

MARIA MIRELA PODUȚ

Obiceiuri din leud

„Mă numesc Dăncuș Nița, am 69 de ani și sunt născută în leud. După părinți am fost Nemeș Nița. M-am născut în 16 martie 1952. Nița mi-o fo numele. Am avut o bunică care s-o tras de la Borșa, i-o zâs „din neamu lui Cuza” și pă mama ei o chemat-o Nița. La noi la leud nu prea este numele Nița. În sat, când eram acasă la părinți, îmi zicea „a lui Niemneș”, ne scriém Nemeș. Aici ne zic „a lui Dancoș” după soț și ne scriem Dăncuș. Nu am lucrat nicări. La noi n-o fo fabrică unde să lucrî, am fost casnică. Când eram acasă ținem cai, vaci, oi. Tot la fel o fo și după ce m-am măritat. Merém la fân, pă Măgură, pă Muncel, pă tăt locu merém la fân, departe, că noi n-am fost la Colectiv înscriși. La aieștia care n-am fost în Colectiv ne-o dat terenuri departe. Aiesta de-aproape le-o lucrat care o fost în Colectiv înscriși. Aici pă terenurile de aproape se punéu cartofi, mălai, grâu, de toate. Zâce că aista-i pământ de ovăs care era on pt'icuş mai rău. Care era mai bunișor zicea că-i de cartofi, de picioici cum zâcem noi. Care era teren mai bun, de mălai. Celelalte de la deal erau fânață. Cânepa să punea în teren bun că nu punéi aşă de multă. Pă o bucată de pământ puneî cartofi sau mălai și cânepa lângă.

Era cânepă de toamnă și de vară. Creșté toată împreună. Când era coaptă ceie de vară, te duceai, îmblai pân cânepă și o culejéi. Rămânea ceie de toamnă. Cu ceie de vară era mai ușor de lucrat. Când o punéi la topt'it, era apa mai caldă și să topea mai rapid, mai bine. Tătă lumea avea bălțale lor. Era aşă on tău. Eram mai mulți vecini lângolaltă, asta era balta mea, ceielaltă era a lui Mărie, a lu Ioană, tăt'e bălțale erau una lângă alta. Sta la topt'it 3 săptămâni. După trei săptămâni ne ducém și-o scotém și merem la râu cu ié. Acolo o spălam, o îmblătém. Ne băgam în baltă, ne ridicam sugnele mai în sus să nu ni le udăm și-o scotém de-acolo din baltă și-o ducém la apă. În apa ceie curată, era curgătoare, acolo o mblătém. Apoi o melițam. O puném la uscat pă lângă garduri, răștiram snopu tare pă lângă garduri să se uște că n-o putéi melița numa când era tare cald. Când era soare și era aspră, atunci o băgai la melițat. După ce o melițam, o trăgem apoi și făcém fuior, prima dată o trăjei aşă pân perie, este o perie ca un hrebân și-ți rămâné prima dată acolo în hrebân câlfi. Aceia îi luai și-i țapai deoparte. Dup-aceie era mai finuță și iară o trăjăi, care rămânea în perie se numea trăsuri. Luai și trăsurile și apoi fuioru. Fuioru rămânea foarte frumos, fin. Din fuior făcém cămeși. Acuma lucrez la o cămeșă din fuior. Mai fac în sat pentru oameni. Modelele-s demult rămasă, di pă cămeși vechi luăm modele. Mai demult luau unii de la alții, să agiutau, arătau. Făceau una de la alta. Dacă îți ziné o idee, dai și la altu că dacă nu dai și la altu nu poți să trăiești în societate. Și dacă un om îi mai rău, trebe să sim noi buni. De ce să sie doi răi?! Așă să rămâie numa unu rău. Am făcut tot felu de cămeși și pântru fete și pântru neveste, pentru femei mai bătrâne, cum îs eu. În loc de bunică, să zice moașă. Mie toți nepoții îmi zic moașă. Bunicului i se zice moșu.

