

# Practici și tradiții alimentare în satul Șanț: documente etnologice și comentarii

Cosmina Timocea-Mocanu

“Sextil Pușcariu” Institute of Linguistics and Literary History, Romanian Academy  
Corresponding author email: [cosminatimocea@gmail.com](mailto:cosminatimocea@gmail.com)

---

## Food Habits in the Village of Șanț: Ethnological Documents and Comments

**Abstract:** The monographic campaigns carried out in the village of Șanț, in 1935 and 1936, under the coordination of Dimitrie Gusti, served as the main argument for conducting research with the aim of producing a folkloric monograph of the Land of Năsăud (between 1955 and 1962), for the particular attention given to this region by the folklorists Nicolae Bot and Virgiliu Florea (in November 1966) and by Ion Cuceu and Maria Cuceu (in August 1992) or, more recently, for the surveys on certain topics related to traditional culture. This study aims: (a) to present the main theoretical and methodological contributions of the Sociological School of Bucharest regarding the topic of food traditions; (b) to reproduce and analyze a fragment of an interview about food habits conducted with Lucreția Cotul from the village of Șanț in 2021.

**Key words:** food ethnology, fieldwork, Șanț village, Gustian School, monographic campaigns.

**Citation suggestion:** Timocea-Mocanu, Cosmina. “Practici și tradiții alimentare în satul Șanț. Documente etnologice și comentarii.” *Transilvania*, no. 1-2 (2025): 72-82.  
<https://doi.org/10.51391/trva.2025.1-2.09>



Pentru oricine este interesat de istoria cercetărilor socio-umane derulate în satele din România, este absolut evident că localitățile care, în perioada interbelică, au făcut obiectul campaniilor monografice ale Școlii Sociologice de la București au fost recuperate, fără excepție, în geografia simbolică a disciplinelor etnologice românești. Așa cum demonstrăm în altă parte<sup>1</sup>, acesta este și cazul comunei Șanț din județul Bistrița-Năsăud, unde descinderea echipelor gustiene în 1935 și 1936 a funcționat drept argument forte pentru intenția realizării monografiei folclorice zonale a Țării Năsăudului (între anii 1955 și 1962) și includerea localității în rețeaua cartografică a Atlasului Etnografic Român (1977-1979)<sup>2</sup>, pentru interesul acordat regiunii de către folcloriștii clujeni Nicolae Bot și Virgiliu Florea (în noiembrie 1966) și de către Ion Cuceu și Maria Cuceu (în august 1992) ori, ceva mai recent, pentru anchete care au vizat ecourile monografiei sociologice în memoria comunității<sup>3</sup> sau anumite teme de cultură tradițională.

Și din aceste considerente, cercetările pe care le-am dedicat, în ultimii șase ani, practicilor și tradițiilor alimentare din arealul românesc, în contextul accesării unor finanțări naționale sau în afara acestora, nu au putut ocoli localitatea Șanț. Astfel, în data de 6 aprilie 2021, când restricțiile de circulație și interacțiune menite să limiteze răspândirea virusului SARS-CoV-2 erau încă în vigoare, am abordat subiectul hranei locale într-o discuție cu doamna Lucreția Cotul, desfășurată *via google meet*, cu suportul tehnic al nepotului său, studentul Savir Olar. Paginile următoare își propun să restituie un fragment din interviul realizat cu această ocazie, însoțindu-l de comentarii minimale și prefațându-l prin câteva considerații despre locul pe care îl ocupă tema alimentației în cercetările Școlii Sociologice de la București.

## Campaniile monografice de la Șanț și subiectul alimentației

Cine analizează producția științifică edită a Școlii gustiene – monografii, studii și documente de teren publicate în epocă sau în demersuri restitutive ulterioare – nu poate să nu remarce preocuparea cu totul marginală pentru

---

1. Cosmina Timocea-Mocanu, „Ecouri ale campaniilor monografice de la Șanț (1935&1936) în studiile etnologice românești”, *Transilvania*, nr. 1-2 (2025).

2. Cf. Ion Ghinoiu (coord), *Sărbători și obiceiuri. Răspunsuri la Chestionarele Atlasului Etnografic Român*, vol. III. *Transilvania* (București: Editura Enciclopedică, 2003), 425.

3. Un astfel de proiect a fost derulat, în urmă cu aproape două decenii, sub egida Muzeului de Etnografie Brașov, de o echipă coordonată de dr. Ligia Fulga.



subiectul hranei, chiar dacă volumul *Îndrumări pentru monografiile sociologice*<sup>4</sup> include un *Plan pentru cercetarea obiceiurilor alimentare țărănești*, alcătuit de sociologul Traian Herseni în colaborare cu bursierul polonez Witold Truskowski, cu prilejul așa-numitei campanii de redactare desfășurate la Drăguș, în 1938. Argumentând importanța studierii actului alimentar în dubla sa dimensiune, biologică și culturală<sup>5</sup>, autorii proiectează un demers de cercetare cu următoarele etape: (a) pregătirea pentru teren, prin parcurgerea bibliografiei asupra subiectului și a „chestionarelor lingvistice, cum este, de pildă, *Chestionarul VIII* al Muzeului Limbei Române din Cluj”, dar și „prin convorbiri în legătură cu alimentația cu câțiva locuitori din sat”<sup>6</sup>; (b) alcătuirea unor „liste de mâncare și rețete de bucătărie”<sup>7</sup>, ca rezultat al observației directe a deprinderilor culinare cotidiene și festive, dar și al sondării unor aspecte precum proveniența alimentelor din care se gătește, instrumentarul și tehnicile de preparare ori chiar destinația resturilor de mâncare; (c) aplicarea *Planului* „la un număr cât mai mare de familii țărănești și cât mai variate ca stare materială, stare culturală, compoziție a familiei etc.”<sup>8</sup>. Structurat în opt secțiuni corespunzătoare cadrelor și manifestărilor care definesc sistemul sociologic gustian, acest ghid metodologic explorează în profunzime multiplele fațete ale alimentației, vizând nu doar inventarierea practicilor și tradițiilor legate de hrană și a variațiilor pe care le comportă în cadrul unei comunități, ci și chestiunea modelor, schimburilor și influențelor culinare, a bolilor de nutriție, a raporturilor dintre hrană și religie, a datinilor și superstițiilor legate de mâncăruri și băuturi, a terminologiei alimentare ș.a.<sup>9</sup>. În pofida complexității sale și a validității metodologice incontestabile, *Planul pentru cercetarea obiceiurilor alimentare țărănești* a fost publicat în 1940, după izbucnirea celui de-al Doilea Război Mondial, astfel încât sociologii gustieni nu au mai avut prilejul să-l utilizeze pe teren, deci acesta nu a putut produce rezultate notabile. Evident, fiind elaborat și tipărit ulterior descinderii sociologilor la Șanț, *Planul* nu avea cum să ampreteze practicile de cercetare ale echipei care lucrase acolo în 1935 și 1936. Prin urmare, în studiile și documentele de teren rezultate din campaniile monografice șanțene, referințele despre hrana locală sunt sporadice și marginale. Cititorul care studiază cu atenție producția științifică a Școlii gustiene le poate descoperi în trei contexte bibliografice.

În primul rând, consistentul raport de teren *Cununa în satul Șanț*, redactat sub coordonarea lui Henri H. Stahl în 1936, oferă o definiție condensată a rolului ceremonial de *sucăciță* („adică pregătitoare a bucatelor, deoarece, având o deosebită pricepere la aceste treburi, este chemată la toate ospețele”)<sup>10</sup>, o listă a mâncărurilor pregătite pentru ospățul care încheia claca de secerat, precum și bugetul cheltuielilor efectuate în acest scop.

„S-au făcut 20 de pite mari și 40 de plăcînți mici, pentru care s-a cumpărat de la negustorul Florea Marte din sat, 40 de kilomi de făină cu 8 lei și o coroană kilomul. De asemeni, tot de la Florea Marte, s-a cumpărat un kilom și un fund de rais (orez) cu 26 de lei, un kilom de sare cu 4 lei, un kilom de țucăr, chiper de 4 lei, drojdie de 6 lei, 3 kilomi de carne cu 12 lei kilomul, o cupă de naft cu 5 lei. De la Rocna [Rodna] s-au cumpărat, cu 100 de lei litrul, 2 litri de gais (cela e mai tare și-l prefaci două părți de apă și o parte de gais). Din casă s-au tăiat 3 găini și din grădină s-au luat ceapă și legumuri, pătrânjei, morcoji și o cărărabă. S-au gătit găluște cu curechi și rais, carne și slănină și zamă de găină”<sup>11</sup>.

Oricât de succint, pasajul e ofertant, pe de-o parte, fiindcă reliefează ierarhiile simbolice ale hranei locale în perioada interbelică, prezentând felurile de mâncare festive, iar, pe de altă parte, inventariază ingredientele produse în gospodărie și pe cele procurate de la comercianții din proximitate.

Un al doilea studiu publicat în paginile *Sociologiei românești* care acroșează problematica hranei este cel pe

4. Redactat sub direcția științifică a lui Dimitrie Gusti și conducerea tehnică a lui Traian Herseni, în perspectiva organizării, la București, a celui de-al XIV-lea Congres Internațional de Sociologie, volumul *Îndrumări pentru monografiile sociologice* (București: Institutul de Științe Sociale al României, 1940) reprezintă principalul ghid metodologic elaborat sub cupola Școlii gustiene.

