

INTERVIUL – METODĂ DE INVESTIGARE ETNOLINGVISTICĂ A PATRIMONIULUI ALIMENTAR

<https://doi.org/10.29081/SCSSF.2025.53.09>

The Interview – A Method for the Ethnolinguistic Investigation of Food Heritage

This paper examines the interview as a methodological tool for the ethnolinguistic investigation of regional food heritage, with particular attention to the ways in which linguistic practices reflect and construct cultural knowledge. Drawing on Dell Hymes's framework of the *ethnography of speaking*, the study approaches the interview not merely as a means of eliciting information, but as a situated communicative event shaped by social norms, cultural values, and interactional conventions. Within this perspective, discourse is analyzed in relation to the broader social and cultural structures that condition its production and interpretation. The interview provides access to speakers' knowledge of traditional food practices, while simultaneously revealing the communicative strategies through which such knowledge is articulated, negotiated and transmitted. By focusing on naturally occurring patterns of speech, the study highlights the dynamic relationship between language, culture and social interaction. In order to analyze the general mechanisms of this type of communication, the paper provides as a case study an interview on traditional food practices, conducted by the author within the project *Digitalization of Cultural Food Heritage. The Bacău Region – eCULTFOOD*.

Key-words: interview, ethnolinguistics, ethnography of speaking, traditional food practices

1. Interviuul ca metodă a etnolingvisticii

În condițiile în care etnolingvistica este disciplina care se ocupă de „studiul varietății și variației limbajului în strânsă legătură cu civilizația și cultura unei comunități”², interviul etnolingvistic reprezintă una dintre metodele fundamentale de acces la vorbire ca practică culturală pusă în act. În spiritul conceptului lui Dell Hymes de „etnografie a comunicării”³, interviul nu reprezintă doar un mijloc de obținere a informațiilor, ci un eveniment comunicativ situat, modelat de norme sociale, valori culturale și convenții interacționale. Sensul nu este conținut exclusiv în mesaj, ci rezultă din interacțiunea dintre vorbitori, din tipul lor de relație lor și din cadrul cultural în care are loc comunicarea.

Interviuul, având ca subiect cunoașterea legată de alimentația tradițională, realizat de un cercetător cu o gospodină recunoscută în comunitate pentru calitățile de bucătăreasă întrunește condițiile unei comunicări naturale care oferă acces la memorie, emoție și valori. Deși are o structură generală gândită dinainte, un astfel de

¹ Universitatea „Vasile Alecsandri” din Bacău.

² Eugen Coșeriu, *Lingvistica din perspectivă spațială și antropologică. Trei studii*, cu o prefață de Silviu Berejan și un punct de vedere editorial de Stelian Dumitrăcel, Chișinău, Editura Știința, 1994, p. 133.

³ D. H. Hymes, „The ethnography of speaking”, in T. Gladwin & W. Sturtevant (Eds.), *Anthropology and Human Behavior*, Washington, DC: Anthropological Society of Washington, 1962, p. 13.

interviu aspiră să aproximeze conversația obișnuită pentru a reflecta limbajul natural, dezvăluind cadrele cognitive și culturale ale interlocutorilor (Savin, 2021: 152).

2. Digitalizarea patrimoniului cultural alimentar al județului Bacău

Această lucrare își propune să ofere un exemplu de interviu de tip etnolingvistic având ca subiect alimentația tradițională realizat în cadrul proiectului *Digitalizarea patrimoniului cultural alimentar. Regiunea Bacău – eCULTFOOD*⁴, care și-a propus să facă vizibilă moștenirea alimentară, prin preservarea sub formă cartografică și informatizată a unui corpus reprezentativ de documente audiovizuale, produse în cercetări de teren efectuate cu subiecți de generații diferite din județul Bacău. Rezultatul acestui demers a fost crearea unei baze de date complexe, care cuprinde rețete culinare tradiționale colectate din 34 de localități din județul Bacău (<http://ecultfood.ub.ro>).

Ghidul de interviu a avut ca scop generarea de cunoaștere privitoare la felurile de mâncare considerate tradiționale. Documentarea legată de patrimoniul alimentar tradițional românesc a avut la bază lucrarea lui Mihai Lupescu, *Din bucătăria țaranului român*⁵, repertoriul inclus în capitolul „Alimentație tradițională” realizat de Narcisa Alexandra Știucă⁶, categoriile delimitate în *Atlasul etnografic român*, vol. III, *Tehnica populară. Alimentația* precum și elementele înregistrate în *Atlasul lingvistic român. Serie nouă*, vol. al IV-lea, secțiunea F. Bucătărie, mâncăruri, băuturi, alimente, coloniale.

Ancheta de teren a combinat interviul cu observația participativă, luând în considerație multisenzorialitatea experienței de cercetare de tipul lecției de gătit. Cercetarea a avut în vedere vizita în casa unei gospodine care a fost de acord cu înregistrarea audio-video a unei situații firești de preparare a unui fel de mâncare, prilej de a povesti și despre alte preparate învățate din familie. Echipa de cercetare a fost alcătuită, de cele mai multe ori, din două persoane, un lider de comunicare și un partener care oferea suport tehnic și intervenea în conversație în funcție de context. Întâlnirea a fost organizată în teren de către un mediator, persoană din sat, cu autoritate, de obicei, cadru didactic, preoteasă, călugăriță, care, de cele mai multe ori, lua parte la situația de anchetă. Este vorba, așadar, atât de practici orale de partajare a rețetelor care sunt pregătite sub ochiul cercetătorului, cât și de practici orale de partajare a rețetelor din memorie. Actul preparării, atingerea, mirosul și gustul mâncării au redimensionat actul comunicării sub aspectul tipurilor de cunoașteri transmise. Bucătăria, ca spațiu de realizare a interviului filmat, a fost nu numai locul

⁴ Proiectul PN-III-P2-2.1-BG-2016-0390 *Digitalizarea patrimoniului cultural alimentar. Regiunea Bacău – eCULTFOOD* a fost coordonat de către Universitatea „Vasile Alecsandri” din Bacău, director Petronela Savin, implementându-se în parteneriat cu Universitatea „Alexandru Ioan Cuza” din Iași și Asociația Culturală „Artă-Tradiții-Patrimoniu fără Frontiere” din Bacău. S-a desfășurat în perioada 1.10.2016–30.10.2018, fiind finanțat de către Unitatea Executivă pentru Finanțarea Învățământului Superior, a Cercetării, Dezvoltării și Inovării (UEFISCDI).

⁵Narcisa Alexandra Știucă, „Alimentație tradițională”, în Ispas, Sabina (ed.), *Patrimoniul cultural imaterial din România*, Repertoriul 1, București, Institutul de Memorie Culturală, 2009, pp. 131–145.

⁶ Mihai Lupescu, *Din bucătăria țaranului român*, prefată de Radu Anton Roman, studiu introductiv și bibliografie de Maria Rafailă, postfață de Antoaneta Olteanu, București, Editura Paideia, 2000.

firesc în care s-a pus în act practica culinară, ci și spațiul care a permis relaxarea și adoptarea unui comportament natural, specific unei activități uzuale.

3. Interviu cu Maria Budău din satul Galbeni (comuna Nicolae Bălcescu, județul Bacău, România), realizat de cercetătoarea Petronela Savin, pe 21 ianuarie 2017, cu prilejul unei întâlniri facilitate de Petronela Condreț, învățătoare în satul Galbeni, care a participat și la interviu.

Maria Budău, interlocutoarea noastră, este născută în anul 1950, este casnică, a făcut opt clase și locuiește în satul Galbeni din comuna Nicolae Bălcescu, sat situat la aproximativ 15 km de Bacău, pe malul drept al Siretului, la confluența cu râul Bistrița. Locuitorii satului sunt în cea mai mare parte ceangăi de religie romano-catolică. Cei mai în vârstă dintre aceștia sunt bilingvi, vorbind alături de română un grai matern de origine maghiară. Consecința bilingvismului este nesiguranța în folosirea formelor neaccentuale ale pronumelui și în realizarea acordului de gen și număr, elemente prezente și în graiul Mariei Budău pe care am ajuns să o interviuăm pe 21 ianuarie 2017, cu ajutorul învățătoarei Petronela Condreț. Aceasta a ales-o drept interlocutor pentru această cercetare pentru dezinvoltura în comunicare și pentru cunoștințele din domeniul bucătăriei, recunoscute de comunitate. Interviuul pe care îl prezentăm s-a petrecut în bucătăria Mariei Budău, o anexă la casă, alcătuită din două camere, una de dormit și una în care se pregătește mâncarea, având comună soba care servește ambele camere.

Întrucât Maria Budău a fost rugată să ne gătească o mâncare specifică satului Galbeni, aceasta a ales sarmalele cu păsat, motivând că ortodocșii nu fac sarmalele așa. Am ajuns la casa gospodinei pe la ora zece dimineața, iar aceasta invitase să o ajute la sarmale pe nora și pe nepoata sa, ambele purtând numele de Andreea.

Dialogurile transcrise mai jos urmăresc două etape ale întâlnirii, prima etapă este cea a conversației cu Maria Budău în timp ce pregătea sarmalele alături de cele două ajutoare, iar a doua etapă este reprezentată de un dialog structurat cu privire la felurile de mâncare de peste an, realizat în timp ce așteptam să fiarbă sarmalele. Pentru ușurarea lecturii interviului, am ales să prezentăm pe scurt acțiunile întreprinse de Maria Budău pentru pregătirea sarmalelor și să reproducem întocmai discursul său despre diferitele mâncăruri pe care știe să le facă.

