

AGNES DALIANA BEJAN¹, ROMÂNIA

Cuvinte-cheie: tradiție, rețete, huște, chiup, borș.

Povestea borșului. Rețete de borș de casă

Rezumat

Istoria meleagurilor botoșănene vine din veacuri îndepărtate, o istorie demonstrată care se bazează pe urmele de viață materială, urme ce datează din cele mai vechi timpuri. Meleagul botoșănean situat între Siret și Prut a fost locuit încă din timpuri preistorice, reprezentând o regiune de câmpie și dealuri, o regiune cu caracter agricol dominant. Ocupațiile principale ale locuitorilor au fost agricultura și creșterea animalelor, ocupații care au asigurat existența populației autohtone încă din preistorie. Cercetând cu interes satele din această parte a țării, ne-am bucurat de rețetele, regionalismele și specificul moldovenesc. Lucrarea se dorește a fi o demonstrație a faptului că nu gastronomia, datinile, tradițiile, obiceiurile noastre populare au nevoie de ajutorul înviorător al tehnicii vremurilor noi, ci oamenii tehnicii noi au nevoie, într-un anume fel, de o reîntoarcere în vreme, o reîntoarcere prin care să redescopere frumusețea simplității, a gustului, a rostului, a tot ceea ce ține de frumos. Obiceiurile și rețetele autentice referitoare la umplerea borșului s-au mai pierdut, dar, spre bucuria noastră, povestea moldovenească a borșului trăiește încă prin oamenii cu chipuri brăzdate de vânt, de ploii, de griji, cu priviri și glasuri blânde și duioase iar noi avem datoria de a o duce mai departe. Despre umplutul borșului, despre fermentarea acestuia, despre chiup, huște, tărățe, despre borșul care e considerat pomană am vorbit cu informatori botoșăneni, borșari care știu rețeta borșului de puțină de la părinți, bunici, de la înaintași. Rețetele de umplut borșul sau de preparare cu cartofi, cu sfeclă, cu perișoare, cu potroace etc. sunt transmise din generație în generație.

¹ Referent Etnograf - Compartiment Artă Populară Artizanală și Meșteșuguri Tradiționale la Centrul Județean pentru Conservarea și Promovarea Culturii Tradiționale Botoșani.

Keywords: tradition, recipes, bran (huște), clay pot (chiup), borscht.

The Story of Borscht. Homemade Borscht Recipes.

Summary

The history of the lands of Botoșani comes from distant ages, with a proven history based on traces of material life which date back to ancient times. The region of Botoșani, located between the rivers Siret and Prut, has been inhabited since prehistoric times, representing a region of plains and hills with a dominant agricultural character. The main occupations of the inhabitants were agriculture and animal husbandry, occupations that ensured the existence of the native population since prehistoric times. Taking a close look at the villages in this part of the country, we enjoyed the Moldavian recipes, regionalisms and specificities. This article aims to prove that it is not our gastronomy, customs and folk traditions that need the refreshing help of today's technology but people today need, somehow, a return to the past, a return to the rediscovery of the beauty of simplicity, of taste, of meaning, of all that is beautiful. The customs and authentic recipes related to the preparation of the borscht have been lost, but to our joy, the Moldovan story of borscht still lives on through the people with faces furrowed by wind, rain, worries, gentle looks and voices, and we have to take it further. Through Romanian cuisine, through recipes of hundreds of years, written on paper, in a notebook, or told by grandparents, we manage to bring together a millennial Daco-Roman tradition, which preserves the imprint of time and civilizations. Although we are talking about gastronomy, we are talking about food ethnology that includes both material and spiritual aspects. This gastronomic ethnology presents the concept built over time, perhaps even becoming a characteristic way of life in the different circumstances of people's lives. About the preparation of the borscht, its fermentation, the 'chiup' (clay pot), 'huște' (a base made from bran) about the borscht that is considered alms, I spoke with informants from Botoșani, borscht makers who know the recipe from their parents, grandparents, and ancestors. The recipes for filling borscht or preparation with potatoes, beetroots, meatballs, giblets etc., are passed down from generation to generation.

Povestea borșului. Rețete de borș de casă

Unul dintre cele mai importante capitole ale civilizației umane este alcătuit prin prisma bucatelor în sine, a modului de preparare a acestora și a felului în care sunt consumate. În cultura tradițională criteriile de selecție și preferințele gastronomice erau, înainte de toate, de ordin spiritual. Etnologul Claude Lévi-Strauss a demonstrat, în eseu *Le cru et le cuit (Crud și gătit)*, că alimentele gătite sunt cele care reprezintă mediatorul principal în cadrul opoziției *natură-cultură*. Mâncarea, atât cea animală, cât și cea vegetală, provine din natură, dar odată ce este preparată, ea devine un fapt de cultură, având profunde semnificații sociale.

