

Colecția PARASCA FĂT

Mâncăruri de post. Rânduiala postului.

Când o intrat postu, vasele care-o fost până la Lăsare le-o dus în cămară ș-o scoborît din pod vasele de post; tăt-tăt-tăt: blide, oale, tigăi, linguri.

Am postit tăt postu de la mnic la mare. Dumineca ne da de dulce, da numa lapte, groștior, zemintită, balmoș; carne numai la noi la coconi, ei nu mânca.

Bărbatu n-o trăit cu femeia pân-o trecut sărbătorile; la doisprăzece noaptea o mâncat de dulce și de-acoale o fost liber.

Este vorba că trebe-a cinsti sărbătorile și duminicile, da', vezi, lumea nu ști'. Asta-i așe: că bărbatu și femeia trebe să sie ca frate și soră că de nu, fac (coconi) năluciri.

PTITA DE MĂLAI CU COMLĂU

Făcem ptită de mălai cu comlău - când făcem ptita, lăsam un ptic de aluat din ptită, îl punem p-o scădurică ș-o punem deasupra șporiului, aici unde era cald ș-acolo să usca și de altă dată iară puneți de-acela și făceți aluat, de sara, cu un ptic de apă caldă și c-on ptic de fărină și făceți de altă dată ptită. Făcem ptită de mălai ș-așe era de bună de numai. Da' nu făcē multă că de la tri-patru zile era acră și aspră, da' atunci proaspătă, vai, bună era. O scoteți din cuptiori, ș-a doua zi, ș-a tria zi era bună, da a tria zi trebuie alta a fa'. Da' dacă ai vrut să sie mai moale, ai pus picoci sierți în coajă; îi curățem și-i stălcem pân mășina de lemn de stălcit picoci - ș-amu-i în pod. Atâta era de moale și de bună ptita, nu era aspră ca sângură, fără cartofi - da tăt cu cartofi făcem mai mult.

PTITA DE GRĂU

Ptita de grâu o făcem cu drojdie, da' ptită de grâu făcem numa de sărbători că nu era grâu, nu era de unde cumpăra, n-o fo' de unde, n-o fo' fărină de grâu numa la pec, în Sighet; acolo ai văzut ptită de grâu și era scumpă, n-ai fost în stare s-o cumperi. Dacă merei pă jos din Desești până-n Sighet, pă ce să mai cumperi și ptită; n-ai avut pă ce.

Dacă bdietu Fodoruș o umblat la școală, la liceu, în Sighet, din Mara, și el o luat un corn de ptită de mălai de-acasă ș-o ceapă, de merinde. S-o dus în Sighet ș-o luat on corn și l-o mâncat cu cornu cel de ptită de mălai, nu l-o mâncat cu ceapă; o spus în adunare. O mâncat corn cu ptită de mălai; așe, da, da. "Așe am învățat io școală, nu ca amu că mărg cu motoru" -o zis. O mărș pă jos până-n Sighet. Așe o fo' de trăit. Ferea Dumnezău cum am trăit, nici nu doresc la nime. Da' carne-o fo c-am ținut marhă, am ținut porci, dițai, nu ne-o întrebat nime ce facem cu ei; i-am tăiet acolo și i-am mâncat. Da' este-o voarbă; zăce că: "mâncai mere, mâncai pere, locu ptitii nu mai ptere". Zicē bătrânii: "măi, sămânați orz, săcară, să aveți ș-on ptic de ptită mai bună; când ai avut ptită de săcară, ai fost domn. Și cum era: o frământam vartos de sara și dimineață o punem în tepșă, o(r) pă frunză de cureți ș-o băgam în cuptiori. Api ca aceie ptită, să făcē și bună, de numai. Sămânam hrișcă și săcară și orz și mestecam cu mălai și făcem ptită; era mai bună dacă erau mestecate. Măcinam pă post.

AZÎMA DE POST

La aceie trebe fărină de pargă. Freminți cu apă și cu sare, fără nimic. Nici de dostit, absolut nimic nu să punē, nici comlău. Azîma-i azîmă. Și o punē mama pă frunză de cureți și lua cucuruz de mălai și așe ni o apăsa în cruce, roată-roată ș-o bătē cu cucuruzu să sie frumoasă ș-o băga în cuptiori ș-apoi noi coconii stam la ușa cuptoriului până să cocē; trebuie să ne facă numa atâta, mnică, să să coacă fuga și noi tăt jucam ca Deiu; n-am fost mai buni. Tăți am

**Cu cheie de aur
Orice uși poți deschide.**

Apă curgătoare
Și curățătoare.
Dimineață bună m-am sculat,
În mare ură m-am aflat,
În ură, urată,
În ură țipată.
- Nu gândi nimica
Că la râul Iordanului
Duce-te-oi,
Mândră și frumoasă
Face-te-oi,
Pe car de aur
Pune-te-oi.
După ce termină acest descântec, fata merge acasă, ia un vas cu dulciuri, în care se află de obicei prăjituri, suflă peste vas de nouă ori și descântă:
Unde mergeți, voi,
99 de pajeri împajerate,
Cu 99 de hârburi înfocate,
Câmp a usca,
Văi a seca?
Eu vă sorocesc
Cu sorocu meu
Ș-a lui Dumnezeu:
Acolo nu mergeți
Ci mergeți la Ion,
Acolo vă duceți,
Pe gura lui vă băgați,
La inima lui mă așezați;
Dați-i dor din dorul meu,
Dragoste din dragostea mea,
Bunează din buneaza mea,
Să n-aivă stare și așezare
Precum n-are apa-n vale,
Nici ziua, nici noaptea,
Până când cu mine mâna a da!
Pe ceilalți înapoi i-oi lăsa,
Sub călcâi i-oi călca,
Pe dinainte le-oi umbla.
Colecția MARIA ELENA TIMIȘ, Dragomirești.
De la Maria Vlad, 79 ani, 1985.