După ce lucrăm cu cânepa de vară, o culejem și pă ceie de toamnă când îi coaptă. Din ceie de toamnă să ia sămânța. În rest tot așa se lucrează ca și ceie de vară. Tulpina la cânepa de vară era un verde spre gălbui. La cea de toamnă era un verde mai închis și știa că e coaptă că era tulpina mai galbână. Sămânța o păstram și o sămânam iară primăvara. Să puna la uscat, la soare, să nu încolțască și să alejă. O punem în ciur, o scuturam și luam acele de deasupra și iară o hospăluim și o alejăm până era curată. O puneam p-on lepedeu afară. Întindeam on lepedeu, o puneam acolo și se usca. Apoi o puneam înt-on sac de pânză, de trăsuri, că acolo stătea mai bine. Îl legam și-l agățam sus la crucile căsî ca să n-o roadă șoarecii. Din trăsuri să făcêu saci. Trăsurile erau de urzală și câlții era de bătătură de saci. Câlți îi bătém. Din fuior făcêu cămeși. La noi toată lumea îmbla cu gatii și cu cămeși. Oamenii când mereu în țară cu coasa nu avéu pantaloni, toți erau cu gatii și cum erau acolo pă brazdă, gândei că-s combăinile acolo pă lan, cum cosău la grâu, la iarbă, la ce era că toată lumea făcea cămeșile din cânepă numa. Fuioru îl urzăi și din trăsuri bătéi. Trăsurile să folosău și la lipideauă și la cămeși de ieste dzăle. Da la cămeși de sărbători numa și numa fuior să folosea.

Tată lumea să sâlé să facă ceva nou de Paști. Una își face cămeșă, alta își face sugnă,



Dăncuș Nița, Ieud; Foto: Marius Marian

alta năframă, alta cojoc. La noi, majoritatea din sat cos cojoace. Atâta-s de gospodine femeile de la Ieud, de numa. Toată lumea învață să coasă. Cojoacele numa în sărbători să poartă. Cojocul se coase pe pânză de lepedeu sau de cămașă de ieste zâle, nu de fuior. Apoi să coase tot cu culori. Și apoi se pune căptușală. Să pun și oglinzi. Și t'ieptare și lecrece să fac. Tieptariu să ia mai mult în zâle de sărbătoare, dar cu tieptariu te poți duce și când îi doliu. Lecreul se folosește iarna, îi așa ca on palton, are și mâneci.

De Paști, își pregăteau haine de sărbători femeile: cămașă, sugnă, zadie, năfrămi, de toate, care de care să fie mai împoțonată, să aibă mai fain model, să nu aibă una ca și celălaltă. Mai ascundeau modelele, ca să nu le „fure” altele și să iasă în evidență când or îmbrăca hainele noi. Tată lumea avea haine de sărbători și haine de ieste zâle. Nu era numa on rând de haine.

Cămășile la neveste se fac cu pomnișori, nu cu bezeri. La guler să fac pogmeți. La femei, gulerul se face pătrat, la bărbați se face rotund. Cămeșă de mire îi cu guler rotund, mânecile îs cu colți.

La cămeșile de femei se folosesc ca motive flori: violă, tătaișă etc. Demult în grădină avém viole, tătaiși, măieran, iarbă pestriță. Aieste ne erau florile de grădină. Puneam flori ca să ne fie frumoasă grădina. Amu punem mai mult trandafiri. Măieranu să folosea la struțu feciorilor în clop, dar și mușcată. Să puneau 3 mușcate și o creangă de măieran așa rotund.

Pe cămeșă pentru fete tinere se cos tăt felu de modele din bătrâni, cum ar fi „în crângi”, cum îs și covoarele. Cusătura cu motive se face din harast. La tinere se folosesc culori mai vii, roșu, verde, la bătrâne mai închise. Îs bezeri la umăr, bezeri dinainte și bezeri la mână. În t'etori pun culoarea cum îi la pogmeți, la cele tinere. Pentru modelul de la poale folosesc ață tare.

Peste poale se pune sugna. O cumpărăm. Avem și zadii, dar mai mult se folosește sugna. Mai demult, nu erau sugne că nu avéu de unde să cumpere și să făceau zadii în roșu și negru, galben și negru. Lâna o vopsâm cu farburi.

Hainele groase se țineau în ladă că sunt lăzi mari, din părete în părete. Să împăturau și se puneau acolo. Puneau femeile ce puteau pân ele să nu să facă molii. Primăvara se sco-teau la aerisit pă drod, afară, lecrice, t'ieptare, cioarici. Vara să spălau cioarecii și să uscau, pă când zine iarna să sie pregătiți, nu atunci să-i speli, nu-i punéi în ladă murdari. Să spălau acasă în covată cu sopen de casă și apoi la râu. Tată lumea făcea sopen. Luai sodă caustică și avéi resturi cum tăiei porcu, îți rămâneau tot felu de resturi. Leșia gălbinește cioarecii, da sopenu de casă nu.