5. Traian Herseni și Witold Truskowski, „Plan pentru cercetarea obiceiurilor alimentare țărănești”, în *Îndrumări pentru monografiile sociologice*, coord. Dimitrie Gusti și Traian Herseni (București: Institutul de Științe Sociale al României, 1940), 101: „Alimentația nu constituie o problemă numai pentru biologie. În afară de valoarea ei nutritivă, alimentația se încadrează în obiceiurile de viață ale grupului etnic și interesează, sub acest aspect, atât etnologia, cât și sociologia”.

6. Herseni și Truskowski, *Plan*, 102.

7. Ibid.

8. Ibid., 103.

9. O prezentare mai detaliată a conținutului acestui *Plan pentru cercetarea obiceiurilor alimentare țărănești* am realizat în Cosmina Timoce-Mocanu, „Alimentația—o temă a cercetării instituționalizate interbelice. Proiecte, chestionare, rezultate”, în *Caietele SEXTIL Pușcariu V. Actele Conferinței Internaționale „Zilele SEXTIL Pușcariu”. Ediția a V-a, Cluj-Napoca, 9–10 septembrie 2021* (Cluj-Napoca: Scriptor–Argonaut, 2021), 482–496.

10. H.H. Stahl, „Cununa în satul Șanț”, *Sociologie românească*, nr. 2 (1936): 12.

11. Ibid.

care Raul Călinescu îl dedică *Pescuitului la Șanț (Năsăud)*. Observând că „peștii din regiune nu se găesc aici într-o cantitate atât de mare încât să formeze o bază a alimentației”, sociologul notează totuși preferința șanțenilor pentru câteva specii: „Păstrăvul și păstrăvul american, colonizat, sunt în fruntea listei, având carnea cea mai delicată. Imediat după ei, vin la rând lipanii («lipenii»), rude de-ale păstrăvilor. Carnea boiștenilor e și ea gustoasă, bună pentru borș. La fel carnea botelor, care, atunci când e fiartă, devine roșetică, se-ntrebuintează tot pentru borș.”<sup>12</sup> E de remarcat, totodată, că unul dintre dosarele cercetării sociologice din 1935, păstrat în arhiva Muzeului Satului din București și restituit în volumul *Șanț, după 80 de ani de la prima campanie monografică*, cuprinde, între altele, unsprezece rețete de mâncăruri, băuturi și conserve, pe care Aurelia Balaban le-a consemnat de la șase informatori, cinci femei și un bărbat. Este vorba, mai exact, de: *laște, plăcinte, prescură, papricaș, bureți fripți, brânză, lapte acru de toamnă, fasole undată pentru iarnă, conserve de fasole, sirop de zmeură, vinars de afine*<sup>13</sup>. După cum vom vedea în cele ce urmează, aceste preparate s-au perpetuat până astăzi în rețetarul comunității.

### Despre practici și tradiții culinare în localitatea Șanț, la anul 2021. Un document etnologic

Având în minte tabloul culinar extrem de fragmentar creionat localității Șanț de către sociologii interbelici, am decis reinterogarea subiectului practicilor alimentare prin derularea unui interviu de tip semi-structurat cu doamna Lucreția Cotul (n. 1951), o localnică dornică să împărtășească din experiența sa de gospodină care, după ce a lucrat pentru foarte scurt timp ca îngrijitoare la grădiniță, respectiv ca vânzătoare la librăria din comună, și-a petrecut ultimele cinci decenii din viață îngrijindu-și gospodăria și gătind pentru familia sa. Am invitat-o să-mi povestească despre principalele mese ale zilei și felurile de mâncare cotidiene și festive, despre ce consideră tradiție/noutate în materie de hrană, despre ce e specific propriei comunități și diferențele pe care le percepe în raport cu altele care îi sunt cunoscute, încurajând-o, de fiecare dată, să sondeze nu doar realitățile prezente, ci și trecutul accesibil memoriei sale.

Deși am purtat o convorbire *online*, cu toate avantajele și limitele ce decurg din aceasta<sup>14</sup>, iar doamna Lucreția Cotul nu mai acordase interviuri de niciun fel anterior întâlnirii noastre, nu utiliza computerul și nu obișnuia să recurgă la facilități de tip *video call*, totuși ea a trecut cu surprinzătoare rapiditate peste emoția de a vorbi în fața ecranului laptopului nepotului său. S-a dovedit o excelentă povestitoare, care i-a împărtășit cu reală bucurie necunoscutei care eram cunoștințele sale despre prepararea mâncărilor de sărbătoare și de zi cu zi, într-un discurs de o coerență narativă și stilistică aparte, observabilă în fragmentul transcris<sup>15</sup> mai jos:

**Cosmina Timoce-Mocanu:** *În copilăria dumneavoastră, când erați copilă, de câte ori se mânca într-o zi de vară? Când mergeați la câmpulit, de exemplu, la lucrul câmpului?*

**Lucreția Cotul:** Păi d'imiñața, la amnaș și sara. D'imiñața era o tradiție că prânzu să servească la opt. Între șăpt'e jumat'e-opt trăbuiș servit prânzu, că lumea merș pe d'ealuri, merș la muncile agricol'e și merș la coșă vara și trăbuiș să mânânce, că erau... Erau munci greș'e, cu efort, dăd'e efort mare și lumea trăbuiș să mânânce. D'imiñața... D'imiñața, žumătat'e la opt, la opt. La amnaș, la doișpe jumat'e, unu.

**C.T.-M.:** *Și ce se mânca dimineața? La prânz, la prânz, cum îi spuneți.*

12. Raul Călinescu, „Pescuitul la Șanț (Năsăud)”, *Sociologie românească*, nr. 3 (1936): 23.

13. Paula Popoiu, *Șanț, după 80 de ani de la prima campanie monografică*, vol. II (Craiova: Editura Universitaria, 2012), 265–266.

14. Despre avantajele și dezavantajele terenului la distanță am discutat pe larg în Otilia Hedeșan și Cosmina Timoce-Mocanu, „Réinventer le terrain ethnologique dans le contexte de la pandémie de COVID-19”, *Transilvania*, nr. 11-12 (2023): 109–117.

15. Pentru a restitui particularitățile de pronunție ale interlocutoarei în raport cu româna standard, majoritatea comune cu ale graiului din nordul Transilvaniei, am realizat o transcriere fonetică simplificată, după principiile uzuale în cadrul disciplinelor etnologice, și am recurs la următoarele semne diacritice: ă, ȃ, ȣ, indicând pronunțarea deschisă a vocalelor ă, e și o (*zece* > *zășe*, *facea* > *fășe*, *unsoare* > *unșore*), unde ȃ și ȣ corespund diftongilor *ea* și *oa* din limba standard; ń, l', r', redând consoanele sonante muiate (*neamuri* > *ńamuri*, *jumările* > *jumăril'e*, *sare* > *sar'e*); t' și d', redând perechea surd-sonor a consoanelor ocluzive palatale (*găluște* > *gălușt'e*, *arde* > *ard'e*); ș, fricativa alveo-palatală surdă, redând sunetul č din grupurile scrise *ce*, *ci* în limba standard (*ceapă* > *șapă*, *vecină* > *veșină*, *Crăciun* > *Crășun*), și sunetul rezultat din palatalizarea fricativei labiodentale surde *f* (*fierb* > *șerb*, *fie* > *șie*); ž, fricativa alveo-palatală sonoră, redând sunetul ģ din grupurile scrise *ge*, *gi* în limba standard (*deget* > *dežet*, *lungim* > *luńim*), dar și j, urmat de o sau u (*joc* > *žoc*, *jumătate* > *žumătate*); č și ģ, perechea surd-sonor a fricativelor alveo-palatale, redând sunetele k' și g' corespunzătoare grupurilor scrise *che* și *ghi* în limba standard (*cheag* > *čag*, *unghie* > *unģe*); pč, redând palatalizarea ocluzivei bilabiale surde *p*, urmat de i sau j (*piatră* > *pčatră*, *picior* > *pčisor*); đ, redând un fonetism arhaic (*brânză* > *brânđă*; *zâc* > *đăc*). Am utilizat apostroful (') pentru a marca fenomenele de sincopare, căderea sunetelor/silabelor inițiale și a celor finale, însă doar în situațiile în care se crea omonimie dificil de dezambiguizat contextual (*dar* > *da'*, *apăi* > *păi* > *pă')*; în rest, am preferat să nu marcăm căderea sunetelor/silabelor inițiale și finale. Cuvintele care, în urma elizivunii, formează un grup fonetic, le-am notat cu cratimă: (*să se înăbușească* > *să să-năbușască*). Din rațiuni de tehnoredactare, i final asilabic (!) a fost notat grafic <sup>1</sup> ca în exemplele: *piper* > *čiper<sup>1</sup>*; *fel* > *fel<sup>1</sup>*. Accentul și semivocalele le-am marcat doar în cazul realizării diferite față de limba standard. Fiind vorba de o transcriere simplificată, nu am redat nuanțele vocalice intermediare. De asemenea, în cazul păstrării, în grai, a fricativelor alveopalatale č și ģ, am preferat ortografia standard. Pentru principalele caracteristici ale graiului din localitatea Șanț, a se vedea studiul Gabrielei Adam, din prezentul număr al revistei *Transilvania*.