De dragoste

Dimineață m-am sculat,
Pe cărare m-am luat,
Pe cărarea necălcată,
Pe roua nescuturată,
Pe dragostea neluată.
Eu cărarea o-am călcat,
Roua o-am scuturat,
De urât m-am lepădat,
De dragoste m-am încărcat.
M-am întâlnit în cale,
În cărare
Cu sinile,
Cu vecinele,
Cu doicile,
Cu săcreatle -
În dos mi-o pus
Și nu mi-o spus,
În față mi-o aruncat
Și nu mi-o arătat.
Mult mă vait și mă dăulesc -
Nime-n lume nu m-aude
Numa Maica Domnului
Din Poarta Ceriului.
Ea de-acolo ș-o strigat:
- Dimineața bună, (cutare), mândră!
- Sănătate bună, Maică Sfântă!
- Ce te cânți,
Ce te vaieți(i),
Ce te dăulești?
- Cum nu m-oi cânta,
Cum nu m-oi văita,
Cum nu m-oi dăuli?
Dimineață m-am sculat,

Pe cărare m-am luat,
 Pe cărarea necălcată,
 Pe roua nescuturată,
 Pe dragostea neluată.
 Eu cărarea o-am călcat,
 Roua o-am scuturat,
 De urât m-am lepădat,
 De dragoste m-am încărcat.
 Da' m-am întâlnit în cale,
 În cărare
 Cu sinile,
 Cu vecinele,
 Cu doicile,
 Cu săcreatile -
 În dos mi-o pus
 Și nu mi-o spus,
 În față mi-o aruncat
 Și nu mi-o arătat.
 - Păzi-ți treaba, (cutare) mândră,
 Astăzi i duminică dimineață,
 De mâna dreaptă te-oi lua,
 Cât satu te-oi purta,
 Toți oamenii or întreba:
 - Ce sină,
 Ce horholină,
 Ce moașă,
 Ce jupâneasă?
 - Nu-i moașă,
 Nu-i jupâneasă
 Că-i (cutare) cea frumoasă,
 Bătrânii s-o cinstea(scă),
 Tinerii s-o iubea,
 Bătrânii cu cujele în mână,
 Tinerii cu păharele pline -
 Și dă, Doamne, să sie-așe!
 Colecția DUMITRU IUGA, Săliștea de Sus.
 De la Anuța Iuga, 40 ani, 1980.

De cinste și mândrie

Când se face aluatul pentru pască, ia o bucată de aluat, prima dată, și face doi colăcuți mici pe care îi bagi tot prima dată în cuptor, și-i scoți tot prima dată. În noaptea de Paști, când se clopotește de Înviere, se leagă colăcuțul cu o fondă albă, de 1 m. fiecare, și se leagă la clopot, de cumpănă. După clopotit, se iau cele două fonde, se împart câte în două și se leagă la patru lumânări ce se pun în prestol, în altar, cu gându că așe să margă vestea, mândria și dragostea cum se aude de frumos glasul clopotelor în noaptea Învierii.
 Colecția AUGUSTIN MICU, Cicărlău
 De la Floare Goje, 73 ani, 1987.

De plâns rău

La copiii mici, de leagăn, când plângeau rău li se descânta cu un pai de mătură făcând semnul crucii asupra copilului:
 Tu, rudă,
 Tu bolundă,
 Tu, groaza pământului!
 Du plânsu din pruncu-aiesta
 În pruncu tău!
 Pruncu aiestă să rămână
 Curat și lumminat
 Cum Dumnezeu l-o dat
 Și Maica Sfântă l-o lăsat!
 Colecția AUGUSTIN MICU, Merișor.
 De la Reghina Tămaș, 57 ani, 1987.

De somn

O, ho, ho, borză-mborzată,
 Neagră,
 Neagră și-nholbată,
 Pe fereastă nu te uita,
 Somnul la cocon nu-l lua!

fost coconi. Apoi de-acele mâncaturi! De la frunza ceie de cureti căpăta un gust foarte bun. Da' cum mminosé de mândru din cuptorii! Vara făcé, vara când ieste cureti. O, multe mâncări sunt și poți posti numa dacă -i vré.

Omu care posté să știi că trăie mai mult.

Baba lu Andraș, Dumnezău s-o ierte, ie tâte zilele de post le-o postit. Da' o trăit 93 de ai, întreagă la minte, o ha! Să curățé corpu de grăsimile-acele pân mâncare de post. D-api mătușa Agripă o trăit 115 ai. Da' tâte posturile le-o ținut ș-o lucrat în hiriu cel bun. Zîc o samă că-i greu, da' numa o săptămână-i mai greu că te gândești c-ai mânca acela feli, o acela, da' dup-acé nu te mai gândești.