Hrana a reprezentat principala grijă și preocupare a oamenilor din toate timpurile. Ivan Evseev menționează că „procurarea hranei, gătitul, dar mai ales consumul ei, în culturile tradiționale, bazate pe o viziune mitico-magică a lumii, au constituit adevărate ritualuri sacre, cu multiple finalități magice și religioase.”

În *Dicționarul Limbii Române Contemporane*, întâlnim termenul *borș*, *borșuri* - zeamă cu gust acru, preparată din tărâțe fermentate; ciorbă preparată cu această zeamă.

În *Dicționarul Etimologic al Limbii Române* întâlnim termenul „borș (-șuri): 1. Zeamă acră preparată din fermentarea tărâțelor de grâu. 2. Ciorbă preparată cu această zeamă. Rut., ruș. boršt (Miklosich, Slaw. Elem.16).- Der. borșar, s.m.(poreclă dată soldaților); borșer, s.n. (vas în care fermentează borșul); borși, vb. (a fermenta).”²

„Borșul se face din tărâțe sau făină de sacară, păpușoi etc.; mai întâi, să udă cu apă rece și-apoi să toarnă uncrop și se pune la dospit pe cuptor. Ca să se înăcrească mai degrabă, să pun și puține huște din borșul cel vechi sau puțin aluat dospit. Care femei sunt harnice, borșul dacă-l umple de dimineată, până sară e acru; pe când, după altele, și trei zile dospește. După care-i iute, rău, borșul degrabă să înăcrește, - da după care-i moale, nu. După ce l-ai umplut, mergi și tragi pe cineva, care e iute, de urechi și zici: „Acru borșul!” Și moțâi din gură ca să crească.³ (Botoșani).

„Se scot huște cât trebuie ca să umpli borș iar în chiupul, putina, oala în care se umple borș se pune tărâță de grâu proaspătă, cernută, curată pentru că tărâța are vițe (făină mărunțică), iar ca să se limpezească frumos se cerne oleacă pentru a ieși făina mărunțică. În chiup se pun huștele, o strachină de făină de porumb, o strachină de tărâță de grâu, (depinde cât e vasul de mare), se înmoaie cu apă rece dar se pune și frunză de vișin, de pătrunjel, de leuștean, de țelină etc., aceste verdețuri dau aroma. Le amestecăm și peste ele se toarnă apa clocotită. Eu am 89 de ani și așa am prins la bunica și la părinții mei, să se pună și un cărbune. Se acoperă bine și după două zile vezi dacă s-a înăcrit, dacă se răcește nu se înăcrește, e ca și cum ar fermenta o maia, o cocă. După două zile vezi dacă s-a înăcrit, îl

² Alexandru Ciorănescu, *Dicționarul etimologic al Limbii Române*, Ed. Saeculum I.O., București, 2002, pag. 108.

³ Elena Niculiță-Voronca, *Datinile și credințele poporului român adunate și așezate în ordine mitologică*, Vol. II, Ed.Polirom, Iași, 1998, pag. 231.

scoți, îl scurgi, mai pui o dată apă tot călduță, iar îl scurgi și faci din nou. Vasul în care umplu eu borșul e de 15 kg. Am trimis borș și la cineva de la Suceava că le plăcea aroma, le plăcea gustul, voiau să-mi plătească sticla de borș dar le-am zis că nu trebuie, că borșul nu se plătește, borșul se dă de pomană. Borșul se vinde la magazine, în alte părți, eu ca o femeie casnică, care îl fac eu nu-l vând, îl dau de pomană pentru că se spune că pe lumea cealaltă borșul e pomană.” (Informator - Luca Verginia, Zăicești, comuna Băiceni, Botoșani). Tot în părțile Botoșanilor există credința că dacă umpli borș în Joia Mare trebuie să dai cu ulcica de pomană iar acel borș, în lumea cealaltă, se face vin.