**L.C.:** La prânz? Păi, la noi... La noi, în general, și-acuma să mâncăm mâncări tradiționale, la noi. D'imiñața, d'e exemplu, să fășe o mămăliga cu brânză... Cum să zăse la noi, pături. Să spun cum să fac? Da, dacă vă fășe plășere, cu tăt dragu. Să fășe mămăliga, da' mămăliga să fășe on pic mai moșe, și separat să puñe... Să pun jumerii, ad'ică slănină tățtă așș nu pre mărunt, că prin topir'e să fășe măruntă. Și să ie mămăliga d'i pe foc, brânză prșpătă d'e oi... Dacă-i vară-i prșpătă, dacă-i tomnă-i d'in bărbântă, ad'ică dintr-on vas, dintr-on ceva d'e lemn, care să fășe... Să confecționează d'e dulgher d'in lemn, și-acolo să păstrează brânza iarna.

**C.T.-M.:** *Și-acuma tot așa o puneți?*

**L.C.:** Da, da. Mai rar, da' să păstrează.

**C.T.-M.:** *Nu puneți la congelator acuma? Tot așa, în bărbântă?*

**L.C.:** Mai puñem și la congelator, da' noi, aeșt'ia mai bătrân, mai păstrăm tradiția și parcă gustu acela d'e... Ar'e un gust mai apart'e d'in lemn, ne plașe să mâncăm d'-așșea. On pic îi mai pipărată, cum s-ar zăse, on pic. Și puñem on strat d'e... On strat d'e mămăligă, on strat d'e brânză și jumăril'e așș'ea cu untura. Și tot așa, în straturi, și d'easupra brânză multă și iară jumări. Și așș'ea erau pături. În general să servșu cu lapt'e d'e oi.

**C.T.-M.:** *Și, dacă era zi de post, de exemplu?*

**L.C.:** Dacă era d'i d'e post, atunșă să... Să fierbeu fasol'e, fasol'e scurt'e, supă d'e fasol'e, cartofi...

**C.T.-M.:** *La ce spuneți fasole scurtă? [...]*

**L.C.:** Fansulil'e păstăi, care, în t'imp d'e iarnă, cum îi acuma, așș'ea-ntr-ad'evăr să păstrează în ladă, l'e puñem la congelator. Să mai păstrează și uscat'e. Io, d'e exemplu... Nu-ș' dacă șineva d'in comună mai fășe așa cum fac eu! Să und'eză, ad'ică să dă on clocot și să puñe pe-o... Să puñe pe-om platou, la șore, ca... Dacă nu, să-nșără pe-o ață, să puñe la șore și să usucă. Și așș'ea să păstr'eză într-o pungă de hărt'ie, ca să nu facă mușegai, și, cân fierbe osu d'e carne sau, dacă-i post, cân fierbe apa, să tau. Să taie cu forfecă așa ca și cum s-ar rupe, da', ved'eț dumăvoștă, dacă-s așa undat'e, nu să mai pot rupe, să tau cu forfecă și să fășe supă.

**C.T.-M.:** *Și la asta îi spuneți fasole scurtă? Așa-i spune la dumneavoastră?*

**L.C.:** Nu! Fasol'e scurtă să fac numa d'in congelator. Să puñe ulei, să puñe mult morcov, multă șapă, că șapa în general o folosâm pentru că-i forțe dulce, o folosâm la multă mâncare și așa mai multișoră puñem. Puñem șapă, puñem morcov, puñem ardei și puñem fasol'ea, fasolil'e așș'ea d'in congelator. Puñem un pic d'e apă și le lăsăm așa să să-năbușască. Eșt'ea-s d'e post. Și, după șe s-o terminat d'e s-o călit – da' să șie călit'e biñe –, apoi fășem on pic d'e mujdși și turnăm pist'e ișe. Așșea-i d'e post. Asta-i mâncar'ea d'e post.

**C.T.-M.:** *Să revenim, că ați zis că amiază era la doispe jumate. Când mergeați la lucrul câmpului, pe dealuri, la amiază ce se mânca?*

**L.C.:** La amiază, în general, dacă eram mai aproape d'e omini care lucrau, mai aproape d'e lucrători, apăi să dușe supă, să dușe... La noi să zăse zamă. Să puñe într-o oľă mare, să dușe zamă. Tot așa, d'epind'e d'e șe periodă era. Dacă era tomnă, și d'e boșbe... Fasol'e! Dacă era vara, d'e păstăi, d'e cartofi, d'e tăiețai, nș! Dacă era d'e carne, nu era post, puñem... Fășșem cu carne, fășșem... Fășșem gălușt'e d'e gris, fășșem tăiețai d'e casă și puñem în supă. Și dușem supă. Ș-apo carna sub diferit'e forme. Sau fășșem tocană, dacă nu, friptură.

**C.T.-M.:** *Da' asta pentru acasă. Asta pentru acasă, nu la câmp!*

**L.C.:** Păi o preparam acasă și-o dușem în vasă, că, dacă era aproape, așș'ea cu ișe caldă. N-avem niș uñe-o încălzî și niș nu trăbuișe încălzătă, mai al'es în perioda d'e vară.

**C.T.-M.:** *Da' aveți anume vase pe care le duceați la câmp? Erau anume pentru dus la câmp?*

**L.C.:** Păi erau nișt'e vasă, care și-acuma îs d'e cumpărat, așa care să pun, să etajează așa: mare, mnic, mai mnic, așa. Să etajează, nu știu cum să dăc. La noi puñem și-n oľ'e, oľ'e d'e fiert cu țortă. O țănșem în mână și într-alt castron puñem friptura și-n spat'e, cu pâiñe, ne dușem la d'eal.

**C.T.-M.:** *Și seara? Masa de seară cum era?*

**L.C.:** Seara, în general, mâncau așa, șe avem noi așa. D'e exemplu: slănină, brânză, roșii, castrav'eț, șapă, așa... Ca on fel, cum să zăse amu, aperitiv. Quă fiert'e... Așa să mâncăm sara.

**C.T.-M.:** *Dar la masa de seară cum îi spunea la dumneavoastră? Îi spunea cină?*

**L.C.:** Da, da! Ne da d'e șină, e-apo să dușeu omini acasă. Mâncau și să dușeu acasă.

**C.T.-M.:** *Și dacă era iarna și nu era lucrul câmpului, cum erau mesele? Erau altfel?*

**L.C.:** Păi, în general, cam tot așa. Pentru familie tot așa să fășșu, tot așa! D'imiñața, dacă nu era munca câmpului grș, cum... Vid'eț dumăvoștă, la noi, cum v-am zăș, vara-i mai greu, că-i la coșă, îi la strâns fân, îi la... Nș, îs munș mai grș'le. D'e d'imiñața mai mâncam și așa, nișt'e ochiuri, nișt'e... Tot așa cam ca și sara. Put'șem mânca așa, să fășșem mai... Pintru casă fășșem, d'e cât'e ori, așa mai scurt, mai reșpid'e, mai la reșpezală: quă fiert'e, un șenșic, d'-eșt'ea.

**C.T.-M.:** *Dar să vă întreb: duminica, de exemplu, duminica cum era masa? Era diferită față de peste săptămână?*

**L.C.:** Duminica d'imiñața nu mâncăm nișe. Duminică d'imiñața merșgem la sfânta biserică, nu să mâncăm. Nu să mâncăm d'eloc, în schimb, după șe vii d'i la biserică, apăi mâncăm... Cân avem musafiri, masa-i mai consistentă, mai... On pic mai apart'e. Cân sânt'em numa noi, familia, iară... Mâncăm supă, mâncăm... Dacă mâncăm supă și-i cu carne, nu mai fășșem feľșu

doi. Dacă-i tocăniță cu carne, nu mai fașem supă. [Râde]

**C.T.-M.:** *Și tot așa! Dar așa era și-n copilăria dumneavoastră?*

**L.C.:** Da! Da, așa eram acasă, așa continui io tradiția acasă la mine.

**C.T.-M.:** *Dar să vă întreb așa, că ați spus că la dumneavoastră îi supă și zamă, care-i diferența dintre supă și zamă la Șanț?*

**L.C.:** Păi supă... Zama îi făcută cu acru, adică cu lapt'e d'e oi sau cu smântână, după preferință. Alți mănâncă cu smântână, alți mănâncă cu lapt'e d'e oi. Noi nu acrim zama cu oțăt nîșodată. Noi cu așt'ea, cu lapt'e d'e oi, d'i la oi, dacă-i zamă. Dacă-i supă-i dulce.