TISĂLIȚĂ

Încălzăști apă cum îi ciupa la cocon. La zece litări pui comlău de mălai cât o jumătate de ou. Comlău trebe să sie făcut batăr de o săptămână și jumătate, de nu de două. Să ie din ptita de mălai un mniez, mai pui fărină și-l faci pup țăpân, ca de ajag. Îl pui su grindă în casă, la căldură, deasupra șporiului. Comlău îl zdrobești bine în apuca ceie caldă; cam înt-o litără și jumătate. Pui o kilă de tărăță; cum vrei: așe, ori în sacuș și le leși de sara până a doua zî. A doua zî încălzăști ceielaltă apă și le slobozi acolo. Înt-o cofiță de lemn să face. Pui sare și două crengi bune de cimbru. Să pune lângă șpori, la căldură și la două-tri zile, când îi acruță, iei din ie și pui iară apucă caldă.

Numa prima dată pui comlău. Adoua oară iei o mână din ce-o rămas pă fundu cofiții și faci. O samă o beu în loc de apă.

Cui îi place, poate acri cu ie mazărea cu zamă.

Demult, în post tătă lumea făce tisăliță; posté lumea.

MOARE PÂRGĂLUITĂ

Pui în oală apă și moare - cât îț place de acru - și faci rântaș. Prăjăști pită pă șpori, o tai dărăbucă ș-o pui în blid. Păstă ie pui moarea pârğăluită. Da poți ș-o pui și-n oală dacă-i prăjată bine că nu să sfarmă, nu să ciruié.

De la Luchiana Făt, 74 ani, 1994, Desești

COLEȘĂ CALDĂ CU MOARE

Scotém moare de cureti, puném on ptic de oloi pă ie și coleșă caldă.

Mâncam bine; da' amu cine mai mânâncă de-acele!

De la Danci Năstacă, 57 ani - 15 dec. 1995 - Săcel

COLEȘĂ CALDĂ CU TISĂLIȚĂ SIARTĂ

Tisălița să sierbé, să făcé on ptic de rântaș pă ie. Am siert baraboi în coajă, i-am tăiet scrijele, i-am pus în tisăliță, am pus on ptic de oloi și mujdei de usturoi ș-am mâncat-o cu coleșă caldă. O fost tare bună, orice-i bun la omu sănătos. Api merem la plug și aram tătă zua cu tisăliță și pită de mălai ș-o fost bună.

O dat atunci Dumnezău saț.

De la Danci Năstacă, 57 ani - 15 dec. 1995 - Săcel

LAȘTE-N ZAMA DE POST

Am făcut laște de post: fără ou, cu apă și sare, frământate tare.

Am fript ceapă în oloi de rujă, o' de sâmburi, am pus poprică, morcov, petrinjăl, cărărabă și le-am siert în apă, câtă zamă am vrut să iasă. Am pus laștele și când o fost serte am țăpat deasupra ceapa prăjată cu poprica. Am pus sare, tiperi... Da amu cine posté? Nime.

ZAMĂ DE CHIMINOC

Pui chiminoc să siarbă în apă, înainte. Faci rântaș, pui un pic de poprică ș-o frigi în oloi ca să-i dai coloare. Și asta să mânâncă cu pită prăjită și demnicată, pusă în oală o' în blid.

Omuleț fără credință

Șede-n drum și cere pită.

(murdș)

TISĂLIȚĂ CU RÂNȚAȘ

Dacă vrei faci tisăliță cu rânțasă. Mama făcē când nu era vara mazăre. Ne demnica ptită în ie și atâta era de bună, de Doamne! Mâncat-o săracii oamini orice.

Pui apă să să siarbă cu o crenguță de cimbru și cu sare. Faci rânțasă și-l stingi cu tisăliță că aceie-i acruță. Dacă ai, țapti răstăuță, dacă nu, pui în blid și demnici ptită în ie.

PĂSTĂI AITE CU ZAMĂ

Pui apă să clocotea, speli păstăile cu apă clocotită, le-ai pus acolo și țipti ai bătut - când is gata de siert. Țipti vo câteva mere, mere acre, dac-ar si mere de măr sălbatic, is mai bune; dacă nu, și de iestelalte. Țipti acolo în oală de patru litări, țipti acolo patru-cinci mere crepate, curățite, scos sămburele; le tai felii și le țipti acolo. Dacă vrei le scoți când îi gata mâncarea, dacă nu, le leși. Cui îi place le lasă, cui nu, le ie.

MAZĂRE CU ZAMĂ CU CURETI MORAT

Sierdi mazărea (fasolea) aparte și varza tăietă aparte. Mazărea să pune-n apă rece la siert și le toci (aduni) laolaltă și faci on ptic de rânțasă cu oloi și pui pă ele și pui on ptic de tiperi în rânțasă și dacă nu-i destul de acru pui on ptic de oțăt: doi-tri pticuri, dacă trebe. Dacă nu, nu. Și deasupra pui poprică friptă în oloi.

MAZĂRE CU ZAMĂ

Să face ca ceielaltă, numa fără cureti. Să acru cu oțăt.

MAZĂRE DE POST CU NAPI ȘI MORCOZI

Să face ca ceielaltă mazăre, numa pui în ie napi tăieți mare - dacă vrei să-i scoți - ori coscuță mnici, morcozi tăieți roțiță și ceapă, tăiete acolo să siarbă tăte laolaltă. Am făcut ș-on ptic de rânțasă.

MAZĂRE DE POST FĂRĂ RÂNȚAȘ

Sierdi mazăre cu morcov, petrinjăl sau țelină, ceapă demnicată și-o acrești cu bulion. Deasupra, când îi gata, pui o lingură-două de oloi.

ZAMĂ DE POST

Să sierb cât de multe legume: ceapă, morcov, petrinjăl, cărărabă, cureti, păstăi verzi, cartofi. Să pune sare și, când îi gata, o lingură-două de oloi.