❖ [Maria Budău se apucă de cernut păsatul pentru sarmale. Păsatul e o făină de porumb măcinată mare care se folosește ca liant-bază pentru tocăturile din carne. Cernutul păsatului se face pentru a separa făina măcinată mai mărunț de cea măcinată mare care trebuie păstrată pentru sarmale. În timpul cernutului, Maria Budău ne răspunde la întrebări legate de preparatele în care se pune păsat.]

Cum se cheamă mâncarea pe care o s-o facem astăzi?

Astăzi facem niște sarmăluțe din păsat.

Sarmăluțe din păsat... Și ce faceți acuma?

Acuma cern păsatul.

Doamna vrea să știe ce e ăla păsat...

Acuma păsatul e făcută din porumb... la moară...

Și de ce îl cerneți?

De încă ea are și făină... din care se face mămliguță...

Mai puneți păsat și-n altceva, în altă mâncare?

Mai facem lapte... pentru copii... Ă, da' ce de bun! Cu ăsta am crescut copiii. Zece copii. Când fierbe laptele... am pus la fiert laptele, pun și păsatul, atâta îl învârt cu sare, zahăr și atâta îl învârt până când se moaie exact ca mămăliga... și pe urmă le scot în..., cu lingura... ție, ție, ție, la toați gașca.

Și cum se cheamă mâncarea asta?

Lapte făcut din păsat.

Și la chișcă puneți cumva?

Da... tot la fel, și la chișcă punem tot la fel. Chișca se face tot la fel, din plămânul porcului, din ceapă, o bucățică de carne dat prin mașină și de-acolo, [...], și, pe urmă, punim oleacă la muiet într-oleacă de ulei, jumătate din ceapă și jumătate din morcov, și-l amestecăm, piper, boia, contimente în toate, sare și chișca a ieșit.

Și de fapt puneți păsatul în loc de orez sau cum?

Orez separat facem la chișcă. Aici băgăm o mână de orez, să deie un gust mai bun..., că dor na...

Deci și cu orez și cu păsat. Înainte, pe vremuri, se făcea numai cu păsat?

Da, da... atuncea, bătrânii acum vreo optzeci de ani... bunică-mea așa l-am găsit-o, nu mai știa de orez, ei făceau cârnați⁷ din carne... și din păsat, atâta tot. [...]

Nu știam la câte lucruri folosește păsatul... Și este o moară aici-șă care macină așa mare?

Da, chiar fecioru meu o făcut.

❖ [A doua etapă a pregătirii păsatului este spălarea acestuia. Maria Budău spală păsatul în mai multe ape, învârtindu-l cu mâna în ligheanul cu apă caldă și apoi scurge apa împreună cu resturile de coajă de porumb care plutesc deasupra.]

Spălați păsatul... De ce-l spălați?

Fiică mai are... din ea iesi... să spun așa... mizeria ceea care el are alb, coaja ceea a porumbului i s-a băgat în tot aicea... da' aicea, la făină, nu mai are că s-a băgat în partea astalaltă, da' cu spălatu iese totu... și pe urmă începem...

Dar asta-i apă caldă ce puneți?

Da... apă caldă... Apă caldă punem. Să mi se umfle un pic, când începe să fiarbă, atuncea nu se sfarmă. Nu iese din frunză.

❖ [În timp ce Maria Budău spală păsatul, cele două fete care o ajută, nepoata și nora, taie legumele pentru sarmale: ceapă, morcov, ardei, țelină, păstârnac, varză crudă, pătrunjel verde. Noi continuăm conversația despre alte preparate cotidiene.]

Dar faceți vara ardei umpluți tot așa cu...

Ardei, da' cum să nu! Facem ardei umpluți. Faceam un rând de ardei umpluți, punim un rând de sărmăluțe, iar facem... Dacă nu, alții fac altfel: într-o cană puni numa ardeii, într-o cană puni numa sărmăluțili. Ie, când puni pi masi, puni trei-patru sărmăluți ș-un ardei. Da' eu m-am obișnuit, de undi iei ardeii, iei și sarmalele.

Ziceați că atunci când aveți afară cuptorul făceați mălai. Cum făceați mălai?

Pitan, da... noi îi spunem pitan. Da, pitan sau ghițman.

E același lucru?

⁷ Din explicația care urmează, e clar că Maria Budău se referea la chișcă, dar pentru că folosește limba română doar în afara familiei, apare o anumită nesiguranță în privința unor cuvinte pe care le folosește mai rar.

Ghițmanu se face din lapte acru. Prima și prima dată se încălzește laptele acru, fierbinte; pe urmă se cerne făina cum am cernut-o acum. Se face o groapă în mijloc, se bagă laptele acru fierbinte și începe a-l amesteca [descrie cu mișcări circulare, cum se amestecă], până când se amestecă toată făina în ligheanu respectiv. Pe urmă, lăsăm o oră să să-ncingă cu laptele acru cu... îi amândoi, îl acoperim și-i lăsăm o oră. În timpul ăsta, ardem cuptioru. [...]. În ora asta, arde cuptioru că trebui, că mălaiu se face măcar de două degete... ghițmanu cela sau mălaiu, indiferent. Da', în ghițman, punim lapți acru, în mălai, nu. După ce o stat o oră, punim zahăr, punim vanilii, punim sarea și-l amestecăm iar din nou. Din care ungim tăvili și punim într-un lighean, băgăm un kilogram de făină albă, în care se puni apă caldă și sare... și ungim deasupra... După ce l-am uns deasupra, scoatem jaraticu, băgăm la cuptior, mai stă încă o oră. Și-atunci avem ghițmanu.

Trebuie să ne povestești și mălaiu. Sau cum îi ziceți dumneavoastră?

Pitan... pitan. [râde]. Noi, pe ungurește, zicem pitan! „ – Bunica ai făcut pitan... ăsta... sărmăluțe cu păsat? – Dacă veniți și m-ajutați, vă fac, dacă nu... n-am ce să vă fac... Eu singură... cât... doi dinți, de-acum la șaizeci și șapte de ani...”. Acuma ne vine rândul la mălai... pitan. [...]. Pitanul, tot la fel. Punem apa la clocotit, iar cernem făina în lighean, făina. Când clocotește apa, cu sfeclă de zahăr... Dacă punem sfecla de zahăr în apa clocotită, iese un pitan, de nu se poate! De acolo, iar facem o groapă în mijlocu făinii și turnăm cu totu, și apa, și sfecla de zahăr, făcute bucățele [...]. Mai lăsăm o oră să se înmoaie în apa ceea caldă și cu sfecla de zahăr [...]. Lăsăm o oră, după ce-am lăsat, tot la fel, facem focu în cuptior, îl încălzim, punem... Vedem ce gust o dat sfecla de zahăr. Ne convine ca să mai băgăm zahăr sau nu, punem sarea, un pic de lapte, nu mult, puțin, puțin, puțin de tot. Făina de grâu cernem și, ce ne iese pufu cela, îl amestecăm în mălai, ca să ne deie, să zic așa, moale și bun gust la malai. După ce am făcut treaba asta, aranjăm, punem în tăvi, ungem tăvile, iar facem încăleacă de făină albă, îl punem deasupra cu sare, băgăm la cuptior.

❖ [Conversația e întreruptă. Maria Budău se apucă de călirea legumelor pentru sarmale. În tigaia cu ulei se pune jumătate din cantitatea de legume, ceapă, ardei, morcov, varză crudă, dată prin răzătoare. În legumele care se călesc se adaugă puțină sare.]

Deci acum căliți jumătate din legume?

Da. La prăjală punim oleacă de sare ca să se-nmoaie mai repede.

Și ziceați că punem cam jumătate din cantitatea de legume.

Jumătate îl prăjim, jumătate îl punim neprăjit. Prăjala îl punim pe deasupra celui care nu-i prăjit ca să se moaie...

Și de ce prăjiți numai jumătate din ele?

Nu dăunează la stomag. Că dacă prăjim totu, îndată simți... că dacă are omu ulcer, are gastrită, are ceva, nu poa să-l mănânce, îi vine greață, una-alta... Da' așa...

Pătrunjelul se pune direct în umplutură?

Da, da. Nu... nu mai [călim], ca pătrunjelu să rămână verde în sarmale.

❖ [În timp ce legumele se călesc, continuăm conversația despre alte mâncăruri pe bază de legume.]

Și cum faceți mâncărica de roșii? Ziceați că faceți...

Mâncărica de roșii facem așa: punem ulei, punem sarea, o ceapă, tăiat roșii și verde și roșu, când îi toiu lor. Facim când avem în grădină că ceilalți is injectați...

[râde]. Și ne-apucăm. Am pus în ulei sarea cu [...] ceapa, lăsăm cam zece minute ca să se moaie ceapa, în timpul ăsta am tăiat roșiile cubuleț, am băgat în... unde am făcut noi treaba ceea... Gata... punem și-o căniță de apă ca să fiarbă, să fiarbă roșiile că-s tari, ce să facem... și lăsăm acolo câteva minute și-am văzut că s-o muiet și s-o fiert roșiile, băgăm un ou peste ea... Și mămăliguța caldă și ne-apucăm să mâncăm. Și vinetele tot la fel.

Numai că puneți vinete...

Vinetele tocănim, tot la fel, sare, ulei, ceapă, copt... Vinetele coacem. Îl curățăm, îl coacem, și când s-o făcut, ăsta, ceapa și cu sarea și ulei, băgăm în ea și tot un ou, și mămăligă caldă și: „Na copii, mâncați-!”

❖ [În acest moment al conversației Maria Budău scoate o lingură de jumări din borcan și o pune în tigaia cu legumele care se călesc.]

Ce puneți acum?

Acuma pun jumeri.

Jumeri? Și cum ați făcut jumerile?

