa, îl amesteca cu mărar, pătrunjel, leuștean: îi zicea mirodenii; se pune în varză, ciorbă, în mâncăruri”: Ot 11; „Muștar. Se cumpără, dar mai rar”: Ot 15; „Cumpărăm piper, foi de dafin. Din curte: ardei iute și usturoi”: Ot 1, 6; „Se face drob de miel (ficați și mirodenii fierte, apoi coapte în cuptor)”: Ot 3; „Piper, scorțișoară – se cumpărau. Ardei iute, [din curte]”: Ot 5; „Se cumpărau: piper și foi de dafin. Azi, și sare de lămâie. Ardei iute, [din gospodărie]”: Ot 14; „Se cumpărau: sare, sare de lămâie. Cimbru, schinduf amestecat cu leuștean, mărar,

ardei iute, uscate și pisate”: Ot 15; „Se cumpărau: piper, boia de ardei, foi de dafin. Ardei iute, [din gospodărie]”: Ot 18; „Foi de dafin, se cumpărau. Ardei iute, boia de ardei, [din gospodărie]”: Ot 20; Piper, foi de dafin, ardei”: Vl 2; „Se cumpăra piper, sare de lămâie, foi de dafin. Din gospodărie: mărar, leuștean (la ciorbă acră), pătrunjel (la ciorbă dulce), ardei uscat și pisat (la varză)”: Vl 5; „Ardei, cimbru”: Vl 6; „Cumpărate: piper, foi de dafin, sare de lămâie. Din grădină: cimbru, leuștean (la ciorbă)”: Vl 10; „Ardei cu cimbru și sfundău”: Vl 13; „Azi facem mucenici din cocă amestecată cu ou, nuci, mirodenii; îi fierbem”: Vl 13; „Ardei iute, piper, foi de dafin”: Vl 17.

Acru: „Oțet, borș, aguridă, corcodușe verzi, strighie (ce rămânea pe butoi când se trăgea vinul), zeamă de varză”: Dj 1; „Oțet la salate, zeamă de varză acră și măcriș pentru acrit ciorbele”: Dj 2; „Oțet la salate, știr la ciorbă”: Dj 5; „Oțet din vin sau de cumpărat, corcodușe, prune, zeamă de varză, struguri”: Dj 10; „Oțet, aguridă, corcodușe, prune”: Dj 17; „Oțet. Cu știr acream ciorba”: Dj 18; „Oțet la salate”: Dj 19; „Oțet, borș, sare de lămâie, fructe crude (corcodușe, aguridă, prune), zeamă de varză”: Dj 20; „Oțet”: Dj 21; „Oțet la salate. Știr, măcriș, oțet”: Dj 22; „Oțetul se cumpăra. Borșul: făceam în casă din tărâțe de grâu cu puțin mălai, opărite cu apă. Stătea la căldură”: Dj 23; „Oțet de miere”: Gj 2; „Oțet de miere, la salate”: Gj 3; „Oțet, corcodușe, struguri verzi, zeamă de varză”: Gj 4; „Oțet de mere, pere, de miere (fagurii storși de miere se spălau, apa se punea într-o damigeană la acrit)”: Gj 5; „Mâncărurile se acreau cu bozon (zeamă de prune) și oțet din vin. Azi, cu oțet din vin sau cumpărat. Mai acream cu zeamă de varză, corcodușe, struguri, măcriș”: Gj 7; „Oțet, corcodușe, prune, struguri necopți, zeamă de murături, zeamă de varză”: Gj 11; „Oțet la ciorbe și salate, zeamă de varză acră, știr, măcriș la ciorbe”: Gj 14; „Oțet, zeamă de varză, corcodușe, aguridă (struguri necopți)”: Gj 15; „Oțet, struguri și corcodușe verzi, prune (mai puțin) și zeamă de varză”: Gj 16; „Oțet. La ciorbă folosim știr și măcriș pentru acrit”: Gj 17; „Oțet. Cu măcriș și știr se acresc ciorbele, ca și azi”: Gj 18; „Oțet din miere”: Mh 9, 10; „Oțetul se cumpăra. Uneori îl înlocuiam cu poșircă din prune cumpărată de la munteni. Borșul se face din tărâțe de grâu opărite. Azi le cumpărăm”: Ot 1; „Oțet și borș obținute prin fermentare”: Ot 5; „Borș din tărâțe de grâu, oțet bătut cu un ou. Se acrește și cu aguridă, corcodușe”: Ot 6; „[Borșul] se prepara din tărâțe de grâu opărite. [oțetul] se cumpără. Se acrește și cu corcodușe, struguri verzi”: Ot 14; „Oțet din vin și din prune (chisăliță nefiartă), zarzăre, măcriș”: Ot 15; „Borșul se făcea din tărâțe de grâu opărite, apoi ținute la cald; oțetul se cumpăra. Se acrește și cu corcodușe, struguri verzi”: Ot 18; „[Oțetul] se cumpără, borșul se face din tărâțe de grâu. [Se folosește] și zeamă de varză, corcodușe”: Ot 20; „Cu oțet, cu zarzăre, sare de lămâie”: Vl 1; „Acreau cu zarzăre, prune verzi, struguri, roșii,

măcriș, oțet, fructe acre. Iarna cu zarzăre uscate, plătăgele. Azi se cumpără”: VI 2; „Liveji din mere și pere pădurețele, un fel de oțet pentru murături”: VI 3; „Se acrea și cu oțet, rar și cu borș (cei care au învățat de la refugiații din Basarabia). Vara: corcodușe, struguri necopți, roșii”: VI 5; „Struguri verzi pentru acrit; corcodușe pentru acreală; oțet de prune, de sfunduc; zarzăre; sare de lămâie. Ciorba se acrea cu struguri verzi, zarzăre, zeamă de varză sau zeamă de prune”: VI 6; „Zarzăre proaspete apărute și uscate, înăcream cu ele”: VI 9; „Acream cu corcodușe, zarzăre, struguri acii (necopți), oțet din zeamă de prune. Iarna: corcodușe opărite, zeamă de varză”: VI 10; „Acreau cu oțet de prune, cu zarzăre, cu roșii, zeamă de varză”: VI 12; „Oțet din zeamă de prune, fructe acre, măcriș. Azi oțetul se cumpără”: VI 13; „Oțet din vin (se cumpăra), zarzăre, corcodușe”: VI 17.

Dulce: „Zahăr și miere (cine avea)”: Dj 1, 2, Ot 5; „Pentru îndulcit se folosea zahăr”: Dj 5, 20, 21, Ot 18; „Bradoși unși cu miere. Se împărțeau nouă turtițe lunguiete spoite cu miere. Se puneau pe ele și o bucățică de fagure”: Dj 9; „Pentru îndulcit nu prea se folosea miere, ci zahăr”: Dj 10; „Nu aveam miere, doar zahăr pentru îndulcit”: Dj 17; „Se îndulcea cu miere (toată lumea avea știubeie), cu zahăr. Azi e mai puțină miere, nu mai au prea mulți stupi”: Dj 23; „Nu se folosea miere, numai zahăr”: Gj 7, 8, 15; „Foarte rar, cine avea îndulcea cu miere, în rest, cu zahăr”: Gj 7; „Care aveau foloseau miere, ceilalți zahăr, acum nu mai e miere ca înainte”: Gj 8; „Azima se făcea la nuntă, la Ursitori (cu miere pe ea), pentru mâncat în casă”: Gj 15; „Aveau miere, dar nu pentru îndulcit, ci pentru mâncat direct. Se îndulcea cu zahăr”: Gj 16; „Numai cu zahăr”: Gj 16, 17, 18; „Mâncare de prune uscate, se face un rântaș de făină, cu zahăr ars pentru culoare și zahăr pentru îndulcit. Mai pun și prune uscate. Se fierb în apă”: Mh 2; „Azi s-au diversificat dulciurile sub influența orașului”: Mh 8; „Azi se face și șerbet”: Ot 5; „Se folosea miere (rar, cei care aveau stupi) sau zahăr”: Ot 6; „Se îndulceau cu zahăr, rar cu miere”: Ot 14; „Se îndulcește cu zahăr; cu miere, foarte rar”: Ot 15; „Se folosea miere (mai rar, doar cei care aveau stupi; erau puțini) sau zahăr”: Ot 20; „Miere, zahăr, lapte”: VI 2; „Ciorbă (unii o îndulceau cu zahăr). Azi, ciorbă, mâncare”: VI 2; „Zahăr, miere”: VI 5, 10, 19; „Cu zahăr (rar)”: VI 6; „Miere (rar), zahăr (foarte puțin), cu lapte (mălaiul). Azi, zahăr”: VI 13; „Mucenicii: fierți în vin îndulcit, scoși în sâmburi de nuci pisați”: VI 7; „Țuică mai îndulcită și gustare”: VI 14; „Zahăr, miere (mai rar)”: VI 17.

Amar, amărui: „Erau cireșe amare. Majoritatea făceau compot; azi, se face dulceață”: Ot 20; „Dulceață din cireșe amare”: VI 3; „Cireșe amare”: VI 5, 7, 13; „Pelin”: Dj 11, Gj 9, Mh 7, Ot 1, VI 10.

HRANA DE POST

Alimente: „În zilele de post găteam ciorbă de fasole, varză călită (prăjită în ulei), ceapă, praz, cartofi, prune. Acum, și alte zarzavaturi proaspete sau din conserve”: Dj 1; „Ciorbă de fasole, de cartofi, de roșii, mâncare de fasole, de varză acră fiartă, îngroșată cu făină de grâu, cartofi, chisăliță de prune, sarmale din miez de dovleac, murături, compot de prune. Azi, la fel, dar oamenii postesc mai puțin. Nu se mai face chisăliță, sarmale cu miez de dovleac, varză îngroșată cu făină. În zilele de post foloseam ulei de floarea-soarelui, în cele de dulce, untură de porc”: Dj 2; „În zilele de post se gătea fasole, cartofi, prune uscate. Acum nu prea se mai ține”: Dj 3; „Fasole neprăjită, cartofi, varză fiartă [fără grăsimi], ciorbă de fasole, fasole scăzută, fasole bătută cu usturoi, cartofi, varză cu ulei. Se mai făcea sarmale de post din orez și varză, saramură de raci (ardei roșu prăjit și saramură și usturoi). Și azi la fel, când se postește”: Dj 4; „Cartofi, făsui, varză călită, ciorbă sau mâncare cu sos, ciorbă de zarzavat (de cartofi, de roșii), ciorbă de fasole, fasole scăzută și iahnie, cartofi, mâncare de praz, ardei în oțet, mâncare de prune, murături, sarmale din sâmbure de dovleac, compot de prune, mâncare de gutui, sfeclă fiartă cu orez. Făceau și chisăliță de prune, de sămânță de bostan, de sămânță de cânepă. Acum nu se mai fac [cele trei feluri de chisăliță] și sarmale din sămânță de dovleac. Primăvara – ciorbă de ierburi (dragavei, știr) acrită cu corcodușe. În post foloseam untdelemn la mâncare. De dulce – untură”: Dj 5; „Fasole, zamă de varză cu praz, ciorbă de praz. Azi, prune uscate, sfeclă umplută”: Dj 6; „Varză, fasole, cartofi, raci [ardei], sarmale de post. Sarmale se făceau de când sunt eu mică”: Dj 7; „Fasole, prăjea varză cu ulei, varză îngroșată cu făină, pâsat, colarezi (rădea căpisterea de aluat, cernea cu sita și fierbea în apă cu sare), murături fripte pe mașină, cu mămăligă. Cocârțau: mălai copt mărunțit în tigaie, se frigea cu ulei”: Dj 8; „Fasole, varză, murături, cartofi, platagele, roșii, boabe [de porumb] fierte”: Dj 9; „Fasole, varză, praz, ceapă, murături, linte, cartofi. Acum, la fel, dar și multe conserve de la magazin”: Dj 10; „Ciorbă de fasole, de cartofi, de praz, zamă de varză acră cu ardei pisat, fasole îngroșată, raci, ciuști cu usturoi (ardei copti și usturoi pisat), varză acră călită”: Dj 11; „Ciorbă de fasole, mâncare de varză, murături, mâncare de murături, ardei murat prăjit, varză acră cu ardei iute, prune, mere, gutui uscate, mâncare de cartofi, ciorbă de cartofi”: Dj 12; „Ciorbă de fasole, ciorbă de lobodă, fasole bătută, groșită”: Dj 13; „Fasole, varză”: Dj 14, Gj 1; „Fasole bătută, cartofi fierți cu usturoi, ciorbă de fasole verde, uscată, de roșii, de dovlecei, de praz, de urzici, ciulama de ciuperci”: Dj 15; „Fasole, cartofi, mazăre, chisăliță, varză călită, fiartă, prăjită, murături”: Dj 16; „Varză, cartofi, fasole, știr, dragavei, urzici, lobodă, ceapă, praz. Nu se punea grăsimi. Azi mai mult bătrânii țin post, dar obișnuiesc cu ulei”: Dj 17; „Fasole de tot felul, fiartă sau scăzută, mâncare de

cartofi cu murături, chisăliță de prune și vișine, sarmale de dovleac și sarmale din miez de nucă, varză călită, ciorbe de zarzavat și roșii (vara). Acum, la fel, dar nu se mai face chisăliță și nici sarmale de dovleac sau de miez de nucă”: Dj 18; „Ciorbe de zarzavat (roșii, cartofi, fasole), sfeclă fiartă și cu orez, varză călită, sarmale din miez de nucă sau sâmbure de dovleac, chisăliță de prune, compot de prune. Azi nu se mai fac sarmale și chisăliță”: Dj 19; „Fasole, varză, praz, prune uscate, urzici, lobodă, știr. Mâncare neprăjită. Azi, mai mult și mai variat”: Dj 20; „Fasole de tot felul, cartofi (supă, prăjiți, copti, cu murături), varză călită, chisăliță de prune, supă de verdețuri (vara), de roșii, sarmale de sâmbure de dovleac. Azi, la fel, dar nu se mai mănâncă chisăliță de prune și sarmale de sâmbure de dovleac”: Dj 21; „Ciorbă de fasole, de cartofi, de roșii, sarmale de sâmbure de dovleac, sarmale din miez de nucă, varză călită, mâncare de legume, mâncare de prune, de gutui, sfeclă fiartă, mâncare de praz. Azi, la fel, afară de sarmale din miez de nucă, sâmbure de dovleac”: Dj 22; „Ciorbă de fasole, cartofi, fasole bătută, varză, murături. Azi, și ardei umpluți cu orez, ghiveci de legume”: Dj 23; „Fasole fiartă, liveji îngroșat (zeama de la prune cu mălai), zeamă de varză îngroșată cu făină de porumb, sarmale de nuci, de sâmbure de dovleac, varză acră”: Gj 2; „Fasole, varză (murată, fiartă, călită), roșii (salată, ciorbă, tocană), sarmale de nuci sau sâmburi de dovlete, sfeclă coaptă și umplută, chisăliță, ridichi cu sare. Ciorbe de fasole, de cartofi, zarzavat, de roșii, mâncare de post de fasole bătrână sau verde, chisăliță de sâmbure de dovleac, chisăliță de prune (nu se mai face), zeamă de prune sau de varză îngroșată cu mălai (nu se mai face)”: Gj 3; „Fasole, varză, cartofi, praz, ceapă, urzici, știr, lobodă, dragavei”: Gj 4; „Liverji cu mălai (oțet de mere cu mălai, chisăliță – zeamă de prune cu mălai), fasole scăzută, ciorbă de mănâtarci, bureți murați, ciorbă de legume, urzici neprăjite, dragavei fiert, fâsui, ciorbă de cartofi, urdă de curcă – sâmbure de dovleac pisată în pivă cernută și apoi fiartă. Lapte de bou – turtă înmuiată în oțet cu apă, sfeclă îngroșată – sfeclă fiertă umplute cu zamă de varză, îngroșată cu făină. Mânduci cu nucă (sâmburi de nucă storși de ulei) – se făceau sarmale cu ei, se mâncau cu turtă. Azi se face cozonac de post (cu ceai de romaniță și de tei în loc de apă – îl îngălbenește), cu vanilie, esență, ulei, îl învelim cu nuci bătute (trecute prin mașină), rahat, cacao. Gogoși de post – le udăm, cu drojdie, esențe, le frigem în ulei de raină”: Gj 5; „Varză, fâsui sleit, sarmale de post cu orez, dovleac copt, chisăliță de dudu, de livej de prune, macaroane cu nuci. Acum, și fidea, ceai, halva, cafea, cacao, compoturi, gemuri”: Gj 6; „În zilele de post bătrânii făceau fasole, cartofi, varză, ceapă, praz, prune. Azi, la fel, dar au ce cumpăra (conserve de la cooperativă)”: Gj 7; „Mai ales fasole. Găteau și mâncăruri cu nuci (în loc de ulei), sarmale cu semințe de dovlete, liveji (lapte de bou – liveji duminat cu turtă), chisăliță cu liveji (amestecat cu apă și se pune făină de porumb bătută), sarmale din semințe de dovleac, poame fierte, varză fiartă, ciorbă de legume (dragavei, știr, praz,

urzici, fasole, cartofi), sfeclă [umplută] cu nucă, sarmale cu orez”: Gj 8; „Sarmale cu orez, fasole bătută, mâncare de cartofi, mâncare de prune (cu ceapă), sfeclă umplută cu nuci, ciorbă de legume”: Gj 9; „Fasole sleită, fasole cu zeamă, zeamă de varză cu mămăligă, mâncare de poame, chisăliță”: Gj 10; „Fasole, cartofi, poame fierte, murături, ceapă, știr, lobodă. Azi, și conserve ce se găsesc de cumpărat din belșug”: Gj 11; „Fasole, cartofi, sfeclă umplută cu sâmburi de dovleac și nucă, orez, ceapă”: Gj 12; „Sarmale cu orez, fasole bătută, ciorbă de legume, mâncare de prune, sfeclă cu nuci, moare cu mămăligă”: Gj 13; „Fasole, varză, sfeclă împănată cu orez, ceapă, chisăliță din prune fierte, zăbic (mălai prăjit în ulei), sarmale umplute cu semințe de dovleac pisate sau cu nuci, zamă de varză, compot de prune”: Gj 14; „Fasole, murături, varză, praz, ceapă, cartofi, dovleac. Uneori prăjeau cu ulei. La post nu e bine să mănânci prăjit. Acum nu mai țin oamenii postul, mănâncă orice”: Gj 15; „Făsui fiert, adică ciorbă, murături, zeamă de varză, poame fierte, varză fiartă, păsat (porumb măcinat mai mare și fiert cu apă), fasole sleită, cartofi, știr, urzici, ceapă, castraveți, lobodă, praz. Azi se cumpără conserve din magazin, biscuiți, marmeladă și mănâncă mai bine, care are, care nu, mai rabdă. De obicei, nu se mai face un singur fel de mâncare”: Gj 16; „Fasole uscată (ciorbă și scăzută, iahnie), cartofi, varză călită, murături, chisăliță de prune, sarmale din sâmbure de dovleac, sarmale din miez de nucă. Acum nu se mai face chisăliță de prune, sarmale din sâmbure de dovleac și din miez de nucă”: Gj 17; „Aceleași mâncăruri ca în zilele obișnuite și cu murături, plus chisăliță de prune și sarmale din semințe de dovleac. Acum nu se mai face chisăliță și sarmale din semințe de dovleac”: Gj 18; „Pe la 1900 bătrânii găteau fasole, varză, cartofi”: Mh 1; „Iarna, ciorbă de praz și zeamă de varză, ciorbă de ceapă, orez și zeamă de varză, ciorbă de sfeclă cu zeamă de varză, ciorbă de fasole, sarmale cu sâmburi de nucă sau dovleac, fasole bătută, ciorbă de cartofi, cartofi prăjiți în untdelemn”: Mh 2; „Făsui, varză, cartofi, urzici, dragavei (ștevie), știr”: Mh 3; „Sarmale cu miez de nucă și sâmbure de dovleac, fasole sleită, moare cu mămăligă, ciorbă de bureți, de mânătărci, de știr, de praz”: Mh 4; „Iahnie de fasole, ciorbă de sfeclă roșie, sarmale cu orez, fasole sleită, gogoși de post, varză fiartă, la fel, cartofi fierți, mâncare de cartofi, ciorbă de legume. Varză, fasole (verde), cartofi (crumpi), făsui, sfeclă, murături. Azi, ciorbă de sfeclă cu orez și zeamă de varză, ciorbă de cartofi, mâncare de cartofi, cartofi fripiți”: Mh 5; „Zeamă de făsui, făsui sleită, sarmale de post (orez, sâmburi de nucă, după ce au fost storși de ulei, ceapă), sarmale cu sâmburi de dovleac, mâncare de sfeclă, rățe (se scobeau sfeclele și se umpleau cu miez de nucă, orez, sfeclă tocată, ceapă și zahăr. Se punea capacul și se lega bine. Se acrea puțin cu zeamă de varză. Se făcea un rântaș). Vara: făsui verde, cartofi, salată. Iarna: făsui, varză, cartofi”: Mh 6; „Zeamă de varză cu praz tocat și cu găluște cu făină, saramură de usturoi cu mămăligă, sarmale cu orez, ciorbă de legume”: Mh 7; „Fasole – ciorbă, slăită

(bătută cu ceapă), supă (din zeamă), varză – călită și prăjită cu ulei sau acră, cartofi – ciorbă sau supă, fripți, fierți, copti. Azi, la fel, varză acră cu ulei și pâine cu dulceață”: Mh 8; „Nuntă în zi de post: mâncare de prune, mâncare de cartofi, fasole sleită, sfeclă umplută. Azi nu se mai fac. Făsui, cartofi, sfeclă, morcovi. Varză moartă – așa, de la butoi. Varză vie – murată, sărată, cu ulei. Sarmale de post”: Mh 9; „Ciorbă de fasole, murături, mălai, varză fiartă, fasole sleită”: Mh 10; „Varză fiartă, varză acră cu ulei, fasole iahnie, făsui, ciorbă de fasole verde, uscată, mâncare de cartofi, sarmale cu orez, mâncare de ceapă cu mirodie, mazăre, ciorbă de linte, urzici, ardei copti cu usturoi”: Mh 11; „Fasole bătută sau sleită (cea bătută e cu zeamă, cea sleită e zdrobită și cu ulei, ceapă, boia), cartofi prăjiți, fierți, copti, ardei umplut cu cartofi și băgați la cuptor, supă falsă (apă, prăjeală, fidea), sarmale cu nucă, orez, sâmburi de dovleac, rațe umplute – sfeclă umplută cu nucă sau orez sau dovleac și cu rântaș”: Mh 12; „Ciorbă sau mâncare de fasole, cartofi, varză, praz – gătite cu ulei”: Ot 1; „Varză, fasole (ciorbă, bătută), cartofi, zeamă de varză îngroșată (un fel de perișoare din cocă cu ceapă, fierse în zeamă de varză), sarmale de post cu orez și ceapă, chisăliță din prune uscate. Și azi, cine mai ține de post. Se mai face și ciorbă de roșii cu orez”: Ot 2; „Varză (murată, fiartă, prăjită), fasole (ciorbă, bătută, iahnie), cartofi (prăjiți cu ulei, copti, ciorbă), prune (poșircă din zeamă de prune, mâncare), pere uscate, ridichi (crude, cu sare), sfeclă (salată, pusă în fasole), praz (ciorbă, crud), ceapă (spartă, sărată), sarmale de post cu sâmburi de nucă și sămânță de dovleac, ciorbă sau ciulama de mănățarci, ciorbă de bureți iuți, bureți fripți mâncați cu oțet. Se curățau sâmburii de dovleac și se fierbeau cu puțin zahăr. Îi zicea lapte de bou. Poșircă cu apă: se fierbea și se îngroșă cu mălai”: Ot 3; „Fasole, cartofi, varză”: Ot 4; „Ciorbe și tocănițe fără grăsime. Ciorbă sau friptură de raci (din ardei roșii copti în vatră, cu ceapă călită, făină, bulion), varză îngroșată cu făină, făsui, moare de usturoi, ceapă coaptă, urzici și ștevie (ciorbă, mâncare), ciorbă de cartofi, melci fripți pe vatră cu usturoi, ciorbă de moșmoane sau zarzăre, chisăliță, stropel (cu usturoi)”: Ot 5; „Varză călită, varză fiartă, ciorbă de fasole, fasole bătută, fasole sleită, dovleac îngroșat, poșircă fiartă, ciorbă și mâncare de cartofi. Primăvara: ciorbă de lobodă, de știr”: Ot 6; „Fasole, mazăre, linte, ardei sau roșii umplute cu cocă, varză, ceapă coaptă în spuză, usturoi copt în spuză, murături”: Ot 7; „Fasole și, în general, mâncăruri de zarzavat”: Ot 8; „Fasole bătută, varză călită, cartofi fierți, cartofi prăjiți, ciorbă de roșii, mâncare de cartofi, varză fiartă”: Ot 9; „Fasole neprăjită, varză acră”: Ot 12; „Fasole, varză, știr, urzici”: Ot 13; „Mâncare de varză, fasole, cartofi, ceapă, praz, usturoi cu mămligă, ardei, sarmale de post, fructe. Azi se fac cartofi prăjiți, se cumpără magiun, măsline, halva, dulceață”: Ot 14; „Varză de post, lobodă ciorbă, urzici de post, cartofi tocană, [mâncăruri] de ștevie, știr, fasole, murături, chisăliță, prune, praz”: Ot 15; „Varză (acră, fiartă, călită, prăjită, îngroșată cu făină), ciorbă de lobodă, ciorbă de

roșii, fasole (ciorbă, bătută, prinsă), ciorbă de linte, cartofi (copti, ciorbă, prăjiți), sămânță de cânepă pisată (pisată-n piuă, fiartă cu apă, strecurată, se făcea ca laptele, îi zicea lapte de bou), ceapă coaptă-n foc (pusă în taier cu oțet), usturoi copt, pisat (se întingea în el), zeamă de varză cu ardei iute sau praz, poșircă cu mămăligă, ardei la saramură, purecei cu ulei în tigaie, păsar”: Ot 16; „Varză prăjită cu ulei de nucă, fasole fiartă cu apă, sare și ceapă, cartofi opăriți”: Ot 17; „Ciorbă de fasole, fasole bătută, varză prăjită în ulei, cartofi (ciorbă și mâncare), sarmale de post. Azi, și ardei umpluți cu orez”: Ot 18; „Ciorbă de cartofi, fasole, praz, mâncare de cartofi, fasole, varză”: Ot 20; „Zeamă de varză, fasole, murături, păstăi din grădină, orez fiert cu ceapă, fasole făcăită, ciorbă de cartofi, urzici făcăite, ulei de nucă și semințe de dovleac”: VI 1; „Mai ales ciorbă de praz cu zeamă de varză în postul Crăciunului, făsui, cartofi, prune fierte, chisăliță cu poșircă, urzici îngroșate, zamă de varză cu praz îngroșată cu făină de porumb”: VI 2; „La post, casa fără făsui este ca fără carne de porc la sărbători. Se făcea ciorbă de fasole boabe sau de cartofi, prune fierte, sarmale cu sămburi de dovleac, cocă de mămăligă, liveji de mere pădurețe”: VI 3; „Fasole ciorbă și slăită (bătută), ciorbă de roșii uscate și de la sticlă, sarmale de post făcute cu orez, poame fierte, zeamă de prune de la cazan de-a fiartă, urzici, dragavei. Azi se aprovizionează de la magazinul alimentar: halva, compoturi, gem, diferite mâncăruri de post pregătite de fabrică și păstrate în cutii”: VI 4; „Fasole, varză, cartofi, gutui, prune, lobodă, știr – gătite cu uleiuri din sămburi de nucă”: VI 5; „Cartofi, fasole”: VI 6; „Sarmale de post (cu miez de nucă sau semințe de dovleac), varză, fasole, mâncare de prune, cartofi, sfeclă umplută (cu sămburi de dovleac), poșircă (zeamă de prune fierte, cu mălai), chisăliță (prune albe fierte, strecurate; zeama fiartă cu mălai), lapte de bou (semințe de dovleac pisate, fierte)”: VI 7; „Sarmale cu nucă, varză, ciorbă groasă (fiartă la oale), făsule (ciorbă, bătută), bob bătut, praz, ridichi, cartofi, ciorbă de prune, mâncare de prune, teci fierte”: VI 8; „Făsui, murături, varză fiartă, cu unt de nucă pus pe făsui, turte, usturoi cu oțet cu mămăligă, chisăliță de boască de prună. Azi mai țin post doar bătrânii”: VI 9; „Varză călită cu ulei, ciorbă de fasole, fasole sleită, murături, ceapă, mâncare de prune, cartofi, tocană scăzută de cartofi, lobodă, ștevie, chisăliță (poșircă cu mălai – de zarzăre, de prune), terci (fasole cu miez de mălai)”: VI 10; „Fasole (cu zeamă, bătută), varză călită, ardei murați, cartofi fierți, copti, prăjiți”: VI 11; „Chisăliță de prune, zeamă de varză îngroșată cu mălai, bârță (turtele de sămburi de dovleac care rămăneau de la unt le zdrobea în piuă, le băga în oală), livej cu turtă, mămăligă friptă, ciorbă de roșii, tocăniță, apă cu oțet cu turtă, fasole sleită, făcăită, sarmale de nuci, prune fierte, varză prăjită cu unt de nucă sau sămbure de dovleac”: VI 12; „Fasole sleită, poame, cartofi, salată, știr, varză”: VI 13; „Fasole, varză, urzici, prune fierte, murături”: VI 14; „Fasole, murături, sfeclă umplută, sarmale umplute cu nuci sau semințe de dovleac, chisăliță de prune, păsar”: VI

16; „Ciorbă de fasole, cartofi, praz, mâncare de fasole, cartofi, praz, varză, fasole bătută”: VI 17; „Fasole, murături, prune fierte, ciorbă de cartofi, sarmale de post din turtă de dovleac (stoarsă de ulei la teasc, la care se adaugă condimente) sau din păsat (huroaie de porumb spălate bine ca să iasă târâța; se cernea bine, se toca ceapă, se pun sâmburi de nucă de la teasc)”: VI 19.

Vase și tacâmuri: „Aveam vase de post (oale, străchini, linguri). Cine nu avea, le spăla bine pe cele de dulce. Acum numai ai bătrâni mai țin”: Dj 1; „Se foloseau vase de dulce și vase de post. Azi, mai puțin”: Dj 2; „Se foloseau vase de dulce și vase de post. Acum, nu prea”: Dj 4; „Se foloseau vase de dulce și de post. Acum nu, vasele se spală bine. Când intram în post, toate vasele le spălam cu leșie. Acum, doar bătrânele”: Dj 5; „Foloseam aceleași vase, dar le spălam”: Dj 7; „Se foloseau vase de dulce și vase de post. Azi, nu, nu se mai ține [post]”: Dj 8; „Vasele de dulce se opăresc cu apă fiartă. Nu sunt vase speciale”: Dj 9; „Erau vase de dulce și vase de post. Acum numai unii mai folosesc așa”: Dj 10; „Existau vase de dulce și vase de post”: Dj 16, 18, 21, 22, Ot 20; „Se foloseau străchini, oale, linguri diferite (de post, de dulce). Azi numai bătrânii respectă”: Dj 17; „Înainte erau oale, linguri și străchini de dulce și de post. Azi, nu”: Dj 20; „Dacă erau de pământ se foloseau două rânduri de vase. Cele emailate se spălau”: Dj 23; „Erau vase separate de dulce și de post. Azi, mai rar”: Gj 3; „Vase de dulce și de post pentru prepararea mâncărilor. Azi, nu prea, doar bătrânii”: Gj 4; „Când intram în post schimbam vasele sau le spălam cu leșie”: Gj 6; „Pentru pregătirea mâncării se foloseau vase separate, de dulce și de post. Nu toți pentru că nu toată lumea avea. Ca și azi”: Gj 7; „Vasele stăteau separat. Se spălau și clanțele de la ușă și lingurile cu leșie. Se deposta (curăța)”: Gj 8; „Toți foloseau vase de dulce și vase de post. Acum, doar unii”: Gj 11; „Oale de pământ de dulce și de post”: Gj 14; „Toți foloseau vase deosebite. Azi, doar unii”: Gj 15; „Erau oale anume, care se păstrau separat pentru post. La fel străchini și linguri. Nu prea mai ține tineretu de azi, doar bătrânii”: Gj 16; „Aveam vase de dulce și vase de post, ca și azi”: Gj 17; „Aveam oale de lut pentru mâncăruri și nu amestecau cele de dulce cu cele de post. Acum numai unii mai fac așa”: Gj 18; „Erau vase de pământ, speciale pentru post și speciale pentru dulce. Azi se folosesc rar”: Mh 3; „Oale de pământ și linguri separate. Azi, la fel, dar se folosesc mai rar”: Mh 5; „Aveam oale de post și oale de dulce. Erau din pământ. Astăzi se spală cu apă fiartă și cenușă”: Mh 6; „Se foloseau vase de post și de dulce”: Mh 8; „Pentru dulce și pentru post. Oale, străchini, linguri”: Mh 12; „Când foloseau oale de pământ, aveau oală de post și oală de dulce”: Ot 1; „[Înainte] erau vase de dulce și de post. Azi, nu, pentru că sunt vase de fier și nu mai țin vase de post”: Ot 2; „Erau linguri de post și linguri de dulce. La fel și oalele de lut, erau de dulce și de post”: Ot 3; „Se foloseau vase diferite”: Ot 5; „Oale de pământ, de dulce și de post. Azi, foarte

rar”: Ot 6; „Vase deosebite, de dulce și de post. Se schimbau și lingurile”: Ot 7; „Linguri, străchini, oale: de post și de dulce”: Ot 10; „Vase de dulce și de post. Și azi, bătrânele”: Ot 11; „Vase diferite; azi, mai puțin”: Ot 13; „Oale de lut, cratițe de tuci cu trei picioare, tavă de tablă”: Ot 15; „Două, trei oale și crățiți speciale pentru mâncărurile de post”: Ot 16; „Vasele de gătit mâncare la cei vechi erau de două feluri, după folosință: unele pentru dulce și altele pentru post. Azi nu se mai face această deosebire, nu se mai ține niciun post”: Ot 17; „Nu erau vase diferite, se opăreau cu leșie vasele când se intra în post”: Ot 18; „Vase de dulce și vase de post. În posturile mari ale anului, de Crăciun și de Paște, se foloseau oale și străchini care nu fuseseră întrebuințate pe timpul dulcelui. Azi nu se mai face deosebire; se spală vasele cu apă caldă și servesc și la dulce și la post aceleași vase”: Vl 4; „Oale de pământ, sahan, borcanul de păstrat untura, tigăi de tuci cu trei picioare – se țineau separat. Azi [se cumpără] de la stat vase noi”: Vl 5; „Oală pentru fierturi, tigaie de tuci cu picioare. Azi, foarte rar”: Vl 6; „Oale de pământ, tăvi de tablă, tigaie de fier cu picioare”: Vl 10; „Nu sunt vase diferite, se spală foarte bine și se opăresc”: Vl 11; „Erau separate. Cine nu avea separat, le fierbea cu leșie”: Vl 13;

Feluri de mâncare în zilele de dezlegare: „Mâncam obișnuit”: Dj 1, 10, 17, 20, Gj 15; „Pește sau o mâncare de carne, ciorbă, friptură, mâncare cu legume, pasăre sau miel. Miel și pește mâncăm mai puțin acum”: Dj 2; „Fasole bătută garnisită cu ceapă, sfeclă fiartă umplută cu orez (ii zicea rață), pește, o mâncare de carne de vită sau pasăre și ciorbă de carne”: Dj 5; „O ciorbă de carne, de obicei, pasăre, pește prăjit”: Dj 5; „O mâncare de carne de vită sau de pasăre”: Dj 18; „Se tăia o pasăre și se făcea o ciorbă sau o friptură, pește prăjit, brânză, ouă. Acum, la fel, dar mâncăm mai puțină carne”: Dj 19; „O mâncare cu carne de vită sau pasăre”: Dj 21; „Ceva cu carne, mai mult de pasăre”: Dj 22; „La Blagoveștenie – pește”: Dj 23; „Mâncare de carne sau pește”: Gj 3; „Mâncau de dulce, din carne, dacă aveau”: Gj 7; „Mâncare ca în zilele obișnuite. Mai făcea omu rost de pește, când se mânca pește”: Gj 11; „Mâncare cu carne de pasăre sau de vită”: Gj 14; „Mâncare obișnuită”: Mh 9; „Pește”: Ot 1, 3, 14, 18, 20; „Două săptămâni înainte de Lăsatul Secului este săptămâna de harț, se mănâncă miere și vineri de dulce. În Săptămâna pestriță se mănâncă miere. În zilele de dezlegare de post se mănâncă pește la Buna Vestire (25 martie) și la Florii”: Ot 6; „Brânză, pește”: Ot 15; „Pește, brânză, ouă, lapte”: Vl 2; „Pește, ulei, vin”: Vl 3; „Pește – Blagoveștenie. În săptămâna brânzii – brânzoaice (dospite, cu brânză). Laptele în oală, fiert, cu unt deasupra, se conserva special pentru Săptămâna brânzii”: Vl 5; „Pește”: Vl 6, 17; „În săptămâna brânzii – ulei, brânză, ouă, lapte. Blagoveștenie – pește, cine poate”: Vl 10; „Pește, la Blagoveștenie; lapte, ouă, brânză, în Săptămâna albă”: Vl 13.

HRANA CEREMONIALĂ ȘI RITUALĂ

ALIMENTE ȘI MESE LA SĂRBĂTORILE DIN CICLUL CALENDARISTIC

Masa de duminică: „Tăia o găină, mâncare de carne sau brânză, lapte, ouă”: Dj 1; „Ciorbă și mâncăruri de carne, pasăre sau miel și pește în tot felul. Acum tot o mâncare de carne, mai mult pasăre, că avem”: Dj 2; „Se cumpăra unu, două kilograme de carne sau se tăia o pasăre. Se făcea ciorbă, friptură, mâncare cu sos, carne cu varză, sarmale, ostropel cu usturoi, mâncare de țelină cu carne”: Dj 4; „O mâncare cu carne: ciorbă, friptură și pește prăjit. Tăiam câte o pasăre când aveam. O băgam în oală. Dacă nu aveam pasăre, mâncam ce aveam: fâsui, varză”: Dj 5; „Tăia omu o pasăre, se făceau gogoși”: Dj 7; „Tăiam o pasăre și o făceam ciorbă”: Dj 8; „Se taie o hoară (pasăre) și se face ciorbă și friptură”: Dj 9; „Ciorbă de carne, friptură, mâncare cu zarzavat, brânză, unt cu mămăligă, lapte”: Dj 10; „Mâncăruri de pasăre, friptă, chiftele. Gătim și noi mai bine o dată pe săptămână”: Dj 16; „De obicei, mâncare din carne, lapte, ouă, brânză”: Dj 17; „O ciorbă de carne, friptură de porc sau pasăre, pește prăjit”: Dj 18; „Mâncare cu carne, o ciorbă și o friptură de pasăre, pește”: Dj 19; „Mâncare din carne, ouă, brânză, lapte”: Dj 20; „O mâncare din carne și pește. Azi, o mâncare din carne”: Dj 21; „O ciorbă de carne, supe, ciorbe de pasăre, o mâncare gătită sau o friptură de pasăre, prăjituri”: Dj 22; „Duminica se tăia o găină, se făcea ciorbă, friptură”: Dj 23; „O mâncare de carne sau pește”: Gj 3; „Mâncare din carne, brânză, ouă, lapte”: Gj 4; „Dacă aveam vreo pasăre o tăiam și o făceam ciorbă. Dacă nu, mâncam ca și în celelalte zile”: Gj 5; „Tăiam o orătanie și o băgam în oală, friptură pe orez”: Gj 6; „Mâncare din carne, lapte, ouă”: Gj 7; „Ouă, carne (păsări), pâine (rar chiar și duminica)”: Gj 8; „De obicei, mâncare din carne și lapte, brânză, ouă”: Gj 11; „O ciorbă sau o friptură de pasăre și pește prăjit”: Gj 14; „De obicei, mâncare de carne, ouă, brânză, lapte”: Gj 15; „Mâncare din carne, ouă, brânză. Azi, în plus, produse de la târg sau cooperativă”: Gj 16; „Ciorbă de carne și friptură de porc sau pasăre, pește prăjit”: Gj 17; „Mâncăruri cu carne – ciorbă, friptură”: Gj 18; „Gâscani cu brânză – mălai făcut cu apă fiartă, amestecat cu brânză multă de oaie și băgat în țăst – toată lumea făcea. Se pune și puțin zaar. Plăcinți. Se întindea o foaie, cu apă, făină, sare, ouă. Se pune puțin mălai, se pune în raină, se întorceau marginile. Tăiai un pui, făceai ciorbă, îl coceai”: Mh 3; „Pasăre: ciorbiță, tocăniță cu ceapă, friptură. Azi, la fel, și dulce”: Mh 5; „Se făceau mâncăruri mai bune”: Mh 6; „Supă, rasol sau friptură de pasăre, gogoșele, clătite. Azi, și cozonac și pârjituri (dulciuri)”: Mh 8; „Cu carne”: Mh 9; „Găină, pește, fără dulciuri. Azi, și dulciuri”: Mh 11;

„Mâncare din carne, brânză, lapte”: Mh 12; „Se tăia o pasăre (ciorbă și friptură), carne de oaie (ciorbă), varză cu platagele”: Ot 1; „Se tăia câte o pasăre, varză călită, gogoși. Azi se gătește mai bine: supe, fripturi, pilaf, sarmale”: Ot 2; „Se tăia câte o pasăre: friptură, ciorbă, tocană”: Ot 3; „Se tăia o pasăre. Se făcea ciorbă, tocană, friptură”: Ot 6; „Ciorbe, varză cu carne, carne friptă”: Ot 7; „Mâncare mai bună: ciorbă, friptură, varză, tocană”: Ot 10; „Se tăia pasăre: ciorbă, friptură, colarezi, gogoși”: Ot 11; „Se tăia câte o pasăre. Se făcea ciorbă, friptură, varză cu carne”: Ot 13; „Se tăia o pasăre. Se prepara ciorbă și friptură cu orez sub țest, cu mujdei, cu varză. Azi se taie, de asemenea, o pasăre din care se prepară ciorbă, friptură. Totodată se fac mâncăruri noi, variate: de roșii, vinete, cartofi, varză”: Ot 14; „Ciorbă, friptură, sarmale”: Ot 15; „Friptură și ciorbă de pasăre”: Ot 16; „Ciorbă de pasăre, găină coaptă în țest, miel la cuptor. Azi, și sarmale”: Ot 17; „Se tăia o pasăre, se făcea ciorbă, friptură; se făcea pâine”: Ot 18; „Se tăia câte o pasăre și se prepara ciorbă, friptură”: Ot 20; „În zile de post prăjea cu ulei de măsline, de nucă, de semințe de dovleac. În zile de dulce – ciorbă de carne, carne la tigare”: Vl 2; „Tăiam găină, plăcintă cu brânză (poală-n brâu), clătite”: Vl 3; „Ciorbă de pasăre, mâncăruri scăzute (tocană), friptură”: Vl 4; „Mai des, pasăre”: Vl 5; „Ce aveau”: Vl 10; „Fasole verde cu lapte, ouă, cartofi, friptură, ciorbă”: Vl 11; „Duminica se mânca ceva mai bine. Pasăre – ciorbă și friptură”: Vl 13; „Se tăia o pasăre; se făcea ciorbă, tocană, friptură. Unii făceau ciorbă de carne, sarmale, ardei umpluți, tocăniță”: Vl 17.

Masa de Crăciun. Daruri și ofrande: „Carne de porc preparată de fiecare cum voia. Sarmale, fripturi, cârnați, piftii”: Dj 1; „Afumături de porc, ciorbă, friptură de porc și de pasăre, piftie, sarmale. Acum mai fac oamenii și cozonaci, dulciuri”: Dj 2; „Ciorbă, piftii, friptură, sarmale, pâsat. Acum: ciorbă, friptură, sarmale, piftii, trandafiri, cozonac”: Dj 3; „Sarmale, friptură, cârnați, tobă, cozonac”: Dj 4; „Toată lumea tăia porc și se făcea: cârnați, sarmale, piftie, carne friptă la frigare, ciorbă, varză cu carne, ciorbă de oase, mațe umplute, friptură. Făceam pâine, gogoși. Azi facem și sarmale și dulciuri, mult cozonac, chec, prăjituri (biscuiți făcuți cu mașina). În plus, la Anul Nou, făceam și piftii”: Dj 5; „Sarmale, mațe, ficat fiert, piftii”: Dj 6; „Sarmale, piftii, mațe, ficat fiert, trandafiri, friptură, cârnați. Aproape toți asta găteau”: Dj 7; „Sarmale, cârnați (trandafiri), mațe umplute, șorici, cozonac, varză, piftie, ciorbă, friptură”: Dj 8; „Piftii, mațe (caltaboși), friptură, sarmale la oale, cozonac, gogoși, scoverzi”: Dj 9; „Mâncare din carne de porc, gogoși. Unii făceau și cozonac. Acum, și prăjituri”: Dj 10; „Ciorbă de perișoare, sarmale, trandafiri, piftii, friptură, gogoși”: Dj 11; „Sarmale, friptură de porc, trandafiri, mațe de porc umplute, burtă de porc umplută. Acum: dulciuri, gogoși, cute de zahăr”: Dj 12; „Ciorbă, sarmale, mațe umplute, trandafiri, șorici, piftii, friptură”: Dj 13; „Sarmale, piftii, friptură, cârnați, șorici, cartaboși,

cârnați, ciorbă de pasăre, găscă umplută cu orez, varză cu carne sau sarmale, friptură de pasăre sau de porc”: Dj 14; „Sarmale, friptură, ciorbă, gogoși, cozonac (foarte rar)”: Dj 15; „Ciorbă acră cu carne, piftii, cozonaci, prăjituri, fripturi, sarmale”: Dj 16; „La Crăciun toți făceau mâncare cu carne de porc. Azi, la fel, dar și dulciuri”: Dj 17; „Se tăia porc și se făceau afumături, friptură, ciorbă de porc și pasăre, sarmale, piftie, varză cu carne, toată lumea. Acum, în plus, se fac cozonaci

Colacul de Crăciun



*Colacul de Crăciun: Gârcov, jud. Olt, 1982, A.I.E.F.
(C.III.516, Ocupații), O. Văduva.*

(mai mult se cumpără) și alte dulciuri”: Dj 18; „Se tăia porc și se făceau afumături, piftie, sarmale și friptură, cârnați trandafiri, sarmale, burtă de porc din măruntaie tocate și puse în burtă și fierte, piftie, sarmale, ciorbe și friptură mai mult. Se făceau și plăcinte. Azi, la fel, dar și dulciuri”: Dj 19; „Toți făceau mâncare din carne de porc”: Dj 20; „Cârnați trandafiri, sarmale, burtă de porc din

măruntaie tocate, puse în burtă și fierte, piftie, ciorbe, fripturi, plăcinte. Acum, la fel, dar se mai fac sau se cumpără și dulciuri”: Dj 21; „Toată lumea făcea sarmale, cârnați, friptură de porc, ciorbă, piftie, mațe fierte (caltaboși), cozonaci, prăjituri, gogoși. Azi, la fel, dar se mai fac și dulciuri, cozonaci, plăcinte”: Dj 22; „Ciorbă de oase, varză cu carne sau sarmale, piftii, cârnați; toate din carne de porc. Azi, și cozonac”: Dj 23; „Friptură, sarmale, piftii, cârnați (trandafiri)”: Gj 1; „Mațe, sarmale, friptură, gogoși. Azi, ciorbă, sarmale, friptură, cozonac”: Gj 2; „Toată lumea tăia porc. Se făcea ciorbă și friptură, varză cu carne, sarmale, caltaboși, tobă, cârnați, piftii, gogoși. Azi se face și cozonac”: Gj 3; „Mâncare din carne de porc”: Gj 4; „Cartaboși și sângerete, varză cu carne, varză în oală cu slănină cu piftii, mațe opărite, ciorbă de osătene, piftii, ciorbă de șira spinării, nimic dulce. Acum, la fel, plus cozonac, prăjituri”: Gj 5; „Varză cu carne cu piftii, ciorbă, carne friptă și cârnați. Azi, în plus, prăjituri, cozonac”: Gj 6; „Toți făceau mâncare obișnuită din carne de porc. Azi, și cozonac, prăjituri, gogoși”: Gj 7; „Caltaboși calzi și sângerete. Nu se făceau dulciuri. Sarmale, varză cu carne, piftie. Acum sarmale, caltaboși, cozonac, prăjituri”: Gj 8; „Cartaboși fierți, varză cu carne sau sarmale, piftii, ciorbă, friptură, nimic dulce. Azi la fel plus cozonac”: Gj 9; „Mațe fierte, ciorbă, carne friptă, gogoși”: Gj 10; „Mâncare din carne de porc. Au început să facă și dulciuri – gogoși, prăjituri, cozonac”: Gj 11; „Sarmale, piftii, țuică fiartă, carne friptă, varză călită, gogoși. Azi, și cozonac”: Gj 12; „Caltaboși fierți, varză sau sarmale cu piftii (se mănâncă împreună), ciorbă, carne friptă”: Gj 13; „Sarmale, piftii, mațe, carne, ciorbă acră, afumături și cârnați de porc, ciorbă și friptură de porc, varză călită, clătite. Azi, în plus, dulciuri”: Gj 14; „Mâncare din carne de

porc. În prima zi de Crăciun se face caltaboș și mațe fierte cu usturoi”: Gj 15; „Mâncare din carne de porc și gogoși. Azi, în plus, cozonac, prăjituri”: Gj 16; „Fiecare taie porc. Face cârnați, afumături, ciorbă și friptură de porc, piftie, sarmale, varză cu carne. Azi, și dulciuri, cozonac”: Gj 17; „Cârnați, piftie, sarmale, ciorbă de carne, friptură de porc. Dulciuri nu se făceau. Azi, la fel, dar se fac și cozonaci, prăjituri”: Gj 18; „Sarmale, friptură, trandafiri (cârnați), piftii”: Mh 1; „Sarmale, caltaboși, cârnați”: Mh 2; „Varză cu carne, piftie, preparate din porc. Azi, și tobă”: Mh 3; „Sarmale, mațe fierte (caltaboși), carne friptă, gogoși, colaci. Azi, și cozonac și prăjituri”: Mh 4; „Mațe, tobă, șuncă, sarmale, supă de oase, friptură de porc, cozonac, gogoșele. Supă, sarmale, friptură, rasol cu hrean, gogoșele. Azi, la fel, în plus, și dulciuri”: Mh 5; „Sarmale, cartaboș, carne friptă, carne prăjită”: Mh 6; „Ciorbă, sarmale, mațe umplute, trandafiri, carne friptă, gogoși. Azi, la fel, plus sarmale, prăjituri, cozonac”: Mh 7; „Sarmale, friptură, mațe porc, trandafiri, cozonac. Azi, și dulciuri”: Mh 8; „Sarmale, trandafiri, mațe, friptură, cozonac, cârnați. Colindeți muiăți în zeamă de mațe”: Mh 9; „Caltaboși, trandafiri (cârnați), sarmale de porc, friptură, dulciuri nu făceam. Azi, caltaboși, trandafiri, sarmale, chiftele, friptură, cozonac”: Mh 10; „Ciorbă de porc, sarmale, mațe, carne friptă, gogoșele. Azi, și cozonac (rar)”: Mh 11; „Sarmale, piftie, carne friptă sau în tigaie, caltaboș, cozonac”: Mh 12; „Toți făceau varză cu carne, ciorbă de perișoare, ciorbă de oase, friptură. Azi se fac sarmale, ciorbă de perișoare, ciorbă de carne, friptură, cozonac, gogoși”: Ot 1; „Sarmale, turtă, carne în frigare, șorici cu țuică, cozonac, brânzoi. Azi, sarmale, chiftele, perișoare, musaca, cozonac”: Ot 2; „Ciorbă, friptură, piftii, mațe umplute și fierte, sarmale, trandafiri fripți și gogoși”: Ot 3; „Gogoși, foarte rar cozonaci. Azi, se fac diferite prăjituri”: Ot 4; „Mâncăruri obișnuite la pomana porcului. Se făceau fripturi, ciorbă de pasăre, cu varză”: Ot 5; „Varză cu carne, sarmale (sarmalele nu lipseau), ciorbă de oase, ciorbă de carne, friptură la frigare, piftii, burtă, tobă, tocană, mațe de porc (caltaboși cu ceapă, orez, fierte), gogoși. Azi, și cozonac”: Ot 6; „Ciorbe, friptură de pasăre, friptură de porc, piftii”: Ot 7; „Friptură, sarmale, piftii, cozonaci”: Ot 8; „Sarmale, friptură, ciorbă de oase, cozonac (foarte rar)”: Ot 9; „Din porc: trandafiri, fundoi umplut, burtanul umplut, piftii, friptură, ciorbă de porc, scovergi. Încoace, cozonac. Azi, la fel, dar și ca la oraș”: Ot 10; „Sarmale sau varză cu carne, friptură, cârnați, gogoși, pâsat (din porumb dat la râșniță, mare; cernut, fiert, amestecat cu un pumn de mălai mărunț; untură, prăjită cu ceapă peste pâsat; la sfârșit puneau zahăr). Azi, la fel, dar și ca la oraș”: Ot 11; „Caltaboși, ciorbă, friptură, sarmale, piftii, trandafiri, clătite. Azi, și cozonac”: Ot 12; „Mațe umplute, sarmale, oase cu varză, chiftele. Azi, și cozonaci, răcituri”: Ot 13; „Varză cu carne, piftii, burtan, trandafiri, friptură din pecie, ciorbă de perișoare. Azi, și cozonac”: Ot 14; „Sarmale, varză, ciorbă, cozonac (foarte rar)”: Ot 15; „Cârnați (mațe umplute cu ficat și boșogi), friptură de porc sau pasăre, cozonac, cornulețe, piftii (picioare și căpățâna

de porc), varză cu carne, slănină, sarmale, cozonaci”: Ot 16; „Varză cu carne, friptură, cârnați (trandafiri), răcături (piftii), sarmale, tobă, mațe, gogoși. Azi, în locul mâncării de varză cu carne, se fac sarmale. Au mai apărut și cozonacii”: Ot 17; „Toți făceau sarmale, varză cu carne, ciorbă, ciorbă de oase, piftii, cârnați, friptură, gogoși: azi, și cozonac”: Ot 18; „Varză cu carne, ciorbă de oase, cârnați prăjiți, burtican; azi, și sarmale, cozonac”: Ot 20; „Varză cu carne de porc (șiră de porc), carne în tigaie (pecie), cânat, turtă în spuză (nu făceau mămăligă), scovergi”: Vl 1; „La Moș Ajun: dovleac făcâit, sarmale cu nuci, ceapă. La Crăciun: piftie, sarmale, carne la tigaie, varză cu șuncă, cârnați afumați, bortocan, mațe groase. Nu făceau ciorbă. Azi, și friptură, ciorbă, cozonac”: Vl 2; „Sarmale, caltaboș fiert, tobă, cârnați fripți, mușchi fript, piftii (răcături), plăcintă cu brânză. Azi, și lebărvurști, tobă, cozonaci umpluți cu nuci, cu rahat, prăjitură”: Vl 3; „Varză cu slănină, piftii, ciorbă, caltaboși, friptură de carne de porc, trandafiri, gogoși, clătite. Azi, și cozonaci”: Vl 4; Păsat, gogoși, ciorbă, carne, piftii, cârnați, caltaboș, maț umplut, sarmale, friptură, răcături. Azi, și cozonac”: Vl 5; „Sarmale, cârnați. Azi se face și cozonac”: Vl 6; „Sarmale, ciorbă dulce sau acră, varză cu carne, friptură”: Vl 7; „În prima zi, păsări: ciorbă, mâncare scăzută. A doua zi tăia porcul: carne prăjită, cârnați, burtă umplută, cozonac (rar), gogoși, clătite”: Vl 8; „Sarmale, ciorbă (din oase de porc), friptură, cârnați (trandafiri). Azi, și cozonaci, gogoși”: Vl 9; „Piftii (porc), ciorbă de oase, carne friptă, cârnați cu usturoi. Azi, și cozonac, prăjituri, sarmale”: Vl 10; „Caltaboși cu varză, ciorbă, sarmale, trandafiri, lapte de vas (de toamnă), piftii, friptură, cozonac (rar)”: Vl 11; „Porcul se tăia după Crăciun. În prima zi – carne de pasăre (zamă, rasol, tocană), gogoși”: Vl 12; „Ciorbă, varză, piftii, friptură de porc, cârnați, sarmale, mușchi, cârnați, tobă, cartaboși. Nu se mâncau dulciuri pe atunci. Azi fac și cornulețe, prăjituri, torturi, cozonaci”: Vl 13; „Ciorbă, sarmale, răcături, cârnați, cozonaci”: Vl 14; „Ciorbă, sarmale, piftii, friptură”: Vl 16; „Ciorbă, carne friptă, sarmale, friptură, piftii, varză cu carne, cârnați (trandafiri), gogoși. Azi, și cozonac”: Vl 17; „Ciorbă, varză, carne friptă în tigaie, trandafiri, piftii, lapte adunat (de toamna)”: Vl 18; „Carne în tigaie, pe grătar, ciorbă, piftii, caltaboși”: Vl 19.