PICIOCI CU ZAMĂ DE POST

Pui în oloi ceapă și morcov roșăluit, le frigi, pui poprică și țipti piciocii demnicați. Îi învârtești de două-tri ori și năpustești apă serbinte. Pui sare și-i leși să siarbă.

CURETI CU ZAMĂ DE POST

Cureti dulce ori morat să demnică și să sierbe. Când sierbe, pui în el o crenguță de cimbru. La urmă pui rânțășu și țipti deasupra on ptic de poprică friptă cu oloi.

J U F A

Dacă n-ai avut oloi, ai făcut rânțășu cu jufă.

Am pus sămburii de harbuz să să prăja pă șpori. S-o prăjit bine-bine, până ce coaja de deasupra s-o beșicat on ptic, i-am pus în mojar, i-am bătut în mojar

Fierul nefolosit ruginește.

Lasă-l bine să se hodinească,
Lasă-l bine să crească,
Să crească și să-nflorească
Ca florile din grădină,
Ca stuptii-n stuptină,
Ca și câmpu când i-n floare,
Ca soarele când răsare.
Ci te ie și te du
În depărtare,
Unde cocoși negri nu cântă,
Iapă neagră nu rânțează!
Acolo te du
C-acolo te așteaptă
Voievodeasa cea frumoasă,
Cu mesele-ntinse,
Cu făcliile aprinse:
Acolo te du
Și cu ea te-ntâlne(ște)
Și cu ea te vesele(ște)!
Pe (cutare) lasă-l să crească
Și să se veselească
Că el încă-i mic
Și-i voinic.

Colecția DUMITRU IUGA, Săliștea de Sus.
De la Anuța Iuga, 40 ani, 1980.

De ceas rău

Ceas rău,
Ceas rău,
Ieși din măduva ciontului,
Din ciont în carne,
Din carne în sânge,
Din sânge afară!
Ieși
Și te depărtează
Și pe (cutare) îl liberează
Și îl părăsește!

Colecția DUMITRU IUGA, Săliștea de Sus.
De la Anuța Iuga, 40 ani, 1980.

De diochi

Se luară,
Se dusără
Nouăzecișinouă de moroi,
Nouăzecișinouă de strigoii,
Nouăzecișinouă de pocitori,
Cu nouăzecișinouă de pocitoare,
Pe cale,
Pe cărare -
Cântându-se
Și văietându-se.
Nime-n lume nu-i aude
Numa Maica Sfântă
Din Poarta Raiului,
De-a dreapta Tatălui,
Înainte le ieșiră
Și frumos le glăsuiră:
- Unde mereți, voi,
Nouăzecișinouă de moroi,
Nouăzecișinouă de strigoii,
Nouăzecișinouă de pocitori,
Cu nouăzecișinouă de pocitoare,
Pe cale,
Pe cărare -
Cântându-vă
Și văietându-vă?
- Noi merem la (cutare)
C-am auzit că-i mândră și

frumoasă;

Carnea să i-o mîncăm,
Sânjele să i-l bem,
Soroc de moarte să-i lăsăm!
- Voi acolo nu mereți
Că vă-ntorc eu
Cu sorocu meu
Și cu Bunu Dumnezeu!

Mereți în mare
 Că este-un boron mare
 Și din mare trageți-l,
 Pe rât întindeți-l,
 Pe râtul Titului,
 Pe fața pământului
 Și carnea i-o mâncați,
 Sânjele i-l beți,
 Soroc de moarte să-i lăsați!
 Iar (cutare) să rămâie
 Rat-curat
 Ca lumninat
 Și ca grâu vânturat
 Și ca vinu străcurat;
 La (cutare)
 Nimnic să nu-i hie
 Din ceasu de-amu,
 Din sânta zî de astăzi
 Cum nu i-o fost nici până acuma!
 Colecția SILVIU POP, Odești.
 De la Iulia Dragoș, 45 ani, 1959.

De diochi

Se luară,
 Se dusără
 Pe cale,
 Pe cărare
 Nouăzecișinouă de moroi,
 Cu nouăzecișinouă de strigoii,
 Tot răsând
 Și hohotind,
 Mai mare voie-și făcând.
 Nime-n lume nu văzură
 Numa Maica Sfântă
 Din Poarta Cerului.
 Cum le-o văzut
 Înainte le-o ieșit:
 - Unde mereți, voi,
 Nouăzecișinouă de moroi
 Și nouăzecișinouă de strigoii?
 - Noi merem la (cutare)
 C-am auzit că este mândru și
 frumos
 Și vrem să-i dăm sânjele jos!
 - Hop! că de-acolo vă opresc eu
 Cu voia me(a) ș-a lui Dumnezeu!
 Mereți în marea cea mare
 Că este o pescoaie cu solzii de aur.
 Mereți,
 Întindeți-o,
 Mâncați-o,
 Sânjele beți-i-ii!
 Descântecul de la mine,
 Leacul de la Dumnezeu.
 Colecția SILVIU POP, Stremț.
 De la Ana Lobonț, 89 ani, 1967.

De diuăti

Se luară,
 Se dusără
 Pe cale,
 Pe cărare,
 Cu codițele-mpletite,
 Cu cuțatele-ascuțate.
 - Unde mereți, voi,
 Cele nouă muroi,
 Cele nouă strigoii
 Cu codițele-mpletite,
 Cu cuțatele-ascuțate?
 - Noi merem la (cutare),
 Sânjele să i-l bem,
 Carnea să i-o mâncăm,
 În ceas de moarte să-l lăsăm!
 - Io de-acolo vă-ntorc
 Cu gându meu,
 Cu sorocu de la Dumnezeu!

bine-bine, i-am cernut pân sîtă, i-am pus în cratiță ș-am fript jufa ceie până ce-o
 mninosît mândru-mândru. Am pus on ptic de fărină de grâu, am mestecat să să
 frigă, am stins cu apă rece ș-am pus pă mâncare. Așe mâncam de bine!