Rețetă moldovenească de umplut borșul de casă:

„Chiupul în care umplu borș l-am primit cadou, de la o femeie în vârstă care înainte de a deceda mi l-a dăruit. Pentru a umple borș, în primul rând pun huștele care se obțin după dospire; se ia zeama de deasupra, cam până la jumătatea chiupului, vasului în care se umple borșul. Chiar dacă într-un chiup încap zece kg, doar trei kg de borș o să iasă din toată compoziția iar acolo rămân huștele, care se țin de pe o tură pe alta la frigider, într-un beci sau într-un loc rece, închis ermetic. Înainte nu erau borcanele cu capace cum e acum, ci se pune un celofan și se lega cu ață. Peste huște se pune apă rece, apoi se pune tărăța dată prin sită ca să fie hoaspă și să nu bătăiească când fermentează pentru că acirea se face prin fermentație, se pune mai multă tărăță decât făină de porumb, se pun patru-cinci pumni de tărăță. Pe urmă se pune făină de porumb, dată prin sită și puțin mai mașcată, se pun cam doi pumni de făină. După ce s-a pus tărăța și făina se toarnă apa rece. În continuare, în apa rece se pune busuioc pentru a nu se altera, cimbru uscat pentru a da miros și gust borșului, mărar și verde și uscat, lăstari de vie proaspeți, leuștean etc.; leușteanul cu frunzele de vișin dau gustul de acruș. După ce se au pus toate ingredientele amintite se toarnă apă clocotită și se amestecă cu o lingură de lemn. Ca să fie borșul acru și bun trebuie să bați pe cineva cu lingura de lemn, cu culișărul, cu ceea ce învârți în borș, sau se trage de urechi o persoană. Se acoperă gura chiupului cu capac, castron iar chiupul în întregime se învelește cu pături, cu blănuri și se lasă la cald două zile, trebuie să fie învelit foarte bine, eu și după două zile îl găsesc călduț, în acest timp el fermentează, dar dacă nu are căldură nu fermentează și nu se acrește. Eu nu am umplut borșul niciodată cu pâine pentru că am lucrat la morărie și panificație 32 de ani și am avut tărăță proaspătă tot timpul dar știu că bătrânii puneau pâine neagră, atunci când nu aveau tărăță.” (Informator - Stan Dănuță, Zăicești, comuna Băiceni, Botoșani).

Într-un chiup, într-o puțină de lemn sau într-un borcan mare se pune tărăța de grâu care trebuie să fie curată, se amestecă cu cea de porumb, peste acestea se toarnă aproximativ doi litri de apă rece și se amestecă. În continuare se adaugă cinci - șase litri de apă, dar de această dată apa trebuie să fie clocotită și se amestecă cu o lingură sau un melesteu/făcăleț. Se lasă la răcit, apoi se adaugă huștele care trebuie din nou amestecate însă se mai adaugă și o crenguță cu frunze de vișin. După asta se acoperă cu un ștergar curat, iar chiupul, putina

etc., trebuie să stea într-un loc cald, unde se lasă cam 12-14 ore, ca să se acrească, în acest interval de timp, se amestecă borșul de trei, patru ori pe zi, cu o lingură de lemn sau cu un băț. După ce trec aceste ore iar borșul este suficient de acru se pune la rece și se lasă la limpezit. Odată limpezit, fiecare gospodină alege recipientele (sticlele) în care să pună borșul ce urmează să stea la rece. În cazul în care lipsesc huștele acestea se pot prepara astfel: se amestecă câteva linguri de tărâțe de grâu (de exemplu 9 linguri), câteva linguri de mălai și o felie de pâine neagră sfărâmată. Totul se amestecă până se formează o pastă groasă. Castronul se acoperă cu un ștergar și se lasă într-un loc călduros până se acrește amestecul.

Apa este simbolul materiei prime, simbolul regenerării și al izvorului vieții. Apa face parte dintre cele patru elemente esențiale din care s-a clădit universul în miturile cosmogonice ale popoarelor lumii. Are multiple valențe magice și sacrale, fiind prezentă în toate obiceiurile calendaristice ale românilor, dar și în toate riturile de trecere. Din timpuri îndepărtate fântânile și izvoarele au fost venerate, aducându-li-se ofrande lângă care se organizau ceremonii religioase. Apa este cunoscută și pentru dualitatea Apă vie/ Apă moartă întâlnită în basmele românești.

Rețeta de umplut borșul nu este întâlnită doar în cărți, această rețetă este folosită chiar și în zilele noastre de gospodinele din satele noastre botoșănene. Strachina de borș este aproape nelipsită din meniul moldovenilor.

