

MARIA MIRELA PODUȚ

Tradiții din Valea Stejarului

Luatu' laptelui de la vaci și de la oi

De la oi nu se lua laptele ca de la vaci. La vaci cel mai mult li se ia laptele din grajdi. Femeile care știu să ia laptele îs ca on fel de bosorcoi. Așă le-o zâs. Punéu la cruci de drum, la intrări pă drum de hotar câte on grunz de sare, pe care știau să-l bobonească, știau să-l descânte. De exemplu, cum îi la prima vale din sat, acolo dacă ai mârș cu oile primăvara, până n-ai mârș pă stână, pă când ai zinit înapoi acasă, nu o avut nici mneii de mâncare, de supt. Mai este o uliță aici în sat pă unde iară, dacă ai mârș, nu era bine.

O fo on om aici mai jos, Pătru Toaderului lui Diran, o mârș pă Giurgioaia, cum zâcem noi, pă Vale, apoi altu și mai mult nu s-o mai dus. I-o fujât oile pă ulița ceie și o rămas fără lapte. Când o întors înapoi, când le-o dat di pă ulicioară, nu știu oia o dat cu pticioru ori el o dat, de s-o-ntors o lepede de pt'iatră și-o dat de grunzu de sare. Pă drumu cela nu o mai mârș altu și mai mult. Nu l-o luat, numa nu s-o mai dus cu oile p-acolo. El o umblat cu oile pă hotare. Le dădeu drumu din ocol și până pă hotar să țânéu ață.

Demult, povestéu bătrânii că atunci când nu mai dădeu vacile lapte, vidéi niște lumnini păstă Vârfu Măgurii, așă îi zice la dealul di cătă Oncești. Apăréu niște lumnini, tot vidéi lumnini noaptea și pă când o fo dimineață, n-o avut vaca lapte.

La noi o fo o femeie care să făcé ca roata de car și așă meré pă drum. Și iară își revenea, să făcea femeie.

Aici o fo o casă unde o stat o babă pă care o chemat-o Docă. Să povestea în sat că ia laptele de la vaci. Mama preotului din sat ținea o vacă. Într-o noapte, când o venit nepotu ei de la fete, cum să umbla mai demult sara la fete, exact pă la 12 noaptea și o trecut pă lângă grajdi, o auzit cum cântă laptele în doniță. Așă îi zâcea la vasu în care se mulje laptele. O mârș în casă și o zâs: „Mamă, ce bai are bunica de mulje vaca amu la 12 noaptea?” L-o sfădit mă-sa să se culce. Dar el o zâs: „Nu, mulje bunica vaca că așă cântă laptele în doniță...!” Pă a doua zî dimineață, când o mârș să mulgă vaca, n-o avut lapte. Popa o zâs rugăciuni și după câteva zile, tătă s-o umflat Doca și o fost albastră și bag samă o încetat popa să mai zică rugăciuni. Da batăr o știut cine o luat laptele.

Oamenii meréu la preoți, n-ai avut ce face. Ducéu fărină, sare și cetea preotu ceva rugăciuni. În câte 3 seri ori în 3 dimineți și îi dădea la vacă fărina, ori s-o mănânce ori îi punéi în apa pă care o bea. Dimineață îi punéi prima dată într-on lighean fărină de-aceie sfântă și-i dădeu.

Preotu punea o lumnină în fărină și în sare și ardea cât timp citea el rugăciunile. Dup-aceea, dimineața, de câte ori adepți vaca, îi aprinzi lumânarea. Pui fărina cu sare în

apă și aprinzi lumânarea până când bé vaca apă.

Și noi am pățât astă-toamnă că nu o avut vaca lapte și răjă de numa. Am luat un burăcuț și l-am crepat în două, am făcut o gaură și am pus lumnina în burac, apoi am pus-o în geamu de la grajdi. Pă când o fo a tria dimineață, n-o mai fost lumânarea, numa buracu era acolo nemișcat. Numa atâta o lăsa aprinsă cât timp o băut vaca apă, apoi ai stins-o și în ceie zî când ai adăpat iară ai aprins-o, tăt așa. Apoi i-o venit laptele după vreo două săptămâni. Cu greu vine, că nu cedează ușor vraja.

Demult o fost o întâmplare, cum umblau vacile în ciurdă, în imaș, și amu umblă tot așa, o femeie o luat laptele de la alte vaci. Pă când o venit din ciurdă sara, vaca ei s-o aruncat în ocol și o crepat. Tot ocolu o fo numa lapte.

O fo care n-o avut vacă deloc și-o muls melița și capra de tăiat lemne. O muls lapte cine știe de la ce vacă.

Când mulg laptele, adună de la mai multe vaci. Sunt femei care mulg la cinci dimineața sau sara la patru. De exemplu, cum îi amu timpul lucrului, cine zine din câmp să mulgă vaca la ora 4?! Numa cele care adună, zin și mulg la aceie oră când nu-i mulsă nicio vacă.¹

Ne povestea mama că atunci când o fo coconă, cum nu era fân, să ducea pă unde putea și aducea iarbă de pân pădure, iarba lui Tad'in, „soră și frate”, de-aceie aducea. Ori o smulgea ori o tăia cu săcerea. E un fel de iarbă cu frunza verde și floricele albastre cu roșu. De aceie aducei cu desajii, n-o fo coșuri. Tăt'e berd'ile ieste o fo arate cu grâu, ovăz, mălai și o avut oamenii oi multe. O fo câte 1000 de oi în sat. N-o fo cosât pă dealuri. Aici în sat o fo terenu arători, pă deal o fo imașu unde o păscut oile până s-o dus în munte. Numa după ce o plecat oile ce s-o mai putut face. Și o zâs că și ié o fo cu o vecină și-o adus. Vecina ceie tăt o descântat și mama cum o fo coconă, tăt o zâs după femeia ceie. O cules amândouă iarbă și-o adus-o. Da pă când o dat moașa la vacă, i s-o umflat pulpa și nu o știut ce să facă cu ié. S-o spăriet. Mama o spus ce-o zâs baba ceie și s-o dus moșa la ié și nu știu ce-o făcut că o descărcat vaca de lapte. Altfel ar si crepată.²

O fo femei care nu s-o pocluit și dacă o avut lapte bugăt, tăt o vrut mai mult.