Obiceiuri alimentare și credințe: „Dimineața prindea vrabeți și-i frigea, ca să fie ușori ca vrabia. Pe nemâncate, se dădeau de pomană colăcei cu carne”: Dj 8; „Colindeți (colăcei)”: Dj 12; „La Crăciun se făceau Pite, Colac de Dumnezeu (cu două cruci) pentru pomană”: Dj 13; „Se mâncau vrăbii, ca să fii ușor ca pasărea. Porcul se tăia a doua zi de Crăciun, pasăre se tăia în Ajunul Crăciunului. Colacul de Crăciun, mare, îl duceau la biserică. Lăturghia o lăsam la biserică, apoi femeile schimbau colacii între ele și îi mâncau. Colăcei mici, pentru morți: Colac de bărbat, băiat, femeie”: Ot 5; „Colaci, Bolindeți (colaci)”: Ot 8; „Colaci bărbătești și femeiești pentru împărțit, cu carne de porc. Pe ei cu

colarezi sau colivă, brânză, caltaboși. Colindețe: colăcei mici, împlețiți, pentru colindători”: Ot 11; „Se fac Bolindețe (colăcei rotunzi); se fac 43 de Bolindeți mici și unul mai mare”: Ot 16; „În prima zi mergeau la biserică și împărțeau șuncă, cartaboși, turtă. Azi, și sarmale”: Vl 1; „Colaci pentru copiii ce veneau cu Steaua, colaci mari pentru colindători (Florile dalbe), Colindețe în 8”: Vl 3; „Colacul bisericii (o lipie), Colindeți. Pomana porcului – când se tăia, se dădea carne prăjită”: Vl 8; „Făceam Colac de Crăciun – îl lăsam la popa. Pentru fiecare din familie – un Bobonete; împărțeam și la vecini”: Vl 10; „Colaci”: Vl 11; „În Ajun: Colindețe. Azi, covrigi. Colac la biserică, azme la biserică”: Vl 12.

Daruri (alimentare) pentru colindători: „Bani, nuci, mere, bradoși (colăcei), covrigi”: Dj 2, 3, 8, 10, 11; „Dădeau colaci numiți colindețe și vin la brezoaie (flăcăi). Acum dăm bani”: Dj 4; „Bani și trandafiri (cârnați)”: Dj 6; „Colindețe/ i (colaci) din cocă și dovleți copti în tăst”: Dj 7; „Bani, băutură, carne de porc”: Dj 16; „Bani, mere, colaci, acum și bomboane”: Dj 17, Ot 8; „Bani, nuci, mere, colaci. Se zicea: «Care nu dă colindeți/ Să-i facă casa bureți»”: Gj 2; „Mere și pere, țuică, colindeți făcuți în casă. Se făceau 350 bucăți. Se mai numesc și colinde de grâu. Acum se cumpără chifle și cornuri”: Gj 4; „Bani, fructe, pițărâi (colaci). Ieșeau femeile cu pițărâii la poartă”: Gj 5; „Dacă omul nu avea fructe, colaci, ieșea cu hârdăul cu vin și dădea de băut la pițărâi”: Gj 6; „Fiecare ieșea la poartă cu ce avea. Se făceau 400-500 bucăți de colaci. Se dădeau și biscuiți, bomboane, zahăr, băutură”: Gj 7; „Mere, colăcei numiți pițărâi pe care-i dădeau seara la colindeți, băutură la cei mărișori, carne de porc și colinde (bețe de alun decorate). În ziua de Crăciun, colindătorii primeau caltaboși, un colac și o colindă: un bastonaș din lemn de alun curățat de coajă, lung de un metru, decorat prin afumare”: Gj 8; „Bani (crăițari), nuci, mere, colaci (colindeți), băutură la cei mărișori”: Gj 11, Mh 10, Ot 4, 10, 13, 15; „Bani, fructe și colaci numiți colindețe”: Gj 12, Ot 12; [...] „Fructe, colindețe asemănători cu covrigii, carne de porc (ficiații albi și negri – cruzi, mușchiuleți), băutură la ai bătrâni care-i însoțeau pe copii”: Mh 3; „Nuci, mere, colaci mici împlețiți, numiți colindețe. Flăcăilor li se dădea băutură cu cantă (găleata). Se mai dădeau bețe afumate numite colinde”: Mh 4; „Fructe, colaci în formă de opt care se numeau colindețe, câte o felie de dovlețe (dovleac alb)”: Mh 5, 11, 12; „Colacii se numeau colindețe, țuică fiartă pentru flăcăi”: Mh 6, 9; „Roșcove, le ziceau teci, bolindețe (un fel de colaci mici). Azi se dau biscuiți, bomboane”: Mh 7; [...] „Bani, pâine proaspătă, rar colaci, câte un pahar de vin, rar dulciuri”: Ot 1; [...] „Colaci făcuți din cocă, numiți boboneți, covrigi cumpărați”: Ot 5; [...] „Toate darurile se numeau colindețe”: Ot 13; „Colăcei din făină de grâu, rar fructe, biscuiți”: Ot 14; „Colaci numiți bolindețe, băutură”: Ot 16; [...] „Pâine mai ales. Cutii cu chibrituri, cu lumânări aprinse dădeau cei cărora le-au murit copii fără lumânare”: Vl 2. (D.E.R., *Sărbători și obiceiuri*, I: 2001, p. 248-249)

Masa de Anul Nou. Daruri și ofrande: „La fel ca la Crăciun”: Dj 2-7, 9, 10, 13, 14, 16, 18-20, 22, Gj 1, 3, 6, 9, 11, 12, 13, 16-18, Mh 4, Ot 4, 13, VI 1, 3, 5, 6, 9-11, 13, 14, 16, 18, 19; „Supă din carne de pasăre, mâncare, friptură. Azi, și prăjituri”: Dj 7; „Varză, sarmale, piftii, ciorbă”: Dj 8; „Sarmale, friptură, cârnați, piftii”: Dj 9; „Sarmale, trandafiri, burtican, piftii, friptură, gogoși”: Dj 11; „Ciorbă de găscă, friptură, sarmale, burtă de porc, mațe umplute, piftii, gogoși, cozonaci”: Dj 12; „Piftii, sarmale. Azi, la fel, dar și cozonac”: Dj 23; „Ciorbă de oase, piftie sau sarmale”: Gj 2; „Mâncare din carne de porc”: Gj 4, 15; „La fel ca la Crăciun. Băgam un os cu carne în oală și îl îngroșam cu făină de grâu”: Gj 5; „Mâncare mai bună din porc”: Gj 7; „Ca la Crăciun (fără caltaboși). Varză cu slănină din falca porcului, ciorbă, sarmale sau varză cu carne. Azi, și cozonac, prăjituri”: Gj 8; „Piftii, ciorbă, carne friptă, gogoși”: Gj 10; „Sarmale, piftii, carne friptă, trandafiri, mațe, cozonac”: Gj 12; „Ca la Crăciun, plus trandafiri”: Gj 14; „Sarmale, friptură, trandafiri (cârnați), piftii”: Mh 1; „Sarmale, caltaboși, burtă”: Mh 2; „Tot preparate din porc”: Mh 3; „La fel ca de Crăciun. Și chisăliță din sămânță de cânepă, dovleac sau floarea-soarelui. Azi, și cozonac”: Mh 5; „Sarmale, cartaboș, carne friptă”: Mh 6; „Piftii, burtan, sarmale, ciorbă cu zeamă de varză, găină friptă și umplută. Azi, și cozonac și prăjituri”: Mh 7; „Sarmale, friptură, mațe porc, trandafiri, cozonac și piftie. Azi, și prăjituri”: Mh 8; „Sarmale, supă proaspătă de pasăre, friptură, cârnați, tobă, piftie, cozonac”: Mh 9; „Caltaboși, trandafiri (cârnați), sarmale de porc, friptură, dulciuri nu făceam. Azi, caltaboși, trandafiri, sarmale, chiftele, friptură, cozonac”: Mh 10; „La fel ca la Crăciun, în plus, piftii. Pasăre, vițel, sarmale, porc”: Mh 11; „Cârnați, piftie, azimă, coastă de porc”: Mh 12; „Varză cu carne, ciorbă. Toți fac la fel”: Ot 1; „Brânzoi, cozonaci, piftii, sarmale sau varză cu carne, ciorbă, friptură”: Ot 2; „Se făceau piftii și mâncăruri ca la Crăciun, cozonac și prăjituri”: Ot 3; „D-ale porcului”: Ot 5; „Ciorbă de pasăre, sarmale, varză cu carne, friptură, piftii (răcitur), gogoși. Se făceau din picioare de porc, la Anul Nou, la Bobotează și la Sămbăta morților. Țineau picioare de porc atârnate la corlate, la horn, ca să aibă din ce face răcitur. Înainte cu o zi, se puneau picioarele de porc la muiat, apoi se spălau și se puneau la fiert, punându-se și usturoi și sare. Răciturile se prepară și azi la fel. Azi se fac mai multe dulciuri, cozonac, în special”: Ot 6; „Ciorbe, friptură de pasăre, friptură de porc”: Ot 7; „La fel ca la Crăciun, mai puțin Bolindeții”: Ot 8; „La fel ca la Crăciun, dar și piftie”: Ot 9; „Piftii, ciorbă, friptură”: Ot 10; „Piftie, sarmale, trandafiri, mâncare bună”: Ot 11; „Fiertură din carne de porc, friptură; la fel ca la Crăciun”: Ot 12; „Varză cu carne, piftii. Azi, și cozonac”: Ot 14; „Preparate din carne de porc; friptură și sarmale, mai rar”: Ot 15; „Piftii, varză, ciorbă, friptură, mâncare din peci (mușchi de porc)”: Ot 16; „Ciorbă de pasăre, tobă din carne de porc, plăcintă cu brânză, gogoși”: Ot 17; „Sarmale, varză cu carne, ciorbă, friptură, piftii la Sfântul Vasile, gogoși; azi, și cozonac”: Ot 18; „Varză cu carne, friptură, piftii; azi, și cozonac”: Ot 20; „Ca de Crăciun.

Piftii, bortocan, fiertură de oase de porc”: VI 2; „Aceleași feluri de mâncare ca la Crăciun, în plus, friptură de curcan”: VI 4; „Piftii, sarmale, friptură”: VI 7; „Ciorbă, tocană, friptură, sarmale”: VI 8; „Sarmale, piftii, friptură de porc din peci, cârnați proaspeți”: VI 11; „Mâncau ce aveau, mâncare obișnuită. Dacă tăiau porc: ciorbă de oase, piftii, carne friptă, cârnați, tobă, varză cu carne”: VI 12; „Ca la Crăciun. Sarmale sau varză cu carne, friptură, gogoși. Azi, și cozonac”: VI 17.

Obiceiuri alimentare și credințe: „Moșa dădea copiii la grindă. Făcea colac cu gaură și-l punea la gâtul copilului. Nepotul [copilul moșit] venea cu plocon: trandafiri, coaste de la porc”: Dj 8; „Nepotul (cel căruia moșa i-a tăiat buricul) duce moșei la Anul Nou coaste și un câmat de porc”: Gj 8; „Duceam de-a moșile [mergeam la moșă cu daruri]”: Mh 12; „Pâine, plocon pentru nașă”: Ot 10; „La moșă se duc piftii. Se fac Bolindeți, colaci”: Ot 16; „Limba și rinichii porcului le ducea plocon nașului la Anul Nou”: VI 2.

Mese comune de Sfântul Ion: „Pe 7 ianuarie se făcea foc la fiecare fântână. Se scoteau mese cu mâncare (cârnați, carne friptă, trandafiri, varză). Se invitau și drumeții la masă”: Dj 8; „În noaptea Bobotezei spre Sfântul Ion, se împodobeau fântânile cu brad verde și flori, iar băieții aprindeau focurile. Seara, pe la ora 20-21, se puneau mese cu gogoși, cârnați, carne friptă, vin, țuică. Tineretul juca, cinstea. Și acum se face la fel, dar s-a mai rărit”: Dj 17. (D.E.R., *Sărbători și obiceiuri*, I: 2001, p. 271)

Pomeni la Moșii de iarnă: „Se împărțeau colaci la biserică și ouă acasă”: Dj 2; „Se împărțeau colaci, piftii, acasă și la biserică”: Dj 3; „În sâmbăta morților, cu o săptămână înainte de Lăsata Secului de Paște, se împărțeau piftie și carne puse pe pâine, la vecini. Cine voia, dădea și o farfurie. Acum se mai împart și păsări fripte, ouă, brânză”: Dj 5; [...] „Colaci, ouă, vase cu flori”: Dj 6; [...] „La Lăsatu’ de sec al mare, se împart colaci, brânză, ouă (fără carne) prin vecini, la nași, la moși”: Dj 10; [...] „Se împărțeau piftii cu felii de pâine sau colăcei, acasă”: Dj 13, 17, Gj 4, Ot 9, 13; „La Lăsata secului se împărțea colivă, de-ale mâncării, de băutură (vin, țuică) la biserică și acasă, la vecini”: Dj 15; „Vase cu piftie, cu ciorbă, carne friptă pe colaci, la vecini”: Dj 16; „La Moșii de piftii se împărțeau colaci, colivă cu lumânări, ouă, piftie, brânză, vase cu apă sau vin”: Gj 8, 5; „La Vinerea Ciunci – fasole sleită, ardei umplut cu orez, sarmale cu nucă, sfeclă cu nucă. La Moșii de piftii – piftie”: Gj 8; „Moșii de iarnă sau Moșii de piftie se comemorau sâmbătă, cu șase săptămâni înainte de Paște. Se împărțea la biserică și acasă între vecini, colivă, colaci cu carne friptă, piftii, ouă, brânză, vin. Dădeau de pomană și vase [...]”: Mh 1, 3, 11; [...] „Colivă, colaci și căpețel, la biserică, iar acasă piftii de porc, colaci și colivă, printre vecini. Se dădea cu farfurie cu tot”: Mh 5, 8; „O strachină cu piftie, mămăligă sau colac și o lingură de lemn”: Mh 9, Ot 6. (D.E.R., *Sărbători și obiceiuri*, I: 2001, p. 284-285)

Masa la Lăsata Secului. Daruri și ofrande: „Mâncare din carne, pasăre, ce are omul în curte. Ciorbă, friptură, brânză, ouă”: Dj 1; „Mâncare ca într-o zi de sărbătoare”: Dj 2, 18, 19, 21, Gj 17, 18; „Ciorbă și friptură de pasăre. Azi nu se mai ține”: Dj 3, Ot 12; „La Crăciun, Anul Nou, Lăsata Secului făceam sarmale, friptură pe varză, pe orez, ciorbă, mălai. Mâncam și tobă (burtă), cârnaț, brânză, ouă. Acum, sarmale, friptură, cozonac, cârnaț, tobă”: Dj 4; „Mâncam mai bine, ca într-o zi de sărbătoare, tăiam o pasăre: ciorbă, friptă. Făceam și pâine”: Dj 5; „Ciorbă, friptură”: Dj 6; „Mâncare ca-n orice duminică: ciorbă, friptură. Se făcea și chebaniță cu brânză, ouă, lapte, făină. Eram mică, știu că făcea, dar nu știu cum. Se băga la cuptor”: Dj 7; „Ciorbă, friptură. Tăiam o pasăre și o băgam în oală”: Dj 8; „Ciorbă de pasăre, friptură, ouă, brânză”: Dj 9; „Porc. Dacă s-a terminat, se taie o pasăre”: Dj 9; „Ciorbă de pasăre, pasăre la țăst cu cartofi, varză cu carne de rață, gogoși”: Dj 11; „Toți făceam mâncare din carne”: Dj 10; „Ciorbă de pasăre, ouă fierte, friptură, pește saramură, gogoși”: Dj 12; „Se tăia o pasăre, se făcea ciorbă, friptură, apoi brânză, ouă”: Dj 13; „Ciorbă, friptură, ouă, brânză, gogoși”: Dj 14; „Ciorbă de pasăre, friptură de pasăre, gogoși (un aluat în care se puneă și brânză). Brânză se puneă în gogoși numai la Lăsata Secului”: Dj 15; „Fripturi, ciorbă, mâncare”: Dj 16; „Nimic special”: Dj 17; „Fiecare tăia o pasăre”: Dj 20; „Supă, friptură, cozonaci, aproape ca la Crăciun”: Dj 22; „Ciorbă de pasăre, friptură, gogoși”: Dj 23; „Ciorbă, friptură, ouă, brânză”: Gj 1; „Ciorbă de pasăre, friptură cu usturoi. Azi, și plăcintă”: Gj 2; „Sarmale, friptură, ouă fierte, ciorbă, varză, friptură de pasăre la frigare sau grătar”: Gj 3; „Plăcinte cu făină de porumb și brânză, cârnați, ouă, ciorbă de pasăre, varză cu carne. Dacă mai aveam picioare de porc, făceam piftii”: Gj 5; „Varză cu piftii, ciorbă, friptură. La sfârșit – ouă fierte, brânză”: Gj 6; „Majoritatea taie, de obicei, o pasăre din curte și face o mâncare mai bună”: Gj 7; „Se tăia cocoșul. Cârnați, spetie opărită, ciorbă, plăcintă cu urdă, ouă fierte”: Gj 8; „Carne friptă, cârnați, sarmale, ouă fierte, brânză, plăcintă cu brânză”: Gj 9; „Piftii, carne friptă, brânză”: Gj 10; „Mâncare din carne. Azi, și dulciuri”: Gj 11; „Din pasăre – ciorbă sau supă, friptură, brânză, ouă”: Gj 12; „Cârnați, sarmale, carne friptă, ouă fierte, plăcintă cu brânză”: Gj 13; „Ciorbă, friptură. Ca în zilele de sărbătoare”: Gj 14; „Mâncare mai bună, de obicei, se taie o pasăre. Acum, și dulciuri”: Gj 15; „Mâncare mai bună, tăia femeia câte o pasăre, gogoși”: Gj 16; „Înainte, ciorbă, friptură, ouă, brânză”: Mh 1; „Pui fript cu usturoi (mujdei), ciorbă de pasăre”: Mh 2; „Ciorbă, varză cu carne, plăcinti”: Mh 3; „Plăcintă cu brânză, azimă, colăcei, ouă fierte, friptură, ciorbă”: Mh 4; „Sarmale, carne friptă, plăcintă cu brânză. Pui cu varză prăjită, supă, friptură, gogoși”: Mh 5; „Se fierbeau ouă, trandafiri. Se făcea plăcintă”: Mh 6; „Găină friptă, găină umplută, ouă fierte, brânză, pește prăjit, plăcintă cu brânză, gogoși”: Mh 7; „Mâncare din carne, gogoșele, prăjituri (azi). Pasăre – supă și friptură”: Mh 8; „Mâncare din carne, tocană de găină, clătite, gogoși”:

Mh 9; „Trandafiri opăriți, plăcintă țărănească, ciorbă de pasăre și friptură”: Mh 10; „Ciorbă de găină, varză cu carne, pasăre cu orez sau cu varză, gogoșele”: Mh 11; „Mâncare din carne și gogoși, clătite. Azi, și prăjituri”: Mh 12; „Ciorbă de pasăre, friptură”: Ot 1, VI 7; „Se tăia câte o pasăre, ciorbă, friptură, brânzoi, gogoși”: Ot 2; „Ciorbă, friptură, ouă în tigaie”: Ot 3; „Ciorbă, friptură, ouă, brânză, gogoși”: Ot 4; „Tăia o pasăre, făcea ciorbă, friptură. Făceau aproape aceleași mâncăruri ca la Paște. Azi, și plăcintă”: Ot 6; „Ca la orice sărbătoare. În plus, se mânca brânză”: Ot 7; „Friptură, brânză, ouă, pește”: Ot 8; „Friptură și ciorbă de cocoș, gogoși”: Ot 9; „Mâncare bună, multă”: Ot 10; „Friptură, ciorbă, unt cu mămligă și ouă, colarezi”: Ot 11; „Ciorbă de carne, friptură, varză”: Ot 13; „Se prepara o pasăre: ciorbă, friptură în tavă; țuică fiartă. Azi, și dulciuri”: Ot 14; „Păsări, ciorbă, varză, gogoși. Sarmale, mai rar”: Ot 15; „La cel de carne: piftie, varză, ciorbă, fripturi. La cel de brânză: brânză, ouă, pește”: Ot 16; „Diferite feluri de mâncare de pasăre și porc, care se pregătesc la zilele mari. Clătite”: Ot 17; „Se tăia câte o pasăre: ciorbă, friptură; se fac și gogoși”: Ot 18; „Se tăia o pasăre și se prepara ciorbă și friptură; azi, și cornulețe, plăcintă cu brânză”: Ot 20; „Tăia o găină – o cocea în cuptor. Ciorbă, brânză, ouă fierte, scovergi. În săptămâna brânzii – ouă, brânză, lapte”: VI 1; „Plăcintă cu mere și nucă, carne la tigaie, ouă, lapte. Săptămâna de carne, Săptămâna de brânză”: VI 2; „Găină friptă, prăjituri, plăcintă cu brânză, clătite”: VI 3; „Toate felurile de mâncare de dulce de la sărbătorile mari. În plus, ouă fierte, brânză (plăcintă cu brânză). Azi puțini oameni din sat mai lasă post”: VI 4; „Se tăia pasăre”: VI 5; „Lăsat de sec de carne – ciorbă, carne, friptură. Săptămâna brânzii – lapte, brânză, ouă”: VI 8; „Tăia un curcan. Făcea ciorbă, friptură pe jar (nu pe grătar); avea frigare dintr-un lemn și o frigea pe jar. Azi, carne prăjită, ciorbă, sarmale”: VI 9; „Ouă, brânză, ciorbă de carne, varză călită”: VI 10; „Gogoși, dulciuri, clătite, ouă, brânză, carne (dacă mai rămâne)”: VI 11; „De carne: ciorbă, varză cu carne, carne în tigaie. Săptămâna brânzii: ouă, lapte, brânză”: VI 12; „Se făcea o mâncare mai bună: ciorbă, friptură; fără dulciuri”: VI 13; „Pui umplut cu pâine și struguri (ceva deosebit)”: VI 14; „Ciorbă sau supă, friptură”: VI 16; „De carne: se tăia o pasăre (ciorbă, friptură, lactate). De brânză: lapte, scovergi”: VI 17; „De carne: mâncăruri din carne. De brânză: gogoși, clătite, mămligă dreasă”: VI 18; „Răcituri, ciorbă, carne pe grătar”: VI 19.

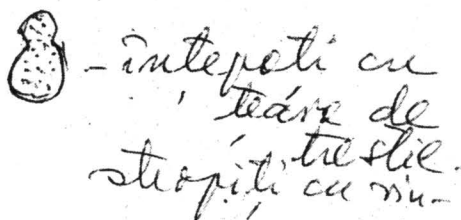
Obiceiuri alimentare și credințe: „Dacă nu taie o pasăre, moare cineva”: Dj 20; „Jocuri de jur împrejurul satului, strigau peste sat”: VI 3; „Se dă de pomană piftii”: VI 13; „Să nu rămână ciorba – zicea că plouă”: VI 17.

Pomeni de Sfântul Toader. Sâmbăta colivelor: „Se dădea de pomană colivă, halva, măsline, la biserică și acasă”: VI 17, 18. (D.E.R., *Sărbători și obiceiuri*, I: 2001, p. 284)

Ofrande și mese în Postul Paștelui: „La Lăsatul Secului de Paște începea împărțitul Păresimilor. În fiecare sâmbătă, timp de șapte săptămâni, se ducea la biserică mâncare de post (fâsui, cartofi), colivă, colaci. Păresimile se slobozesc la Înălțare, când se duceau la biserică, colaci, ouă roșii, friptură”: Dj 2; „Se țin Păresimile până a treia zi de Paște, când se slobod. Se duc la biserică șapte colaci, liturghie, năproșnie, pâine, friptură, colivă, ouă roșii. Oamenii pun mese și împart și din acestea”: Dj 6; „Sărindarul de Păresimi, și pentru vii și pentru morți se dădea din prima sâmbătă din post, până în sâmbăta Floriilor. Se duceau la biserică, în fiecare sâmbătă, colivă, un colac, o prescură și preotul citea toate pomelnicele”: Dj 10; „Se țin Păresimile de la Lăsata Secului până la Florii, se duc la biserică (o sâmbătă da, una nu) colaci și mâncare de post”: Dj 11; „În postul Paștelui, șase săptămâni, se dau sărindare la morți. Se încep în prima săptămână din post și se încheie în Săptămâna Luminată. În fiecare sâmbătă, se duc la biserică un colac, o Liturghie, vin și pomelnicul. Cine dorește face masă când se încheie sărindarul”: Dj 16; „În fiecare sâmbătă din Păresimi se făcea pomenirea morților. În aceste zile numite parastase se împărțea acasă mâncare gătită și colivă la cimitir”: VI 3, 11. (D.E.R., *Sărbători și obiceiuri*, I: 2001, p. 285)

Ofrande și mese la Mucenici: „Mâncau nouă feluri de mâncare și beau 44 de pahare de vin, așa se spunea, dar cine putea să bea? Se coceau Bradoși (colaci mânjiți cu miere, vin și zahăr, în formă de 8)”: Dj 1; „Mâncare ca la Lăsatul Secului, în plus, Mucenici cu miere de albine și nucă”: Dj 2; „La 40 de sfinți, ciorbă și friptură de pasăre. Azi nu se mai ține”: Dj 3; „Se făceau Măcenici (Bradoși) și se ungeau cu miere sau cu sirop de zahăr. Din aluat de pâine în formă de păpușă sau de 8, se coceau în tăvi și se împărțeau. Se zicea că sunt sfinții lor, 40 de sfinți”: Dj 4; „Se făceau colaci (Bradoși) unși cu miere de albine, turtă [decorată] cu țeava, unsă cu miere”: Dj 5; „La fel ca la Lăsata Secului”: Dj 7; „Făceam Bradoși: nouă colăcei pe care [îi decoram] cu țeava. Ziceam că sunt Zburători. Îi dădeam de pomană cu fasole sleită”: Dj 8; „Bradoși unși cu miere [de forma cifrei 8, deschisă la un capăt]. Se împărțeau nouă turtițe lunguiete spoite cu miere. Se puneau pe ele și o bucătică de fagure. În rest, mâncare obișnuită”: Dj 9; „Bradoși: cocă împletită în formă de 8, înțepați cu țeavă, unși cu miere și cu sirop de zahăr”: Dj 10; „Bradoși din [aluat] de pâine, cu miere”: Dj 11; „Ciorbă de pasăre, friptură, Bradoși cu miere, fasole (cei mai săraci)”: Dj 12; „Bradoși, ca o păpușă sau cu formă de 8, unși cu miere sau zar (zahăr),decorați cu țeava: floricele”: Dj 13; „Ciorbă, friptură, colaci. Bradoși în formă de 8, unși cu miere și zahăr”: Dj 14; „Bolindeți (Mucenici copti) împletiți [din aluat]”: Dj 15; „Bradoși”: Dj 17; „Mâncare ca într-o zi de sărbătoare. În plus, Mucenici cu miere de albine și nucă pisată”: Dj 18; „Se făceau Mucenici din aluat, unși cu miere. Azi, mai puțin”: Dj 19; „Majoritatea făcea Bradoși (Mucenici)”: Dj 20; „Se făceau Mucenici cu miere de albine”: Dj

21, 22; „Ciorbă, friptură, colaci”: Gj 1, Mh 1; „Mucenici din cocă de pâine, cu nucă și miere”: Gj 2; „Se făceau nouă azmițe (pâine nedospită), rotunde. Primei i se făceau cu țeava de trestie 44 de găuri și se da prima de pomană și se bea 44 pahare. Turtițele se afumau cu zdreanță să nu-i muște șerpilor”: Gj 3; „Mucenici”: Gj 4, 10; „Azimă unsă cu miere, turtițe de mălai unse cu miere, turte cu țeava. Făceam mai multe turtițe, dădeam și de pomană, cu un ban înăuntru. Beam 40 de pahare de vin”: Gj 5; „Azima de pâine cu ban (se pune un ban în aluat; cine lua banul era norocos). Se bea 44 de pahare de țuică”: Gj 8; „Pupoi – turtițe cu mălai în care se băgau bani”: Gj 9; „La 40 de sfinți se fac 40 de colăcei mici sau o azimă unsă cu miere înțepată cu o țeavă de 40 de ori. Dimineața se afumă casa, oamenii”: Gj 12; „Pupoale – turte de mălai în care se pun bani”: Gj 13; „Mucenici cu miere de albine. Acum nu prea se mai fac”: Gj 14; „Cocă ca la tăiței, fierți cu nuci sparte, fierte”: Gj 15; „Nimic deosebit. Împărțeam nuci, covrigi”: Gj 16; „Se făceau Mucenici cu miere de albine. Acum mai fac unii, dar mai puțin”: Gj 17, 18; „Făceau Mucenici. Covrigei în sirop, serviți cu lingurița. Pituțe cu miere”: Mh 2; „O turtă de pâine (azimă), în care se băga un ban, se spoia cu miere. Cine găsea banul, însemna că avea noroc. Turta era rotundă, îngăurită cu 44 de îngăuritori făcute cu țeava”: Mh 3; „Azimă cu ban, pâine unsă cu nucă, mucenici în formă de 8, unși cu miere”: Mh 4; „Mucenici – copti, unși cu miere, local numiți Bradoși. Turtițe cu flori, cu miere pe deasupra”: Mh 5; „Se face pâine cu ban și cu miere”: Mh 6; „Mucenici unși cu miere de albine”: Mh 7; „Bradoși, Sămți (colaci) cu nucă, unși cu miere și copti. Azi, foarte rar”: Mh 8; „Turte stropite cu vin și se duc la vie și le pun ca să se facă vin mult. Mucenici, bundăreacul porcului, toba, bundărete”: Mh 9; „Fasole sleită, varză”: Mh 10; „Bradoși – copti, unși cu miere. Colaci cu cruce, cu miere sau zahăr. Azi, la fel, cu bomboane și marmeladă”: Mh 11; „Lipie de pâine unsă cu miere și bani băgați în mijloc”: Mh 12; „Nu se făceau Mucenici. Mai toți beau 44 de pahare de vin”: Ot 1; „Mucenici: colăcei împlețiți, unși cu miere sau zahăr sau covrigei mici din cocă, fierți în apă cu zahăr și nuci; boabe fierte de porumb”: Ot 2; „Niște covrigei mici fierți, acoperiți cu sămbure de nucă, cu zahăr, niște Brădușei, colaci”: Ot 3; „Mucenici, ciorbă, friptură, Bradoși (colaci)”: Ot 4; „Colărezi, Bradoși (unși cu vin și zahăr, înțepați cu țeava de trestie, stropiți cu vin)”: Ot 5; „Cei care au stupi fac Bradoși unși cu miere”: Ot 6; „Se făceau Bradoși: din cocă, ca niște turte, se înțepau cu trestie goală, se puneau în țest, se scoteau și se spălau cu apă cu zahăr. Se făceau cu aluat și se împărțeau ca un fel de pomană”: Ot 7; „Bradoși (colaci unși cu miere)”: Ot 8; „44 de Bolindeți (Mucenici): cocă împletită, coaptă la cuptor sau în țest”: Ot 9; „Se făceau Mucenici din cocă în formă de 8, copti în țest, mânjiți cu miere”: Ot 10; „Blagobeți: o bucată de cocă strânsă la un cap, înțepată cu țeava de țesut (făceau flori) și pe deasupra puneau zahăr sau miere. Se împărțeau”: Ot 11; „Ca la Lăsata Secului”: Ot 12; „Branduși, ca niște păpuși”:



Bradoș; Gârcov, jud. Olt, 1982,
A.I.E.F. (C.III.516, Ocupații), O. Văduva.

colăcel lung pe care se pun cruci și zahăr. Se împart împreună cu mâncare de fasole”: Ot 16; „Bradoși, un fel de covrigi în formă de 8, unși cu miere de albine”: Ot 17; „Se făceau Mucenici ciorbă (fierți cu nucă) sau colăcei mici unși cu miere sau zahăr”: Ot 18; „Nu se făceau mucenici. Se dădea de pomană turtă, câte un Bobonete, pentru a-i feri de șerpi”: Vl 2; „Colaci (40), mucenici (colăcei fierți la care se adaugă nucă pisată, zahăr sau miere)”: Vl 3; „Mucenici: colaci de pâine, răsușiți, unși cu miere”: Vl 4; „Cu zeamă, cu zahăr și nuci și cocă frământată cu miere deasupra”: Vl 5; „Se fac Mucenici”: Vl 6; „Mucenicii: fierți în vin îndulcit, scoși în sâmburi de nuci pisați”: Vl 7; „Mucenici fierți cu nucă”: Vl 8, 12; „Pisa nuci și le băga într-o oală de varză, le fierbea; toca și ceapă și le amesteca. Înainte erau învelite în foi de varză și le lega cu ață. Mai fierbea câte o oală de poame, fără zahăr. Azi nu obișnuim să facem mâncare”: Vl 9; „Mucenici fierți cu zahăr și nucă”: Vl 10; „Mucenici din făină de grâu unși cu miere, copti sau fierți”: Vl 11; „Bătrânii nu făceau mucenici. Unii împărțeau colaci. Azi facem mucenici din cocă amestecată cu ou, nuci, mirodenii; îi fierbem”: Vl 13; „Mucenici din cocă unși cu miere și copti”: Vl 14; „Mucenici. Se făceau colăcei pe plită din făină cu zahăr, miere. Azi se mai pune și dulceață”: Vl 17; „40 – din făină de grâu, unși cu miere, copti pe plat sau fierți în apă”: Vl 18.

Masa la Buna Vestire: „La Blagoveștenii (25 martie), pește”: Gj 3; „Mâncare de carne. Erau și zile ale peștelui, zile în care lumea mânca pește: Blagoveștenie, Obrejenie, după Crăciun, dar nu știu precis când”: Gj 15; „Ciorbă de pește, pește prăjit”: Mh 7.

Ofrande și mese la Sfântul Gheorghe. Praznicul oilor. Practici pentru protejarea hranei (laptelui): „La măsuratul brânzii se făcea mare petrecere cu mâncare și băutură. Se făcea foc, se cocea miel”: Gj 5; „La măsuratul oilor se făcea o petrecere, toți aduceau mâncare de acasă”: Gj 6, Mh 4; [...] „La Sfântul Gheorghe, cine pleca cu vitele făcea naprol, un colac rotund din aluat nedospit. În patru părți ale colacului se făcea câte o cruce din iarbă. Se împletea și o coroniță din lăstari de salcă, urzică, busuioc, laptele câinelui și fir roșu ca să nu se deoache vitele. Se făcea un colac și o coroniță

pentru oi și altele pentru vaci. La Sfântul Gheorghe oile se mulgeau prima dată la prânz, nu dimineața. Coronița și colacul se puneau pe găleată și se mulgeau animalele prin ele. Primii stropi de lapte se mulgeau pe colac, apoi colacul se atârna la poartă, pe creangă verde. La urechea dreaptă a găleții se punea o bucată de slănină cu care se ungea fiecare oaie la uger, să nu se spurce/ umfle ugerul. După ce se termina cu mulsul, toți membrii familiei se adunau la poarta în care au fost mulse oile. Fiecare punea mâna pe colac, trăgea de el și cel care rămânea cu o bucată mai mare va avea noroc la vite. Fiecare mânca bucata de colac iar ce rămânea se dădea vitelor mai slabe. [...] Un copil sau un bătrân din casă se ducea cu coronița/ coronițele și le punea pe apă ca să nu sece laptele vitelor, așa cum nu seacă izvorul. A doua zi toate vitele mergeau în izlaz, nu în țarină. Era un praznic al oilor care se întâlnește și acum”: Mh 3. (D.E.R., *Sărbători și obiceiuri*, I: 2001, p. 275)

Masa la Florii: „Pește”: Gj 3; „Ciorbă de pește, pește prăjit”: Mh 7.

Pomeni la Moșii de Joi Mari: „Se împărțea fasole, murături, mâncare de post”: Dj 1; „Se împărțeau colăcei, acasă”: Dj 2, 8, 12, Gj 15; „Colaci, colivă, la biserică”: Dj 3, 7, 9, 14, Ot 8; „Pâine, mâncare de varză, ciorbă de fasole, prin vecini. Se împărțeau și oale, ulcioare cu apă în ele și cu colac, tot la vecini. Vasele cu apă aveau flori în ele și fir roșu la toartă”: Dj 5, Gj 6; „Colaci, zahăr, la biserică și acasă. Fetite se duceau la râu și vărsau o găleată cu apă pentru fiecare mort, numindu-l”: Dj 6; „Ulcele de pământ cu vin sau apă, un colac, la vecini. La ulcică se punea o frunză verde sau o florică”: Dj 10; „Făceam colacul năprojnă și atâția colaci câți morți erau în familie, o Liturghie, un Înger, Colacul lui Dumnezeu, colivă, o turtă, oale sau castroane cu fasole sau orez, cartofi, ardei umpluți cu orez. După slujbă oamenii mâncau în curtea bisericii, pe poiană. Tot la Joia Mare se făcea o turtă dreptunghiulară, tăiată cu cuțitul și se spunea: «Primește Doamne pe ...». Două, trei fete se duceau la izvor, vărsau apă pentru morți și împărțeau turta între ele”: Dj 11; „Fasole cu ceapă prăjită, colivă, un Cap (colac mare) și șapte colăcei mici, la biserică”: Dj 13; [...] „La Joi Mari se împărțea la cimitir”: Gj 5, 6; „Se dădeau vecinilor ulcele de pământ cu lumânare aprinsă și puțin vin”: Gj 10; „Străchini de pământ cu-n fel de mâncare, în sat la vecini”: Gj 12; [...] „Vas cu grâu fiert în apă, cu colac sau grâu pe colac, zahăr, o olcuță cu apă”: Mh 3; „Colaci la biserică. Căpețel (colac mai mare) pentru preot, colivă”: Mh 5; „Coliva și colacii se împărțeau la biserică, mâncarea de post (ciorbe, fâsui) cu colaci și colivă, acasă, la vecini”: Mh 8, 7; „La Moșii de Joi Mari se împărțea fasole fiartă bătută, cu ceapă verde sau orez, puse pe colac, o bucată zahăr, o cană cu apă”: Mh 9. (D.E.R., *Sărbători și obiceiuri*, I: 2001, p. 286)

Masa la Paște. Daruri și ofrande: „Carne de pasăre, miel, preparată de fiecare cum voia. Ciorbă, friptură de miel, ouă roșii încondeiate, cozonac”: Dj 1; „Ciorbă și friptură de miel, multe ouă roșii, gogoși și turtă cu brânză. Acum se

fac dulciuri: cozonac și prăjituri”: Dj 2; „Ciorbă și friptură de miel, ouă roșii. Acum se face și cozonac”: Dj 3; „Se taie miel îndeosebi și se face friptură, ciorbă, drob, ouă roșii, cozonac. La pădure se mai punea mielul întreg la proțap. Azi, și cozonac, prăjituri”: Dj 4; „Ciorbă și friptură de miel sau ied și de pasăre, carne friptă, sarmale de porc, gogoși, multe ouă roșii, brânzoaică. Făceam pâine. Acum, dulciuri mai multe: prăjituri, chec, cozonac. Nu se mai face brânzoaică”: Dj 5; „Ouă roșii, stufat de miel, curcan la tavă”: Dj 6; „Ouă roșii, stufat de miel sau curcan la tavă. Tăiau curcan, o curcă, o găină, gătea friptură, ciorbă”: Dj 7; „Ciorbă de miel, friptură de miel, varză cu carne, ouă roșii, cozonac. [Dacă nu aveam miel], tăiam o pasăre”: Dj 8; „Ouă roșii, miel sau ied, păsări (fripturi). Două feluri de mâncare, ciorbă și friptură, ouă roșii. Mai târziu, cozonac”: Dj 9; „Mâncare din carne, în special, din miel, și ouă roșii”: Dj 10; „Carne de curcan, miel, găină: ciorbă, friptură, gighir, ouă roșii, brânză”: Dj 11; „Ciorbă de miel, de pasăre, friptură, ouă roșii, brânză, gogoși”: Dj 12; „Ciorbă, mâncare de miel, curcan, ouă roșii, cozonac”: Dj 13; „Ciorbă și friptură de pasăre sau miel, friptură cu orez, cu cartofi fripți, ouă roșii, cozonac, gogoși”: Dj 14; „Ciorbă de miel, friptură de miel, cozonac (mai rar), gogoși”: Dj 15; „Friptură de miel sau de curcan sarmale, supe, ciorbe, ouă roșii”: Dj 16; „Mâncare din carne, ouă roșii încondeiate. Azi unii fac din carne de miel, dulciuri”: Dj 17; „Se tăia miel, se făcea ciorbă și friptură și foarte multe ouă roșii. Acum, în plus, cozonaci”: Dj 18, 19; „Taie miel, curcan, ouă roșii încondeiate”: Dj 20; „Se taie miel, se face ciorbă și friptură și ouă roșii foarte multe”: Dj 21; „Friptură și ciorbă de miel sau ied, ciorbă de căpățână, ouă roșii. Azi, la fel, dar și cozonaci”: Dj 22; „Ciorbă de miel, friptură de miel, ouă roșii. Azi, în plus, drob, stufat, cozonac”: Dj 23; „Ciorbă și friptură de pasăre sau miel, ouă roșii”: Gj 1; „Ouă roșii, ciorbă de pasăre (cei mai înstăriți, de miel), friptură cu usturoi, gogoși”: Gj 2; „Ciorbă, friptură, scoverzi, ouă roșii, cozonac, păsărit din porumb râșnit, carne de miel”: Gj 3; „Mâncare din carne, ouă roșii și încondeiate”: Gj 4; „Mai păstram de iarna pecie, câte un trandafir. Rar care avea miel. Ouă roșii, brânză dulce, varză cu carne, ciorbă, spetie de porc fiartă. Azi, și cozonac, prăjituri și pilaf, numit local orez scăzut, dar tăiem și miel – ciorbă, fript la tavă”: Gj 5; „Luam Paște cu o bucată de brânză. Dimineața mâncam întâi pește. Varză cu carne, sarmale cu piftie, ciorbă de orătanie, friptură de miel cu mujdei”: Gj 6; „Mâncare mai bună, din carne, tăia o pasăre, ce avea, și ouă roșii frumoase. Azi, și dulciuri”: Gj 7; „Ouă roșii, păsări, miei (rar), ciorbă, ciulama de pasăre, varză cu carne, colaci. Azi, și cozonac, prăjituri”: Gj 8; „Ouă roșii, ciorbă de miel, drob, friptură, gogoși. Azi, și cozonac”: Gj 9; „Ouă, brânză, ciorbă de miel sau de pasăre, carne friptă”: Gj 10; „Mâncare din carne, ouă roșii încondeiate. Azi, și dulciuri”: Gj 11; „Ouă roșii, ciorbă și friptură de miel. Acum, și cozonac”: Gj 12; „Ouă roșii, ciorbă de miel, friptură de miel, ciorbă de curcan, drob de miel, gogoși. Azi, și

cozonac”: Gj 13; „Ouă roșii, friptură și ciorbă de miel. Azi puțini mai gătesc miel că nu sunt, fac ciorbă și friptură de pasăre și cozonac și ouă roșii”: Gj 14; „Ouă roșii încondeiate, mâncare din carne. Azi unii fac din carne de miel și dulciuri. În postul Paștelui era Sâmbăta piftiilor”: Gj 15; „Oamenii făceau ouă roșii încondeiate și tăiau câte o pasăre. Azi unii taie miel”: Gj 16; „Ciorbă și friptură de miel și multe ouă roșii. Azi mai fac oamenii și cozonaci”: Gj 17, 18; „Ciorbă, friptură de pasăre sau miel, ouă roșii”: Mh 1; „Sarmale, ciorbă, friptură de curcan, miel, ied”: Mh 2; „Se gătea miel. Se făceau ouă roșii”: Mh 3; „Ouă roșii, sarmale, miel fript, gogoși”: Mh 4; „Ciorbă de miel, friptură, ouă roșii, mâncare de dragavei cu carne de miel, cozonac, gogoșele. Supă, sarmale, rasol, ouă roșii, gogoși. Azi, și cozonac”: Mh 5; „Ouă roșii, miel (ciorbă, friptură, drob)”: Mh 6; „Ciorbă de găină sau de miel, sarmale, găină umplută, uscățele cu ou, ouă, brânză. Azi, la fel, dar și prăjituri”: Mh 7; „Ouă roșii, miel sau ied fript, sarmale, mâncare din miel, cozonac. Azi, și prăjituri, torturi”: Mh 8; „Ciorbă de miel, ouă, carne friptă, pasăre, cozonac; dulciuri – plăcinte, gogoși, clătite. Azi, și prăjituri”: Mh 9; „Ciorbă de miel, friptură”: Mh 10; „Găină sau miel. Miel (ciorbă, friptură, drob), ouă roșii, sarmale, friptură, gogoșele, cozonac”: Mh 11; „Mâncare din miel sau curcan și cozonac”: Mh 12; „Se tăia un miel sau un curcan. Toți făceau ciorbă, friptură, mâncare de praz, ouă roșii”: Ot 1; „Pâine în țest, cozonac, ouă roșii, miel: ciorbă, drob, friptură, pachele”: Ot 2; „Ouă roșii, friptură, ciorbă și piftie din picioare de porc. Azi se gătește miel. Se face drob de miel (ficați și mirodenii fierte, apoi coapte în cuptor)”: Ot 3; „Ciorbă și friptură de pasăre, ouă roșii. Azi se face și cozonac”: Ot 4; „Mâncăruri obișnuite. Tăiau miel, pește. Se făceau și ouă roșii”: Ot 5; „Se tăia un miel sau o pasăre. Se făcea ciorbă de miel, friptură, tocană, ouă roșii. Azi, și drob, cozonac”: Ot 6; „Ca la celelalte sărbători. Friptură de miel, ouă”: Ot 7; „Friptură, mâncare din carne de miel, cozonaci, ouă roșii”: Ot 8; „Ciorbă de miel, friptură de miel, ostropel cu usturoi, cozonac”: Ot 9; „Ouă roșii, mâncare de pasăre sau miel, ciorbă și friptură de miel, drob de miel (mai încoace)”: Ot 10; „Ouă roșii, ciorbă de pasăre sau miel, friptură, pastramă, gogoși. Acum se fac cozonaci, prăjituri, cornulețe, rulade, creme, torturi”: Ot 11; „Ciorbă și friptură de miel, ouă roșii. Azi, și cozonac”: Ot 12; „Ouă roșii, cozonac, miel, ied, drob, friptură, ciorbă de bureți. Azi, și cozonaci, cornuri, prăjituri”: Ot 13; „Se tăia un miel sau un curcan; dacă nu avea, o pasăre. Se prepara ciorbă, friptură, mâncare de praz. Ouă roșii și încondeiate (cu ceară). Azi, și stufat, mâncăruri cu sos de roșii, drob, cozonac”: Ot 14; „Ouă roșii, miel sau curcan fript, drob de miel, păsar, cozonac”: Ot 15; „Ouă roșii, ciorbă și friptură de ied, miel sau curcan, friptură de pasăre, drob, bureți de miel, pachele, cozonac”: Ot 16; „Ciorbă și mâncare de miel”: Ot 17; „Se taie un miel. Se face ciorbă, friptură, drob”: Ot 18; „Ciorbă de miel, friptură de miel împănată cu usturoi, ouă roșii; azi se fac și dulciuri, cozonaci”: Ot 20; „Ouă roșii, brânză, urdă, lapte

covăsit, lapte storcit. Tăia o pasăre sau miel (ciorbă, copt în cuptor), varză cu carne de porc, carne în tigaie (cricală – cu șuncă, cârnat, pecie), scovergi (ca gogoși)”: VI 1; „Ouă roșii, ouă încondeiate, vin, miel copt (rar), cozonac (mai nou, cine avea), coaste de porc cu ouă în tigaie, pește, fiertură din coaste. Masa era fără ciorbă”: VI 2; „Miel (ciorbă, în frigare, drob), ouă roșii (nu mai pierde nimeni vremea să facă cu condeiul), ouă cu flori”: VI 3; „Ciorbă de pasăre (găină sau găscă), varză cu șorici de porc servită cu piftie de pasăre, pește prăjit, friptură de miel”: VI 4; „Ouă roșii, pasăre, curcan, rar miel”: VI 5; „Ouă roșii, miel”: VI 6; „Ouă roșii, miel sau curcan fript”: VI 7; „Ouă roșii. Trebuie să mănânci pește. Cine avea miel, ied, curcan – miel copt la tavă (la cuptor)”: VI 8; „Ouă roșii, brânză, lapte, pâine la țăst, ciorbă de pasăre, friptură pe jar de pasăre (cocoș, curcan, rață), făcută pe frigare de lemn. Nu se făcea niciun fel de plăcinte sau gogoși sau cozonac. Azi tăiem curcan. Ciorbă, friptură, cozonaci, ouă roșii, lapte, brânză”: VI 9; „Miel (dacă aveau), ouă roșii, carne de porc sau tăiau o pasăre, ciorbă, varză călită. Azi, și cozonac, prăjituri, piftii”: VI 10; „Lapte, brânză, caș, ouă roșii, ciorbă de miel, friptură în tigaie”: VI 11; „O bucătică de pește dimineața, ouă roșii, lapte, plăcinte. Tăia ceva: pasăre, mai rar, miel. Păstra carne de porc. Făcea: ciorbă, tocană de cartofi, varză cu carne”: VI 12; „Ouă roșii, lapte, brânză, carne (miel sau curcan cine avea), ciorbă, friptură în țeșt sau cuptor, vin, țuică. Azi, ouă roșii, ciorbă de miel, brânzoii”: VI 13; „Miel, curcan, ouă roșii”: VI 14; „Ciorbă de miel sau supă de curcan, friptură de miel, drob de miel, ouă roșii”: VI 16; „Se tăia un miel. Ciorbă, friptură, drob, ouă roșii. Unii fac pește. Azi, și stufat, cozonac; se taie pasăre, dacă nu ai miel”: VI 17; „Tăiau miel (ciorbă, fript în tigaie), ouă roșii, brânză, caș”: VI 18; „Ouă roșii. Dacă îi fâta vaca, mânca lapte (nu mânca tot [laptele] vițelul, că-l durea burta)”: VI 19.

Obiceiuri alimentare și credințe: „[Se făceau] colaci”: Dj 12; „Când vii de la biserică e bine să mănânci întâi pește cu coajă de mălai ca să fii ușor ca peștele”: Gj 5; „Colac de Paște”: Ot 5; „Colaci rotunzi (femeiești și bărbătești, împlețiți; se dau de pomană)”: Ot 10; „Se mănâncă pește, să fie ușori ca peștele. A doua zi împărțeau la biserică ouă, brânză, pâine, vin”: VI 1; „Azmă – pentru biserică, pentru acasă”: VI 12.

Ofrande și mese comune la Înălțare: „La Ispas se pomeneau morții, dădeai de pomană”: Dj 8; „Ciorbă, friptură, sarmale, cozonac, ouă roșii, brânză. Se făcea masă în curtea bisericii”: Dj 14.

Pomeni la Moșii de Înălțare: „Când se slobozesc Păresimile, la Înălțare, se împărțeau, la biserică ouă roșii, friptură, colaci”: Dj 2; „Femeile care aveau morți în război sau morți recentî împărțeau, la mormânt, colac, colivă, ouă roșii pe colivă, vin,

cotoaie fripte”: Dj 5; „La Ispas se făcea pomană pentru eroii morți pe front. Fiecare familie care avea morți ducea la biserică colaci, colivă, ouă roșii”: Dj 7; [...] „La Înălțare (Ispas) oamenii veneau la biserică, cu carul încărcat cu coșuri de mâncare pentru masa comună. Împărțeau colăcei și ouă roșii”: Dj 9, Mh 6; [...] „La Ispas se împărțeau acasă, la vecini, ulcele noi de pământ cu puțin vin și cu leuștean la toartă, colivă, colac din făină de grâu, lumânare din ceară de albine”: Gj 13; „De Ispas se împărțeau toiag cu lână, basma, prosop, primului care lua pomana. Se mai împărțeau, la biserică și acasă, colaci, colivă, ouă roșii, sarmale, friptură, ulcioare, farfurii cu mâncare, ceva de băut”: Mh 4; „La Ispas se făcea masă acasă, se chemau rudele, se dădea pomană ou roșu și colaci”: Mh 6; „La Înălțare (Ispas) se împărțeau colaci, căpețel pentru preot, colivă, ouă roșii, friptură, varză cu carne, vin, ȕică. Se dădeau și străchini de pomană. Se făcea și nedee”: Mh 7. (D.E.R., *Sărbători și obiceiuri*, I: 2001, p. 287-288, 344)

Masa la Rusalii. Daruri și ofrande: „Ciorbă, friptură, ouă roșii”: Dj 1; „Mâncare ca în zi de sărbătoare”: Dj 2, 18, 19, 22, Gj 14, 17, 18; „Ciorbă și friptură”: Dj 3, Ot 12; „Se tăia o pasăre, se făcea ciorbă, friptură. Se mai taie și miel”: Dj 4; „Scoteam carne de la untură, împărțeam, făceam pâine. Ca într-o zi de sărbătoare”: Dj 5; „Mâncare ca-n orice duminică”: Dj 7; „Ciorbă, varză cu carne, friptură”: Dj 8; „Ciorbă, friptură, mâncare mai bună”: Dj 9; „Ciorbă de teci, mâncare de teci. Azi doar bătrânii mai păstrează obiceiul”: Dj 11; „La fel ca la Paște”: Dj 13, 14, 16; „Ciorbă și friptură de pasăre”: Dj 15; „Nimic special”: Dj 17, 22, Gj 15; „Se tăia un miel sau o pasăre”: Dj 23; „Ciorbă, friptură, ouă roșii, varză cu carne, cozonac”: Gj 3; „Mâncare obișnuită ca în zilele de lucru”: Gj 8, 9; „Ciorbă de pasăre, carne friptă”: Gj 10; „Din pasăre ciorbă sau supă, friptură. Se punea pelin la brâu”: Gj 12; „Mâncare obișnuită”: Gj 13; „De obicei, era hram. Se duc cu mâncare și mănâncă toți. Carne fiartă sau friptă, varză, gogoși”: Gj 16; „Nu se făcea nimic specific”: Mh 3, Ot 7; „Ciorbă, sarmale, gogoși, brânză, lapte. Azi se fac și cozonac și prăjituri”: Mh 4; „Sarmale, friptură, supă de pasăre sau de miel, cozonac”: Mh 5; „Nu se pregătește nimic deosebit”: Mh 7; „Colaci împarte”: Mh 8; „Împarte cireșe, ceapă și usturoi și colăcei”: Mh 9; „Azi, cozonac”: Mh 10; „Se fac colaci, se dau de pomană. Piftii”: Mh 11; „Se tăia o pasăre”: Ot 1; „În Sâmbăta Moșilor: colarez. Se taie o pasăre, ca și duminica”: Ot 2; „Mâncarea obișnuită din toate duminicile”: Ot 3; „Ciorbă și friptură de pasăre. Foarte rar cozonaci”: Ot 4; „Se tăia o pasăre. Se făcea ciorbă de găină, friptură cu usturoi”: Ot 6; „Friptură țărănească, ciorbă de pasăre”: Ot 8; „Ciorbă de pasăre, colarez (lapte cu orez, cu făină sau griș)”: Ot 9; „Mâncare mai bună”: Ot 10, 11; „Ciorbă de bureți, varză, friptură”: Ot 13; „Se tăia o pasăre. Se făcea ciorbă, friptură”: Ot 14; „Gogoși”: Ot 15; „Cozonac, turtițe cu zahăr, marmeladă și rahat și băutură”: Ot 16; „Mâncăruri ca la sărbătorile mari ale anului”: Ot 17; „Se taie un miel sau o pasăre: ciorbă, friptură”: Ot 18; „Se tăia

o pasăre”: Ot 20; „Tăiau un pui (ciorbă, ostropel, cu mujdei de usturoi, fript în tigaie, la jar), scovergi”: Vl 1; „Nu făceam ceva deosebit”: Vl 2; „De moși, colivă la biserică”: Vl 3; „Varză cu piftii, ciorbă dulce (de carne de porc cu orez), ciorbă de pasăre acră (cu fidea), o mâncare scăzută, friptură, gogoși”: Vl 4; „Obișnuit”: Vl 5; „Făceau clăci cu lăutari. Ciorbă, varză, friptură, tocăniță, lapte, ouă”: Vl 8; „Nimic deosebit. Lobodă, fasole cu teacă”: Vl 10; „Mâncare obișnuită”: Vl 11; „Care ce avea: ciorbă, carne în căldare”: Vl 12; „Se mâncau mâncăruri mai bune, dar nu speciale. Azi, la fel, mâncăm ca în zi de sărbătoare de Paști”: Vl 13; „Nu se dă atenție”: Vl 14; „Se tăia o pasăre. Friptură, ciorbă”: Vl 17; „Mâncăruri bune”: Vl 18; „Cu ce era omu obișnuit, ce găsea, ce avea, ce putea”: Vl 19.

Obiceiuri alimentare și credințe: „[La Rusalii] se ținea pelin la brâu”: Gj 3; „Se purta pelin”: Gj 15; „Turtițe cu zahăr și marmeladă și rahat și băutură – se dau de pomană la mormânt”: Ot 16; „Se face pomană”: Ot 18; „Sâmbătă dădeam de pomană, cu strachina, păsat cu lapte. Duminică dădeam de surată – oale”: Vl 2; „Se făcea pentru împărțit”: Vl 13.