„Pe vremuri, știu că mamei îi era rușine să se ducă la vecina dacă nu avea huște, să zicem că se stricau, prindeau floare, gospodinele nu mergeau în sat să se împrumute și atunci trebuia să aibă puțină răbdare și să-și facă propriile ei huște. Păi, cum se face borșul?..făcând huștele și cum se fac huștele?.. păi, se pun crupe din porumb sau mălai, o anumită cantitate, dar o cantitate egală cu tărâța de grâu, deci să fie cam o jumătate de vas de compoziție. Se pune apă rece, se înmoaie bine crupele și tărâța de grâu cu apă rece și după aceea se pune apă fierbinte peste ea și se lasă undeva la cald ca să se acrească, să intre în fermentație, asta înseamnă huște.

Acum începe umplutul borșului. În vasul de lut, în chiup se pune cantitatea respectivă de huște și se mai pune altă cantitate de tărâță de grâu, tărâță de porumb sau crupe și se amestecau așa reci (depinde acum de cât de mare e vasul, trebuie să fie măcar jumătate din compoziție ca să avem unde să punem apa, până aproape de gura vasului). Important era ca tărâța și făina să fie obligatoriu umezite bine de apa rece. După aceea gospodina avea în grijă să înfierbânte foarte bine apa, pe care o turnau crop în oală peste huște. Puneau creanga de vișin care era nelipsită, mărarul uscat (beldeleiele acelea) și leușteanul uscat pentru arome. După aceea se acoperă și se ține la cald, iar din când în când mai amestecăm. Înainte de a pune capacul, n-am să uit, chiar dacă eram copil, mama arunca în viitorul borș, înainte de a se înăcri un jar din ciucălău aprins. După aceea ne strângea de nas și ne enervam; soțul îmi spunea că pe dânsul îl trăgea de ureche și probabil cum eram noi acri, nervoși atunci când ne prindea de nas, așa se acrea borșul. După o zi devenea acru și aveau grijă să taie găina cea mai grasă din bățatură și să facă borș cu zarzavaturi din grădină, cu un ou bătut și câteva linguri de smântână. Făceau o mămligă mare, o tăiau cu ața...și cred că

v-am făcut poftă!!? (Informator - Sonica Apalaghiei, Hulub, comuna Dîngeni, Botoșani).

Dintotdeauna borșul a fost nelipsit dintre bucatele omului arhaic. Fie că era preparat din legume, zarzavaturi, cu sau fără carne (de pasăre, porc, vacă, vânat, măruntaie). Pentru acrire se folosea și încă se mai folosește lămâia (zeama de la lămâi), sare de lămâie, oțet (de cele mai multe ori se folosește oțetul din fructe) sau fructele care încă nu s-au copt.

Dacă borșul va fi acrit cu fructe: struguri verzi, corcodușe, prune verzi etc., acestea trebuie fierte până se înmoaie, se lasă zeama la limpezit apoi poate fi folosită. Însă, trebuie să spunem că cel mai des și firesc până la urmă este ca acrirea borșurilor să se facă cu borș (de unde vine și numele). Borșul trebuie fiert până dispare spuma apoi trebuie strecurat. Acrirea borșului se face numai după ce carnea și legumele sunt fierte, altfel acestea rămân tari, totodată înainte de a se face acrirea se potrivește și cantitatea necesară de sare din borș, excepție făcând doar în privința ciorbilor acrite cu zeamă de varză. Pe lângă mirosul borșului, e necesar să dăm și o culoare frumoasă acestuia, pe care o putem obține dintr-o jumătate de sfeclă roșie rasă și opărită cu borș iar zeama obținută se toarnă în oală.