Obiceiuri de la stână

Toamna, la Zua Crucii, să țâpă berbecii la oi, la mârlit. Nu întotdeauna să aduceau berbecii din munte și rămâneau oile gestante de acolo. Erau care fătau pă la Crăciun. Da în mod normal cam din ianuarie încolo, de pe la Bobotează trebuiau să feté. Pă la Paști tătă lumea vindea din miei. Își mai lăsau de prăsâlă și pe ceilalți îi vindeau. Apoi se stabilea când se duceau pe stână. Mai demult era ședință la cămin sau la sfat cum s-a numit atunci. Duminica toată lumea meré la sfat să aleagă gazda de stână. Să făcea, cum se zicea demult, adunare generală. Mai mulți să propunéu. Care avé mai multe oi, acela avé mai mare gură.

¹ De la Petru Mihnea, 70 ani, Valea Stejarului, 2020.

² De la Ana Mihnea, 63 ani, Valea Stejarului, 2020.

Cei mai mulți oameni o avut câte 2-3 oi, da erau și care avéu 20-25 de oi, chiar și 50. Apoi oamenii își alejău gazda. Se stabilea când se duceau pe stână.

Cu o săptămână înainte se făcea prânz. Dar numa în zî de dulce s-o făcut, marția, joia și sâmbăta, în cele zile, luni, miercuri și vineri nu s-o făcut. Primu prânz nu-l făcîi târziu. Până pã la 10 dimineața nu se țapau mieii la oi. Se muljé. Apoi se țapau mieii. Făcei iară până la amniază prânz ca să se adune mai mult lapte. Cam tri prânzuri s-o făcut. Să ducéu oile la șt'imb. Dacă mâni îi stâna, cu o sară înainte tătă lumea meré la șt'imb cu ele. Înainte de a ajunge acolo, se înțelegeau 5-6-7 oameni și făcú câte-on coșar. Erau câte 5-6 coșare, fără staol propriu-zis. Meréi sara și le muljéi, cam pã la 5 după-masa. După ce le-o muls, la șt'imb, o mårs tătă lumea acasă. Altu și mai mult mneii nu s-o mai țapat la oi.

În zua stâniei, toată lumea o ieșit cu oile sus, unde o fo stâna. Tăt le-o păscut. Când o hotărât oamenii că-i gata, zăcé gazda stâniei: „Gata, să bagă oile după strungi”. Cam la ora 12 să băgau. Mergea popa și le sfînțea, le stropea cu aghiasmă apoi o început și s-o muls. Fiecare meré și-și muljé oile, câte o avut. Dacă ai avut 5 kile, ți-o dat 10 kile de brânză după capu de oaie. Brânza de la mulsu măsurii s-o împărțit la tătă lumea.

S-o făcut jocu stâniei cu mesă, ceterași. O muls la ujină. Cașu de la ujină s-o dat preotului. Aceie o fo plata pentru că o sfînțit stâna.

Stâna n-o fo aici pã sub Ptiatră, ori pã Gutâi, că merém și până la Poienile de sub Munte, în Băndreasca, în Tăbaica. Îi departe, îs vreo 80 de km.

La noi s-o făcut stâna cam la 1 mai, din 1 până în 10 mai. Stâniele plecau cam din 1 iunie la munte, fiindcă nu să ducé zăpada, până să ducea zăpada și ieșea iarba. O fo că o mers în munte și n-o avut ce paște. De la 1 mai până la 1 iunie stătéu oile pã hotar. Acolo aveau colibă, vătăjâie cum să zăce, era mai mare ca o colibă. Dacă n-o fo ploucios, să făcé la 1 mai, dacă ploua în 2-3-4 chiar și până în 10 mai. O fo o dată stâna în 8 mai și la o săptămână o nins. O coborât oile pã hotar și le-o băgat pã unde o putut o noapte. Pân ceie zî, s-o dus omătu și le-o dus iară în munte.

Când n-o fo otavă bună și s-o furat lapte, te-o pus să duci lapte de vacă. Și ai dus toamna lapte de vacă. Cine n-o luat brânza până atunci, o luat brânză cu lapte de vacă. S-o strâns di pân sat de la toată lumea. Apoi unii o mai lunjit laptele cu apă. Trebuia dus lapte mult, să iasă literele câte o trebuit.

La stână erau cel puțin trei păcurari. Depinde cât de mare o fo stâna. Erau cam 80 de oi la un păcurar, primăvara 70, numa pã vară erau 80. E mult de muls primăvara, o dat mai mult lapte oile. O lună de zăle era ajutori. Nu era voie decât de 2 păcurari și vătăfu să mulgă, strungașu nu muljă, el dă în strungă. Vătăfu strânje brânza, face mâncare și mulje oile. Strungașu era un băiet mai tânăr care dăde în strungă ca să margă oile. Strungaș mai putea fi on om bătrân care n-o putut mulje, o dat în strungă până ce o muls păcurarii.