Pomeni la Moșii de vară (Moșii de Rusalii): „La Moșii de vară, sâmbăta cireșelor, se împărțeau, acasă, cireșe pe colac, pe felii de pâine”: Dj 1, 5, 7, 16, 17, Gj 4; „Ouă roșii, pasăre friptă, străchini cu mâncare, prune, cartofi și oale cu apă”: Dj 2; „Orez cu lapte, vase cu flori, vin”: Dj 4; „La Moșii de vară în sâmbăta morților se împărțeau străchini cu ciorbă de pasăre, ulcele cu vin”: Dj 6; „La Rusalii, în sâmbăta cireșelor se împărțeau colăcei, brânză, ouă, cireșe. Cine a purtat Păresimile împărțea acum străchini cu lapte”: Dj 8; „Oale cu vin și apă, colăcel, colivă, fragi, cireșe, la vecini”: Dj 9; [...] „În Sâmbăta cireșelor sau Sâmbăta morților nu se împărțeau vase. Se mergea la biserică cu Naprojnă, colaci, pită, colivă, mâncare (ciorbă, varză). Se împărțeau și cireșe”: Dj 11; [...] „Colivă cu cireșe acasă, iar la biserică, un colac mare, orez, colivă. Se făcea Capul cu rânduiala lui. Se împărțeau colaci și legume cu tavă (friptură), brânză”: Dj 13; [...] „Se împărțeau poame”: Gj 6; [...] „Păsat cu lapte, la vecini”: Gj 9; [...] „La Duminica Mare, în sâmbăta fragilor, se împărțeau colaci cu fragi, la biserică și acasă”: Gj 15; [...] „Erau muieri care nu mâncau cireasă până nu împărțeau cireșe la Moșii de cireasă”: Mh 3; „La Moșii de cireșe se da de pomană chită de cireșe, colac”: Mh 9; „La Moșii de lapte, dădeau de pomană o strachină cu lapte, o felie de mămăligă și o lingură de lemn”: Mh 9; „La vecini, colarez cu lapte (lapte îngroșat cu făină, zahăr și griș) pus în străchini”: Ot 2; „Câni, cireșe, căpșuni, colaci, în gospodărie”: Ot 6; „La Moșii de vară se împărțeau vase cu mâncare de moși, apă cu colac sau colivă puse deasupra, în gospodărie și la cimitir. Se împărțea și călătorilor întâlniți”: Ot 9; [...] „În Sâmbăta Rusaliiilor se împărțeau oale cu flori la toartă, la cimitir”: Ot 13; [...] „În Sâmbăta Rusaliiilor se împărțeau colaci, colivă, toiag (lumânare), la cimitir”: Vl 4. (D.E.R., *Sărbători și obiceiuri*, I: 2001, p. 288-289)

Obiceiuri alimentare și credințe la Drăgaică: „Drăgaica e sărbătoare veche. Nu se mergea la muncă, se făcea horă, se petrecea, se sărbătorea, participa tot satul. Era periculos să lucrezi: era rău de loveală, te îmbolnăveai. Se împărțeau mere, castraveți și pâine; brânză, dacă era zi de dulce”: Ot 1; „În această zi nu se muncea pentru că tot ce se făcea da înapoi. Și toate buruienile dau înapoi și ziua dă îndărăt. Dacă ploua în această zi se făceau bucatele”: Ot 6. (D.E.R., *Sărbători și obiceiuri*, I: 2001, p. 279-280)

Pomeni la Moșii de Sfântul Petru: „La Sfântul Petru se împărțeau mere. Bătrânele nu mâncau mere până nu împărțeau”: Dj 2; „Colaci cu mere la vecini”: Dj 5, 12; „La Sân Petru se împărțea oală cu apă, cu flori la toartă, pite, mere, vișine, pere, pui (până atunci nu se mâncau pui), ciorbă, lapte covăsit, orez sau grâu cu lapte”: Dj 7; „Păsat de porumb, ouă, lapte, zahăr se împărțeau pe farfurii”: Dj 9; „Colaci, mere, ouă, la crucile mormintelor”: Dj 11; „La Moșii de Sân Petru se da un colac, un măr, brânză”: Mh 9. (D.E.R., *Sărbători și obiceiuri*, I: 2001, p. 283)

Pomeni la Moșii de Sfântul Ilie: „Împărțeau mere. Multe femei nu mâncau mere până nu împărțeau, dacă aveau copii morți. Credeau că nu le mai dă Sfântul Ilie mere”: Dj 6. (D.E.R., *Sărbători și obiceiuri*, I: 2001, p. 284)

Mese comune la Sfânta Maria: „La Sfânta Maria se făceau mese la biserică, cu ciorbă, varză, friptură, cozonac, gogoși, pâine, vin. Apoi, când nu s-au mai făcut la biserică, ieșeau în drum cu mese mari și se adunau doi, trei vecini”: Dj 5, Ot 8, 9. (D.E.R., *Sărbători și obiceiuri*, I: 2001, p. 346)

Pomeni la Moșii de Sfânta Paraschiva: „Se făcea aceeași pomană ca în ziua a treia de Paște: la cimitir și în curtea bisericii se împărțeau colaci și colivă”: Vl 7. (D.E.R., *Sărbători și obiceiuri*, I: 2001, p. 284)

Mese comune la Moșii la Sfântul Dumitru: „Toamna, la Sfântul Dumitru, când se slobod sărindarele, făceau pomană mare la biserică, împărțeau mâncare, brânză, vas, băutură. Mâncau în fața bisericii. Bărbații mănâncă și azi separat de femei. Mergeam cu mâncare (sarmale, ciorbă, piftiuri, cu tot ce făceam în timpul anului. Cu panerul plin cu vase, farfurii, linguri, pahare. Mâncam acolo și beam, împărțeam la neamuri, între noi”: Ot 1. (D.E.R., *Sărbători și obiceiuri*, I: 2001, p. 346)

Pomeni la Moșii de toamnă (Moșii de Sfântul Dumitru): „Colaci, colivă, ouă, la biserică și vecini”: Dj 3; [...] „Pite, ouă fierte, gogoși, acasă”: Dj 7; [...] „Struguri, mere, pere, colaci, carne, brânză”: Gj 4, 7; „La Moșii de la Sfântul Dumitru, sâmbăta, împărțeam ciorbă, varză”: Gj 5; [...] „Păsat, piftie, varză, fripturi se împărțeau la vecini”: Gj 9; „La Vinerea Mare, în octombrie, se împărțeau, acasă, colaci, colivă și

lumânare”: Gj 12; „Moșii de toamnă erau la Sfântul Dumitru, la 26 octombrie, când se făcea masă la cimitir (fiecare, la mormântul familiei) și se împărțeau la vecini, în sat, străchini de pământ cu colivă, colac și lumânare aprinsă, pomenindu-se numele morților”: Gj 13, Mh 10; „Colaci și ulcele cu vin, la vecini”: Gj 14; „Sâmbăta, înainte de Sfântul Dumitru, se numea Moșii lui Sfântul Dumitru, ori Moșii de brânză și de lapte. Împărțeam colaci cu brânză, lapte, grâu cu lapte”: Mh 3; „La Sfântul Dumitru se împărțeau colaci și colivă la biserică, mâncare (carne friptă cu varză), brânză așezată pe colac, țuică, vin, de la casă la casă”: Mh 8, 7; „Mâncare gătită, acasă”: Vl 16. (D.E.R., *Sărbători și obiceiuri*, I: 2001, p. 284)

Pomeni la Moșii de Sfântul Nicolae: „Împărțeau mâncare gătită, de post”: Vl 16. (D.E.R., *Sărbători și obiceiuri*, I: 2001, p. 284)

Mese comune la hram: „Se făcea hram la Sfânta Maria. Mergeau cu carul cu boi la biserică. Puneau mese mici, rotunde, cu trei picioare, în rând. Stăteau la masa altuia, altul la masa mea. Mâncam varză cu pâine, apoi ciorbă, ghivigi cu cartofi, cu orez, cu pește sau carne, copt în țest. Țuică, vin, apoi se făcea horă. Acum nu se mai face. Eu dau de pomană că e ziua mea, turtițe, varză, sarmale în cenac (strachină), țuică, vin. Dau și pentru vii și pentru morți. [Unii fac și colaci]: Dumnezeu, al Îngerului, șase colaci împlețiți (Spălele), Colac mare (de biserică), Prescură. Colacul mare și Prescura se împart la biserică, ceilalți se împart la vecini, trecători, neamuri. Se fac și la Crăciun, la Paște, de Sfântul Nicolae, Sfântul Gheorghe, Sfântul Constantin, Sfântul Petre, Sfântul Ilie”: Dj 5; „Ciorbă, varză, friptură”: Dj 6; „Ciorbă, varză cu carne, friptură”: Dj 7; „La hramuri se făcea masă în fața bisericii: varză cu carne, piftii, ciorbă, ghivigi, friptură. Nu se mai fac”: Dj 8; „Ciorbă, friptură”: Dj 9; „La hramul bisericii: colaci (Cap mare, alți șapte, opt colaci), cozonac”: Dj 13; „Ciorbă de pasăre, sarmale, mâncare cu orez (pilaf), cozonac”: Dj 15; „La fel ca la Paște, Rusalii”: Dj 16; „Ciorbă sau supă, carne cu varză sau cu cartofi, friptură”: Dj 16; „Nimic special”: Dj 17; „Ca într-o zi de sărbătoare”: Dj 18, 19, 21, 22, Gj 17, 18; „La Sfântul Arhanghel, mâncare mai bună. Azi, nu”: Dj 20; „Mâncăruri, colaci, sarmale, ciorbă de pasăre, mâncare cu prune. Pomeni la fel ca la o sărbătoare mare”: Dj 22; „Ciorbă, carne cu varză sau sarmale, scovergi, gogoși. De post: sarmale de nuci, din sămânță de dovleac. Azi, și friptură, cozonac”: Gj 2; „Ouă roșii, colivă, friptură, colaci, sarmale, mâncăruri pe bază de orez sau cartofi. Se duc la biserică”: Gj 3; „De dulce: varză cu piftii cu turtă, varză cu carne, ciorbă de pasăre, friptură, se mânca, în special, oaie. De post: fasole bătută, varză scăzută, ciorbă de cartofi. Nu se mai face. Hramul era până la ora 12, apoi nedeia (joc)”: Gj 5; „Varză cu carne cu piftii, ciorbă de carne, tocană cu cartofi, brânză, friptură cu orez. Acum, salate

boeuf, mezeluri, măsline, ridichi, sarmale cu piftii, ciorbă, friptură cu orez, cozonac, prăjituri”: Gj 6; „Ciorbe (mai multe feluri), colaci, ardei umplut cu orez sau cu carne, copt la cuptor (cu orez mai mult la post), varză cu carne sau sarmale, ciorbă de porc, ciulama, ciorbă acră de pasăre (două feluri de ciorbă). La post: sfeclă umplută cu nucă pisată. Nimic dulce. Azi, și cozonac, prăjituri”: Gj 8; „Sarmale cu piftii (se mănâncă împreună) sau varză cu carne cu piftii, ciorbă dulce cu orez, ciorbă acră cu zeamă de varză, gogoși. Azi, și cozonac, prăjituri”: Gj 9; „De post: fasole sleită, pește umplut cu orez, varză, sarmale cu nucă, mâncare de poame. De dulce: varză cu sarmale, ciorbă, friptură, iarna piftii, gogoși. Azi, și cozonac”: Gj 10; „Ciorbă, supă, varză fiartă cu carne, friptură”: Gj 12; „Sarmale sau varză cu carne cu piftii, ciorbă dulce cu orez, ciorbă acră, friptură, gogoși. Azi, și cozonac, prăjituri”: Gj 13; „Ciorbă, varză cu carne de pasăre, pilaf”: Gj 14; „Ciorbă de carne, sarmale, fripturi”: Mh 2; „La Aranghel se făcea mâncare ca de praznic. Azi se fac și sarmale”: Mh 3; „Ciorbă de găină, sarmale, friptură, plăcintă, gogoși”: Mh 4; „Supă de pasăre, sarmale, friptură, cozonac. Mâncăruri ca la Paște”: Mh 5; „Ciorbă, friptură de miel, sarmale”: Mh 6; „Ciorbă, găină umplută, sarmale, brânză, gogoși. Azi, și friptură, cozonac, prăjituri”: Mh 7; „Mâncare din carne, cozonac. Miel sau ied fript, drob, sarmale, cozonaci, colaci”: Mh 8; „Mâncare din carne, brânză, dulciuri”: Mh 9; „Supe de pasăre, ciorbe, fripturi, cozonac”: Mh 10; „Carne cu orez, cu varză, carne friptă, gogoșele, brânză, ouă. Pasăre gătită cu orez”: Mh 11; „Hramul bisericii era la Sfântul Dumitru. Făceau pâine în țest, ciorbă, mâncare cu prune, friptură, mergeau la biserică cu vase: străchini, pahare, tacâmuri, pe care apoi le împărțeau. Azi nu se mai ține”: Ot 1; „Pâine, varză, ciorbă, colivă, friptură”: Ot 2; „Ciorbă, varză cu carne, friptură, ouă de se puneau pe felia de pâine. Hramul îl avem la Sfântul Arhanghel Gavril”: Ot 3; „Ciorbă făcea toată lumea. Varză cu carne, sarmale, mâncare de prune, friptură de pasăre, pâine proaspătă, colaci, vin, țuică. Se ducea la biserică, unde se întindeau mese. Azi, și macaroane cu brânză”: Ot 6; „Se făceau colaci. Se duceau la biserică și-i sfîșteau. Peste colaci se puneau pește”: Ot 7; „Sarmale, ciorbă, friptură”: Ot 9; „Mâncăruri mai bune, de dulce (varză, ciorbă), colaci (Căpețele): 11 colaci mici (un Dumnezeu, o Maica Precista și nouă ai mortului; se împărțeau la lume) și patru de Cap. Capul Căpețelului era format din patru colaci: Colac mare (rotund, împletit, încins de mai multe ori), Năpurojnie (cruciulițe mici pe margini și o Boboroadă, o Pitișoară mică, la mijloc), Prescură (formă de cruce) și Arhanghel (rotund, cu gaură în mijloc; îl lua popa)”: Ot 10; „Mâncare bună. Se dă de pomană la biserică”: Ot 11; „Se ducea lumea la biserică, puneă masă în curtea bisericii. Se mânca brânză, murături, varză cu carne, friptură de orez, pâine”: Ot 14; „Mâncăruri tradiționale: varză, ciorbă, friptură”: Ot 15; „La pomana bisericii: ouă roșii (este luni, după Paște), băutură, ciorbă, friptură (de

pasăre, miel sau ied)”: Ot 16; „Se face pomană: mâncare cu orez, fasole bătută, mâncare de cartofi, varză cu carne. Azi se face mâncare de usturoi, mazăre (din conserve), mâncare de cartofi, fasole”: Ot 18; „Mâncare cu varză cu carne, de prune, friptură de orez; azi, nu se mai fac”: Ot 20; „La Arhanghel, ungurenii, la Sfântul Niculae, românii. Se făcea masă la biserică, pe poiană: brânză, ouă, friptură, pâine, turtă, oale cu ciorbă. Înainte era la 25 martie, dar ungurenii erau la oi. Cam de 60-70 de ani s-a schimbat hramul la 8 noiembrie. Azi se face mâncare chiar la biserică: ciorbă, varză, tăței cu lapte, cartofi cu carne. Se pune masă și mănâncă tot satul și din sate vecine”: VI 1; „De post: fasole sleită cu varză prăjită, mâncare de prune cu cartofi. De dulce: varză cu ciorbă cu carne (vită, oaie), tocană de cartofi”: VI 2; „Colivă cu grâu, cărnuri, țuică, vin”: VI 3; „Aceeși mâncare ca la Rusalii”: VI 4; „Varză acră, ciorbă, friptură, colaci”: VI 5; „Friptură, varză”: VI 6; „Varză cu carne, ciorbă dulce sau acră, friptură”: VI 7; „Mergeau femeile cu banițele – ciorbă, varză, tocăniță, friptură. Puneau masă”: VI 8; „Se făcea de Sfântul Arhanghel. Duceam varză fiartă la oale, cu carne de pasăre în ea, piftii (tot de pasăre), ciorbă de pasăre”: VI 9; „La Sfânta Marie – ce au, mâncare cât mai bună. Fiecare pune masa lui la biserică. Mâncarea o aduc în băniți. Piftii cu varză, ciorbă dulce sau ciorbă acră, friptură. De post: fasole bătută, varză fiartă cu orez, piftii cu pește, prune fierte cu orez”: VI 10; „La Sfântul Nicolae (hramul bisericii) se face pomană: colac, lumânare, vin”: VI 11; „Înainte de 1915 se făcea masă la biserică – Sfântul Arhanghel (făceau mâncare la biserică, puneau mese: varză cu carne, ciorbă, tocană, carne prăjită la căldare), apoi au început să împartă la ușa bisericii: pâine, rachiu, lumânare”: VI 12; „La hram (Sfântul Gheorghe) se făcea mâncare bună: varză, ciorbă, friptură. Se fac hramuri la biserică. Azi, mezel (o parte), ciorbă, friptură”: VI 13; „Mâncăruri obișnuite: friptură de curcă, curcă umplută”: VI 14; „Ciorbă, varză fiartă, friptură”: VI 16; „Ciorbă, pește prăjit, friptură, brânză, colivă, mâncare de prune cu orez și carne, varză cu carne”: VI 17; „Pâine (o feliuță), un pahar de rachiu”: VI 19.

Masa la Nedeie: „Ciorbă, friptură, băutură, ca și azi”: Dj 3; „Ca într-o zi de sărbătoare”: Dj 5, 18, 22, Gj 14, 17, 18; „Se dansa numai”: Dj 23; „Ciorbă, carne cu varză sau sarmale, scovergi, sarmale”: Gj 2; „La fel ca la hram”: Gj 5, 9, 13, VI 17; „Nedeia venea după hram”: Gj 6; „Ca la hramuri. Nedeile se fac de hramuri”: Gj 8; „Ciorbă și friptură”: Gj 12; „La fel ca la hram”: Mh 4; „La fel ca la Rusalii”: Mh 5; „La nedeie: ciorbă acră (zeamă și bucăți de varză, cu carne de pasăre), friptură cu orez”: Mh 6; „La fel ca la hramuri”: Mh 7; „Mâncare din carne, cozonac”: Mh 8; „Mâncare din carne, brânză, dulciuri”: Mh 9; „Nedeile încep de la mucenici și țin până la 14 septembrie. Fiecare care vrea vine, nu se invită. Supe, ciorbe, friptură, sarmale, gogoși, clătite, cozonac”: Mh 12.

Pomeni pentru sine: Dj 3, 1, 4, 13, 15, 17, Gj 1, 9, 10, 12-14, Mh 2, 4-7, Ot 1, 4-6, 14, Vl 1, 14, 16-18; „Își făcea omul pomană de viu pentru că n-are cine să i-o facă pe urmă”: Dj 2; „Înainte nu se făceau pentru vii. Acum se fac când se slobod sărindarele”: Dj 5; „Sărindare pe familii și de obște”: Dj 7; „Se fac pomane și pentru morți și pentru vii; ai bătrâni nu dădeau pentru vii”: Dj 8; „Pentru reușită, la cei în viață”: Dj 10; „Se fac pomeni pentru morți și sărindare pentru vii”: Gj 3; „Cei care n-au urmași”: Vl 4; „Cine este singur pe lume sau nu este iubit, își dă de pomană din viață turtițe și apă”: Vl 6; „Pentru vii se dau pomeni toamna și la sâmbăta luminată, după Paști: se face pomană acasă cu masă, vase. Cine vrea dă și îmbrăcăminte, foarte rar”: Gj 4; „[Se numesc] pomani de voie pentru că rudele s-ar putea să nu le facă. Se fac mai ales toamna”: Mh 8; „Se fac pomeni pentru vii, să găsească în lumea cealaltă. Se face într-o zi pentru morți (15 octombrie). Pe 14 octombrie se face pentru vii, cu ocazia hramului bisericii (Sfânta Paraschiva); Se dau pomeni, numite sărindare, pomelnice, până-n Paști sau toamna, când se termină sărindarul la un an. Te duci sâmbăta la biserică cu o pâine, un kg. de vin, un pui fript; împărțești după ce citește popa la lume pentru sănătate și că ți-a ajutat Dumnezeu; cu orice prilej vrei; la pomenile pentru morți dai ciorbă, varză, friptură, țuică, vin, ca să fie primit pe lumea ailaltă, să nu stea cu bulgărele în gură, să aibă mâncare: aburul și mirosul de mâncare”: Ot 11. (D.E.R., *Sărbători și obiceiuri*, I: 2001, p. 217)

Mese la clacă și la șezătoare: „După semănat și treierat se făcea o petrecere. Corban, pe care o dădeau familiile la care se lucrase. Se chemau și lăutari. Fiecare familie contribuia la masa comună”: Dj 9; „Se fierbeau boabe de porumb, uneori se făceau gogoși”: Mh 1; „Fasole, roșii, ciorbă, varză cu carne, brânză, ceapă, vin”: Ot 1; [...] „La claca de tors, curățat porumb, ales fulgi, cusut, nu se dădea mâncare ci numai vin și ceva dulce, prăjituri; la claca la câmp, la construcții, gazda dădea ciorbă, varză cu carne, brânză, ceapă, vin, de două, trei ori, depinde de cât timp se lucra... se mai cânta, se povestea, se mai și juca”: Ot 6; [...] „Gospodarul dădea masă la tors, seceră, sapă și la pădure; dimineața, până la 12, pentru munci agricole, pentru tors și porumb, seara. Aduceau lăutarii, făceau horă la claca pentru porumb și la construcția casei”: Ot 11; [...] „Se făceau gogoși, se da un pahar de vin. Mâncare se da numai la lipitul casei. Uneori, cineva cânta cu fluierul și mai jucau”: Ot 13, 16; „Gazda îi hrănea, fasole, ciorbă de pasăre, varză cu carne de porc, păstăi umplute, păsat, foarte rar, băutură. Se povestea, se cânta, se prindea și câte un joc”: Ot 14; „Se dădeau cartofi fierți, vin, țuică”: Vl 2, 5; [...] „Aduceau lăutari care cântau în fața celor care munceau. După terminarea muncii se făcea conacul de mâncare, unde mai veneau și din cei care nu lucraseră, mâncau și jucau, cam una-trei ore”: Vl 6; „Le dădeau mâncare mai bună, ca să atragă lumea”: Vl 6, 11, 13; „Se cânta, se povestea. La claca de nucă și dovleac se făcea după aceea horă. Erau lăutari țărani, cu fluierul și vioara, nu erau lăutari profesioniști, plătiți”: Vl 11; [La șezătoare] „Torceau, răuceau, împleteau fără model, spuneau glume, cântau doine, cântece de dor, unii flăcăi veneau cu fluierul, (spuneau) diverse întâmplări trăite

sau povești auzite, unii băieți învățau lucrul fetelor, mâncau porumb fiert sau copt pe jăratec”: Gj 5, 7, 8, VI 7, 11, 12, 14, 16, Ot 12; „Se cânta, se povestea, se mânca, se bea ce era pregătit, grăunțe fierte, se bea vin”: Mh 2, 10, Ot 4, VI 4, 18; „Se cinstea vin și se fierbea porumb în căldare”: Mh 4, 6, Gj 1, 10, 13; „Se bea vin sau țuică fiartă, se mâncau gogoși, brânză, murături, ceva uscat”: Mh 7. (D.E.R., *Sărbători și obiceiuri*, I: 2001, p. 333-336)

Mese, pomeni la alte sărbători: „Mâncare de carne, lapte, brânză, unt, ouă. De sărbători, din porc, mâncam produse obișnuite: cârnați, carne la untură, slănină, șuncă afumată, oase afumate. Din oaie: tocană la borcan, pastramă. Din pește: pește proaspăt și uscat”: Dj 1; „La fel ca la nedei”: Dj 3, Gj 2; „Praznicul de cununie”: Dj 5; „Ciorbă, friptură”: Dj 7, 14, Gj 1, Ot 4, 15, VI 7; „Mâncare mai bună”: Dj 9; „Ca la orice sărbătoare”: Dj 10, 18, 19, Gj 17, 18; „Ciorbă de pasăre, friptură, cartofi”: Dj 11; „Ciorbă de pasăre, friptură, gogoși”: Dj 12; „Ca și Duminică”: Dj 20; „De obicei, omul face mâncare mai bună, taie o pasăre, ce are. Azi, și dulciuri”: Gj 7; „La Vinerea Ciunci – fasole sleită, ardei umplut cu orez, sarmale cu nucă, sfeclă cu nucă. La Moșii de piftii – piftie”: Gj 8; „La Bobotează și Sfântul Ion, la fel ca la Crăciun”: Gj 9; „La sărbători fiecare femeie taie câte o pasăre și face mâncare mai bună. Se mănâncă și brânză, lapte, ouă, gogoși. Azi fac și prăjituri, cozonaci”: Gj 16; „Ciorbă, friptură”: Mh 1; „La Bobotează și Sfântul Ion, piftii”: Mh 4; „La Bobotează se fac piftii”: Mh 5; „Ce are fiecare”: Mh 8; „Colacii lui Dumnezeu, Sfântul Arhanghel, Îngeri, Sfântul Petru, Colaci de rând, Colacul Paștelui cu două ouă roșii și unul alb. Femeile frământau aluatul pentru colaci, îi coceau”: Mh 9; „Ciorbă, varză cu carne, friptură”: Ot 3; „La Sâmbăta Morților, colaci și pomană de post: fasole, bob, prune, varză”: Ot 11; „Ciorbă, friptură, băutură”: Ot 12; „Ce ai mai bun”: VI 2; „Cine-i dă mâna mai serbează ziua de naștere, a numelui – fac masă pentru neamuri. De Joimari făceam colaci cu nouă vârgi împletite”: VI 3; „Mâncăruri ca la sărbătorile mari”: VI 4; „La Sfânta Varvara (4-5 decembrie) – dovleac copt cu miere”: VI 8; „Ciorbă sau supă, friptură”: VI 16; „Ce mâncau în săptămână mâncau și în sărbătoare”: VI 18.

Praznicul casei: „Praznicul cășii. Dacă e zi de post – făsuși sleit cu varză cu ulei, ciorbă de cartofi, macaroane prăjite cu ulei. În zi de dulce – varză cu piftii (acum varză cu sarmale cu piftii), ciorbă, friptură, cozonac. Unii fac rasol cu hrean”: Gj 5; „La praznicul casei se făcea ca la hram”: Gj 6; „La fel ca la nedei. Fiecare face mâncare bună și băutură, că le vin neamurile”: Mh 12.

Cinstitul meșterilor și mese la casă nouă: „Se făcea o masă cu mâncare și băutură pentru familie și meșteri, uneori pentru rude și vecini, numită aldămaș/ adălmaș”:

Dj 3-7, 9, 10, 14, 15, 17, Gj 1, 2, 4, 7, 9, Mh 1, 3, 5-8, 12, Ot 4, 9, 12, 15, VI 1-4, 6, 7, 14; „Se cinsteau numai cu meșterii”: Dj 8, 11; „Înainte de intrarea în casă nouă, se face sfeștania/feștania casei”: Dj 2-10, 12-17, Gj 7, 9, Mh 1, 3, 5, 9, 12, Ot 8, VI 2, 3, 5, 6, 13, 18; „Se făcea maslu, să-i meargă bine casei”: Dj 11, VI 15; „Se făcea slobozirea casei, cu colivă, colac, slujite la biserică”: Dj 13, 17; „Se făceau mai multe mese: la înțelegerea cu meșterii, la terminarea acoperișului sau a întregii construcții, înainte de intrarea în casă nouă”: Mh 4, Ot 6, VI 2, 5, 8, 9, 11, 13, 15, 16, 18; „Dacă nu-l cinstești pe om, nu-i lucru bun”: VI 11. (D.E.R., *Sărbători și obiceiuri*, I: 2001, p. 348)

Băuturi în zilele de sărbătoare: „Toți beau vin și țuică”: Dj 1, 6, 12-14, 16, 18, 19, 22, Gj 1-6, 8, 9, 11-15, 17, 18, Ot 7-10, 13, 14, 16, VI 3-7, 14, 16; „În zilele de sărbătoare se bea vin și țuică, făcute de fiecare în gospodărie. Acum, și bere”: Dj 5; „Vin ori țuică, când aveam”: Dj 7; „Țuică, vin (din măceșe), vișinată (rar), vin”: Dj 9; „La sărbători, vin și țuică făcute în gospodărie”: Dj 10; „Rachiu din dude, țuică de prune”: Dj 11; „Vin, țuică de prune. Azi, și țuică de pere și mere”: Dj 15; „La sărbători toți beau țuică și vin, făcute în casă. Unii mai cumpărau”: Dj 17; „Apă, vin, țuică (făcută în gospodărie de toată lumea, unii cumpărau)”: Dj 20; „Țuică, vin, bere”: Dj 22; „Țuică, vin, bere cumpărată”: Dj 23; „Vin, rachiu. Azi, și coniac”: Gj 5; „Țuică, vin. Azi, și apă minerală. Dacă nu au, beau și apă, că e bună”: Gj 7; „Rachiu”: Gj 10; „Ca și în zilele obișnuite”: Gj 16; „Vin, țuică”: Mh 1, 3, 5-7, 10, 11; „Țuică, vin. Azi, și vișinată”: Mh 8; „Țuică, vin. Azi, și bere”: Mh 9; „Vin, țuică. Azi, și bere”: Ot 1; „Vin, țuică fiartă iarna. Azi, și bere”: Ot 2; „Apă, vin, țuică, rom, rachiu, limonadă. [Azi, și din] comerț”: Ot 5; „Vin, țuică, rachiu. Azi, și bere”: Ot 6; „Vin, țuică (mai ales)”: Ot 11; „Țuică, vin. Azi, și bere”: Ot 12; „Vin, țuică, vișinată, bere”: Ot 15; „Toți aveau vin și țuică; azi, și bere”: Ot 18; „Toți beau vin și țuică”: Ot 20; „Țuică, vin. Azi, și băuturi din comerț”: VI 1; „Țuică, vin. Azi, și vișinată, zmeurată, afinată”: VI 2; „Țuică, vin. Azi, și băuturi din comerț”: VI 8; „Țuică, vin. Iarna se bea țuică în care se puneau ardei (pisat sau băga trențe de ardei). Azi, și bere”: VI 9; „Ce au: rachiu, vin alb”: VI 10; „Țuică”: VI 11; „Țuică, vin de la cârciumă. Azi avem bufet în sat; aduc diferite băuturi”: VI 12; „Țuică, vin. Azi, și bere”: VI 13; „Țuică, vin. Azi, și bere, lichior, coniac”: VI 17; „Țuică. Azi, țuică, vin și alte băuturi din comerț”: VI 18.

ALIMENTE ȘI MESE DIN CICLUL VIETII DE FAMILIE

MESE LA NAȘTERE. DARURI ȘI OFRANDE

Alimente și mese după naștere: „Tăia fiecare câte o pasăre, ca să-i dea putere femeii. Mâncare mai bună din carne, ca la sărbători: ciorbă, friptură, clătite. Acum: mâncare de la spital. Unii fac cheltuială mare, ca la nuntă”: Dj 1; „O mâncare de carne, pește, varză – ca într-o zi de sărbătoare. Azi, în plus, dulciuri, cozonac”: Dj 2; „La nașterea copilului, la botez, la tăierea moțului, la aniversarea unui an se pregătea sarmale, ciorbă, friptură, țuică și vin fierț”: Dj 3; „Se făcea mâncare ca la o sărbătoare mare. Dacă era în post, se făcea mâncare de post, dacă era de dulce, se tăia o găină. Unii făceau cozonac. Acum, ciorbă de bureți, friptură, sarmale, cozonac, prăjituri, băutură. Acum masa de naștere se numește năpoiniță: se adună numai femei rude și petrec. Fac aperitiv cu salam, sarmale, friptură, cozonac, vin, țuică”: Dj 4; „Ca într-o zi de sărbătoare. Tăiai o pasăre: o supă de carne, ciorbă, friptură, sarmale, brânzoaică. Chemau megieșii, rudele, le dădeau să bea. Acum se dă mai întâi gustare: salam, brânză, măsline și se fac și dulciuri, cozonaci”: Dj 5; „O supă de carne, saramură de pește (pește sărat bătut cu usturoi), friptură la tavă în țest”: Dj 6; „Când naștea o femeie, ne strângeam vecini, neamuri la ea acasă. Tatăl copilului dădea de mâncare și băut, tăia un miel sau o pasăre: ciorbă, friptură, varză cu carne, cozonac. Se mânca Boborodiță”: Dj 8; „După cum era timpul: ciorbă, mâncare de dulce sau de post. Mâncare mai bună: ciorbă, carne friptă”: Dj 9; „Se făcea prânzul Maicii Domnului. Acum, la fel, dar la o săptămână, două, când vine acasă [de la maternitate]”: Dj 10; „De dulce, ciorbă de găină, de post, ciorbă de fasole”: Dj 11; „Ciorbă de pasăre, murături, pui la grătar cu saramură de usturoi, friptură, gogoși”: Dj 12; „După timp, de post sau de dulce”: Dj 13; „Ciorbă, varză cu carne, vin, țuică”: Dj 14; „Ciorbă de pasăre, friptură, cozonac, gogoși; aducea moașa”: Dj 15; „Ciorbă, sarmale, varză cu carne, friptură”: Dj 16; „La nașterea copilului, la Boborodiță, saramură de pește (pește sărat cu usturoi), ciorbă”: Dj 17; „Ca într-o zi de sărbătoare”: Dj 18, 19, 21, 22, Gj 18; „Nimic deosebit”: Dj 20, VI 2; „Se strângeau mai multe femei și chefuliau. Se tăia o pasăre sau mai multe: ciorbă, friptură. Se bea vin”: Dj 23; „Ciorbă și friptură”: Gj 1; „Ciorbă de pasăre și friptură, țuică”: Gj 2; „Ciorbă, friptură, sarmale, gogoși. Acum, aperitiv, sarmale, friptură, cozonac”: Gj 3; „Mâncare din carne, ca să prindă mama putere”: Gj 4; „Ouă, brânză, ciorbă de pui. Se făcea mâncare obișnuită”: Gj 5; „Mâncare obișnuită”: Gj 7; „Moașa ducea pui fript, caș de brânză, urdă,

ouă, ciorbă de pasăre, carne friptă, ciulama. De post: cartofi prăjiți, țuică. Azi, și cozonac, prăjituri”: Gj 8; „Aduce moașa ciorbă de pasăre, ouă fierte, friptură, brânză. Azi, și cozonac”: Gj 9; „De post: ciorbă, varză. De dulce: ciorbă, carne friptă, ouă”: Gj 10; „Mâncare mai bună pentru a întări lăuza”: Gj 11; „Ciorbă, friptură, sarmale”: Gj 12; „Ouă fierte, plăcintă cu brânză, ciorbă de pasăre, carne friptă (de pasăre) – le aduce moașa”: Gj 13; „Mâncare mai consistentă ca să dea puteri lăuzei”: Gj 15; „Nimic”: Gj 16; „Ca în zilele de sărbătoare – o ciorbă cu carne, o friptură de porc sau pasăre. Astăzi se fac cozonaci sau se cumpără și alte dulciuri”: Gj 17; „Ciorbă, friptură, varză cu carne”: Mh 1; „Ciorbă de pasăre, azimă. Azi, și cozonac”: Mh 4; „Supă sau ciorbă, sarmale, friptură, țuică”: Mh 5; „Nu era o mâncare deosebită”: Mh 6; „De post: fasole bătută, ciorbă de linte, sarmale de post. De dulce, ciorbă de găină, friptură cu orez”: Mh 7; „Mâncare din găină sau porc, băuturi”: Mh 8; „De post: fasole (ciorbă), iahnie, gogoșele; de dulce: ciorbă, carne, friptură, gogoșele. Înainte se făcea Masa Maichii Preciste – de post sau de dulce”: Mh 11; „Moașa de buric aducea mâncare femeii – din carne, vin, țuică. Azi nu se mai ține”: Mh 12; „Nu se pregătea ceva special”: Ot 1; „Nu se făceau mâncăruri deosebite, se făcea numai cinstea cu țuică și vin. Acum se face mâncare mai bună”: Ot 2; „Mâncare de tot felul: ciorbă, varză cu carne, fripturi”: Ot 3; „Varză cu carne, ciorbă, friptură, tavă la țăst, gogoși, clătite. Azi, meniu foarte bogat, se face și cozonac”: Ot 4; „Nu se făcea nimic special, după posibilități”: Ot 6; „Nu se făceau mâncăruri deosebite”: Ot 7, 20; „Ciorbă, friptură, iar în perioadele de post fără carne și grăsime”: Ot 8; „Ciorbă, mâncare obișnuită. Se mâncau cu mămăligă. Azi, ciorbă, friptură, cozonaci”: Ot 9; „Ciorbă, sarmale, friptură, țuică și vin fierț”: Ot 12; „Varză, ciorbă de bureți. Azi, ciorbă, sarmale sau varză, cozonac, friptură”: Ot 13; „Se tăia o pasăre, un miel, o oaie. Numai fâsui să nu mănânci”: Ot 14; „Varză, ciorbă, friptură, gogoși”: Ot 15; „Friptură, varză, ciorbă, mâncare cu cartofi, cozonac”: Ot 16; „Masa: supă, cozonac, friptură. Azi, și prăjituri”: Vl 3; „Nu se făcea o masă specială”: Vl 4; „Obișnuite”: Vl 5; „Ciorbe, fripturi”: Vl 7; „Lăuza – ciorbă, lapte”: Vl 8; „Nu se face masă”: Vl 9; „De dulce: din carne de porc (dacă e pe dulcele Crăciunului), din carne de miel (pe dulcele Paștelui). De post: varză, prune, fasole făcâită, ciorbă de cartofi”: Vl 11; „Varză, piftii, ciorbă acră, friptură, lapte”: Vl 13; „Nu se obișnuiește”: Vl 14; „Ciorbă, sarmale, friptură”: Vl 16; „Nimic special”: Vl 17; „De dulce: din carne de porc (dacă e dulcele Crăciunului), din carne de miel (de dulcele Paștelui). De post: varză, prune, fasole făcâită, ciorbă de cartofi”: Vl 18; „Tăia o lighioană, chema nașii”: Vl 19.

Daruri alimentare: „[Veneau] rude, nașa, moașa, după punerea ursitoarelor, aduceau câte ceva pentru copil”: Dj 5; „Vecini, rude, cine voia; veneau imediat după naștere, [cu] ceva de mâncare, să nu vie cu mâna goală”: Gj 4; „Rude, până la botez,

[cu] bani, brânză, pâine, fructe, zahăr”: Gj 11; „Imediat după naștere, femeile [veneau cu] mâncare, băutură, ajutau femeia; daruri pentru copil”: Gj 15; „[Veneau] neamurile, dar cu sfială, după trei zile. Se știa că femeia nu poate găti și aduceau să fie în casă și să o hrănească că era slabă, de ale mâncării, câte ceva”: Vl 3. (D.E.R., *Sărbători și obiceiuri*, I: 2001, p. 25-26)

Masa Ursitoarelor: „Se făcea turtă de Ursitori”: Dj 17; „Se făcea azimă și la naștere (pâinea de Ursitori), ca și azi”: Dj 20; „Azmă”: Gj 10; „Azimă la Ursitori (cu miere pe ea)”: Gj 15; „La Ursători se puneă o pâine nedospită. Pe ea se puneă în trei locuri: sare, zahăr și căpățâni de usturoi. Un kilogram țuică, un kilogram vin și un ștergar, pe care le lua moașa”: Ot 10; „Se mânca pâine, azimă”: Ot 14; „Azimă de pâine, găină coaptă”: Ot 17; „La trei zile, Ursitorile. Pe masă: vin, țuică, pâine, colac, fasole”: Vl 1; „La Ursitori: zahăr, sare, mălai, grâu, pahar cu apă, vin, țuică”: Vl 2; „Se făcea a treia zi de la nașterea copilului masa Ursitorilor”: Vl 4; „La trei zile, Ursitori – pâine, o sticlă de țuică, vin”: Vl 8; „La Ursitori: pâine, un pahar cu apă, vin, țuică, o strachină cu apă cu trei linguri”: Vl 10; „La trei zile – Ursitori: pâine, vin, țuică. Acum fac un colac pentru Ursitori”: Vl 12; „La Ursitori – pâine, vin, zahăr”: Vl 13; „Seara, în Ajun, pentru Urse: un pahar cu apă, cu vin, sare, creion, bani, lână; rămâneau pe masă toată noaptea; dimineața le arunca la un pom”: Vl 18.

Turta Ursitoarelor: „Pâine de moașe”: Dj 10; „Pâine de ursitori”: Dj 13; „Pâine”: Dj 13, Ot 2, 4, 6-8, 12, 16, Vl 1, 3, 5, 8-12, 16; „Turtițe”: Gj 4, 8, Mh 3, 6, 10, 12; „Pâinuțe”: Gj 6; „Poponeți”: Gj 7; „Popoaie”: Gj 16; „Azimă”: Gj 2, 3, 5, 10-12, Mh 5, Ot 1, 13-15, Vl 4, 7, 13, 15, 17; „Colaci”: Gj 9, Ot 5, Vl 14, 18; „Azmuțe”: Gj 13, 15, Mh 1, 7; „Azmă”: Mh 7, 8; „Cocoace de pâine”: Ot 9; „Pâinișoare în țăst”: Ot 11; „Lipie”: Vl 2; „Ursătoare”: Vl 6; [...] „Turta ursitorilor avea trei cruciulițe pe ea că erau trei ursători”: Dj 2; [...] „O turtă, o făcea o fată cu ambii părinți, cu apă ne-ncepută și doi, trei pumni de făină. Pe turtă se făcea trei cruci cu cuțitul, în aluat, și pe cele trei cruci se puneă câte un ban”: Dj 4, 8, 9, 11; [...] „O pâine de ursitori făcută de o fetiță curată”: Dj 13, 14, 17; „Trei azime de pâine mici unse cu miere de stup”: Gj 2, 4-7, 10, 12; „Se făceau trei turtițe de pâine, unse cu miere. Se așternea o cârpă curată pe o masă joasă. Și pe fiecare turtiță era câte un pahar cu apă, unul cu vin și unul cu țuică. Fiecare turtiță avea înfiptă o cruce de busuioc. Când așeza turtițele, îmbrăca și pe născuta (nepoata). Turtițele erau de mărimi diferite”: Gj 8; „Se puneau trei azmuțe de pâine și un pahar cu miere, ca să se îndulcească ursitoarele. Azma e pâinea făcută din făină de grâu, aluat nedospit, coaptă în spuza focului. Azmița este pâine mai mică”: Gj 13; „Azimă de pâine unsă cu miere; făcută de o fetiță cu ambii părinți în viață”: Mh 1; [...] „Se făcea o pâine nedospită, mănjită cu miere sau zahăr topit, ca ursitoarele să fie dulci, să ureze bine. Pe pâine se făcea în trei locuri semnul crucii și pe fiecare semn se puneau

bani, pentru cele trei ursitoare. Pâinea nedospită era frământată de o fată, care se ducea la apă, la fântână, cu un cuțit în mână și îmbrăcată bărbătește. În vreme ce frământa pâinea nu vorbea. Pe masa ursitoarelor se puneau trei linguri noi, o strachină nouă, vin, țuică. În strachină se punea apă. Tot pe masa ursitoarelor se așeza un dar pentru moașă: stofă, pânză, prosoape, perini”: Ot 6; „O pâine cu cinci cruci: trei cruci pentru ursitori, una pentru Dumnezeu și una pentru Maica Domnului”: Ot 8, 14. (D.E.R., *Sărbători și obiceiuri*, I: 2001, p. 29-30)

Cumetria (masa la botez): „Ciorbă, friptură, clătite”: Dj 1; „O mâncare de carne, pește, varză – ca într-o zi de sărbătoare. Azi, în plus, dulciuri, cozonac”: Dj 2; „Se făcea mâncare ca la o sărbătoare mare. Dacă era în post, se făcea mâncare de post, dacă era de dulce, se tăia o găină. Unii făceau cozonac. Acum, ciorbă de bureți, friptură, sarmale, cozonac, prăjituri, băutură”: Dj 4; „Ca într-o zi de sărbătoare. Varză cu carne, ciorbă, ghivigi, o supă de carne, sarmale, friptură, brânzoaică. Cine era mai bogat – cozonaci. Acum se dă mai întâi gustare: salam, brânză, măslina și se fac și dulciuri, cozonaci, prăjituri, chec”: Dj 5; „Saramură de pește (pește sărat băut cu usturoi), friptură la tavă în țest”: Dj 6; „La botez: ciorbă, pâine făcută la brutar, varză cu carne, friptură. Azi, și prăjituri”: Dj 7; „Ciorbă, varză cu carne, friptură, cozonac”: Dj 8; „După cum era timpul: ciorbă, mâncare de dulce sau de post. Mâncare mai bună: ciorbă, carne friptă”: Dj 9; „Mâncare obișnuită. Acum unii fac masă mare, ca la nuntă”: Dj 10; „Ciorbă de pasăre, friptură cu hrean, murături, gogoși”: Dj 12; „După timp, de post sau de dulce”: Dj 13; „Ciorbă, varză cu carne, vin, țuică”: Dj 14; „Ciorbă de pasăre sau de oaie, varză cu carne, friptură. Nimic dulce”: Dj 15; „Ciorbă, sarmale, varză cu carne, friptură”: Dj 16; „Friptură la tavă coaptă în țăst, mâncare obișnuită; azi, ca la nuntă”: Dj 17; „Murături cu țuică, ciorbă, tocană (de mărar, cu prune, cu usturoi – vara), varză cu carne, ciorbă, friptură pe varză, pe cartofi – iarnă”: Dj 18; „Ca într-o zi de sărbătoare”: Dj 19, 21, 22, Gj 18, VI 7; „Înainte, nimic deosebit, azi, mâncare ca la nuntă”: Dj 20; „Ciorbă de pasăre, friptură. Acum și cozonac”: Dj 23; „Ciorbă și friptură”: Gj 1; „Ciorbă, sarmale, friptură. Acum, și prăjituri”: Gj 2; „Ciorbă, friptură, sarmale, gogoși. Acum, aperitiv, sarmale, friptură, cozonac”: Gj 3; „Unii fac masă cu veselie ca la nuntă”: Gj 4; „La botez se făcea mâncare ca la praznicul cășii. Se făceau azme de făină de grâu, la fiecare mesean i se dădea o azmă cu pui (modele făcute cu furculița). Ciorbă de bureți (oaie), rasol de oaie cu hrean și oțet, piftii din cap de oaie”: Gj 5; „Mâncare ceva mai bună – fasole, varză, murături, tăiam o orătanie”: Gj 6; „Mâncare obișnuită. Acum unii fac petrecere ca la nuntă”: Gj 7; „Ciorbe, friptură de pasăre sau vită, rasol de vită, ciorbă acră, ciorbă dulce (de pasăre, cu orez), friptură, varză cu carne de oaie sau berbec. Azi, și cozonac”: Gj 8; „Varză cu carne cu piftie, ciorbă dulce, ciorbă acră, friptură, gogoși. Azi,

și cozonac, prăjituri”: Gj 9; „Varză cu carne sau sarmale, apoi ciorbă acră și ciorbă dulce, friptură, gogoși. Azi, și cozonac”: Gj 10; „Mâncare obișnuită. Acum unii fac petrecere”: Gj 11; „Ciorbă, friptură, sarmale”: Gj 12; „Varză cu carne sau sarmale, piftii, ciorbă dulce, ciorbă acră, friptură, gogoși. Azi, și cozonac”: Gj 13; „Mâncare obișnuită. Acum se face mâncare ca la nuntă, unii cheamă și lăutari”: Gj 15; „Mâncare mai bună – ciorbă, varză, friptură cu sau fără orez. Acum, la fel ca la nuntă”: Gj 16; „Ca în zilele de sărbătoare – o ciorbă cu carne, o friptură de porc sau pasăre. Astăzi se fac cozonaci sau se cumpără și alte dulciuri”: Gj 17; „Ciorbă, friptură, varză cu carne”: Mh 1; „Ciorbe de carne, sarmale, fripturi, mâncare de prune, de gutui, astăzi, aperitiv, sarmale, friptură”: Mh 2; „Nu se făcea nimic specific. Carne cu varză (porc, oaie, capră). Șorbă – puneă orez, cartofi. Nu erau prăjituri”: Mh 3; „Ciorbă, varză cu carne, friptură. Azi, cozonac și prăjituri”: Mh 4; „Supă sau ciorbă, sarmale, friptură, cozonac, prăjituri. Pasăre: supă, friptură, gogoși. Azi, și dulciuri”: Mh 5; „Ciorbă de pasăre cu zeamă de varză, sarmale de porc sau găscă, carne friptă, gogoșele. Azi, și friptură, cozonac, prăjituri”: Mh 7; „Supă, ciorbiță, sarmale, friptură, prăjituri, cozonac. Azi, și băuturi”: Mh 8; „Rar, ca la tăierea moșului, ruptul turtei”: Mh 9; „Supă de pasăre, sarmale, fripturi, azimi de pâine. Azi, supă, sarmale, mâncare de prune, friptură, cozonac”: Mh 10; „Ciorbă, sarmale, carne friptă pe orez, cozonac, gogoșele. Azi, și dulciuri”: Mh 11; „Mâncare din păsări sau vacă, oaie, dacă e toamna (rar). Azi, ca la nuntă”: Mh 12; „Varză cu carne, ciorbă, mâncare cu prune”: Ot 1; „Varză, ciorbă, friptură, sarmale. Azi, și cozonac și piftii”: Ot 2; „Ciorbă, varză cu carne, tocană, friptură”: Ot 3; „Varză cu carne, ciorbă, friptură, tavă la făst, gogoși, clătite. Azi, meniu foarte bogat, se face și cozonac”: Ot 4; „Sarmale, varză cu carne, ciorbă de pasăre, friptură, tocană”: Ot 6; „Nu se făceau mâncăruri deosebite. Ca dulciuri obișnuiau să facă numai gogoși. Astăzi au deprins să facă și altfel de dulciuri (cozonac, plăcinte și prăjituri după cum au văzut la oraș)”: Ot 7; „La fel ca la nașterea copilului”: Ot 8, 12, VI 16, 19. „Ciorbă, varză sau sarmale cu carne, cozonac”: Ot 9; „Ca și la sărbători. Pâine (plocon) cu flori făcute cu furculița, pentru nași și moașă. Azi, ca la nuntă”: Ot 10; „Mâncare ca la nuntă”: Ot 11; „Varză, ciorbă de bureți. Azi, cozonac, friptură”: Ot 13; „Se prepara varză cu carne, ciorbă, friptură, pâine”: Ot 14; „Ciorbă, varză, friptură. Azi, și prăjituri”: Ot 15; „Friptură, varză, ciorbă, cozonac”: Ot 16; „Mâncărurile marilor sărbători”: Ot 17; „Se taie păsări. Se face ciorbă, mâncare cu sos, fripturi; azi, și prăjituri, cozonac”: Ot 18; „Varză cu carne, ciorbă, friptură; azi, și cozonac, plăcintă”: Ot 20; „Ciorbă, varză, scovergi. Azi, și cozonac”: VI 1; „Prânz bun. De post: fasole, roșii prăjite cu unt de nuci, cartofi, prune fierte. De dulce: ciorbă cu varză (felul I), tocană cu friptură (felul II), varză cu slănină, piftii, carne în tigaie”: VI 2; „Masa: supă, ciorbă de carne, friptură, cozonac, scovergi. Azi, mezeluri, sarmale, ciorbă,

friptură, cozonac, prăjituri”: VI 3; „Se făcea masă mare și se serveau mâncăruri ca la marile sărbători”: VI 4; „Varză, ciorbe (dulci, acre), sarmale cu carne, piftii, friptură, curcan umplut pentru naș și moașă. Azi, mezeluri (salam, brânză, măsline), supă, rasol cu hrean, sarmale, piftii, cozonac, friptură, prăjituri”: VI 5; „Ciorbă, varză, friptură. Azi, și mezeluri, prăjituri”: VI 6; „La cumetrie, brânză, varză cu piftii, ciorbă de pasăre, friptură. Azi, mezeluri, sarmale, friptură”: VI 8; „Se făcea masă: piftii, varză, ciorbă, friptură (frigare pe jar), țuică, vin. Era masă cu dar. Azi, aperitiv, piftii, varză, ciorbă, sarmale, friptură la tavă”: VI 9; „Varză, piftii, ciorbă dulce sau acră, friptură (pasăre, porc), mălai, pâine, vin. Azi, la fel, dar nu se mai dă ciorbă, se fac prăjituri”: VI 10; „Sarmale, ciorbă, se taie o pasăre și se face supă, friptură, dulciuri. Azi, la fel, dar și cozonaci, tort de cumpărat”: VI 11; „Pâine, varză cu carne cu piftii, ciorbă, tocană. La fel, dar și sarmale cu piftii”: VI 12; „Nu se punea ardei că ieșea copilul ardoit și rău. În rest, ca la nuntă. Unii dădeau piftii cu varză, ciorbă dulce, ciorbă acră, friptură. Azi, ca la nuntă”: VI 13; „Botez mic. Ciorbă de carne sau ciorbă cu orez și ciorbă cu fidea (o strachină cu una, o strachină cu alta), sarmale, tocană, friptură (carne coaptă la cuptor), varză cu carne cu piftie, mâncare scăzută. Nimic dulce. Azi, și cozonac”: VI 17.

Participanți și obiceiuri alimentare la cumetrie: „Nașii și moșii [se așezau] în frunte, apoi ceilalți invitați. La masă: varză fiartă, ghiveci sub țest, ciorbă de pasăre, friptură. Cine era mai înstărit făcea cozonac. Băutură”: Dj 10; [...] „Nașa, la ușa bisericii, ia copilul din brațele moașei care l-a adus de acasă, în biserică îl ține în brațe, spune *Crezul*, îl duce acasă; îl pune pe prag, apoi pe masă și-i dă să guste, pe buze, din toate cele puse pe masă, inclusiv băutură. Nașul nu face nimic, numai că mănâncă și bea. Dă dar pe pieptul copilului”: Gj 6; [...] „Petrecerea se desfășura în ziua botezului, duminică, de la prânz, când sosea copilul de la biserică”: Gj 14; [...] „Nașa ține copilul în brațe [la botez], îl aduce acasă, îl pune pe o masă mică așternută cu un pahar cu apă rece, pâine și sare. Nașa întreaba: «Ce vrei fină, luna și soarele sau copil sănătos?». Fina răspundea: «Copil sănătos» și lua copilul de pe masă. Nașii de botez erau și nași de cununie. Se considerau ca și părinții copilului”: Mh 5 [...] „La cumătrie, nașul stă în capul mesei. La masă se aduceau murături cu țuică, varză cu carne, friptură, fructe (dacă aveau), vin și pâine în țăst. Azi se pun, în plus, aperitive (salam, măsline, brânză) cu murături și au apărut dulciurile (cozonac și prăjituri)": Ot 1; [...] „Oamenii erau poftiți în ziua aceea, cu plosca, acum cu sticla de țuică: «Bine v-am găsit sănătoși. Să poftiți să luați parte la cumetrie». Cei care vor să vină zic: «Să vă găsim sănătoși)": Ot 10; [...] „Neamuri, prieteni. Moașa pleca de la biserică să-i poftască. Mai recent, tatăl copilului”: Ot 14; [...] „Se făcea masă la cumetrie. Nașii stau în capul mesii. Moașa nu stătea la masă, ajută și strângea darul. Mâncau: cârnați, ouă, brânză, răcitur, varză, ciorbă de potroace, friptură, gogoși. Azi, cam la fel, dar masa e mai bogată cu mezeluri,

prăjituri”: Vl 2; [...] „Varză, ciorbe (dulci, acre), sarmale cu carne, piftie, mălai, friptură, țuică, vin. Azi, mezeluri, salam, brânză, măsline. Curcan umplut pentru naș și moașă. Supă, rasol cu hrean, sarmale, cozonac, prăjituri”: Vl 5. (D.E.R., *Sărbători și obiceiuri*, I: 2001, p. 46-50)

Daruri alimentare la botez: „Părinții dau plocon la botez: două, trei păsări, două, trei pâini, cinci kilograme țuică, zece kilograme vin. Toamna se duceau iar cu plocon la nași. Înainte de botez se ducea cu o sticlă de vin, la veste”: Dj 11; „Toată lumea aducea dar, bani. Mama copilului dădea nașei plocon: pasăre, carne, perină, prosop”: Dj 13; „Bani pentru copil. Darul de bani se dădeau pe o azimă de pâine așezată pe o farfurie”: Gj 4; „Se dăruia copilul. În afară de haine și bani, se dăruia cu un purcel, un miel sau un vițel”: Gj 10; „Pe lângă îmbrăcămintea ce o aduceau la botez, nașul mai aducea și câte o oaie cu miel”: Gj 14; „Toți dădeau bani pentru copil. Nașul dădea o găscă, o curcă, un purcel, un miel. Și moașa la fel”: Ot 2. (D.E.R., *Sărbători și obiceiuri*, I: 2001, p. 50-52)

Masa la tăierea moțului sau la ruperea turtei: „Ciorbă, friptură, clătite”: Dj 1; „O mâncare de carne, pește, varză – ca într-o zi de sărbătoare. Azi, și dulciuri, cozonac”: Dj 2; „La aniversarea unui an era tăierea moțului. Se duceau cu plocon la naș: pâine în țest, o pasăre, băutură. Nașul pune masa: ciorbă, friptură”: Dj 4; „Ca într-o zi de sărbătoare. O supă de carne, sarmale, friptură, brânzoaică. Acum se dă mai întâi gustare: salam, brânză, măsline și se fac și dulciuri, cozonaci”: Dj 5; „Saramură de pește (pește sărat bătut cu usturoi), friptură la tavă în țest”: Dj 6; „Nimic”: Dj 7, 10, 23, Gj 8, 9, 16; „La tăiatul moțului: varză cu carne, ciorbă, friptură, cozonac”: Dj 8; „După cum era timpul: ciorbă, mâncare de dulce sau de post. Mâncare mai bună: ciorbă, carne friptă”: Dj 9; „Masa era la moașă cu: ciorbă de pasăre și friptură”: Dj 11; „Moțul se taie la doi ani și jumătate, sub trei ani. Părinții copilului se duceau la naș cu o găină tăiată, friptă sau nefriptă, cu trei azme de pâine și rachiu. Petrecerea avea loc la naș, dacă nașul îl băga în seamă. Dacă nu, se întorcea acasă cu doi lei și moțul copilului. Azi se face cu lăutari, friptură, băutură”: Dj 12; „După timp, de post sau de dulce”: Dj 13; „Ciorbă, varză cu carne, vin, țuică”: Dj 14; „La fel ca la botez”: Dj 15, Mh 4, 5, 8, 11, Ot 15, Vl 5, 11; „Ciorbă, sarmale, varză cu carne, friptură”: Dj 16; „Nu se sărbătorește. Azi unii fac petrecere (mai rar)”: Dj 17; „La un an se ia moțul fără lăutari, cu o mică masă. Acum unii fac o adevărată petrecere, cu diferite feluri de mâncare, dulciuri, vin și țuică”: Dj 17; „Ca într-o zi de sărbătoare”: Dj 18, 19, 21, 22, Gj 18; „La un an și jumătate sau la trei ani taie moțul pe ceară și fac masă cu mâncare mai bună. Azi fac mâncare ca la nuntă”: Dj 20; „Ciorbă și friptură”: Gj 1; „Ciorbă, sarmale. Acum, și cozonac”: Gj 2; „Ciorbă, friptură, sarmale, gogoși. Acum aperitiv, sarmale, friptură, cozonac”: Gj 3; „Rar se aniversează un an, se mănâncă ca la praznic”: Gj 5;

„De dulce – varză cu piftii, ciorbă, tocană de vițel, friptură. De post (se boteza și în post) – varză cu fâsui sleit, ciorbă de cartofi, cartofi fripiți. Acum nu se mai botează în post”: Gj 6; „Mâncare obișnuită”: Gj 7; „Varză, ciorbă, gogoși”: Gj 10; „Ca în zilele de sărbătoare – o ciorbă cu carne, o friptură de porc sau pasăre. Astăzi se fac cozonaci sau se cumpără și alte dulciuri”: Gj 17; „Ciorbă, friptură, varză cu carne”: Mh 1; „Piftii de pasăre sau porc, sarmale, friptură, ciorbă acră”: Mh 2; „Ciorbă, sarmale, carne friptă, gogoși. Azi, la fel ca la botez”: Mh 7; „Mergea la nași cu găina friptă, piftie, sarmale, cozonac, vin, șuică, pâine. Azi, ciorbă, friptură, sarmale, cozonac, vin, țuică – ca la nuntă”: Mh 9; „Piftie sau brânză, supă sau ciorbă, friptură, sarmale, cozonac”: Mh 12; „Ciorbă, friptură, sarmale. Azi, și aperitive și piftii”: Ot 2; „Varză cu carne, ciorbă, friptură, tavă la țăst, gogoși, clătite. Azi, meniu foarte bogat, se face și cozonac”: Ot 4; „Se face masă: găini fripte în frigare sau găină umplută. Azi se face masă mare”: Ot 6; „La noi nu prea, tinerii fac”: Ot 10; „La moț, mâncare bună”: Ot 11; „La fel ca la naștere”: Ot 12, VI 16; „Pentru băieți se ducea plocon la nași: cu rochie și cămașă de naș, cinci pâini, o vadră de vin, cinci kilograme de țuică. Nașul pune masa: varză cu carne, ciorbă, friptură. Azi, rar”: Ot 14; „Friptură, varză, ciorbă, cozonac”: Ot 16; „La un an sau la trei ani îi tăia moțul (românii). Ungurii [ungurenii] nu tăiau moțul. Făcea un colac – îi trăgea moțul prin gaură și îl tăia. Colacul era împletit în trei, cu gaură, cu flori de aluat. Puneau doi, trei colaci. Făceau cumetrie”: VI 1; „Mergeai la naș cu plocon: o găscă, două bănicioare de grâu, o vadră de țuică, cinci, șase kilograme de vin”: VI 2; „Obișnuite”: VI 5; „Ca la sărbătoare”: VI 7; „La doi ani jumate sau la trei ani făceau cumetrie (care avea). Moțul îl tăia pe un covrigel sau între două turtițe”: VI 8; „Se făcea masă ca la botez”: VI 9; „Tăia moțul pe franc de argint, pe covrig sau colac (modă mai nouă pe colac). Făcea masă ca la botez”: VI 10; „Se tăia pe un covrig. Se făcea masă ca la cumetrie”: VI 12; „La trei ani. La moț – masă ca la botez. Pentru unii făcea mâncare nașul”: VI 13; „La nași se ducea trei colaci și un Colac de pupăză”: VI 19.