Ruda și paturile

Paturile erau cu cergi „în vrâste”. Avem și cergi albe. Era un tâmplar în sat care făcé paturi. Era pat cu paie, apoi punéi lipideu păstă paie și băgai bine lepedeu pă lângă dijdită să nu iasă paiele și tomnéi paiele să sie patu ridicat bine. Dup-aceie o fo strujacuri și după strujacuri o vinit saltelele, apoi canapele și tot așa. Strujacu era făcut din material de lepe-

deauă. Acela să umplé. Când desfăca lumea mălai și rămâneau pănuși, dar cel mai mult să făceau cu paie de ovăs, acele erau cele mai bune, poate erau mai moi ca și cele de grâu. Și în leagănu coconului tot paie de ovăs să puné, păste tăt. Să schimbau când voiei, le luai și punéi altele și erau tăt proaspete. În leagănu coconului tăt timpul se schimbau. Să țineau în pod paiele, în podu grajdului. Coconu era ținut în leagănu în care-l punéi, unde dormea el cum dorm amu în pătuț. Cu leagănu torcéi și punéi o botă și-o ață la leagăn și torceai și cu piciorul îl legănai, nu pierdéi vremea să stai cu coconu în brață. Peste paie se punea lepedeu. Mai era câteodată piciorucăle coconului și pân paie cum tăt da din picioare. Peste strujac se punea lepedeu fain cu colți și se punea o cergă și apoi iară se punea on lepedeu și apoi iară se mai puné și perină.

Pe rudă, prima dată se punéu lepedeauă, apoi lați (cergile din lână), apoi fățoi, covoare. Pentru fiecare țol trebuie câte-o perină. Deci fiecare rudă e făcută din cel puțin 4 țoluri și cel puțin 4 perne ai avut sus pe rudă. Acele nu să foloseau. Aceie era „mobila” fetelor. La noi așa o fost obdiceiu, feciorii să aibă căs și fetele ce se pune în casă. Demult n-o fost atâtea lemne pentru mobilă. Le-ai făcut țoluri și cergi decât să iei o mobilă. Asta o fo zestrea fetelor. Când să măritau, goleu ruda, punéi în car și ducéu la mnire. Mama își făcea altele, dacă avé altă fată iară trebuia să-i facă, ori era gata făcute.



Rudă din Maramureșul Istoric; Foto: Marius Marian

Primul arat

Când meréu oamenii la plug prima dată, să punea un ou, un blid cu grâu sub car, un ou în el și o găleată cu apă. Să zic rugăciunile Tatăl nostru și Născătoare și se punea blidu cu ou acolo sub car. După ce găta de zăs rugăciunile, își făcea cruce și zicea „Doamne, agiută-ne!” și găzdoaia îl stropé cu apă din zidere înainte să plece la arat. Grâul și oul le

dădeai la o femeie săracă. Io o vedeam pă mama cum puneă. Oamenii erau îmbrăcați cu cămeși de tort, de cânepă, cu gatii, la noi așa era. Când era mai rece își luau izmene pă sub gatii. Când țâpau cioarecii, ziceau amu țâpăm cioricii că ni-s tare grei di pă iarnă. În pt'icioare avéu optinci. Și după ce m-am măritat, am purtat opinci. Tătă săptămâna mă ducém cu ele și pă sâmbătă sara le spălam și-mi era faine și duminica mă încălțam de sărbători și coborăm la biserică. Era la Bășcoi, cum treci de Bogdan Vodă, treci Dealu Bășcoi să meri la Vișău. De acolo veneau oamenii cu opt'inci. Nu erau scumpe. Erau 10 lei, dacă te târguiei, țî le da și cu 8 lei.

Nime nu să apuca de arat și sămânat până nu și-o luat clopu din cap și nu și-o făcut cruce. N-ai început holda până nu ai făcut rugăciune.