Vătăfu făcea mâncare. Dacă ai mårs după brânză, n-ai mårs cu mâna goală. Ai dus horincă, slănină, o pt'ită, ceapă. O mâncare de bază la stână era balmoșu. Când meréi după brânză, dacă voiei îți dădea jintuit să bei. Din jintuit să făcea balmoș. Avéu o cofă de lemn cam de vo 10 l în care avéu jintuit. De fiecare dată când sierbéu lapte, puneau acolo spuma ca să se strângă. Când se face urda, să lasă lapte. Îi ca on fel de jint'ită.

Erau oi care mai fătau și mielu cela îl tăieu ciobanii dacă le dădea voie omu.

Dacă se pierdea o oaie de la stână, îți dădea alta sau o plăteau ciobanii. Fiecare oaie avea sămnu ei. De exemplu, eu am avut două potricăli, la urechea stângă în spate. Unii o avut pă mnijloc sau în față, alții o avut cu urechea tăiată, crepată urechea în V. Nu le-ai scos din ocol până nu le-ai însemnat. Unu o avut în dreapta, altu în stânga. Nu s-o vopsât, s-o găurit urechea. Amu-s protaluri, atunci o fo potricală. Îi ca și cum ar si on tub, acela să pune pă ureche și ai dat cu ciocanu pă el. Cât o fo deschizătura cercului de la tub, i-o tăiat urechea. Îi curgea un pic de sânge, da se vindeca. Dacă n-ai avut sămn, o putut peri oaia sau să o piardă și nu îți dădea alta.

O fo smolenci și clop uns. Smolencile să făcēju cu lapte și untură, erau negre. Când plouă, nu stă ploaia, așa ca pă prelată. Avēju clop uns. Tăt așa îl făcēju. Era ca o cască, era hăt greu. Și avé o ață pă sub bărbie că altfel nu stătea pă cap, era greu. N-o trecut apa pân el. Hainele ciobanilor au un miros specific a oi. Dacă pui mâna pă oaie, miroși a ursuc de oi, ursucu din lână.



Potricală; foto: Maria Mirela PODUȚ

Oile să tund înainte de-a meré pă stână cu vo 2 săptămâni ca să sie împăiete că acasă le baji în grajdi da acolo la stână stau afară. Într-o zi când era soare mândru le tundeam, le tăiam unghiile că de nu, după ce merg în munte, schiopătează că să-ntorc unghiile dacă îs mari. Apoi rămâne înapoi, nu să poate ține de turmă. Ori poate pășea pă ceva stin. Lâna se folosea la făcut de cioareci, sfetere. Era cotă de lână. Trebuia să dai cotă după fiecare oaie. Vinēju cu mașina în sat, cu cântari și te nota. Te-o cătat câte oi ai, o avut tabel de la gazda stâniei cu câte oi ai. S-o făcut recensământ de la primărie cu câte oi ai. O fo oameni care o ascuns, apoi i-o prins și i-o amendat.³

Lâna o spălam mândru, apoi făcém cerge. Mai demult am avut hrebdincă, o trăjăm pă hrebdincă și făcém fuior, o torcém de urzătură și făcém trăisti, desaji, sfetere tot cu urzătură de lână.⁴ Sfeterile nu să înt'iağă așa de bine cu urzătură de cânepă ca și cu urzătură de lână. O fo și oi negre. Aproape că nu se vede urzătura pân sfeter, pân gubiță cum zâc amu. Nu se vede, să încheagă. O fo voșălauă și lână neagră să duce la voșolauă și punéi

³ De la Pătru Mihnea, 67 ani, Valea Stejarului, 2020.

⁴ De la Ana Mihnea, 61 ani, Valea Stejarului, 2020.

t'iară și făcși sfetere de lână. Demult, femeile și-o făcut și pânzături groase de lână. Era așa mari până pă sub jerunți, le foloseau în loc de lecrec, de sfeter.

Era comarnicu unde să punea brânza, să punea cașu ca să se uște. Pă comarnic să acăța jântalău cu care să bătē laptele, avē mânēri, era cu on fel de stiță, încheaga laptele și, după ce se încheaga, trebuia bătut și lăsat să se hodinească și apoi să încheaga el sângur și vātāfu băga mâna roată pă lângă put'ină, de lemn o fo putina și tāt îl strânjē până să lăsa tāt cașu jos, să încheaga sângur. Laptele să bătē cu jântalău. Să băga cheag. Demult s-o făcut t'iag cu lapte de vacă, o fo cheag, nu praf, din stomacu de miel ori de vițel. Cine o dus cheag la stână, nu mai trebuia să plătească pentru el. Cine n-o avut, o plătit. Apoi o început a se folosi praf în loc de cheag. Da nu-i așa bună brânza cu praf ca și cu cheag, fiindcă nu-l nimerē așa bine. Dacă nu-l încheagă bugăt, iară trebuie să mai puie și dacă mai pune, nu-i așa bună brânza.

Balmoșu este mncarea de bază la stână. Să face din jintuit, fărină de mălai și caș. Jintuitul e zerul gras care curge din cașul dulce frământat. Se adună treptat într-o cofă de vo 10 litri. Când se face balmoș, să pune jintuit în ceaun, apoi on pic de apă păstă el că era prea gras. Se lasă la foc mic până se formează o spumă deasupra. Se pune fărină, cum faci mămăligă, și se amestecă repede să nu se facă cocoloașe. Trebuie să sie siert bine, bine. Apoi se adaugă caș de oaie, tăiat cubulețe. Secretul e să se învârtă cât mai vartos. Se mai lasă puțin la fiert, amestecând mai rar, până se topește cașu. Unii preferă să fie mai dulce, alții mai acruț. Să taie și să mănâncă.