MESE LA NUNTĂ. DARURI ȘI OFRANDE

Informații generale: „Nunta se făcea și la mire și la mireasă. Sâmbătă seara: mese în ambele părți. Duminică la prânz, masa la mireasa. Duminică seara, luni seara: masa la mire. La nuntă se dădea varză cu carne de oaie, ciorbă de oaie cu cartofi, mălai, vin, țuică. Duminică seara, și friptură”: Dj 6; „În general, la nuntă, sâmbătă seara: ciorbă și varză. La masa propriu-zisă: varză cu carne de oaie, ciorbă de oaie cu cartofi, vin, țuică”: Dj 7; „De sâmbătă seara până luni seara

ținea nunta. Masa și la mire și la mireasă. Sâmbătă seara: mălai copt în țăst, varză albă murată, mâncare de cartofi cu carne, rasol de vacă. Duminică și luni seara, la meniul amintit, se adăuga friptură. Băutură: țuică, vin”: Dj 16; „Azimă se făcea și la nuntă, ca și azi”: Dj 20; „Sâmbătă seara – ciorbă, supă, varză cu carne, mălai. Duminică și luni seara – aperitiv (mațe umplute), varză sau carne sau sarmale, piftii, friptură, mălai, pâine”: Gj 16; „Plocon la nași numai la vestire, apoi din trii în trii ani. În duminică nunții, fără plocon. Ploconul de vestire, 6 azimi, o găină coaptă, o kilă de vin, o kilă de țuică”: Mh 3; „Se puteau face nunți în post. Slujba religioasă se făcea când era voie, doar petrecerea se făcea în post”: Vl 6.

Mese și daruri alimentare la peșit: „Se punea pe masă țuică, vin”: Dj 1, Gj 1; „Se dădea băutură”: Dj 2; „Gogoși dospite, băutură. Azi, la fel”: Dj 3; „Ciorbă, friptură, băutură”: Dj 4, 13; „La peșit: friptură, vin, țuică, cozonac ceva mai târziu. Acum: cozonac și prăjituri în plus”: Dj 4; „Se bea doar: țuică, vin. Acum face fata gogoși, cozonac”: Dj 5; „A doua oară, când se duceau la peșit, se punea masă: țuică, vin, ciorbă, friptură cu orez. Azi nu se mai face”: Dj 7; „Doar se bea. Acum se dau și dulciuri sau o gustare”: Dj 8; „Țuică”: Dj 9, Mh 7; „Foarte puțină mâncare. Gustări și băutură”: Dj 9; „Numai băutură, plosca cu vin. Când aducea fata acasă: găscă tăiată (ciorbă, pe varză)”: Dj 11; „Nu se punea masă, doar băutură (vin, țuică)”: Dj 12; „Numai vin sau țuică”: Dj 14, Mh 1; „Ciorbă, sarmale sau varză cu carne. Azi, și friptură, cozonac”: Dj 15; „Friptură, băutură”: Dj 16; „La peșit, gustări și băutură”: Dj 18; „Băutură”: Dj 19; „O gustare și băutură”: Dj 21; „Gustări, vin, țuică, mâncare”: Dj 22; „Nimic. Acum unii pun masă (friptură, cozonac)”: Dj 23; „La peșit se punea pe masă poame (din pere, prune), nuci, sarmale de nuci. Azi, sarmale, friptură, cozonac”: Gj 2; „Ciorbă, varză cu carne, gustări, țuică, vin”: Gj 3; „Înainte nimic. Mai încoa (cam de 30-40 ani) vine băiatul cu băutură. Părinții fetei pun pe o farfurie brânză, ceapă, ceva carne friptă. Se face și o azmă de pâine. Unii dau țuică cu slănină, mușchi, cârnați cu mălai. Azi, la fel, dar cu pâine”: Gj 5; „Ce se găsea: fâsui, murături. Cei mai înstăriți, ceva carne friptă, vin. Dacă ginerele venea de departe îl aștepta cu masă ca la praznic. Azi, și dulciuri, cozonac”: Gj 6; „Sticla cu țuică, rachiu, carne friptă, trandafiri, spetie”: Gj 8; „Țuică cu pâine, cu brânză, murături, carne friptă, ouă fierte”: Gj 9; „Varză, ciorbă. Azi la fel, plus friptură, cozonac”: Gj 10; „O sticlă de țuică sau vin. Azi se face masă”: Gj 12; „Țuică, vin, brânză, slănină, murături, carne friptă. Azi, în plus, sarmale, cozonac”: Gj 13; „Gustări și vin”: Gj 17; „Friptură, vin, țuică. Azi, mezeluri, brânză, măsline, țuică, vin”: Gj 18; „Ciorbă de carne, friptură, cozonac, țuică și vin. Azi, ciorbă de carne, fripturi, prăjituri, tort, vișinată, țuică, vin”: Mh 2; „Înainte, doar o ploscă de rachiu”: Mh 3; „Rachiu”: Mh 4; „Țuică, carne friptă”: Mh 5; „Țuică (se ducea din partea ginerelei). Nu se da masă întotdeauna”: Mh 6; „Băutură. Varză acră și țuică”: Mh

8; „Țuică. Azi, mezel, sarmale, fripturi, cozonac”: Mh 9; „Mămăligă cu brânză, varză acră, țuică. Azi, friptură, țuică, vin, prăjituri”: Mh 10; „Țuică, vin”: Mh 11, 12; „După posibilități mirii dădeau doar ceva de băut. Alții puneau masa cu ce aveau prin casă. Azi se dau gustări: brânză, salam. Băutură”: Ot 1; „Ciorbă, friptură, țuică fiartă, vin, gogoși. Când se făcea nunta în postul Crăciunului, până la Sfântul Nicolae, se făcea varză, fasole și pește. Azi, și cozonac”: Ot 2; „Mâncare ca în toate duminicile. Băutură”: Ot 3; „Vin, țuică, gogoși”: Ot 4; „Se duceau la logodit. Atunci s-a-mpeșit tinerii. Se dădea băutură, se făcea masă. Cine voia dădea și puțină brânză, murături, pâine. Eu le-am făcut friptură, macaroane cu brânză, cozonac, vin, țuică”: Ot 6; „La fel ca în ziua nunții”: Ot 7; „Ciorbă, friptură, jumări prăjite”: Ot 9; „Țuică, ceva de mâncat. Azi, masă mare”: Ot 10; „Plosca cu țuică, brânză, ceva ușor. Azi, ca la oraș”: Ot 11; „Gogoși, băutură. Azi, clătite și băutură”: Ot 12; „Varză, ciorbă, friptură, gogoși. Acum, și cozonac”: Ot 13; „Băutură. Dacă se face cu ocazia aceasta și miresitul (logodna), se întinde masă: varză cu carne, ciorbă, friptură. Se taie o oaie. Azi se taie un porc, se fac dulciuri mai multe”: Ot 14; „Băutură, gogoși cu vin, ce aveau putere”: Ot 15; „Ciorbă, friptură, cozonac, băutură. Azi, aperitiv, sarmale, piftii, prăjituri”: Ot 16; „La peșit nu se făcea masă. Dacă se înțelegeau, se pregătea la repezeală o gustare”: Ot 17; „Doar băutură; azi unii pun pe masă ciorbă, varză, friptură, prăjituri, dulceață”: Ot 18; „Doar băutură”: Ot 20, VI 16; „Dacă se înțelegeau – ciorbă, varză, friptură”: VI 1; „Făcea vorbele, îl cinstea cu țuică. La logodnă mâncau de dulce: carne (fiertură, friptură), piftii, varză cu slănină, carne în tigaie, brânză de burduf. Azi, mezeluri, piftii cu sarmale, friptură, prăjitură, cozonac”: VI 2; „Caș dulce și roșii, uscățele (minciunele). Azi, friptură, cozonac”: VI 3; „Nu era o masă pregătită. Dacă se înțelegeau, se improviza o masă cu ce se găsea repede. Se frigea carne de porc, cu vin, și asta era masa”: VI 4; „Plocon, masă”: VI 5; „Nu era meniu fix”: VI 7; „Dacă nu îi plăcea, doar băutură. Dacă îi plăcea băiatul, dacă se înțelegeau: tocană, friptură”: VI 8; „Când logodea, pune masă: varză, ciorbă, friptură (pe jar), vin, țuică. Azi se face masă de către părinții fetei: ciorbă, friptură, cozonac”: VI 9; „Nu prea. Unii făceau fiertură (ciorbă). Când logodea, le făcea o mică masă: ciorbă acră sau dulce, friptură”: VI 10; „Băiatul mergea cu plosca, îl pune la masă. Se cinsteau cu țuică, o bucată de friptură”: VI 12; „Ducea plosca cu țuică. Se da o gustare, discutau și plecau. Masă făceau la logodnă: ciorbă, varză, friptură. Acuma nu se știe când o peștește”: VI 13; „Țuică mai îndulcită și gustare”: VI 14.

Masa de logodnă: „Logodnă făceau cei bogați. [Dura] trei, patru săptămâni și mai mult până puneau nunta. Se desfășura la fată acasă. Băiatul venea cu plocon, cu desagi cu pâine, păsări, vin, țuică, cozonac. La logodnă participau părinții și două, trei rude. Tinerii schimbau batiste”: Dj 1; [...] „În ziua fixată pentru logodnă, se adunau neamurile

mirelui și miresei în casa părinților fetei, la masa de logodnă, când se fixa zestrea și se hotăra data nunții”: Gj 10; [...] „Se făcea la casa părinților fetei. Era servită o masă bogată, cu lăutari și cu joc, ca la nuntă, dar fără dar. Participau rude apropiate și invitate. Logodna, ca legătură între tineri dura două, trei săptămâni”: Gj 12; [...] „Părinții fetei primeau pe pețitor cu părinții lui și alte rude. Aici se găseau invitați rude ale miresei. Se așezau la masa organizată de părinții miresei cu fel de fel de bucate. Petreceau până la miezul nopții. Mirele aducea și verghețele, pe care nașul le așeza pe degetul inelar, astfel logodna era făcută”: Gj 14; [...] „Masa de împețit era socotită și logodnă”: Ot 6. (D.E.R., *Sărbători și obiceiuri*, I: 2001, p. 67-70)

Chemarea la nuntă cu plosca: „Un om din partea socrului mare se ducea cu sticla cu țuică pe la casele celor invitați. Cei ce acceptau beau din sticlă. Cu o săptămână înaintea nunții se făcea plocon de prevestire. Se duceau cu o sticlă cu țuică și una de vin și o găină. În sâmbăta nunții, nașul făcea petrecere acasă”: Dj 2; „Cumnatul de mână sau un frate al ginerelui, un neam, cu lăutari. Mergeau cu plosca la casele unde voiau să cheme la nuntă”: Dj 5, 6; „Sâmbătă dimineața pleca socrul mare cu ulcioru’ cu rachiu. Care bea paharul de rachiu, era sigur că vin la nuntă. Azi se duc sâmbătă seara băieții tineri, alergătorii”: Dj 7; [...] „Ginerele, mireasa, socrii și soacrele, se duceau cu sticla cu rachiu dulce”: Dj 16; [...] „Nașul cu lăutarii sau ginerele cu lăutarii, cu sticla sau plosca. Uneori călări”: Gj 1; „Chemătorii spuneau: «Noroc și ceasul bun, vă rugăm să poftiți...», cu plosca cu țuică”: Gj 4; [...] „Din partea fetei mergea brădarul cu plosca, unii umblau și călare. Din partea băiatului, umbla mirele și vornicul cu ploscă, călare. Chemătorii spuneau: «Bună dimineața, bine v-am găsit sănătoși. Avem plăcerea să vă invităm la nunta lu’...» și erau poftiți să bea din ploscă. Invitații răspundeau: «Să vă găsim sănătoși, noroc, ceasu ăl bun să dea Dumnezeu»”: Gj 11; [...] „Stolnicul umbla cu plosca cu țuică, de care se lega o batistă (cusută de mână de mireasă) și doi covrigi prinși la gâtul ploștii”: Vl 12. (D.E.R., *Sărbători și obiceiuri*, I: 2001, p. 75-78)

Daruri alimentare și mese la zestrea miresei: „Lada se lua duminica, când pleca nunta la biserică. În ladă [erau] cămăși. Pe ladă - velințe, cergă de călți și de lână, perini, prosoape. [...] După aceea, mireasa poftea la masă rudele și invitații ei. Se servea o ciorbă de oaie, friptură de oaie. După joc și veselie se retrăgeau pentru a fi poftiți la masă invitații ginerelui. Acum e la fel sau se iau lucrurile în săptămâna nunții: mobilă, aragaz, plăpumi, covoare”: Dj 1; [...] „Lada de zestre se ridica duminica. În ladă: prosoape, rochiile fetei, un pui fript, două farfurii, două linguri, o sticlă de vin, pe care le consumă cu ginerele [...]” Dj 11. (D.E.R., *Sărbători și obiceiuri*, I: 2001, p. 71-72)

Masă la casa mirelui, în preziua cununiei (la steag, brad): „Băutură și o gustare”: Dj 2; „Ciorbă, ciorbă de vită (de bureți din burtă, mațe, ficat), ciorbă de burtă de oi, carnea se băga la varză, friptură, sarmale, cozonac, vin, țuică. În plus,

acum, mai multe dulciuri”: Dj 4; „Petrecere. La casa mirelui – băutură. Acum se dă la alergători varză, ciorbă, tocană”: Dj 5; „Ciorbă, bureți, taie viței, care ce are”: Dj 7; „Ciorbă, varză cu carne, friptură. La alergători se dă din mâncarea de la nuntă”: Dj 8; „Ciorbă, friptură, băutură”: Dj 9; „Murături, băutură (țuică), ciorbă de oase, rar de pasăre, brânză”: Dj 11; „Murături cu țuică, carne de oaie cu varză, țuică, vin”: Dj 12; „Nimic”: Dj 13, 14; „Băutură”: Dj 18, 21, Gj 17; „Gustări și băutură”: Dj 19; „Masă (gustări, băutură) și jocuri (Iertăciuni)”: Dj 22; „Ciorbă, carne cu varză sau sarmale. Azi, și cozonac”: Gj 2; „Ciorbă, friptură, sarmale. La unii, numai băutură”: Gj 3; „Înainte se făcea o masă la casa mirelui. Se mânca ca la nuntă. Dar de când știu eu nu se mai face”: Gj 5; „Numai la alergători – varză, ciorbă (cam ce rămân măruntaie de la vite)”: Gj 6; „Alergătorii mâncau ciorbă și varză cu carne”: Gj 8; „Ca la pețit”: Gj 18; „Ciorbă de măruntaie, friptură. Azi, aperitiv, friptură”: Mh 2; „Varză cu carne, ciorbă, friptură coaptă-n cuptor, nu în tavă”: Mh 3; „Varză acră, friptură, rachi, vin”: Mh 4; „Ciorbă, sarmale, friptură – pentru alergători. Supă, sarmale, rasol, friptură”: Mh 5; „De post: pește fript, ciorbă de fasole, varză. De dulce: varză cu carne, ciorbă. Țuică, vin”: Mh 7; „Mezelic, supă, rasol, sarmale, friptură, cozonac. Băutură multă și bere în special”: Mh 8; „Ciorbă, supă, rasol, sarmale sau varză, friptură și căpățâni de zahăr, pentru pus în băutură”: Mh 11; „Țuică fiartă cu nuci, mere, roșcove, smochine: ciorbă, varză, mâncare de prune. Azi, ciorbă, varză, friptură”: Ot 2; „La alergători – ciorbă, varză, băutură. Seara, la Fedeleş, se dă ciorbă și varză”: Ot 3; „Vin, gogoși, varză, ciorbă”: Ot 4; „La Fedeleş – de post (raci, fasole sleită, mâncare de prune, murături) sau de dulce (ciorbă, varză cu oaie). Azi dau de dulce”: Ot 5; „Aici, sâmbătă seara, se făcea Fedeleş și la mire și la mireasă. La ginere vin mai mult rudele lui, la mireasă vin rudele fetei. Sâmbătă seara au dat de mâncare ciorbă, varză călită, tocană, murături, băutură”: Ot 6; „La fel ca în ziua nunții”: Ot 7; „La fel ca la nașterea unui copil”: Ot 8; „Joi seara, la brad, nu se da de mâncare, se bea”: Ot 10; „La brad: ciorbă și varză cu găscă, băutură”: Ot 11; „La fel ca la pețit”: Ot 13; „La Fedeleş se face ciorbă de gigheri (de mațe). Mergeau vineri de la mireasă la ginere (șapte sau nouă persoane) cu plocon: trei pâini, o pasăre, băutură. Se întindea masă: murături, țuică, ciorbă, friptură. Azi, ciorbă de pasăre, pește, mezeluri”: Ot 14; „Varză cu carne, ciorbă”: Ot 15; „La Fedeleş: ciorbă, friptură”: Ot 16; „Fedeleş, la bărbierit. Îi pune la masă: ciorbă de bureți (de mațe). Azi, mai rar”: Vl 1; „Sâmbătă seara, la Fedeleş – la bărbierit: piftie și ciorbă de bureți (de mațe). Unii dădeau varză cu ciorbă (friptură nu)”: Vl 2; „Dulceață”: Vl 3; „În preziua cununiei se dădea masă cu varză, friptură, țuică și vin”: Vl 4; „La mesele mici de la nuntă se pregătea repede, nu erau mâncăruri anume, ce se făcea mai repede. Unii făceau ciorbă de potroace”: Vl 5; „Ce aveau prin casă”: Vl 6; „Ciorbă, varză fiartă cu carne”: Vl 7; „Fedeleş – îl bărbieria. La masă: varză la oală, ciorbă de bureți”: Vl 8; „Se făcea petrecere la ginere, dar nu se făcea masă”: Vl 9; „La Fedeleş, ciorbă de bureți”:

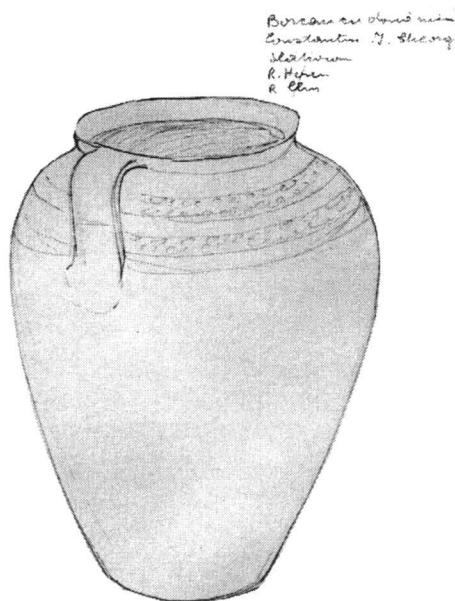
VI 10; „Fedeleș (la bărbierit). Îi puneă pe băieți la masă: mâncare de bureți (mațe de vită), friptură”: VI 12; „Sâmbătă seara se făcea masă. Se da varză și ciorbă; la urmă, tocăniță sau ciorbă de potroace. Azi, sâmbăta se face la mire mâncare: mezeluri, piftii cu sarmale, ciorbă, friptură, cozonac”: VI 13; „Colaci dospiti cu spumă de prune sau aluat”: VI 14; „Pacele, piftii, varză prăjită cu platagele și carne. Din mâncarea de la nuntă”: VI 17.

Masă la casa miresei, în preziua cununiei: „La fel ca la casa mirelui”: Dj 3, 4, 8, Gj 6, Mh 4, VI 5, 10; „La casa miresei se bea. Acum se dă la fetele care însoțesc pe mireasă a doua zi”: Dj 5; „Carne de oaie cu varză, friptură. Azi, nu”: Dj 7; „Ciorbă, friptură, băutură”: Dj 9; „Murături, băutură, brânză, ciorbă”: Dj 11; „Nimic”: Dj 13-15; „Nu se făcea masă, numai băutură”: Dj 18; „Gustări și băutură, ca la mire”: Dj 19, 22; „Numai băutură”: Dj 21, Gj 3, 17, 18, Ot 20; „Gustări și băutură”: Dj 22; „Ciorbă, carne cu varză sau sarmale. Azi, și cozonac”: Gj 2; „Pentru alergători – varză, ciorbă, rachiu”: Gj 8; „Varză cu carne, ciorbă, friptură coaptă-n cuptor, nu în tavă”: Mh 3; „La fel ca la mire – pentru alergători. Friptură”: Mh 5; „Pe seară, ca la nuntă”: Mh 9; „Supă, rasol, sarmale, friptură și căpățâni de zahăr pentru pus în băutură”: Mh 11; „La fel ca la ginere”: Ot 2, 3; „La masa bradului se dădea varză simplă sau cu carne, ciorbă de potroace, ciorbă de pasăre, tocană, friptură”: Ot 6; „La fel ca în ziua nunții”: Ot 7; „Varză și fasule, că era vinerea, zi de post. Băutură. Azi, masă mare”: Ot 10; „La Fedeleș, sâmbătă seara: ca la nuntă”: Ot 11; „La fel ca la peșit”: Ot 13; „Dimineața, la brad, după ce vin fetele de la apă, cofeturi (zahăr, bomboane), mere, gutui, apoi ciorbă de pasăre, băutură”: Ot 14; „Varză cu carne, ciorbă”: Ot 15; „Ciorbă, friptură, cozonac”: Ot 16; „Băutură; azi se dau și mezeluri, brânză, băutură”: Ot 18; „Fedeleș – se făcea brad. Îi puneă la masă: ciorbă de bureți, varză. Azi, mai rar”: VI 1; „Fedeleș – la brad: ciorbă de bureți. Când se făcea bradul, pe masă trebuia să fie pâine, piftie, vin”: VI 2; „Dulceață de cireșe, de nuci”: VI 3; „Și aici se dădea o masă seara, dar numai pentru alergători”: VI 4; „Dulciuri”: VI 5; „Fedeleș – la brad. Masa bradului: ciorbă de bureți”: VI 8; „La casa miresei se făcea Fedeleșu. Se puneă varză și bureți (ciorbă din mațe de vacă, de porc), se da turtă sau mămăligă; foarte rar se da friptură pe jar. La Fedeleș, acum, nu se dă mâncare; doar la trei, patru inși, care fac bradul ei se dă o friptură”: VI 9; „Masa fetelor: sarmale sau varză cu carne. Acum nu se mai face”: VI 11; „Bradul – mâncare la fel ca la băiat”: VI 12; „La fel ca la mire”: VI 13, 17; „Mâncăruri specifice de nuntă”: VI 14.

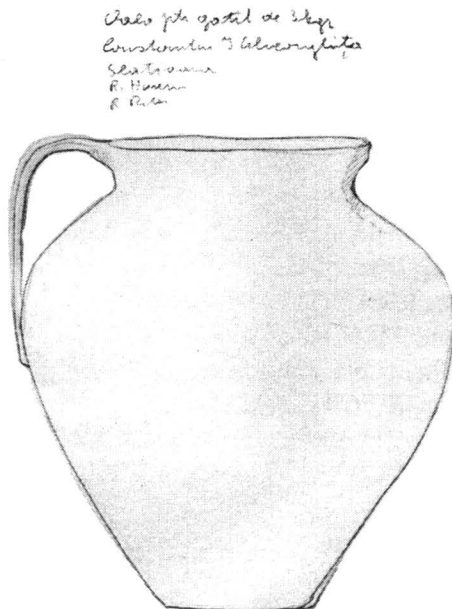
Masă și plocioane la casa nașului, în preziua cununiei: „Ciorbă, varză cu carne, țuică, vin. Azi, la fel, dar în loc de varză cu carne se fac sarmale”: Dj 1; „Numai friptură și cozonac, vin, țuică”: Dj 4; „Ciorbă, friptură, băutură”: Dj 10;

„Nașa primea plocon sâmbăta. Pește, ciorbă, friptură, murături”: Dj 11; „Nimic”: Dj 13, 15, Ot 10; „Ciorbă, varză cu carne, vin, țuică. Azi: ciorbă, friptură, vin, țuică”: Dj 14; „Petrecere cu lăutari, îl duci și-l aduci cu lăutari”: Dj 22; „Ciorbă, varză cu carne, vin, țuică. Azi, ciorbă, friptură, vin, țuică”: Gj 1; „Când vine ginerele cu plocon sâmbătă seara, nașul are mâncare pregătită – piftii cu varză, ciorbă, friptură”: Gj 6; „Se duceau mirii cu plocon și se cinsteau cu țuică”: Gj 8; „Cu o sticlă de țuică și o pasăre. Dacă nu vrea să te cunune, nu te primește”: Gj 12; „Duc mirele și cu cumnatul de mână o pasăre vie, băutură cam cinci litri de vin, țuică și pâine. Acesta-i ploconul care apoi este adus de naș înapoi, când vine la nuntă”: Gj 18; „Ciorbă, varză cu carne, băutură”: Mh 1; „Se ducea plocon; azmă, găină friptă, zahăr; se mânca la fel ca la mire. Țuică, vin”: Mh 7; „Băutură. Azi, și gustări”: Ot 1; „Nu. Azi, dulciuri și băutură”: Ot 2; „Dă de băut când vine ginerele să-l ia la masă sâmbătă seara”: Ot 3; „Varză cu carne, ciorbă, gogoși, cozonaci mai rar. Azi, și sarmale și friptură”: Ot 4; „Nașului i se ducea veste înainte cu o săptămână cu plocon: două pâini la țest, o găină friptă, un kilogram de țuică, două kilograme de vin. Nașul pune masa: varză cu carne, ciorbă, friptură”: Ot 6; „La fel ca în ziua nunții”: Ot 7; „Cozonac și băutură”: Ot 13; „Mireasa merge cu plocon la naș – de Fedeleș îi duce patru plocioane și luni unul. Ploconul: cinci pâini, o pasăre, cinci kilograme de țuică, o vadră de vin. Nașul întinde masa”: Ot 14; „Varză cu carne, ciorbă”: Ot 15; „Ciorbă, varză, friptură, cozonac”: Ot 16; „Băutură, puțină friptură; azi se dau: mezeluri, friptură (bucăți) cu pâine, băutură”: Ot 18; „Când se ducea ginerele cu plosca – un pahar de vin. Azi, și dulciuri”: Vl 1; „Îi ducea mirele plocon: o ploscă cu țuică, o limbă de vită, rărunchi, două, trei pâini. Nașul îl primea cu o gustare”: Vl 2; „Seara, ginerele cu doi vioriști mergeau în vizită la naș, dar nu se făcea masă. Se cinsteau cu țuică și vin și atât”: Vl 4; „Un rând de mâncăruri pentru nuntă”: Vl 5; „La noi nu, venea nașu la mire. Se dau mâncăruri și duminica, când vin cu darul”: Vl 13; „Mâncăruri specifice de nuntă”: Vl 14.

Roluri la prepararea mâncării: „Găteau femeii mai pricepute”: Dj 1; „Mâncarea era făcută de femeile din sat”: Dj 2; „Mâncărurile erau preparate de o femeie meșteră”: Dj 5; „Femeii mai pricepute pregăteau mâncarea de nuntă”: Dj 10; „Mâncarea era făcută de femeii pricepute, rude cu socru”: Dj 17; „Mâncarea o făcea femeile mai apropiate de casă”: Dj 19; „Mâncarea este făcută de femeii mai pricepute”: Dj 20, Gj 11; „Femeii din sat preparau mâncarea”: Dj 22; „Mâncărurile, dulciurile erau preparate de neamuri, vecine. Azi de bucătari”: Dj 23; „Mâncărurile erau făcute de femeii (rude sau nu)”: Gj 17; „Le făceau femeile și bărbații mai pricepuți, înrudiți. Azi prepară bucătari specializați”: Gj 18; „Soacra, neamurile”: Ot 1; „Mâncărurile – bucătăresele. Dulciurile – mireasa”: Ot 5; „Femeii bătrâne, rude, nemenii”: Ot 6; „Bucătarii, femeii bătrâne”: Ot 10; „Soacra, rude”: Ot 14; „Bucătarul”: Ot 15, Vl 2; „Bucătăresele”: Ot 18; „La



Borcan de lut: Slătioara, jud. Vâlcea, 1960, A.I.E.F.
(nr. 2431), culegător R. Maier, desenator R. Pastior.



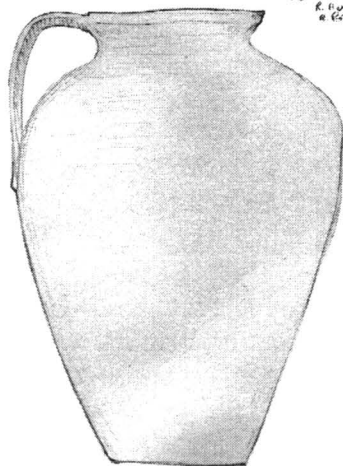
Oală pentru gătit: Slătioara, jud. Vâlcea, 1960, A.I.E.F.
(nr. 2432), culegător R. Maier, desenator R. Pastior.

toți ajutau nemeniile (rude) vecine”: Ot 20; „Gospodina”: VI 3; „Bucătari”: VI 5, 6, 10, 13; „Rude ale soacrei mari. La unii făceau neamuri ale ginerelei și ale miresei”: VI 17.

Daruri alimentare aduse de nuntași: „Nuntașii aduceau pâine, vin, țuică, brânză, păsări pentru a fi pregătite la mire și mireasă”: Dj 1; „Pâine, azimă, câte un pui tăiat, ouă, băutură, mere, plocon pentru mireasă”: Dj 2; „Rudele apropiate aduc plocon miresei: trei azme de pâine, țuică, vin, o pasăre tăiată, ouă, mere, nuci”: Dj 5; „Nuntașii aduceau plocon miresei: câte trei azime cu zahăr și fasole pe ele, un pui tăiat”: Dj 18; „Nuntașii aduceau plocon miresei: o pasăre tăiată, mere, nuci, ouă, pâine”: Dj 19; „Unii aduceau plocon miresei: un pui tăiat sau trei azime presărate cu zahăr și fasole”: Dj 21; „Nuntașii aduceau plocon pentru mireasă: câte trei azime de pâine, cu fasole și zahăr presărat pe ele”: Dj 22; „Plocon miresei câte trei azime cu fasole și zahăr pe ele”: Gj 3; „Nuntașii aduceau numai băutură – țuică și vin, și numai la cuscri”: Gj 14; „Azimă, fasole, ouă, pui, mere”: Gj 15; „Nuntașii aduceau plocoane: ouă, nuci, azime, câte un pui tăiat, dar nefript”: Gj 17; „Un mic plocon: ouă, o pasăre, băutură. Azi se dau bani”: Gj 18; „Unii aduceau câte o pâine. Rar se aducea câte o pasăre”: Ot 1; „Rar aduceau o pâine, două”: Ot 6; „Mesenii și rudele mirelui: pui vii, fasole, ceapă, mere”: Ot 10; „Plocon la mireasă și la ginere: patru azime, carne,

fasole, brânză, fructe, pasăre vie, vin, țuică. Toată lumea care vine la nuntă aduce plocon”: Ot 11; „Aduceau unii un pui de găină, o pâine”: Ot 14; „Plocon: pâini pe care puneau fasole, găină; după putere”: Ot 15; „Pâine, foarte rar. Aduceau unii câte o pasăre”: Ot 20; „Ploconul celor care veneau la nuntă: două pâini, patru ouă, două cepe, un pui, slănină sau două kilograme de grâu, boabe, ceapă, ouă”: Vl 2; „Se aducea plocon. Nu se aduceau nuci că erau rele de geloasă”: Vl 13; „Pâine, piftii, câte o pasăre. Azi, mai rar”: Vl 17.

Masa la casa miresei, în ziua nunții: „Ciorbă, varză cu carne, țuică, vin. Acum, mezeluri, brânză, sarmale, friptură, cozonac, țuică, vin”: Dj 1; „Ciorbă, varză cu carne. Azi: ciorbă, friptură, sarmale, cozonac”: Dj 3; „La fel ca la mire”: Dj 4; „Varză, friptură”: Dj 5; „Ciorbă, varză cu carne, băutură. Acum: ciorbă, sarmale, friptură, țuică, vin”: Dj 8; „Mâncare ca la masa mare”: Dj 8, Ot 7; „Ciorbă, friptură, băutură”: Dj 9; „Murături, ciorbă, pește”: Dj 11; „Vin, gogoși. Azi, țuică, vin, friptură”: Dj 12; „Ciorbă de oaie, varză cu carne, ciorbă de perișoare. Azi: măsline, ciorbă de perișoare, sarmale, cârnați, biscuiți”: Dj 13; „Ciorbă, varză cu carne, friptură, vin, țuică”: Dj 14; „Varză sau sarmale, ciorbă”: Dj 15; „Ciorbă, sarmale”: Gj 2; „Ciorbă, friptură, sarmale”: Gj 3; „Când ia mirele mireasa se face masă la mireasă, apoi se face masă mare la ginere. Ciorbă de bureți, rasol de oaie, piftii, friptură, țuică, vin. Azi, și cozonac, prăjituri”: Gj 5; „Varză cu carne, ciorbă, mațe fierte (de vacă, de oaie, numite răcături), rachiu”: Gj 8; „Sarmale sau varză cu piftii, friptură, vin, țuică. Azi, și cozonac, prăjituri”: Gj 9; „Ciorbă, varză cu carne. Acum, ciorbă, friptură, sarmale”: Gj 12; „Varză sau sarmale cu piftii, ciorbă dulce, ciorbă acră, carne friptă, țuică, vin. Azi, și cozonac, prăjituri”: Gj 13; „Numai vin”: Mh 2; „Varză acră, ciorbă, friptură, vin țuică. Azi, în loc de varză, se fac sarmale. În plus, prăjituri, cozonac”: Mh 4; „Ciorbă sau supă, sarmale, friptură, cozonac”: Mh 5; „Varză, țuică, murături. Se dădea mâncare numai la naș”: Mh 7; „Mezelic, supă, rasol, sarmale, friptură, cozonac. Băutură multă și bere, în special. Brânză, friptură, varză acră, țuică, vin”: Mh 8; „Supă, friptură, sarmale, mâncare cu prune”: Mh 10; „Când învelea nașul mireasa, pentru naș se pregătea o friptură, iar pentru ginere: usturoi cu ceapă și ardei roșu pisat”: Ot 1; „Ciorbă și varză”: Ot 2; „Varză cu carne, ciorbă, vin, țuică, gogoși, cozonaci, mai rar”: Ot 4; „Ca la casa mirelui în preziua cununiei”: Ot 5; „Se făcea masă la brad. Se dădea ciorbă, varză, sarmale, murături. Azi, mezeluri, ciorbă, friptură, cozonac”: Ot 6; „Ciorbă, varză cu carne, mâncare scăzută, friptură gogoși. Azi sunt mâncăruri mai diferite. Se pornește cu gustări: salam, măsline, brânză. Apoi, sarmale, ciorbă de pasăre, o mâncare scăzută, friptură de pasăre, cozonaci”: Ot 17; „Ciorbă, varză sau sarmale, friptură, cozonac. Azi, și mezeluri”: Ot 9; „Varză, ciorbă, pește (dacă era de post), băutură”: Ot 10; „Ciorbă, varză cu carne. Azi, ciorbă, friptură, sarmale, cozonac”: Ot 12; „Varză cu carne, ciorbă”:



Oală: Slătioara, jud. Vâlcea, 1960, A.I.E.F.
(nr. 2433), culegător R. Maier, desenator R. Pastior.

Ot 15; „Ciorbă, friptură, cozonac”: Ot 16; „După ce pleca mireasa la cununie, socrii mici puneau masa pentru rude: ciorbă, varză, friptură, tăței cu lapte. Apoi plecau de la mireasă pe Calea mare la băiat la Masa darului”: VI 1; „La casa miresei în ziua nunții: varză cu piftii, ciorbă, tocană cu friptură”: VI 2; „Tocană de carne, cozonac. Azi, mezeluri, tocană, friptură, cozonac”: VI 3; „Varză cu șorici de porc, ciorbă dulce de vită, tocană, friptură, gogoși, țuică și vin”: VI 4; „Uneori masă ca la mire”: VI 7; „Când venea nunta, puneau masa: o friptură, cozonac. Apoi luau mireasa”: VI 8; „Se puneau masă, se da aceleași mâncăruri: piftie, ciorbă, varză. Azi nu se mai dă masă”: VI 9; „La brad le dădea o gustare (brânză, măsline), dacă avea”: VI 10; „Mireasa mergea cu o vadră la Valea Coisca. Lua apă, uda. Ginerele venea și o lua. Îi puneau la masă (mâncare cu prune)”: VI 12; „Varză cu piftie, ciorbă dulce, ciorbă acră, rasol, tocăniță cu carne, friptură. Azi, un mezel, un ou, friptură, cozonac, vin, țuică”: VI 13; „Mâncăruri de nuntă”: VI 14; „Varză cu carne cu piftii, friptură. Fără ciorbă”: VI 17; „Ciorbă, tocană, sarmale, friptură. Mireasa nu avea voie carne, doar brânză, ouă”: VI 18.

Masa mare sau ospățul de nuntă (la casa mirelui): „La fel ca la masa de la mireasă: varză cu carne, ciorbă de carne, friptură. Acum dau și aperitive, sarmale, cozonac, prăjituri, biscuiți”: Dj 1; „Ciorbă de porc și de pasăre, friptură de porc și de pasăre, pește prăjit, varză cu carne sau fără carne (călită). Uneori și gogoși. Acum se dă și gustare (mezeluri, brânză), apoi mâncăruri de carne, sarmale, piftie și dulciuri (cozonac și prăjituri)”: Dj 2; „Ciorbă, varză cu carne. Azi: ciorbă, friptură, sarmale, cozonac”: Dj 3; „Ciorbă de perișoare, friptură, cozonac, țuică și vin la prânz. Seara: sarmale, friptură, varză cu carne. Acum: aperitiv (cu salam, brânză), friptură, cozonac, prăjituri și celelalte mâncăruri”: Dj 4; „Ciorbă de porc și de pasăre, piftie, sarmale, friptură de porc și de pasăre (la scosul banilor), mâncare de prune cu carne, unii – ghivegi, băutură. Astăzi se dă mai întâi o gustare: mezeluri, brânză, măsline, țuică și vin, cozonac, chec, gogoși. Ciorba a cam dispărut de la nuntă. După gustare vin sarmalele, piftie, friptură de porc și de pasăre, mâncare de prune cu carne de pasăre, cozonaci [aduși] de la oraș, țuică și

vin”: Dj 5; „Dacă avea oi tăiate făcea bureți, varză cu carne de oaie (dintr-o singură strachină mâncau șapte, opt oameni). Nu se făceau gogoși. Azi, și prăjituri”: Dj 7; „Ciorbă, varză cu carne, tocană, friptură, vin, țuică. Azi: ciorbă, sarmale, friptură, vin, țuică”: Dj 8; „În ziua nunții [făcea] care cum îl aranja. Erau unii care făceau și la mireasă și la mire. În tot cazul, la nuntă se tăia o oaie, porc, pasăre, rar chiar și vițel. Pregăteau ciorbă, varză cu carne, rasol, carne fiartă scoasă din ciorbă și făcută cu hrean, mâncare de prune cu carne, friptură, brânză, cârnați, sarmale (sau varză), cozonac, prăjituri. Azi se dă, în plus, salam, brânză, măsline”: Dj 9; „Bătrânii începeau masa cu mere cu zahăr, murături la țuică, varză fără carne, ciorbă de carne, friptură înăbușită (adică cu garnitură) sau uscată (fără garnitură), gogoși, nuci. Acum se dau aperitive, sarmale, friptură, cozonac, prăjituri”: Dj 10; „Murături, ciorbă de oase sau pește, varză cu carne. Azi, și alte mâncăruri”: Dj 11; „Murături cu rachiu, ciorbă, varză cu carne de oaie, friptură de oaie, mai rar de vițel, vin, țuică. Azi, mâncăruri din carne de porc”: Dj 12; „La fel ca la casa miresei”: Dj 13, Gj 9, 13; „Ciorbă, varză cu carne, vin, țuică. Azi: ciorbă, friptură, sarmale, vin, țuică”: Dj 14; „Ciorbă, sarmale sau varză cu carne. Azi, în plus, cozonac și mezeluri”: Dj 15; „Murături la țuică, varză, ciorbă de carne, friptură cu sau fără garnitură. Azi: aperitive (gustări), sarmale, cheftele cu sos, friptură (fără garnitură, de regulă). Unii dau și cozonac, prăjituri”: Dj 17; „Ciorbă de carne, sarmale, piftie, friptură de porc și de pasăre, pește prăjit, varză călită, iahnie de fasole. Femeile preparau mâncarea. Astăzi începe cu gustări (mezeluri, brânză, măsline), mâncare la fel și pe urmă dulciuri: cozonaci și altele”: Dj 18; „Tot felul de mâncăruri de carne, ciorbe și friptură de porc și pasăre, sarmale, piftie, varză călită, iahnie de fasole. Azi, la fel, dar se începe cu niște gustări și se fac și dulciuri, cozonaci și prăjituri”: Dj 19; „Varză fără carne, ciorbă de carne, carne friptă. Azi: aperitive, sarmale, piftie (unii), friptură, cozonac, prăjituri”: Dj 20; „Ciorbe de carne de porc și pasăre, sarmale, varză călită, iahnie de fasole, pește prăjit, plăcinte, vin, țuică. Astăzi se dau mai întâi gustări (mezeluri, brânză, măsline), apoi mâncăruri la fel ca înainte și la urmă dulciuri: cozonaci și prăjituri”: Dj 21; „Depinde de starea materială. Ciorbă de carne, friptură de porc și de pasăre, sarmale, piftie, varză călită, pește prăjit, cozonac, biscuiți, băutură. Azi se dau la început mezeluri, brânză și se fac și dulciuri: cozonac, prăjituri”: Dj 22; „Varză cu carne, ciorbă de carne, friptură. Azi, și cozonac, prăjituri”: Dj 23; „Ciorbă, varză cu carne, vin, țuică. Azi, ciorbă, friptură, sarmale, vin, țuică”: Gj 1; „Ciorbă, sarmale sau varză cu carne, friptură sau rasol de vacă. Azi nu se mai face rasol, restul la fel”: Gj 2; „Ciorbă, friptură de porc și de pasăre, piftie, sarmale, varză călită, iahnie de fasole, pește prăjit, prune cu carne. Azi se începe cu o gustare, mâncărurile la fel și se termină cu cozonaci și prăjituri”: Gj 3; „Sarmale, ciorbă, friptură cu sau fără garnitură de orez, piftie, cozonac foarte rar. Acum toți fac cozonac”: Gj 4; „Ciorbă de bureți,

rasol, varză cu carne, piftii, friptură, țuică, vin. Ginerile și mireasa mâncau doar mere. Azi, și prăjituri, cozonac”: Gj 5; „Murături cu turtă, varză cu piftii, ciorbă, tocană, friptură. Azi, și mezeluri, cozonac, dulciuri”: Gj 6; „Varză, piftie, ciorbă de carne, friptură (carne coaptă cu orez sau fără), mălai. Azi, măsline, salam, brânză, sarmale, friptură, cozonac, prăjituri”: Gj 7; „Ciorbă dulce, ciorbă acră, varză cu carne, rasol cu hrean, friptură, țuică, vin. Azi, și cozonac”: Gj 8; „Sarmale cu piftii, ciorbă de oaie, friptură, cozonac, mălai, nu pâine”: Gj 10; „Varză, piftie, ciorbă de carne, friptură. Acum, aperitive, sarmale, friptură, cozonac, prăjitură”: Gj 11; „Ciorbă, varză cu carne. Azi, ciorbă, sarmale, friptură, prăjitură”: Gj 12; „Ciorbă de pasăre și de porc, friptură de porc și pasăre, sarmale, piftii, pește prăjit, varză călită, iahnie de fasole. Azi, la fel, dar se începe cu o gustare (mezeluri și brânză) și se termină cu cozonac și alte dulciuri”: Gj 14; „Varză, ciorbă cu carne, friptură, mălai. Acum, aperitive, sarmale, friptură, cozonac”: Gj 15; „Varză (ciorbă fără carne), piftie de pasăre sau porc, ciorbă de carne, friptură uscată (fără garnitură). Azi, mezeluri, brânză, măsline, sarmale, friptură, cozonac, prăjituri”: Gj 16; „Tot felul de mâncăruri. Ciorbă de carne, friptură de porc și pasăre, piftie, sarmale, varză călită, iahnie de fasole, pește prăjit. Azi se fac și prăjituri și cozonaci (mai des, cozonacii se cumpără de la oraș)”: Gj 17; „Mâncăruri ca la sărbători: ciorbă și friptură de porc, piftie, sarmale. Astăzi se dau mai întâi gustări (mezeluri, brânză, măsline), iar la urmă și dulciuri (cozonaci și prăjituri)”: Gj 18; „Ciorbă, varză cu carne, vin, țuică. Azi, și sarmale, friptură”: Mh 1; „Supă, mâncare de prune, friptură, cozonac, țuică și vin. Azi, aperitiv, sarmale, friptură, cozonac, prăjituri”: Mh 2; „Varză. Azi, și prăjituri”: Mh 3; „Varză acră, ciorbă, friptură, vin țuică. Azi, în loc de varză, se fac sarmale. În plus, prăjituri, cozonac”: Mh 4; „Mezeluri de porc, brânză cu măsline, supă sau ciorbă, sarmale, friptură, cozonac, prăjituri. Supă, rasol, fripturi, sarmale, piftii, mațe. Azi, și dulciuri”: Mh 5; „Azme mici, rotunde”: Mh 6; „De post: pește prăjit, ciorbă de pește, ciorbă de fasole, sarmale cu orez, țuică, vin. De dulce: varză acră, supă de vacă, rasol cu hrean, sarmale cu carne de porc sau vită, zahăr, vin de stafide, țuică. Azi, și prăjituri, cozonac”: Mh 7; „Mezelic, supă, rasol, sarmale, friptură, cozonac. Băutură multă și bere în special. Azi, în plus, mezeluri, brânză, măsline”: Mh 8; „Mezel, supă, rasol, sarmale, păcele, friptură, cozonac, țuică, vin”: Mh 9; „Supe, sarmale, friptură, mâncare de prune, țuică, vin”: Mh 10; „Brânză, supă, rasol cu hrean, sarmale, friptură, gogoșele. Azi, la fel, și cozonac”: Mh 11; „Piftie sau brânză, supă sau ciorbă, sarmale, friptură, cozonac. Azi, mezeluri, brânză, cașcaval, sarmale, friptură, prăjituri”: Mh 12; „La început murături cu țuică, apoi varză cu carne, ciorbă, mâncare cu prune sau tocană cu carne, friptură. Acum se mănâncă ciorba întâi”: Ot 1; „Ciorbă de pasăre sau de vițel, de oaie, de porc; friptură, varză, țuică, vin. Exista obiceiul ca mirii să mănânce dintr-un blid. Azi, brânză, salam, măsline, șuncă, piftii, salată boeuf, ciorbă de pasăre, sarmale,

friptură, cozonac, vin, țuică”: Ot 2; „La masa mare, masa de dar, se da piftii, varză cu carne, ciorbă, tocană și friptură. Azi: sarmale, mezel, friptură și cozonac”: Ot 3; „Varză cu carne, ciorbă, friptură, gogoși, vin și țuică. Azi, și sarmale, tavă cu cartofi sau orez”: Ot 4; „Duminică noaptea, la fel ca în preziua nunții. Azi: mezel, ciorbă de carne, sarmale, friptură, prăjituri, cozonac”: Ot 5; „Murături cu țuică, varză fiartă, varză cu carne, ciorbă de pasăre, tocană, friptură. Înainte de dar, i se aduce nașului o găină friptă. Azi se fac cozonaci, prăjituri”: Ot 6; „Friptură (făcută în țest), varză cu bucăți de oaie, berbec, murături; beau vin și țuică”: Ot 7; „Ciorbă, varză sau sarmale, friptură, cozonac. Azi, și mezeluri”: Ot 9; „Ciorbă de carne, varză cu carne, friptură de pasăre, vițel, porc, băutură”: Ot 11; „Ciorbă, varză cu carne. Azi, ciorbă, friptură, sarmale, cozonac”: Ot 12; „Varză, ciorbă de bureți. Azi, varză, ciorbă de bureți, friptură, sarmale, cozonac”: Ot 13; „Varză cu carne, apoi ciorbă de pasăre. Friptură. Azi, ciorbă de pasăre, apoi varză cu carne sau sarmale, friptură; dulciuri multe”: Ot 14; „Duminică seara, luni seara, la masa propriu-zisă: varză cu carne, ciorbă, fiertură, friptură, fructe. Azi, și prăjituri”: Ot 15; „Brânză, ciorbă, varză, piftie, friptură, prăjituri, cozonac”: Ot 16; „La început: murături cu pâine, șuncă, apoi varză cu carne, ciorbă, fripturi. Azi se dau la început mezeluri, șuncă, brânză, apoi varză cu carne, ciorbă, friptură, cozonac, uneori fructe”: Ot 17; „Varză cu carne, ciorbă (dacă nu are varză pune ciorbă întâi), mâncare cu cartofi sau tocană, friptură. Azi, și cozonac, prăjituri”: Ot 18; „Varză cu carne, ciorbă, friptură cu usturoi, găină friptă; azi, ciorbă de pasăre, sarmale, tocană, friptură, ciorbă de potroace, cozonac”: Ot 20; „La Masa darului: varză cu piftii, ciorbă, friptură, tățeți cu lapte; unii și tocană. Azi: aperitiv, sarmale cu piftie, tocană, friptură, ciorbă, prăjituri”: VI 1; „Piftii cu varză cu sarmale, ciorbă, tocană cu friptură, brânză de burdof (dacă nu avea pentru toată masa, măcar în capul mesei, la miri)”: VI 2; „Sarmale, ciorbă acră, friptură, cozonac. Azi, mezeluri, salată boeuf, sarmale, ciorbă, friptură, prăjituri”: VI 3; „La fel ca la casa miresei”: VI 4; „Supă, rasol, sarmale, piftii. În post, mâncare de prune sau gutui. Azi, și mezeluri, cozonac, prăjituri”: VI 5; „Ciorbă și varză cu carne (puse odată pe masă), mâncare de prune, friptură. Azi, și prăjituri”: VI 6; „Ciorbă acră, sarmale, friptură, rasol, cozonaci”: VI 7; „Veneau și socrii mici cu pocânzeii. Varză cu piftii, ciorbă, friptură, rasol de vacă cu hrean. Azi, mai rar ciorbă; pun: sarmale cu piftii, tocană, friptură”: VI 8; „Varză, piftii, pâine, ciorbă acră sau dulce. Se puneau în castroane de pământ și mâncau mai mulți din castron cu linguri de lemn. Friptura pe jar o puneau tot în castroane pentru toți. Azi, aperitiv (brânză, salam, măsline, roșii, ridichi), sarmale, supă sau ciorbă acră ori rasol, friptură la tavă la cuptor, cozonac, țuică, vin”: VI 9; „La ora 12, la ginere, îi pune la masă: ciorbă acră, dulce, friptură. Pleca să ia mireasa – nașul învălea mireasa. Se așezau la masă: ciorbă, varză și piftii. Duminică seara veneau părinții pe Căile mari, aduceau colacul. Masa mare sau Masa darului: ciorbă dulce, ciorbă

acără, piftii, varză, friptură cu umplutură (garnitură de orez prăjit cu ceapă, pătrunjel, morcov). Azi, mezeluri, sarmale, tocană, friptură, cozonac, prăjituri”: VI 10; „Caș, ciorbă cu carne, friptură, sarmale, gogoașe sau cozonac. Azi, la fel, dar se dau și aperitive (brânză, salată boeuf, măsline, salam), supă și deserturi (prăjitură, cozonac, tort)”: VI 11; „Piftii cu varză, ciorbă, rasol cu hrean, carne cu prune, tocană de cartofi, friptură. Azi, mezel, supă, rasol cu hrean, mâncare de chiftele, sarmale, friptură, prăjituri”: VI 12; „Unii puneau mâncărurile toate odată pe masă. Ciorbă acără și dulce, piftii cu varză, friptură cu umplutură (miez de pâine înmuiată cu zamă de ciorbă și o cocea pe jar). Azi, aperitiv (mezel), salată boeuf, sarmale cu piftii, ciorbă dulce și ciorbă acără (cu zeamă de varză), rasol sau tocăniță, friptură, cozonac, prăjituri, cornulețe, checuri”: VI 13; „Nunta, de regulă, la mire. Sâmbătă seara: ciorbă, varză fiartă cu carne, băutură. Duminică și luni seara: mațe umplute, piftii, sarmale, rasol, friptură”: VI 16; „Piftii, varză cu carne, ciorbă (cu carne, morcovi, orez, platagele), tocană, friptură, pâine. Unii fac ca la botez. Azi, și cozonac”: VI 17; „La fel ca la mireasă. Azi, mezel, supă, sarmale, friptură, cozonac”: VI 18; „Rasol, ciorbă de mațe și codolane (de oase), piftii, varză”: VI 19.