**C.T.-M.:** *Și pentru acrit altceva nu mai folosiți în afară de...?*

**L.C.:** Nu, nu, nu folosâm. Acuma, cum îs tot feliu... Io nu folosăsc, ni nu șt'iu cum să l'e folosăsc. Și noi așa mîncăm, cu lapt'e d'e oi, și care nu l'e trebe așa acru, puînem smântână, așa... [...] Că la noi îi cam pintră puțânille comuîne uîne să păstrează tradiția asta să să facă lapt'e d'e oi. La noi să fașe lapt'e d'e oi, adică ca un fel d'e iaurt la dumînavoștă, da' nu-i iaurt, că să fașe... Trebe să avem acreală d'i la vaș. Să vă spun cum să procedează? [...] Lapt'il'e d'e oi... Să mulg oil'e, capril'e cu oil'e laolaltă. Și lapt'il'e să străcoră și să fierbe o oră și zîmătat'e-n clocot. O oră și zîmătat'e trebe să clocot'ească. După așeea să ię d'eopart'e. Acreala așeea, care o avem d'e la vaș... Acreala d'e la vaș îi tot on feli d'e lapt'e acru, da' d'e vaș, nu d'e oi. Așeea să opăreșt'e, să depuîne... După șe s-o opărit, să depuîne pe fundu berbinți, și lapt'il'e care... Cîn îi on pic mai rășe, așa ca să suport d'ețetu... Cîn baž d'ețetu, să nu t'e frigă. Cîn îi așa, să țornă pist'e acreala așeea și așe-la-i lapt'e d'e oi. Nq!

**C.T.-M.:** *Așa. Acela-l folosiți la înăcrit, la mîncare?*

**L.C.:** Da, îl folosâm la acrit și d'e mîncat așa. Io-i pun... La népotu mîneu îi plașe fôrt'e mult lapt'il'e d'e oi. [Râde]

**C.T.-M.:** *De exemplu, dacă le duceți la stînă, la munte, atunci cum se împarte laptele?*

**L.C.:** Cum să...? După șe-am terminat d'e făcut lapt'il'e... Durata îi cam două săptămân, cîn fiecare om fașe lapt'ile lui. Acolo, la munt'e, nu să fașe lapt'e, numa pe hotaril'e comuîii, mai aprôpe. După șe am terminat d'e făcut lapt'e, care, cum v-am spus, durează aprôpe două săptămân, oil'e să ięu și să duc la munt'e. Ș-acolo nu să mai fașe lapt'e, acolo le ię în samă un baș, cum v-am spus că așe-la-i un reprezentant. Și așe-la, în raport d'e cât lapt'e avem, né cheamă pe rînd să né deie brînda.

**C.T.-M.:** *Dar se face-un măsurîș, așa? Sau cum știu?*

**L.C.:** Da, da. Să mulg oil'e și să măsură oil'e, măsuratu oilor, cum să fașe în zona Sibiului. Așa să fașe și la noi. Să măsură. [...] Așeea să fașe după două săptămân d'in șșă mai. Cam pe sfârșatu lu mai să duc oil'e la munt'e și acolo să mulg oil'e, să măsură lapt'il'e și fiecare, pe baza centimetrului, cât grad'ează lapt'il'e. Cât ai muls, atâta brînză-ț dă. În general, dacă-s oil'e buîne, pôt'e să-ț deie și opt kilograme d'e brînză după oie, dacă-s oil'e buîne. Dacă oil'e nu-s țanut'e biîne, nu-s îngrijăt'e, păi patru-tri kilograme, după cum îi oia d'e bună. Dacă oia-i bună!

**C.T.-M.:** *Și asta... Vă dă caș dumneavoastră sau brînză?*

**L.C.:** Né dă brînză-caș, care nu... Né mai dă on feli d'e... Îi zâșem noi zară, care să ię după șe să fașe... Ca on feli d'e zăr, după șe să fașe urda. Apăi ięșt'e-on feli așa, ca d'e zăr dulce. Né mai dă, dacă vrem, și d'e-așe-la și né mai dă on feli d'e grășame, după șe faș... Înțeț lapt'il'e... Lapt'il'e să înțeagă cu ceag. Da' cu ceag, nu cum să fașe cu anumit'e tablet'e care apar!

**C.T.-M.:** *Din ălă din stomac de...?*

**L.C.:** Da, da! Nu, la noi să fașe brînză cu ceag, așeșe-i brînză ad'evărată, originală, care nu... Într-ad'evăr, să mai obișnuieșt'e acuma, că zâșe că-i mai ușor să să facă cu tablet'e d'e-așe-lea, cu pastil'e, da' la noi nu să fașe așa. Noi, uîne să fașe așa, nu męrem cu oil'e! Noi męrem numa uîne să fașe tradițional. Păi nq, ca să... În limita posibilitățelor, să mîncăm sănătos, ved'eț dumînavoștă, că nu șt'ii șe cumperi. Și ad'evăru-i că ni n-am avut posibilitat'e, că situația mi-o fo' d'e așa natură, n-am avut posibilitat'e să fac atăt'ea cumpărături. Am trăit așa cu șe-am avut în gospodărie. [...]

**C.T.-M.:** *Dar să vă întreb: la dumneavoastră nu se face balmoș?*

**L.C.:** Să fașe, da' acasă. Acolo, cîn męrem acolo cu dăsaži plîi d'e mîncare... Tăt feliu d'e mîncare dușem d'e-acasă: sarmal'e, pâiîne, cozonac, suc, beș'e... Né umpliîem dăsaži și męrem a brînză. Biîne-țăl'es, cu o mașână sau, dacă nu, c-on forgon cu cai, cu șe avem posibilitat'e, că-s în uînele locuri uîne nu-i acces d'e putut męre cu mașâna, ș-atunșa męrem cu forgonu cu caii. Atunșa într-ad'evăr să dușe tăt feliu d'e bunătăt d'e mîncare și noi, cîn né primăsc acolo, né fac balmoș. Și balmoșu...

**C.T.-M.:** *Și asta fiecare familie cînd îi vine rîndul?*

**L.C.:** Da, pe rînd merém, pe rînd merém! Și balmoșu așe-la, primu ingrediîent care să fașe, să puîne la balmoș, îi așa cum v-am zâș io: să ię grășamea șeșea pi d'easupra, înaint'e d'e a să fașe urda, și să puîne așeșea și să fișerbe. Să puîne o bucată mar'e d'e caș, care să rumpe mărunt și să puîne-acolo. Și, cîn fișerbe, să adaugă făina și să tot mest'ecă, mest'ecă, până să d'esprind'e mămăliga d'e șaonu așe-la, cum să zâșe, și ięșă grășamea d'easupra ș-așe-la-i... Așe-la-i balmoșu!

**C.T.-M.:** *Brînză asta pe care-o aduceți, cum o puneți pe iarnă? Cum o conservați?*

**L.C.:** Brînză o adușem, într-ad'evăr, da' brînză, cîn né-o dă, né-o dă pșospătă. Ad'ică mai ięșt'e și șeva zăr în ię, că-i normal să șie, că n-o fașe odată. O fașe treptat, pe două, tri zăle, o săptămână, după cât'e oi îs. Dacă-s oi mai mult'e, o fașe într-o periôdă mai scurtă. Dacă-s mai puțâne oi, să durează pôt'e ș-o săptămână. Și brînză o adușem acasă. Primu lucru care-l fașem după șe-o adușem acasă, o puînem pe-o... Pe nișt'e scîndură d'e lemn o puînem. Și, d'e preferință-i... Condiția șe mai importantă îi asta, că trebe să aibă aer. Dacă o puînem la o încăpere uîne nu are aer ori geam d'eschis să să aerisească, să îmble aeru, ię prind'e mușegai și n-o mai put'em folosi. Acasă avem așa: anume amenajăm on loc uîne să puîne două scînduri și să pun cași. Da' nu-i



lipeșt' d'eolaltă, laș on pic d'e distanță-ntre caș, ca să pătrundă aeru printră îi și noi zâșem că trebe să steje dășe-doișpe zâl'e aproximativ. Trebe să steje, că noi zâșem că trebe să steje până să scoșe. Să scoșe, ad'ică-ș capătă o colțore gălbuie, șe zăr care mai ășt'e să elimină, să evaporă sau să absorbe pin lemnu așela, pin scândura așeșea, ș-atunș brânza o pu'em să o pu'nem în congelator sau în bărbântă.

**C.T.-M.:** *Și-apăi cum o folosiți? La ce mâncăruri o folosiți? O mâncați așa?*

**L.C.:** O mâncam așa și, cum v-am spus, d'imiñașta, sara, o pu'nem... Cum îi băjtu aiesta care mēre la lucru în fiecare ți, îi scot... O pu'nem și caș, în ladă. Tăiem felii d'e caș, pu'nem un pic d'e sare pist'e țel'e ș-o băgăm în congelator. O scoț'em, să d'ezgheață și tăiem felii și pu'nem, mâncăm. Păi fășem macarone cu brânză, fășem pături, cum v-am spus înaint'e, tot cu brânză. Nș, o folosăm în alimentație. Fășem balmoș...

**C.T.-M.:** *Urda la ce-o folosiți?*

**L.C.:** Urda o folosăm la plășint'e. La plășint'e d'e urdă, mai fașem prăjătură cu urdă. ășt'e... ăș anumit'e rețet'e cu prăjătură cu urdă. Și urda încă-i bună, fașem... Fașem lașt'e cu urdă! [...] Să fașe-o cocă numa d'in quă și d'in făină. Și să-nt'ind'e coca, așa ca la tăiețai, numa că n-o tăiem și... Că, la noi, tăiețaii să fac tot cu mâna, nu să bagă mașana șeșea. Io șel puțan nu-i bag acolo, îi tau, d'e preferință să-i tau cu cuțatu. Așa cum pot mai mărunț, da-i tau cu cuțatu! Așeia-s tăiețai. Dacă faș și-i tai mai... Cum să dăc? Mai laț! Mai laț, da' tot așa dreptunghiulari, în formă d'e dreptunghiular, numa că mai laț! Așel'ea să numesc lașt'e. Și așel'ea, după șe le pui pe-on... D'e exemplu pe-o față d'e masă curată, să să ușt'e. După șe s-o uscat, fășem lașt'e cu brânză. Și și cu urdă. ăș forț'e bușe și cu urdă! Numa cu urdă sau și cu urdă, și cu zahăr, după preferință.