Obiceiuri de Paști

În Săptămâna Mare meréu oamenii și să spovedeau. Gioi era Traistele, cele 12 Evanghelii, da li se zicea Traiste. Vineri e Prohodu Domnului. În Vinerea de Paști nu prindéu oamenii nici caii la căruță, nimic. Sâmbăta îs Ceasurile împărătești. La miezu nopți îi Învierea. Mâncarea o făceau femeile cam de joi. Miercuri făceai cornulețe, prăjituri, la care ce-i corté. Joia tăiau oamenii mieii. Vinerea nu făcéi nimnică, atunci roșei ouăle, lucrăi numa cu ouăle. Se vopseau cu coji de ceapă dar și de astalaltă vopsea. Sâmbătă făcéi mâncarea: pasca, cozonacul...Pasca se face cu brânză dulce. Să făceau în cuptor. Cam la tătă casa era cuptor. Cine nu avea mergea în vecini. Tătă lumea folosește cuptioru și amu. La biserică ducéi sticlă cu vin, carne de vițel sau de miel, pască, cozonac, din toate punéi câte un pic că așa știam noi când viném de la sfințit de la biserică, atunci la prima mâncare mâncam numa mâncare sfințită. Beém câte un picuț de vin sfințit și în fiecare dimineață ne puném câte un picuț în pahar și mâncam câte un mniezuc de pască sfințită. Pasca și vinul trebuia să ne ajungă până în Duminica Tomii. Să face și miel umplut și pulpe umplute, să fac tot felu de bunătați. Șoldu nu lipsea la nime, șoldu și cârnațu, aieste-s pe primu loc. În desaji să ducéu mâncărurile la biserică. Și acuma e tot așa.

A doua zî de Paști să făcea joc mare la cămin, joc la șură nu am prins. Feciorii che-mau ceterașii. Să plăteau ceterași. Mergeau și fetele să se uite. Să întâlneau acolo toți. Meréu și babe de-aieste cum îs eu să se uite, să vadă care cum gioacă, cine i-o luat fata la joc. Făcéu strigături, atâta de frumos strâgau feciorii: „Dragu mi-i cu cine joc/Că miroase-a bosâioc”. Fetele nu strâgau, numa feciorii. Ei plăteau cetera, ei strâgau. Strigau mai mulți, unu o strigătură, unu alta. Mai știmbau giucătoarele. Mai striga și-n glumă: „Mândra asta-i giucăușă/ Cu gunoiu după ușă./ Mândra asta gioacă bine,/Mă învață și pe mine”. Să mai întâmpla să le scoată din joc pă care erau „limbă lungă”, grăiéu rău de feciori și când meré la joc, o scotea afară. Oprea muzica, o lua de mână și zicea: „Tu te duci afară!” Îi era rușine. Pă care nu știau așa bine juca, nu le prea lua nime la joc. Numa dacă voia s-o bage în joc, fata s-o înțales cu on fecior s-o bage în joc, apoi o lua la joc și după aceea o luau și alții. Fetele să îmbrăcau cu pantofi, feciorii cu cizme, îmbrăcați fain și tare mândru

tropoteau. Fetele cu cămășă, cu sugne, cu poale de-acele mândre, cusute fin că le învârtu feciorii și li se vedeau poalele, pă cap aveau năframă. Tăte hucă au năfrămi.

Când începea postu, femeile făceau o ladă de leșie și sierbé. Să opăreu lingurile, blidele, tăte huc să opăreú. Nu să mai mânca de dulce. Punéi fasole, cartofi, t'isăliță. Făcéi zamă de pere, compot.

T'isălița: să face aluat de mălai, să ieu vo 2-3 cartofi, on kg de tărăță de grâu și să pune înt-on borcan mare sau în ceva vas și o puné la dospit. De acolo luai t'isăliță și mâncai cu picioici. O sierbéi, punéi cimbru, on picuț de ulei și mâncai în loc de murătură cum mâncăm amu cu salată.

Zama de pere: erau poame uscate, mere și pere uscate. Prima dată punéi perele la fiert că să sierb mai greu. Dup-aceia punéi merele, poamele, ca să rămână așa faine poamele. Poame zicem la prune. Apoi le punéi tăte huc acolo într-o oală mare. Și după ce mâncai câte on blid de picioici, sierbei o oală de picioici, îi curățați, să sierbéu cu cămășuca lor, cu coajă cu tăt. După ce is curățați să pun înt-on blid mare, i-ai oloiet bine și mâncau toți dint-on blid. Îs tare buni când mănâncă toți din același blid. Așa îmi vine câteodată dor de demult...După ce mâncai picioicii ceia, mere și on pt'icuț de compot. Luai din oală, putéi să îți iei cât vrei că aiesta era la tăte căsăle. Toată lumea avea pere uscate, poame uscate, mere uscate. Când pt'icau merele, le luai, le crepai, le înșirai și le uscai la soare. Atâta de bune erau...gândéi că-s stafide. După ce erau uscate, să punéu tot așa ca și cum punéi cănepa, în săculeți. Să punéu în cămară. Pentru zamă să punea o oală plină. Să puné on pt'icuț de mniere (zahăr) înt-on blid de tablă și să roșea acolo și îl stinjei cu apă și punéi miere și scortșoară acolo și sierbé laolaltă și le țapai în zama de pere. Era bună de mâncat cu coleșă, să puné pă mămăligă ca și cum ți-ai pune smântână. Era tare gustoasă.