Ciobanii știu când mărg oamenii după brânză că erau programați. Câteodată nu găsăm balmoș la stână. Zăcēm: „Am zānit până aici și nu ne faci on balmoș?” La unu îi tăia dintr-on caș o bucată de brânză și mânca, altu mânca o dārabă de urdă, dar unii numa balmoș voiau.

La stână erau probleme cu ursu, cu lupii. Când o fo în Tābaica, pă Cārligături cum să zāce, era o stāncă foarte mare și acolo mânau boii. Îi lua de dinapoi ursu că era mare cât on bou, îl lua de dinapoi și-l ducē sau să suiē pă el, îi sārē în spate și îi băga labelē la spetele dinainte și unde voia el îl ducea. Îl ducē până deasupra stāncii și de-acolo pt'ica bou. Ori îl rumpē că o fo boi rupti de șoldu dinapoi sau de spate. O fo și boimia la stână. Era boar care avē grijă de ei. Erau mulți boi la stână, peste 100. La noi în sat o fo 64 de perechi de boi. Merēu sânguri pă câmp. Când era amniazăt să culcau în mesălău. Mesălău era on câmp drept cu apă. Boii stāteau tot lângă stână, da nu le-o făcut nime coșar. Numa dacă erau vaci se făcea coșar. Îi așa ca on staul, da îi de rāzlogi de brad, așa ca parii de clāie, să bate pociumb și să cosea rāzlog. Și pă lângă vātājāie era tāt așa făcut ca să nu margă oile. Era valău în care să punē izvarniță la cāini. Le făcea tocană la cāini și după ce mâncau tocana, merēu și oile să beie. După ce se strānge brânza, zārul care rămāne să cheamă izvarniță. Erau cāte 7-8 cāini la stână, ciobānești. Noaptea legau la patru colțuri de staol cāte on cāine și ceialalți rămāneau de hāituit. Cu ursu n-ai avut ce face decāt să rācnești și să arunci cu tēcuni. Cum era foc la colibă, la vātājāie, lua cāte-o dārabă de lemn cu foc și aruncau după el. Pă lupt'i îi mai fugārēu cāinii. Ursu îi periculos că să rădică în două pt'icioare și de gāsă pt'iatră sau o cioată, aruncă. Îi foarte periculos că îi și ca animal și ca om. De multe ori o

luat cioate și o dat după păcurari. Lupt'ii umblă în haită. O fo o dată când o rupt vo 70 de oi. S-o băgat în stână și o rupt pă care cum o prins-o. Săréu păstă târlă. Îi târla de vară, că târla de toamnă îi mai înaltă. Până la urmă s-o făcut saivan. Demult s-o făcut târle de nuiele. Meréu oamenii și aduceau cu care și cu pari, împlântau în pământ și împletéu, îngrădéu.

De la 1 iunie meréu la munte până la Sântă Mărie Bătrână, cum îi zicem noi, în 28 august, când veneau din munte. Atunci inéu și marhăle, boii. Rușii mai rămâneau până în 8 septembrie.

La noi, la Sfântu Dumitru s-o ales stâna și să făceau boteie. Dacă io am vrut să îmi strâng botei de 150-200 de oi să-mi gunoiesc într-un loc, am șezut la ele până o pt'icat omăt. Când o pt'icat omăt, o zânit tătă lumea și și-o luat oile și mi-o plătit după capu de oaie. O stat până o fo rând să pască oile. Cine o vrut să strângă bot'ei, spunea prețu: „Io atâta ieu pă cap de oaie, cu atâta le strâng”. De găsă altu mai ieftin, ducé la acela.

Făcutul fânului

Sara, pă când să lasă soarele, se bate coasa. În ceielaltă zî, dimineața, pă la 5, sau chiar mai devreme, se trezea omu își lua coasa, traista cu ciocanele, un ol cu apă și pleca unde o avut de cosât. Unde era mai departe, mai luam unu ori doi oameni cu mine să mă ajute. Făceam clacă de cosât. S-o înțăles oamenii, dacă azi vinéu la mine, pă ceie zî merém la altu. O fo mulți care o făcut clacă. Merém și câte 5-6 cosași. Cosăm până după prânz”.⁵

În acest timp, femeia pregătea mâncarea. Io când pleca a cosî, puneam oala cu mâncare la foc, tot la 5 dimineața. După ce gătam de hrănit animalele, făceam tocană cu brânză, de gustare picioici, păstăi sau ce o fost, depinde în ce timp o fost. Pă la 7 jumătate îmi erau puse toate în desaji. Puném blide, linguri, pt'ită, slănină, oricé de ujană. Puneam desajii pe umăr, aveam și un badoc de 4 l cu mâncare în mână. Trebuia să meri și câte-on ceas pă jos. Mai trebuiau duse și furci, furcoi, greble. Când sosăm cu prânzu, ne puném gios, prânzăm apoi bărbați își băt'eu cosăle și începeau a cosî. Femeia trebuia să spargă brazdele. Să lăsau să se uște până când se ia apa (roua) și încep a prinde culoare. Apoi să întoarce. Unde îi mai umbros, unde îs corciuri, trebuie pologit din grablă tăt huc, tras de acolo la soare. Se face polog. De multe ori, până să lua apa, să sie rând a sparge brazdele, pă unde o fo mai subțare și di pă sub pomi, grablam tăt cătă brazde. Pă când s-o luat apa, să sie scos de la umbra tăt.⁶ Dacă nu putea femeia singură, să lăsa un bărbat de la cosât și o agiuta. Întorcém și de două ori pologu. Sara îl făcém căpt'iță.