**C.T.-M.:** *Astea în anume zile le făceați, tăieței și laștele? Sau așa, să fie de mâncare?*

**L.C.:** Păi fășem mai mult'e ș-apo, cân nî să termina, iară mai fășem. Fășem d'in dășe quă și, cân le gătam d'e le mâncat și nē mai trăbuiē, avēm poftă, iară mai fășem. Ori lașt'e, ori tăiețai.

**C.T.-M.:** *Macaroane cumpărați sau mai mult faceți?*

**L.C.:** Păi lașt'ile tot ca on țeli d'e macarone-s, nș, care să fac și cu brânză, și cu urdă.

**C.T.-M.:** *Să vă-ntreb: se făceau odată la dumneavoaștră și alte feluri de paste din pătură? Pe fus sau umplute... Ați auzit așa?*

**L.C.:** Da! Am auzăt așa! Să fac așa on țeli d'e... Care să pun pe-on... Ca on țeli d'e fus d'e l'emn! Și să tau lunz, lunz, pet'el'e lunz și să înfășurează pe fusu așela și să coc în ul'e fierbint'e. Și, după șe le-ai copt, țel'e prin coșere să unesc și să l'eagă d'eolaltă, să fac așă ca on coș. Ca on coș d'e înd'etată să fac țel'e! Și așel'ea să pot impl'e cu frișcă.

**C.T.-M.:** *Asta așa, ca prăjitură, ca dulce!*

**L.C.:** Da! Ca on țeli d'e prăjătură să folosăsc.

**C.T.-M.:** *Mi-ați zis din laptele de oaie, da' din ăla de vacă...? Din ăla ce faceți?*

**L.C.:** Tot așela procedeu să fașe și cu lapt'il'e d'e vacă, dacă vrei să faș brânză. Ad'ică, dacă ai într-o cantitat'e mai mar'e, să pot'e fașe brânză. Și să pot'e fașe și lapt'e bătut, așa... Lapt'e bătut așa lăptos, ad'ică nu cu zăr, nu cu boț. ăș zâșem lapt'e lăptos așela. ăș lăptos, așa. Tot on țeli d'e iaurt, da' nu are gust d'e iaurtu aiesta care-i în magazăne. Nu are gustu așela! Care iaurt îi altfel, îi gros, gros și are altfel d'e gust.

**C.T.-M.:** *Laptele îl vindeți? Îl colectează cineva sau numai pentru consum?*

**L.C.:** Nu-l colect'ează nime! La noi în comună, ar fi la Lunca Ilvii, noi sânt'em în grahiță cu Suceava. Sânt'em ultima comună, comuna Șanț, la grahiță cu Suceava. N-ar fi pe d'epart'e să meri până acolo, vreo șăpt'e kilometri maximu, să duș lapt'il'e, da' nu se rent'ează. La noi, șmișni mai biē-ș cumpără porș și dau lapt'il'e la porș. Dacă n-au porș, dau lapt'il'e, fac smântână... Au aparat d'e făcut smântână, îl fac smântână ș-așela, zăru care rămăne, ori îl dau pin mâncare, fac așa cu apă și cu nișt'e tărăță și dau iară la vaș; care au porș, dau la porș. Asta-i la noi: să mânăncă și reștu să dau la porș, că nu să rent'ează să să ducă șmișni până acolo, mai ales că nu-i pe scump, nu-i valorificat. [...]

**C.T.-M.:** *Cam câți porci cresc oamenii și taie într-un an?*

**L.C.:** Păi amu, în ultimii ai, la noi o început a creșt'e mai mulț, că-i mai vând unu d'i la altu, îi mai vând. Io, dacă am tri, pot să vând unu sau maxim doi, și unu să rămăie pintru noi. Și ori la preț'în, la veșiin, la... Să mai vând. Dacă n-ai la șiē-i vind'e, îi tai în cursu anului și-i afumū, avēm afumătore, și-i băgăm în ladă. Dacă nu, îi pu'nem în untură. Topcīm untura și-i prăjăm acolo și untura o pu'nem pist'e țe, pist'e carne, pist'e coșt'e, pist'e șe-avem... Și să păstrează ca d'emult. D'emult, d'emult, așa să păștra, că nu erau niș frigidere, nu erau... Niș afumătore nu erau, că s-afuma la podu căși. Da' tot cu lemne, ori d'e șireș, ori d'e pom, s-afumă și-n afumătore.

**C.T.-M.:** *Dar atunci tăiau mai mulți porci pe an sau numai câte unul?*

**L.C.:** Păi tăie, dacă erau mai mulț membri-n familie. Dacă erau mai mulț membri-n familie, tăieșu, că n-aveu altă sursă d'e mâncare decât d'in gospodăria lor. Tăieșu oi, tăieșu mēci, tăieșu porș, țițai d'i la vaș... Și-ș fășeșu mâncarea, că, cum o fost și la familia noștă, d'emult erau cât'e tri, patru șmișni care erau angajaț la gospodărie și așeia sigur că trăbuiē să l'e deșe d'e mâncar'e.

**C.T.-M.:** *Dar în ziua în care se tăia porcul, odată sau acuma, era sau este un om anume care taie? Sau știe fiecare din...*

**L.C.:** Aprșe la fiecare casă șt'ie să facă, că nu să mai fac... Nu să mai fașe acuma, înaint'e să fășe cu paie, cu paie d'i la holdă. Sămăna holda și viņē batoza și, cum să zășe la noi, trăieră... Trăierē grău ori ovăzu ori orzu, șe puņci. Și pail'e așel'ea le folosă la pârjolitu porcului. Eș, da' acuma, d'in cauza animalilor sălbat'ășe care tot cobor mai la val'e, mai la val'e – noi aișea sânt'em

o zonă d'e munt'e –, nu mai are nime int'eresu să mai cultive orzu, pintru că l'e ară și l'e cultivă d'ezeaba, că vin animalil'e și animalil'e să ocrot'esc, nu-i vqie să faș nimnic cu țel'e și s-o lăsat qmîni d'e înd'eletnicirea asta. Da' qmîni și-o făcut on țeli d'e... Îi dăsem dobă, așa-i dăse la noi. Așșea-i on țeli d'e mașână, care-o condușe-on motor, baž l'emne, faș focu și c-o mașivelă invârț și pârjoleșt'i porcu. Nq! Fqrt'e biñe!

**C.T.-M.:** *Și-apoi ce faceți, ce preparați din porc, atunci, în ziua aia în care tătați?*

**L.C.:** Păi în dăua aia preparăm tăt'i șelea, tăt șe să pqt'e prepara, nu lăsăm pe-a dqua đ! Că să prepară... Ne sculăm d'imiñață, că porcu să taie d'imiñața. [Râde] Și vin țet'il'e [...]. D'imiñața, nu-i zăuă, meș'e-n grajd' și prind'e porcu și-l taie. Îl pârjoleșt'e și-l spală. Fașem foc în baie, afară, și-l spală biñe și îl d'esfașe și fiecar'e îl puñe la locu ȷi, la locu lor. Avem căđ mari, uñe să sară și să puñe acolo. Slăñina să puñe-n slat'ină și cărnuril'e numa să... Nu cant'itat'e mar'e d'e sare, numa să sărează. Și la noi să fașe cărnațu, să fașe călbașu și să fașe... İmm... Să mai fașe și pateu. Să fașe-on țeli d'e tobă, îi zășem tobă sau prezăș. [...] Prezășu-i on țeli d'e tobă, numa că la noi așa să numeșt'e.

**C.T.-M.:** *Să-mi spuneți, vă rog, rețeta la fiecare... Cum faceți cărnațul?*

**L.C.:** Da, cu plășșere. Cărnațu să fașe... Să ieș cantitat'ea d'e mușchi, șe... Căt vrei să faș cărnaț, cantitat'ea. Și să fașe pintru robot, robot mar'e d'e obișei, d'e preferință-i mar'e, nu... Să nu să facă mărunț, mărunț. Avem anume robot mai tar'e, care să facă carña prin robotu așela. După șe-ai făcut pin robot, pui sar'e, piper și usturoi. Atăta! Nu pui niș on țeli d'e ingredienț. Ingredienț'e d'e cărnaț, d'e... Nu! Noi nu puñem nimnica. Sar'e, piper și usturoi! Îl meș'tis biñe, îl gustăm, fășém o pift'e înainte, ca să vid'em dac-am pus d'estul'e ingredienț'e și tot pin robotu așela fășém, preparăm mațăl'e. L'e pregăt'im, l'e spalăm și fășém cărnațu. Îl lăsăm să usușe pe-o rudă, d'e sara până d'imnăța. D'imiñața îl dușem și-l puñem în afumătoare și-l afumăm. Aiesta-i cărnațu.