Să mai făcea fasole, păstăi undate le zăceam noi. Culejăm vara păstăi și le undam numa și le uscam afară la soare. Să făceau așa faine. Și ce bune îs cele aite, cu usturoi. Erau păstăi late, galbine. Avém fasole albă, din aceie făceam fasole frecată. Din fasole roșie, fasole de unt, făcém zamă de fasole cu oțăt. Aieste erau mâncărurile de post. Mai era lictari, cum făceau oamenii mai demult. Lictariu îi dulceață fiartă jâb, jâb. Aducéi câte-o lingură de lictari și îl punéi în blid și cu un picuț de apă caldă îi făcéi așa până-i ca dulceața. La capăt, încingei acolo cu coleșă. Ce bună era, mai bună ca dulceața!

Păstăi undate: le culejăm vara când îs tinere, le udam, le puneam la soare și se uscau. Iarna puneam câte-o mână de păstăi că nu trebuia multe, creșteau ele cum erau uscate, la fiert, și le făceam cu usturoi. Puném ulei, ceapă în tigaie, poprică și usturoi păstă ele. Erau mai bune ca peștele. Să punéu în tigaie peste uleiu cela cu ceapă și la urmă punéi și mujdei păstă ele.

Să făcea și zamă de păstăi. O făcém așa ca fasolea. Le tăiém că erau lungi păstăile, le tăiem așa mai scurte și când fierbé apa, puném ulei și ceapă și făină, să făcé așa ca on fel de sos. Le acrem cât voiem, le saram după gust.

Tătă zua era coléșă în casă. Dimineața când de trezeai, prima dată era coleșă pă masă. Tătă lumea era la masă. Era obișnuința, de-abdie așteptai să sie gata coleșă să te pui să mănânci. Dimineața să mânca coleșă cu picioici. Pă amniazăț făceai fasole, zamă de fasole și

mâncai cu pâine. Sara mai mâncai ce rămânea de la amniază. Mai făceai scoverză (clătite) bune. La mai unjei cu ceva. Erau de post. Scoverză de post și amu se mai fac. Pun la dospit făină cu drojdie, sare și apă. Atâta de bune se fac, ca de dulce. Să pune făină după câte scoverză vrei să faci, nu era pă măsură, cam o jumătate de kg ori mai puțin, depinde câți îi în casă. Aluatu se face subțire, moale. Îl iei cu polonicu și îl pui în tigaie și-l lățești pă tăta tigaia. Îl întorci pă ceie parte. Îs tare bune. Apoi le mănânci cu ce vrei, cu zahăr, cu dulceață sau goale. Dacă mănânci de dulce, cu smântână și cu cârnați îi bune. Făceai ceva mai bun că zineu oamenii din câmp. Mâncau întâie un blid de zamă, da mai trebuia ceva. Se postea tot postu. Și amu, la noi în sat, postesc oamenii. Până în zua de Paști să postește.

Sfântu Gheorghe

De Sfântu Gheorghe îi bucuroși oamenii. Să zice că atunci când îi Sfântu Gheorghe trebuie să se hrănească bou de iarbă, o sosât primăvara. Sara, înainte de Sf. Gheorghe, toată lumea își mătura curțile și să înstruțau porțile cu „mătă” cum zicem noi. Și dzua, după ce ieșă de la biserică, era plin de oameni și feciorii udau fetele cu apă. Săracile fete, trebuiau să se ascundă că ei stăteau după un gard cu găleata cu apă și, când vedeau că zin, numa să pregăte și le udau. Aiesta obicei era. Să mai udă și amu. Să mai udă și cu parfum amu, cu sticluța.