A doua dzî, trebuia adunat tot fânu, unde hotărâi să faci claia. Să împrăștiéu acolo roată. Care o fo mai departe, să purta cu rudele și să făcea polog așa mai gros. Între timp, bărbatul pregătea par, pătul, proptele. Să bate paru, să taie crengi de tufă, de stejar și să pun roată pă lângă par, cam de o palmă de gros ca să nu sie fânu pă pământu gol, să nu putrădească. Apoi să face claie. Pă claie, mai mult stăteau prunci sau femeia dacă nu ai avut

⁵ De la Pătru Mihnea, 67 ani, Valea Stejarului, 2020.

⁶ De la Ana Mihnea, 61 ani, Valea Stejarului, 2020.



La fân; foto: Robert KOVÁCS

coconi. Dacă ai avut, de la 6 ani în sus, o fo bun de stat pe claie. Tăt îi spunei: „Ai grijă să nu pt'ici, pune pt'iciorușu așa, țâne-te de par, nu te uita în gios!” La noi se pun pari cu 2-3 clinciuri ca să nu să așeze fânul de tot că, dacă să roșé, nu tare le place la marhă. Dacă pui par cu clinciuri, atunci rămâne verde. Când ploaia și nu să usca bine, mai tăie on par cu clinciuri, la noi se zice sălcineri. Să pune lângă par.

Prima data să grebla claia înainte de-a pune proptelele. Faci claia până la giumătate, o grebli și pui proptele tăt roată că după ce pui propt'ele, n-o poți grebla așa bine. Apoi continui să dai pă claie până aproape făcéi vârvu. Când ajungei la vârf iară mai greblai o data să i să facă vârf, s-o formezi și apoi mai dai câteva pélé. Coconu care o fo pă claie trebuia să învârtă pelele roată ca să facă vârf de claie mândru, lung, frumos, să apară a claie, nu a căpt'iță sau jireadă. După ce puné colacu, mai grebla on pt'ic și apoi coboră coconu de pe claie. Claia să greblă din cauza ploii. Tăte firele de iarbă, dacă le grebli, să îndreaptă în gios. Când dă ploaia, meré pă firu cela în gios, nu intră în claie ploaia.

Pă claie să dă fânul cu furca până unde ajunje, apoi cu furcoi de lemn, cu 2-3 coarne, care cum o avut. După ce gată claia, se face on colac din fân, să împletește și să pune în vârvu clăii ca să nu spargă vântu claia sau vreo pasăre. Care vreu mai pun on clinci ca on

cârlig peste colac.⁷

Coborâtu de pe claie se făcea pă furcoi. S-o pus furcoiu pă claie, să țâné de par și puné on pt'icioruc pă dincoà de furcoi și unu pă dincolo, apoi lua o mânucă d'i pă par și punea pă un corn de furcoi și apoi pă iastalaltă mână și să țâné și tăt îl lăsa încet, încet până ajungé furcoiu jos. Când o ajuns jos, îl prinzi de pt'icioare și zici: „No, lasă-te!” El să lasă cu mâinile pă claie și îl ține de picioare până ajunge aproape gios.

Fânu să duce acasă toamna, după ce vinéu boii din munte. Se duce cu caru toamna și iarna cu sania. Boii numa la Tăiere vinéu din munte întotdeauna. Merém după ii și-i aducém. Sunt care umblă în imașuri, dar de la noi toți boii meréu vara în munte. Ne-o vărat boii și-n Valea Ursului. De-acolo ne-am mutat cu boii în Sepincioare, peste Pt'iatră, în partea către Săpânța. Să duceau la munte cam în 25 mai. Câteodată când era mai călduros, îi duceam cu o zi înainte, da la Orban era cam frig. O fo când i-am dus în 28 mai, când o fo mai frig.

Toamna, când era cald și erau clăile uscate, le aducém și le puném în șopru, în șură, în podu grajdiului și care nu ne încăpea, îl aducém iarna cu sania. Noi avém 4 șopruri: șopru cu fân mai rău, șopru pentru luțarnă, șopru pentru otavă și șopru cu fân bun. Când omătu o fost foarte mare acolo pă coastă, nu am putut merge numa cu sania goală cu boii și am făcut urmă. Apoi am încărcat fânu. O fo omătu până-n brâu.

Otăzâle îi musai să le aduci acasă că le strică caprele de pădure. Cam din 15 august se fac otăzi. La șase săptămâni după ce se face fânu, îi bună otava de cosât. Dacă cosăști pé iute, nu-ți rămâne, scade, că-i tânără, fragedă. De exemplu, în loc să ai 6 căpt'ită, nu ai numa 4, așa de tare scade dacă-i pé tânără, că-i pé mnică, mânânță. Când începe a înflori, atunci să poate cosî.