**C.T.-M.:** *Mațele le folosiți de la porc, nu de cumpărat...*

**L.C.:** D'e la porc, da' nu preș né-azung, mai și cumpărăm, că fășém mult cărnaț. Mai ales dacă-i porcu mar'e! C-apo tot trebe să tot puñem în traistă, să puñem mănșare. Nq! D'e-așșea! [Râde] Călbașu... Să șerb măruntail'e, cum să zăc la noi. Să fișerbe... Ficatu să fișerbe, să fișerbe inima, ganglionii așeia d'e la grumaz. Tăt țelju d'e carñe d'e-așșea să fișerbe. Și plămănil'e, da' plămănil'e... Nu puñem tăt'e plămănil'e. Le mai dăm, mai lăsăm și la căñ, că plămănil'e nu preș... Să negresc și nu preș... Niș nu-s faïne ca aspect, niș nu-s preș buñe. Și așșel'ea, după șe l'e-am fiert, tot așa: le treșem pin robot și acolo puñem numa on picuț d'e șapă c-on picuț d'e ulei și... Șapă ca să să pqtă căli. Da' numa să căleşt'e șapa. Și iară numa on pic d'e ciper și usturoi. Nu puñem orez în călbaș noi. Nu puñem, că... Mai ales, zăc qmîni că dacă-i vrēm'ea... Nu-i preș... Vrēm'ea îi on pic mai mqle așș, nu-i peș frig, orezu așela are t'end'ința d'e-a să acri și nu mai îi bun. Nu-i mai bun la gust călbașu.

**C.T.-M.:** *Da' odată se făcea cu orez? Așa țineți minte să se fi făcut?*

**L.C.:** D'emult, da! Să fășș cu orez d'emult, să puñe orez. Noi amu nu mai puñem orez, că amu... Nq, dacă avem d'i-uñe puñe... [Râde] Dac-avem d'i-uñe tăie și căt'e doi, fășem să șie bun, cum s-ar zășe. Nu mai lunžim cu nimnica, să șie... Să aibă gustu așela d'e carñe. Cam așa să fașe.

**C.T.-M.:** *Și pateul?*

**L.C.:** Pateu? Pateu să fașe numa d'in on pic d'e orez. Orezu, după șe l-ai fiert, d'e-acolo să ieș o bucată d'e orez, să ieș o bucată d'e slăñină, care tot fiartă îi, și carñe. Și carñe trebe, care să țocă biñe, să țocă d'e dqua ori sau pintru-on robot mai mărunț, să țocă. Și să puñe acolo, să puñe unt. Să puñe unt acolo și să țocă biñe. Să puñe sare și ciperi, usturoi nu! Numa sare și ciperi! Și să puñe-n borcañe, borcañil'e care să înfilet'ează să nu între aer, și să fișerbe-n duns. Cam o qră fierb io borcañil'e așșel'ea în duns. Ș-așela-i pateu.

**C.T.-M.:** *Și tot așa, pentru pus în traistă, nu?*

**L.C.:** Tot pentru pus în trai... Și nq, mai mănșăm noi pe păine, nq. Mai mănșăm d'imiñața, sara. Nq, îi mănșar'e. Tot îi mai bun ca d'e cumpărat.

**C.T.-M.:** *Normal! Dar prezășul ăsta?*

**L.C.:** Da, vă spun și d'e prezăș! D'in cantitat'ea așșea care o fișerbem pentru călbaș, oprim o bucată d'e carñe care-i cu... D'e slăñină care-i cu carñe, cărnqșă. Și mai puñem și carñe, și puñem și inimă, să pqt'e puñe. V-am spus: plămân nu puñem plămăni. Numa d'i la inimă. Ficat nu puñem d'eloc, ficatu numa on pic la călbaș și la pateu, atăta. Și să d'emnică cu cuțātu așșea, să fac așa... Să d'emnică așa, cuburi. Cuburi să d'emnică și să puñe-n stomacu porcului. Stomacu porcului să spală fqrt'e biñe și, cu fărină d'e mălai sau cu sar'e, să curăță, să ieș pelița așșea, să ieș până șe rămăñe numa o pătură fqrt'e subțăr'e ș-acolo să puñe on picuț d'e... Cum s-ar dășe d'e zama așșea cum ai fiert așșel'ea, să să facă gelatină, și să impl'e. Stomacu așela să impl'e ca on țeli d'e sac, nu șt'iu cum să mă exprim așa. [Râde] [...] Să cqsă c-on ac și c-o ață ca să nu curgă și să mai fașe, să mai dă o dat-on clocot, pintru stomacu așela, ca să să – zășem noi – ca să să und'ează stomacu așela. Și să puñe la fum. Și, căñ să taie-i fqrt'e fain și ca aspect, și ca... Și ca, așa, conțanut. Îi fqrt'e bun!

**C.T.-M.:** *Deci mai degrabă folosiți din astea, nu prea cumpărați mezeluri din magazin...*

**L.C.:** Nu, nu, nu! Mai fqrt'e rar și niș ingredienț'e pintru aișș'ea tăt'e nu cumpărăm. Niș la sarmal'e, niș la cărnaț, niș la călbaș nu cumpărăm plicuri d'e-așșel'ea. N-am cumpărat nișodată, niș nu șt'iu cum să l'e folosăc

**C.T.-M.:** *Dar sarmalele? La dumneavoastră sarmale le spuneți sau altfel?*

**L.C.:** L'e mai spuñem și gălușt'e. [Râde]



**C.T.-M.:** *Și cum faceți găluștele?*

**L.C.:** Gălușt'il'e l'e fașem cu varză murată. Nu fașem gălușt'il'e cu varză dulce, numa cu varză murată, da' într-ad'evăr, trebe s-o puñem d'e sara. O zi, d'e d'imiñața până-n șeça d'imiñață, o puñem în apă. Mai al'es acuma, iarna, ca să iasă acreala cu sarea. Și puñem numa carne d'e porc tocată. Și carne d'e vită să pòt'e puñe. D'e cât'e ori puñem ori žumătat'e d'e vită, žumătat'e d'e porc... Càn n-avem d'e vită, puñem numa d'e porc. Și puñem slănină, da' slănina nu o puñem tocată, slănina o d'emnicăm cu cuțātu, cu mâna. D'eși o d'emnicăm fòrt'e mărunt, ca prin fișber'e să d'escompuñe, apròpe că nu să obsearvă. Da' îi biñe să o d'emniș cu mâna, că are gustu așela mai bun ca dac-am fașe-o cu robotu. Și să puñe varza, on picuț d'e varză făcută tot pin mașână, nu multă... Carñe, cum v-am spus, žumătat'e cant'itat'ea d'e vită, žumătat'e d'e porc sau numa d'e porc. Și să puñe răntașu. Zășem la... Răntaș, ad'icã uleiu cu șapă. Șapă, cam multă șapă trebe, tot așa numa cãl'itã. Çiper și sare, mai puñem și dquã, tri quã, d'epind'e... Spăržém quã, d'epind'e d'e cant'itat'ea care o fașem. Io fac mult'e, fac mult'e cã l'e...

**C.T.-M.:** *Cã sunteți mulți!*

**L.C.:** Da, da! Atunșa pui tri, patru quã, l'e sparž acolo în aloatu așela, meșt'is și umpli varza și l'e pui la fiert. Ș-așa fășem, nu puñem niș on feli d'e ingred'ient'e d'e-çest'ea.

**C.T.-M.:** *Dar, de exemplu, odată s-au făcut cu păsat la dumneavoastră?*

**L.C.:** Da, doamnă, s-o făcut mai d'emult cu păsat. S-o mai făcut cu păsat ș-o fo' fòrt'e buñe cu păsat. Păsatu să puñe în loc d'e orez.

**C.T.-M.:** *În loc de orez. Ș-acuma nu mai face lumea cu păsat?*

**L.C.:** Mai fașem mai rar. Mai fașem mai rar, da' vid'eț dumnăvoștã cã păsatu aiesta trăbuię să să facã la mòrã. D'in mălai fòrt'e bun la mòrã să fașe păsatu. Ș-acuma, cum is moril'e çest'ea electrișe, nu pre iewã păsatu bun. Înaint'e țerau mori cu pëatrã, mori la cãd'ere d'e apă, cu apă. Cu apă să fășe. La noi în comunã țerau dquã mori. Ș-acolo, apo-ntr-ad'evăr... Ad'evãru-i cã niș nu să pre gășã orez d'emult și era mai... În tãt'e cazuril'e să fășe numa cu păsat. Fòrt'e buñe-s cu păsat, am mñecat, am făcut și cu păsat. Is fòrt'e buñe, da' d'epind'e d'e mălaiu așela care să să sfërme, cã nu trebe să șie niș fãrinã, niș mar'e, mar'e, trebe să fie păsat. [...] Mai d'e bazã și în special la t'ineretu aesta îi fòrt'e... Mñcarea d'e bazã-i cartofi pai. [...]

**C.T.-M.:** *Mi-ați spus din porc, cum se taie și ce se preparã. Da' din miel? Din oaie, din miel?*

**L.C.:** D'in miel, mai al'es acuma, la Pașt'i, să tau mñeii și să preparã friptura d'e mñel și drobu. Sã fașe preparat'e d'e drob, d'e miel. Tot așa: să fierb măruntail'e și să fac pin robot și să pun tãt' feļu d'e ingred'ient'e și să sparg quã mult'e, să fașe așa ca on aluat mai gros, să puñe-ntr-o tavã și să bagã la cuptor.