Jumeri am făcut... Am avut de la porc slănină. O rămas de la burtă, de la șunca care e lăsată... Am tăiat bucățele, am pus într-un ceaun și am făcut din ea jumeri, din slănina respectivă și am dat-o prin mașină. Jumeri am dat-o prin mașină, după ce am dat-o prin mașină, am lăsat să se răcească, [...] și-am bagat-o în călderușă și pun acuma... și-n mâncare și... unde trebui.

Și la ce mâncăruri puneți în afară de sarmale?

În afară de sarmale, dacă vreau să fac oleacă de fasole în tigaie, varză călită, și un ou peste ea și mănânci cu mămăligă caldă, di... di crăpi.

Și cum faceți fasole prăjită cu jumeri? Ne povestiți?

Bag jumeri, că în jumeri pun și oleacă de sare când..., bag jumerile, mi se moaie, după ce mi s-a muiet, bag... ăsta... fasolea. După ce am băgat fasolea, pun oleacă de bulion peste fasolea aceea. Fac iar pâine, mămăligă, ce e, și ne apucăm și stăm la masă.

Și mai spuneți că faceți cu jumeri și varză...

Varză călită. Vă povestesc... De exemplu, tai o ceapă, pun oleacă de apă să fiarbă, pun jumeri, după ce le-am pus jumeri, în timpul ăsta tocănesc varza călită, pusă oleacă în apă, că îi cam sărată... Și să putem mânca că dor degeaba fac dacă... Scot din apa ceea, îl bag peste jumeri și peste ceapa aceea, o lăs vreo câteva minute ca să se amestece și să se moaie ei împreună, văd că dacă mai are oleacă... dacă nu are untură, ceva, mai bag ulei. După ce mi s-a înfierbântat ulei, bag ulei peste și oleacă de piper... „Haideți copii la masă!”

❖ [Între timp, nepoata și nora pregătesc compoziția pentru sarmale. Peste păsat adăugă legumele crude, tăiate mărunt, morcov, varză, ceapă, țelină, pătrunjel verde, peste care întind toată prăjeala din legumele călite, apoi adăugă carnea tocată, amestec de porc cu vită, sare, piper, zahăr și cimbru dat prin sită. Maria Budău mai adăugă două linguri dintr-un bulion de ardei și roșii și trei linguri dintr-un bulion de morcovi cu roșii și verdețuri, ambele făcute de ea. Cu acest prilej, cerem rețetele de bulion.]

Acuma trebuie să ne povestiți cum ați făcut bulionul de ardei și roșii.

Punem așa: după cantitatea care îl avem de roșii și ardei. Dacă am o căldare de roșii și dacă am o căldare de ardei [...], pun la un loc, îl tai roșiile, îl tai ardeii, în ceaun bag oleacă de ulei, un pahar de ulei, pe care răstorn și ardeii și roșiile. Din zama

lor ce iese mi se face o pastă deasupra ca apa. Îl acoper un pic, lăs vreo câteva minute la foc mic, pun oleacă de sare, că sarea mai scoate oleacă de zeamă dintr-însa, iar îl acoper, fac focu mic și lăs să clocotească până când mi se moaie și împreună ei. După ce am văzut că s-au acomodat unu cu altu, se face cum e acum. Mai rămâne vreo bucată, da' dor din ea e făcută. Lăs să mi se răcească, li bag la borcan, îl astup, și-oleacă de zahăr, și puțin zahăr. Fără zahăr nu poți să faci nimic.

Ne povestiți cum ați făcut bulionul cu morcovi?

Morcovul, tot la fel, ulei, oleacă de ardei, dat prin răzătoare morcovu, băgat pătrunjelu și lăsăm să călească în ulei și sarea și zahăru... Când s-a muiet, lăsăm la răcit și băgăm în borcane... Gata.

❖ [Nora pregătește frunzele pentru învelitul sarmalelor. Taie de jur-împrejurul cotorului și scoate frunzele din căpățâna de varză murată.]

Dintr-o frunză cam câte sarmale trebuie să iasă?

Trei sărmăluțe tre să iese. Da, da, da... Care, dacă are frunza mai mare, tre să iese patru, dacă ai frunza așa, potrivită, tre să iese trei. Nu le facem cât pumnul! Sau dacă nu, facem un rând de aluat și un rând de sarmale... [râde]. Când scoatem afară, tăiem cu cuțitu. Ție una, ție una, și băgăm... Fiecare să mănânce cum vrea!

Faceți o mâncare cu zeamă de varză?

Cu zeamă de varză se face costiță. Zeama de varză, de exemplu, pun costița la fiert, ceapă, morcov, ardei, dacă am roșii, pun și roșii, dacă nu, pun bulion, indiferent. Le-am fiert, costița-i deja pusă la afumat, îl spăl frumos, aranjez, ca afumătura aceea să nu meargă așa... Le pun la fiert, după ce le-am pus la fiert, bag furculița în costiță, dacă costița s-a fiert, că putem [lăsa] să mai clocotească oleacă zama de varză. Pun zeama de varză, după gust, pun vreo patru-cinci cartoafe, tăiate în feliuțe și fierb în aia. Când am făcut, am văzut că cartofii s-au fiert, s-a amestecat și apa, s-a amestecat și zeama de varză, am văzut ce gust are, pun cimbru, oleacă de... ăsta... pătrunjel verde, ca să nu zică că nu-i cum trebui, și pun la răcit. Mămăligă, pâine, și: „Haideți toți la masă!”

Este pește pe-aici? Prindeți? Și ce pește este în lacul de aici?

Caras și belniță, somn.

Trebuie să ne povestiți cum faceți peștele.

Peștele, de prima dată, se curăță, se taie capul, se despică în două, scoatem mațele, mizeria cât are în ea, tăiem coada. Coada n-o băgăm, că coada-i cam periculos, totdeauna eu nu pun coada niciodată a peștelui, eu tai coada, n-am treabă cu ea, îți dau la mătă.

Dar de ce?

Acolo se află ceva... secretu peștelui e în coadă. Se împutește de la cap la coadă, și la coadă se oprește. Și am învățat treaba asta, și nu pun coada. După ce am curățat, am aranjat, pun oleacă de sare peste el. Până când curăț ceapa, tai bucățele, pun un rând de ceapă, pun peștele, iar un rând de ceapă, bulion, piper și oleacă de ulei, ardei. Dacă am ardei iute, bag un ardei iute, două-trei bucăți pe deasupra, și pun apă și începe să fiarbă.

Cum îi ziceți la mâncarea asta?

Pește cu ceapă.

Dar borș cu pește faceți?

Face fiică-mea, da', prima și prima dată, pune legumele, ceapă, morcov, ardei și pătrunjel. Ce mai bagă? Cam așa, depinde de pește, dacă face una-două sau face de

ăla mărunț, bagă mai puțin, dacă zice: „da cât mîncăm, o strachină două”, bagă mai puțin legume, dar totuși, jumate de ardei, jumătate de morcov, jumătate de... Mai are obiceiul că bagă o șuviță de cartof în borșu acela, că cartofu se fierbe de tot cu legumele și dă un gust foarte bun când bagă borșu. Pune sare, pune borșu, pune oleacă de... Gineru, moartea lui verdețurile. Indiferent vara, indiferent iarna, el tre să-și vadă deasupra borșului verdeață... Taie mărunț, mărunț, că și el e bucătar, și ea e bucătăriță. Da, aicea, la aviație. El e cu avioanele, zboară, au permisiuni, una-alta, da' ea-i la bucătărie. Da' el așa de repede taie... Zic: „– Măi Ionuț, nu-ți tai mîna? – Nu, mamă-soacră, taci din gură că fac io!”. Așa de mărunț și presează peste borșu acela. „– Hai să mîncînci! – Mie nu-mi trebuie, mulțumesc frumos, dacă-i făcut cartoful pai, io mîncînc din ăla...”. Asta e borșu cu pește.

❖ [Maria Budău se oprește din povestit pentru a pregăti fundul oalei în care se vor pune sarmalele. Pune un rând de tulpini de cimbru și un strat de cotoare de varză murată, rămase de la frunzele pentru învelit, adaugă o lingură de untură și puțin ulei.]

Eu am mîncat din varza asta și trebuie să-mi ziceți cum ați făcut varza murată că este ușor și pipărată, e altfel...

Poate-i cam sărată, dar m-am gândit să nu mi se moaie, am băgat mai multă sare, da' acumă dacă mi s-a înghețat, gheața ceea acumă și cu apa mi-o scos și sarea... O făcut cum mai trebuie.

E foarte bun. Cum ați pus varza asta la murat?