USCĂTOAREA (ȘTIUHA)

Uscam pere, prune, mere.

Avém uscătoare. Era săpată în pământ o groapă - atâta era de lungă ca
 de-aici în ușă (2-3 m). Pă jumătate să puné o leasă împletită de nuiele de tufă și
 aicea (în față) era un cuptiori, înainte. De la jumătate încolo era leasa. Puné
 pă ié prune, mere, pere, tăt feliu și să usca. Și băga lemn pă noapte, mare, să
 țfie jar, știi, așe ni. Lemn uscat trebuié ca să nu facă fum, mare lemn. Ș-apoi le
 uscam acolo.

BUJDEIU

O făcut apoi tata bujdei. Aicea o fost în grădină, deasupra pă pământ ș-o
 avut dedesupt cuptioraș. Uscam acolo prune și pere. Era on păr în fundu
 grădinii cu niște pere mari, dulci și zămoasă. Doamne, bune erau uscate! Le
 crepam în patru - că erau mari - și le uscam pă leasă în bujdei.

POAME SIERTE

Le puném în oală - le spălam, le serbém, puné mama mniere de aldini și
 le-ndulcé și mâncam cu mazăre frecată, cu picoci săci. Vai, da bune-s, nu știi
 tu!

BOB FRIPT

Acela să puné sara de-a moi și dimineața îl pui pă șporiu gol să să coacă el
 acolo. Ca fărina țf să fă-n gură. Îi minunat de bun. Alunele aieste americane nu
 plătesc nimnic pă lângă acela. Il mâncam de post.

Punem roată pă lângă mălai, holdă, bob. Amu nu-i nimnic.

Doamne feri să si mâncat înt-o vinere... numa de post și mnierecurea. Nu,
 nime n-o mâncat de dulce.

MĂZĂRITĂ FRIPTĂ

Din mazărită (mazăre) n-am făcut mâncare. O am folosit numa fărină cu
 alte fărini în liptii ș-am mâncat-o friptă. Am siert-o ș-am fript-o apoi pă șpori ca
 bobu.

SCRIJELE

Curățăști picocu de coaja ceie de dinafară, îl speli, tai scrijele (felii), te dai
 și le coci pă șpori, pă de-amândouă părțile bine-bine până să beșică frumos, le
 pui în blid și torni păstă ele olei, fără nimnic ș-on pic de sare. O, is foarte bune.
 Ș-apoi mâncate cu oțăt de ton (de mere, de pere).

De la Luchiana Făt, 74 ani - 1994, Desești

PICIOCI COPȚI

Picioci sierți în coajă îi curățim și-i coacem pă șpori. Facem mujdei (ai
 zdrobit cu sare, oloi și bulion). Îi mâncăm cu pită și cureti morat demnicat și
 oloiet.

De la Cupșenar Ioana - 33 ani Botiza - 14 dec. 1995

PICIOCI SIERȚI CU CEAPĂ

Picioci sierți în coajă cu on mnez de sare să taie scrijălucă, demnici ceapă
 și-i stropțești cu oloi, oțăt, sare.

*Am o iapă
 Cam sireapă*

*Și o duc de frâu la apă.
 (Găleata)*

PICIOCI SIERTI ÎN COAJĂ CU OLOI DE SÂMBURI DE HARBUZ (dovleac)

Serbém cartofii, îi curățém frumos, îi puné mama-nt-on blid și frigé oloi de-acela de sâmburi și țipa păstă ei, întregi. Ce mâncărime mâncam! Pă fugă sârem tăț acolo la blid.

PICIOCI FRIPTI ÎN ABUR

Curățăști picioici, îi faci scrijele și-i pui în apă. Detilin, frigi în olei ceapă, pui poprică și țipti picioicii acolo. Îi leși să să frigă on pic și-i amesteci. Când i-ai pus pă ei în tigaie, pui ș-on ptic de apă înt-on vas la încălzit. Pui pă iei apa ceie, cât să treacă păstă iei, când socotești că s-o fript on pic. Pui apoi sare, on pic de tiperi și-i acoperești. Când is gata, stropțești deasupra petrinjăl demnicat mânânțal. Cine vré, poate pune ș-on picuț de frunză de dafin, da' io nu pun.

PICIOCI SĂCI PÂRGĂLUIȚI

Picioicii îi curățăști, îi speli și-i sierdi o dată în apă cu sare. Țipti apa și-i zdrobdești bine-bine ș-apoi îi pârgăluiești cu oloi în care-ai fript ceapă cu poprică și tiperi; țipti păstă iei și, dacă vrei, pui on pic de apă în care-o siert, da puțină, că-s buni mai țapini.

PĂSTĂI AITE SĂCI

Am pus olei, ceapă, usturoi, tiperi, poprică; le-am fript tăte laolaltă ș-am spălat păstăile frumos cu apă sierbinte; apa să nu sie rece și le-am pus acolo și pă ele capacu. Ș-am luat cratița și le-am clătit așe cu cratița, le-am hopăluit, așe. S-o făcut ca mădua (măduva) de bune și gustoasă.