„Înainte, borșul se umplea în chiup. Eu am avut chiupul de la soacra mea, dar e bătrân, e spart la gură. Acum umplu borșul într-o oală de sarmale. Ca să umplem borșul punem tărâță de grâu, făină de păpușoi și se înmoaie cu un pic de apă rece. Pe urmă, peste ele se pune apă fiartă și huștele; huștele se pun la urmă, se pune o creangă de vișin, o foaie de dafin, leuștean, ce gust îți place, aceea pui. Se mestecă bine și se lasă la acrit o zi, două, pus într-un loc unde este mai cald. Se acoperă cu un prosop gros, o față de masă ca el să stea mai mult cald ca să se acrească. După ce ai pus apa fierbinte și ai pus și huștele, se mestecă bine, bine cu un melesteu și când l-ai scos din borș îl scurgi oleacă jos și zici: „*Ah, acru-i borșul ca oțetul!*” și te duci și tragi pe cineva care e pe lângă tine de păr, ori de ureche, îl scuturi oleacă așa, ca să se enerveze și să se acrească borșul. Dacă nu avem tărâță, se taie și se pune lămâie, sau un pic de sare de lămâie, o bucățică de drojdie așa cam cât o nucă, se pune și o bucată de pâine, tai o felie, două de pâine și pui acolo și se lasă la dospit, că până la urmă se acrește el. Huștele –dacă umpli acum borș după ce ai scurs borșul, îl pui în sticle, se opresc huște ca să ai de umplut și a doua oară. Se pun la frigider într-un borcan ceva ca să le ai când mai umpli borș. De câte ori umpli borș tot îți oprești huște pe data viitoare. Borșul pe care îl faci acasă nu se vinde niciodată, dai la o vecină dacă cere, la cine vine să ceară trebuie să-i dai borș, dacă ai. Se zice că borșul din puțină nu se oprește, acesta se dă la cei care cer. Omul zice „Bogdaproste” și e considerat pomană. Borșul este nelipsit de pe masa noastră, e și la praznic, și la nuntă, și la hram.” (Informator – Ecaterina Lionte, Strahotin, comuna Dîngeni, Botoșani).

„Pentru a da o culoare roșiatică borșului, eu pun în borș frunză de sfeclă roșie.” (Informator - Stan Dănuță, Zăicești, comuna Bălușeni, Botoșani).

De cele mai multe ori, în funcție și de gustul fiecăruia, în borșuri se adaugă orez sau paste făinoase, tocmași. Borșurile pot fi drese cu smântână, cu gălbenuș de ou iar la final se presară verdețată tocată.

„La tăiței se mai spune tocmași, așa am auzit de la mama. Se făcea borș cu tocmași, sau lapte cu tocmași. Tocmașii erau făcuți din făină de casă, cu ou din cotețul găinilor

noastre, se face un aluat, un pic mai tare, se dă cu făcălețul și se taie mărunțel și se pun în borșul de găină și nu numai, nici nu se compară cu fideaua.” (Sonica Apalaghiei din Hulub, comuna Dîngeni, Botoșani).

„Din borșul umplut se pot face tot felul de borșuri și supă, că și la supă trebuie un pic de borș. Când facem supă, nu pui borș mult, dar trebuie pus. Se face tot felul de borș. După ce carnea și zarzavaturile sunt fierte se mai pune un pic de zarzavat verde și punem borșul cu tocmagi. Fiecare face cum vrea. Eu puneam borșul (înăcream) când era carnea fiartă apoi gustam să văd dacă e bun, puneam tocmagii și când dădea un clocot dădeam deoparte. Sunt persoane care pun numai borșul, clocotesc apa și după aceea pun tăiței/ tocmagii. Amândouă variante sunt bune. Tocmagii nu trebuie să fiarbă mult, trebuie să tragă un clocot și gata. Mai înainte făceam des tăiței de casă, erau foarte buni și erau ușor de făcut, nu era greu. Se pune un pumnișor de făină, se pune un ou dacă era să mănânci de frupt, dacă era să mănânci de sec, nu se pune ou, și, cât cuprindea, făină cu un picușor de apă, trebuie pusă puțină apă că altfel la tăiat nu e bun, se sfărâmă. Făceam turta subțirică, puneam făină, o făceam val, val, val și cu cuțitul îi tăiam și îi puneam la uscat. (Informatoarea Elena Amorțitu din Corni, Botoșani).

„Borșul aista care-l fac eu, când s-a limpezit îl scot de pe huște. Huștele nu trebuie lăsate că se dospesc, de aceea iau borșul îl pun în sticle și după aceea îl pun în frigider sau în beci. Huște îmi pun într-o căldărușă de trei, cinci kg, pun în frigider și când se termină pun iară și umplu. De la borș la borș se făceau huștele. Dar dacă stă borșul cu huștele, la trei, patru zile o dospit, și nu mai ai ce face cu borșul. Borș fac cu tot ce am: cu fasole, cu sfeclă, cu cartofă, cu perișoare, cu legume.

Borș cu legume și oleacă de orez, îl dregi cu smântână și îl mănânci mai ceva decât pe cel cu carne.

Înainte, se făcea *borș cu crupe* că nu avea lumea altceva. Punea o mână de legume și o mână de crupe iar când fierbeau crupele și legumele acelea se pune borș și credeai că e cea mai bună mâncare. Lumea era săracă și nu era altceva, au fost timpuri grele. Acum ne-am mai modernizat.” (Informator - Aurica Cojocariu, Mihai Viteazu, Ungureni, Botoșani).