Varza? Am pus în felu următor: am curățat varza, pe dedesuptul butoiului am băgat două știulete de porumb. De la porumb, am băgat rădăcinoase, de exemplu, mărar, cotor de mărar, întreg cu floare cu tăț, rădăcină... ceea cum aveți voi în grădină... țelină, cu frunze cu tăț, spălat, frumos aranjat. Am început să bag varza... Să nu uităm hreanul, și hrean. Am pus un rând de varză, iar un rând de țelină, un rând de cotoare de mărar. Am pus sfeclă roșie, tăiată-n felii, între ele, iar varză, varză, tot la fel. Când am ajuns că mai trebuia încă-un rând, am spălat hreanul, am tăiat în patru dacă-i mare, dacă nu, în două, și am pus peste varză. Când am pus-o peste varză, iar am pus varza. După ce am pus varza, iar cotoare de mărar, că m-a învățat preotu cu care am făcut la Vili. [...]. Am fost cu bucătaru adus din oraș și m-a învățat multe, foarte multe am învățat... Când am terminat, că mi s-o umplut butoiu, am pus iar cotoari, am pus țelina, am pus hreanu. Apa... Am umplut-o câtă apă îmi trebui în butoi, după ce mi s-a umplut varza și toati celi, scot apa afară, în alt lighean și știu ce cantitate de sare tre să bag... Dacă mi s-a pus două căldări sau trii căldări di apă, în butoi înainte de sari, știu ce cantitate de sare tre să bag în lighean și bag înapoi apa. Și de asta spun, că cantitatea de apă știu. Mi-a intrat trei căldări, două kilograme și o sută. Dacă văd că am pus două kilograme și o sută în apa respectivă și am gustat-o, am lăsat-o să se limpezească, că se mai lasă mizerie din sare, că asta este... Dacă văd că nu-mi place, îmi mai trebuie oleacă de sare, mai pun. Decât să mi se-nmoaie varza, mai bag încă trei-patru linguri. Două kilograme, gata, atât. Când îl vîntur prima oară, am să văd ce are sarea cu varza, cât o luat varza, câtă sare mi-a rămas în apă. Dacă mai cere apa oleacă de sare, mai bag, dacă nu-mi cere, lăs o săptămână, dar în fiecare zi îl vîntur o dată, dacă nu seara, dimineața, dacă am uitat, merge noaptea, nu contează la mine. Într-o săptămână, după o săptămână, am văzut că mi s-a acomodat și sarea, mi s-a făcut și varza. Asta e tot secretu.

❖ [Învățătoarea Petronela Condreț și cele două fete se apucă de învelit sarmalele pentru oala mare. Între timp, ceaunul mic cu sarmale e gata și Maria Budău îl pregătește de pus la fiert: acoperă sarmalele cu cotoarele de varză murată, cuprinde sarmalele cu apă, acoperă totul cu o pungă de nailon peste care pune o farfurie. După ce pune sarmalele la fiert, profităm de ocazie și continuăm discuția în camera de dormit.]

Să știți că noi vă ostenim pentru că un povestitor mai bun eu n-am găsit...

Eu am dat silința să învăț. Pe unde mergeam, eu umblam și la nunți...

Ce mâncăruri se făceau la nunți?

Venea femeia și mă chema, în felu următor: „Poți să-mi vii de vineri sau de sâmbătă ca să mă ajuți?” „–Da!”. M-am dus și la preuți care cari spuneau prima liturghie, m-am dus și la nunți.

Ce mâncăruri făceați la nuntă?

La nuntă, de exemplu, prima și prima dată s-a făcut sarmăluțele, pe cari li băgam la cuptor. Da' erau femei, chiuiau și făceau câte și mai câte... În timpul ăsta, eu ardeam focu, până ei umpleau cănilile cu sarmale. După ce o umplut cănilile cu sarmale, îl puneam apa. Îmi aducea încoace, cu mașina, cu căruța, indiferent, nu conta.

Și la nunți tot sarmali cu păsat făceați?

Nu. La nuntă, cu orez.

Și ce mai faceți pentru nuntă?

Borș din carne de vită sau de porc.

Și cum faceți borșul pentru nuntă să fie cel mai bun borș, să-l aprecieze toată lumea?

Cel și cel mai bun borș pentru nuntă se face în felul următor: Se taie carnea, se bagă în apă, iese sângele, se spală de vreo trei ori, patru ori, până nu iese sânge din ea... Că, na dacă-i carne, atunci tăiat, de vită, mai are... Pe urmă, avem o oală de două sute de kilograme, pe deasupra acestui cazan băgăm un kilogram de ulei. Băgăm carnea, îl acoper cu capac, carnea aceea în ulei și-oleacă de sare. Vedem că iese abur, că nu se lipește din cauza uleiului de cazan, avem o lingură mare de lemn cu care începem să-nvârtim. [...] Am și de-ăla. Să pozați și lingura! Ca să știți cum se face. L-am descoperit, începem să-nvârtim. Atâta-l învârtim până uleiul cela se bagă în carne. După ce s-a băgat uleiul, am văzut că s-o acomodat și s-o muiet oleacă carnea cu sarea și cu uleiul, băgăm apă până la carnea respectivă care-l avem cantitate, o căldare, două, trei... De două sute de kilograme are cazanul care-l împrumutăm pentru nunți. Lăsăm carnea cu apa, fierbe, iese spuma din carni. Când o ieșit spuma ceea, punem mâna și luăm jos cu lingura cea mare. Îl punem separat, îl aranjăm, iar îl lăsăm să se mai clocotească. Dacă mai rămâne un pic de spumă, dor din carne o ieșit și se acomodează cu legumele. Dar grosul o luăm jos, spuma ceea, ca să ne deie gust bun carnea ce rămâne în ceaun. După ce-am făcut treaba asta punem o căldare de apă. Când am pus căldarea cea de apă, în timpul ăsta se taie ceapă, trei-patru străchini, un lighenaș, un lighenaș de ceapă, un lighenaș de ardei, morcov, pătrunjel, mărar, tot, tot, tot, ce ne trebui în borșul cela. Când am văzut că ni s-a scăzut apa, colocotește carnea, până când putem noi să fiarbă și roșiile, una alta, în apa ceea, băgăm peste. Dacă l-am băgat peste și am văzut că cum îi treaba, că nu ne-ajunge apa, că poate mai ia condimentele respective, mai băgăm o cană sau două. Nu mult, fiindcă apa o ia toată bunătatea din legume și carne. Gata, asta s-o făcut. Ne uităm, băgăm furculița, carnea s-a dus, putem mânca [...]. Dacă se ia jos de pe os, gata. Băgăm borșu. După ce am băgat borșu, băgăm și fideaua sau șpagheti, cari... După ce-am băgat șpaghetili cu

borșu, începe să clocotească. Borș băgăm două-trei căldări, că, dacă sunt la o nuntă două sute de persoane sau o sută cinzeci, li trebui borșu, dacă ceri mai mult, n-ai di unde să le dai. [...] După ce am făcut treaba asta, am băgat borșu, am băgat șpaghetili, una, alta... După ce s-au băgat toate astea, în timpul ăsta, avem o oală de tuci, un ceaun, băgăm un kilogram de ulei. După ce am văzut că s-o nferbântat oleacă uleiul, băgăm niște pastă de roșii. Lăsăm să clocotească în uleiul cela până când vedem că s-o muiat spaghetile în borș și-o clocotit și borșul. După ce s-a clocotit borșu și șpaghetili s-au înmuiet, în timpu ăsta s-a făcut și bulionul cu uleiul, scoatem din zeamă de borș, băgăm peste roșiile celea, care-au fost cu ulei, pasta ceea. Îl amestecăm bine, bine, bine... Atâta scoatem din oala ceea borș până vedem că s-a făcut, s-o muiet până e ca apa. Când s-a muiet, răsturnăm peste oala de două sute de kilograme. Pe urmă, numai ăl gustăm, dacă-i trebui sare, mai punem, dacă nu trebui sare, nu mai punem.

Am pățit eu la o nuntă că aicea, vecină, fosta poștăriță, o făcut nuntă la fiică-sa și am făcut borș așa cum v-am spus... O venit un vecin a doua zi: „Măi Cătălina, nu ți-o rămas două linguri de borș în fundul ceaunului? – De ce, măi Luca? – De asta, că și azi-noapte am visat ce borș am mâncat.” Da’ nu m-am dus?! Borșul s-a dus... ce-o fost pe deasupra câinii, o mai rămas vreo câteva bucăți de carne. Am amestecat și-am făcut un borș tot ca ăla.

L-ați mulțumit. Ia ziceți-ne și despre friptură!

Friptura. Se taie carnea în bucăți, se bagă într-un lighean, depinde de persoanele cât are. Acuma, dacă are cinzeci de perechi, pune o sută de bucăți, dacă are două sute, pune patru sute de bucăți, că la fiecare trebuie o bucățică ca să simtă că a fost la nuntă, că dă bani. Una, din care ne apucăm, după ce am tăiat, am amestecat carnea în lighean, băgăm condimentele.

Ce condimente puneți?

Băgăm usturoi, băgăm oleacă de piper, băgăm asta, cum se spune, legumele în care băgăm în borș la fiert... Avem în pungulițe, anume pentru friptură... Îl amestecăm, și sare. Stă cât timp mi se arde cuptioru, o oră. După ce mi s-o ars cuptioru, am văzut că iese scântei când dăm cu cociorba în cuptior și iese scântei, punim în tavă carnea. După ce am pus în tavă carnea, băgăm: un pahar de apă, un pahar de ulei și-un pahar de vin. Vinul îl ține moale, apa cu uleiul îl ține să nu se lipească de tavă. ăsta e secretu. Băgăm la cuptior, stă o oră. După o oră, îl învârtim pe partea cealaltă. ăsta se rumenește. Adunăm trei, patru femei. Eu le scot din cuptor, ele învârte. Cum învârte, așa le bagă înapoi, iar și iar, și când l-am pus toate cele înapoi, mai lăs încă o oră, și mi-a ieșit friptura.

Deci dumneavoastră sunteți, cum se numește, bucătăreasa satului...

Eu, cine mă cheamă, nu refuz.

Deci asta înseamnă că sunteți recunoscută pentru cât de pricepută sunteți.

Eu am făcut și duminică friptură, duminică. Și, nu vă spun, asta e friptura. După ce scoatem afară, îl băgăm într-o oală de cinci-zece kilograme, depinde și cât se mai retrage carnea, și zeama respectivă o turnăm peste ea... din tavă, care ne-o rămas. Și o ține cald până îl pune pe masă la fața omului. Lângă carnea aceea se face ori castraveți murați, ori gogoșari, ori varză dat pe rozătoare, oțăt, ulei și sare.

Și la nuntă coaceți, dați și copt... cozonaci?