Clacă

S-o făcut clacă de gunoi. O fo oameni care n-o avut animale multe și o avut peminte arătoare, de cartofi, de mălai și n-o avut gunoi. Și zâcé că i-ar trebui să-i gunoia pemintele cine are animale multe, să-i ducă câte-o sanie de gunoi iarna. El, dacă i-o dus o sanie de gunoi, i-o scris pă toți pe tabel, câți i-o dus gunoi. Și hotără după Crăciun, când o fo Chișlegi, după ce trecea postu Crăciunului, îi anunța: „Să știți că în sâmbăta cutare fac clacă pentru gunoi.” Pregăté mâncare, băga ceterași ca la o nuntă și cine o dus gunoi, om cu femeie, pereche, să ducéu la clacă, ori dacă o fo feciori o mărs cu fete. Atunci n-o fo ca amu aperitive. S-o făcut sarmale, curet'i umplut, colac, pancove, oricé zamă, ciorbă. Sâmbătă sara să face, așa cum să face nunta. Ținé până cătă dimineață. Dacă on fecior ducé gunoi, la clacă o dus o fată, pă care o vrut el, o chemat pă cine o gândit. Gazdele plăteau ceterașu și făceau mâncarea.

Dacă cineva din sat și-o făcut casă, și-o tăiat lemne de casă, o fo multe lemne de adus din pădure. Cine o avut boi, i-o adus câte-on lemn, i-o coborât. Sau o fo când o

⁷ De la Pătru Mihnea, 67 ani, Valea Stejarului, 2020.

cumpărat on om o casă și dacă nu o avut cu ce să o aducă, o făcut clacă. O mărș oamenii din sat cu t'ilegile cu boii și i-o dus. O fo unu care o stat acolo în Săliște, cătă Rona, și s-o mutat aici în sat lângă drum și de-acolo o adus casa tăt așa în clacă. Cine o avut boi și o adus lemne, o mărș în clacă.

La desfăcat de mălai să ducéu vecinii, să ajutau unu pă altu la desfăcat. După ce gătau, o dat gazda o masa sau câte-on pahar de horincă.

La gunoi și la lemne se făcea așa cu joc.

Tăiatul porcului

Demult, toată lumea tăia porcul la Sânnicoară, în 6 decembrie. Normal cam din 4-6 decembrie ca să fie afumat, să margă 2-3 fumuri pă carne până la Crăciun, să sie carne de pus pă masă. Numa în zî de dulce să taie, numa dacă era bolnav sau o pățat ceva îl taie mai repede sau în zî de post. Să taie marția, gioia, sâmbăta, da mai mult sâmbăta. Dacă taie un vecin înaintea mea, merém să-l ajutăm. Fiecare și-l taie cu cuțātu lui. Nu îmi place să-mi taie nime porcu.

Pregătești sara cuțātu, ațale, șpărjile. Am cu verigă, am potcozât boii cu ele. Legam la proțap și potcozém. Când îl tai să îți sie legate ațale pă stânga pentru că inima-i pă stânga, el să sie gios pă stânga că după ce i-ai tăiat arterele, i să golește inima, nu rămâne sânge închegat.

După ce îl tau, îl pun pă o ușă. Am o ușă anume făcută cu mânere de stejar pentru patru oameni. Pregătesc două capre de lemn, punem porcu pe ușă, îl luăm și-l punem pe capră cu capu în gios ca în cazul în care mai există oricé sânge să curgă. Trebuie să stea on pic înclinat. Cauți două lemne de la sobă și le pui la pt'icioarele care-s sus și priponești lemnul la amândouă pt'icioarele. Apoi începi să-l pârjolești. Mai demult s-o pârjolit cu paie de grâu. Io îl pârjolesc până îi copt, până pușcă. Trebuie să sie rumăn. Amu nu mai sunt paie, nu sunt grâie, nu-i cu ce treiera. Demult am săcerat. Amu nu este batoză. Într-un colț de pod ori în șopru ai țanut paie să ai pentru pârjolit. Să făcé pă o parte, apoi trebuie întors și pă ceie parte. Să fac niște sucituri de paie și să aprind să-i poți scoate unghiile. Să încălzăsc până când se moaie, aproape că să ard, să se dezlucească și să rămâie osu gol. Din acele ies cele mai bune răcături, cocioni. Călcăiu iară îi dulce. Tot la răcături se pune.

După ce să pârjolé, să spală, să rade bine cu cuțātu, după aia cu perie. Să pune apă caldă și să freacă până rămâne curat, curat. Să creapă urechea, să curăță, să spală.

Sunt care îl desfac (taie) pă pânt'ice, alții îl desfac pă spate. Io îl desfac pă spate. Îl întorc cu pt'icioarele-n sus, îi pun 2 lemne să nu să prăvălea, îi tau capu și îl pun deoparte. Îi iau șoldurile, da nu să iau cu slănină deși mulți le ieu așa. Unii iau șoldurile de două ori. Io tai tot șoldu o dată și când îl pui la saramură, i să tau pt'icioarele pe unde socotești că li-i băga la răcături. Când iei șoldu, îl iei mai pă sus să rămâie slăнина cu laturea. Să nu rămâie slănină pă șold că și așa nu ai nicio haznă. După ce i-ai luat pt'icioarele, îl întorci pe pânt'ice, îl crepi dintre urechi până la coadă. Apoi iei slăнина. O parte o duci și o pui p-o

scândură, rămâne numa ceie d'i pă burtă. Se iau „peștii” de pe coaste, din aceia să fac cârnații. Iei un topor și tai pă lângă șirea st'inării coastele. Desfaci coastele și șirea st'inării o-ntorci câtă coadă, o iei și scoți măruntaiele până ajungi la untură și belești untura d'i pă pântice. Iei coastele și-ți rămâne slănina d'i pă pântice jos și apoi iei ficatu, plămânii. O bucată de slănină d'i pă t'iept, care-i cu carne, să sierbe, apoi o dăm cu poprică, usturoi și piper.⁸

Demult să spălau mațale că să făcêu cârnați, păsăt'ici și cartaboși. Femeia căsî spăla mațale. Se toarnă apă în ele, apoi se întorc. Cu apă rece să spălau, în vale. După ce erau spălate, să ducêu în casă și să rădêu cu cuțātu. Amu mai spăl cârnați dar numa de păsăt'ici.