TOCANĂ CU MNIERE DE ALDINI

Mâncam în zî de post. Făcé mama fărină de pârgă; aceie ne-o lăsa pă post. Făcé tocană și ne puné în blid la feștecarea mniere cu tocană caldă. De-aceie bunătate!... Da' nu putém mânca cât ne puné mama.

PUI DE MAZĂRE CU CEAPĂ

Puii de mazăre sierți îi storci, îi sărezi și pui pă iei oloi, oțăt și ceapă verde (crudă), demnicată.

TOCANĂ CU CEAPĂ FRIPTĂ

Ai făcut tocana (mămăliga), ai țapat-o pă curpător o' înt-on blid și cu vârnu lingurii ai udat în oloiu care l-ai pregătit să torni păstă ié - uzi lingura și tai așe linguriță mnici; le pui în blid, rând și țapti păstă iele ceapa friptă în oloi și scuturi blidu, o hopăluiești.

CEAPĂ OLOIETĂ

O tai de sara aceie, o presari cu sare și dimineață pui olei pă ié ș-o mânânci. Pui și oțăt, dacă vrei. Ai mâncat-o și cu mazăre cu zamă.

Cu mazăre frecată am mâncat oțăt de ton, cureti morat tăiet mărunt și oloiet, pere uscate, prune uscate sierte.

PTIROȘTE DE POST CU HRIBE

Ai pus hribele uscate, de sara de-a moi în apă caldă și le-ai lăsat până dimineață și dimineață le-ai demnicat mânânțal și le-ai fript cu ceapă, cu poprică, cu tiperi și le-ai țipat pă orez. Dacă n-ai avut orez, cu păsat. L-am pârgăluit așe, ș-am sucit sarmalele. Le-am pus la siert și gata. O fost foarte bune de post.

**Fierul rău
Cât să-l bați
E în zadar.**

Mereț la Marea Roșie!
Acolo este-on pește,
Șăde-n cur ca pruncii,
Rumegă ca juncii!
Sânjele i-l beț(i),
Carnea i-o mâncaț(i),
La (cutare) nimnică nu i-o fost,
'Mnică să nu-i hie,
Din gura me leac să-i hiel
Colecția ȘTEFAN BĂRLE, Prislöp.
De la Teodor Ile, 46 ani, 1973.

De diuăti

Se luară
Nouă muroi,
Nouă muroaie,
Nouă bocitori,
Nouă bocitoare,
Nouă bosorcoi,
Nouă bosorcoaie,
Pe cale,
Pe cărare -
Nime nu le-aude,
Nime nu le vede,
Numa Maica Sfântă
Din Poarta Cerului:
- Un(d)e mereț, voi,
Nouă muroi,
Nouă muroaie,
Nouă bocitori,
Nouă bocitoare,
Nouă bosorcoi,
Nouă bosorcoaie?
- Bine făcuși, Maică Sfântă,
Că ne-ntrebaș.
Că noi merem la (cutare),
Acolo carnea să i-o mâncăm,
Zi de moarte să-i lăsăm!
- Acolo nu mereț
Că io cu furcuța-mpunge-voi,
Cu cuțitu tăie-voi,
În Marea Roșie arunca-voi!
Să pteie,
Să răspteie,
Cum ptere roua la soare
Și scoptitu din cărare!
La (cutare) 'mnică să nu-i hie
Ca și-n ceasu cel dintâie!
Colecția ȘTEFAN BĂRLE, Prislöp.
De la Aurelia Sava, 59 ani, 1973.

De deochi

S-o luat (cutare)
De la casa ei,
De la mama ei,
Pe calea necălcată,
Pe roua nescuturată;
Când o fost la mniez de cale
S-o tâlnit cu nouă muroi,
Cu nouă strigoii,
Nouă muroaie,
Nouă strigoaie,
Nouă deochitori.
Nouă deochitori
În față i s-o uitat,
La inimă o săgetat.
- Nu gândi nimnică
Că eu bine oi alege,
Bine oi culege:
Din creii capului,
Din rădăcinile dinților
Și a măselelor,
Din fața obrazului!
Mărie rămăie mândră,
Voioasă,
Sănătoasă
Ca auru străcurat,

Ca grâu cel vânturat,
Ca Dumnezeu ce o dat,
Ca după cuvântu meu
Și voia lu Dumnezeu.
De o deochet
Bărbat necurat
Crepe-i boacele,
Crepe-i păsatul!
De o deochet
Femeie necurată
Crepe-i-se țâțele,
Secce-i-se laptele!
Colecția MIHAI SEUCAN, Bârsana.
De la Doca Ivanciuc, 70 ani, 1982.

De dioti

Se aduce apă proaspătă de la fântână, se pune într-o cană, se ia un cuțit, mergi la sobă, tragi un cărbune zicând:
- Eu cot de dioti la (cutare), de-i diotet de muroi, de strigoi, de prunc, de femeie, de bărbat! Eu scot foc, eu scot jundiurile din el!
Se trag, zicând la fel, trei cărbuni. Apoi se puneu tri pticuri de apă peste cărbuni, se făcea cruce cu cuțitul și se sufla în tri părți, rostind:
- Să fie leacu ca cuvântu,
Boala să fugă iute
Ca vântu
Și ca gându!
După aceea se scoteu alți tri cărbuni și și a treia oară încă tri cărbuni, de fiecare dată făcându-se la fel. Apoi se da celui diotet să bea de tri ori și se face de tri ori semnul crucii cu apă pe frunte, în bărbie și pe față, iar apa se aruncă pe țâțana ușii, lăsând apoi cana acolo, cu gura în jos.
Colecția AUGUSTIN MICU, Cicărlău.
De la Ileana Curtuzan, 61 ani, 1986.