Participanți și obiceiuri alimentare la ospăț: „Socrul mare. El organiza întreaga nuntă, se ocupa în special de masa mare. [...] Nașii sunt cei mai mari din nuntă, ei sunt cei mai respectați, nici mâncarea nu o încep fără ei. Nașa învlează mireasa, apoi prezintă mireasa la masă”: Dj 1; [...] „Nașa învlează mireasa. Când ieșea din casă îi rupea o azmă în cap”: Dj 5; [...] „[Înainte, mirii] nu stăteau la masă. Acum, lângă nași”: Dj 13, Gj 3, Ot 11; „Între nași”: Dj 4, Gj 12-14, VI 6; [...] „Nașii stăteau la mijlocu’ mesii (locul de cinste)”: Dj 8, Gj, Mh, Ot, VI; [...] [Mirii] „Mâncau într-o cameră separată”: Dj 7; „În fața nașilor”: Dj 8; [...] „Aproape de nași erau așezate neamurile mai bogate, persoanele mai importante, să facă darul mare”: Dj 8; [...] „Lângă nași”: Dj 9-12, 14, 17, Gj 1, 2, 4, 7, 9, 10, Mh 9, 10, 12, Ot 1, 4, 6, 9, 10, 12, 13, VI 3-5, 11, 13-15, 18; [...] [Mirii] „Mâncau un pește cu usturoi și trebuia să întingă într-un vas unde era o lingură de zahăr cu apă (pește, ca să aibă noroc, apă cu zahăr, ca să li se îndulcească viața)”: Dj 13; „Nu stăteau la masă. Ei supravegheau ca nuntașii să fie cât mai bine ospătați”: Gj 5; „Mireasa mânca cu nașa și soacra în casă. Apoi (la friptură) ieșea la strâns darul”: Gj 6; „Lângă nași, dar mai mult serveau”: Gj 8; [...] „Stolnic - urmărește pregătirea bucatelor ce se servesc la nuntă. Răspunde de desfășurarea nunții, de servirea mâncărurilor la masă”: Gj 10; [...] „Mireasa nu stătea la masă, ea stătea în casă. Ginerile nu prea stătea, nici el, la masă, iar dacă stătea nu mânca, avea grijă de naș”: Gj 15; [...] „Înainte vreme, mirii mâncau separat, singuri”: Mh 4; [...] „Pe vremuri, [mirii] mâncau într-o altă încăpere. De obicei, socrii mari erau așezați în imediata apropiere a nașilor. Acum mirii sunt așezați în preajma nașilor”: Mh 8; [...] „Nu stăteau la masă decât când se dădeau darurile”: Ot 8; [...] „Vornicul trebuia să fie un bărbat sfătos, să cunoască orațiile de nuntă, obiceiurile;

deschidea masa, făcând o rugăciune, spunea o parte din orații, în timpul mesei se îngrijea ca toată lumea să fie bine servită, trecea pe la fiecare mesean, strângea darurile”: VI 1; [...] „[În capul mesei] nașii cu mirii. Se așezau la masă când venea Calea mare [socrii mici cu invitații lor]. Până atunci, mireasa stătea la poartă cu plosca și primea oamenii”: VI 2; [...] „Nașii erau considerați părinții nunții. Înainte de nuntă găteau plocon, lumânări. [...] După nuntă se socoteau răspunzători de căsătorie ca și părinții”: VI 2. (D.E.R., *Sărbători și obiceiuri*, I: 2001, p. 124-133)

Găina nașului: „Când se servea friptura, se dădea nașului un curcan, cocoș sau purcel (fript). Se dădeau și la masa miresei și la masa mare”: Gj 8; „Înainte de dar se dădea nașului un curcan (sau purcel) împodobit cu brad”: Gj 9; [...] „Găină, cocoș, curcă împodobită cu flori naturale; o dădea o femeie sau bărbat care servea la masă, înainte de daruri”: VI 3. (D.E.R., *Sărbători și obiceiuri*, I: 2001, p. 129-130)

Rachiul roșu: „Luni dimineața, lăutarii, cu boboci roșii la pălărie, cu o sticlă cu țuică vopsită în roșu, aprindeau o tărână de paie și jucau în jurul focului. Socrul mare avea fes roșu pe cap. Mergeau la soacra mică, luau o găină. Cu toții se întorceau la ginere, socrii mici trimiteau un nuntaș cu niște desagi în care puneau o găină friptă, pâine, țuică, vin. Se făcea petrecere aici, masă. Invitații veneau cu plocoane, pâine, găini, mergeau apoi la naș cu plocoane”: Ot 1; [...] „Luni dimineața, un lăutar sau doi, cu fratele de mână și doi, trei rachieri (cu o floricică roșie la pălărie) se duceau cu vestea la mama miresei. Ei aveau o sticlă cu țuică vopsită în roșu și o ceașcă (dacă fata nu a fost cinstită, soacra găurea sticla în fund, să curgă țuica). Intrau apoi la masă. Soacra le puneă după gât ștergare. La această masă erau invitații părinților miresei. Rachierii dădeau aici darul. Rachierii veneau apoi cu darurile strânse la ginere acasă. Se pleca cu mireasa iar la apă, se ocolea satul. Când se întorcea mireasa, soacra puneă scaune în calea ei, pe care mireasa trebuia să le arunce. Dacă nunta continua și luni, darurile se strângeau luni noaptea. Apoi se termina nunta”: Ot 14. (D.E.R., *Sărbători și obiceiuri*, I: 2001, p. 134-135)

Masa cu prilejul mersului la socrii mici, după nuntă: „Pâine, varză cu carne, băutură. Acum nu se mai merge”: Dj 3; „Luni, după nuntă, se mergea cu ulciorul plin la socrii mici. Cumnatul de mână purta ulciorul și mergeau mai mult neamurile: pâine, țuică, vin, se frigea carne, murături. Azi se pune masa ca la nuntă”: Dj 4; „Joi, după nuntă, se mergea la cuscii, pe Cale înaltă. Mâncau ciorbă, sarmale, varză cu carne”: Dj 5; „Ca la nuntă”: Dj 8, Gj 13, Mh 4, 7, Ot 7, 9, 11, 14, VI 10, 17; „Luni, la socrii mici: bureți, carne cu varză”: Dj 17; „La fel ca la masa mare”: Gj 8-10, Mh 9, Ot 13, 18; „Cu o sticlă de țuică”: Gj 12; „Înainte, un cocoș roșu și vin”: Mh 1; „Ciorbă, mâncare de prune, friptură, cozonac”: Mh 2; „Făceam petrecere până seara. Azi, sarmale, prăjituri”: Mh 3; „Ciorbă, sarmale, friptură, cozonac. Ca la masa mare”: Mh 5; „Ciorbă de potroace”: Mh

6; „Ca și la nuntă, supă, rasol, sarmale, vin”: Mh 8; „Se servește mâncarea din ziua nunții”: Mh 10; „Supă, sarmale, friptură, gogoșele, cozonac, murături. Azi, masă cu supă, sarmale, friptură, cozonac”: Mh 11; „Mâncare din pasăre”: Mh 12; „Varză cu carne, ciorbă, mâncare cu carne, friptură”: Ot 1; „Ciorbă, varză, țuică, vin. Azi, și cozonac”: Ot 2; „Duminica următoare mergeau la socrii mici pe Calea-naltă. Acolo, masă ca la nuntă, cu dar”: Ot 3; „Gogoși și vin”: Ot 4; „Se merge la socrii mici la o săptămână după nuntă. Ginerile duce păsări de seară ca să le gătească soacra mică; se face varză cu carne, ciorbă de pasăre, friptură, tocană. Azi, și cozonac, prăjituri”: Ot 6; „Cu plocon (o pâine mare), patru-șase pâini și băutură. Deasupra: pui tăiat, zahăr, fasole, ceapă”: Ot 10; „Varză cu carne, băutură. Azi, friptură, băutură”: Ot 12; „Nu este obligatoriu ca să fie ca la nuntă”: Ot 15; „Varză, ciorbă, pâine în țăst”: Ot 15; „Pe Calea-naltă: friptură, ciorbă”: Ot 16; „Aceeși mâncare ca la nuntă”: Ot 17; „Varză cu carne, ciorbă, friptură”: Ot 20; „Joi, pe Cale mare la socrii mici. Tinerii duceau plocon (vin, pâine, țuică). Socrii puneau masă ca la nuntă”: VI 1; „Joi, după nuntă, Pă cinste, mergeau mirii. Ciorbă, varză cu carne, mâncare cu carne”: VI 2; „La întorsură – ciorbă de măruntaie de păsări”: VI 3; „Masă cu aceleași feluri de mâncare și aceleași băuturi”: VI 4; „Ciorbă, friptură, sarmale”: VI 5; „Ciorbă, friptură”: VI 6; „O masă de sărbătoare”: VI 7; „Pe Întorsuri – varză cu piftii, ciorbă”: VI 8; „Se duce a doua zi și le da masă: varză, ciorbă, friptură – aceeași masă. Nu se da niciun fel de dulciuri sau cocături”: VI 9; „Cu Întorsuri (luni, marți), făceau masă: varză cu carne, ciorbă, tocană cu prune, cu cartofi”: VI 12; „Luni se duceau la socrii. Ce aveau bun, aceeași mâncare ca la nuntă. Ciorbă, friptură. Azi, mai bogat”: VI 13.



Masa și plocoanele cu prilejul mersului la nași, după nuntă: „Ciorbă, varză cu carne, țuică, vin. Acum, ciorbă, sarmale, friptură, țuică, vin”: Dj 1; „Pâine, ciorbă, varză cu carne, băutură. Acum: friptură, băutură”: Dj 3; „Mirii duceau păsări tăiate, vin, țuică. Azi, tot așa, găște tăiate”: Dj 4; „La șase săptămâni sau la o lună merg finii cu cinci, șase păsări tăiate, o oală de sarmale, ciorbă, băutură (o vadră de vin și opt kilograme de țuică). Nașul le dădea să mănânce din plocon. Acum: o vadră de vin, opt azme și zece franzele”: Dj 5; „Finii se duc cu plocon, dar se pot duce și la Crăciun și la Lăsatul Paștelui. Nașul le dă ciorbă, bureți, sarmale”: Dj 7; „Mâncare ca la nuntă. Pâine, o găscă friptă, vin, țuică”: Dj 8; „Se mergea la naș cu băutură, mâncare: ciorbă, varză, friptură, dulciuri”: Dj 9; „Murături, ciorbă de oase sau pește, friptură de pasăre sau de pește”: Dj 11; „Tinerii mergeau la naș cu plocon: găină tăiată, trei azime de pâine, cinci kilograme de vin. Nașii puneau pe masă: murături, ciorbă, varză cu carne, friptură, vin, țuică”: Dj 12; „Se ducea plocon la nași: mâncare, băutură. Acum, rar”: Dj 13; „Ca la nuntă [la masa mare]”: Dj 15, 22, 23, Gj 6, Mh 4, Ot 13, VI 17; „Ciorbă, mâncare, băutură”: Gj 1, Mh 1; „Pasăre friptă, sarmale”: Gj

2; „Gâște, curci tăiate pentru a găti nașu. dar și păsări vii, țuică, vin”: Gj 3; „Se dă o țără de băut. Acum mai pune niște carne friptă, brânză”: Gj 5; „Finii duc trei ani la rând plocon. După trei ani, duc un an da, unul nu. Duc grâu, țuică, o pasăre (cocoș sau curcan), spetie și cârnat de porc”: Gj 7; „Varză sau sarmale, ciorbă. Azi, și cozonac”: Gj 8; „Sarmale, ciorbă, friptură, cozonaci”: Gj 10; „O pasăre și băutură”: Gj 12; „[Se făcea masă.]”: Mh 3; „Pasăre, rar porc. Azi, și cozonac”: Mh 5; „Ciorbă, pasăre friptă, țuică, vin”: Mh 7; „Ca la nuntă. Cozonac, vin”: Mh 8; „Ca la masa mare”: Mh 9, Ot 18; „La fel ca la socrii mici. Friptură. Azi, și cozonac”: Mh 11; „Finii duceau plocon nașilor, iar aceștia întindeau masa: varză cu carne, ciorbă, friptură”: Ot 1; „Ca la masa de la mireasă sau ginere. Țuică și vin. Finii duceau: zece pâini, fripturi, ciorbă, sarmale”: Ot 2; „Se mergea în a doua săptămână după nuntă. Se mânca: ciorbă, friptură, tocană, varză. La naș se merge când poate”: Ot 3; „Ciorbă, varză cu carne, gogoși și vin”: Ot 4; „Varză cu carne, ciorbă, friptură, sarmale. Azi, și cozonac”: Ot 6; „Ciorbă, varză sau sarmale, friptură”: Ot 9; „Plocon (patru pâini), pasăre vie, pasăre tăiată, băutură, un kilogram de zahăr, mere deasupra”: Ot 10; „Duceau plocon tinerii căsătoriți. Pâine (azimă) patru bucăți, fasole, carne, brânză, pasăre vie, mere, pere, țuică, vin”: Ot 11; „Ciorbă, varză cu carne, băutură. Azi, friptură, băutură”: Ot 12; „Ciorbă, varză, friptură, prăjituri”: Ot 16; „La fel ca la socrii mici”: Ot 20, VI 5; „Duminică – le lua floarea. Ducea plocon la nași (două gâște, două curci, pâine, țuică, vin). Nașii făceau masă”: VI 1; „Duminică, la săptămână: ciorbă acră de pasăre, ciorbă dulce de porc. Unii duc plocon nașului: o pasăre, băutură, patru pâini, două băncioare de porumb, grâu. S-a ajuns la zece pâini acum”: VI 2; „După nuntă, și nașul primea finii cu masă bogată cu aceleași mâncăruri și băuturi ca la celelalte mese legate de nuntă”: VI 4; „Ca la orice sărbătoare”: VI 7; „Cu plocon la nași: pâine, zahăr, macaroane, fidea, o pasăre. Azi, mai rar”: VI 8; „Tinerii se duceau luni dimineața, dar îi cinstea cu bani, nu se da mâncare”: VI 9; „Ca la nuntă. Unii aduceau plocon: o pasăre, unu, două kilograme de vin, unu, două kilograme de țuică, trei, patru pâini (ca la nuntă)”: VI 10; „La o săptămână sau două, cu plocon la nași: două, trei pâini, țuică, vin. Nașii îi puneau la masă”: VI 12; „Ca o masă de sărbătoare. Nu se obișnuia să meargă cu plocon decât toamna”: VI 13.


Colaci, turte de nuntă. Denumiri, forme și funcții: „Nu se fac”: Dj 1; „Nu se făceau colaci. Nici acum”: Dj 3; „Numai pâine se prepara”: Dj 4; „Nu se făceau colaci, numai pâine. Pâinea (azmă) din ploconul miresei (de la mire) i-o rupea nașa miresei în cap (când pleca la biserică). Azma o luau din primul plocon adus”: Dj 5; „Turta miresei se frângea în capul miresei după ce era împodobită. Turta din brad se frângea când plecau cu mireasa la plimbare. Turtele erau făcute rotunde”: Dj 6; „Nu se făceau colaci, doar pâine obișnuită. Turta miresei și turta din brad

făcute de femei: rotunde, ca pâinea”: Dj 7; „Nu se făceau colaci, doar pâine obișnuită. Turta rotundă i-o rupea nașa miresei în cap, era luată din primul plocon adus”: Dj 8; „Nu s-au făcut și nu se fac colaci. Se face doar o turțiță care se frânge în capul miresei la cununie”: Dj 9; „Se preparau două feluri de colaci: Stolnicul pentru biserică (o bucată) și Pâinea miresei (două bucăți). Băgau în pâini (colaci) boabe de fasole, semințe de dovleac, busuioc și un ban. Apa pentru colaci o aducea cumnatul de mână și cumnata de mână de la a treia fântână. Fata se îmbrăca ca băieții”: Dj 11; „Aici nu se făceau colaci. Se făcea Turta miresei, de formă rotundă, fără gaură la mijloc. O fetiță rupea pâinea în capul miresei”: Dj 12; „Un singur fel: Stolnic”: Dj 13; „Colacul miresei, rotund, împletit”: Dj 14; „Azimă rotundă. Se rupea în capul miresei, apoi se arunca la fete”: Dj 15; „Când soacra mare primea nora, îi rupea o turtă din făină de grâu deasupra capului. Apoi o arunca la lume. Aducea noroc. Turta era rotundă, ca pâinea”: Dj 16; „Nu se făceau colaci pentru nuntă, numai pâine și azime”: Dj 18, 19; „Se făcea azime pentru mireasă de-i frângea în cap”: Dj 20; „Pentru nuntă nu se făceau colaci, numai pâine”: Dj 21; „Nu se fac la noi colaci, decât la înmormântare”: Dj 22; „Se făcea Colacul miresei din care se dădea tinerilor la cununie. Azi se face mai rar. Era rotund ca un covrig, îi spuneam Colac de mireasă”: Dj 23; „Colacul miresei, rotund”: Gj 1; „Numai azmă, rotundă, cu flori făcute cu furculița”: Gj 2; „O azimă rotundă care se rupe în capul miresei. Unsă cu miere, cu bani înfipti în ea. Cel ce o prinde se căsătorește repede”: Gj 3; „Se ducea la biserică azimă rotundă pe care se puneau busuioc, bani, sare. Se face și Prescure, Colacul de praznic (își ia praznicul de cununie), o azimă cu pui (decor făcut cu furculița) din care se dă mirilor să mănânce la biserică”: Gj 5; „Stolnic”: Gj 6; „Azimă pentru ploconul nașului. Se făceau nouă astfel de azime (cinci, nouă, unsprezece – fără soț) mari, înflorate, înțepate, rotunde. Azime sub farfuria fiecărui nuntaș, erau mai mici, înflorate, rotunde. O azimă ce se rupea deasupra capului miresei, mare, rotundă”: Gj 8; „La nuntă se duceau azime”: Gj 9; „Se făceau numai azme de pâine, rotunde. Pe azme se puneau poame, ouă, bomboane”: Gj 10; „Colaci rotunzi, sub formă de 8 și Prescuri cu o cruce. Se făcea și un covrig sau colac, care, după învelitul miresei, i se puneau în cap și se rupea, aruncându-se în toate părțile. Îl prindeau fete, băieți. Cei ce-l mâncau aveau noroc rapid de căsătorie”: Gj 12; „Nu se făceau colaci. Se duceau azme la masa de nuntă de către meseni. Se dădeau ca plocon la nași tot azme”: Gj 13; „Se făceau azme. La noi nu se obișnuiește să se facă colaci la nuntă”: Gj 14; „Azima nu trebuie să lipsească”: Gj 15; „Nuntașii aduceau azimă. Azi, nu. La plocon se puneau azimă. Azi, nu”: Gj 16; „Nu se făceau colaci, numai pâine și azimă”: Gj 17; „Pentru nuntă nu se fac colaci, numai azime pentru toată lumea”: Gj 18; „Colacul miresei, rotund”: Mh 1; „Colac pentru ploscă, Colacu ploștii. E rotund, îngăurit, să închepe gâtul ploștii. Azimi, pentru masă”: Mh 3; „Azme”: Mh 4; „Azimă de pâine pe care o rupea nașa în capul miresei, când o ducea acasă la mire”: Mh 5;



„Se făceau azme rotunde și late. Se înflorau cu furculița”: Mh 6; „Se mergea cu azmă care se rupea în capul miresei”: Mh 7; „Dam la cumnatu de mire și la naș câte cinci pite, fiecare de două kilograme de făină. Pâinea miresii sau azmiță, ca și o lipie. Azi nu se mai face”: Mh 8; „O pâine ruptă în capul miresei, colaci pentru nași din cocă de pâine”: Mh 9; „Se face numai azimă”: Mh 10; „Azima o rupe soacra în capul miresei. O face soacra mare”: Mh 11; „În vinerea nunții, se face câte un colac și la ginere și la mireasă. Sunt rotunzi”: Ot 1; „Doi colaci: unul la ginere și unul la mireasă. Rotunzi, împlețiți, din făină de grâu. Se împleteau din nouă vițe, se puneau nouă flori (tot cocă) deasupra; aluatul se prepara ca și la pâine, în căpistere, se cocea în tăvi rotunde, în țest acum; înainte, pe frunze de nuc sau salcâm”: Ot 2; „Se făceau doi colaci: pentru ginere și pentru mireasă. Pentru ginere: împletit, cu un șarpe pe el și împodobit cu mărgel. Pentru mireasă: împletit, fără șarpe pe el, cu flori, făcute cu țeava pe care se depăna”: Ot 3; „Colacul bradului, Colacul miresei. Rotunzi, împlețiți”: Ot 4; „Colacul miresei (Pita), Colacul ginerelui (covrig, împletit în trei). Pita se rupea în patru când pleca mireasa. Cine prindea din Pita miresei, prindea peste toată vara”: Ot 5; „Se făceau doi colaci: Colacul miresei (îl duceau la mireasă duminică dimineața și-l duceau la biserică) și Colacul ginerelui. Când venea ginerele să ia mireasa la biserică, schimbau colacii”: Ot 6; „Pentru nuntă nu se făceau colaci”: Ot 7; „Mai mari sau mai mici”: Ot 8; „Colacul miresei. Rotund, împletit”: Ot 9; „Colacul miresei. Rotund, împletit. Când lua mireasa pâinea (Colacul miresei) îl ducea o fată mare din partea ginerelui la mireasă. Când se ducea la cununie lua popa din el. O pâine cu sare pe ea se azvârlea după ce se rupea în capul miresei, când pleca la biserică. Când pleca cu trăsura, da cu o pâine de-a dura pă jos, după ei”: Ot 10; „Nu se fac colaci. Pâinea miresei (azima) și pâinea cu care se aruncă după mireasă (azimă)”: Ot 11; „Colacul miresei. Rotund și gol în interior”: Ot 12; „Nu se fac colaci, se pune în brad o pâine rotundă”: Ot 14; „Colacul ginerelui și al miresei (colacul ăl mare care se rupea-n capul miresei), Colacul preotului (mai mare, cu cruci pe el), colaci mici (pitulici), pentru nuntași. [Au formă] rotundă”: Ot 15; „Colacul miresei: o lipie rotundă; se pun flori din aluat și se înfige deasupra busuioc. Dacă se ofilește busuiocul, se spune că se îmbolnăvește mireasa. Colacul mirelui: o lipie pe care se pun gogoloaie de aluat, cinci flori de aluat crestate cu cuțitul. Se încinge în patru părți. Se pun pe el zahăr, miere, bomboane”: Ot 16; „Un singur fel se prepară, mare, rotund, pe care îl purta fata cu colacul în ziua nunții. Se făcea ca și pâinea de toate zilele, dar Colacul miresei era rotund, de forma unui cerc, împodobit cu flori executate tot din cocă. Colacul miresei este un obicei care se menține și azi în desfășurarea nunții”: Ot 17; „Colacul miresei, Colacul ginerelui. Rotunzi, în spirală”: Ot 18; „Stolnic; azi unii mai fac Stolnic, dar cei mai mulți cumpără un covrig mai mare”: Ot 20; „La români: Colac mare (îl rupea în capul miresei la socrii mici; cu fuior; pune colacul pe un castron cu prune uscate; îl

Presurea 
 Colacul de praznic 
 Azna - rotundă

Cloșani, jud. Gorj, 1975, A.I.E.F. (C.III.356,
 Alimentația), O. Văduva.

trou rotunzi' 

Brâncoveni, jud. Olt, 1972, A.I.E.F. (C.II.509,
 Alimentația), O. Văduva.

Colacul miresei - Pite 
 ginerelui  - înpl. în 3.
 - Coring -
 O fetiță cu mină de ou țate-
 în fața -
 Pita se rupea în 4 cind
 pleca mireasa

Colaci de nuntă: Gârcov, jud. Olt, 1982, A.I.E.F. (C.III.516, Ocupații), O. Văduva.

rupeau tinerii), Colacul miresei (împletit în trei, nașa îl rupea în capul miresei înainte de a pleca la cununie), colaci pentru nași (când plecau seara nașii, le dădeau câte un colac). Banii îi strângeau pe un colac. La ungureni: Pupăza (împletit în trei; o pasăre mare la mijloc – pupăză, cu păsărele mici în jur – pupăzoi; o pune în ciur sâmbătă seara, la Fedeleş, o tăia în bucățele, luau fetele din ea); Colacul miresei (împletit, cu gaură; când venea ginerele să ia fata, ea se uita prin colac, apoi îl dădea la un copil cu părinți, care îl ducea la soacră): VI 1; „Colaci de brad, colaci de ploscă; în rest, felii de pâine. În coada bradului se pune și un măr și colacul. Erau rotunzi, împlețiți”: VI 2; „Colaci răsuciți, cu cruce, cu ruji, colacul pentru brad (formă rotundă), doi colaci pentru stolnicari (împlețiți, formă rotundă)”: VI 3; „Colac de rupt în capul miresei (rotund, împletit frumos), trei azmițe pentru nași (se duc în joia nunții de veste; rotunde), o azmă pentru strâns darul (obișnuită)”: VI 5; „Colac la brad, colac în capul miresei (când vine mireasa de la biserică, se rupe, se dă la tineri; el stimulează noi căsătorii), colac la masă pentru dar. Sunt rotunzi”: VI 7; „O azmă rotundă – o rupea miresei. Pentru nași – azme înflorate (cu țuică, vin, curcan – pentru plocon)”: VI 8; „Se făcea un sigur Colac de mireasă. Îl rupea când pune friptura și începea darul. Era

rotund, cu gaură în mijloc. Se face și acum Colac de mireasă, dar este cozonac. Le rupe colacul și acum”: VI 9; „Pupăză – o ducea o fată și o dădea miresei; o mânca cu ginerele. Colac de nuntă – îl rupea în capul mesei mari cei doi tineri (îl aduceau părinții miresei când veneau pe Căile mari); se punea un ban într-o parte și un ban în cealaltă; tinerii apucau de colac; care rupea mai mult, trăia mai mult”: VI 10; „Colac rotund, cu gaură la mijloc, legat de plosca stolnicarului (împletit). Colac de bradul miresei, la mâner, împletit sau încolțurat pe margine. Colac de schimb: pe un colac ginerele pune un dar pentru mireasă; mireasa lua darul, ginerele lua darul”: VI 11; „Lega covrig la ploscă. Banii se strângeau pe o lipie. Bradul îl înfigea într-o pâine. Lega și doi covrigi de coadă cu o basma”: VI 12; „Rotunzi. Colac: îi zice și Căpețel. Pentru plocon, nași, rude, nuntași. Îi rupe miresei un colac în cap; avea formă rotundă, cu împletituri”: VI 13; „Un colac rotund (Colacul miresei) care se rupea deasupra capului miresei și se arunca la tineri. Cei ce mâncau din el aveau noroc, se căsătoreau”: VI 16; „Colaci se făceau numai când se duceau cu plocon la nașii de botez și de nuntă. Colac pentru ploscă (rotund), colac pentru brad, colac de schimb (când schimbau ginerele cu mireasa daruri)”: VI 18; „Colac pentru stolnicar (cel ce umblă cu plosca; de grâu), colac pentru mireasă (din cozonac). Mirii duceau la nași trei colaci și o Pupăză”: VI 19.

Colaci, turte de nuntă. Mod de preparare. Persoane specializate: „Făcute ca pâinea de femei vârstnice”: Dj 6; „Turta rotundă o face azi brutarul”: Dj 7; „Când frământa pâinea, cumnatul de mână lua vin în gură și stropea pâinea de trei ori. La fel și cumnata de mână. Aluatul era din făină de grâu (aluat de pâine), frământat în căpistere și copt în țest”: Dj 11; „Turta miresei era făcută de o femeie din vecini”: Dj 12; „Se frământa făina de grâu cu apă și aluat [ferment], se dospea, se împletea, se spoia cu ou și se cocea în tăvi. Făcut de femei”: Dj 14; „Turta era făcută de soacra mare”: Dj 16; „Găteau femeile mai apropiate de casă”: Dj 21; „Colacul era făcut din făină, apă. În vinerea nunții o fată mare cu părinți [în viață], îmbrăcată cu o cămașă de noapte a ginerelui, cu pălăria și ghețele lui, mergea la o fântână, cu alai și lăutari, să ia apă, apoi frământa colacul cu această apă. Unii păstrează obiceiul și azi”: Dj 23; „Colacul era făcut din făină de grâu. Se frământa făina în apă și aluat, se dospea, se împletea, se cocea pe vatră sau pe tablă de către femei”: Gj 1; „Făceau femei mai pricepute numai azmă din făină de grâu, în căpistere. Se cocea pe vatră”: Gj 2; „Colacii îi făcea o femeie din partea miresei, mai pricepută, din făină cu apă, ca pâinea. Acum se cumpără și din comerț”: Gj 5; „Se făcea din făină cu apă. Îl frământa în căpistere soacra mare sau o femeie”: Gj 6; „Erau din făină cu apă și sare, făcute de femeile alergătoare”: Gj 8; „Din făină de grâu. Orice femeie putea să le facă”: Gj 10; „Colaci din făină de grâu. Se frământa coca, se dospea, se cocea pe vatră sau tăvi. Făcuți de femei. Era făcut ca pâinea, de o femeie bătrână (chiar mama

miresei)”: Gj 12; „Colacii erau făcuți din făină, se frământa făina cu apă și aluat, se dospea, se împletea și se cocea în tăvi. Îi făceau femeile”: Mh 1; „Colacu de la ploscă se făcea din făină de grâu, la fel ca pâinea, în postava de pâine. Cine făcea azimile pentru masă, făcea și colacul, oricum, trebuia să fie fată cu ambii părinți ori muiere cu bărbatu dintâi”: Mh 3; „Azme din aluat de pâine dospită. Se coceau pe vatra cuptorului”: Mh 6; „O fată cu mamă și cu tată mergea cu căciulă și cu salbă pe căciulă să ia apă de la o fântână. Făină se frământa cu apă caldă. Apoi se punea pe colac busuioc în patru părți și patru bani în patru părți. O femeie bătrână frământa colacul. Se făceau în postavă”: Ot 1; „[Îi făceau] femeile bătrâne, mai pricepute”: Ot 2; „Se făceau din făină, pe vatră sau în cuptor. Femeia care gătea mâncare la ginere făcea amândoi colacii. Astăzi se duce franzelă sau un cozonac”: Ot 3; „Din făină (cocă dospită), cu frumoase împletituri deasupra. Se spoiau cu ou și se coceau liber în cuptor. Îi făceau femeile, rudele miresei”: Ot 4; „Din aluat frământat și împletit. Îi făcea o fată cu mumă și cu tată”: Ot 5; „Împlețiți în formă de covrigi, li se făceau niște găuri (trei) în care se puneau trei pahare de vin. Din făină cu apă caldă, frământați în căpisterie, apoi modelați în formă de covrigi și copti în soba oarbă. [În făcea] o femeie mai bătrână. Azi se cumpără. Azi se cumpără un covrig care se pune în brad”: Ot 6; „Făcuți de femei”: Ot 8; „[Îl făcea] fata mare (domnișoara de onoare) din cocă de făină de grâu, dospită cu aluat din spumă de vin. Copt direct pe vatră”: Ot 9; „Coaptă sub țest”: Ot 11; „Din aluat, frământat, dospit, uns cu ou, copt în tavă. [Îl făceau] femeile”: Ot 12; „Făină, apă, aluat. [O făcea] o rudă, în căpisterie”: Ot 14; „Din făină de grâu. Se frământa coca în căpisterie sau copaie, se despica și se împletea frumos. [Îl făcea] o fată mare”: Ot 15; „[Îi fac] femeile din aluat de pâine; se face în postavă. O fecioară aducea apa, o încălzeau; o fată și un fecior țineau de un ciur și cerneau; lăutarii cântau Cântecul colacului”: Ot 16; „Un singur fel, din făină de grâu. Femeile îl fac în căpisterea de pâine. Coca se pregătea din făină de grâu curat. Se făcea ca și pâinea de toate zilele. Colacul se pregătește în același mod ca și-n trecut”: Ot 17; „Se frământa făina cu apa caldă în căpisterie; îl făceau două fete mari”: Ot 18; „În vinerea nunții, o fată (cumnata de mână) îmbrăcată cu hainele ginerelui și cu căciula acestuia pe cap mergea și lua apă de la o fântână. O femeie mai bătrână frământa aluatul cu această apă, în care puneau și puțin busuioc”: Ot 20; „Ca pâinea. Se făceau la brutărie, în troci”: Vl 1; „Din făină de grâu, obișnuit”: Vl 2; „Se făceau în cuptor, din făină de grâu. Azi colacii de stolnicar se fac din aluat de cozonac”: Vl 3; „Îl făcea vineri, pe vatră, o femeie de știa. Din făină, obișnuit”: Vl 5; „Azimă dospită cu aluat de pâine”: Vl 6; „Ca pâinea – în căpistere, cuptor. Îi făceau femeile”: Vl 7; „Făină cu apă, în troacă se făcea. Femeile”: Vl 8; „Din făină de grâu, frământat ca pe pâine în căpistere, dospea, îl puneau pe cârpător, pe hârtie, și-l cocea sub țest. Făcea miguloi deasupra (ca niște bumbi). Îl făceau muierile din sat; azi se face la brutărie la Mădulari sau

Horezu”: VI 9; „Ca pâinea, în căpistere. Îi făcea orice femeie”: VI 10; „Din făină de grâu; se frământa cu aluat, îl lăsa să crească, îl puneă ori sub țeșt ori în cuptor, direct pe vatră. Îi făcea bucatarul, noi, femeile. Acum se fac colaci în satele din jur, dar nu la Slătioara”: VI 13; „Ca pâinea. Îl făceau femei în vârstă”: VI 16.

MESE LA ÎNMORMÂNTARE. DARURI ȘI OFRANDE

Bradul de înmormântare. Ofrande: „Beteală, măr, batiste, covrigi, hârtie colorată”: Dj 3, Gj 12; [...] „Cu panglici colorate, batice, un prosop, mere, floricele naturale. Era stropit cu vin”: Dj 6; [...] „Cu flori, lână roșie. În vârful bradului se puneă prosop, batistă, un măr și un covrig”: Dj 10; [...] „Flori de sorcovă și tămâită, betea, covrigi, măr, ca la cununie”: Dj 16; „Fructe, de obicei, mere, covrigi, batiste”: Dj 17; [...] „E mai sărac ca cel de nuntă: flori de hârtie, ciucuri de ață colorată, cordele de hârtie, măr, covrig, batistă, în vârf busuioc”: Ot 10; [...] „Cu hârtii colorate, ca cel de nuntă, dar nu așa bogat ca la nuntă, cu basma, fuior, măr, colac”: VI 2-4. (D.E.R., *Sărbători și obiceiuri*, I: 2001, p. 184)

Ofrande alimentare și mese la priveghi: „În nopțile de priveghi se dădea băutură”: Dj 2; „Vin, țuică”: Dj 4, Gj 3, 4, 9, 12-15, Ot 9; „Ciorbă, fasole, varză, puțin vin. Trei zile și trei nopți, la prânz și seara”: Dj 5; „Nu se dădea nimic”: Dj 6, 11, 15, 23, Gj 8, Ot 1, 6, 8, 10, 16, 17; „În nopțile de priveghi se dădea țuică, brânză, ouă”: Dj 8; „Rachiu și mâncare se dă dimineața, nu noaptea. Azi: brânză, friptură, varză”: Dj 9; „Țuică, ouă, ciorbă, carne friptă, varză, fasole”: Dj 10; „Vin, varză, făsui, mâncare obișnuită”: Dj 12; „Ca și azi: nuci, băutură”: Dj 14; „Când se păzea, mâncare obișnuită”: Dj 17; „Nu se obișnuiește”: Dj 18, 22; „Doar băutură”: Dj 19, 21, 22, Gj 18, Ot 10; „Țuică”: Dj 20, Mh 7; „După posibilități”: Dj 22; „Nuci, băutură”: Gj 1, Mh 1; „Se dă dimineața vin, rachiu. De post – nuci, pâine; de dulce – ouă opărite (fierite) sau în tigaie, brânză, slănină”: Gj 5; „Nu se da de mâncare. Câte un pahar de țuică. Care sta până dimineața, le dam câte un colac, două, trei pahare de țuică”: Gj 6; „Vin și colac”: Gj 7; „Azi, doar vin”: Mh 2; „Dimineața, după ce strigă Zorile, se dă câte un colăcel și un pahar de țuică”: Mh 3; „Țuică, vin, gogoși. Dimineață mâncam piftii sau friptură”: Mh 5; „Colaci cu brânză și țuică”: Mh 6; „Azi: cafea, biscuiți, gogoși”: Mh 8; „Înainte, nimic. Azi, gogoși, cafea. Mâncare obișnuită ce gătea omul în casă”: Mh 9; „Țuică, mâncare obișnuită, mălai”: Mh 10; „Gogoșele, vin”: Mh 11; „Câte un pahar de vin, o gustare. Se zice că se păzește mortul”: Ot 3; „Nuci”: Ot 4; „Nimic, doar unii dau băutură”: Ot 6; „Nu erau mâncăruri deosebite”: Ot 7; „Nu se mânca”: Ot 15; „Băutură

(vin, țiucă)": Ot 16; „Paza mortului – dădea vin, brânză, pâine": Vl 1; „Fiertură de post: fasole, varză": Vl 2; „Dimineața se tămâie cu ciob și-i dă de mâncare (cui l-a tămâiat). Ce au prin casă": Vl 5; „Nu era obicei să facă ceva special, le dădea ce avea: teci fierte, cartofi, brânză": Vl 8; „La paza mortului – ciorbă, varză": Vl 10; „Un pahar de țiucă, o felie de pâine cu legume": Vl 12; „Nu se dă mâncare": Vl 13.

Alimente pentru cel decedat: [Puse în sicriu], „Trei colaci, să aibă": Gj 7; [...] „Ouă, să aibă": Gj 7; [...] [Covrigi] „Legați la mână, căci se întâlnește cu prieteni, copii, părinți, să le dea mortul": Ot 11; [...] „Popoi (turtiță) în sân, pentru hrana mortului": Gj 8. (D.E.R., *Sărbători și obiceiuri*, I: 2001, p. 201)

Pomeni (după scoaterea sicriului din casă și în cimitir): „40 de pomneți, fășii de pânză cu un ban în ele, se împart, cu lumină, la copii": Dj 5, Ot 15; [...] „După ce se înmormânta, se dădea peste groapă o oaie. Se făcea parastas la capul mortului: se slujea o colivă, se împărțea copiilor. Se dădea și un kg. de vin": Dj 8; [...] „Cocoș pentru mortul bărbat": Dj 9, Gj 14; [...] „Se dă o oală cu apă celui ce a început groapa". Dj 12, 14; [...] „Se trecea mortului bani și sare prin mână. Cu banul se ia norocul mortului, iar sarea se împrăștia la păsări": Dj 14; [...] „La scoaterea mortului din casă se dădea de pomană, pe sub coșciug, o găină, trei drugi de porumb și o strachină cu apă. Azi nu mai există acest obicei": Gj 6; [...] „După înmormântare i se dă groparului care a început groapa o găină, la alt gropar un borcan cu șervet, iar ceilalți doi primesc câte un șervet și doi metri de pânză. Bucata de pânză o rup trăgând amândoi de ea peste mormânt": Ot 2; [...] „În curte se dă o găină pe sub tron omului care a făcut groapa. Se dă un miel sau o oaie la copiii săraci": Ot 13; [...] „Oala umplută cu vin pentru gropari": Ot 15; [...] „Găină vie se dădea unui om să o ducă preotului": Vl 2; [...] „Nașul sau cineva din familia lui primește o farfurie, un colac, sare, un șervet, lumânare": Vl 11; [...] „Se împart batiste cu un leu într-un colț și o batistă cu un bulz de colivă; ele sunt drumul mortului": Vl 17. (D.E.R., *Sărbători și obiceiuri*, I: 2001, p. 194)

Masă (praznic) și ofrande în ziua înmormântării: „Colaci, carne, ouă, strachini, cană cu vin, lumânări": Dj 1; „Pentru cei veniți la înmormântare se făcea mâncare de carne, ciorbă, varză cu carne, friptură pe orez, dacă nu-i în post. De post: varză, ciorbă de cartofi, fâsui sleit, colaci, fasole, mâncare de prune, colac cu colivă. Azi, și sarmale": Dj 5; „De post: ciorbă de fasole, varză. Ciorbă, varză cu carne, în zilele de dulce": Dj 6; „Pentru praznicul de înmormântare se făcea ciorbă, varză și raci de post sau cu carne, în zilele obișnuite": Dj 7; „Pentru cei veniți la înmormântare [se gătea] de dulce: varză cu carne, ciorbă, friptură: se tăiau păsări sau oaie. De post: fasole sleită, ciorbă de cartofi, macaroane": Dj 8; „Ciorbă, varză cu carne, fâsui, cartofi, piftii (iarna), friptură": Dj 9; „Mâncare de

post sau de dulce, ca la sărbătoare”: Dj 10; „De post: varză prăjită, fasole, ciorbă, colivă. De dulce: ciorbă de pasăre, de porc, de pește, varză cu carne”: Dj 11; „De post: fâsui, murături, țuică, colivă. De dulce: ciorbă cu carne de oaie, ciorbă de pasăre cu zeamă de varză, friptură de oaie, de pasăre”: Dj 12; „De post sau de dulce, două feluri: varză fiartă, mâncare de cartofi, fasole”: Dj 13; „Ciorbă, mâncare, colaci”: Dj 14; „De dulce: ciorbă, carne cu varză. De post: fasole, cartofi, ardei umplut cu bob”: Dj 16; „Mâncare obișnuită de dulce sau de post. Azi unii fac masă ca la nuntă, dar majoritatea păstrează obiceiul”: Dj 17; „Majoritatea făcea ciorbă de carne, friptură, fasole iahnie, varză călită, pește”: Dj 18; „Mâncare de carne, pește, varză călită”: Dj 19; „Varză, ciorbă de carne, friptură, tocană, fasole”: Dj 20; „Majoritatea făcea ciorbă de pasăre sau porc, friptură, varză călită, pește prăjit. Se dădea colivă, mere, băutură”: Dj 21; „Mâncăruri în strachină și lumânare. Pentru cei veniți la înmormântare: ciorbă de carne, friptură, varză călită, mâncare de cartofi, fasole iahnie”: Dj 22; „De post: ciorbă de fasole, mâncare de cartofi, prune cu orez. De dulce: varză cu carne, ciorbă, friptură. Aceeși mâncare ca la cei veniți la înmormântare”: Dj 23; „Ciorbă, mâncare, colaci”: Gj 1; „De post: sfeclă fiartă umplută cu sămburi de dovleac, fasole bătută, varză fiartă sau sarmale cu sămânță. De dulce: ciorbă, sarmale, friptură”: Gj 2; „De post: ciorbă de fasole, fasole sleită, varză fiartă, mâncare de cartofi, de prune. De dulce: ciorbă, varză cu carne, sarmale, mâncare de cartofi cu carne, pilaf”: Gj 3; „Fasole, varză, prune uscate fierte – de post; mâncare din carne – de dulce”: Gj 4; „De post: fasole bătută, fâsui sleit și varză, ciorbă de fasole, de cartofi, de varză, de pește, macaroane cu miez de nucă fripte cu zahăr. De dulce: ciorbă de bureți (măruntaie de oaie), ciorbă de oaie îngroșată cu făină, varză cu carne de oaie, ca la praznic. La praznicul de înmormântare nu se dă niciodată carne de capră”: Gj 5; „De dulce taie mai ales oi (zice că oile sunt sfinte), bagă în varză, piftii, ciorbă, friptură. De post: varză cu fasole bătută, mâncare de cartofi, macaroane cu nuci, cozonac de post sau gogoși”: Gj 6; „Mâncare de post sau de dulce: varză, ciorbă, friptură, fasole sleită, ciorbă de cartofi. Cei veniți la înmormântare primesc Căpețel-Prescure și ceva lăngă (carne)”: Gj 7; „Mai mult varză și fasole, dar și cartofi. De post: fasole sleită, varză fiartă, sfeclă cu nuci, colivă. De dulce: varză cu carne, ciorbă acră, ciorbă dulce, colivă”: Gj 8; „Sarmale cu orez sau varză, fasole bătută, mâncare de cartofi, mâncare de prune, colivă pe colaci – de post. De dulce: varză cu piftii, ciorbă acră, bureți din mațe, colivă pe colaci”: Gj 9; „De post, din toate legumele: varză sau sarmale de sămburi de nucă, de dovleac, ciorbă de cartofi, fasole sleită, prune cu orez. De dulce: varză cu carne, fasole, ciorbă, friptură. Prune cu orez”: Gj 10; „Azi, și dulciuri, halva, măslina”: Gj 11; „Ciorbă, varză, friptură. În zilele de post: ciorbă de cartofi, de fasole, fasole sleită, varză fiartă, mâncare de prune, sfeclă umplută, sarmale umplute cu sămburi de nucă sau de dovleac. În celelalte

zile: ciorbă sau supă, varză cu carne sau sarmale”: Gj 12; „De post: sarmale cu orez sau varză fiartă, fasole bătută, mâncare cu cartofi, mâncare de prune, colivă. De dulce: varză sau sarmale cu piftii, ciorbă acră, bureți (din măruntaie), colivă”: Gj 13; „Pește prăjit, fasole bătută, varză prăjită, mâncare de prune, gogoși”: Gj 14; „Varză, fasole, prune, ciorbă de carne, friptură. Azi, și dulciuri”: Gj 15; „Mâncare obișnuită, varză, ciorbă, fasole, friptură. Azi fac mâncare ca la nuntă”: Gj 16; „Friptură de porc sau pasăre, varză călită, iahnie de fasole”: Gj 17; „Ciorbă de carne, pește, varză fiartă, vin, țuică”: Gj 18; „Ciorbă, mâncare, colaci”: Mh 1; „Pentru post, varză fiartă, ciorbă de fasole, mâncare de cartofi. Pentru dulce, ciorbă de carne, varză fără carne, friptură cu orez”: Mh 2; „De post ori de dulce. Azi, tot varză, fâsui și cartofi”: Mh 3; „De post: sarmale de orez, fasole sleită, colivă. De dulce: ciorbă, varză și friptură, colivă”: Mh 4; „De post: fasole uscată, ciorbă de fasole, sarmale de post, ciorbă de sfeclă, gogoși, colivă. De dulce: varză cu carne, friptură, supă, cozonac, colivă. Ciorbă, varză cu carne sau orez, cartofi, ciulumea”: Mh 5; „Fasole, sarmale, varză, sfeclă – pentru post. Ciorbă, sarmale – pentru dulce”: Mh 6; „De post: fasole bătută, sarmale cu orez, ciorbă de linte – cu mălai. De dulce: varză cu carne, ciorbă de măruntaie de oaie (local numită bureți) – cu mălai. Azi, și cu pâine”: Mh 7; „În post: mâncare de prune, mâncare de cartofi, sfeclă umplută, fasole sleită, sarmale, gogoși. În dulce: supă, varză cu carne, pilaf cu carne, fripturi, cozonac, gogoși. Supă, ciorbă, varză acră, friptură, pilaf, colivă”: Mh 8; „În dulce: supă, varză cu carne, ficat cu măruntaie (pilaf), friptură, cozonac. În post: mâncare de prune, mâncare de cartofi, fasole sleită, sfeclă umplută”: Mh 9; „Pentru pomană de înmormântare se preparau, pentru post: fasole sleită, varză, cartofi, poame. De dulce: ciorbă de carne cu varză, varză, cartofi, fripturi. Azi, la fel, în loc de poame se dau macaroane”: Mh 10; „De post: sfeclă cu zeamă de varză, fasole sleită, supa de fasole cu fidea, colivă. De dulce: ciorbă, carne cu varză, friptură, păsări, colaci, colivă”: Mh 11; „În post: varză, supă falsă, cartofi prăjiți, fasole sleită. În dulce: ciorbă, supă, friptură cu cartofi sau orez, cozonac (unii)”: Mh 12; „Ciorbă de pasăre (găină, gâscă, curcă), varză cu carne, mâncare cu prune. De post: fasole, varză prăjită cu ulei. Toți făceau la fel”: Ot 1; „Pentru pomana de acasă: ciorbă, varză, vin și țuică. Azi, și friptură, cozonac. Pentru pomana de la cimitir: colaci și câte o batistă cu lumânare”: Ot 2; „Ciorbă, varză sau fasole (de post sau cu carne), băutură”: Ot 3; „Varză, ciorbă, mâncare, colaci, colivă, vin și țuică”: Ot 4; „De post (fâsui, varză îngroșată, ciorbă de cartofi) sau de dulce (ciorbă de pasăre, stropel, urez cu lapte). Azi dau de post, varză prăjită”: Ot 5; „La masa asta i se spune pomană. Fiecare pune după cum are puterea. De post: varză, fasole bătută, mâncare de prune, mâncare de cartofi cu orez, ciorbă de cartofi. De dulce: friptură sau varză cu carne, ciorbă de pasăre, colivă cu Boboneți (bucăți de pâine pe care se primea coliva), pilaf, tocană. Azi se dă friptură, pilaf de orez și, la început,

salam, brânză; de fapt se dă masă aproape ca la nuntă”: Ot 6; „Mâncăruri obișnuite”: Ot 7; „Ciorbă, friptură de pasăre, iar în post fasole, vegetale, raci (ardei umpluți cu cocă, ceapă și roșii)”: Ot 8; „De post: varză, fasole, cartofi (ciorbă, mâncare). De dulce: varză cu carne, ciorbă cu carne”: Ot 9; „Tot ca și la nuntă, dacă e de dulce: ciorbă, varză. Dacă e de post: pește, mâncare de cartofi, fasole, varză. Băutură”: Ot 10; „De post, de dulce (ciorbă, varză, băuturi)”: Ot 11; „Ciorbă, varză. Azi, ciorbă, sarmale”: Ot 12; „Varză, ciorbă de bureți”: Ot 13; „Când se vine de la înmormântare, în post: fasole, varză prăjită în ulei, ardei umpluți cu cocă, fierți în zeamă de varză, ciorbă; de dulce: ciorbă de pasăre, pește, varză cu carne. Nu se mâncau două feluri de mâncare la mort. Azi, în zile de post: sarmale de post, ardei umpluți de post, varză călită, ciorbă de roșii, ardei umpluți cu orez; de dulce: ciorbă de pasăre, varză cu carne”: Ot 14; „Varză cu zeamă și ciorbă pentru post; ciorbă, varză cu carne, friptură, sarmale pentru zilele obișnuite, colivă”: Ot 15; „Varză, friptură, ciorbă, dulciuri. În post: ciorbă de fasole, mâncare de cartofi sau varză”: Ot 16; „Mâncăruri potrivite zilei respective: de post (varză, fasole) sau de dulce (varză cu carne, ciorbă, friptură)”: Ot 17; „De post toți aveau fasole, cartofi, varză; când era de dulce, se tăia o pasăre: ciorbă, tocană, friptură”: Ot 18; „Când venea preotul să scoată coșciugul, puneă un colac pe coșciug cu o strachină cu vin, cu două linguri de lemn. Erau chemați mai mulți copii să mănânce vinul cu pâinea. După slujbă se împărțea copiilor coliva cu pomneți (fășii de pânză cu un ban legat; se împărțeau la jumătatea slujbei). Ca mâncare: varză, ciorbă, friptură (dacă era de dulce)”: Ot 20; „Se făcea o masă pentru preoți, mâncare mai bună. Altă masă pentru ceilalți. De post: fasole, prune, varză, pește. De dulce: varză, cartofi cu carne, carne de oaie sau pasăre”: VI 1; „De post: fâsui, fâsui cu prune, varză. De dulce: ciorbă, varză cu carne. [Se dădea] lumină și Bobonete. Nu se puneau sticle pe masă ca la nuntă”: VI 2; „Pentru dulce: ciorbă de carne, varză cu carne, tocană. Pentru post: fasole bătută, mâncare de prune, sarmale de post. Se da peste groapă mâncare și țeale”: VI 3; „Varză cu carne, ciorbă, colivă”: VI 4; „Ce are, trei feluri. Să nu fie cu soț. Colivă pe colaci”: VI 5; „Varză, ciorbă, cartofi. Azi, după cum au putere”: VI 6; „Varză, ciorbă dulce sau acră (de la șase săptămâni și friptură)”: VI 7; „Nu lipsea varza de la pomană. De post: sleitură de fâsule, cartofi, varză, pește, prune fierte (ciorbă de prune). De dulce: varză cu piftii, ciorbă. Azi, mezel, friptură, cozonac”: VI 8; „Pomana la mort: numai varză și ciorbă cu mămăligă. Se da la strachină și se mânca la un loc. Țuică și vin cât vrea. Azi se dă tot ciorbă și varză în castroane”: VI 9; „Dulce: varză, ciorbă cu carne. În post: fasole, cartofi, prune, varză în oală, Bobonete cu colivă”: VI 10; „De dulce: ciorbă cu carne, varză, sarmale, tocană cu carne, friptură, pâine. De post: fasole făcăiță, prune fierte cu puțină prăjeală de ulei, varză fiartă, ciorbă de cartofi. La post se puneau toate patru felurile pe masă; la dulce se puneau pe rând. Nu s-au făcut și nu se fac dulciuri”: VI 11; „De dulce:

ciorbă, varză cu carne, tocană cu cartofi; tăia oaie, de obicei. De post: fasole, prune, varză”: VI 12; „O masă mare, ca la nuntă, dar colaci cu colivă la sfârșit. Toți făceau după puteri. Unii făceau ciorbă, varză, o mâncare de cartofi sau de prune, țuică, vin. Acuma se face și friptură și cozonac”: VI 13; „De dulce: ciorbă de carne, mâncare de fasole, varză, cartofi cu carne. De post: ciorbă și mâncare de fasole, de cartofi, varză”: VI 16; „De dulce: ciorbă de pasăre, varză cu carne cu piftii, friptură, o mâncare, colivă și Căpețel. De post: fasole sleită, mâncare de măsline, halva, mâncare de cartofi, varză, mâncare de prune. Ce poate fiecare”: VI 17; „De dulce: varză, ciorbă, tocană. De post: fasole făcâită, prune fierte, varză, cartofi (ciorbă). Nu dădeau chisăliță de pomană că era rușine. Făceau prune fierte sau mâncare de prune uscate”: VI 18.