După ce s-o gătat tăt'e, te duci în casă să lucrî cu carnea. Prima dată meri și conturezi slănina. Care-i mai subțāre, o tai și o topt'eșt'i pāntru untură. Să taie slănina în 3 bucăți, fiecare latură ca să nu coboare în afumătoare pré gios. Demult n-o puném în afumătoare, o puneam în podu casei. Pun slănina, șoldurile tăiete, pt'icioarele, apoi să pun coastele, da coastele nu să sărează numa puțin că dacă le-ai sărat pé mult nu le mai mănānci. Noi avem ciubār de lemn. Apoi să taie st'inarea în 3 sau 4. Mai lāsām din st'inare de făcut ciorbă că-i foarte bună ciorba cu st'inare proaspătă, aceie nu o sărām. Pă la sărbători fac ciorbă și pun dāraba ceie. Acuma o pun în congelator. Mai demult le afumam toate în pod. Dădea lumea drumu în poduri la fum. Noi am avut casă de lemn, cu casă și t'indă, făceam foc să iasă fumu în pod. Un șold îl conservām întotdeauna, da nu-i dām mai mult de 3 fumuri, apoi îl conservām. Îl tai bucăți. Mai fac și pateu din ficat.

Tau șoldu bucăți, tau 2-3 cârnați, după cât gândesc și pun într-o tigaie așā mare. Pun acolo un litru de ulei, pun untură câtă gândesc, apoi le las să siarbă. Lasă și ele apă, da atāta le sierb până când să limpeză zama ceie, untura ceie. Când gândesc că-i limpede și că îs sierte, le pun în oală așā cu zama ceie cum îs. După ce să răcește și să sleiește, să prinde. Dacă cumva rămāne deasupra carne și nu-i bugătă, mai topt'esc untură și pun. Și stā așā tātā vara, nu se strică. Dacă n-o fierbi, nu stā. Să pun în borcane de 800 ml cârnați și carne verde (crudă), să pune untură păstă ié și să sierb borcanele. Aceie sigur stā. Trebe să pui tigaie, pă fundu ei o cârpă, apoi borcanele și apă. Trebuie să ai grijă să nu crepe când fierb.

În ciubār, la fiecare dāraba de slănină, pătrare de slănină, să pune sare peste. Mai pui un pătrar, iară sare. La trei zāle să scot șoldurile de la afumat. Coastele, st'inarea ce-o rămas după ce le-ai scos, slănina din fundu ciubārului trebuie să ajungă deasupra și să pun tâte invers și mai stau vo două zāle și apoi scoatem la afumat. Puném sare dură, numa atāt, să pune câte on strat de sare. Dacă pui pré multă, nu-i bine că să pré însarā. Apoi le duci la afumat. Le afumi până când prind culoare, să sie așā rumene.

În cârnaț nu se pune prea mult usturoi că vinéțā sau îi amar. Să pune carne, usturoi, să condimentează cu sare, piper, poprică. Să pune on pic de apă caldă să se înmoaie carnea, să sie mai moale și să „fugă” mai bine pān mașina de făcut cârnați. După ce să fac, să duc direct în afumătoare. Când nu era mașina, îl umpleam cu cornu. Era corn de vacă, de bou, o fo rātunzāt, tăiet din el. Carnea să dārābdé cu cuțātu. Apoi o fo mașină de măcinat carne și de făcut cârnați. Amu sunt mașini electrice.

⁸ De la Pătru Mihnea, 67 ani, Valea Stejarului, 2020.

Pentru cartaboși, punem capu a sierbe, limba, „vara și iarna” sau splina, rinichii, gușa. Din acele îmi aleg, care-i on pic mai cărnoasă, îmi aleg și c-on ptic de grăsime. Din stomac fac tobă. Ceielaltă o macin și o pun la cartaboși. Aceie de la tobă o macin pân ciuru mai mare, ceie de la cartaboși pân cela mai mnic.

Când iei untura, este o pânzătură, său îi zice. Aceie o ieu separat. Din ficat tau bucăți, feliuță, mai tau și slănină tot așa feliuță. Mai demult făcém în blodăr, copt. Amu fac într-o tigaie și pun pânzătura ceie pă fund, tau ceapă așa mărunț ca atunci când pui de pârgălit. Pun acolo pă pânzătura ceie. Da nu pun nimnic, numa pânzătura goală și pun on rând de ficat, on rând de slănină, unu de carne, on rând de ceapă, sare, piper, poprică. Mai întorc o dată pânzătura și mai pun on rând, depinde cât de mare-i pânzătura, atâtea rânduri pun. Deasupra să acoperă tot cu pânzătura. Pun apă pă ié și o pun a sierbe pă sobă. Să lasă până când îi siartă. Când îi siartă, o dau pân moara de măcinat carne, pân ciuru cela mic, o dau de 2 ori, nu o dată, că nu se face bugăt de fin. Dau de două ori pân moară și pun untură într-o tigaie și-l pun acolo, on ptic îl călesc în untură și pun așa de-un deget ca atât acoperea, să nu muceza, să să-nt'igă, să nu primească aer. Așa se face pateu de ficat.