**C.T.-M.:** *Asta a fost de când știți dumneavoastrã mñcare de Paști?*

**L.C.:** Da, da! O fost, o fost! Sã fășe drobu d'e mñel. Și fripturã! Sã mai fășe și așa on feli d'e ciorbã acrã, așa, acrișòrã, d'in mñel. Sã fașe și acuma, care vrę, care doręst'e. Nò, mai al'es pe Pașt'i, cam mñeii. Și iedfi, cã dășe cã iedfi-s mai dulci la... Carnã de ied îi mai dulce. [...] Aituri d'e porc, d'e... Mai puñem cât'e-on os și d'e vită, pintru cã conțãne gelatinã și să fașe, să încagã. Cã noi nu cumpãram gelatinã d'e cumpãrat. Noi cumpãrãm, puñem oșã d'e porc, puñem picòr, cã la labil'e așel'ea, la unğil'e așel'ea conțãn gelatinã, ș-o bucãțacã și d'e vită. O mai pãstrãm în frigider s-o avem la aiturã pe Pașt'i. L'e fișberem biñe, puñem șimbru, puñem morcov, șapã și l'e fișberem biñe, da' trebe să fiarbã ñeacoperit'e și la foc fòrt'e îngãduit, fòrt'e, fòrt'e lent focu, numa pe maržina sobii. Șerbe dquã, tri ore trebe să șarbã. Pe măsurã șe șerbe, să tot evaporã, să tot evaporã, scad'e, scad'e, scad'e. Càn îi gata d'e scãzut, puñem usturoiu, mujd'eu. Biñe-nțãl'es cã, càn puñem, l'e așãzãm în farfurie, luãm numa carñã, oșãl'e l'e aruncãm. Puñem în farfurie carñe și turnãm... Zama așeça o turnãm pi d'easupra. Puñem on pic d'e çiper, on pic d'e papricã și o lãsãm, o dușem la aer. Ș-așeça să încagã ș-așeça-i aitura.

**C.T.-M.:** *Și asta faceți și la sãrbãtorile de iarnã sau numai la Paști?*

**L.C.:** Da! Amu oricãn putem fașe, da' la sãrbãtori, la Pașt'i, la Crãșun, aięst'ea-s specifice, is specialitat'ea cãsi... [Rãde]

**C.T.-M.:** *Așa! Dar sã vă întreb de salata de bœuf: asta cam de când se face la dumneavoastrã, a fost de când vă știți?*

**L.C.:** D'e mult, da' numa sãmbãta. Daaa, numa sãmbãta, c-apo sãmbãtã sara-i Învieș'ea. Numa sãmbãta, nu lucrãm niș mai tãrzãu, ca să șie pròșpãtã, niș mai dupã, c-apo ții sãrbãtori. S-avem șe mñca pe sãrbãtori, să puñem pe masã, cã vin ñepoțfi, vin copiii, viñe familia.

**C.T.-M.:** *Dar când erați copil, știți sã se fi făcut salata de bœuf?*

**L.C.:** Nu, salatã d'e bjoř nu s-o făcut! Aiturã, da, da' salatã d'e bjoř, nuu. N-o știut d'e ieș.

**C.T.-M.:** *Și cum ați învățat sã faceți salatã de bœuf? Cam când a apãrut în sat moda asta?*

**L.C.:** D'e cãn m-am mãritat o apãrut! M-am mãritat d'e... Apròpe trecut d'e șinzãș d'e ai, cã d'e patruzãș d'e ai mñ-o murit soțu și am rãmas cu patru copii, vãduvã. Da' asta... Eram mãritatã cãn m-am învățat sã fac salatã d'e bjoř.

**C.T.-M.:** *Și de unde ați învățat?*

**L.C.:** Pãi am învățat c-am vãzut la una, la alta, cã fac preț'inił'e. „Cum faș?” „Așa să fașe.” Așa să fașe, am făcut și io. Pòt'e prima datã nu... [Rãde] Nu mñ-o reușãt pe biñe, d-apãi dorã dacã tot faș, tot faș, t'e-nveș! Prima datã am pus pe mult acru. Am pus pe mulț castraveș ș-o ieșãt acrã. Și am vãzut cã nu-i preș bunã acrã, am pus mai... Am redus cant'itat'ea d'e... [Rãde]...d'e castraveș ș-am pus numa doi sau trei maximu, sã nu șie acrã, sã aibã gustu ei d'e salatã.

**C.T.-M.:** *Deci astea cam is mñcãrurile noi, care au apãrut așa. Sau sunt și mai noi decãt salatã de bœuf?*

**L.C.:** Pãi, pe sãrbãtori, noi nu fășem altșeva, numa așa

**C.T.-M.:** *Dar dulciuri? Ca dulciuri ce faceți de sărbători?*

**L.C.:** Dulciuri, io, dămă scumpă, io cu dulciurile numa tot ce-am șt'ut fac. D'e exemplu fac prăjătură cu mere, că așea șt'iu că l'e plașe, mai ales la nepoț l'e plașe. Apo mai fac gogoșă, da' nu numa la săbători, și-n cursu anului. Și fac on feli d'e... La noi să dăc șurșel'e.

**C.T.-M.:** *Astea cum îs?*

**L.C.:** .: Așel'ea îs așa: nu pui numa quă, da' să fac minimu șășă quă, că ies f'ort'e puțâne, pintru că nu pui nișon adaos d'e lap'te. Pui numa quă, la un ou, o lingură d'e zahăr și o lingură d'e unșor'e, care-i în stare lichidă. O pui pe marziña focului, care să curgă, să nu șie solidă, că solidă... O lingură, dacă o faș lichidă, îi mai multă ca o lingură. Ș-atunșa nu, nu ieșă biñe. O lingură d'e zahăr, on ou ș-o lingură d'e untură în stare lichidă. Da' cum v-am spus: minimu șășă quă pun și reștu făină și bicarbonat. Bicarbonat d'e sodiu, nu d'e amoniu, d'e sodiu, care-l stâng într-un pic d'e oțăt. Ș-așel'ea-s șurșel'il'e. Să fașe-o cocă, tot așa dreptunghiulară, să taie ca la cornuri și-n mînjloc să fașe-o gaură. Și on colț îl ieșu și-l îmburd... Nu șt'iu cum... Îl învârț! [Râde] Îl învârț și pe marziña focului îi ul'eiu înfierbântat, dacă ai ul'ei. Dacă nu, poț și untură. Și l'e pui acolo, l'e faș f'ort'e reșpid'e. Până l'e frământ, ul'eiu să înfierbântă și așel'ea le numim noi șurșel'e. Ca aspect nu-s frumșă, ca aspect. Da' ca gust îs buñe, îs sfărâmșă. [Râde]

**C.T.-M.:** *Dar prăjituri? Fetele dumneavoastră, nurorile fac prăjituri?*

**L.C.:** Prăjături fac, fac. Fac, d'e exemplu, fac torturi, fac blaturi d'e tort d'in opt, d'in dășe quă și l'e tau și l'e împlu cu tăt felju d'e cr'eme, cu glazuri, cu frișcă. Numa io nu mă l'eg cu așel'ea, nu mă l'eg pintru că mai al'es că frișca și așel'ea, nu șt'iu cum să zăc, io l'e consider mai grețșă și nu... Nu-mi fac biñe! Io-s cu d'-eșt'ea tradițional'e: cornuri, cornuri cu untură, cornuri cu unșore, prăjătură cu mer'e, d'-eșt'ea. Cozonacu... Cozonacu îi tradițional, cozonacu nu lipsășt'e. Niș cozonacu nu lipsășt'e. [...]

### **Comentarii succinte**

Invitată să-și amintească de alimentele obișnuite odinioară la muncile câmpului și, deci, să producă un discurs de tip memorial, Lucreția Cotul abandonează relativ rapid deschiderea sugerată, focalizând asupra practicilor culinare actualizate în prezent în propria familie și considerate reprezentative pentru întreaga comunitate. Argumentul pe care îl aduce în sprijinul opțiunii sale discursive este acela că „ș-acuma să mănâncă mâncări tradițional'e, la noi”, iar această categorie e ilustrată mai întâi prin exemplul mămăligii cu brânză, denumită local *pături*. Apoi, tatonând discret orizontul de așteptare al interlocutoarei sale, preocupată să ofere suficiente detalii fără să plictisească, atentă să fie înțeleasă și – pentru că vorbim *on line* – auzită, doamna Lucreția trece conștiincios în revistă câteva mâncăruri de post, o serie de produse lactate pregătite la stână sau în gospodărie, două tipuri de paste având la bază același aluat, sortimentele preparate din carnea și organele de porc în ziua tăierii acestuia, felurile de pe masa de Paști și, în sfârșit, câteva dulciuri și prăjituri. Pentru a avea întregul tablou tematic al discuției, e de adăugat că secțiunea omisă din transcrierea de mai sus se construiește în jurul practicilor alimentare curente în contextul obiceiurilor de nuntă, naștere și înmormântare, precum și al majoratului, un rit de trecere marcat ceva mai recent, fiindcă – în cuvintele povestitoarei – „amu, d'e cân sânt'ém europen, amu numa s-ar tot petreșe și s-ar tot dansa și žuca și be”.