Mese și ofrande la pomenirile mortului (parastase): „Mâncare ca la înmormântare. Acasă: ciorbă, friptură, varză cu carne, colaci. Azi: ciorbă, sarmale, friptură. În zilele de post: fasole, varză fără carne”: Dj 1; „Ce putea omul, ca într-o zi de sărbătoare: mâncare cu carne sau varză, fasole, cartofi – de post. La biserică, colaci, colivă, vin”: Dj 2; „Ciorbă, varză cu carne, sarmale. Azi: ciorbă, friptură”: Dj 3; „Se pune masa acasă cu friptură, sarmale, ciorbă de carne de oaie, de păsări, varză cu carne. În zilele de post: fasole, varză cu ulei, pește, mâncare de cartofi, fasole, mazăre. Se dau colaci, pite. Azi, mezeluri, măsline, salată boeuf, friptură, supă cozonac”: Dj 4; „În orice sâmbătă, la biserică, se pomenește colacul. Acasă, masă la fiecare soroc: nouă săptămâni, o jumătate de an, un an, un an și jumătate, doi, doi ani și jumătate, trei ani. Apoi la fiecare an până la 10 ani. Se dă varză, ciorbă de hoare, turtițe mici”: Dj 5; „Ciorbă, varză cu carne, friptură”: Dj 6; „La parastase (la biserică, acasă) se dădeau colaci, țuică, colivă, vin Dj 7; „Numai la biserică: colac, colivă, pitișoare. Se făcea Colac mare cu șase colăcei. Îi ducea la biserică”: Dj 8; „A doua zi după înmormântare se face o pomană mai mică cu varză, ciorbă. La nouă zile iar masă mare ca în ziua înmormântării, cu varză, ciorbă, friptură. La parastase se dau colaci mici, împlețiți sau nu, cu sau fără cruce pe ei, colivă, o litră de țuică”: Dj 9; „La fel ca la înmormântare: varză, fasole, linte, ciorbă, friptură cu orez sau fără, gogoși, colaci obișnuiți”: Dj 10; „La biserică: o colivă și două Liturghii. o sticlă de vin”: Dj 11; „Parastasul era de post. În fiecare sâmbătă se ducea colac la biserică, colivă, mâncare de prune, fasole prăjită. Parastasul slobozit: ciorbă de pasăre, friptură, varză cu carne de oaie, colivă, țuică, vin, gogoși”: Dj 12; „La biserică da o colivă cu o lumânare și un șervet”: Dj 13; „La parastase se împărțea ciorbă, mâncare, colaci, băutură”: Dj 14; „La biserică se dădeau colaci pe care se puneau carne, brânză, fasole bătută, mere, zahăr. Acasă: varză cu carne, mâncare de prune”: Dj 15; „La biserică, vin, pâine. Acasă: ciorbă, mâncare de cartofi, fasole sau varză cu carne sau fără carne”: Dj 16; „Mâncare obișnuită de dulce sau de post, ca la

masa din ziua înmormântării”: Dj 17; „La parastase se dădea colivă, mere, băutură”: Dj 18, 19; „Ca la înmormântare”: Dj 20, Gj 15, 16, Ot 8, 17; „Ciorbă, mâncare, colaci, băutură”: Gj 1; „Căpețel pentru vii. De dulce: ciorbă, sarmale, friptură. De post: varză, fasole bătută, ciorbă de cartofi”: Gj 2; „La biserică: colivă, friptură, pește fript. Acasă se împart colaci; se face un Căpețel, o Prescure, un Colac al lui Dumnezeu, plus câțiva colaci. La parastase îi duceau preotului nouă colaci, un pui sau doi pești, jumătate de kilogram de țuică și jumătate de kilogram de vin”: Gj 3; „Colaci cu grâu fiert la biserică, masă ca la praznicul de înmormântare, acasă. Se dădeau colaci de pomană”: Gj 5; „Duc la biserică Căpețel, Prescure. La cimitir, colaci”: Gj 6; „Mâncare obișnuită de dulce sau de post. De post: varză, fasole, cartofi. De dulce: ciorbă de carne, friptură cu orez sau fără, varză cu carne și colaci obișnuiți”: Gj 7; „Ca la înmormântare. La 40 de zile se dau 42 de ulcele pline cu apă și Pupoai de mălai unse cu untură (dacă e post se pune fasole sleită). Colaci ca la înmormântare, făcuți cu pistolnicul în mijloc. Se mai dă colivă, colaci cu mere, cu zahăr, cu ouă, cu cârnați, cu brânză”: Gj 8; „Colaci cu mere, struguri, colivă, zahăr – la biserică. Acasă, ca la masa de înmormântare”: Gj 9; „Colaci cu colivă, mâncare ca la mort”: Gj 10; „Ciorbă, varză”: Gj 12; „La biserică: colaci cu colivă, mere, struguri, zahăr. Acasă: ca la praznicul de înmormântare și colivă”: Gj 13; „Varză cu carne, sarmale, ciorbă cu carne, friptură de porc și pasăre. Pentru pomană – colaci mici. Pentru preot un Colac mare (Căpețel)”: Gj 14; „Colivă, mere”: Gj 17; „Colivă, Prescure, vin”: Gj 18; „Ciorbă, varză cu carne, colaci, vin, țuică”: Mh 1; „La fel ca la înmormântare, în plus, mai rar, se servesc sarmale”: Mh 2; „Tot varză, cartofi, făsu, colaci”: Mh 3; „La fel ca la pomană”: Mh 4; „La fel ca la înmormântare. Varză prăjită, fasole, carne de pasăre și porc”: Mh 5; „La fel ca la praznic”: Mh 7; „Ca la înmormântare. Supă, friptură, pilaf”: Mh 8; „La fel ca la praznicul de înmormântare”: Mh 9; „Colaci ca la înmormântare (22 bucăți, plus căpețelele), brânză (doar dacă e în dulce), un măr (dacă e în post), coliva. Azi se adaugă bomboane”: Mh 10; „Orice”: Mh 11; „Sarmale, ciorbă, supă, friptură, cozonac (unii)”: Mh 12; „Se mergea cu preotul la mormânt cu colivă, care se împărțea”: Ot 1; „La biserică: colaci (Capul căpețelului), mere, ouă, coliva se aducea acasă. Acasă: ciorbă, varză, vin, țuică; azi, și sarmale, friptură”: Ot 2; „Ciorbă, varză, Căpețelul, parastas la biserică și pomană acasă. Se făcea de trei zile, nouă zile, trei săptămâni, șase săptămâni, nouă săptămâni, trei luni, șase luni, un an. Apoi se face din șase în șase luni până la nouă ani”: Ot 3; „Varză, ciorbă, colaci, vin, țuică”: Ot 4; „La pomană mare [se dădeau] Pupeze la vii (pentru cele ce întind colacii)”: Ot 5; „Bucăți mari de pâine pe care se pune colivă”: Ot 6; „Mâncăruri obișnuite: varză cu carne, fripturi. Într-o legătură de cârpă sau la coșnițe cu mâncare se puneau colaci. În colaci se înfigea câte un ciocâltău și câte o lumânare. În vârful ciocâltăului se înfigea un măr. Se mergea la cimitir cu colacii, cu sticle de vin, cu țuică. Se așternea pânză

curată la capul mormântului și se așezau colacii pe cârpă. La mijloc se așeza Năporojnicul, apoi Colacul lui Dumnezeu și ceilalți. Se aprindeau lumânări. Se slujea și coliva. Apoi se împărțea. O parte revenea preotului”: Ot 7; „La biserică: colaci, vin. Acasă: varză, ciorbă”: Ot 9; „Colivă (pă ea zahăr și bomboane), vin. Colaci ca ai Căpețelului (11 + 4). Înainte se împart nouă Boboroade (pânișoare stropite cu vin, se dau la copii)”: Ot 10; „La biserică: colivă, vin. Acasă, pomană: varză, ciorbă, mâncare, piftii iarna. Azi, cine are, ca la oraș”: Ot 11; „Ciorbă, varză cu carne. Azi, ciorbă, friptură”: Ot 12; „Mâncare și colaci ca la înmormântare”: Ot 13; „Se făceau colaci: Lăturghia și Colacul lui Dumnezeu. Se mergea cu popa la cimitir, cu colivă, colaci (Lăturghia și Colacul lui Dumnezeu) și colăcei, care se împart pe drum. I se dădea preotului o cârpă”: Ot 14; „Mâncăruri specifice comunei și colivă. De pomană se dădeau colaci și din mâncărurile tradiționale: varză, ciorbă, vin, țuică”: Ot 15; „Varză, friptură, ciorbă, cozonac, colaci, colivă”: Ot 16; „Se făcea la biserică, se împărțea colivă și colăcei mici, în formă de cruce”: Ot 18; „Mergeau la mormânt cu o colivă și o sticlă de vin cu care preotul stropea mormântul. La masă: varză cu carne, ciorbă de pasăre, friptură, tocană cu carne, friptură pe orez (dacă era de dulce); ciorbă de fasole, fasole bătută, mâncare de prune, mâncare de cartofi (dacă era de post). Se făceau nouă colaci la fiecare sfânt”: Ot 20; „Făceau colaci pentru parastas. La biserică îi împărțeau. Când făcea pomană și acasă, [colaci] pe masă, ca la pomană de înmormântare”: VI 1; „La trei zile și la șase săptămâni făceau pomană acasă (ca la înmormântare). Ducea colivă și Boboneți cu disagii, un urcior cu rachiu și vin. Se împărțea”: VI 2; „Colivă, colaci, Căpețel, vin. La șase săptămâni se dau mâncăruri ca la înmormântare”: VI 3; „Nu se servea mâncare, ci numai colivă și colaci. Prescurea este pentru biserică”: VI 4; „La trei zile se dă mâncare cu măsută, strachină etc. În general, varză, zeamă, friptură. Mâncare de post sau dulce, cum cade. Câte 44 de colaci la fiecare pomană”: VI 5; „Mâncare obișnuită de dulce sau de post, Prescuri în formă de cruce”: VI 6; „Acasă, ca la pomană. La biserică: colaci, colivă, ouă fierte, brânză, carne friptă”: VI 7; „Căpețele – trei lipii – la țărână (pentru trei săptămâni); mergeau cu ele la cimitir și le dădeau preotului. La trei săptămâni ne duceam iar cu Căpețel la cimitir – citea popa. La șase săptămâni – două Căpețele: unu pentru crucea de la izvor, al doilea al mortului. Făceau și pomană acasă – la trei luni, la șase luni (care cum poate). La șase săptămâni se face izvor: face un puț sau o fântână sau repară sau curăță o fântână, îi ridică mortului o cruce – crucea izvorului (pe care se trec toți morții); se împart colaci, colivă, apoi pomană acasă”: VI 8; „Facem parastase: la trei zile, la trei săptămâni – parastas și Căpețele. Când îi puneau cruce (la șase săptămâni) – parastas și Căpețele și pomană. La un an: două parastase – Căpețele și pomană. Se da: sarmale, piftii, friptură (pe jar). Nu se făcea niciun fel de cozonac. Făceam câte o pâine mare, rotundă, în țăst și o dam popii. Și el o rupea și o da la oameni.

N-o tăia cu cuțitul. Acum se dă și cozonac”: VI 9; „Mâncare, colivă, Boboneți făcuți în casă cu pistornic. La șase săptămâni făcea pomană acasă (ca la înmormântare). La soroace (opt soroace): la trei săptămâni, șase săptămâni, nouă săptămâni, trei luni, jumătate de an, un an – nouă Boboneți cu nouă gulere”: VI 10; „Ciorbă, varză. Se fac acasă la mort și se împart cu tot cu vase”: VI 11; „La nouă zile, trei săptămâni, șase săptămâni, apoi din trei în trei luni. Prinso – o pâine cu colivă pe ea; o ducea la biserică și o lăsa acolo. La biserică împărțeau pâine cu colivă și lumânare. Cine putea și acasă făcea pomană ca la înmormântare”: VI 12; „La trei zile, o săptămână, trei săptămâni, șase săptămâni se fac parastase la biserică. Se dă mâncare la trei zile, după puteri: ciorbă, varză (fiartă și prăjită). Se dă colac, colivă, lumânare. Ce avea fiecare, să facă mai bine. Erau și pomeni strigate (strigau prin sat). Și azi se dă colac cu colivă și lumânare”: VI 13; „La biserică – colaci, colivă; acasă – masă cu mâncăruri”: VI 14; „Prescure, Moșori cu colivă, vin”: VI 16; „Ca la înmormântare, plus colivă și colac”: VI 17.

Colaci. Denumiri, forme și funcții: „Capu de țărănă și 40 de Pitișoare (ca chiflele), rotunzi, din făină de grâu. Se făceau colaci pentru morți și vii”: Dj 1; „La înmormântare și la nouă zile se făceau câte 44 de colaci, rotunzi, în cruce și în formă de 8 culcat, deschis în partea dreaptă. Cel rotund, [numit] Dumnezeu, se da la popă, în cruce era Prescurea și ultimii erau Îngerii”: Dj 3; „Pentru înmormântare se făcea Capu de țărănă, rotund, mare, și 40 de Pitișoare (ca chifla)”: Dj 4; „Pentru ziua înmormântării se făceau șapte colaci mari de patru kilograme fiecare și câte șapte colaci mici pentru fiecare colac mare. Cei șapte colaci mici erau: trei Pite, un Dumnezeu, o Cârstate, un Arhanghel, o Lăturghie. Pitele erau colaci mici simpli, Dumnezeu și Arhanghel aveau o gaură în mijloc. Cârstate și Lăturghia erau făcute în colțuri. Sunt șase soroace până la șase săptămâni. Trebuie făcute pe rând – un soroc pe săptămână. La un soroc se făceau: șapte Sâmbecioare, șapte Îngeri, șapte Turtițe, 13 Colaci mari (la toate soroacele), 13 Dumnezei, 13 Prescure. Se împart la biserică: la preot și târcovnic (patru, cinci Colaci mari și patru, cinci Prescure). Copiilor li se dădeau colaci mici. Un Colac mare cuprindea: Colac al ieșirii sufletului, al țărănii, Colac de trei zile, Colac de nouă zile, de trei săptămâni, de șase săptămâni. Unii fac șase Colaci mari, nouă colaci mici la fiecare Colac mare, Prescure, Dumnezeu. Era Colac mare al sufletului, al țărănii, Colac mare de trei zile, de nouă zile, de trei săptămâni. Colaci mici erau ai sufletului: Colac lui Dumnezeu, Colac lui Avraam, Colacul Portarului, Colacul Părerii de rău, Colacul Maica Domnului, Colacul Iisus Hristos, Colacul Îngerului. Erau din făină cu apă, frământați în căpesterie. Colacii sufletului se coceau în gura cuptorului. Pentru înmormântare se preparau Colacul mare, Prescure și sute [de colaci] mărunți. Toți colăceii erau rotunzi”: Dj 5; „Pentru înmormântare se fac în total 44 de colaci: Năpurojnie (rotunde), Liturghie

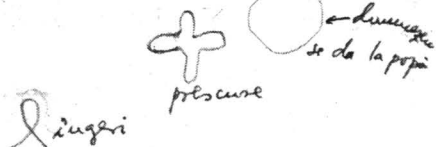
(în formă de cruce), Colacul lui Dumnezeu, colăcei numiți Sfetite (rotunzi), Pită pentru pus pistornicul”: Dj 6; „La înmormântare, 44 colaci pentru un Capăt. Prescuri în formă de cruce, Colacul lui Dumnezeu (romb), colăcei rotunzi. Unii făceau șapte, zece sau 15 colaci, toți la un fel. Fiecare colac (o turtă mare, rotundă) are trei Pite (mici, rotunde) și o Lăturghie, iar la mijloc coliva. În afara acestora se mai face un Colac de țărănă”: Dj 7; „Capu de țărănă și șapte colaci și colăcei mici ca chiflele, rotunzi. La înmormântare se făceau șapte Colaci mari. În fiecare se punea câte un brad înfipt în el (o crenguță de măr, păr), în vârf cu o batistă. Aceștia sunt ai mortului. Fiecare colac are șase colăcei (Rânduilele colacului). Se mai face un colac Capul de țărănă, care se dă copilului ce stă cu bățul în mână în capul pomenii. Cei șapte colaci mari se numesc Soroacele mortului. Fiecare colac mare avea: trei Pite, o Lăturghie, o Cârstată, un Dumnezeu, un Aranghel. Toți formează Rânduilele colacului”: Dj 8; „Colaci și colăcei mai mici, rotunzi”: Dj 9; „Se făceau mai multe feluri de colaci: Colaci pentru Dumnezeu, pentru Maica Domnului, pentru îngeri, pentru morți, pentru vii. Erau de formă pătrată”: Dj 10; „Erau colaci, turtițe și colăcei. Rotunzi, unii erau împlețiți, alții nu”: Dj 11; „Trei colaci: Colacul țărănii (rotund, împletit, cu gaură, se dă la preot), Colaci de moarte (rotunzi, cu flori [de aluat] deasupra, fără gaură; unul ia preotul, unul se împarte la oameni), 44 de turtițe rotunde (se împart la oameni înainte de a pleca cu mortul la biserică), patru Dumnezei (se împart la oameni înainte de a pleca cu mortul la biserică), patru Liturghii (se împart la oameni)”: Dj 12; „Se făceau șapte Capete (Năporojnice), mari, rotunde, cât țestul. În jurul fiecărui Cap, alți șapte colaci și la fiecare Cap, șapte colive. Se foloseau șase, șapte băncioare de făină, ca și azi. Alții făceau un Cap format din Cârstată, Lăturghia, Aranghel. Patru colaci mici: unul de Dumnezeu și trei Sâmbecioare de împărțit”: Dj 13; „Pentru ziua înmormântării se pregăteau: nouă Liturghii în formă de cruce, nouă Cârstate, nouă Dumnezei împlețiți, rotund, cu patru cruci deasupra, nouă Arhangheli (la fel ca Dumnezeu, dar cu trei cruci), nouă Pite (turtițe rotunde, cu pistolul deasupra), opt Fetițe (împletite din două părți de aluat). Toți acești colaci (deci câte nouă din fiecare) se pun pe masă și se împart astfel: câte un rând din fiecare se dă la preot, restul se dau la oameni. La cimitir nu se mai împart alți colaci. Alții făceau pentru ziua înmormântării Colaci, Prescuri, Îngeri. Erau rotunzi, în cruce și în formă de 8”: Dj 14; „Se făcea Colac mare, colăcei, turtițe. Colacul mare era împletit, cu patru gogoloaie deasupra. Se dă jumătate la preot, cealaltă jumătate se dă la oameni. 44 colăcei în formă de 8 se dau la oameni cu colivă, 44 turtițe rotunde se împart sâmbătă, până la șase săptămâni. La șase săptămâni se fac: șapte Colaci mari și nouă colăcei. Cei nouă colăcei sunt: Dumnezeu (rotund), Liturghia (în cruce), Aranghel (rotund), Cârstata (rotund)”: Dj 15; „Un Colac mare, rotund, pentru preot, o Prescură (în patru colțuri), o Liturghie (rotundă, cu flori pe ea), colaci mici, rotunzi (pentru cei veniți la

în mormântare”): Dj 16; „Se fac de șapte ori câte 50 de colaci, așa era obiceiul: de Aranghel (cu trei cruci), de Duminică (cu patru cruci), pentru Rânduială (cu pistolnic). Toți făceau la fel, colaci rotunzi sau dreptunghiulari”: Dj 17; „Prescuri, Colacul lui Dumnezeu și mulți colaci mici pentru pomană. Erau rotunzi”: Dj 18, 19; „Se făceau trei turte (azme) de ieșirea sufletului, colaci pentru Dumnezeu, Maica Domnului, colaci pentru vii și morți, câte 40 de colaci de fiecare Capăt. Și azi fac toți la fel. Erau rotunzi, se numeau Colaci și Prescuri”: Dj 20; „Toată lumea făcea Colacul lui Dumnezeu, Prescure și mulți colaci mici, toți rotunzi”: Dj 21; „Colac de Dumnezeu, Colac mare, Prescure, 44 de colaci mici care se dau la pomană. Se face și colivă”: Dj 22; „Toți făceau Capul ieșirii sufletului și 14 colaci. Molindeți erau colacii care se făceau la începutul Capului, în formă de 8, Colac de femeie, Colac de bărbat, apoi la sfinți: Dumnezeu, Maica Precista. Când se împart, se pune pe ei brânză, carne, mere”: Dj 23; „Colaci, Prescure, Îngeri – rotunzi, în cruce și în formă de 8 culcat”: Gj 1; „Prescuri cu patru colțuri (cruce), Căpețel rotund, Sâmbecioare”: Gj 2; „44 colaci pentru sărindar, Căpețel (mai mare, rotund pe margine, în mijloc un colac ca Prescurea, pus pristornic pe el), Prescuri (în colțuri), un colac pentru Dumnezeu. Colacii erau rotunzi, împlețiți, în formă de cruce. Se făceau în număr variabil, pentru lume”: Gj 3; „Se făceau colaci pentru cel mort și pentru ceilalți morți ai familiei”: Gj 4; „Colaci rotunzi fără împletituri, se dau la fiecare om care vine la înmormântare, se dau pe drum la odihnă (44 de colaci – Colacii drumului). Căpețel pentru preot, rotund, poate avea un brâu sau două. Prescură se dă la preot. Colac de băț cu două găuri, în formă de 8, care se pune în băț cu mere și lână, se dă unui om”: Gj 5; „Căpețel, colaci (cam 200)”: Gj 6; „Colaci pentru morți și vii, rotunzi. Se făceau colaci și pentru Dumnezeu și Maica Domnului”: Gj 7; „La capătul mesei se punea parastas compus din 13 colaci, Căpețel, Prescură, Colaci, Crestată. Căpețel pentru preot, rotund, cu cruce și pistolnic. Prescură la preot. La oameni – colaci mici, rotunzi. Crestata se pune în toiag, e cu gaură la mijloc și trei cruci pe margine. La celălalt capăt al mesei se pun două băte (două bețe, se leagă caier de lână și fuior de cânepă, în vârf se pun un covrig, un măr și o lumânare). Toți colacii erau rotunzi”: Gj 8; „Căpețel pentru preot (rotund, cu o cruce la mijloc), Prescure pentru preot (ca o cruce de aluat), Colaci rotunzi, mici pentru oameni. Crestata (rotundă, cu gaură la mijloc) se pune în toiag”: Gj 9; „Pentru înmormântare se făceau Sâmbecioare, Colaci, Prinoase. Sâmbecioarele erau în forma cifrei 8. Colacii erau rotunzi, plini la mijloc. Prinoasele erau rotunde, cu pistolnic în patru părți. Erau și Prinoasele mari. Prescurile erau în formă de cruce”: Gj 10; „Rotunzi, cu o Prescură la mijloc”: Gj 12; „Căpețel (se dă la preot), rotund, cu cruce la mijloc. Prescură (se dă la preot), în formă de cruce. Colaci (se dau la oameni), mici, rotunzi. Crestată – rotundă, cu gaură la mijloc, se pune în toiag”: Gj 13; „Un Colac mare pentru preot (Căpețel), Prescuri și 100-200 de colaci mici”: Gj 14;

„Colaci de formă pătrată”: Gj 15; „Căpețel – pâine rotundă; Prescure – pâine mică lunguiată, pus pristolnicu pe ea; Colaci – pâine cam de formă pătrată și cu pristolnic în mijloc”: Gj 16; „Colacul lui Dumnezeu, Prescuri, Colaci (mulți colaci mici care se dădeau de pomană). De formă rotundă sau cruce”: Gj 17; „Capet, Prescure și o mulțime de colaci mici, pentru pomană”: Gj 18; „Colaci, Prescuri, rotunzi și în formă de 8 culcat”: Mh 1; „Se pregăteau Căpețele, Liturghii (pentru oamenii neîmpărtașiți). Liturghia are formă de cruce, Căpețelul este cruce încadrată într-un cerc”: Mh 2; „Colaci rotunzi, din cocă de pâine”: Mh 3; „Căpețel, Colaci, Sâmbecioară, Prescură. Căpețel (la preot), mare, rotund, cu cruce la mijloc, cu împletitură de jur împrejur. La oameni se dau colaci mici, rotunzi, cu o împletitură pe margine. Sâmbecioară, la nouă zile, șase săptămâni. Prescură se dă la preot, dacă omul moare neîngrijit”: Mh 4; „Colăcei (44) rotunzi, se dau la oameni în biserică. Căpețel, se dă la preot, Cochii – împlețiți, se dau la oameni, la șase săptămâni, Turtițe, neîmpletite, rotunde, se dau la oameni la șase săptămâni. Liturghii în formă de cruce, pristolnicite, Căpețel – rotund, cu pristolnic în centru, colaci mici rotunzi”: Mh 5; „44 Colaci pentru parastas, cu un Căpețel, un Colac de Dumnezeu și o Prescure, 100-150 de colaci mici pentru pomană, un Căpețel cu Prescure care merge la biserică, cu mortul. Un Căpețel cu Prescure, care se pune la capul pomenei din curte. Trei colaci se împart pe drum, unde se fac odinile mortului. 22 colaci care se împart cu gulere peste groapă. Pe colac se pune pristolnicul”: Mh 6; „Pituțe, Liturghie, Prescură, Căpețel. Pituțe: colaci rotunzi, fără gaură, cu pristolnic. Se duc la biserică, cu mortul, se dau la oameni. Căpețel – se dă la preot. Liturghie [în formă de cruce] – se dă la preot. Prescură – se dă la preot”: Mh 7; „A lui Dumnezeu, a Maichii Precistei, a îngerului, a Sfântului Arhanghel, Căpețel, Liturghie, Colac, Colac al zilelor, Peste cap, Pituțe rotunde, pristolnicite”: Mh 8; „Dumnezeu, Maica Precista, Iisus Hristos (mai mic decât colacul Dumnezeu), Îngeri, Sfinți (Colacii Sfinților), Căpițel – colac mare ca o pită, azi, în trecut, cu cruce, Lăturghie (Letărghie), Colac al zilelor (cu șapte cocoloașe), Colaci la șapte zile, Colac pentru împărțit la fiecare (spirală), Pitulețe”: Mh 9; „Căpețel, Arangelul, Prescurea și colaci mici. Colacul de la bâț (îngăurite, Capete în formă de cruce). Căpețelul – formă rotundă, cu cruce la mijloc. Arangelul – formă rotundă, îngăurit. Prescura – formă de cruce. Colacii mici – formă rotundă”: Mh 10; „Colacii mortului – Maica Preceastă, Îngerul, Arhangheli. Se dădeau la 10 oameni. Îngerul în formă de M. Arhanghelul, rotund, Maica Preceastă, rotund, crestată în trei părți, Căpețel – rotund, se dă la preot. Colaci împlețiți pentru căsătorii, neîmplețiți pentru flăcăi, fete. Căpețel, Lăturghie, nouă Pituțe – gogoloaie de pâine pristolnicite”: Mh 11; „Prescure, Colac mare, 44 colăcei și colaci Sfinți”: Mh 12; „Un Cap de țărână, un Colac de popă, o Prescure și nouă colăcei mai mici împlețiți. Rotunzi, la fel și cei nouă colăcei împlețiți. Prescurea

era în formă de cruce. Toată lumea face la fel”: Ot 1; „Patru colaci mari: Capul Căpețelului (Prescure, Năporojnie, Drept Dumnezeu și Arhanghel); nouă colăcei mai mici: colaci de bărbat sau de femeie, băiat sau fată, împlețiți deosebit; nouă Boboroade mai mici; nouă Bolindețe și mai mici; Mărturia (o Boboroadă cu o floare ca o cruce)”: Ot 2; „Căpețel împletit în două și încins cu altă fâșie din cocă. Pe el se pun două cruciulițe din cocă. Se mai pune o Pită și pe aceasta se pune pristornicul. Năporojnie: o cruce din cocă, câte o Pită în cele patru capete ale crucii. Pe Pite se pune pristornicul. În mijloc se face o cruce cu cuțitul. Prescurea: o cruce din cocă; la capetele crucii se pune pristornicul. Colăcei mici (18 colăcei) la fiecare soroc al mortului: nouă sunt împlețiți și se numesc Voinicești, se face o cruce cu cuțitul și nouă Colăcei femeiești (o Pită și pristornicul). Mâna Maicii Domnului: cruce din cocă crestată la capete cu cuțitul ca o mână. Arhanghel: două fâșii împletite, două cruci din cocă puse părți și o Pită cu pristornic. Drept Dumnezeu: împletit odată și cu o Pită pusă cu pristornicul. Formă rotundă, de cruce”: Ot 3; „Se împleteau 44 de colaci diferiți, Prescure, Îngeri. Formă rotundă”: Ot 4; „Există o întreagă suită de colaci numiți: Îngerii, Maica Domnului, Prescure, cinci Sute, nouă Aripă, zece Colaci (de femeie sau om), Colacul Capului, Năpurojnie, Lăturghie, Crestată, Colac de Masă (împletit în trei), Colac de Dumnezeu. Au diferite forme”: Ot 5; „Se făceau 25 de colaci: Capul sorocului (mai mare), Colacul lui Dumnezeu, Sfântul Arhanghel, Maica Domnului, Mărturia, Avraam, Îngerul, Prescurea, Colac de femeie, Colac de bărbat. Se fac și câte 100 de colaci mici, pentru cei care vin la înmormântare. Le zice la colacii ăștia Soroace. Se fac câte 25 de colaci pentru un Soroc. Și sunt trei Soroace: Soroc de țărână, Soroc de trei zile, Soroc de ieșirea sufletului. Pentru preot se dă Colac mare și câte o Prescură. Se fac rotunzi”: Ot 6; „Colac de Dumnezeu (formă rombică, se făcea pentru preot); Năporojenie (colacul cel mai mare, 30 centimetri diametru, gros de 3 centimetri, însemnat cu cruci pe el; el reprezenta capul pomenii; pe el se pune brânză, măr, picior de pasăre; se dădea preotului); Colac de fată (rotund, cu o cruce de cocă deasupra și cu spice dese, făcute tot din cocă); Colac de băiat (rotund, cruce de cocă pusă într-o parte a colacului; deasupra se pune tot cocă)”: Ot 7; „Arhanghel, Dumnezeu, Capete. În formă de 8 și în cruce”: Ot 8; „Arhanghel (rotund, cu flori; din el se împărțea la oameni), Drept Dumnezeu (împletit pe margini, cu trei pristornice), Răscrucile (în formă de cruce; se dădea la oameni), Colaci de popă (mari, rotunzi), colaci mici (mici, rotunzi, se dau la oameni)”: Ot 9; „11 colaci și Capul Căpețelului (Colac mare, Năpurojnie, Prescură și Arhanghel): Dumnezeu, Maica Precista și nouă Colaci ai mortului”: Ot 10; „Căpețele: nouă colaci mici și patru colaci mari (Colacul mare, Năporojnie, Arhanghel și Prescura). Năpurojnie (din vilțe de cocă, cu Pitișoare cu pistornicul însemnate), Colac mare (cruci de cocă, Pitișoară cu pistornicul), Arhanghel, Prescure (ornată cu pistornicul), Pitișoare [simple]

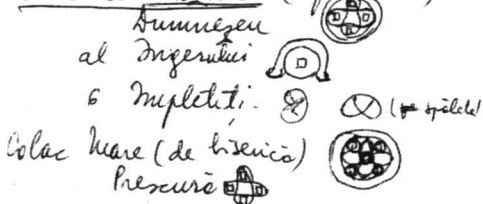
44 colaci la rașorte
44 colaci la 9 zile



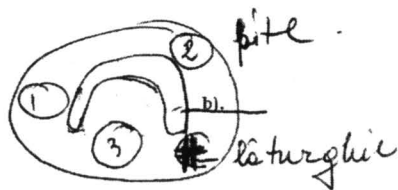
linguri

Bulzești, jud. Dolj, 1978,
A.I.E.F. (C.III.484, Ocupații), N. Nițu.

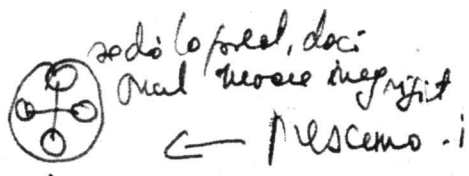
Colaci de Praznic (f. țevia)



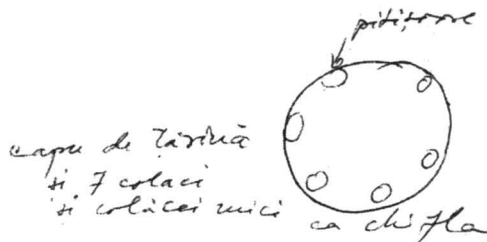
Coțofenii din Dos, jud. Dolj, 1979,
A.I.E.F. (C.III.486, Ocupații), O. Văduva.



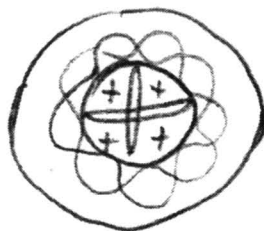
Desa, jud. Dolj, 1975,
A.I.E.F. (C.III.498, Alimentația), M. Budiș.



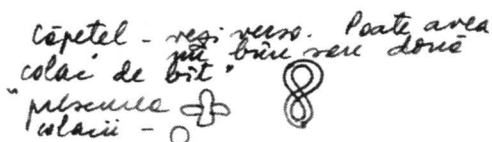
Corcova, jud. Mehedinți, 1980,
A.I.E.F. (C.III.475, Ocupații), M. Popilian.



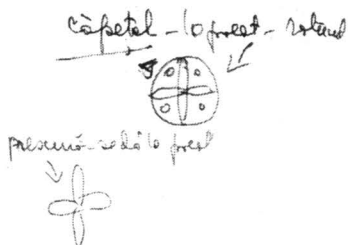
Galicea Mare, jud. Dolj, 1980,
A.I.E.F. (C.III.492, Ocupații), N. Nițu.



Gogoșu, jud. Dolj, 1975,
A.I.E.F. (C.III.485, Alimentația), A. Ciobănel.

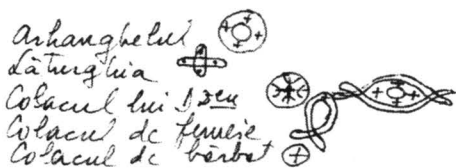


Cloșani, jud. Gorj, 1975,
A.I.E.F. (C.III.356, Alimentația), O. Văduva.




Cloșani, jud. Gorj, 1980,
A.I.E.F. (C.III.485, Ocupații), M. Popilian.

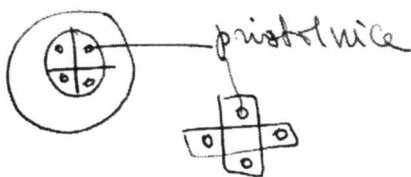
Colaci de înmormântare.



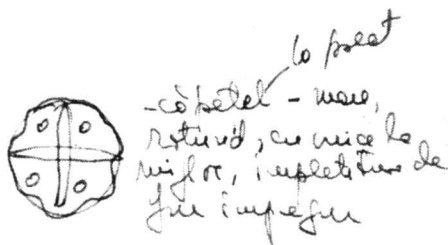
Vădastra, jud. Olt, 1972,
 A.I.E.F. (C.III.511, Alimentația), O. Văduva.

9 - colac pt. murele
 la pân - 

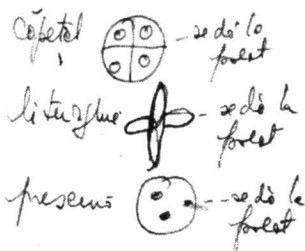
Hinova, jud. Mehedinți, 1982,
 A.I.E.F. (C.III.477, Alimentația), E. Maxim.



Pristol, jud. Mehedinți, 1975,
 A.I.E.F. (C.III.482, Alimentația), I. Popescu.



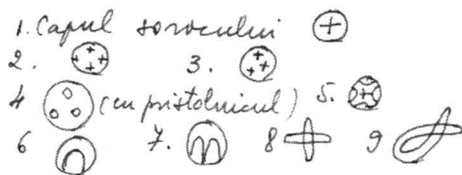
Corcova, jud. Mehedinți, 1980,
 A.I.E.F. (C.III.475, Ocupații), M. Popilian.



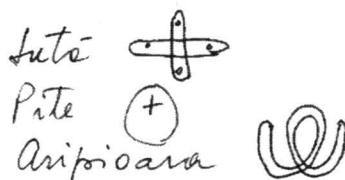
Gârla Mare, jud. Mehedinți, 1980,
 A.I.E.F. (C.III.483, Ocupații), M. Popilian.



Gârcov, jud. Olt, 1982,
 A.I.E.F. (C.III.516, Ocupații), O. Văduva.

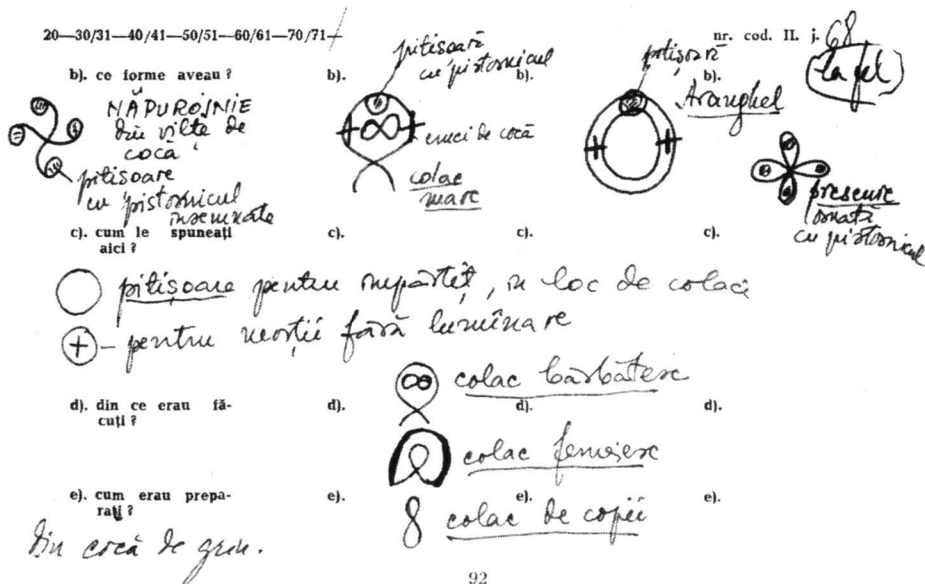


Oboga, jud. Olt, 1972,
 A.I.E.F. (C.III.508, Alimentația), O. Văduva.



Vădastra, jud. Olt, 1972,
 A.I.E.F. (C.III.511, Alimentația), O. Văduva.

Colaci de înmormântare.



92

Colaci de înmormântare: Spineni, jud. Olt, 1975, A.I.E.F. (C.III.502, Alimentația), G. Moraru.

pentru împărțit, Pitisoare [cu cruce] pentru morții fără lumânare, Colac bărbătesc, Colac femeiesc, Colac pentru copii (în formă de 8). Colacul mare este făcut din trei vilte de cocă”: Ot 11; „Prescure, Îngerii. În formă de cruce, împlețiți o dată”: Ot 12; „Se făceau la Căpețelul de țărăna nouă Colaci ai mortului. Se mai făceau și alți colaci: Drept Dumnezeu, Maica Precistă, Arhanghelul, Naprojnje. Formă rotundă”: Ot 13; „[Li se spune] colaci. Se făcea un colac mai mare, Năporoje sau Năporojnie, și alți șapte colaci mai mici. Sunt duși la biserică. Colacii se numeau: Arhanghelul, Lăturghia, Colacul lui Dumnezeu, Colacul de femeie, Colacul de bărbat, Sută, Pite, Aripioara. Erau rotunzi, cu o formă de cruce pusă pe ei”: Ot 14; „Pomneți, colaci; pentru împărțit. Se împleteau în forme diferite pentru fiecare sfânt pe care îl reprezenta; erau însemnați cu pistolnicul. Diferite forme: Prescurile în formă de cruce, colacii mici [erau] rotunzi”: Ot 15; „Colac mare (Năpurojnje), Arhanghel, Colac de om însurat, de flăcău, de femeie și de fată, Colacul lui Dumnezeu (rotund, avea niște roți pe el), Colacul Maicăi Preceste (rotund), Colacul lui Isus Hristos, 44 de colaci rotunzi pentru mort, cu cruce pe ei, cu opturi. Colacul mare: se încinge cu un brâu și se pun deasupra patru cruci mari făcute cu pistolnicul. Arhanghelul: se pun două cruci deasupra (ca și Năpurojnje, dar mai mic). Colacul de om: două rotoagoale de pâine împletită. Colacul de flăcău: mic, cu cruciulițe mici pe el. Colacul de femeie: o pâine mică cu flori de cocă pe ea. Colacul de fată: la fel ca Arhanghelul”: Ot 16; „Prescurile, Colacii de pomană, Căpețele. În formă de cruce”: Ot 17; „Toți făceau Capul mortului: nouă Pite și nouă colăcei. Prescurea,

pe care se apăsa cu pistolnicul, are formă de cruce; la fel și cei nouă colăcei”: Ot 18; „În ziua înmormântării: Capul de țărăne. La trei zile: turtețele pentru Dumnezeu, Maica Precistă, Îngerul, Arhanghelul, Sfântul Iisus Cristos. Pentru cei căsătoriți se împleteau, pentru cei necăsătoriți nu se împleteau, se făceau dintr-o singură bucată de aluat”: Ot 20; „Se făceau colăcei, Boboneți. Erau mici, rotunzi, ca o chiflă. Mai târziu se tăia pâine – Boboneți; 42 de Boboneți la stâlp (la mormânt), 100 la poartă. Ungurenii nu împărțeau la cimitir, doar acasă la pomană dădeau”: VI 1; „Nu se prepară, se dau felii de pâine – Boboneți (44). [Se dădeau] nouă acasă (Călătorele), peste groapă 24, pentru vămi. Au formă rotundă”: VI 2; „Colaci cu cruce de pomană, Căpețele (pentru preoți; cu o cruce circumscrisă într-un cerc), Prescure. Au formă rotundă”: VI 3; „Colaci (rotunzi), Prescuri (formă de cruce)”: VI 4; „Nouă rotunzi (de dat pe capac), trei ai drumului (se dau la odihni), 44 ai popilor (se dau la biserică). Acasă – câți poți și cine poate, pentru praznic. Sunt rotunzi, [le zicem] Pită”: VI 5; „Nouă Boace, un Căpețel, care se dau pe tron. Împărțea la oameni câte o Boacă cu lumânare. La popă: Boacă, Căpețel, Prescure. Formă de cruce, sul răsucit”: VI 6; „Un Colac mare pentru preot, două, trei Prescuri pentru cântăreți, 44 Moșori sau Boboneți (se împart cu colivă). Colacul popii și Moșorii – rotunzi”: VI 7; „Nouă Bulzi (câți puteau) cu fâșii de pânză cu ban la colț (pomneți). Acum, 24 de punți – fâșii de pânză cu colaci. Formă pătrată”: VI 8; „Nu se făceau colaci aici, ci numai Boboneți. Ca un fel de chifle, rotunde, mici. Bobonetele și lumânarea se da la fiecare. Se da băutură cât vrea să bea fiecare. Acum dăm o bucată de pâine (coltucul – o intermediară împărțită în patru, în care punem salam, brânză, rahat) și lumânarea”: VI 9; „Nu se fac colaci, ci Boboneți din felii de pâine. Înainte se făceau în casă ca o turtă și puneau pe ea pistornic”: VI 10; „Pâine tăiată bucăți, felii – îi ziceam colac; o împărțeam cu lumânare”: VI 11; „Colac – o felie de pâine cu colivă pe ea. Împărțea care cât putea pâine de împărțit. Peste groapă se dădeau 24 de gulere cu ban în ele, cu o felie de pâine cu colivă și lumânare. Azi se cumpără covrigi, cornuri, pituri împletite; se dau 24 de batiste”: VI 12; „44 de colaci rotunzi, mici (Boboneți) – pentru împărțit în biserică, la oameni (cu prosop). Pentru popă – Prescure; se face și Căpețel (pe care puneam colivă). Câte un colac pentru câți vin acasă de la înmormântare, la praznic. Azi, felii de pâine”: VI 13; „Prescuri, colaci mici și drepti”: VI 14; „Colacul lui Dumnezeu. Prescuri în formă de cruce, Moșori (rotunzi; pentru cei veniți la înmormântare)”: VI 16; „Căpețele (colaci) – circa 40, la parastas; rotunzi, împletiti. Capul, Colacul lui Dumnezeu, Colac de femeie, Colac de bărbat – se fac mulți colaci pentru pomană. Azi, pâine tăiată felii”: VI 17; „Prinos – grâu fiert, dedesubt o pâine. Pâine tăiată bucăți – îi ziceau colac, o împărțeau cu lumânare”: VI 18; „Nu se fac colaci, se face pâine, cornuri, covrigi”: VI 19.

Colaci. Mod de preparare. Persoane specializate: „Femeile făceau colacii din făină de grâu, cu apă, sare. Aluatul se frământa, se dospea, se cocea. Se frământa ca pâinea, se pune la crescut, se coceau pe vatra cuptorului”: Dj 1; „Erau făcuți de femei din făină, ca pâinea”: Dj 3, 4, 13; „Colacii sunt din aluat de pâine, făcuți de o femeie pricepută sau mai multe”: Dj 5; „Erau făcuți ca pâinea, de femei curate”: Dj 6; „Femei curate pregăteau, [se făcea] ca pâinea; îi făcea și brutarul”: Dj 7; „Femeile îi fac din făină de grâu [ca pâinea] cu apă caldă, în căpisterie, copti în țest”: Dj 8; „Din aluat de pâine dospită. Pe cârpător, cu care se bagă la țest. Femeile făceau colaci și colăcei din făină de grâu, ca și pâinea”: Dj 9; „Din aluat de pâine”: Dj 10, 21; „Din făină de grâu (aluat de pâine), frământați în căpistere. Făcuți de femei bătrâne care se pricepeau”: Dj 11; „Din făină de grâu, la fel ca pâinea, se dospesc cu maia din spumă de vin sau de prune. Se coceau pe vatra cuptorului. Frământați în căpistere, copti în tăvi. Îi făcea o femeie mai bătrână [căreia] îi plătea cu bani ca să nu fie bănuială”: Dj 12; „Colacii erau făcuți de femei bătrâne din făină de grâu cu drojdie sau cu spumă de vin. Erău copti direct pe vatră, în cuptor, în sobă”: Dj 14; „Erau făcuți de femei bătrâne din făină de grâu, la fel ca pâinea, în postavă (numită aici căpistere), copti în țest”: Dj 15; „Îi făceau femei bătrâne, ca pâinea”: Dj 16, Gj 9, 10; „Din făină de grâu, ca și pâinea”: Dj 17, 18, 19; „Făcuți din cocă de pâine”: Dj 20, Gj 16; „Colacii erau din făină de grâu cu aluat [ferment]. Se frământa coca, se modela, apoi se cocea”: Dj 23; „Femeile îi frământau din făină cu apă și aluat și se coceau în cuptor, sobă”: Gj 1; „Făcuți de femei bătrâne, în căpistere, din făină de grâu, pisat în piuă, cu aluat dospită, ca pâinea”: Gj 2; „Femeile îi făceau din făină de grâu, frământau, dospeau, coceau”: Gj 3; „Erau făcuți din făină de grâu și apă, la fel ca pâinea. În postava de pâine se muia făina și se frământa, se coceau direct pe vatră. Acum se cumpără și din comerț”: Gj 5; „Se frământau în postavă din făină cu apă, ca pâinea”: Gj 6; „Din făină de grâu cu aluat, frământați în troacă, copti”: Gj 7; „Din făină de grâu cu aluat (azi, cu drojdie), făcuți de rude, de femei bătrâne, la fel ca pâinea, copti pe vatră”: Gj 8; „Din făină, ca pâinea, pe vatră sau în tăvi. Femeile îi făceau”: Gj 12; „Făcuți de femei bătrâne, din făină de grâu, la fel ca pâinea, copti pe vatră”: Gj 13; „Din făină de grâu și apă”: Gj 17, 18; „Femeile îi făceau din făină, se frământa făina cu apă și aluat, se dospea și se cocea pe vatră sau pe tablă”: Mh 1; „Erau făcuți din făină de grâu, cu aluat sau cu drojdie, în postavă (căpistere) de o femeie mai bătrână”: Mh 2; „Colaci pregătiți ca și pâinea, de femeile care făceau azima”: Mh 3; „Colacii erau din făină de grâu, îi făceau femei bătrâne, la fel ca pâinea, în postavă, se coceau pe vatră”: Mh 4; „Erau făcuți de femeile bătrâne, din făină de grâu, la fel ca pâinea, în postavă, se coceau direct pe vatră. Erău plămâdiți din făină de grâu, cu aluat, cu sare, dospiti până ce depășesc marginile postavei (două

ore). Apoi – puși pe cărămizi arse în cuptor. Îi făceau femei, rude ale mortului, în postavă. Azi sunt copti în tăvi”: Mh 5; „Colacii de parastas sunt ca niște prescuri, în formă de cruce. Colacii de pomană sunt rotunzi, făcuți din cocă”: Mh 6; „Colacii erau făcuți de femei bătrâne, din făină de grâu, la fel ca pâinea, în postavă. Se coceau pe vatră”: Mh 7; „Erau rotunzi, făcuți de femei pricepute (din rude și vecini sau mahala), în covată, din cocă de pâine, dospiti, copti pe vatră, puși pe lopată pe vatră”: Mh 8; „Erau făcuți de femei bătrâne, pricepute, din cocă de pâine, în covată. Azi se fac la brutărie”: Mh 9; „Îi preparau femei mai bătrâne, în postăvi, din aluat de pâine, doar forma li se dădea. Se coceau în cuptoare”: Mh 10; „Îi făceau femei bătrâne, din făină de grâu, apă, sare, la fel ca pâinea, dospiti, se frământa în postavă. Erau rotunzi, copti pe vatră, pe lopată”: Mh 11; „Îi făcea o bătrână, din cocă de pâine, obișnuit, ca pâinea, în postavă”: Mh 12; „Se făceau în postavă, din făină și apă. O femeie bătrână frământa coca, apoi îi modela și îi băga la cuptor. [În tot satul] era la fel”: Ot 1; „Din făină de grâu, ca aluatul de pâine, dar coca ceva mai tare. [Îi făceau] femeile mai bătrâne. Se coceau în cuptor direct”: Ot 2; „Se făceau ca pâinea”: Ot 3, 5; „Erau copti liberi în cuptor. Femei pricepute frământau făina cu apă și aluat, se dospea și se cocea în țăst sau în sobă”: Ot 4; „Se frământa făina cu apa caldă în căpisterie, se modelau și se băgau în cuptor. Se frământau de o femeie bătrână; toată lumea știa să facă”: Ot 6; „Se preparau în țeșt și se puneau într-un coș de nuiele. Se făceau din aluat, ca și pâinea. Aluatul era împletit când era așezat în țeșt. Femeile bătrâne făceau colacii”: Ot 7; „Din cocă, cu aluat. Femeile bătrâne îi făceau în postava de pâine (căpistere)”: Ot 8; „Se fac la fel ca pâinea. [Se coceau] pe vatră, îi făceau femeile bătrâne”: Ot 9; „Se coc pe vatră”: Ot 10; „Din cocă de grâu; copti în țăst sau cuptor”: Ot 11; „Din făină, frământat, dospit, copt în tavă pe vatră. Îi făceau femeile”: Ot 12; „Din făină de grâu”: Ot 13, VI 9; „Din făină și apă, în căpisterie, se frământa ca pâinea”: Ot 14; „Din făină de grâu, în copaie, prin frământare, dospire. [Se fac] de femei curate, o femeie mai bătrână”: Ot 15; „Se frământa pâinea și se împletea”: Ot 16; „Din făină de grâu, ca și coca de pâine. Femeile, rude sau vecine, îi făceau în căpisterea de pâine”: Ot 17; „Se frământau în căpisteria de frământat pâinea; din făină cu apă și sare”: Ot 18; „Se făceau în căpisterie din făină și apă”: Ot 20; „Din cocă de pâine. Îi făceau femeile mai în vârstă, văduve curate”: VI 1; „Din făină de grâu, se fac în cuptor”: VI 2; „Din făină de grâu, în troaca de frământat pâinea. Îi făceau femeile mai bătrâne”: VI 3; „Din făină de grâu. Se plămădeau ca și pâinea, în căpistere, în apă caldă cu aluat și se coceau în cuptor. Îi făcea o femeie, rudă sau vecină”: VI 4; „Din făină de grâu, cocă dospită”: VI 5; „Făină și apă cu sare. Frământați și copti”: VI 6; „Se fac ca pâinea, în căpistere, în cuptor. În cuptor se bagă cu lopăți, pe care se pune frunză de hrean ca să nu se prindă. Îi fac femeile bătrâne, curate”: VI 7; „Ca

pâinea, se coceau pe vatră. Femeile îi făceau”: VI 8; „Ca pâinea. Se cumpără”: VI 10; „Din făină de grâu, preparați obișnuit, cu aluat; se frământa și se pune direct pe vatră. Îi făcea o femeie mai bătrână”: VI 13; „Din făină dospită”: VI 14; „Ca pâinea. Îi făceau femei mai în vârstă, curate”: VI 16; „Făină, apă, sare, frământați în căpisterie, ca pâinea. Copti pe vatră”: VI 17.

Vase și alimente împărțite la pomenirea morților și moșilor: „Colaci, carne, ouă în străchini, cană cu vin, lumânări”: Dj 1; „Colaci, mere, nuci în vase”: Dj 2; „Orez cu lapte, lapte, sarmale, friptură, ca și acum”: Dj 4; „La șase săptămâni: vase cu pomană, un colac, varză, ciorbă de hoare, fâsui. [Alții dădeau] colac, colivă și lumânare și o strachină cu varză sau fasole sau prune. La pomeni se dădea colaci, colivă, strachină de varză sau fasole, mâncare de prune”: Dj 5; „La pomeni, în vase, se pune vin. Mâncare: fie ciorbă, fie carne cu varză, fie cartofi. Zama înaltă: puneai la foc apă, tocai praz, după ce fierbeau astea, puneai ciuști (ardei), orez (vreo trei boabe), o acream și gata”: Dj 7; „Varză cu carne, tocană cu usturoi, tocană de cartofi cu câte o bucată de carne”: Dj 8; „Varză, supă, friptură, mâncare gătită cu legume Dj 9; „Varză, ciorbă, friptură cu orez Dj 10; „Colaci, mere”: Dj 21, Gj 17; „Mâncare, colaci, lumânare”: Dj 22; „Nu se dau vase ci colaci pe care se pune brânză, carne, mere”: Dj 23; „Fâsui, varză, friptură cu orez, cu colac și lumină”: Gj 5; „Varză, ciorbă, tocană, piftii”: Gj 6; „După posibilități, fiecare ce putea, mâncare (varză, ciorbă, carne friptă) sau vin. Azi, și dulciuri, orez cu lapte, cozonac, sarmale”: Gj 7; „Pupoaie de mălai, fasole sleită (bătută)”: Gj 8; „Colaci, mere, nuci”: Gj 14; „În oale se pune vin, străchini nu se împart”: Gj 16; „Colivă și colaci”: Gj 18; „La 40 de zile se face pomană mare. Se dau de pomană: masă și scaun, cu farfurii pline cu mâncare și tacâmurile necesare”: Mh 2; „Nu se împărțeau vase”: Mh 3; „Ciorbă, varză, mâncare, apă”: Mh 5; „Mâncarea care este gătită și lapte cu grâu fiert”: Mh 6; „Ciorbă, varză, mâncare de cartofi, pilaf”: Mh 8; „Varză, fasole, mâncăruri cu carne, mălai, poame”: Mh 10; „Colaci cu brânză, ouă, carne, zahăr, bomboane”: Mh 11; „Sarmale, friptură cu orez sau cartofi, în pahar vin, țuică, apă”: Mh 12; „Vin sau apă, colarez în farfurii, piftii la moșii de iarnă, brânză, ouă, carne friptă”: Ot 2; „Ciorbă și varză”: Ot 3; „Varză cu carne, mâncare de prune, mâncare de cartofi cu orez, mâncare de cartofi cu carne, pilaf”: Ot 6; „Bucățile de friptură care se împărțeau ca pomană se puneau în străchini. Și acestea se slujeau”: Ot 7; „Pă timpuri nu se dădeau vase de pomană, mai încoace”: Ot 10; „Nu se împart. Se împart la Sâmbăta morților: vin, țuică; iarna, piftii. La Moșii de vară: câni cu lapte, apă, vin, țuică”: Ot 11; „Pomană se făcea sâmbăta sau joia, până se lăsa post. Se făcea o Năporojnie cu 32 de colaci: 10 Colăcei de femeie sau, respectiv, de bărbat, 10 Aripioare, cinci Sute, restul câte unul; în plus, trei Pite. Se pune în curte o cergă de călți pe

care mânca lumea. De dulce: varză cu carne, ciorbă, friptură, vin, țuică; de post: fâsui, păstăi umplute, ciorbă de cartofi, mâncare de cartofi. Azi se fac mai des sarmale”: Ot 14; „La Moși se puneau piftii. La pomeni, mese cu gătituri”: Ot 15; „Fasole bătută, pilaf, orez cu lapte, varză, ciorbă”: Ot 16; „Varză, mâncare de cartofi, de prune cu orez, sarmale”: Ot 18; „Mâncare de prune cu orez, cartofi, fasole ciorbă sau mâncare”: Ot 20; „La parastase, dacă nu făcea masă acasă, puneă mâncare în castroane”: Vl 1; „Căni cu apă, vin, colivă pe pâine. O femeie sau un om mânca mescioara mortului timp de trei zile – din același vas, cu aceeași lingură, șervet – apoi le lua cu el. Mâncare ca la pomană. Trei femei aduceau apă cu vadră (44 de vedre, însemna pe un răboj). La șase săptămâni dădea drumul răbojului cu un Bobonete pe apă”: Vl 2; „Colivă, vin”: Vl 3; „La post: varză prăjită cu ulei, fasole bătută pe deasupra cu ceapă prăjită în ulei. La dulce: ciorbă de vită, varză cu carne”: Vl 4; „Căni cu băutură”: Vl 5; „Băutură”: Vl 6; „Doar până la șase săptămâni se împarte mâncare (fără vase): marmeladă, o ceapă, ciorbă. De Sâmbăta morților – piftii cu vase (de la Lăsata Secului). La Moși (la șase săptămâni după Paște) – se împarte cu oale”: Vl 8; „La moși dăm oală cu lapte și păsă; dădeam și păsă cu lapte și Bobonetele și câte un ou fiert. Și dam câte o felie de pește și de carne. Așa dăm și acuma. Pește luăm din timp și-l ținem de moși. Ori tăiem o pasăre și o dăm de moși”: Vl 9; „La moși: lapte, apă, țuică, vin în căni. În străchini – griș cu lapte, orez”: Vl 10; „Varză, ciorbă, pâine, friptură, gogoși”: Vl 11; „Mai cu seamă la moși dădeau oale cu lapte sau apă”: Vl 12; „Trei colaci cu colivă, lumânare, lingură, cană cu apă sau vin. În farfurie, ceva mâncare. Unii dau de pomană în ulcele cu colivă fiartă, ouă, brânză, păsă cu lapte; se da și linguri, lumânare, floare și băutură”: Vl 13; „Pomană cu oale și pahare”: Vl 14; „În căni: vin sau apă, flori, lumânare. În străchini: lapte cu orez sau griș, ou fiert, brânză, pâine (colac). Alții dădeau mâncare de cartofi, de prune, varză”: Vl 17.

Ofrande alimentare la înmormântare și la parastase: „Colaci, oale, mâncare. Azi, la fel”: Dj 3; „La înmormântare se dădeau de pomană colaci, carne, ouă, pahare cu vin, străchini, cană cu vin, lumânări”: Dj 4; „Pâine, lapte, brânză, ouă, carne”: Dj 8; „Se făcea masă și se da cantă pentru apă, ulcior, farfurie, castron cu mâncare de dulce sau post”: Dj 9; „Strachină cu mâncare (varză cu carne, ciorbă), colăcei cu colivă (azi, colaci cu brânză), urcioare cu apă”: Dj 12; „Străchini, farfurii cu mâncare, pahar, lingură. După puterea omului”: Dj 13; „Fructe pe colaci, zahăr”: Dj 15; „La pomeni se puneau în vase mere, colăcei”: Dj 18, 19; „Carne, colaci”: Gj 1, Mh 1; „Colac cu colivă, zahăr, fructe, brânză, ouă, friptură”: Gj 2; „Colac, căni cu apă, vin, pahar cu țuică, piftii, sarmale, cartofi, mâncare de prune, de gutui. Peste groapă se dădea o găină, o oaie, un purcel”: Gj 3; „Piftii, turtițe cu mălai”: Gj 5; „Colaci,

ouă fierte, brânză, cartaboși (iarna)": Gj 8; „Colaci cu mere, struguri, colivă, zahăr": Gj 9; „Turtă sau mălai, piftie cu colaci, ouă, carne friptă, poame, nuci": Gj 10; „Colac, piftii, sarmale": Gj 12; „Colaci, mere, struguri, zahăr, brânză, ouă fierte, colivă": Gj 13; „În fiecare dimineată, timp de 40 de zile, se dau de pomană: o turtiță cu o bomboană, sau singură. La nouă zile se face parastas. La trei săptămâni, parastas. La 40 de zile se face pomană mare. Se dau de pomană: masă și scaun, cu farfurii pline cu mâncare și tacâmurile necesare": Mh 2; „Colaci": Mh 3; „Colaci cu mere, pere, nuci, brânză, zahăr, bomboane, colivă": Mh 4; „Colaci pe care se pune carne friptă, brânză, zahăr sau bomboane, ouă fierte, mere, colivă": Mh 5; „Picioare de pui, brânză, ouă, piftii, mere, nuci, zahăr": Mh 7; „La fel ca la înmormântare": Mh 11; „Fiecare care pleacă are în mână (primit) un colac cu lumânare, colivă, brânză sau zahăr cu mere": Mh 12; „Colaci, mâncare: ciorbă, fasole sau varză": Ot 3; „Din mâncărurile obișnuite. Colaci, piftii, carne": Ot 4; „Dacă e zi de post, se împarte în farfurii; dacă nu, se dau farfuriile": Ot 6; „Colaci, friptură, colivă, cârnați, șorici": Ot 8; „Colaci, ciorbă (o strachină), varză fiartă, colivă, bomboane, zahăr, fructe (mere, pere, struguri)": Ot 9; „Colaci, oale, mâncare": Ot 12; „Lapte cu orez, varză": Ot 13; „Colaci, mâncare": Ot 16; „La înmormântare se dau de pomană o oaie sau o vită. Se ia parte din mâncarea servită la masă": Vl 3; „Împărțeau colaci la nouă zile, la trei săptămâni, șase săptămâni (cu pomană). Sâmbăta [cine avea rude decedate recent] – se împărțeau colăcei cu colivă, țuică, vin. Prin colac se înțelege o felie de pâine cu colivă pe ea sau o lipie cu colivă pe ea": Vl 8; „Nouă Boboneți peste mormânt și cu ciumagul, zece (dădea peste groapă un băț de pomană). 50-60 de Boboneți, la poartă, cu halva, zahăr, rahat. Pe capacul tronului dădea la nouă oameni să mănânce: varză, ciorbă, băutură": Vl 10; „Un vas cu vin, țuică peste groapă. Cine putea dădea vase cu mâncare de pomană: varză, lapte": Vl 12; „Colaci, colivă": Vl 14.