Da... facem și cozonaci. Câți cozonaci am făcut! Am făcut: cinșpe-cinșpe-cinșpe și încă o dată cinșpe. Holu mare aveam numai de cozonaci, am holu unde stă fata, patru rânduri de cozonaci am făcut la o nuntă pentru un verișor de-al meu, la un băiet.

Ziceți-ne cum faceți un cuptor!

O porție de cozonaci. Băgăm cînșpe kilograme de făină, în cînșpe kilograme de făină băgăm, două kilograme jumate de zahăr, în care, încălzim laptele un pic și băgăm zahărul, îl amestecăm cu laptele. Lăsăm să se mai lese oleacă zahărul, iar amestecăm să se facă o pastă. În timpul ăsta, facem în mijloc o mică gaură în alea cînșpe kilograme. Facem drojdia: un pic de zahăr, drojdie și apă. Lăsăm să se coacă ea singură în mijlocu cozonacului. Când am văzut că s-o ridicat, noi, în perioada asta, am încălzit și laptele cu zahăr, am bătut și separat albușul de celălalt. Una face una, cealaltă face alta. Lapte acru, băgăm în alea cînșpe kilograme de făină, băgăm patru kilograme de lapte acru. Când am băgat unt, băgăm un pachet, îl punim la muiet, băgăm în lapte, zahăr, tot ca să fie acomodat toate celi. Când am adăugat toate ăstea, mai adăugăm niște untură, vreo cinci linguri de untură, punim la încălzit, se încălzește untura. Cât timp noi frământăm cozonacul, untura asta s-a răcit un pic, ca să nu se mai strângă. Una dă peste mîna celei care frământă cozonacul. Nici nu se lipește aluatul, se amestecă cu făina. Punem sare, tot, tot ce... Albușul nu se pune în cozonac, punem în nucă. În nucă se pune albușul de ou. După ce vedem că untura e caldă, și vedem că untură am băgat și cozonacu nu ne place cât îi de moale, și vedem că, dacă tragem cozonacu și nu-i bun, se rupe... atuncea cel mai și bun-bun cozonacu când se întinde... iar mai dăm o dată. Schimbăm femeia, că de-acum a obosit ea. Mai dă o tură bună la cozonac și lăsăm să crească. Și acuma, așteptăm, focu arde, ungem tăvile, băgăm cozonacu și crește până când... Da.

Păi acum am înțeles de ce sunteți așa meșteră și la organizare, și la gătire.

Da, nu vă spun, eu știam de la tata, mă ducea... Dacă eu eram cea mai mare la părinți, când tăia tata ceva: „Măi Maria, ține aici, măi Maria, trebui de tăiat aici, trebui de tranșat așa, trebuie de ridicat sus, legăm cu sfoara, legăm cu una, legăm cu celălalt, tragem sus ghițăul, punem de picior.” Eu eram...

Erați băiatul de ajutor...

E o vorbă: „Dacă știi, îl înveți și pe alții”. De exemplu, copiii, am băieții: „Mama, așa trebui, așa trebui!”. Nu tre să aduci pe nimeni, tu dac-ai știut și ai văzut că ce se face, cel mai bun, nu te știe nimeni, nu te... Și la porc, la fel: „Așa trebuie, mamă, așa trebui... prima dată capu, picioarele, pui porcu pe burtă, tai șunca, scoți una, scoți alta, aranjezi...”.

Povestiți-ne cum faceți porcul!

Prima dată sunt patru bărbați, trei, care bagă cuțitu în el... [râde], ca să nu cumva să fugă, că dacă fuge cu cuțitu, atuncea nu ajunge nimeni... [râde]

E adevărat că ei trebuie să ia o dușcă ca să fie...

Da, prima dată, rachiul, prima dată cinstim porcu cu un păhărel de rachiul. După ce l-am cinstit, ia oleacă de putere, coraj: „Hai să prindem!”, și, care de ureche, care de coadă, care de picior. Leagă cu funia, gata, au tăiat, au băgat cuțitu. Scoatem sângele, sângele punem la chișcă...

Da? Nu știam!

Da, punim la chișcă. Jumătate opărim, jumătate nu, din sânge... Da. Jumătate da, jumătate nu. Punim paie peste el, chibrit și aprindem pe porc. După ce se arde paietele cela, numai dacă vedem... am curățat cu cuțitu frumos, aranjat [...]. Facem câte-o gămălie și le punem la picioare... Porcu la spate îi prăjit, pârlit cu paietele celea, da' punem la picioare ca să se ieie și picioarele dedesubt cu câte o gămălie. La patru picioare, patru gămălii. Verificăm, aranjăm cu cuțitu, ne uităm... După ce am făcut treaba asta, ne apucăm și întorcem porcu. Iar punem paie peste porc, pe burtă, vedem,

iară chibrit și dăm foc. Se duce păru cea jos de pe porc, am văzut că-i gata, am aranjat-o, se pune pe o masă. Se pune pe o masă, după ce am pus pe masă, sare, făină, amestecat cu sare și făină, unge porcu peste tot, face o frecție bună, un masaj pentru porc, îl acoperă cu pătură și stă porcu până când se mai ia oleacă de vin, rachiu, ce e, celor care o muncit. După ce au văzut... că sarea îl mai înmoaie, porcu, spatele, una, alta. În timpu ăsta, avem apă caldă, apă rece, perie, și la frecat. Îl freacă până când îi face ca palma. Frumos, aranjat, urechile, picioarele, tot, tot, tot, tot. Ş-apoi, după ce i-a făcut treaba asta, zic băieții: „– Ce mai facem, mamă?” „– Tăiem capu!” „– Pune-i numele, Gheorghe, Costică, Mihai, ce vrei...” Taie capu-n mijloc, face o cruce. „– Costică ești tăiat, te mâncăm cu poftă!”. Mai facem câte o glumă... Taie capu, după ce-o tăiat capu, pe urmă, taie picioarele ca să pună pe masă. Spală masa, aranjează ca să fie curat, mai iese oleacă de mizerie, sânge, una, alta... După ce a făcut treaba asta, taie picioarele de aici [de la genunchi] ca să poată pune pe masă ca să nu cadă jos și începe a tranșa: spatele, o ia jos șunca pe ambele părți, pe masa ceea, pe urmă, scoate carnea dulce de pe spate, șuvițele, c-are două cărni... Da' noi zicem pe ungurește, da' io zic șuvițele de pe spatele porcului, se ia jos, din care s-o luat și carnea, s-o luat oleacă și șunca, se taie de sub burtă, se bagă într-o covată... Despicăm porcu... După ce am despicat porcu, scoatem mațele. După ce am scos mațele, femeile se apucă la curățat mațe, bărbații la tranșat. Care punem așa, care taie picioarele jos din față, taie pe ăia din spate, taie porcu în două, depinde cum ai... Eu zic așa: două coaste, două coaste, două coaste, două coaste. Pe ălea le agățăm și le afumăm. Na.

Am înțeles...

Că de multe ori tre să fii și femeie, și bărbat. Că tre să ne acomodăm, tre să învățăm unu pe altu. Poate bărbatu știe într-un fel, tu știi altfel, dar luăm părerea fiecăruia care-i bună.

❖ [În acest moment, Maria Budău merge să verifice dacă sarmalele sunt fierte. Cum sarmalele nu sunt gata, profităm de ocazie și continuăm discuția despre mâncărurile de zi cu zi.]

Știi ce nu mi-ai povestit... Ai avut vaci? Mai țineți vaci cu lapte?

De când s-a măritat Gabi și am plecat în oraș, c-am aut grijă de două fete a lu Cristina un an de zile, n-am..., patru ani de-acu.

Dar când țineai, trebuie să-mi povestești ce făceai din lapte...

De exemplu, nu vă spun, fierbeam și copiii mâncau. Fiert, la ceaun [...] și îl foloseam, cel puțin când erau copiii mici, îl foloseam foarte mult. Că poate brânză vreodată făceam, că dacă aveam patru-cinci copii la un ceaun, de unde? Dacă dădea patru kilograme sau trei kilograme, depinde de mâncare care îl mânca sau poate de tainu care-l dădeam. Că dacă dădeam tain, îmi dădea trei-patru kilograme, da' mai lăsam și la ghișal [...], că totdeauna spuneam: „Măi Johnny, două țate ale mele, două ale tale” [râde]. ăsta era vișlul. Dacă-mi dădea trii kilograme, un kilogram, să zic așa, îl mai puneam, făceam lapte acru, mâncam mult.

Cum puneți laptele acru la prins?

Lapte acru: se strecoară laptele dulce, se pune la borcan. [...]. Și, nu vă spun, punem în borcanel, depinde de cât lapte mi-a rămas, un kilogram, jumătate, cât mi-a rămas de la copii dimineață când plecau la școală sau unde plecau la muncă, îl puneam într-un borcanel și puneam oleacă pe sobă. Puneam dedesubt o scândură ca să nu se încălzească de tot, numai un pic, după ce mi s-a încălzit, luam jos, puneam pe masă, până disară era lapte acru. Mie, boala mea am avut că eu beam lapte acru mult. Eu

când puneam borcanu la gură, din două guri, asta era [...]. Dacă aveam mai mult lapte și nu mâncau copiii, puneam, un kilogram jumate fierbeam, și un kilogram, nu. Și puneam pe plită, și mai puneam un pliculeț pentru a se strânge laptele dulce cu ăla calduț, rece, cu cald. Și învăteam, învăteam, învăteam până când se făcea brânza. Zăru rămânea într-o parte... Am făcut din pânză făcută de mama o pușculiță și turnam în ăla, și agățam în cui, și dedesubt puneam o căldare, curgea zăru, scoteam brânza. Aveam oleacă de deasupra borcanului ce-aveam de la laptele acru, smântâna, îl amestecam și sare și mămăligă caldă. „Mâncăți copii!” Și asta...