Astfel, pe măsură ce discuția avansează, rețetarul cotidian și festiv al Lucreției Cotul se configurează printr-o succesiune de expuneri coerente și dense ale proceselor de preparare pentru nu mai puțin de douăzeci de feluri de mâncare: *pături, fasole uscată pentru iarnă, zamă de fasole, fasole scurtă, lapte de oi, balmoș, brânză-caș, laște cu brânză, laște cu urdă, lapte lăptos, carne în untură, cârnați, călbaș, pateu, prezăș, găluște, drob, aitură, salată de boeuf, surcele*. Patru dintre ele – laște, fasole undată, lapte acru de toamnă și brânză – se regăsesc și în fișele de teren alcătuite de Aurelia Balaban în 1935, cu ocazia primei campanii monografice derulate de gustieni la Șanț, ceea ce indică importanța pe care aceste preparate au avut-o și continuă s-o aibă în sistemul alimentar local.

În prezentarea celor douăzeci de feluri de mâncare, interlocutoarea noastră a recurs, de fiecare dată, la un tipar textual quasi-standardizat, extrem de apropiat de ceea ce îndeobște numim „rețetă”. Mai exact, cu multă determinare și uzând de un ton aproape didactic, doamna Lucreția rostește sentențios denumirea preparatului, prezintă detaliat ceea ce s-ar numi modul de preparare și încheie invariabil cu sintagma „așela/așeșea-i...”, urmată de reiterarea concludivă a denumirii. Secțiunea mediană a fiecărei unități discursive astfel decupate enumeră, rând pe rând, pașii de urmat pentru obținerea unei mâncări savuroase: ce fel de ingrediente se pun și în ce ordine, ce procedee li se aplică și când sau cât timp, ce ustensile sunt necesare și în care etapă, cum și când se controlează consistența și gustul, ce greșeli procedurale pot periclita reușita preparatului și cum pot fi evitate acestea. Astfel, marșând rareori pe evocarea unor întâmplări personale/pățanii, ci cel mai adesea pe glisarea de la impersonalul se la persoana întâi verbală, interlocutoarea transmite deopotrivă reguli generale ale gătitului și secrete personale, dobândite din experiența sa de peste cinci decenii de gospodină la casa ei, cu viață plină și – citită din prezent – împlinită. Totuși, oricât de precise procedural și omogene structural, textele produse de Lucreția Cotul ignoră sau, în cel mai bun caz, sunt extrem de laxe în privința cantităților, ceea ce le deosebește radical de rețetele propriu-zise, bune de gătit.



Dincolo de nivelul lor de suprafață, „rețetele” vorbesc despre ceea ce înseamnă *mâncarea bună* în familia Lucreției Cotul și – subînțelegem – în comunitatea din care face parte. Indiferent că e făcută „mai aparte” (pentru zilele de sărbătoare sau musafiri) ori, dimpotrivă „mai scurt, mai repid’e, mai la repezală” (pentru casă), mâncarea bună e cea „consistentă”, sățioasă, menită să susțină muncile grele ale câmpului, dar și efortul orelor pe care adulții le petrec la serviciu, iar copiii, la școli mai apropiate sau mai îndepărtate de casă. Fie că e vorba de o *zamă* sau de *feļu doi* – alternate, iar nu consecutive în practica locală –, mâncarea bună nu face economie de carne, grăsimi animale, brânzeturi și lactate în zilele de dulce, tot așa cum, combinând legume și zarzavaturi, nu pierde din consistență în zilele de post. Urmând aceeași logică, *dulciurile bune* sunt fie din categoria aluaturilor nedospite (*laște cu urdă și zahăr*) ori dospite (*gogoși, cozonac*), frământate adesea cu untură (vezi exemplul *surcelor* sau al *cornurilor*) și prezentate drept specialitatea doamnei Lucreția și a gospodinelor din generația vârstnică, fie din categoria prăjiturilor și torturilor somptuoase cu creme bogate – specialitatea gospodinelor din generația deja matură, din care fac parte și fiicele acesteia.

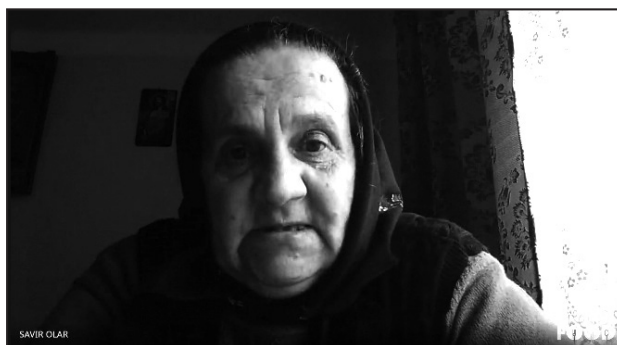
Totodată, nu pot să nu remarc că, de-a lungul discuției noastre, Lucreția Cotul a folosit adjectivul „tradițional” și substantivul „tradiție” de exact zece ori pentru a se referi la hrană, încât, așa cum o percepe interlocutoarea, *mâncarea bună* pare a fi sinonimă cu *mâncarea tradițională*. Mai exact, atribuit hranei, determinantul *tradițional* definește deopotrivă o rânduială culinară asumată și perpetuată de „noi, aeșt’ia mai bătrâni”, un *modus operandi* al înaintașilor observat „acasă” și reactualizat „acasă la mițe”, dar și mâncatul *sănătos*, adică al unor alimente de proveniență controlabilă, fără „tablet’e d’e-așelea”, fără „plicuri d’e-așeļ’ea”.

Astfel, departe de a fi o simplă figură retorică, sintagma *mâncare tradițională* devine, pentru Lucreția Cotul, expresie a unui mod de existență, hrană ce se pregătește și – iată – se povestește cu pricepere și talent, transmițându-se la propriu generațiilor viitoare.

**Acknowledgement:** Această lucrare a fost realizată în cadrul proiectului GAR 2023–029: *Alimentația în documentele etnografice și lingvistice interbelice din patrimoniul institutelor clujene ale Academiei Române. Corpus digital de referințe și transferul cunoașterii către sectorul agroalimentar–ADELIS*, finanțat de Academia Română prin Fundația „Patrimoniu”.

#### **Bibliography:**

- Adam, Gabriela. “Valorificarea din perspectivă lingvistică a documentelor din campaniile monografice de la Șanț (BN)” [The Documents from the Monographic Campaigns in the Village of Șanț (BN County) – a linguistic approach]. *Transilvania*, no. 1-2 (2025).
- Călinescu, Raul. “Pescuitul la Șanț (Năsăud)” [Fishing in the village of Șanț]. *Sociologie Românească*, no. 3 (1936): 23-25.
- Ghinoiu, Ion (coord). *Sărbători și obiceiuri. Răspunsuri la Chestionarele Atlasului Etnografic Român* [Holidays and Customs. Answers to the Questionnaires of the Romanian Ethnographic Atlas]. Vol. III. *Transilvania* [Transylvania]. Bucharest: Editura Enciclopedică, 2003.
- Hedeșan, Otilia, and Cosmina Timoce-Mocanu. “Réinventer le terrain ethnologique dans le contexte de la pandémie de Covid-19.” *Transilvania*, no. 11-12 (2023): 109–117.  
<https://doi.org/10.51391/trva.2023.11-12.15>.
- Herseni, Traian, and Witold Truszkowski. “Plan pentru cercetarea obiceiurilor alimentare țărănești” [Plan for the Research of Peasant Eating Habits]. In *Îndrumări pentru monografiile sociologice* [Guide for sociological monographs], coordinated by Dimitrie Gusti and Traian Herseni, 101–107. Bucharest: Institutul de Științe Sociale al României, 1940.
- Popoiu, Paula (eds.). *Șanț după 80 de ani de la prima campanie monografică* [Șanț, 80 Years after the First Monographic Campaign]. Vol. II. Craiova: Editura Universitaria, 2012.
- Stahl, H. Henri. “Cununa în satul Șanț” [The Harvest Feast in Șanț Village]. *Sociologie Românească*, no. 2 (1936): 11–21.
- Timoce-Mocanu, Cosmina. “Ecuri ale campaniilor monografice de la Șanț (1935&1936) în studiile etnologice românești” [The Effects of the Monographic Campaign conducted in the Village of Șanț (1935 & 1936) in the Romanian Ethnology]. *Transilvania*, no. 1-2 (2025).
- Timoce-Mocanu, Cosmina. „Alimentația—o temă a cercetării instituționalizate interbelice. Proiecte, chestionare, rezultate” [Food – a topic of interwar institutionalized research. Projects, questionnaires, results]. In *Caietele Sxtil Pușcariu V. Actele Conferinței Internaționale „Zilele Sxtil Pușcariu”. Ediția a V-a, Cluj-Napoca, 9–10 septembrie 2021* [Proceedings of the International Conference “Zilele Sxtil Pușcariu”. 5th Edition, Cluj-Napoca, September 9-10, 2021], 482–496. Cluj-Napoca: Scriptor–Argonaut, 2021.



Lucreția Cotul în timpul interviului din 6 aprilie 2021  
(captură de ecran);



Lucreția Cotul pregătind mămăliga  
(foto: Savin Olar)



Lucreția Cotul în pridvorul casei  
(foto: Savin Olar)