De dioti

Se scot din sobă, cu un cuțit, 9 cărbuni și se pun într-o cană cu apă. Se numără de la 9 la 1, se învârtesc în cană cu cuțitul, se suflă în formă de cruce peste cană după fiecare cărbune stins; se face, la sfârșit, cruce cu cuțitul.
Tot după trei cărbuni stinși în cană, se zicea, făcând cruce cu cuțitul peste cană:
- Fugi, dioti necurat,
Că te-ajunge abur de om botezat!
Fugi, dioti fierbinte,
Că te-ajunge abur de părinte!
La sfârșit, se da celui diotet să bea trei înghițituri. Apoi, cu apa descântată, este frecat, în cruce, pe frunte, pe gât, pe piept, în palme și pe talpa picioarelor. Cărbunii cu apa rămasă sunt aruncați la țâțana ușii și se întoarce cana cu fundul în sus, zicându-se de trei ori:
- Așe să ptiară diotiu
Cum s-o stins cărbunii în apă!
Când se pun cărbunii, dacă se lasă la fundul canii este semn că a fost diotet. La sfârșitul descântării, se sufla peste capul bolnavului și îl întrebai:
- Cu ce-i de la mine
Și cu ce e de la tine
Nu gândești că ți-i mai bine?
Colecția AUGUSTIN MICU, Bârgău.
De la Maria Jurje, 48 ani, 1986.

De diuăți

Se luură (cutare) pe cărare.
În mnez de cale
S-o tâlnit cu potca mare,

PTIROȘTE DE POST

Să fac tomna ca cele cu hribe, numa fără hribe.

HALUȘTE CU CURETI

Faci pătura de tăiețai tăt de post; nu pui ou, numa on ptic de sare, puțină și freminți vartos-vartos să sie țapână ș-o tai și frigi curetiu aparte. Frigi curetiu cu ceapă și olei, altceva nu, și le sierbi de-o parte haluștele și după-ace le dai laolaltă și iară le scuturi așe, le hopăluiești, nu le mesteci cu lingura, ca să nu să zdrobdea. Poți pune și on ptic de tiperi, puțin.

MAZĂRE FRECATĂ

O pui cu apă rece la siert, o sierdi și nu pui apă multă, să scadă apa, așe, cum să zic, să nu țipti pre multă apă, că țipti gustu, dacă pui multă apă pă mazăre - pui multă și o țipti. Și o storci apa ceie, storci mazărea bine-bine și iară frigi ceapă, usturoi, tiperi și poprică și dai deasupra, după ce-i tocată mazărea. Zamă dacă mai trebe, îi pe groasă, pe vârtoasă, pui din zama în care-o siert; mai pui on ptic și-i gata.

CURETI FRIPT

Curetiu acru l-am spălat, l-am demnicat și l-am fript cu ceapă și cu oloi. L-am mâncat cu pită o cu tocană.



Francisc Nistor: Piață la Sighet, 1934

PLĂCINTĂ CU CURETI

Am frământat aluat de post și-am făcut plăcintă umplută cu cureti fript și-am copt-o pă lespede-n oloi, ș-așe o fost de bună, de numa!

PLĂCINTE CU FRUNZĂ DE TRIFOI

Făcé mama plăcinte cu frunză de trifoi, o' de luțărna. O demnicat trifoiu o' luțărna, l-o opărit, l-o fript cu ceapă și cu oloi ș-o umplut plăcinta. O fost bună, o avut gust bun. Că nu era ceapă așe devreme, era mai devreme trifoiu. Numa frunzucă am rupt-o. Am tăiet-o și cu foarfeca.

Când iera ceapa mai mare, făce cu coducă de ceapă.
În multe le-o umblat capu la bdietele femeii! Din orice o știut să facă mâncare.

SCOVERZĂ DE POST (cu mai multe feliuri de fărină)

Am dus grâu la moară ș-am măcinat pă prost grâu, am pus bob, am pus mazărită (mazăre uscată), am pus hrișcă și orz. Le-am măcinat tâte laolaltă, le-am adus acasă, le-am cernut pân sătă deasă ș-am făcut scoverză. Am pus un ptic de broză, pă broză on pic de oțăt ș-am făcut scoverză. Ș-apoi punem în mnijloc dulceță din lictari, o' lictari, și le îndoim așe ni (în două). Ai bune era: mninunăție! Mai bune ca numa din fărină de grâu, și mai sănătoasă. Cu de-acele-am crescut.

PANCOVE DE POST

Tăt așe cu apă și cu sare frământate, le coci în oloi și n-ai treabă. Ș-am pus on pic de mniere (zahăr) pă ele. Era zahăr bughet.

Am patru pticioare

Încălțate în două opinci.
(Sania)

CORNUȚ CU MĂR, CU NUCI, CU LICTARI

În aluat n-am pus nimnic decât apă, sare, drojdie și făină. Api măru nefript îl mestecam cu mniere și scorțișoară și nuca o mestecam cu mniere.

COLȚUNAȘI DE POST

Ai făcut pătura (foaia) și-ai pus c-o linguriță mnică dulceață ori lictari tare, care l-ai copt în cuptori. L-ai pus pă pătura de colțunași și-ai apăsă cu jedetu, roată pântre tăte grămăjoarele și-ai luat pintenu - așe să zice la acela - o rotiță cu coadă - și tăiei cu pintenu. Atâta de mândru să tăie, de numai! Ai pus numa pă jumătate pătura și jumătate ai întors-o păstă umplutură. I-ai siert în apă cu un pic de sare, i-ai stors, i-ai pus în blid și-ai țipat păstă iei un ptic de ceapă friptă în oloi și-ai scuturat castronu.