Păsăt'icu se face din mașale cele largi. Acolo se pun plămâni, inima, mai oricé carne. Acele le pun a sierbe. După ce îs sierte, în zama ceie cum o siert, în funcție de câtă carne socotesc că am, pun orez și îl călesc. Da nu îl amestec cu de-aceie sierbinte cum s-o siert ele. Pun orez într-o tigaie mai largă, îl pun pă sobă la foc mnic și numa clătesc tigaia ca să nu să spargă orezu până când gândesc io că-i siert de giuătate orezu. Da nu pun apă multă, numa câte-on ptic să să umfle el, da să rămâie numa așa umflat, fără zamă pă el, să fie umflat de giuătate. Acele pe care le-am siert le macin pân moară și le pun acolo. Pă acela se pune cimbru. Demult s-o făcut cu păsat.

În stomac, „părască” cum îi ziceam mai demult, să face tobă.

Sângeretele îi tăt ca păsăt'icu, da să ié sânge când să taie și să pune pe compoziția ceie de la păsăt'ic. Da zice că-i păcat să faci cu sânge.

Io nici nu ies afară când să taie porcu, mă ascund până când îl duce hăt. Îl taie aici înaintea grajdului, cum îl scoate din cot'eț. Numa când îl pârjolesc, ies din casă. Îmi pregătesc într-o ulcé mai mare de o litără și ceva apă caldă, prosop, sticla cu horincă, paharele și stau până când aud că l-o tras în gios și apoi mă duc cu ulceaua și cu prosopu să se spele pă mânuri de sânge. Până să spală ei, eu fug după sticle, după pahare, să bea câte-on pahar de horincă.

Pă la ujână, pă la 4-5 îi gata tăt.

Prima dată după ce l-o spălat, îi taie capu. Îmi pregătesc șporiu. Creapă capu, îl spăl și îl pun acolo, între timp mă ocup de celelalte. Pă când gătam cârnați, ieu carnea și să răcé.

Să pune carne de mâncat la fript și să face tocana. Numa păsăt'icii îi fac la urmă, după câteva zile, pă la Anu Nou, să fie proaspeți.

La afumat să pun cârnații, șoldurile, slănina, stinarea și coastele, toba, slănina popricată, îi dau vo câteva fumuri. Slănina să lasă cel mai mult la afumat. Cât o fo de mare slănina, o luai de-a umăr, o suiei pă scară în pod și o punéi așa păstă t'ingă. O lăσαι acolo până s-o încălzăt, până la sfârșitul lui februarie ori martie, s-o mai încălzit puțin și aducém

slatină din Coștiui, acolo îi mai bună ca la Ocnă. Avem damijene de sticlă îngrădite de câte 5-10 litri, punem în desaji și pă gios, peste deal, până la băi în Coștiui și aducem slatină și puneam slănine în slatină. Așa o stat tăta vara în slatină.

Dacă tăiem noi un porc și avem peste drum on băiat ca a nost, îi ducem noi la el. Când tăiau ei, primeam noi. Dădem așa unde erau coconi că să uitau când vedeu că tai porcu. Mâncau ureche, șoric, coadă. Trebuia să pârjolești prima dată urechile, să poți să le tai. Șoricu atunci îi mai bun când îi cald. Să dă cu on pt'ic de sare.

La Crăciun să taie cârnaț, să taie din șold, din coaste, să pune la fiert, ori la fript, depinde la care cum îi place. Să fac sarmale, ciorbă de perișoare amu mai nou. Demult făcêu supă cu laște.

Când topt'ești slăнина să fac jumere. Acele nu le dai la Crăciun. Demult nu o cum-părat nime macaroane, o făcut laște de casă. Din făină de grâu și ou, s-o frământat, apoi s-o tăiet cu cuțatu, n-o fo mașină de tăiat laște. La supă să foloséu și să făcé laște cu lapte. Să făcêu turte de post. Să frământa aluat din făină, apă și sare. Să făcé o turtă mare și să tăie pătrate așa. Să sierbéu, ori le umpléi cu dulceață și apoi se punéu la siert.

Sarmale de post

Călesc o ceapă. Spăl orezu și tau o ceapă „verde”. Dacă fac mai mult, curăț 2 mere, le dau pân răzătoare, dacă fac mai puțân, pun numa un măr. Mai pun un morcov sau doi, depinde câtă compoziție am. Când călesc ceapa, pun poprică. După ce le amestec cu orezu, pun sare și piper după gust. Când am zacuscă, nu mai pun măr și morcov, numa zacuscă. Nu contează ce fel de măr, oridicare, măr să sie. Când se face compoziția, pun și ulei cât de bine, să gioace compoziția în ulei. Când îl tomnesc în oală, pun on pic de apă, on pt'ic de ulei și o farfurie pă fundu oalei, păstă farfurie pun frunză de varză și apoi pun sarmalele că așa nu să leagă de fund. După ce am aranjat sarmalele în oală, deasupra iară pun o farfurie și frunze. Pun apă și le las să fiarbă.

Sarmale „de dulce”

Pun orez, o ceapă călită, una „verde”, dacă am ardei călesc și un pic de ardei, îl călesc cu ceapă că îi dă on pic de gust. Orezu îl amestec cu carne măcinată de porc, o lingură de untură pun în compoziție, dar pun și ulei. Condimentez cu t'iperi, poprică, sare.

La curet'i de dulce avem bețe de tufă, belite tăt'e frumos de coajă, spălate. Să pun pă fundu oalei. Apoi se pun frunze păstă ele ca să nu să ardă, să nu să afume.⁹

⁹ De la Ana Mihnea, 61 ani, Valea Stejarului, 2020.