Fântâna mortului: „La un izvor, în calea oamenilor": Dj 5, 6, 8, 12, 14, 15; [...] „La răscruce de drumuri, în locurile de muncă, unde erau foarte rare sau lipseau cu desăvârșire. Aveau însemnare în amintirea cui s-a făcut": Gj 5; „Undeva în hotarul satului; erau sfințite de preot": Gj 10; „În câmp, pe deal sau la răscruci de drum. Se făceau ca să aibă mortul apă pe lumea cealaltă": Gj 13; „Pe câmp, pe drumuri, să fie pomană pentru călători": Mh 8, Ot 8, 9, 12, 13; [...] „Pe dealuri": Vl 14, 16; [...] *În vatra satului:* „În curte": Dj 2; „Pe stradă, în curte": Dj 11; „La porți": Gj 1, 10; [...] „În sat și în câmp, la drum sau în curte. Pe ele se scrie numele mortului și familia": Ot 1; [...] „În sat, iar lângă ea se făcea și o cruce": Vl 12; [...] „Acolo unde cred că e nevoie de apă; pe deal, la un izvor, în calea trecătorilor. Aveau o cruce pictată frumos": Gj 3. (D.E.R., *Sărbători și obiceiuri*, I: 2001, p. 212-213)

Pomeni pentru rudele spirituale: „Se făceau parastase, pomeni și pomelnice de către femei din casă: se pomeneau rudele prin căsătorie, nașii, moșii, frații de cruce, frații de lapte”: Dj 5; [...] „În pomelnic erau amintiți toți morții de care își mai aduceau aminte: rudele prin căsătorie, nașii, moșii și familiile lor, frații de lapte. [...]”: Dj 15; [...] „Se făcea colivă care se sfințea la biserică împreună cu lucrurile ce trebuiau date de pomană. [...] Erau amintiți toți de cei care își mai aduceau aminte: rudele prin căsătorie, nașii, moșii, frații de lapte. Pomenile se făceau ca să ușureze suferința celor morți la marile sărbători. După slujba de la biserică se împărțea rudelor, cunoscuților și celor săraci îmbrăcăminte și mâncare pentru folosul celui mort”: Dj 17; [...] „La zilele morților femeile cășii fac pomelnice, dacă se putea, până la a noua generație. Nu contează ordinea amintirii morților. Se pomeneau rudele prin căsătorie, nașii, moșii, frații de cruce, frații de lapte. [...]”: Gj 3; [...] „Toate se știu. La Moșii de Piftii se fac piftii, colaci la Rusalii se dau colaci, colivă, oale. Ai casei făceau pomelnice care începeau cu rudele apropiate și erau trecuți câți se mai țineau minte: rudele prin căsătorie, nașii, moșii, familiile nașilor și ale moșilor, frații de cruce, frații de lapte. [...]”: Ot 1; [...] „La zilele morților se făceau pomeni; la Joia Mare colac pentru cei uitați. Ai casei făceau pomelnice începând cu rudele apropiate, cât își amintesc: rudele prin căsătorie, nașii, moșii, familiile acestora, frații de lapte, frații de cruce”: Ot 14; [...] „Cei din familie fac pomelnice, începând cu al mai de-aproape și până la generațiile din moși-strămoși. Așa trebuie! Rude prin căsătorie, nașii (ți-au ținut lumânarea și te-au scăpat de satana), moșii (că sunt ca rude), cei aproape din familiile nașilor și ale moșilor, frații de lapte (sunt ca frații). La toate sărbătorile, în ziua respectivă, se dă la cei săraci, la vecini mâncare, lumânare și mai ales ce apare nou atunci”: Vl 5; [...] „La fiecare din aceste pomeniri se dau fasole, cartofi, poame în zilele de post; friptură, ciorbă de pasăre, în zilele de dulce. Se făceau pomelnice: cel mai vechi mort se pomenea primul, din respect. Se aminteau numai cei pe care i-au cunoscut: rudele prin căsătorie, nașii, moșii, frații de cruce, frații de lapte”: Vl 6-8, 10, 11, 13, 15, 17, 18. (D.E.R., *Sărbători și obiceiuri*, I: 2001, p. 217-221)

GLOSAR

A

Aguridă: 1. Strugure necopt, folosit la acritul mâncărilor. 2. Struguri sălbatici.

Ajun: ziua dinaintea unei sărbătorii.

Alac: soi vechi de grâu, grâu alb.

Aluat: 1. Amestec obținut din făină și apă (cocă), plus alte ingrediente. 2. Bucătică de cocă păstrată de la frământatul precedent, folosită ca ferment (maia, plămădeală).

Arzui: preparat din mălai, coaja de mămăligă rasă de pe ceaun, amestecată cu lapte și fiartă până se îngroașă puțin.

Azimă, azmă: aluat copt din făină de grâu sau secară, turtă, pâine nedospită.

B

Barabule: cartofi.

Batal: berbec castrat (sau care nu este bun pentru reproducere) anume pentru sporirea calității cărnii.

Batic: teren cultivat cu pomi fructiferi.

Baniță: recipient din lemn folosit pentru transportarea și depozitarea alimentelor; unitate de măsură.

Bădăi, budăi: putinei; vas înalt din lemn pentru bătut untul.

Bănicior: unitate de măsură pentru alimente.

Băscea: v. **Batic**.

Bâlbără: vâlvătaie, flacăra mare.

Bârtă: 1. Turtă din porumb crud cu făină sau cu urzici. 2. Sâmburii de dovleac, care rămân după obținerea uleiului, zdrobiți în piuă sau în mașina de tocat; se fierb în oală.

Bât: băț, bâta, baston.

Berbec bătut: v. **Batal**.

Beșicuțe: prune mici.

Blagobeți: aluat modelat în formă de 8, decorat cu flori, uns cu miere sau zahăr, dat de pomană cu ocazia sărbătorii Celor 40 de Sfinți, la 9 Martie.

Blană: scândură; stinghie.

Boacă: aluat nedospit, copt pe plită.

Boambe: corcodușe.

Boască: 1. Resturi rămase după stoarcerea strugurilor pentru vin sau după ce se face țuica. 2. Resturi rămase de la stoarcerea fagurilor de albine.

Boască îngroșată: boască fiartă cu mălai.

Boască, boșcă: groapă în pământ pentru păstrat vinul sau alimentele.

Bob: plantă leguminoasă cu fructul sub formă de păstăi mari și semințele ovale, turtite.

Boboneți: 1. Colăcei. 2. Bucăți de pâine pe care se pune coliva și care se împart.

Boboroadă: 1. Pitișoară pusă pe Năporojnie, la mijloc. 2. Pânișoară stropită cu vin, oferită copiilor la pomană.

Bogorodiță, Boborodiță: masă după nașterea copilului, Masa Maicii Domnului.

Bojoci, borșogi, boșogi: plămâni.

Bolindeți: 1. Colaci mici, rotunzi, care se dau copiilor colindători în Ajunul Crăciunului. 2. Colăcei la înmormântare; colăcei ca o chiflă, înlocuiți uneori cu felii de pâine.

Boșomete: caltaboș.

Boștină: 1. Ceea ce rămâne după stoarcerea sau zdrobirea strugurilor sau altor fructe. 2. Resturile rămase după scurgerea cerii de albine.

Bozon, bozun: zeamă de prune, rămasă de la prepararea țuicii.

Brabeți: vrăbii.

Bradoce, brădochițe: putini de dimensiuni mici.

Bradoși (bradoji): v. **Mucenici**.

Branduși: v. **Bradoși**.

Brădoi: puțină mică.

Brânză de fâlie: v. **Brânză de șteand**.

Brânză de șteand: caș luat din sedilă care se taie felii și se pune în șteand la saramură.

Brânzoaie: preparat din brânză sau carne tocată și foi de aluat, copt în cuptor.

Broajbă, brozbă: gulie.

Brustani: ciorbă acră din foi de varză albă, rupte înainte de formarea căpătâni.

Buduroi: 1. Trunchi de copac scobit folosit ca stup de albine sau recipient pentru păstrarea produselor agricole. 2. Putină mare folosită pentru strângerea laptelui la oi. 3. Ghizd de lemn al fântânii. 4. Recipient pentru păstrat cereale, realizat dintr-o

singură bucată de lemn.

Bulumaci, bulmaci: ciulama.

Bundărean, bundărete: caltaboș.

Bureți: 1. Fel de mâncare din măruntaie fierte de oaie, vacă sau vițel (mațe, ficat, plămâni). 2. Soi de ciuperci comestibile care cresc în pădure.

Burtafoi: tobă.

Burtan, burtă, burtican: v. **Caltaboși**.

Burticale: preparat din mațe umplute cu măruntaie proaspete de porc.

C

Cabaniță: aluat din făină, drojdie, brânză, ouă, prăjit în ulei.

Caic: lingură folosită pentru luat jintița sau smântâna, la stână.

Calea înaltă, Calea mare: prima vizită făcută de tinerii căsătoriți la socri, după nuntă (Calea primară); secvență din scenariul ceremonial al nunții.

Caltaboși, cartaboși: cârnat de porc umplut cu ficat, inima, rinichi, cimbru, ceapă, ardei.

Cambre (ciorbă de): v. **Brustani**.

Cantă: recipient din tablă zincată sau smălțuită, găleată.

Călătorele: colaci oferiți în ziua înmormântării.

Căpistere, căpisterie: albie mică de lemn folosită la frământatul pâinii.

Căsoaie: construcție anexă a gospodăriei folosită pentru depozitarea alimentelor.

Cârnar: instalație pentru afumat șuncă (slănină), cârnați, oase de porc.

Cârpător: lopată de lemn cu coadă

lungă, folosită la introducerea pâinii sub test sau în cuptor.

Chebaniță: preparat la Lăsata Secului, la cuptor, cu brânză, ouă, lapte, făină; plăcintă.

Chiftea: preparat (ca o mică turtă, rotund sau oval) din carne tocată, ou, ceapă și mirodenii, de obicei, prăjit; se pot face cu sos: piftile marinate.

Chisăliță: preparat din fructe (prune sau corcodușe) fierte în puțină apă.

Chitiboaică: groapă pentru păstrarea legumelor.

Chiuntoc: tarhon.

Ciocăltău: băț subțire înfipt în colacii de pomană, în vârful căruia se pune un măr.

Cioci: v. **Azimă**.

Ciorbă de potroace: ciorbă din măruntaie de pasăre, acrită cu borș sau zeamă de varză.

Cir: 1. Terci foarte subțire obținut din apa în care fierbe mălaiul, înainte de amestecarea mămligii. 2. Amestec de făină de grâu sau porumb, cu apă, sare.

Ciubăr: puțină.

Ciucioi: soi de ciuperci comestibile.

Ciuciulete, ciuciuleț: soi de ciupercă comestibilă.

Ciușcă: ardei iute.

Coacă: mămligă cu caș în mijloc, făcut cocoloș și fript pe jar.

Cocârțau, cocârțe: 1. Fel de mâncare pe bază de mălai, lapte, ouă și mărar prăjit în grăsime. 2. Mălai sau mămligă frământat în untură și prăjit. 3. Turtă de mălai prăjită în untură. 4. Feliile de pâine prăjite în untură.

Codolane: oase pentru ciorbă.

Cofeturi: dulciuri servite oaspeților în preziua nunții la casa miresei.

Colarez: 1. Lapte dulce fiert îngroșat cu făină de grâu. 2. Orz pisat, fiert cu lapte dulce. 3. Lapte fiert cu făină și zahăr. 4. Lapte fiert cu aluat de pâine frecat între palme.

Colindețe: Colăcei pentru copiii care vin să colinde în Ajunul Crăciunului.

Comină: v. **Boștină**.

Corcoduș: zarzăr.

Coricove: mere pădurețe.

Cornul caprei: ardei capia.

Cotariță: coș de nuielă cu o toartă în care se culegeau strugurii.

Cotoi: pulpă de pasăre.

Coșar, coșare: anexă a gospodăriei folosită pentru depozitarea alimentelor.

Coștubar: instalație pentru afumarea și uscarea prunelor.

Crăiță: ciupercă albă, comestibilă.

Cricală: carne friptă în tigaie cu șuncă, cârnaț, pecie.

Crov: adâncitură, groapă.

Crumpeni, crumpi: cartofi.

Cumetrie: masa oferită după botezul copilului.

Cută de zahăr: zahăr bucată.

D

Dovleac îngroșat: preparat din dovleac fiert, îngroșat cu mălai.

Dovleac românesc: soi de dovleac folosit în alimentație copt și fiert sau ca nutreț pentru animale.

Dovleac turcesc: soi de dovleac alb, bun de copt.

Dovleți albi: dovlecei.

Dragavei: 1. Ștevie. 2. Plantă asemănătoare cu ștevia și măcrișul.

Drojdie: 1. Sedimentele de pe fundul butoiului cu vin, din care se face țuică. 2. Ferment pentru pâine.

Drugă: știulete de porumb.

Dughie: soi de mei.

F

Făcăleț: băț gros și neted, folosit la amestecarea mămăligii.

Făsui: fasole uscată.

Fedeleș: 1. Petrecere care are loc înainte de ziua nunții. 2. Vas pentru apă, lapte, vin sau pentru transportarea hranei la câmp.

Fele: vas mic folosit la prepararea laptelui; măsură pentru lichide de o jumătate sau trei sferturi de litru.

Fluștuc: gustare.

Friptură de orez: orez la tavă, copt sub țest.

Fucie: vas de lemn; butoiăș, ciubăr de cules struguri.

Fundoi, fundui: v. **Burtan**.

G

Garniță: oală de tablă, smălțuită.

Găluște: v. **Perișoare**.

Gâldău: groapă plină cu apă; pește de gâldău (pește de stuf).

Gâscani cu brânză: preparat din mălai opărit cu apă fiartă, amestecat cu multă brânză de oaie și copt în țăst.

Gâscă: fel de mâncare din mămăligă cu brânză de burduf sau caș la

mijloc, friptă pe jar sau coaptă în tigaie (cratiță), în care s-a pus unt.

Geac: bucată de pânză în care se stoarce cașul.

Gigheri, gighir, ghijir: ciorbă din măruntaie de oaie sau miel.

Gherghină, gheorghină: fructul comestibil, rotund, de culoare roșie al gherghinului (păducelului).

Ghiri: friptură de miel cu sos din toate măruntaiele.

Gliviț: bureți de fag.

Grâu alb: v. **Alac**.

Grâu roșu: soi vechi de grâu românesc, care apare menționat și în textul colindelor.

Grăuriți: găște sălbatice de talie mică.

Gripcă: lopățică, cuțit de lemn pentru tăiat brânza.

Groșiță: plantă culeasă din natură folosită la ciorbă.

H

Hambar, hâmbar: ladă din scândură, cu capac, în care se păstrau cerealele (boabe sau măcinate), făina, mălaiul.

Harți, harț: dezlegare de post în calendarul ortodox (este permis să se mănânce de dulce).

Hâșcău: mănunchi de crengi de cetină de brad, legate bine, folosit la amestecarea laptelui.

Hoare: păsări de curte.

Hram: masă colectivă la sărbătoarea sfântului patron al bisericii.

Huroaie: porumb sau mei zdrobit, măcinat mare.

I

Iagodă: dudă.

Iahnie: Mâncare scăzută din fasole.

Î

Împielma (a): a amesteca puțină făină de grâu în mălai.

Îmbărburi (a se): în cadrul obiceiului numit *La barburi* toată familia apicultorului se unge cu miere pe frunte; se dă miere de pomană celor care nu aveau stupi.

J

Jărăgăi: jăratie.

Jicniță: construcție din bârne încheiate în cheie sau în ulucul unor stâlpi folosită pentru păstrarea grâului.

Jintiță, jianț, jeanț: preparatul care rezultă după obținerea untului sau cașului, ce rămânea pe fundul câldării, când fierbea zerul.

L

Lapte covăsit: lăurt.

Lapte de bou: 1. Fiertură din semințe de cânepă, la care se adaugă și zahăr. 2. Preparat din prune sau din semințe de dovleac, făcut în Ajunul Crăciunului, pomană pentru morți. 3. Sâmburi de dovleac fierți cu puțin zahăr. 4. Sămânță de cânepă pisată în piuă, fiartă cu apă, strecurată, de consistența laptelui. 5. Zeamă de varză murată îngroșată cu mălai.

Lapte storcit: lapte pregătit toamna

prin fierbere și închegare pentru iarnă.

Lăntați: scânduri.

Leică: pâlnie.

Leșie: cenușă sau sodă fiartă dizolvată în apă, folosită la spălat rufe sau vase.

Lin: vas din lemn, din nuiiele, în care se storc strugurii; călcătoare, jgheab, cadă pentru mustuitul strugurilor.

Liveji: 1. Băutură fermentată din mere și pere pădurețe sau prune. 2. Zeama strecurată ce rămâne după fierberea borhotului la țuca de prune. 3. Oțet de prune.

Lostrită: pește răpitor, asemănător păstrăvului, cu denumirea locală șoldăi.

Lubenită: pepene verde.

M

Mai: unealtă de lemn, ciocan.

Maia: v. **Aluat**.

Mațe umplute: v. **Caltaboși**.

Măgeri: fructe găsite în pământ în urma aratului.

Mălai: 1. Făină de porumb. 2. Amestec de mălai și făină de grâu copt sub țest. 3. Amestec de mălai frământat cu apă, sare, puțină făină de grâu, pus la dospit și copt în tavă.

Mănătarcă, mănătarcă: ciupercă comestibilă.

Mândălac: fruct sălbatic care crește la rădăcina unor plante.

Mânduc: cocoloș din sâmburi de nucă sfărâmați și storși pentru obținerea uleiului, folosiți la umplerea sarmalelor de post sau mâncați cu turtă.

Mâtcă: bătător pentru lapte, folosit alături de putinei, pentru obținerea untului.

Mied: băutură fermentată, din miere sau fructe.

Mionici: mămăliga rămasă pe tuci care se curăță și se fierbe cu apă; un fel de terci cu apă și sare.

Mizilic, mezelic: gustare, aperitiv.

Moare: 1. Zeamă de varză. 2. Saramură.

Moldă: albie, copaie.

Moșmoană: corcodușă.

Moșmon: v. **Corcoduș**.

Moșori: colaci la înmormântare, care se împart cu colivă; Boboneți.

Mirodie: mirodenie; mărar, leuștean, țelină.

Mucenici: colăcei împlețiți în formă de 8, copti în cuptor, unși cu miere sau zahăr sau covrigei mici din cocă, fierți în apă cu zahăr, nuci, uneori și scorțișoară.

Mure: carnea de la gâtul porcului.

N

Năleapcă: denumire pentru vacile care fată înainte de doi ani.

Năpoiniță: masă oferită după naștere femeilor din familie.

Năporoje, Năporojnie, Năprojniu, Năpurojniu: colac în formă de cruce, care se împarte la înmormântare.

O

Opintiș: fel de mâncare din untură cu ceapă prăjită cu mălai și apă.

Os de căprioară: plantă de leac.

Os de iepure: plantă de leac.

Osul iepurelui: pieptul de porc.

P

Pacele: 1. Ciorbă din cap și picioare de oaie sau miel cu usturoi. 2. Mâncare din căpățâna de porc fiartă cu usturoi. 3. Un fel de piftie, fără zeamă, din picioare, căpățână și intestine fierte cu usturoi.

Paparadă: ouă prăjite, omletă, jumări.

Paradaise: roșii.

Păsat, păsat: 1. Boabe de porumb râșnite, fierte în tuci și închegate cu untură. 2. Terci din făină de porumb.

Păstăi umplute: v. **Raci**.

Păstrăv: specie de ciupercă comestibilă care crește pe trunchiul copacilor; burete de nuc; păstrăv de pădure (râșcov).

Pătlăgele, platagele: pătlăgele roșii, tomate, roșii.

Pâine dulce: azimă, pâine fără ferment.

Pecie: bucată de carne pentru fript, mușchi de porc.

Perișoare: 1. Preparat din carne tocată și cereale (bulgur, orez), de formă sferică, de obicei, fiert; sarma neînvelită în frunză. 2. Găluște din făină de grâu și ou, fierte.

Picate: gogoși din aluat subțire, puse în grăsimea încinsă, cu lingura.

Piftea, piftele: v. **Chiftea**.

Pirci: mâncare de cartofi cu ulei și sare.

Pisătură: slănină de porc tocată, cu ceapă, folosită ca grăsime la ciorbe, mâncăruri.

Pitișoare: colaci mici, ca o chiflă, oferiți la înmormântare.

Pitulici: colaci mici oferiiți partici-
panților la nuntă.

Plat: plită; plita sobei de gătit.

Plimb: stâlp de lemn; gard; grilaj;
rezemătoare; mână curentă.

Poame: mere sau pere uscate la soare
sau în cuptor.

Podiuri: platforme mici folosite pentru
vița de vie.

Pogace: cocă coaptă pe plat (plită).

Poală-n brâu: plăcintă cu brânză.

Pocânzei, pochinzeri: invitații miresei
și ai socrilor mici, la nuntă.

Podval: suport de lemn sau de piatră
(pentru butoaiele de vin din pivniță).

Pomana porcului: carne prăjită
imediat după tăierea porcului, care
se oferea celor care au participat la
sacrificarea animalului.

Pomar: loc pentru uscat fructele.

Pomneți: fâșii de material textil cu un
ban legat la un capăt ce se împărțea,
împreună cu un colac sau colivă, la
înmormântare.

Pomoroad: poame, fructe uscate.

Popârțau: v. **Cocârțau**.

Poșircă: 1. Oțet din prune. 2. Fel
de mâncare preparat din ceea ce
rămânea după producerea țuicii și se
îngroșa cu puțină făină.

Potroace: măruntaie.

Prapor, prapur: membrana
stomacului de miel, folosită la
prepararea drobului.

Prăjitură: preparat din mălai și apă,
încălzit la foc, peste care, când se
îngroașă, se bat ouă.

Prânzul Maicii Domnului: masă
oferită după nașterea copilului.

Prescură: colac de înmormântare.

Prinos: colac; ofrande alimentare,
pomeni.

Pupoaie: turte de mălai.

Pur: usturoi sălbatic.

Puricea în untură: Mămăligă rece,
fărâmițată mărunt, prăjită în untură.

Putinei: vas de lemn în care se bate
laptele sau smântâna pentru obținerea
untului.

R

Raci: fel de mâncare din ardei uscați,
umpluți cu făină, ceapă prăjită, orez
și bulion și roșii pentru ciorbă sau
mâncare.

Raină: cratiță, tigaie.

Rață: preparat alimentar din sfeclă
umplută cu nucă, orez sau semințe
de dovleac.

Rărunchi: rinichi.

Rântaș: făină prăjită în grăsime
cu ceapă; se folosea la pregătirea
ciorbelor, mâncărurilor scăzute.

Romaniță: mușetel.

S

Sabane: vase metalice.

Sădilă, sedilă: bucată de pânză în care
se strecoară, stoarce cașul, fagurii de
miere, strugurii.

Sărpun: cimbru săbatic de coastă, de
câmp.

Sămți: Sfinți, Mucenici, colaci
pregătiți și împărțiți pe 9 Martie.

Sângerete: caltaboș preparat după
tăierea porcului cu adaos de sânge
închegat.

Schiduf, schinduc, sfundău, sfunduc:

plantă aromatică, folosită în alimentație și în medicina populară; cimbrisor.

Scornici: turtă de mălai sau mălai prăjit în untură, simplă sau amestecată cu brânză.

Scovergi: cocă de pâine tăiată subțire cu cuțitul sau modelată cu mâna, rotundă, prăjită în ulei.

Scrob: ouă bătute, amestecate (uneori cu adaos de brânză, smântână, mărar, ceapă, șuncă etc.) și prăjite în ulei; omletă, jumări de ouă, papară.

Sinseac: v. **Hambar**.

Sloi: 1. Carne de oaie preparată prin fierbere. Se toacă mărunț carnea, se fierbe până scade, se pune în oală pentru iarnă. Se prepară toamna, când oile sunt mai grase. 2. Carne de oaie fiartă până la evaporarea apei și desprinderea cărnii de pe oase. Carne de oaie conservată toamna pentru iarnă. Prin fierbere carnea și grăsimea se transformă într-o pastă consistentă.

Soroc: 1. Colac de înmormântare. 2. Zi de pomenire a unui mort.

Spăreaci: rațe sălbatice cu gâtul mai lung.

Spetie: osul de la partea din față a piciorului.

Spuză: cenușă amestecată cu jar.

Steaz, streaz: puțină.

Stolnic: 1. Colac oferit la nuntă. 2. Persoană cu rol important la ospățul de nuntă sau care conduce nunta.

Storșitor: instalație pentru obținerea vinului formată din două rulouri ce se învârt invers, prind strugurii între ele și îi strivesc.

Stroși (a), zdroși (a): a sfărâma, a zdrobi.

Stroșitoare, stropsitoare: mustuitor, pentru presarea strugurilor.

Stufat: mâncare gătită din carne de miel, cu ceapă și usturoi verde.

Supă falsă: Apă în care se pune prăjeală, se adaugă și fidea.

Ș

Șoldăi: v. **Loștriță**.

Șoldete: coapsă de porc.

Șteand: putinică de brad pentru păstrat brânza.

Știr: plantă spontană, folosită la ciorbe.

Ștircă: 1. Băț din lujer de brad cu ramificații la capăt, folosit la zdrobirea strugurilor; mustuitor. 2. O creangă cu trei, patru, crăcane, folosită pentru zdrobirea strugurilor.

Șuncă de porc: slănină, slană.

Șuștar: vas din lemn pentru muls vacile și pentru preparat jintița.

T

Taier: taler, talger, farfurie întinsă, blid; fund de tăiat carne.

Tărnă: coș mare de nuiele.

Teci: fasole verde.

Tescovină: v. **Boștină**.

Tescui (a): presarea strugurilor pentru obținerea mustului.

Timnic: bordei, anexă pentru păstrarea vinului.

Tirighie: substanță care se depune pe pereții butoaielor, după ce s-a scos vinul; folosită la acrit mâncarea.

Tiugă: fruct asemănător cu dovleacul,

care după uscare se folosește pentru păstrarea și transportarea alimentelor și băuturilor.

Tobă: preparat din stomac de porc, umplut cu măruntaie, carne și slănină, fiert și presat.

Toboleț: săculeț de cânepă.

Trandafiri: cârnați de porc.

Trinc: băutură răcoritoare ușor fermentată preparată din mere și pere pădurețe, puse în apă rece.

Turtă: v. Azimă.

Turtă de mălai: păsat fiert, frământat în căpistere cu țărâte de grâu, copt pe vatră în spuză.

Ț

Țăpurloi: frigare de fier.

U

Ulei: 1. Stup primitiv, vertical, confecționat dintr-o bucată de trunchi de copac, scobită. 2. Recipient pentru păstrat cereale, realizat dintr-o singură bucată de lemn.

Urdă de curcă: Preparat de post, din sămânță de dovleac pisată în pivă cernută și apoi fiartă.

V

Văluș: unealtă cu care se curăță vatra încinsă a cuptorului de pâine.

Z

Zară: lapte bătut, rămas în putinei după separarea untului.

Zarzăre: 1. Fructe asemănătoare caiselor, dar mai mici, de obicei, din caiși sălbatici sau nealtoiți. 2. Corcodușe.

Zăbic: turtă de mălai bine sfărâmată, prăjită în untură.

Zămnic, zimnic: bordei pentru păstrarea vinului și alimentelor.

Zăplat: deschizătura cu care sunt prevăzute butoaiile folosite pentru păstrarea vinului.

LISTĂ DE ABREVIERI

- A.E.R.:** Atlasul etnografic român.
A.I.E.F.: Arhiva Institutului de Etnografie și Folclor.
C.A.P.: Cooperativă agricolă de producție.
C.L.F.: Colectarea legumelor și fructelor.
D.E.R.: Documente etnografice românești.
G.A.S.: Gospodărie agricolă de stat.
Gostat: Gospodărie agricolă de stat.
I.E.F.: Institutul de Etnografie și Folclor.

Anexa 1. SATELE CERCETATE

Dolj (Dj)

1. Amărăștii de Jos
2. Bistreț
3. Bulzești
4. Cetate
5. Coțofenii din Dos
6. Dăbuleni
7. Desa
8. Galicea Mare
9. Gogoșu
10. Leu
11. Mârșani
12. Orodel
13. Ostroveni
14. Perișor
15. Sălcuța
16. Segarcea
17. Valea Stanciului
18. Almăj
19. Bârca
20. Bratovoești
21. Calopăr
22. Fântânele
23. Fărcașu

Gorj (Gj)

1. Berlești
2. Borăscu
3. Brănești
4. Bratuiua, com. Dănești
5. Cloșani, com. Padeș
6. Dobrița, com. Runcu
7. Dumbrăveni, com. Crasna
8. Olteanu, com. Glogova
9. Peștișani

10. Prigoria

11. Racovița, com. Polovragi
12. Stoina
13. Telești
14. Valea cu Apă, com. Fârcășești
15. Vladimir
16. Ciocadia
17. Plopșor
18. Turcinești

Mehedinți (Mh)

1. Bălăcița
2. Breznița Motru
3. Cireșu
4. Corcova
5. Corlățel
6. Dâlbocița, com. Ilovăț
7. Gârla Mare
8. Gogoșu
9. Hinova
10. Isverna
11. Pristol
12. Prunișor

Olt (Ot)

1. Brâncoveni
2. Curtișoara
3. Dobroteasa
4. Dobrun
5. Gârcov
6. Oboga
7. Orlea
8. Rusănești
9. Schitu
10. Scornicești

11. Spineni
12. Traian
13. Tufeni
14. Vădastra
15. Verguleasa
16. Vâlcelele de Sus, com. Vâlcele
17. Băbiciu
18. Bălănești
19. Chilia
20. Rotunda

Vâlcea (VI)

1. Băbeni
2. Bărbătești
3. Căinenii Mari, com. Căineni

4. Ghioroiu
5. Grădiștea
6. Igoiu, com. Alunu
7. Lădești
8. Nicolae Bălcescu
9. Oțeșani
10. Păușești
11. Poiana, com. Perișani
12. Sălătrucel
13. Slătioara
14. Șușani
15. Șutești
16. Tetoiu
17. Vlădești
18. Voineasa
19. Rădăcinești

Anexa 2. LOCALITĂȚI, CULEGĂTORI, INFORMATORI

Județul Dolj

Cod sat	Denumire sat	Culegători	Anul culegerii	Informatori
Dj 1	Amărăștii de Jos	Germina Comanici	1972	Ionescu Gh. Marin, n. 1924, 6 clase, supraveghetor de vânătoare Jitianu Dumitru, n. 1924, 7 clase, agent la centrul de colectare a tutunului Ungureanu Ion, n. 1922, 3 clase, agricultor
		Elena Dinică	1972	Bădan Maria Ion (Nilă), n. 1894, 4 clase, agricultor Costache Dumitru, n. 1927, 7 clase, agricultor Diaconu Elisabeta, n. 1909, 1 clasă, agricultoare Greșiță Oprea, n. 1910, 5 clase, agricultor Moanță Dumitru, n. 1902, 4 clase, agricultor Ștefan Ruinea Leana, n. 1880, cursuri de alfabetizare, agricultoare Drăgoi D. Stanca, n. 1896, cursuri de alfabetizare, agricultoare
		Ion Drăgoescu	1972	Costache Andrei, n. 1905, 5 clase, agricultor, pensionar Didu Petre, n. 1929, 7 clase, lemnar și agricultor Greșiță Oprea, n. 1910, 5 clase, agricultor Moanță I. Ion, n. 1905, Teologia, preot, agricultor Modan Marin (Nilă), n. 1896, 4 clase, agricultor

		Nicolae Nițu	1980	Constantin Dumitru, n. 1901, 2 clase, agricultor Dincă Ioana, n. 1908, 4 clase, agricultoare Dincă Marin, n. 1903, 3 clase, agricultor Olteanu Radu, n. 1906, 4 clase, agricultor Stoica Nicolae, n. 1985, 4 clase, agricultor Țugui Alexandru, n. 1910, 5 clase, agricultor
Dj 2	Bistrețu	Ion Vlăduțiu	1975	Cioroianu C. Ștefan (Fănel), n. 1913, 4 clase, agricultor, dogar, lemnar, rotar, fierar Ciucă Ion (Ionel), n. 1902, 6 clase, agricultor, cioban Dimbircă Florea, n. 1913, 5 clase, pescar, agricultor Dop Constantin (Costea), n. 1902, cioban Dop Nicolae (Nae), n. 1912, 4 clase, pescar Găvan Constantin (Brutaru), n. 1899, 4 clase, agricultor, brutar Lupu Ion Marin (Niță), n. 1891, 5 clase, agricultor, pescar
		Mircea Sadoveanu	1972	Baraliu Ion, n. 1902, 4 clase, agricultor Mihail N. Niță, n. 1898, 5 clase, agricultor Odină Ion, n. 1899, 5 clase, agricultor
		Radu O. Maier	1972	Badu Alexandru, n. 1902, 5 clase, agricultor Chițu Atanasie, n. 1912, 4 clase, agricultor Raica Marin, n. 1905, 4 clase, agricultor Găvan Constantin (Brutaru), n. 1899, 4 clase, agricultor, brutar
Dj 3	Bulzești	Nicolae Nițu	1978	Cojocaru Ana, n. 1904, analfabetă, agricultoare Deliu Ion, n. 1908, 5 clase, agricultor

				Manea Gheorghe, n. 1920, 8 clase, agricultor
Dj 4	Cetate	Silvia Iosipescu	1975	Bărbulescu Ștefan, n. 1900, Școala normală, învățător Chilom Iulia, n. 1912, nu știe carte, agricultoare Cotef Petre, n. 1911, zidar Deliu Iovan Constantin, n. 1887, 5 clase, agricultor Iordache Ion, n. 1905, 3 clase, tâmplar, vânător amator Sârbu Mihai, n. 1937, Școala tehnică, tehnician horticol Țenea N. Gheorghe, n. 1901, 4 clase, agricultor Ungureanu Ion, n. 1918, 4 clase, agricultor
		Nicolae Nițu	1980	Băluță Petre, n. 1910, 6 clase, agricultor Bică Anica, n. 1901, 3 clase, agricultoare Bică Ion, n. 1896, analfabet, agricultor Chilom Costică, n. 1910, 5 clase, agricultor Mandrea Niculae, n. 1907, 5 clase, agricultor Rădoi Marin, n. 1907, 4 clase, agricultor
Dj 5	Coțofenii din Dos	Mircea Sadoveanu	1972	Pescaru Grigore (Gurin), n. 1891, 4 clase, agricultor Preduț Eracle, n. 1888, 5 clase, agricultor Văduva Ion (Biu), n. 1900, 6 clase, agricultor
		Germina Comanici	1975	Buzatu Vasile, n. 1892, analfabet, agricultor Călin Constantin, n. 1920, 5 clase, agricultor, consilier comunal Dăoagă Constantin, n. 1905, analfabet, agricultor Pescaru Gh. Matei, n. 1914, 7 clase, agricultor

				<p>Pescaru Grigore, n. 1888, analfabet, agricultor</p> <p>Pescaru Gr. Emil, n. 1912, 5 clase, agricultor</p> <p>Preduț Constantin, n. 1902, analfabet, agricultor</p>
		Ofelia Văduva	1975 1979	<p>Dăoagă Constantin, n. 1905, analfabet, agricultor</p> <p>Mehedințiu G. Constanța, n. 1911, 5 clase, agricultoare</p> <p>Preduț Dumitra (Băbica), n. 1910, analfabetă, agricultoare</p> <p>Preduț Eracle, n. 1888, 5 clase, agricultor</p> <p>Samfiroiu Ioana, n. 1896, analfabetă, agricultoare</p> <p>Sândica Maria, n. 1911, analfabetă, agricultoare</p>
		Radu Octavian Maier	1975	<p>Pescaru Gh. Matei, n. 1914, 7 clase, agricultor</p> <p>Pescaru Grigore, n. 1888, analfabet, agricultor</p> <p>Văduva Ion (Biu), n. 1900, 6 clase, agricultor</p>
Dj 6	Dăbuleni	Gheorghe Iordache	1980	<p>Bârzoii Ioaniche, n. 1901, 4 clase, agricultor</p> <p>Gheorghe I. Stan, n. 1908, Facultatea de istorie, profesor, pensionar</p> <p>Oance D. Ion, n. 1916, 7 clase, agricultor</p> <p>Oprea Cristescu, n. 1926, Facultatea de Științe Naturale, profesor</p>
Dj 7	Desa	Monica Budiș	1975	<p>Miță A. Florea (Florica a lu Teacă), n. 1915, 7 clase, agricultor</p> <p>Mustață P. Ion (Dăjoiu), n. 1916, 4 clase, agricultor, pădurar</p> <p>Pavel Constantin (a lu Costea lu Nae (Mutu), n. 1928, 7 clase, agricultor</p> <p>Popescu Mircea, n. 1924, 7 clase, agricultor, agent fiscal Consiliul Popular</p>

				<p>Șegărceanu Anica, n. 1919, analfabetă, agricultoare</p> <p>Vancă Constantin (A lu Dencă), n. 1925, 7 clase, cioban, agricultor, pescar, vânător</p> <p>Vancă Ion (A lu Dencă), n. 1922, 7 clase, agricultor, cioban, brigader zootehnie</p> <p>Velea Elena, n. 1907, nu știe carte, agricultoare</p> <p>Velea Maria, n. 1921, 4 clase, agricultoare</p>
		Gheorghe Iordache	1980	<p>Arcereanu Marin, n. 1903, 4 clase, agricultor</p> <p>Boagiu I. Marin, n. 1893, 4 clase, agricultor</p> <p>Gigârgiu Maria, n. 1895, analfabetă, agricultoare</p>
Dj 8	Galicea Mare	Germina Comanici	1975	<p>Chirilă Ion, n. 1910, analfabet, agricultor</p> <p>Civică F. Constantin, n. 1911, 4 clase, pensionar C.A.P.</p> <p>Dumitrașcu Costică, n. 1929, 7 clase, fierar</p> <p>Dumitrașcu I. Marin, n. 1925, 4 clase, brutar</p> <p>Durlău I. Marin, 1890, 4 clase, agricultor</p> <p>Durlău Vergil, n. 1916, 5 clase, agricultor</p> <p>Manea Petre, n. 1909, 2 clase, agricultor</p>
		Ofelia Văduva	1975	<p>Durlan Ioana (a lu Neicuțu), n. 1909, 1 clasă, agricultoare, casnică</p> <p>Oprea F. Aurica, 1906, analfabetă, casnică</p>
		Nicolae Nițu	1980	<p>Mălaiu Tache, n. 1908, 4 clase, agricultor</p> <p>Predișcanu Grigore, n. 1902, 3 clase, agricultor</p> <p>Renghea Maria, n. 1905, 4 clase, agricultoare</p>

				Sârbu Florea, n. 1900, 2 clase, agricultor Toma Constantin, n. 1910, 4 clase, agricultor Tudor St. Florea, n. 1899, 4 clase, agricultor
Dj 9	Gogoșu	Alina Ioana Ciobănel	1975	Budiană Marin, n. 1909, 4 clase, agricultor, meșteșugar Dondoe Gheorghe (al lui Boncioj), n. 1899, 4 clase, agricultor, meșteșugar Dondoe Ion, n. 1904, 3 clase, agricultor Iepure Dumitru, n. 1900, 5 clase, vânător, agricultor Ionașcu Anica, n. 1912, analfabetă, agricultoare Momea Gheorghe (Morcoveanu), n. 1917, 4 clase, vânător, agricultor Neamțu Ruxandra, n. 1905, analfabetă, agricultoare Popa Nicolae, n. 1905, 5 clase, agricultor Sima Nicolae, n. 1905, analfabet, agricultor
		Marcela Bratiloveanu Popilian	1981	Boicea Grigore, n. 1924, 7 clase, agricultor Dondoe Alexandru, n. 1895, 4 clase, agricultor Prunea Nicolae, n. 1897, 4 clase, agricultor
		Nicolae Nițu	1982	Dondoe Ion, n. 1907, 1 clasă, agricultor Gelemancă Constantin, n. 1907, 3 clase, agricultor Enea Vasile, n. 1905, 2 clase, agricultor
Dj 10	Leu	Elena Dinică	1972	Becu Ioana, n. 1899, 4 clase, Lăutaru Constandina, n. 1908, cursuri de alfabetizare, agricultoare
		Germina Comanici	1972	Mataragiu Niță, n. 1905, 4 clase, agricultor Picu Radu, n. 1894, 4 clase, agricultor

		Ion Drăgoescu	1972	Beciu Gr. Gheorghe, n. 1923, 4 clase, dulgher, zidar, fântănar, agricultor Stănculescu Ștefan, n. 1896, Seminar Teologic, preot Trică D. Aurica, n. 1921, 7 clase, casnică Turcu Ștefan, n. 1921, 4 clase, apicultor, agricultor
		Paul Simionescu	1972	Ghindeanu Alexandru, n. 1907, 4 clase, agricultor, vânător Petrache Dumitru, n. 1927, 4 clase, agricultor
		Ion Vlăduțiu	1979	Bidireac Ilie (Rotaru), n. 1923, 5 clase, rotar, agricultor Iancu Ion, n. 1921, Școala Normală, învățător, vânător Oprea M. Ion (Gică), n. 1904, 4 clase, agricultor Păunescu Ion, n. 1886, 7 clase, notar, pensionar
		Nicolae Nițu	-	Niță Alexandru, n. 1902, 4 clase, agricultor Rădoi Florea, n. 1904, 4 clase, agricultor Stanciu Ion, n. 1912, 7 clase, agricultor
Dj 11	Mârșani	Ștefan Enache	1980	Anghel Gheorghe (Năsoi), n. 1899, 3 clase, agricultor Manea Ion (Gango), n. 1909, 4 clase, cioban Săndoiu Dumitru (Ciofătoiu), n. 1905, 4 clase, agricultor, fierar Stancu I. Andrei (Dreiu Mandii), n. 1903, 4 clase, agricultor
Dj 12	Orodel	Ștefan Enache	1978	Sălceanu Ștefan (Tăieruț), n. 1890, 4 clase, agricultor Treap Ecaterina, n. 1907, analfabetă, agricultoare Vârzaru Floarea, n. 1900, analfabetă, agricultoare Vârzaru Mărin (Nanu), n. 1901, 5 clase, agricultor

				Voinea Constantin (Năcârtea), n. 1892, 3 clase, agricultor
Dj 13	Ostroveni	Ofelia Văduva	1979	Berneanu Constantin, n. 1903, 5 clase, agricultor Nicolae G. Stan (Guină), n. 1910, 4 clase, agricultor Târnoveanu Maria, n. 1904, 5 clase, casnică Țârcoviciu Ion, n. 1907, 4 clase, agricultor, pescar
		Nicolae Nițu	1980	Biță Ispas, n. 1910, 4 clase, agricultor Cioboată Ion, n. 1896, 3 clase, agricultor Cismaru Marin, n. 1910, analfabet, agricultor Pencu Ion, n. 1906, 4 clase, agricultor
Dj 14	Perișor	Nicolae Nițu	1978	Dumbrăveanu Ion, n. 1910, 4 clase, agricultor Duță Petre, n. 1906, 2 clase, agricultor Olaru Ioana, n. 1914, 4 clase, agricultoare
		Marcela Bratiloveanu Popilian	-	Georgescu I. Nicolae, 65 ani, școala normală, învățător Georgescu Marin, 79 ani, școala normală, învățător Trancă Ion, 63 ani, 6 clase, agricultor
Dj 15	Sălcuța	Marcela Bratiloveanu Popilian	1983	Dindirică Constantin, n. 1906, 2 clase, agricultor Ghiță Mitra, n. 1906, analfabetă, agricultoare
Dj 16	Segarcea	Radu Octavian Maier	1975	Cojocaru Gheorghe, n. 1903, 2 clase, agricultor Dumitru M. Stan (Goliceanu), n. 1883, agricultor Marcu I. Ilie, n. 1901, 4 clase, agricultor Niță Șt. Marin, n. 1929, 5 clase, agricultor Păstaie O. Ileana, n. 1898, 2 clase, agricultoare

		Gheorghe Iordache	1980	Guniță Florea, n. 1908, 5 clase, agricultor Nicola Marin, n. 1906, 4 clase, agricultor Trușcă Nicolae, n. 1899, 4 clase, agricultor
Dj 17	Valea Stanciului	Elena Dinică	1972	Artagea Maria, n. 1886, cursuri de alfabetizare Barbu T. Ilie, n. 1901, 2 clase, agricultor Birtu I. Ion, n. 1912, 7 clase, dascăl biserică, agricultor Iscru N. Nicolae, n. 1888, 7 clase, jandarm, agricultor Leana D. Ileana, n. 1899, cursuri de alfabetizare, agricultoare Păun Maria, n. 1895, cursuri de alfabetizare, agricultoare Pescaru Elena, n. 1898, 2 clase Popa Emanoil, n. 1898, 5 clase, agricultor Tora B. Marin, n. 1898, 2 clase, agricultor Tufan I. Marin, n. 1905, 4 clase, agricultor
		Germina Comanici	1972	Berna Virgil, n. 1922, 5 clase, agricultor Jalia G. Marin, n. 1894, 5 clase, agricultor Liloiu M. Dumitru, n. 1922, 5 clase, agricultor
		Ion Drăgoescu	1972	Busuioc Mircea, n. 1902, 7 clase, rotar, agricultor, viticultor Dobre Alexandru, n. 1898, 5 clase, rotar, agricultor, viticultor Țuiu Nicolae, n. 1897, 5 clase, lemnar, agricultor, viticultor Udrea Nicolae, n. 1897, 5 clase, lemnar, agricultor, viticultor Udrea Ștefan, n. 1894, 1 clasă, lemnar, viticultor, pomicultor, agricultor
		Lucia Lang	1975	Dumitrescu Dumitru, n. 1889, Școala Normală, învățător

				Radu Gheorghe (Gogu Bobocu), n. 1892, analfabet, agricultor
		Marcela Bratiloveanu Popilian	1981	Bilacu Ecaterina, n. 1915, 5 clase, agricultoare Pică Mihail, n. 1898, 3 clase, agricultor
Dj 18	Almăj	Mircea Sadoveanu	1972	Boanță Constanța, n. 1899, 2 clase, agricultoare Boanță Ion Bănică, n. 1894, 5 clase, agricultor Ciovei Constantina, n. 1910, 4 clase, agricultoare Popa Ion, n. 1894, 5 clase, agricultor
		Radu Octavian Maier	1972	Boanță Ion Bănică, n. 1894, 5 clase, agricultor Bubuță Constantin, n. 1914, 5 clase, agricultor Călin V. Ion, n. 1905, 5 clase, agricultor
Dj 19	Bârca	Mircea Sadoveanu	1972	Cârneanu Marin, n. 1895, 4 clase, agricultor Gigea Dumitru, n. 1890, 5 clase, agricultor Gigea Petre, n. 1889, 4 clase, agricultor
Dj 20	Bratovoiești	Elena Dinică	1972	Cioacă Anghel, n. 1877, 4 clase, agricultor Ciucu Petre, n. 1920, 4 clase, agricultor Iordăchescu Zoița, n. 1897, profesoară de limba română Marinescu Luchian, n. 1904, 4 clase de liceu, funcționar, referent tehnic Nicolae Anica (Prunet), n. 1916, 4 clase, agricultoare Nicolae Gheorghită, n. 1896, cursuri de alfabetizare, agricultor Nicolae Ion, n. 1894, 4 clase, agricultor Țundră Gh. Mihai, n. 1919, 4 clase, agricultor
		Germina Comanici	1972	Firu Marin, n. 1925, 7 clase, casier Geantă V. Mihai, n. 1902, 8 clase, tehnician de vânatoare Vasile Ion, n. 1911, 4 clase, agricultor

				Vasile St. Ion (Gâscan), n. 1912, 2 clase, agricultor, viticultor
		Ion Drăgoescu	1972	Berbece Dumitru, n. 1910, 4 clase, rudar, agricultor Cioacă Anghel, n. 1876, cursul de alfabetizare, pădurar, agricultor, pomicultor, viticultor Firu Gh. Ion, n. 1912, 2 clase, lemnar, viticultor, pomicultor Georgescu Ion, n. 1907, 5 clase, apicultor, agricultor Voicu L. Mihai, n. 1914, 4 clase, apicultor, agricultor
		Paul Simionescu	1972	Matei Mircea, n. 1928, 4 clase, agricultor Trancu Nicolae, n. 1894, 4 clase, agricultor
Dj 21	Calopăr	Mircea Sadoveanu	1972	Pârvu Marin, n. 1907, 5 clase, agricultor Ancuța V. Petre, n. 1898, 5 clase, agricultor Vălu Dumitru, n. 1904, 5 clase, agricultor
		Radu Octavian Maier	1972	Ghiță Gh. Marin, n. 1900, 5 clase, agricultor Grigorașcu V. Ion, n. 1901, 5 clase, agricultor Vălu Dumitru, n. 1904, 5 clase, agricultor
Dj 22	Fântânele	Alina Ioana Ciobănel	1972	Dincă Șt. Grigore, n. 1907, liceul comercial, controlor financiar, agricultor
		Ofelia Văduva	1972	Vlăsceanu Ioana, n. 1898, analfabetă, agricultoare
		Romulus Vulcănescu	1972	Crăciun I. Dumitru, n. 1882, analfabet, agricultor
Dj 23	Fărcașu	Mircea Sadoveanu	1972	Istratie Gr. Maria, n. 1892, fără școală, agricultoare Istratie I. Nicolita, n. 1927, 7 clase, agricultoare Mihai Ilie, n. 1914, școala normală, învățător

				Slăvuțeanu Elena, n. 1917, școala normală, învățătoare
		Radu Octavian Maier	1972 1975	Benga Gheorghe, n. 1906, 5 clase, agricultor Gălan Nicolae, n. 1900, 4 clase, brutar, agricultor Mihai Ilie, n. 1914, școala normală, învățător Mitroi Mihai, n. 1886, puțină carte, agricultor Ivan Ileana, n. 1912, 4 clase, agricultoare Ivan Nicolae (Cioină), n. 1903, 5 clase, agricultor, meșter, tâmplar, dulgher Rădoi Constantin, n. 1900, 4 clase, agricultor Vladimirescu Dumitru (Titu), n. 1900, 4 clase, pietrar de drum

Județul Gorj

Cod sat	Denumire sat	Culegători	Anul culegerii	Informatori
Gj 1	Berlești	Nicolae Nițu	1978	Breazu Nicolae, n. 1907, 2 clase, agricultor Hobeanu Gheorghe, n. 1911, 4 clase, agricultor Hobeanu Elena, n. 1915, 4 clase, agricultor
		Gheorghe Iordache	1982	-
Gj 2	Borăscu	Marcela Bratiloveanu Popilian	1978	Brebenar Olimpia, n. 1904, 5 clase, agricultor Scurtu Gh Ioana, n. 1900, analfabetă, agricultor Tulpaz N. Ioan, n. 1885, 3 clase, agricultor

Gj 3	Brănești	Mircea Sadoveanu	1972	Carcalete I. Gh., n. 1895, 5 clase, agricultor Manciu C. Ioana, n. 1912, 5 clase, agricultoare Manciu I. Constantin (Fieraru), n. 1893, 5 clase, agricultor, fierar Mihăilescu Constantin, n. 1925, 4 clase, agricultor Stoica Ioana, n. 1909, 5 clase, agricultoare
		Radu Octavian Maier	1972	Diță Nicolae, n. 1905, 4 clase, agricultor Manciu I. Valeriu, n. 1925, 4 clase, agricultor Mihăilescu Constantin, n. 1971, 5 clase, agricultor
		Constantin Popa	1976	Cârciumaru Maria (Druguleasa), n. 1890, analfabet, agricultor Cârciumaru Nicolae (a lu Ciolca), n. 1887, 5 clase, agricultor Popescu Alexandra, n. 1911, 4 clase, agricultor Vintilă Vavila, n. 1924, 4 clase, casnică
		Nicolae Nițu	1980	Anghel Petru, n. 1890, 4 clase, agricultor Fumurescu Gh., n. 1902, 4 clase, agricultor Popescu Alexandra, n. 1911, 4 clase, agricultor Popescu Ion, n. 1905, Școala Normală, învățător Șelărescu Gheorghe, n. 1896, analfabet, agricultor Truță Alexandra, n. 1907, 4 clase, agricultor
		Gheorghe Iordache	1982	Mandoc Ștefan, n. 1915, 5 clase, agricultor Popescu Dumitru, n. 1903, Școala Normală, învățător

Gj 4	Brătuia	Elena Maxim	1972 1975	Blideanu Eleonora, n. 1932, 4 clase, agricultoare Geamănu Polina, n. 1894, alfabetizare, agricultoare Martoiu Ilina, n. 1898, cursuri de alfabetizare, agricultoare Otgon I. C. Vasile, n. 1895, 5 clase, agricultor Țârcă Aurel, n. 1907, Școala Pedagogică, învățător Țârcă Constantin, n. 1892, 5 clase, agricultor Trocan Grigore, n. 1899, 4 clase, apicultor, pescar, agricultor
		Ion Drăgoescu	1972	Blidaru V. Constantin, n. 1903, 2 clase, agricultor Țârcă Aurel, n. 1907, Școala Pedagogică, învățător Țârcă Constantin, n. 1892, 5 clase, agricultor
		Gheorghe Iordache	1981	Olaru Maria, n. 1911, analfabetă, agricultoare Teiș Maria, n. 1908, analfabetă, agricultoare
Gj 5	Cloșani	Aurelian Motomancea	1975	Argescu Vasile, n. 1935, 6 clase, pădurar Argintaru I. Vasile (Rică), n. 1921, Facultatea de matematică, profesor Băculescu Cornel, n. 1924, Școala Normală, învățător Corlan Manoilă (Gordescu), n. 1895, 5 clase, agricultor Coșleba Emanoil, n. 1919, 5 clase, agricultor, pescar Morega C. Mihail, n. 1903, 5 clase, agricultor Morega I. St. Vasile (Hogea), n. 1888, 4 clase, agricultor

		Ofelia Văduva	1975	Mischia P. Anița (a lu Pantele), n. 1897, analfabetă, agricultoare Morega C. Mihail, n. 1903, 5 clase, agricultor Predescu Sima, n. 1893, analfabetă, agricultoare
Gj 6	Dobrița	Ioana Maria Ionescu	1975	Cămin Grigore, n. 1904, 5 clase, agricultor Popescu Ion, n. 1903, 5 clase, agricultor Stănciulescu Nicolae, n. 1899, 5 clase, agricultor
		Ofelia Văduva	1975	Popescu V. Z. Vasile, n. 1910, 5 clase, cioban Stănciulescu Ion, n. 1899, 5 clase, agricultor Stănciulescu Paraschiva, n. 1905, analfabetă, agricultoare
		Aurelian Motomancea	1976	Șandru Vasile, n. 1927, 7 clase, agricultor
		Marcela Bratiloveanu Popilian	1980	Corlan Manoilă (Gordescu), n. 1895, 5 clase, agricultor Filip Ion (Bujor), n. 1895, 5 clase, brigadier silvic, agricultor, pensionar Păun I. Nicolae (Meletaru), n. 1900, 5 clase, agricultor
		Gheorghe Iordache	1981	Pârvulescu Ion, n. 1922, 7 clase, agricultor
Gj 7	Dumbrăveni	Elena Maxim	1972	Lăpădat Ion, n. 1930, 7 clase, agricultor Lăpădat Lăpăduța, n. 1922, 6 clase, agricultoare Mezdrea I. Gheorghe, n. 1904, 4 clase, agricultor Pârlea Ion (Puică), n. 1913, Liceul, funcționar, agricultor Tascău Al. Stana, n. 1919, 6 clase, agricultoare Zgovancu L. Trandafira, n. 1908, 2 clase, agricultoare

		Ion Drăgoescu	1972	Lupulescu P. Ion, n. 5 clase, agricultor, pomicultor, apicultor, povarnagiu Pârlea Ion (Puică), n. 1913, Liceul, funcționar, viticultor, pomicultor, apicultor Țăpurel Aristică, n. 1934, 6 clase, cioban Ursu Traian, n. 1902, 5 clase, agricultor, apicultor Vulpe I. Constantin, n. 1924, 7 clase, agricultor
		Silvia Iosipescu	1975	Beloiu Ilie, n. 1912, 5 clase, agricultor Brebenel V. Ion, n. 1903, școala normală, învățător Cârstoc Constantin, n. 1897, 5 clase, agricultor Țăpurel Iulian, n. 1930, 7 clase, agricultor Voicu Eugeniu, n. 1915, 7 clase, agricultor
		Gheorghe Iordache	1981	Spafiu Constantin, n. 1925, 7 clase, agricultor
Gj 8	Olteanu	Radu Octavian Maier	1975	Jugănaru Ion, n. 1908, 4 clase, agricultor Manea Știucă, n. 1909, 4 clase, agricultor
		Petre Popovăț	1975	Anghel Dumitru, n. 1912, 4 clase, agricultor Cămin Ștefan, n. 1913, 5 clase, agricultor Goncea Dumitru, n. 1913, 4 clase, agricultor Muja Ion, n. 1898, 7 clase, agricultor Negreanu Ilie, n. 1921, 10 clase, agricultor Nișulescu Elena, n. 1899, 1 clasă Păunescu I. Romulus, n. 1910, 4 clase, agricultor Pogonici Elena, n. 1912, 4 clase Răcănel Ion, n. 1905, 7 clase, agricultor

