



cu moartea, asta-i făcătură. Trebuie să bați niște cuișoare de la roata de car părăsită, care o fo' cară de lemn. Se bat în podele la patul unde doarme, se bate cu ciocanul, se formează figura femeii cu cuiile acelea. Îi face cap, mâini, picioare și iei cu ciocanul, îi descânți, întorci făcătura de pe ea. Să nu moară, îi zice așa către ea:

Eu bat,
Nu bat cuiu,
Eu bat pe cei ce i-or făcut ei,
Bat pe femeia asta
Că vreu s-o omor.
Bat în mânuri,
În cap,
Bat în dinte,
Bat în ochi,
Bat în gură,
Bat în limbă,
Bat în mânuri,
Bat în picioare,
Bat în tot corpul ei,
Bat în plămâni,
În ficat.

În tăt, numai în inimă nu până la urmă.
Și tot bate cu ciocanul și tot bate-ntruna, până ajunge la țâțe, la inimă, la urmă se bate de 99 de ori în inimă și femeia o fo' musai să moară.
Și femeia o murit, că așa o fost făcătura. Dar dacă o întorci făcătura, zici așa:

Hei, vacă neagră,
Cu coarne roșii,
N-ai voie,
N-ai putere
La trupul roabei lui Dumnezeu
(cutare),
Nici a fa',
Nici a doha,
Nici a lucra,
Nici a dorucra.
Tu faci o dată,
Eu desfac de două ori;
Tu faci de două ori,
Eu desfac de trei ori;

Colecția ION CHIȘ STER

Mâncăruri la nuntă

Pregătirile pentru nuntă, care se ține sâmbătă seara, încep de joia.. Mai demult, cam prin anii 1950-1955, se tăia o oaie, sau mai multe, după numărul celor chemați, și se făcea *zamă*, adică supă, cu macaroane. Înainte de război - cu picioici. Zama se servea în blide de lut și se mânca cu linguri de lemn. Mai apoi se dădea *plăcintă cu brânză de oi*, coaptă în cuptor. De obicei, plăcinta se servea când veneau "uspătioii" mirelui să ducă mireasa - sâmbătă sau duminică noaptea, după când se ținea nunta (care, la Ungureni, are loc separat: la mire și la mireasă), pe la orele trei-patru dimineața. *Horincă* se dădea "cătă le lua ptelea".

Au apărut, apoi, *pancovele* și *uscățelele*, care se serveau lângă horincă. Astăzi se servesc: *Prăjituri* - care se află tot timpul pe masă. Nu se face *tort*.

Aperitiv: *slănină fiartă, cartaboși și salată de boeuf*. Apoi: *pireu de cartofi cu carne friptă*.

După această mâncare se pornește *taljeru* - o farfurie, scumpă, de porțelan, în care se strâng darurile în bani. După "umblatu cu taljeru" se servesc *purceii*, adică *sarmalele*. Se mai zice și *cureți implut* sau *sarmale*.

Ungureni. De la Ana Buda, 43 ani, 1981.

Colecția MIHAI OLOS

Alte mâncăruri

Moșocoarne - coptături cu brânză și ou. Când se scot din cuptor se rup în demnicături mari și se pune groștor mult deasupra. Se lasă să se răcească. Îți bați copiii de la ele.



Foto: Dumitru Iuga - La Fărtăpie, Preluca Veche, 2000

Domnu Micu
Bate icu,

Și ié face
Ticu-ticu.

(Moarta)