COLȚUNAȘI CU MNIERE

Să poate țapa păstă ei în loc de ceapă, mniere de aldini și-atunci is dulci.

HALUȘTE CU NUCĂ

Să fac haluște, să sierb și să presară păstă iele nucă măcinată mestecată cu mniere. Nu mai trebe oloi că nuca-i grasă ié.

PEȘTE COPT

Peștele-i de post. Așe am postit cu pește de numa-numa!

Meré tata la râu și aducé cu coșu; acolo unde-i furcătura la râu de tré în jos, apoi râu s-adună tăt laolaltă - o pus tata on coș mare făcut de nuiele, nu știu cum i-o zăs (comheri?), și-l puné sara și dimineața meré; pă dimineața aducé on coș de pește. Mama făcé foc în cuptori și pă lesucă - lesucă avé așe cât șporiu - era cuptoriu mare și-i băga-n cuptori și-i usca, și-i săra și mâncau tătă săptămâna pești. Nu i-am afumat. Doamne, buni is și stau așe, copti în cuptori.

PEȘTE CU AI

Frigém peștii în oloi și țipam păstă iei ai bătucit cu sare.

Să posteu tăte posturile: Postu Sântămării și Postu Crucii și tăte să posté, nu discuta nime. Ei, cum l-o ascultat oamini pă popa Endri!... Dumnezăule!

HRIBE USCATE CU AI

S-o pus hribele de sara în apă calduță. Dimineața le-am demnicat și le-am fript cu oloi și ai. Le-am mâncat cu tocană dimineața.

PITĂ CU POAME

Mătușa Irină posté cu prune și cu mere din poală - le mânca cu pită. O' sâmburi de nucă cu pită. Și-o băut apă și-o lucrat.

PEPINI MORAȚI DE TON

Pepinii îi puném să să moaie un ptic, nu-i puném în zua când îi culegem; încă vo tri-patru zile, îi puném așe jos - așternem o măsoaie (față de masă), îi puném acolo, stăté, să veștejé on pic, îi spălam bine, și punem în fundu tonuțului frunză de dișin, hrean, vo doi struguri acri, verzi, că nu erau copti când culegem pepinii, morari - și-i puném acolo. Și apa o făcém cu sare, cu slatină di la Ocnă; aducém de la Ocnă slatină și-o punem după gust. O amestecam bine-bine și-o lăsam să să amestece bine-bine și turnam păstă ei.

Deasupra iară puném frunză de vișin, hrean și iară struguri și morari; apoi morari cât de bine: multe crengi. Și-apoi punem teasc: funduri frumoasă de lemn și pă ele bolovani. Și nu s-o stricat. Și la doua săptămâni punéi un vas și turnai moarea și o-ntorcei. Erau tonuri cu cep dedesubt, la pepini, la cureti, la oțat. Pă cep ai scurs-o și pă deasupra ai mai pus-o o dată. De-acolo ai luat, de jos, știi?

De la Făt Luchiana 74 ani - 1994 - Desești.

Cu nouă muroi,
Cu nouă strigoii.
- În spate mi s-o aruncat,
La pământ m-o adărmăat.
Io am prins a mă cânta,
Ș-a mă văieta
Cu glas până-n ceri,
Cu lacrimi până-n pământ;
Nime nu m-o văzut,
Nime nu m-o auzit
Numa Maica Domnului
Din Poarta Cerului.
M-o auzit și m-o-ntrebat:
- Ce te cânt,
Ce te vaieț
Cu glas până-n ceri,
Cu lacrimi până-n pământ?
Nu te cânta,
Nu te văieta -
Că io scară de ceară face-mi-oi
Și la tine jos coborî-m-oi,
Diotiu bine aleje-l-oi
Și bine culeje-l-oi:
Din inimă,
De su(b) inimă,
Bulz de aur face-l-oi,
Pe cuptor de-arjint pune-l-oi,
În Marea Neagră țipa-l-oi!
Acolo să steie,
Acolo să răspteie
Cum ptiere roua de soare,
Spuma de pe mare,
(Cutare) să rămăie curată,
Lumninată,
Cum Dumnezo o dat-o,
Cum Maica Sfântă o făcut-o!
Din ceasu aiesta
Nimnică să nu-i mai hie!
Colecția ȘTEFAN BĂRLE, Prislop.
De la Aurelia Sava, 59 ani, 1973.

De deochi

Mărie Maică Sfântă Preacurată!

Dacă-oi apuca
Și ț-oi căta,
Peste tine oi sufla
Așe să nu-ț fie nimnica
Ca și-n ceasu cel dintâie:
Luatu-s-o (cutare)
De la casa lui,
De la masa lui;
Se luară,
Se dusără
Pe cale,
Pe cărare,
Pe roua nescuturată,
Pe cărare neumblată.
Înainte i-o ieșit
Nouă muroi,
Nouă strigoii,
Nouă deochitori,
Ochi căprâi,
Ochi mnerâi,
În față s-o uitat,
De tine s-o mnirat,
În gre boală te-o băgat...
Da sfintele zile dacă-oi apuca
Și ț-oi căta -
Peste tine (cutare) oi sufla.
Se zice de nouă ori și se suflă.
Colecția MIHAI ROGOJAN, Cetățele.
De la Părasca Gavriș, 70 ani, 1980.