		Marcela Bratiloveanu Popilian	1980	Bărbuceanu Dumitru, n. 1906, Școala Normală, învățător Păstoni Elena, n. 1901, analfabetă, agricultoare Răcănel Ion, n. 1905, 7 clase, agricultor Tarmigan Petre, n. 1892, 4 clase, agricultor
Gj 9	Peștișani	Marcela Bratiloveanu Popilian	1980	Blendea Elena, n. 1905, 4 clase, agricultoare Pigui Floarea, n. 1886, analfabetă, agricultoare Pigui Mihai, n. 1901, 4 clase, agricultor Secotă Dumitru, n. 1907, Școala de meserii, maestru, pensionar Sorogea Ion, n. 1904, 5 clase, agricultor
Gj 10	Prigoria	Marcela Bratiloveanu Popilian	1978	Bondoc G. Petre, n. 1898, 4 clase, agricultor, cioban Bondoc Ioana, n. 1899, 4 clase, agricultoare Bucșenaru Maria, n. 1898, 2 clase, agricultoare Buică I. Gheorghe, n. 1892, 4 clase, agricultor Oprîță R. Ion, n. 1899, 3 clase, agricultor Roșiu Ion, n. 1909, 5 clase, agricultor
Gj 11	Racovița	Elena Dinică	1972	Gogîță I. Dumitru, n. 1925, 7 clase, agricultor Lăbău Gh. Gheorghe, n. 1906, 2 clase, agricultor, pescar, bucătar de nunți Stanciu D. Vasile, n. 1927, 6 clase, agricultor Stanciu I. Maria, n. 1907, cursuri de alfabetizare, agricultoare
		Germina Comanici	1972	Pochea Vasile, n. 1901, 5 clase, agricultor Stanciu D. Ion, n. 1902, 3 clase, agricultor Stanciu Dumitru, n. 1892, 5 clase, agricultor

		Ion Drăgoescu	1972	Gogâță I. David, n. 1909, 5 clase, agricultor, pensionar Gogâță I. Dumitru (Mitroi), n. 1925, 7 clase, agricultor Nicolae Gh. Anton (Francezu), n. 1890, agricultor, pomicultor, fântânar Rădescu Nicolae, n. 1905, Școala Normală, învățător, apicultor
		Silvia Iosipescu	1975	Bărbulescu Dumitru, n. 1937, vicepreședinte consiliu, maistru principal mecanic Pochea Vasile, n. 1901, 5 clase, agricultor Sanda C. Ion (Crisantie), n. 1911, 5 clase, cioban, agricultor Stanciu D. Dumitru, n. 1892, 5 clase, agricultor
		Gheorghe Iordache	1981	Mihăilescu Ion, n. 1930, Facultatea de istorie, profesor Popescu D. Ion, n. 1894, 5 clase
Gj 12	Stoina	Nicolae Nițu	1978	Popa Aurel, n. 1919, 8 clase, agricultor Tomescu Elena, n. 1907, 4 clase, agricultor Trâncă Nicolae, n. 1909, 4 clase, agricultor
Gj 13	Telești	Marcela Bratiloveanu Popilian	1980	Bâldea Ecaterina, n. 1896, 2 clase, agricultoare Bâldea Grigore, n. 1895, 5 clase, agricultor Gârboci T. Traian, n. 1904, 5 clase, agricultor Vlădoiu Constantin, n. 1886, 5 clase, notar, pensionar
Gj 14	Valea cu Apă	Mircea Sadoveanu	1972	Borcoș Lucia, n. 1909, 4 clase, agricultoare Bădoiu Constantin, n. 1884, 4 clase, agricultor Bursuc Alexandru, n. 1912, 5 clase agricultor Oprițoiu D. D., n. 1906, 5 clase, agricultor

				Stanca D. Gheorghe, n. 1912, 5 clase primare, 4 clase profesionale, agricultor Trotea Elena, n. 1919, 7 clase, casnică
		Radu Octavian Maier	1972	Andronache Aurelian, n. 1910, 4 clase, agricultor Bădoiu Constantin, n. 1884, 4 clase, agricultor Podaru Dumitru, n. 1910, 5 clase, agricultor
		Gheorghe Iordache	1976	Honcilă Vasile, n. 1909, 4 clase, agricultor Prunescu Gligor, n. 1909, Școala Normală, învățător Vâlceanu Nicolae, n. 1899, 5 clase factor poștal, primar, pensionar
Gj 15	Vladimir	Elena Dinică	1972	Munteanu Ion, n. 1914, liceu, milițian, oficiu CEC Negrea Grigore, n. 1917, 4 clase, agricultor Sburlea Nicolae, n. 1909, 4 clase, agricultor Suciu Ioana, n. 1897, cursuri de alfabetizare, agricultoare Vladimirescu Tudor, n. 1901, 7 clase, agricultor
		Germina Comanici	1972	Gârbea N. Constantin, n. 1918, 7 clase, agricultor, pădurar Sburlea N. Nicolae, n. 1909, 7 clase, croitor Vladimirescu Tudor, n. 1901, 7 clase, agricultor
		Ion Drăgoescu	1972	Cărăvan Dumitru, n. 1922, 7 clase, agricultor Diaconu Gheorghe, n. 1947, Institutul teologic, preot, viticultor, agricultor, pomicultor Mărgărit Alexandru, n. 1902, 5 clase, agricultor, dogar, rotar Pițulescu P. Grigore, n. 1899, 5 clase, agricultor, fierar

		Ion Ghinoiu	1975	Dumitru Lupu, n. 1891, analfabet, cojocar Enache Nicodim, n. 1882, 7 clase, cântăreț biserică, agricultor
		Gheorghe Iordache	1981	Ionescu Gheorghe, n. 1905, 4 clase, agricultor
Gj 16	Ciocadia	Elena Maxim	1972	Cruceru P. Gheorghe, n. 1908, 4 clase, agricultor Cruceru Maria, n. 1902, cursuri de alfabetizare, agricultoare Cruceru Ștefan, n. 1896, 2 clase, agricultor Duță Elisaveta, n. 1887, cursuri de alfabetizare, agricultoare Neață Nicolae, n. 1904, 5 clase, secretar la primărie, agricultor Tița Elisaveta, n. 1902, cursuri de alfabetizare, agricultoare
		Ion Drăgoescu	1972	Bircescu Titu, n. 1889, 1 clasă, agricultor, pomicultor, viticultor Drăguț Gheorghe, n. 1908, liceul, învățător, apicultor, pomicultor, viticultor Gusti Aron, n. 1909, 5 clase, agricultor, pomicultor, viticultor, pescar Vameșu Petre, n. 1902, 5 clase, dogar, rotar, pomicultor, viticultor
Gj 17	Plopșor	Mircea Sadoveanu	1972	Călina Sultana, n. 1928, 5 clase, agricultoare Codreanu Chisalom, n. 1927, 6 clase, agricultor Niculescu Păuna, n. 1922, 4 clase, agricultoare Ogășanu V. Maria, n. 1922, 3 clase, agricultoare Ogășanu Victor, n. 1916, 5 clase, agricultor
		Radu Octavian Maier	1972	Frățuțiu C. Simion, n. 1917, 6 clase, agricultor Ogășanu Victor, n. 1913, 7 clase, agricultor

				Țucă Constantin, n. 1902, 4 clase, agricultor
Gj 18	Turcinești	Mircea Sadoveanu	1972	Craioveanu Păun, n. 1906, 5 clase primare, 3 clase industriale, funcționar, perceptor Gușatu C. Constantin, n. 1904, 5 clase, agricultor Manta Ioana, n. 1908, 5 clase, casnică
		Radu Octavian Maier	1972	Berindei Ion, n. 1916, 7 clase, agricultor Berindei P. Nicolae (Goia), n. 1920, 7 clase, agricultor Craioveanu Păun, n. 1906, 5 clase primare, 3 clase industriale, funcționar, perceptor

Județul Mehedinți

Cod sat	Denumire sat	Culegători	Anul culegerii	Informatori
Mh 1	Bălăcița	Nicolae Nițu	1978	Cristache Ana, n. 1917, 4 clase, agricultoare Dobrescu Ion, n. 1910, 4 clase, agricultor Roșca Stan, n. 1915, 4 clase, agricultor
Mh 2	Breznița-Motru	Constantin Popa	1976	Cimpoieru Iustinian, n. 1930, 7 clase, agricultor Giurescu Emilian, n. 1919, Seminar Teologic, preot Giurescu Teodora, n. 1924, casnic Istodor Grigore (Bâzdâg), n. 1885, 5 clase, agricultor
Mh 3	Cireșu	Monica Budiș	1975	Bobârs Ion, n. 1899, învățător, apicultor Bordea Floarea, n. 1921, 7 clase, agricultoare Bordea Petre (Bunoaica), n. 1918, 7 clase, agricultor Bordea Gh. Ion (Pârvan), n. 1927, 7 clase, agricultor, miner

				<p>Burcu Alexandrina, n. 1902, 1 clasă, agricultoare</p> <p>Burcu Ionel (Ionel Ciuiu), n. 1928, Liceu, tâmplar, agricultor</p> <p>Cărbunaru Constantin, n. 1905, 5 clase, agricultor, cojocar</p> <p>Petolea Adrina, n. 1907, 4 clase, agricultoare</p> <p>Petolea Alexandrina, n. 1909, 5 clase, agricultoare</p> <p>Petolea Maria (Ruginariu), n. 1913, 5 clase, agricultoare</p> <p>Rogobete Vasile (Taragotistu), n. 1933, 7 clase, agricultor, apicultor</p> <p>Vișan Atanase, n. 1893, învățător, pensionar</p> <p>Hodeț Maria, n. 1919, 7 clase, agricultoare</p>
Mh 4	Corcova	Marcela Bratiloveanu Popilian	1980	<p>Drulă Eugenia, n. 1898, 5 clase, agricultoare</p> <p>Drulă I. Mihai, n. 1897, 5 clase, agricultor</p> <p>Giuvalcă Domnica, n. 1903, analfabetă, agricultoare</p> <p>Plăcintă Ion, n. 1904, 5 clase, agricultor</p> <p>Roșu Constantin, n. 1893, 5 clase, agricultor</p>
Mh 5	Corlățel	Alexandru Popescu	1975	<p>Cebuc Maria, n. 1910l, analfabetă, cooperatoare</p> <p>Cojocar Constanța, n. 1914, 4 clase, agricultoare</p> <p>Drăguț Dumitru, n. 1920, 5 clase, agricultor</p> <p>Marinescu Aurel, n. 1907, 3 clase, agricultor</p> <p>Miulescu Alexandru, n. 1909, Seminar Teologic, preot</p> <p>Mutu Ștefan, n. 1914, 7 clase, agricultor, rotar, dulgher</p> <p>Similaru Aristide, n. 1894, 5 clase, agricultor</p>

		Ioana Popescu	1975	Mateican Ioana, n. 1920, 6 clase, agricultoare Similaru Aristide, n. 1894, 5 clase, agricultor
		Elena Maxim	1981	Crecean Constantin, n. 1915, 4 clase, agricultor, cioban Drăguț Dumitru, n. 1920, 5 clase, agricultor Lupu Nicolae, n. 1922, 6 clase, agricultor, rotar, dulgher Mateican Ioana, n. 1920, 6 clase, agricultoare Miulescu Alexandru, n. 1909, Seminar Teologic, preot Mutu Ștefan, n. 1914, 7 clase, agricultor, rotar, dulgher Similaru Aristide, n. 1894, 5 clase, agricultor
		Marcela Bratiloveanu Popilian	1982	Cojocaru Elena, n. 1907, 4 clase, agricultoare Cojocaru Ștefan, n. 1906, Școala Normală, învățător Postelnicu Constantin, n. 1901, 5 clase, agricultor Tiutiu Elena, n. 1911, analfabetă, agricultoare
Mh 6	Dâlbocița	Ion Ghinoiu	1975	Arnăutu Ion, n. 1907, 4 clase, agricultor, vânător Boharu Ovidiu, n. 1914, 1 clasă, agricultor Ciuclea Petre, n. 1907, 5 clase, agricultor Găinaru Elena, n. 1912, 4 clase, casnică Ianoș Gheorghe, n. 1896, 5 clase, agricultor, apicultor Ianoș Ion, n. 1928, 7 clase, agricultor Negoită Sebastian, n. 1901, 1 clasă, agricultor Niculescu Nicolae, n. 1906, 5 clase, agricultor

				<p>Rădulescu Sevastian, n. 1925, 7 clase, agricultor</p> <p>Șipere Sevastița, n. 1095, analfabetă, casnică</p> <p>Viașu Polina, n. 1923, 2 clase, agricultoare</p> <p>Vieșu Traian, n. 1897, analfabet, agricultor</p> <p>Vreja P. Constantin, n. 1922, agricultor</p>
		Elena Maxim	1981	<p>Boharu Ovidiu, n. 1914, 1 clasă, agricultor</p> <p>Ciuclea Petre, n. 1907, 5 clase, agricultor</p> <p>Găinaru Elena, n. 1912, 4 clase, casnică</p> <p>Ianoș Gheorghe, n. 1896, 5 clase, agricultor, apicultor</p> <p>Ianoș Ion, n. 1928, 7 clase, agricultor</p> <p>Niculescu Nicolae, n. 1906, 5 clase, agricultor</p> <p>Nicolescu Gheorghe, n. 1901, 5 clase, agricultor</p> <p>Șipere Sevastița, n. 1095, analfabetă, casnică</p> <p>Ungureanu P. Elena, n. 1907, analfabetă, agricultoare</p>
Mh 7	Gârla Mare	Marcela Bratiloveanu Popilian	1980	<p>Baicu Ioana, n. 1905, analfabetă, agricultoare</p> <p>Bărăitaru I. Dunitru, n. 1898, 5 clase, agricultor</p> <p>Marinaș I. Gheorghe, n. 1910, 4 clase, agricultor</p> <p>Panait Ștefan, n. 1898, Școala Comercială, contabil</p> <p>Popescu Mitra, n. 1897, analfabetă, agricultoare</p>
Mh 8	Gogoșu	Alexandru Popescu	1975	<p>Bănciulescu Nicolae, n. 1915, 5 clase, agricultor</p> <p>Drăguț Ion, n. 1895, 3 clase, agricultor</p> <p>Luminosu Nicolae, n. 1905, 8 clase, agricultor</p>

				<p>Penteșescu Alexandru, n. 1897, 5 clase, agricultor</p> <p>Penteșescu Ilarie, n. 1913, 5 clase, agricultor, electrician</p> <p>Popescu Gheorghe, n. 1907, 5 clase, agricultor</p> <p>Preoteasa Constantin, n. 1903, 3 clase, agricultor</p>
		Ioana Popescu	1975	<p>Bănciulescu Nicolae, n. 1915, 5 clase, agricultor</p> <p>Ciobanu Iulian, n. 1900, 5 clase, agricultor</p> <p>Firu Ioana, n. 1912, 7 clase, învățătoare</p> <p>Luminosu Vergina, n. 1914, 4 clase, casnică</p> <p>Penteșescu Ilarie, n. 1913, 5 clase, agricultor, electrician</p>
		Elena Maxim	1981 1982	<p>Bănciulescu Nicolae, n. 1915, 5 clase, agricultor</p> <p>Căpățână Gheorghe, n. 1906, 5 clase, agricultor</p> <p>Ciobanu Iulian, n. 1900, 5 clase, agricultor</p> <p>Penteșescu Alexandru, n. 1897, 5 clase, agricultor</p> <p>Petcu Gh. Maria, n. 1907, analfabetă, agricultoare</p> <p>Răzbici Gheorghe, n. 1910, 5 clase, agricultor, templar</p> <p>Șocăte Gh. Traian, n. 1901, 4 clase, agricultor</p>
Mh 9	Hinova	Ion Drăgoescu	1975	<p>Alexandrescu Ion, n. 1914, 5 clase, agricultor</p> <p>Cernescu Mihail, n. 1911, Academia Comercială, contabil</p> <p>Ciochină Gheorghe Gicu, n. 1923</p> <p>Constantin Ecaterina (Tițina), n. 1925, 7 clase, agricultor</p> <p>Constantin Marina, n. 1930, Facultatea de Zootehnie, funcționar</p>

				<p>Frumosu Maria, n. 1927, 7 clase, casnică</p> <p>Grecu C. Ion, n. 1897, 5 clase, agricultor</p> <p>Huștea Elisabeta, n. 1919, 5 clase, casnică</p> <p>Iovănel Florica, n. 1896, alfabetizată, agricultoare</p> <p>Iovănel Gherghița, n. 1936, 7 clase, agricultoare</p> <p>Iovănel Stanca, n. 1902, alfabetizare, agricultor</p> <p>Lipici Ștefan (Zdupi), n. 1921, 7 clase, cioban</p> <p>Popa Ioana (Porconea), n. 1903, alfabetizată, agricultoare</p> <p>Popa V. Andrei, n. 1917, 7 clase, agricultor</p> <p>Vatan Constanța, n. 1939, 5 clase, casnică</p>
	Elena Maxim	1981 1982		<p>Cernescu Mihail, n. 1911, Academia Comercială, contabil</p> <p>Chilom Alexandru, n. 1928, 7 clase, agricultor</p> <p>Constantin Ecaterina (Titina), n. 1925, 7 clase, agricultor</p> <p>Cuțitoiu Ilie Ion, n. 1900, 5 clase, agricultor</p> <p>Cuțitoiu Stanca, n. 1902, 2 clase, agricultor</p> <p>Duțulescu Nicolae, n. 1898, 2 clase, agricultor</p> <p>Iovănel Gherghița, n. 1936, 7 clase, agricultoare</p> <p>Iovănel Florica, n. 1896, alfabetizată, agricultoare</p> <p>Iovănel Stanca, n. 1902, alfabetizare, agricultoare</p> <p>Popa Ioana (Porconea), n. 1903, alfabetizată, agricultoare</p>

Mh 10	Izverna	Constantin Popa	1976	Cristescu Nicolae, n. 1926, 7 clase, agricultor, pădurar Tudor Haralambie, n. 1910, Institutul Teologic, preot Triță Nicolae, n. 1923, 5 clase, agricultor
Mh 11	Pristol	Alexandru Popescu	1975	Ciobanu Iulian (Boul), n. 1900, 5 clase, agricultor Coroviță Alexandra, n. 1920, 5 clase, agricultor Coroviță Gheorghe, n. 1925, 7 clase, agricultor Dumitru Iacob, n. 1902, 3 clase, agricultor Iacob Dumitru, n. 1915, 3 clase, agricultor Porcaru Constantin, n. 1893, analfabet, agricultor Tutunaru Constantin, n. 1915, 5 clase, agricultor
		Ioana Popescu	1975	Coroviță Gheorghe, n. 1925, 7 clase, agricultor Dumitru Iacob, n. 1902, 3 clase, agricultor Gălan Elisabeta, n. 1905, 4 clase, agricultoare Grecu Gheorghe, n. 1915, 7 clase, agricultor Porcaru Constantin, n. 1893, analfabet, agricultor Tutunaru Lepădata, n. 1913, analfabetă, agricultoare
		Elena Maxim	1981	Dumitru Iacob, n. 1902, 3 clase, agricultor Tutunaru Ion
		Marcela Bratiloveanu Popilian	1982	Roșu Floarea, n. 1902, analfabetă, agricultoare Roșu Gheorghe, n. 1903, 5 clase, agricultor
Mh 12	Prunișor	Elena Maxim	1975 1981	Aslan Paisie, n. 1915, 7 clase, agricultor

				<p>Bădiță Alexandru, n. 1887, Școala Normală, învățător</p> <p>Bârlan Dumitru, n. 1900, 4 clase, agricultor</p> <p>Geană Elena, n. 1896, 2 clase, agricultoare</p> <p>Milic Anica, n. 1909, 4 clase, agricultoare</p> <p>Racoceanu Ion, n. 1910, 4 clase, agricultor, apicultor</p> <p>Trăileanu Păuna, n. 1895, 5 clase, agricultoare</p> <p>Trăileanu Păun, n. 1905, 4 clase, agricultor</p>
--	--	--	--	--

Județul Olt

Cod sat	Denumire sat	Culegători	Anul culegerii	Informatori
Ot 1	Brâncoveni	Alina Ioana Ciobănel	1972	<p>Cotescu I. Marin, n. 1924, 4 clase, agricultor</p> <p>Măriuş Gh. Marin (Gonțoiu), n. 1900, 5 clase, agricultor</p> <p>Nițulescu N. Ion, n. 1902, Școala de Agricultură, funcționar</p> <p>Panduru D. Gheorghe, n. 1910, Școala de Jandarmi, jandarm, agricultor</p> <p>Popescu Ilie, n. 1910, Școala inferioară de agricultură, agricultor</p>
		Ofelia Văduva	1972	<p>Ivan Iulia, n. 1890, fără școală, agricultoare</p> <p>Mincă Maria, n. 1907, 2 clase, agricultoare</p> <p>Șerban Titina, n. 1902, analfabetă, agricultoare</p>
		Georgeta Moraru	1975	<p>Ancuța D. Ilie, n. 1901, 7 clase, notar, pensionar</p> <p>Călin D. Marin (Bobocă), 4 clase, C.F.R.-ist, agricultor</p>

				<p>Călin R. Marin-Mare (Măcă), n. 1912, 8 clase, agricultor</p> <p>Cotescu Marin, n. 1902, 4 clase, agricultor</p> <p>Giamparioiu Dumitru (a lu' Onișă), n. 1911, 4 clase, cioban</p> <p>Ivan Constantin (Ogea), n. 1923, 4 clase, agricultor</p> <p>Oprea N. Ion, n. 1908, 1 clasă, agricultor</p> <p>Mihalache A. Ion (Ogrădeanu), n. 1906, 3 clase, agricultor</p> <p>Șerban Maria, n. 1909, analfabetă, agricultoare</p>
Ot 2	Curtișoara	Silvia Iosipescu	1975	<p>Matei Gheorghe, n. 1885, analfabet, agricultor</p> <p>Marinel Gheorghe Alexandrina, n. 1916, 4 clase, agricultoare</p> <p>Petrescu Spirache, n. 1891, 5 clase, agricultor</p> <p>Stoica M. Constantin, n. 1985, școala de contabili, contabil</p> <p>Vătafu Simion, n. 1897, 5 clase, agricultor</p>
		Marcela Bratiloveanu Popilian Nicolae Nițu	1981	<p>Gheorghe Dumitru, n. 1921, 8 clase, agricultor</p> <p>Iliescu Gheorghe, n. 1908, 4 clase, agricultor</p> <p>Istrate Vasile, n. 1903, 4 clase, agricultor</p> <p>Marinel Ion, n. 1901, 4 clase, agricultor</p> <p>Păduraru Ion, n. 1911, 7 clase, agricultor</p> <p>Petrescu Spirache, n. 1891, 5 clase, agricultor</p>
Ot 3	Dobroteasa	Ion Ghinoiu	1975	<p>Barbu Stancu, n. 1900, 5 clase, agricultor</p> <p>Cladoveanu Petre, n. 1904, 4 clase, dulgher</p> <p>Florea Ion, n. 1944, 8 clase, vânător, agricultor</p>

				<p>Grecu Petre, n. 1903, 5 clase, agricultor</p> <p>Lupu Alexandrina, n. 1925, 7 clase, casnică</p> <p>Stancu M. Stanca, n. 1905, nu știe carte, casnică</p> <p>Stoian Alexandru, n. 1903, 6 clase, agricultor</p> <p>Vlăsceanu P. Marin, n. 1895, 5 clase, agricultor</p>
		Nicolae Nițu	1981	<p>Barbu Ion, n. 1904, 4 clase</p> <p>Oprea Vasile, n. 1910, 4 clase</p> <p>Rădoi Stan, 4 clase</p>
		Gheorghe Iordache	1982	<p>Ilinca Ion, n. 1908, 4 clase, agricultor</p> <p>Ivan Gheorghe, n. 1914, 10 clase, agricultor</p> <p>Stan Barbu, n. 1907, învățător</p>
Ot 4	Dobrun	Nicolae Nițu	1978	<p>Constantin Ion, n. 1910, 5 clase, agricultor</p> <p>Predoi Ilie, n. 1912, 4 clase, agricultor</p> <p>Predoi Maria, n. 1915, 4 clase, agricultor</p>
		Ilie Rada	1979	<p>Bădița Maria, n. 1934, Institutul Pedagogic, profesoară</p> <p>Bădița Nicolae, n. 1929, universitate, profesor</p> <p>Șerban Ecaterina, n. 1912, 4 clase, agricultoare</p>
Ot 5	Gârcov	Ion Drăgoescu	1975	<p>Bobonete Petre, n. 1930, 2 clase, agricultor</p> <p>Cioboată M. Anica, n. 1905, curs de alfabetizare, casnică</p> <p>Ciobotă Maria, n. 1923, 5 clase, casnică</p> <p>Damian I. Maria, n. 1898, curs de alfabetizare, casnică</p> <p>Donciu M. Ion, n. 1919, 4 clase, agricultor</p> <p>Filostene Emilian, n. 1935, 4 clase, cioban, agricultor</p> <p>Gheorghe Ranca, n. 1908, seminar</p>

				<p>Jacan Florin, n. 1929, școala normală, învățător</p> <p>Manea Pașca, n. 1915, curs de alfabetizare, casnică</p> <p>Popa I. Maria, n. 1915, 4 clase, agricultoare</p> <p>Popa I. Marin, n. 1915, 7 clase, agricultor, croitor</p> <p>Raicea Ghoerghe, n. 1908, seminar, preot</p> <p>Surchilă C. Elena, n. 1909, curs de alfabetizare, casnică</p> <p>Vîț St. Radu, n. 1892, 6 clase, agricultor</p>
		Nicolae Nițu	1981	<p>Colceag Grigore, n. 1911, 5 clase, agricultor</p> <p>Pena Niculina, n. 1912, 7 clase, agricultoare</p>
		Ofelia Văduva	1982	<p>Cotelin Elena, n. 1907, analfabetă, agricultoare</p> <p>Floarea Gârbaci, n. 1907, analfabetă, casnică</p> <p>Oae Ion, n. 1900, 4 clase, agricultor, pescar</p> <p>Streche Oprea, n. 1912, 3 clase, agricultor, paznic</p> <p>Țăcălău Constantin, n. 1897, 5 clase, agricultor</p>
Ot 6	Oboga	Alina Ioana Ciobănel	1972	<p>Fulga D. Ilie, n. 1904, Seminar Teologic, preot</p> <p>Pitiș M. Dumitru, n. 1932, 11 clase agric, viticultor</p> <p>Țepeniș D. Ilie, n. 1903, 5 clase, agricultor, olar</p> <p>Trocan N. Dumitru, n. 1913, 5 clase, agricultor, apicultor</p>
		Ofelia Văduva	1972	<p>Bălașa C. Maria, n. 1908, 5 clase, agricultoare</p> <p>Diaconeasa Maria, n. 1908, 5 clase, agricultoare</p> <p>Țepeniș Constantina, n. 1902, 5 clase, agricultoare</p>

		Romulus Vulcănescu	1972	Ion C. Țiganu (Ioniță a lui Ghiță), n. 1898, 5 clase, agricultor, olar
		Ion Vlăduțiu	1977	Țepeniș D. Ilie, n. 1903, 5 clase, agricultor, olar Ilina M. Filip (Filip a lui Turturel), n. 1915, 5 clase, agricultor Ițiganu Eufrosina, n. 1899, 4 clase, casnică Petcu Alexandrina (Doina), n. 1909, 5 clase, casnic Bălan C. M. Ion (Niță), n. 1890, 5 clase, agricultor, olar
Ot 7	Orlea	Paul Simionescu	1975	Bățu Iancu, n. 1910, 4 clase, agricultor, paznic Buruntuc Ion, n. 1895, 4 clase, agricultor, dulgher Chirica Smaranda, n. 1902, analfabetă, agricultoare Găvan Vasile, n. 1902, 4 clase, agricultor Oancea Ion, n. 1905, 4 clase, agricultor, crescător de animale Purcariu Ion, n. 1892, 4 clase, agricultor Rață Constantin, n. 1908, 4 clase, agricultor Viță Domnica, 1913, analfabetă, agricultoare Postelnicu Constantin, n. 1905, 4 clase, agricultor, pescar
		Marcela Bratiloveanu Popilian	1981	Cumpănașu Marin, n. 1906, Institutul Teologic, preot
		Ofelia Văduva	-	-
Ot 8	Rusănești	Nicolae Nițu	1976	Oenescu Teodor, n. 1926, 8 clase, agricultor Săndulescu Paul, n. 1904, 4 clase, agricultor Voinescu Dumitru (Lache), n. 1911, 6 clase, agricultor

Ot 9	Schitu	Marcela Bratiloveanu Popilian	1983	Dragomir Constantin, n. 1907, 5 clase, agricultor Dragomir Dumitru, n. 1904, 5 clase, agricultor Dragomir Ilinca, n. 1907, 3 clase, agricultoare
Ot 10	Scornicești	Alexandru Popescu	1972	Ene Dumitru (Briceag), n. 1900, 5 clase, agricultor
		Ion Ghinoiu	1972	Călinescu Dumitru, n. 1923, 7 clase, agricultor
		Liana Dumitrescu	1972	Dorobanțu Florea, n. 1922, 6 clase, agricultor Lixandra Florea, n. 1896, fără școală, agricultoare Lixandra I. Gheorghe, n. 1900, 5 clase, dulgher, agricultor Oauță Floarea Maria, n. 1900, 5 clase, Școala de contabilitate, pensionar Pătrulescu S. Nicolae, n. 1905, 7 clase, agricultor Popescu Marin, n. 1891, fără școală, agricultor
		Lucia Lang	1972	Pătrulescu S. Nicolae, n. 1905, 7 clase, agricultor Popescu Marin, n. 1894, fără școală, agricultor
		Georgeta Moraru	1975 1980	Cârstea I. Ștefan, n. 1897, 4 clase, agricultor Chelaru Fița, n. 1893, analfabetă, agricultoare Dumitru C. Avram, n. 1905, 4 clase, agricultor, vânător Ene Dumitru (Briceag), n. 1900, 5 clase, agricultor Iana Ilie (Pioc), n. 1893, 3 clase, agricultor, cârciumar Necă Eugenia, n. 1920, școala normală, învățătoare Negoi Ioniță (Puiu), n. 1902, 5 clase, agricultor

				<p>Pătrulescu S. Nicolae, n. 1905, 7 clase, agricultor</p> <p>Popa Maria, n. 1903, 5 clase, agricultoare</p> <p>Popescu Ion, n. 1903, 5 clase, agricultor</p> <p>Popescu Marin, n. 1894, fără școală, agricultor</p> <p>Radu S. Marin (Ducu), n. 1912, 3 clase, cioban, agricultor</p> <p>Stancu I. Maria, n. 1901, 3 clase, agricultoare</p> <p>Ștefănescu Ilie, n. 1912, 8 clase, agricultor, președinte cooperativă</p>
Ot 11	Spineni	Georgeta Moraru	1975 1980	<p>Constantinescu Costandin (Ursu), n. 1892, 5 clase, agricultor</p> <p>Dumitra Vasile, n. 1894, fără școală, agricultoare</p> <p>Geamănu F. Maria, n. 1895, analfabetă, agricultoare</p> <p>Georgescu Vasile (Secere), n. 1893, 4 clase, agricultor</p> <p>Ionescu Costandin Alexandru (Tâlván), n. 1900, 5 clase, agricultor</p> <p>Miroiu Maria, n. 1903, 5 clase, agricultoare</p> <p>Mogoș Florea, n. 1902, 4 clase, agricultor</p> <p>Nedelea M. Florea (Măciucă), n. 1905, cojocar</p> <p>Scarlat A. Marin (Dracul), n. 1892, 3 clase, agricultor</p> <p>Teodorescu Dumitru, n. 1898, 8 clase, agricultor, cântăreț bisericesc</p>
Ot 12	Traian	Nicolae Nițu Ilie Rada	1978 1979	<p>Băjenescu Tudor, n. 1918, 4 clase, agricultor</p> <p>Bică Ana, n. 1905, 3 clase, agricultor</p> <p>Bică Gheorghe, n. 1902, 3 clase, agricultor</p> <p>Butușină Gheorghe, n. 1901, 5 clase, agricultor</p> <p>Chivu Petre, n. 1925, 4 clase, agricultor</p>

				Deaconeasa Ilie, n. 1897, analfabet, agricultor Stoica Dumitru, n. 1890, analfabet, agricultor Tudor Ion, n. 1927, 7 clase, agricultor
Ot 13	Tufeni	Monica Budiș	1975	Ghica Năstase, n. 1907, 4 clase, forjor, pensionar Mândroc Stacu, n. 1915, 7 clase, agricultor Rădoi Fecuceanu, n. 1895, 5 clase, agricultor Tuică Eustaț, n. 1926, 6 clase, zidar
		Nicolae Nițu	1975	Crăciun Radu, n. 1917, 7 clase, agricultor Ionescu S. Ion, n. 1906, Școala Normală, învățător Mândroc M. Stanca, n. 1900, fără școală, agricultoare Rizea Gheorghe, n. 1902, 5 clase, agricultor Soare Profira, n. 1907, 4 clase, agricultoare Stoica D. Ion, n. 1910, Facultate, profesor geografie și limba română
		Silvia Iosipescu	1981	Ionescu S. Ion, n. 1906, Școala Normală, învățător Mirea Ion, n. 1905, 4 clase, agricultor Paraschiv Dumitru, n. 1910, 4 clase, agricultor Scarlat Stancu, n. 1909, 5 clase, agricultor Târchilă Gheorghe (Pârloghea), n. 1893, 4 clase, agricultor Țupulan Ilie, n. 1933, 7 clase, agricultor
		Marcela Bratiloveanu Popilian	-	Cocoșatu Ion, 71 ani, 5 clase, agricultor Tecuceanu Nicolae, 70 ani, 4 clase
Ot 14	Vădastra	Alina Ioana Ciobănel	1972	Pena Ion, n. 1915, 5 clase, agricultor
		Liana Dumitrescu	1972	Georgescu Ilinca, n. 1924, 7 clase, agricultoare

		Lucia Lang	1972	Barbu Șt. V. Gheorghe, n. 1898, 5 clase, agricultor Geapana A. Ion, n. 1899, 5 clase, cioban Liceanu Florea, n. 1909, 7 clase, agricultor Oncica Floarea, n. 1909, 6 clase, agricultoare Panait Șt. Ion, n. 1896, 5 clase, agricultor
		Ofelia Văduva	1972	Iacob Oprica, n. 1899, analfabetă, agricultoare Lazăr Stanca, n. 1914, 5 clase, casnică Panait M. Gheorghică, n. 1909, analfabet, agricultor
		Nicolae Nițu	1981	Neacșu, Ilie, n. 1904, 4 clase, agricultor Florescu Nicolae, n. 1910, 5 clase, agricultor Popa Georgeta, n. 1906, 4 clase, agricultoare
Ot 15	Verguleasa	Alexandru Popescu	1972	Poroșianu Mihai, n. 1901, 5 clase, agricultor
		Liana Dumitrescu	1972	Bădescu Alexandru, n. 1902, Școala Normală, învățător Georgescu Ilinca, n. 1924, 7 clase, agricultoare Georgescu Ion, n. 1924, 7 clase, agricultor Grecioiu Maria, n. 1919, agricultoare Grecioiu Stanca, n. 1884, fără școală, agricultoare Marinescu Ilinca, n. 1901, 7 clase, agricultoare Marinescu Ion, n. 1897, Școala Normală, învățător
		Radu Ilie	1979	Bădescu Gheorghe, n. 1929, 6 clase, agricultor Cheonea Ion, n. 1928, 7 clase, agricultor Cioculeasa Ion, n. 1927, 7 clase, agricultor

				Mărculescu Marius, n. 1944, 5 clase, agricultor Olteanu Florea, n. 1929, 4 clase, agricultor
		Gheorghe Iordache	1980	Băzăvan Dumitru, n. 1895, 4 clase, agricultor Mărculescu Ion, n. 1905, 5 clase, agricultor Preda Ilie, n. 1902, 5 clase, agricultor
Ot 16	Vâlcelele de Sus	Alina Ioana Ciobănel	1975	Barbu Nicolae, n. 1903, 5 clase, agricultor Ghiceanu Rada, n. 1884, analfabetă, agricultoare Ghidănae Ion, n. 1928, 7 clase, cioban Năstase Cioc, n. 1902, 5 clase, agricultor Odagiu Stanca, n. 1887, 2 clase, agricultoare Preduț Ilie, n. 1888, 4 clase, agricultor
		Nicolae Nițu	1981	Anton Alexandru, n. 1911, 7 clase, agricultor Cincă Dumitru, n. 1908, 4 clase, agricultor Nicolae Ion, n. 1903, 4 clase, agricultor
		Gheorghe Iordache	1982	Achimescu Marin, n. 1938, liceul general, secretar la Consiliul Popular Călin Grigore, n. 1914, 7 clase, agricultor Cârnaru Radu, n. 1900, 4 clase, agricultor
Ot 17	Babiciu	Aurelian Motomancea	1975	Brăboanu M. Alexandru, n. 1906, 4 clase, dulgher, agricultor Brăboanu Oprica, n. 1924, 4 clase, casnică Dădulescu Alexandru, n. 1922, preot, agricultor Dobre F. Agapie, n. 1911, Școala Normală, profesor Goantă I. Gheorghe, n. 1900, Școala Normală, învățător

				<p>Joița Nicolae (Șopârlă), n. 1910, analfabet, agricultor</p> <p>Neacșu Elisabeta, n. 1912, Școala Normală, învățătoare</p> <p>Negrilă A. Ion (Boboc), n. 1937, 7 clase, șofer</p> <p>Matei C. Nicolae, n. 1899, 2 clase, cioban</p> <p>Motoi M. Gheorghe, n. 1931, 4 clase, agricultor, cioban</p> <p>Oprea S. Maria, n. 1937, 4 clase, agricultoare</p> <p>Rusu T. Marin, n. 1910, 7 clase, agricultor</p> <p>Toma I. Haralambie (Bina), n. 1912, 4 clase, agricultor, apicultor</p>
Ot 18	Bălănești	Alina Ioana Ciobănel	1972	Vitan Dumitru, n. 1905, 4 clase, agricultor
		Ofelia Văduva	1972	<p>Ion Constantina, n. 1900, 3 clase, agricultoare</p> <p>Negoescu Luchiana, n. 1892, 5 clase, agricultoare</p>
Ot 19	Chilia	Alexandru Popescu	1972	Niță Ion, n. 1907, 5 clase, agricultor
		Liana Dumitrescu	1972	<p>Diaconu Anghel, n. 1905, 4 clase, agricultor</p> <p>Diaconu Ecaterina, n. 1914, 4 clase, agricultoare</p> <p>Popescu P. Ioana, n. 1905, 4 clase, agricultoare</p> <p>Șutau Nicolae, n. 1902, 4 clase, agricultor</p>
Ot 20	Rotunda	Ioana Alina Ciobănel	1972	<p>Brebu Marin, n. 1890, 2 clase, agricultor</p> <p>Turbatu I. Marin, n. 1888, 5 clase, agricultor</p>
		Ofelia Văduva	1972	Mitrică Ana, n. 1904, 4 clase, agricultoare

Județul Vâlcea

Cod sat	Denumire sat	Culegători	Anul culegerii	Informatori
VI 1	Băbeni	Ofelia Văduva	1980	Bărbuș Lisaveta, n. 1910, analfabetă, agricultoare Bărbuș V. Gh. Ion (Oane Oproiu), n. 1913, 5 clase, ungurean, cioban Dănuleț Maria, n. 1915, 7 clase, agricultoare Dănuleț Nicolae, n. 1905, 4 clase, agricultor Ponorache D. Elena, n. 1910, fără carte, agricultoare Ponorache Dumitru, n. 1902, 4 clase, agricultor Popescu A. Elena, n. 1910, analfabetă, agricultoare Vasile I. Gheorghe, n. 1905, 4 clase, agricultor Vâlceanu Maria, n. 1910, 7 clase, agricultoare
VI 2	Bărbătești	Alexandru Popescu	1972	Moise Nicolae, n. 1887, analfabet, agricultor Predescu Ion (Niță), n. 1888, 4 clase, agricultor
		Ion Ghinoiu	1972	Popescu Ion, n. 1892, 5 clase, lucrător la pădure, agricultor Predescu I. Dumitru (Tabaicu), n. 1905, 5 clase, agricultor Țolea C. Nicolae (Ghebaur), n. 1908, 4 clase, cioban
		Liana Dumitrescu	1972	Barbu Vasile, n. 1911, agricultor Boboi Gh. Maria, n. 1894, fără carte, agricultoare Diaconu Ion, n. 1907, 7 clase, agricultor Dogăroiu Vasile, n. 1907, 5 clase, agricultor
		Lucreția Lang	1972	Diaconu G. Maria, n. 1892, analfabetă, agricultor

		Ofelia Văduva	1975 1980	Dogăroiu D. Ion, n. 1905, 4 clase, agricultor, tâmplar Moise Nicolae, n. 1887, analfabet, agricultor Predescu Ion (Niță), n. 1888, 4 clase, agricultor Predescu N. Gheorghe, n. 1905, Școala Normală, învățător Țolea Elena, n. 1906, analfabetă, băciță Țuru Gheorghita, n. 1904, fără carte, agricultoare
VI 3	Câineni	Alina Ioana Ciobănel	1972	Canini Margareta, n. 1925, 6 clase, croitoreasă, agricultoare Teodosescu N. Gheorghita, n. 1915, 6 clase, agricultoare, apiculatoare
		Romulus Vulcănescu	1972	Daneș Gh. Ioana (Ioana lui Gh. Al Tomei), n. 1892, 3 clase, casnică Niculae Maria (Grăjdă), n. 1883, analfabetă Pițigoi Gheorghe, n. 1891, 4 clase, agricultor
		Constantin Popa	1976	Chivu Constantin (Chivulescu), n. 1910, 4 clase, agricultor Herța Dumitra, n. 1911, analfabetă, agricultoare Herța Ion, n. 1899, 2 clase, agricultor Negoiescu Constantin (Colivaru), n. 1930, 5 clase, agricultor Popelca Ion, n. 1902, 5 clase, agricultor
VI 4	Ghioroiu	Aurelian Motomancea	1975	Constantinescu Nicolae (Culiță), n. 1927, Școala medie, secretar Consiliu Popular, agricultor Crețan P. Traian (Chilibăr), n. 1913, Școala gimnaziu pomicultor, viticultor C.A.P. Manda N. Maria (Marița), n. 1909, 2 clase, agricultoare Morlan T. Nicolae, n. 1935, agricultor, tâmplar Preda Ion, n. 1904, 5 clase, agricultor, vânător

				<p>Predoiu Ion (Vânătorul), n. 1904, 5 clase, vânător, agricultor</p> <p>Rădulescu Cezar, n. 1915, licențiat în drept, apicultor, agricultor</p> <p>Rădulescu C. Maria, n. 1929, gimnaziu, casnică</p> <p>Zugravu Constantin, n. 1910, Școala normală, învățător</p>
		Ofelia Văduva	1981	<p>Balotă Nicolae, n. 1903, 5 clase, agricultor</p> <p>Iliescu Varvara, n. 1906, 7 clase, agricultoare</p> <p>Măgureanu Ana, n. 1909, analfabetă, agricultoare</p> <p>Măgureanu Marin, n. 1900, 5 clase, agricultor</p>
VI 5	Grădiștea	Alexandru Popescu	1972	Busuiocanu Andrei, n. 1892, 3 clase, agricultor
		Ion Ghinoiu	1972	<p>Floarea N. Ion, n. 1900, 5 clase, agricultor</p> <p>Paraschiv C. Alexandru, n. 1900, 3 clase, agricultor</p>
		Liana Dumitrescu	1972	<p>Busuiocanu Andrei, n. 1892, 4 clase, agricultor</p> <p>Busuiocanu Floarea, n. 1894, fără știință de carte, agricultoare</p> <p>Busuiocanu I. Ana, n. 1910, 4 clase, agricultoare</p> <p>Busuiocanu Ion, n. 1907, 4 clase, agricultor</p> <p>Popa I. Maria, n. 1914, 7 clase, agricultoare</p>
		Lucreția Lang	1972	<p>Marinescu Ion Grigore (Niță), n. 1897, 5 clase, negustor</p> <p>Popa G. Floarea, n. 1924, 4 clase, agricultoare</p> <p>Popa N. Ștefan, n. 1920, 7 clase, tâmplar, apicultor</p> <p>Vochescu Ioana, n. 1924, 5 clase, agricultor</p>

		Ion Oprea	1981	Cumpănașu Constantin, n. 1904, Școala Normală, învățătoare Puchin Constantin (Vânătorul), n. 1921, 7 clase, agricultor Tănase Ion, n. 1943, Școala Profesională, mecanizator Vochița Ion, n. 1907, 4 clase, agricultor
VI 6	Igoiu	Alexandru Popescu	1972	Giurea I. Nicolae, n. 1898, o clasă, agricultor Vlăduțiu Constantin, n. 1912, 6 clase, Școala de meserii, agricultor, fierar
		Ion Ghinoiu	1972	Băluță Vasile, n. 1912, 6 clase, factor poștal Bran I. Gheorghe, n. 1901, 4 clase, agricultor Geană Ion, n. 1899, 4 clase, agricultor Giurea I. Nicolae, n. 1898, o clasă, agricultor Mărculescu C. Florea, n. 1945, 7 clase, cioban
		Liana Dumitrescu	1972	Meriș Elena, n. 1912, analfabetă, agricultoare Trăscău I. Nicolae, n. 1920, 4 clase, agricultor Vlăduțiu Constantin, n. 1912, 6 clase, Școala de meserii, agricultor, fierar
		Lucreția Lang	1972	Ghioc Aurelia, n. 1905, fără știință de carte, casnică Glăvan N. Aurel, n. 1924, 4 clase, tâmplar, agricultor Panduru Constandina, n. 1909, fără știință de carte, agricultoare Vlăduțiu Constantin, n. 1912, 6 clase, Școala de meserii, agricultor, fierar
		Ofelia Văduva	1981	Georgescu Constantin, n. 1900, 4 clase, agricultor Mihalcea Ioana, n. 1907, 4 clase, agricultor Nițescu Simion, n. 1903, 5 clase, agricultor

		Marcela Bratiloveanu Popilian	-	
VI 7	Lădești	Gheorghe Iordache	1978	<p>Ciucă Ion, n. 1920, Institutul Teologic, preot</p> <p>Nicolăescu Alexandru, n. 1945, Liceul Agricol, agricultor</p> <p>Popescu Maria, n. 1903, 4 clase, agricultoare</p> <p>Popilian Gheorghe, n. 1902, Școala Normală, agricultor învățător</p>
VI 8	Nicolae Bălcescu	Ofelia Văduva	1980	<p>Funieru A. Ion, n. 1899, 5 clase, agricultor</p> <p>Funieru C. Ioana, n. 1898, 4 clase, agricultor</p> <p>Funieru Constantin, n. 1896, 2 clase, agricultor</p> <p>Funieru Nicolae, n. 1918, 5 clase, agricultor</p> <p>Preda Constantina (Teodorescu), n. 1899, 3 clase agricultor</p> <p>Trăistaru P. Dumitra, n. 1902, analfabetă, agricultor</p>
VI 9	Oțeșani	Ion Vlădușiu	1978	<p>Bărbulescu C. Dumitru (Gică), n. 1927, 11 clase, agricultor, tâmplar, vânător, pescar</p> <p>Bobora Constantin I. Gh. (Digulici), n. 1898, 5 clase, agricultor, cărăuș</p> <p>Cheară Vasilica, n. 1906, 1 clasă, agricultoare</p> <p>Dinculescu Gh. Niculaie (Petrișor), n. 1903, 5 clase, agricultor</p> <p>Ducu I. Ion, n. 1908, 3 clase, agricultor</p> <p>Frumușelu Gheorghe, n. 1982, 5 clase, agricultor</p> <p>Pârjol I. Victor (Diplaru), n. 1902, 5 clase, agricultor, pomicultor</p> <p>Sasu C. Niculaie, n. 1895, 4 clase, agricultor, cărăuș</p> <p>Teleche C. Constantin (Fulgete), n. 1906, agricultor</p>

				Tureac Petre, n. 1896, 5 clase, agricultor, chirigiu
VI 10	Păușești	Alexandru Popescu	1972	Luminescu Nicolae, n. 1922, 5 clase, agricultor
		Ion Ghinoiu	1972	Beucan Constantin, n. 1908, 4 clase, agricultor
		Liana Dumitrescu	1972	Diaconescu Alexandru, n. 1906, școala de cantori, cantor, agricultor Diaconescu Anghel, n. 1897, 7 clase, picher, agricultor Fota C. Ion, n. 1894, analfabet, agricultor Uța N. Ion, n. 1908, dulgher, agricultor Vladu I. Gheorghe, n. 1898, tâmplar, agricultor Vladu I. Maria, n. 19102, analfabetă, agricultura
		Lucreția Lang	1975	Băiașu T. Gheorghe, n. 1902, 5 clase, agricultor Băluțoiu T. Gheorghe, n. 1905, 4 clase, agricultor 1975 Crețu Nicolae, n. 1906, 3 clase, agricultor Diaconescu Anghel, n. 1897, 7 clase, picher, agricultor Diaconescu D. Alexandru, n. 1906, școala de cantori și școala sanitară, diacon Diaconescu Eugenia, n. 1898, analfabetă, agricultoare Fota C. Ion, n. 1894, analfabet, agricultor Luminea D. Maria, n. 1920, 6 clase, casnică
		Ofelia Văduva	1980	Completări
VI 11	Poiana – Perșani	Romulus Vulcănescu	1972	Ion M. Mihai, n. 1903, 3 clase, agricultor Nicu Gh. Gheorghe, n. 1892, 5 clase, cioban
		Alina Ioana Ciobănel	1975	Branea Maria, n. 1898, analfabetă, agricultoare

				<p>Chirca T. Vasile, n. 1936, 8 clase cioban</p> <p>Dobrin Dumitru, n. 1925, 8 clase, vânător, vânzător</p> <p>Enache Mihai, n. 1925, 10 clase, agricultor, cântăreț la biserică, apicultor, pomicultor</p> <p>Mărunțelu Ion, n. 1923, 7 clase, paznic, agricultor</p>
		Ofelia Văduva	1981	<p>Cocoș V. Maria, n. 1907, 5 clase, agricultor</p> <p>Enache Ion, n. 1905, 5 clase, agricultor</p> <p>Enache Maria, n. 1910, 4 clase, agricultor</p> <p>Ghiță Ion, n. 1925, 5 clase, agricultor, poștaş</p>
VI 12	Sălătrucel	Ofelia Văduva	1980	<p>Cazacu Lisaveta, n. 1910, analfabetă, agricultoare</p> <p>Cenușă I. Ion, n. 1905, 4 clase, agricultor</p> <p>Cenușă Maria, n. 1905, analfabetă, agricultoare</p> <p>Ciobota I. Ion, n. 1893, 5 clase, agricultor</p> <p>Duță Gh. Dumitru, n. 1908, 5 clase, agricultor</p> <p>Duță Sevastița, n. 1908, fără carte, pensionar</p> <p>Miu C. Filofteia, n. 1896, analfabetă, agricultoare</p> <p>Nasture Nicolae, n. 1904, 2 clase, agricultor</p>
VI 13	Slătioara	Alexandru Popescu	1972	Căpitan Gheorghe, n. 1908, 5 clase, agricultor
		Ion Ghinoiu	1972	<p>Dumitrașcu C. Vintilă, n. 1907, 5 clase, agricultor</p> <p>Nițescu I. Ion (Ionete), n. 1894, 5 clase, agricultor</p> <p>Terteci D. Nicolae, n. 1916, 7 clase, agricultor</p> <p>Tudor Gheorghe, n. 1902, 4 clase, agricultor</p>

		Liana Dumitrescu	1972	Căpitanu Ion, n. 1892, 5 clase, tâmplar, agricultor Cârstea Șt. Stana, n. 1902, fără știință de carte, agricultoare Costescu V. Vasile, n. 1908, 4 clase, agricultor Truță Ana, n. 1908, 3 clase, agricultoare
		Lucreția Lang	1972	Anghelescu I. Maria (Marița), n. 1912, 7 clase, agricultoare Costescu V. Vasile, n. 1908, 4 clase, agricultor, apicultor, croitor Pârcioană P. Maria, n. 1910, 4 clase, agricultoare Popa Gheorghe (Gogu Vieru), n. 1901, 5 clase, agricultor, apicultor
		Ofelia Văduva	1981	Albuică Vasile, n. 1906, 5 clase, agricultor Nițescu Ioana, n. 1899, analfabetă, agricultoare Nițescu Ion, n. 1893, 3 clase, agricultor Tucuină Veronica, n. 1912, 3 clase, agricultoare
		Ion Vlăduțiu	1982	Căpitanu Dumitru, n. 1903, 5 clase, agricultor, tâmplar Ciolompu Gh. Gheorghe (Gogu), n. 1911, 5 clase, agricultor, sondor, pensionar Nițescu I. Ion (Ionete), n. 1894, 5 clase, agricultor Nițescu Maria, n. 1917, 5 clase, agricultoare Nițescu Simion, n. 1912, 7 clase, agricultor
VI 14	Șușani	Ion Oprea	1981	Andreone M. Traian, n. 1936, 5 clase, agricultor Barabancea Gheorghe, n. 1934, școala pedagogică, învățător Bălănescu Iosif, n. 1925, 7 clase, miner, pensionar

		Marcela Bratiloveanu Popilian	1981	Teodorescu Alexandru, n. 1894, 7 clase, agricultor Teodorescu Ana, n. 1896, 4 clase, agricultoare Teodorescu Gheorghe, n. 1895, 5 clase, cantonier
VI 15	Șutești	-		
VI 16	Tetoiu	Gheorghe Iordache	1980	Diaconu Elena, n. 1900, 4 clase, agricultoare Diaconu Nicolae (Blidaru), n. 1890, 3 clase, agricultor Preoteasa Ștefan, n. 1889, 4 clase, agricultor
VI 17	Vlădești	Alina Ioana Ciobănel	1972	Gheorghe M. Avrinte, n. 1909, 5 clase, agricultor Tătaru Gheorghia, n. 1895, analfabetă, agricultor Tătaru I. Constantin, n. 1897, 5 clase, agricultor
		Lucreția Lang	1972 1975	Badea Constantin, n. 1908, 3 clase, agricultor, fierar Costache I. Z. Gheorghe, b. 1902, 4 clase, agricultor Mihăescu Ion, n. 1903, 5 clase, 3 clase liceu, notar, agricultor
		Ofelia Văduva	1972 1981	Barbu Gh. Constantin, n. 1898, 5 clase, agricultor, pădurar Cârjan Elisabeta, n. 1904, analfabetă, agricultoare Gheorghieu Filofteia, n. 1896, 6 ani curs liber (particular), negustoreasă Ghițu Ecaterina, n. 1912, școala de moașe, pensionară Gușetoiu Jean, n. 1908, Școala Normală, învățător Purcanu Eugenia, n. 1895, analfabetă, agricultoare Tătaru C. Floarea, n. 1906, analfabetă, agricultoare Tătatu Elena, n. 1921, analfabetă, agricultoare

		Romulus Vulcănescu	1972	Buga Gheorghe Lisandru, n. 1889, 3 clase, agricultor Tătaru I. C. Constantin (Cămișu), n. 1896, 5 clase, agricultor
VI 18	Voineasa	Alina Ioana Ciobănel	1972	Ghelman Oprița, n. 1897, 3 clase, agricultor Marcu M. Iepure, n. 1890, 2 clase, agricultor, muncitor forestier
		Romulus Vulcănescu	1972	Coman Șerb (Comănești), n. 1891, 5 clase, cioban, pădurar Ghelman Oprița, n. 1897, 3 clase, agricultor Mirion Dumitru, n. 1937, 4 clase, cioban
		Paul Drogeanu	1975	Ghelman Oprița, n. 1897, 3 clase, agricultor Gibescu Ion, n. 1899, 5 clase, crescător de animale, dulgher Oancea Andrei, n. 1894, 4 clase, crescător vite Pantelimon Nicolae, n. 1913, 4 clase, crescător de vite
		Ofelia Văduva	1981	Găiculescu Nicolae, n. 1904, 5 clase, agricultor Poenăreciu Maria, n. 1901, analfabetă, agricultoare Preda Ecaterina, n. 1909, analfabetă, agricultoare Zamfir Gheorghe, n. 1907, 5 clase, agricultor
VI 19	Rădăcinești	Alina Ioana Ciobănel	1972	Martin Gh. Gheorghe, n. 1900, 5 clase, muncitor forestier, agricultor Vlădescu I. Ion, n. 1900, școala militară, apicultor, pomicultor, agricultor
		Romulus Vulcănescu	1972	Enache Maria, n. 1915, 5 clase, agricultoare Mardare Ilie, n. 1892, 4 clase, agricultor, păstor Popescu Toma Ion, n. 1889, notar Selaru Floare, n. 1903, analfabetă, agricultoare Ungureanu Ion, n. 1895, 3 clase, cărăuș

30²⁰ lei.

„Influența factorilor culturali asupra sistemului alimentar românesc a condus la individualizarea lui, prin perpetuarea unor norme de viață tradițională și a valorilor specifice unui popor creștin ortodox (definitorie fiind cumpătarea), ca și prin perpetuarea semnificațiilor simbolice ale unor alimente, semnificații care, adeseori, în hrana tradițională, prevalează asupra valorii utilitare. În acest sens, preferința pentru alimentele cu marcate valențe simbolice: pâine, lapte, miere, pește, vin sau prohibițiile alimentare aduc o notă particulară, contribuind la definirea identității culturale.” (Ofelia Văduva, *Atlasul Etnografic Român*, volumul III, *Tehnica populară. Alimentația*, Editura Academiei Române, București, 2008, p. 172)

ISBN 978-606-8830-58-2
ISBN 978-606-8830-59-9

<https://biblioteca-digitala.ro>