Pusul cloștii

Să pune cloșca primăvara. Pui câte 15-17 ouă, zice că așa-i bine să nu pui cu soață. Cam de prin aprilie să pune. Când să prinde a încălzi, prind a cloci găinile. Trei săptămâni trebuie să stea pă ouă. Când coboară cloșca la mâncare vidăi dacă să prind a clinți ouăle, că la 3 săptămâni, care cloșcă șede bine, să clințesc, deci dă puiu cu ciocu în coajă. Dacă să mai întâmplă că pășea cloșca pă câte un ou, ori nu era bine încălzât, nu ieșeau chiar tăte ouăle câte le punéi.

Pusul cartofilor în pământ

Să împrăștia gunoiul înainte de a se ara terenul. Cine nu avea gunoi, cum ar fi o femeie mai săracă, vorbea cu cineva din sat să îi ducă o căruță de gunoi pă arătură. Dacă îl ducea pă gratis, era clacă, dacă îl plătea, nu. Mulți oameni zic: „Mă, îi duc la femeia ceie on ștraf de gunoi că n-are”. După ce era arat terenu, să fac dealurile cele la picioici, cuiburile, cu sapa și acolo punéi câte o mână de gunoi, câte 2-3 cartofi și apoi să astupa, tragi pământ pă ei. Care-s mai mari, pui 2, care-s mai mici pui 3. Nu să țâne cont de lună numa când pui cepele. Când punem cartofii, facem și straturile cu ceapă.

Aratul

De arat se ara cu caii, cam din aprilie. La noi vara nu-i așa repede cum îi la Sighet. Cu două săptămâni suntem mai înapoi că aici îi mai la deal, țâne Măgura răceală mare. Amu cum o fo duși pă „dincolo”, în străinătate, și-o adus pluguri, și-o cumpărat tractoare oamenii. Au vo câțiva în sat și să duc să are și la alții. Toamna ară cu tractoru și primăvara numa îl discuiesc. Mai demult să ara numa cu caii și apoi să grăpa. După ce gâta de arat, lua plugu, punea grapa și grăpa. Mai demult să punea grâu de toamnă. Amu nu să mai pune.

Cum se pun straturile

Când îi lună nouă, când crește luna, atunci îi bine dacă pui cepe. Să le pui când îi lună plină. Prima dată se pune în strat usturoi (ai), pătrunjel, șalate și ceapă, da nu tăta ceapa, numa așa să ai pentru casă. Apoi să mai pune ceapă când pui cartofii. Primele straturi întotdeauna să făceau în 9 martie. Atunci femeile nu lucrau lucru de mână și când era miercuri întâie în post, și atunci, că miercuri întâie în post îs Frumușelele și se zice că vin și-ți ieu lucru. Frumușelele îs ceva vânturi, nu le vezi. Să pun și ridichi. La începutul lunii mai, să pun castraveții și când îi ruptu sterpelor, zăce să se facă pepenii cum îs oamenii la ruptu sterpelor că demult tare mulți oameni meréu la ruptu sterpelor. Roșiile să pun mai târzău pă când suntem siguri că nu mai pt'ică brumă.

Văruitul caselor

Casele, mai demult, să văruieu cu 2 săptămâni înainte de sărbători. Cum era înainte de Crăciun, după ce o trecut cele 4 săptămâni bune de post ai luat d'i pă păreți, ți-ai spălat icoanele, ai scos tăt din casă afară, ai văruit de sus până gios. După ce o fo gata, ai băgat paturile și ai înlocuit paiele de ovăs. La fel era și de Paști. Îți era drag când sosea Paștile cât de mândru mminosă (mirosea) în căs la tăta lumea. O fo foarte gospodine femeile. La noi n-o fo fabrică și de-aieste, da nu ne-o mâncat cioarăle pita de mălai nici la o femeie.

Trecém peste Băiuț să ajungem în Botiza ca să aducem var. Varul, îl aducém și îl stingém. Era ca bolovanu, ca piatra. Îl puneam înt-on vas, puneam apă pă el și fierbea acolo. Cumpărai albăstreală, era pungă de 1 kg, apoi cât de albastru voiei. Cam tăta lumea cu albastru făcea. Dup-aceia, mai încoace, s-o făcut și cu rolă model. Era o grămadă de modele, la fiecare ce-i plăcé. Pă jos erau podele. Mai era în câte-o casă și lut, dar era foarte curat și acolo că, în fiecare săptămână, femeia face muruială, deci își înnoaié pă gios.”¹

¹ Performeră Nița Dăncuș, 69 ani, Ieud, 2021.