Borș cu cartofi și cu sfeclă – pregătesc cartofele, le curăț, le spăl, le tai frumos și le pun în oală. La fel și sfecla, o curăț, o spăl, o dau prin răzătoare și o pun la fiert. După ce fierbe, adaug atât cât am nevoie, în funcție de cantitatea pe care o fac, apă caldută și pun borș. Borșul de casă, borșul de puțină e tradiționalul nostru. După ce o fiert tot, pun borș. Eu după ce am pus cartofele și legumele, fac separat cu un pic de ceapă, ulei și un pic de bulion. Secretul asta l-am învățat de la măicuțele de la mănăstire, și s-ar spune că nu dăunează la stomac. Deci, prăjeala nu o pun la urmă, cum procedează unele persoane, o pun la început, la fiert. Prăjeala o pun la fiert cu cartofele, cu legumele, după ce a fiert am pus borșul, am completat cu apă. La sfârșit, după ce îl dau jos de pe foc, zbat patru, cinci, șase ouă, cât mai multe, ca să iasă cât mai bun și dau drumul în oală.

Borș cu perișoare – fac perișoarele din jumate de carne de vită, jumate de carne de porc, amestec bine, depinde cu ce se fac. Se poate face cu orez sau cu griș. Eu de obicei fac cu griș că-mi place mai mult. Dacă se fac cu orez, orezul se spală, se înmoaie tot așa, cu

apă fierbinte și se pune în carne. Apoi ori pui sare, așa de gust, ori pui condimente, depinde de gustul fiecăruia. Pun apă într-un vas, dau drumul la perișoare, ele fierb acolo, după ce fierb le dau deoparte. Apa ceea o strecor.

La *borșul de găină* înainte se zicea și zamă. Carnea, dacă e de găină bătrână, fierbe greu. După ce ai pregătit carnea, ai spălat-o și ai pus-o la fiert, după ce e fiartă se dă deoparte. Apa aceea, grăsimea aceea, dacă vrei, se poate strecura, dacă nu bătrânii, o puneau așa că era mai grasă și mai concentrată, în funcție de preferința fiecăruia având în vedere că acum tineretul nu prea mănâncă gras. În apa respectivă se pun cât mai multe legume. Pui legumele tocate și tăiței. La final, cine vrea pune smântână în toată oala, dacă nu se pune o căniță, un castron cu smântână pe masă și fiecare își pune singur.” (Informator - Doina Mihalache, Vorona, Botoșani)

În majoritatea cărților de bucate, mai ales în cărțile din zilele noastre, putem observa că ni se prezintă rețete standard, rețete în care întâlnim cu exactitate cantitățile pentru preparare. Întorcându-ne în timp, și nu numai în timp, întorcându-ne în sate, astăzi încă mai întâlnim gospodinele și bătrânele care atunci când spun o rețetă folosesc expresii precum: „se pune după ochi”, „se pune (făină) cât încape”, „cât cere aluatul”, „200 dramuri” etc. Să nu uităm faptul că cel mai adesea oamenii tradiționali știau să trăiască echilibrat, chiar și atunci când apăreau dezechilibre, ei aflau diferite „leacuri” pentru a-și recâștiga echilibrul.

Anexa foto

Fotografii din arhiva personală



Chiupuri



Chiup învelit



Borș roșiatic în care s-au pus frunze de sfeclă



Făină de porumb, huște, plante aromatice uscate și verzi

Bibliografie

Ciorănescu, Alexandru, *Dicționarul etimologic al Limbii Române*, Ed. Saeculum I.O., București, 2002.

Niculiță, Voronca, Elena, *Datinile și credințele poporului român adunate și așezate în ordine mitologică*, Vol. II, Ed. Polirom, Iași, 1998.

Cercetare de teren

Informator: Verginia Luca - Zăicești, comuna Băiceni, Botoșani;

Informator: Stan Dănuță - Zăicești, comuna Băiceni, Botoșani;

Informator: Sonica Apalaghiei - Hulub, comuna Dîngeni, Botoșani;

Informator: Ecaterina Lionte - Strahotin, comuna Dîngeni, Botoșani;

Informator: Elena Amorțitu - Corni, Botoșani;

Informator: Doina Mihalache - Vorona, Botoșani;

Informator: Aurica Cojocariu - Mihai Viteazu, Ungureni, Botoșani.