Vaca o fost bună, da' nu vă spun, după ce am plecat, am stat la fată, am vândut că n-am lăsat la nimeni ca să zică că i-am dat de lucru. La văcărit, ca să păzești două ori pe lună, venea rându, pe cine să-l oblig?

Aici n-aveți văcar? Face fiecare cu rându?

Nu, nu, nu avem, nu. Fiecare face cu rându.

Trebuie să ne povestiți, însă, primăvara, dacă găsiți pe aici urzici...

Aleu, urzici să nu găsesc? Și la porci dădeam!

Dar ce mâncare faceți din urzici?

Din urzici, primăvara, prima și prima dată urzici mâncăm... și melci.

De-amândouă trebuie să ne povestiți.

Urzicii, când le avem atâtica, prima și prima dată mergem și strângem. După ce le-am strâns, venim acasă, curățăm, aranjăm totu. După ce le-am aranjat, avem apă pusă pe plită, clocotește, băgăm urzicile în ea. După ce mi s-o opărit urzicii în apa aceea, scoatem afară, îl punim într-o strachină, din care lăsăm oleacă de zeamă din urzicii ceea ce s-au clocotit în apa ceea, răsturnăm apa, gata, nu ne mai trebuie ceaunu. În timpul ăsta, punim într-o tigaie oleacă de ulei, ceapă, mărunt, mărunt, mărunt, mărunt, băgăm în ulei oleacă de sare, îl facem tocăniță urzicile celea [...]. Băgăm peste ceapă, ulei, cu sare, urzicii, lăsăm vreo zece minute, cinșpe minute. Băgăm și oleacă de zeamă din care am scos urzicii. Lăsăm ca zama ceea să se fiarbă cu urzicii, cu ceapă, cu ulei și cu sarea, băgăm un ou, mămăligă caldă, piper: „Poftim!”

Și melcii?

Melcii ce facem... Alții le place, altora... la ginerii nu prea le place, la Gabi, da. Primăvara, când începe să tune, atunci iesî melcii. Dacă nu tună, nu iesî melcii. Eu am obicei, dacă mă duc după melci, dacă-s acum singură, douăzeci de melci mi-ajunge. Când îl găsesc, și mărunte, și mai mare, depinde... Dacă găsesc douăzeci mari, mai dau și la alții. Mă duc, le strâng, îl adun, lăs cam două-trei ore ca să iasă mizeria din ei, pus în pungă, legat, agățat: „Aicea stați două ore! Stați acolo că stați liniștiți, nu ieșiți afară!”. Sau dacă nu, pun într-o cană și acoper, stau acolo o oră, două. Mai fac și eu treburi, prin grădină, una-alta, trece timpul. „Ia să fac cî mi foame de-acum, zic, să fac melcii”, zic. Pun de apă caldă într-un ceaun, scot melcii, de-acuma am văzut că îs curați, gata, le spăl și le bag în apa ceea caldă. Cum am băgat în apa ceea caldă, îndată-l acoper. Ei sî opăresc, cam fierb o juma de oră, ca să știu că îs făcute și iese toate cele... Când am făcut, scot afară, le curăț, iau jos căpăcelu, scot afară ce e bun dintr-însa, îl spăl cu sare de vreo patru-cinci ori, fără căpăcel, fără nimic. Am spălat cu sare, apă, am făcut [...]. După ce fac treaba asta, iar pun ceapă, ulei, dacă am și ardei, încă și mai bun! Bag oleacă de ardei, sare, ceapă, una, alta. Dau cu securica, pac, pac, pac, îl tocănesc ca pe-o tocăniță. Și bag peste ei, când am băgat peste ei, lăs să se fiarbă acolo... Se acomodează cu ceapa, cu ulei, pun piper și-un ou: „Asta-i mâncărica, hai să mâncăm!”

Ați auzit aici de hasmațuchi?

Ce e hasmațuc? Nu-i o floare galbenă? Gata... hasmațucu [...] din ala se face tot așa, tocăniță... Se curăță de frunze hasmațucu, se pune în apă caldă, se scoate exact ca urzicile [...] se scoate afară, se face exact ca urzicile.

Borș de lobodă faceți?

Un borș de lobodă, de exemplu, facem așa: Dacă avem lobodă roșie sau albă, le amestecăm, nu-i problemă. Iar punem ceapă, ardei, tot la fel, ulei, băgăm borș, băgăm cartofi, punem la fiert. După ce l-am pus la fert, ferbem loboda și s-o fiert și cartofii, mai băgăm două-trei firișoare de paste din astea de care punem în borș, ca să avem și de una, și de alta, ca să avem mâncăruri bune. După ce s-a făcut treaba asta, punem borșu. Când am pus borșu, lăsăm să clocotească, după ce a clocotit, băgăm oleacă de pătrunjel, ca să rămână verde, fără verdeață nu se poate, oleacă de mărar ca să deie un gust bun, și pe urmă, punim cimbru, și când am văzut că s-o clocotit, batem un ou într-o strachină, scoatem din borșu cela și turnăm peste ea, și când s-o făcut toate cele, am văzut c-o mai clocotit de câteva ori, lăsăm să se răcească, cumpărăm o pâine: „Haideți la masă!”. Sau mămliguță, și-o ceapă mare zdroghită... [râde]

De Paști ce faceți special? Ce gătiți de Paști?

De Paști, prima și prima dată facem ouă.

Cum faceți ouăle de Paști?

Ouăle, de exemplu, avem ceapă uscată. Îl punim în apă cu o zi mai înainte ca să se-nmoaie. După ce s-a muiat ceapa ceea într-o oală sau un ceaun, depinde în ce punim, cumpărăm un pliculeț roșu, un plic pentru ouă, pe roșu, pe albastru depinde de preferința fiecăruia. Eu din roșu fac, eu nu mai fac acomodări din galben... eu nu fac. Cumpărăm pliculețu, băgăm în apa ceea, băgăm și câte ouă, depinde, zece-douăzeci. Cam mă gândesc, la ăsta tre să dau patru, ăsta patru, ăsta patru, ăsta câți sânt? Depinde de cuibu fiecăruia, câte persoane sunt în casă. Am băgat la foc, focu puțin numa ca să nu crăpe, că se crapă dacă fierbe tari. Lăsăm să fiarbă până când, o oră-două, depinde. Dacă e focu tare, crapă toate, da' așa la foc mai potrivit, cam o oră tre să fiarbă, ca să nu fie moale când ai spart... Scoatem un ou și spargem și vedem. Dacă s-au fiert, scoatem afară. Avem o cârpă cu niște untură, și-l învărtim în untura ceea, în cârpă și-n untură, să lucească ouă când îl pui pe masă, în farfurie... Și asta-i tot.

Există vreun obicei la dumneavoastră, de dimineața când te trezești?

În dimineața Paștelui băgăm în căldare un ou roșu și ne spălăm din căldare, din apa ceea. Așa am obișnuit eu de la bunica. Când venea Paștele: „Mamă, să știi că-i Paște, bagi un ou în căldare și ne spălăm de aicea.”

Și ce mai gătiți de Paște?

De Paște, mai gătim și cozonac, sarmale, oleacă de borș dacă avem carne, dacă nu... da-l facem tot posibilu să avem. Sărmăluțe, borș, cozonac... Acum s-a obișnuit lumea că cumpără... Eu mai fac plăcintuțe... cu brânză.

Cum faceți?

La rolă. Ș-acuma am făcut nouă bucăți. Da, o dată trei, o dată trei și o dată încă trei... și încă trei. Da, că îmi încape șase, șase – doișpe. Cum fac? Fac tot la fel ca la cozonac... Făina, aranjez ca la cozonac, cât, ce trebuie să fac, ulei, zahăr, tot, tot, tot ce trebui. Fac, îl întind și tai în patru. Am tăiat în patru, aici bag o lingură, aici una, aici una, aici una. Gabi a meu face ca o florică, da' eu ce fac, strâng și ridic sus, bag în tavă, o strâng, o ridic, o-l bag... Și cu ouă, cu brânză, și asta e.

Alte dulciuri la copii mai făceați?

Nu... la noi era... în loc de covrig spuneam prețca [râde]. Făceam niște colăcei mici din aluat...

De Anu Nou sau când făceai?

De Paști. De Anu Nou făceam colăcei din ăia învârtiți. Și făceam colăcei, atuncea nu erau covrigi, nu erau toate dulciurile ca acum, făceai... Da' eu am pățit și, [...] atunci când am văzut eu, că mă duceam la colindă noaptea, mai vedeam că erau garduri cu haraci, agățau copiii colacii pe haraci: „Da' ci, asta am meritat eu!”. Dacă nu dădeau bani, da' nici bani n-aveau atuncea. Dacă vedeai cinci lei, văleu, cât de mult am! Am bani în buzunar. Da' acum...

Știți ce vreau să vă întreb dacă faceți din prune...

Majiuni.

Cum faceți?

Aducem prunele, le culegem, aducem acasă, le spălăm [...]. Bunica mea, întotdeauna, „povilo”, așa se spune pe ungurește. Noi spunem acum majuni, s-o schimbat legea și s-o schimbat și limba. Nu vă spun că majuni facem așa: strângem prunele – din prune se face și rachiu – spălăm, scoatem sămânța, dăm prin mașina de tocat. După ce am dat prin mașina de tocat, presăm oleacă de zahăr pisti ea, lăsăm o oră-două... să se strângă oleacă de zamă din majune, una, alta. Punem la fiert într-un ceaun mare de patru căldări de apă, de tuci, ca să nu se lipească. Băgăm lingura cea mare în ea, și-l învârtim, lăsăm un foc mic, clocotește până când zeama ceea..., până când se fierbe prunele cu zahărul, ce s-a adunat din zeama respectivă, până când nu rămâne decât... când ridici cu lingura să curgă oleacă din ea. Să nu fie chiar țeapăn că nu-i prea bun. Zic, măcar dacă pun pe pâine să mi se-ntindă. Să văd eu zeama aceea, să am gustul cela de prune! Și cu ăsta, îl băgăm la borcan, chiar vă dau să gustați. [râde]

Ziceai că faceți din prune și...

Rachiu... Cum cântă ăla... Mătu Stoian. Facem la rachiu și țâne paharu-n mână! Ah, cât îi de bun și dulce că-i făcută din prune! Lăsăm la dospit prunele. Strângem, [...] punem la dospit prunele. Cam tre să steie o lună, două, ar putea să să steie și o iarnă, depinde de când poți să-ți faci, că nu se strică, nu pătește nic. Eu am zamă de curcudele și acum ca primăvara să le fierb la oleacă de rachiu. Fierb și rachiu când îi vorba... Cât am fiert, dacă s-ar strânge! Hă! Hă! Punem la dospit, nu spun, ținem o lună-două, o iarnă, depinde când avem timp să-l facem. Dacă-i dulce, nu băgăm zahăr, dacă nu-i dulce, mai băgăm vreun kil de zahăr să iese rachiu bun și mult... Punem la fert în cazan, punem țeava, facem focu, așteptăm să ne curgă rachiu, bem, ne distrăm și ciocnim paharu.

Și vin tot dumneavoastră faceți?

Da, în cadă, da. Dăm la morișcă. Aducem poama, băgăm în morișcă, punem în cadă, dăm cu morișca jos, lăsăm două trei zile să fiarbă ce-am băgat acolo... Dacă vrem să facem vin alb, punem numai alb, dacă vrem roșu, punem roșu, punem separat. Dacă facem un amestec, carcalete, facem carcalete acolo încât... Gineru ăsta acum o făcut alb separat, roșu separat. Și i-am spus: „–Mamă, dar nu-l amesteci? – Cum spui mata carcalete, nu fac treaba asta”. Io am făcut, nu vă spun, io am făcut la un loc, împreună cu ei, într-o cadă, am dat jos... Am făcut și-a doua, am făcut și de-a întâia – cam mai puțin de-a întâia c-așa s-o-ntâmplat. De-a doua am făcut oleacă mai mulțisor, am făcut și de-a treia, să fie acolo... Că dacă oleacă-i acru și bei în loc de apă, vinul, tot mai bun ca apa! Și asta e!

Pe vremuri se uscau fructe?

Voțcor... la noi, voțcor. Se băga în cuptior. Noi zicem voțcor la peri mai mărunte.

Vă referiți la pere...

La pere mă refer... Am strâns, am făcut un pic de foc în cuptior, am scos afară jaraticu, am băgat vreo cinci șase căldări de perișori, pere de-aia mici în cuptior și am lăsat acolo până când s-au strâns. Când s-au strâns, am deschis și sus, și jos, ca să aibă aer ca să nu se strângă definitiv și să ardă, am lăsat un pic, am scos afară, am pus în covată, am lăsat să se răcească. Când s-au răcit, am dus în pod, puneam hârtii și puneau perișorii ceia. Stăteau acolo! Când aveam de gând să fac ceva, aduceam în casă, fierbeam. Și ce de buni erau?

Cum făceați mâncare...

Nu mâncare, fierbeam perișorii exact cum fierbim acum merele. Făceam un compot...

Și mere uscate făceați?

Mere uscate puneam, știți cum, tăiam în felii și băgam cu acu în mijloc și puneam la uscat... și la soare și în casă. Și se uscau, și tot fierbeam și făceam compot.

Și coarne?

Coarnele, tot la fel, în cuptior, făceam. Tot la fel sau dacă nu, le uscam. Alții au anume pentru coarne și prune... făcute ladă din șipci... Bagă un pic de foc înainte de a pune coarnele, lasă jaraticu, pune o tablă ca să nu bată direct jaraticu ca să se ardă. Pune pe urmă coarnele sau pune prunele. Se uscă-n sinea lor. Când s-au zbârcit, scoate jaraticu afară, lasă prunele, se răcește. Pune în pod tot la fel, întins. Face și fasole cu ea, face și ăsta... costițe cu ea, cu perje uscate... Ce de bun!

Faceți așa ceva?

Coarne și costițe, ăsta: coarne uscate, perje uscată, costiță și două linguri de fasole băgat... Ai de capu neu, cum mănâncăm!

Și ați făcut iarna asta coarne cu coaste afumate?

Eu n-am făcut, da' am mâncat la Monica, făcea că ea avea obiceiul... mâncăruri țărănești.

Și știți cum se face?

Da cum să nu! Puniți la fiert costița, spălați, puniți la fiert costița. În costiță tăiați o ceapă, ardei, verdețuri ce vă trebuie, lăsați să iese spuma ceea, că din costiță mai iese, luați jos, aranjați, lăsați zama, cu ceapa, cu una, cu alta. Băgați coarne uscată, perje uscată, și fasolea să fie fiartă, două linguri de fasole. Nu trebuie mai mult în aia. Lăsați să clocotească, când o clocotit oleacă puneți un sfert de borș, nu mult, ca să nu fie prea acru, că vedeți și perjele și celălalt mai acrește oleacă... un sfert de borș și puneți un ou peste ea. Cu pâine mâncați... Mai ziceți: „Oare nu mai am?”

❖ [Nepoata Andreea o cheamă pe bunică să se asigure că sarmalele au fiert. Sarmalele sunt gata, iar nora le pune în farfurii. Gustăm din sarmale, care ni se par gustoase. Păsatul se simte pregnant și dă un gust dulceag sarmalelor.]

Bunică, ne povestești pe scurt cum ați făcut sarmalele?

Prima și prima dată se spală păsatul. După ce s-a spălat păsatul, se taie condimentele într-însa, ardei, ceapă, varză, pătrunjel, mărar, carne. În care... jumătate din condimente se prăjește, jumătate, nu. După ce am făcut treaba asta, băgăm bulionu de ardei, bulionu de roșii, piperu și încă, dacă ne mai cere, sare. Din care îl amestecăm, îl facem și gustăm. Dacă ne mai cere... bun, dacă nu mai cere... și ulei, și oleacă de

ăsta... jumeri. Băgăm și jumeri, băgăm și ulei, și le-amestecăm, și gustăm, și-apucăm de făcut. Le-am înfășurat în varză murată...

Am văzut că le-ați pus într-un fel în oală...

Dedesubt băgăm vrejuri de vie sau de măr, pe care punem oleacă de cotoare de varză, începem să punem sarmalele, apă, acoperim tot cu cotoare și-o bucată de nailon, și-o farfurie peste ea și începe a fierbe.

Și-asta-s sarmalele noastre care aburesc...

Astea-s sarmalele noastre...

4. Observații asupra situației de comunicare

Întâlnirea cu Maria Budău s-a desfășurat sub semnul preparării *sarmăluțelor din păsat*, fel de mâncare pe care povestitoarea a ales să-l gătească pentru noi. De fapt, întreaga conversație a avut loc pe durata pregătirii sarmalelor, adică într-un răstimp de aproape trei ore. Sarmalele cu păsat au fost prezentate în două feluri: pe de o parte, printr-un discurs concomitent cu actul preparării, deseori eliptic și substituit prin act și printr-un discurs rezumativ realizat la finalul preparării. Pentru ușurarea lecturii interviului, am ales să prezentăm pe scurt acțiunile întreprinse de Maria Budău pentru pregătirea sarmalelor, descriind succint gesturile acesteia, și să reproducem întocmai discursul povestitoarei legat de diferitele mâncăruri pe care știe să le facă. Rețetele au acroșat, inevitabil, și fapte de viață, ele fiind raportate, de cele mai multe ori, la familie și la comunitatea din care face parte.

Faptul că povestitoarea a ales să gătească sarmale cu păsat, ca fel specific pentru satul ei, dovedește că ea conștientizează caracterul local al preparatului. Am avut prilejul să vedem rețeta făcută sub ochii noștri, dar am și ascultat-o pe gospodină spunând-o pe scurt, la final. Acest lucru ne-a dat prilejul să reflectăm asupra diferenței dintre ceea ce povestitoarea consideră relevant de spus și ceea ce face de fapt. Povestind pe scurt, la sfârșit, cum a făcut sarmalele, Maria Budău a prezentat în primă instanță doar etapele principale ale realizării umpluturii: spălarea păsatului, pregătirea legumelor, călirea unei jumătăți din cantitatea de legume, amestecarea ingredientelor. Însă, prepararea sarmalelor sub ochii noștri ne-a confirmat faptul că, în povestire, gospodina operează o selecție a informațiilor pe care le consideră importante. Astfel, începând să prepare sarmalele, am văzut că Maria Budău cerne păsatul înainte de a-l spăla, fapt neprecizat în rețeta din memorie, apa cu care îl spală este caldă, motivând că „atuncea, sarmalele nu se sfarmă”. De asemenea, gătind, ea dă detalii suplimentare legate de motivația acțiunilor sale: când călește legumele, pune numai jumătate din cantitate pentru că „nu dăunează la stomac”, și adaugă „oleacă de sare ca să se moaie mai repede”. Spre deosebire de rețeta umpluturii redată din memorie, la gătit, Maria Budău a adăugat în compoziție cimbru dat prin sită și puțin zahăr. Utilizarea zahărului în multe dintre rețetele Mariei Budău se datorează credinței sale că zahărul îi face bine. Este clar că memoria a reținut ingredientele și etapele considerate indispensabile sau, poate, general valabile, dar actul de găti dezvăluie cu adevărat tehnica și gustul gospodinei.

Discuția purtată cu Maria Budău despre sarmalele cu păsat ne-a condus către conturarea contextului social în care astfel de mâncăruri se mai pregătesc. Povestitoarea face sarmale cu păsat mai ales când poftesc copiii sau nepoții. E semn că aceștia nu fac la ei acasă, dar amintirea bucatelor din familie îi îndeamnă să ceară. Nora n-a făcut sarmale cu păsat în familia din care provine, dar face la soacră pentru că soțului ei îi plac. Așadar, astfel de mâncăruri, pentru generația tânără, nu fac parte

din meniul obișnuit, dar amintirea le învie interesul pentru ele. Toate preparatele cu păsărit pe care Maria Budău le prezintă, *sarmalele cu păsărit, laptele cu păsărit și chișca cu păsărit* par să se schimbe odată cu generațiile. Laptele cu păsărit este o rețetă pe care Maria Budău o făcea copiilor și pe care n-a mai făcut-o de atunci, sarmalele și chișca cu păsărit le mai face încă, dar acum mai pune și o mână de orez, spre deosebire de părinții care le făceau doar cu păsărit. Înainte, în chișcă se punea obligatoriu sângele care curgea la tăiatul porcului, în rețetă, Maria Budău nu-l mai amintește. E de analizat coexistența celor două ingrediente care au același rol, păsăritul și orezul. Considerat mai nobil, orezul, înlocuiește astăzi păsăritul în majoritatea preparatelor, dovadă că la sarmalele de nuntă, Maria Budău folosește doar orez. Totuși, în Galbeni, la fel ca și în alte sate cu populație ceangăiască pe care le-am investigat, păsăritul a rămas ca ingredient în sarmale, chiar dacă alături de orez. Motivul credem că este caracterul conservator al acestor comunități care păstrează obiceiuri culinare moștenite ca semn al propriei identități. Din aceeași categorie, fac parte și copturile precum *pitanul* și *ghițmanul*, copturi pe bază de făină de porumb, pe care Maria Budău le mai face încă la cererea copiilor. Rețeta lor este încă vie, dovadă că bunica adaugă la pitan și puțin lapte și zahăr, iar în ghițman, vanilie, ca semn de adaptare la gusturile generației tinere. Așadar, vorbim de o familie alcătuită din mai multe generații, dar care rămân încă legate de gusturile de la bunica, chiar dacă și acestea suferă schimbări sub presiunea prezentului.

În momentele de răgaz în care Maria Budău nu trebuia la sarmale am avut ocazia să aflăm rețetele mâncărilor pe care le prepară în viața de zi cu zi. De cele mai multe ori, ea folosește resursele pe care le oferă fiecare anotimp, gătind cu ce crește în grădină și cu ajutorul conservelor pe care le prepară. Pune toamna *varză la murat*, își face *bulionurile de ardei și roșii, de morcov și pătrunjel*, face *magiun din prune*. Pe vremuri, *usca mere, coarne*, făcea *pere la cuptor* și *afuma prune*. Prepara din aceste fructe un soi de compot sau le pune în mâncăruri, mai rar, copiii le mâncau ca atare. Maria Budău povestește cu cea mai mare plăcere despre mâncărurile pe bază de legume, adaptate în funcție de anotimp: *mâncărică de urzici* sau *hasmațuchi, mâncărică de roșii* sau *de vinete*. Toate sunt drese la sfârșit cu un ou și se mănâncă cu mămăligă caldă. De remarcat este și *tocănița de melci* pe care o prepară cu prăjeală de ceapă, melcii fierți și tocați și dreseală cu ou. Preparatele pe bază de carne pe care le amintește sunt cele cu carne de porc, *chișca cu păsărit, costiță cu zamă de varză, costiță cu fasole și coarne*. Din carnea de porc pregătește *jumeri* pe care le folosește peste an drept grăsimi pentru mâncărurile de zi cu zi, mai ales la *varză călită, sarmăluțe cu păsărit și fasole*. Chiar dacă satul Galbeni e renumit pentru lacul cu același nume, povestește cu plăcere doar despre *peștele cu ceapă*, despre *borșul cu pește*, mărturisind că nu-i place. Despre preparatele din lapte, în afară de *laptele cu păsărit* pe care îl făcea pentru copii, Maria Budău ne spune o rețetă de *brânză de vacă* și una de *lapte acru*.

Trăsătura definitorie a acestei gospodine este interesul constant de a învăța despre lucrurile de folos. De pildă, de la tatăl său a învățat să tranșeze animale, știe care e rânduiala la tăiat porc, la tăiat vițelul. De la bucătarul din oraș, tocmind la una din sărbătorile bisericii, a învățat cum să dea aciditate și culoare verzei la murat, punând știuleți de porumb, țelină, hrean și sfeclă roșie. De la fiica sa știe cum se face borșul cu pește, chiar dacă ei nu îi place. Maria Budău crede în învățătură pentru „că de multe ori tre să fii și femeie, și bărbat”, iar „dacă știi, îl înveți și pe alții”. Cunoașterea pe care o deține o pune în slujba propriei familii și a comunității,

respectând principiul potrivit căruia trebuie să știi să faci tot ce ai nevoie: „Nu tre să aduci pe nimeni, tu dac-ai știut și ai văzut că ce se face, cel mai bun, nu te știe nimeni”.

Maria Budău are cunoașterea necesară și suficientă. Acum, că e singură, are un repertoriu destul de restrâns de preparate pe care le face acasă, dar nu refuză să-și arate priceperea gătind pentru nunți și alte sărbători. De ritmul cuptorului ei depind copturile, fripturile și sarmale pentru sute de persoane. Responsabilitatea pentru această sarcină importantă se reflectă și în acuratețea cu care ne prezintă rețetele pentru *cozonac*, *friptură*, *borș cu carne*, în termeni de cuptoare, câni, ceaune. Sărbătorile satului par să însemne mai mult pentru Maria Budău decât sărbătorile anuale precum Crăciunul și Paștele, pentru care pregătește un meniu pe potriva nevoilor unei persoane care, trăind singură, se mulțumește cu o *plăcintă cu brânză* în rolă și bucatele specifice. Cu multă precizie și nuanțat ne prezintă însă și tehnologia de preparare a *vinului* și *rachiului* în gospodărie, dovadă importanța pe care o acordă băuturilor de care se ocupă alături de familie. Vorba ei: „Că dacă oleacă-i acru și bei în loc de apă, vinul, tot mai bun ca apa!”.

Din interviul înregistrat cu Maria Budău se desprinde profilul unei gospodine apreciate de comunitate pentru cunoașterea legată de organizarea meselor de sărbătoare și care, acasă, gătește feluri de învățate din familie, întrebuițând resurse obținute, în cea mai mare parte, în propria gospodărie. Discursul generat cu prilejul acestui interviu confirmă faptul că practicile orale de partajare a rețetelor culinare permit exprimarea întregului, reprezentând un discurs al vieții. O experiență comună împărtășită, de majoritatea indivizilor, actul de a arăta sau a zice cuiva cum să facă un preparat culinar este o interacțiune comunicativă pe cât obișnuită, pe atât de valoroasă pentru cercetarea relației dintre alimentație și comunicare, relație care se poate dovedi o cheie de înțelegere omul în general. Interviul reprezintă, așadar, o resursă metodologică valoroasă pentru documentarea și interpretarea patrimoniului cultural imaterial, întrucât permite surprinderea limbajului în uz, în contexte comunicative autentice. Acesta contribuie la o înțelegere mai profundă a modului în care cunoașterea culinară tradițională este codificată lingvistic și înrădăcinată social.

BIBLIOGRAFIE

- AER III = *Atlasul etnografic român*, vol. III. *Tehnica populară. Alimentația*, coordonator Ion Ghinoiu. București, Editura Academiei Române, 2008.
- ALR s.n. IV = *Atlasul lingvistic român*, serie nouă, vol. IV., București, Editura Academiei, 1965.
- Coșeriu, Eugen, *Lingvistica din perspectivă spațială și antropologică. Trei studii*, cu o prefață de Silviu Berejan și un punct de vedere editorial de Stelian Dumistrăcel, Chișinău, Editura Știința, 1994.
- Hymes, D. H., „The ethnography of speaking”, în T. Gladwin & W. Sturtevant (Eds.), *Anthropology and Human Behavior*, Washington, DC, Anthropological Society of Washington, pp. 13–53, 1962.
- Ghinoiu, I (ed.), *Atlasul etnografic român*, vol. III. *Tehnica populară. Alimentația*. București, Editura Academiei Române, 2008.
- Goffman, E., *The presentation of self in everyday life*, Doubleday & Company, Inc., Garden City, NY, 1959.
- Lupescu, M., *Din bucătăria țaranului român*, prefață de Radu Anton Roman, studiu introductiv și bibliografie de Maria Rafailă, postfață de Antoaneta Olteanu, București, Editura Paideia, 2000.

- Savin, P., *Bucate din bătrâni. Frazeologie și cultură românească*, Iași, Institutul European, 2018.
- Savin, P., *Oral Practices for Sharing Recipes*, în „Transylvanian Review”, vol. XXX, 2021, Supplement 2: MultiTrack Research on Food. Building the Romanian File (eds. Otilia Hedeșan, Cosmina Timocea-Mocanu), pp. 151–162, 2021.
- Știucă, N.-A., „Alimentație tradițională”, în Ispas, S. (ed.), *Patrimoniul cultural imaterial din România*, Repertoriul 1, București, Institutul de Memorie Culturală, 2009, pp. 131–145.