

ȘEZĂTOAREA

Anul XI, vol. VIII, No. 1. — Folticenî, 1 Mart 1903.

După o întârziere destul de însemnată, scoatem primul număr din acest nou an, pe care-l începem.

Cauza întârzierii e lesne de înțeles. Din darea de seamă asupra situațiunei financiare a revistei, din anul trecut, s-a putut constata cum se susține o revistă în țara noastră.

În fruntea acestui număr am pus: Anul XI. S-ar părea un non-sens, de oare ce, în cursul anului trecut, a fost pus, într-o parte, Anul VII. Dar dacă ținem seamă că la 1 Mart 1903 începe al XI-lea an de când a apărut primul număr din „Șezătoarea”, e firesc că revista începe al XI-lea an de viață. Și fiind că, în cursul celor 10 ani, am scos numai 7 volume, se impunea să notăm că volumul ce începem acum e al VIII-lea.

Am pus, acestui număr, data de 1 Mart, și numerile datorite până acum vor apărea în curând.

Abonamentul rămâne tot 3 lei pe an.

Rugăm pe toți acei cari vor primi acest număr, și nu vor avea plăcutul să ni-l plătească abonamentul, să bine-voiască a ni-l restitui, pentru a putea ști ce număr de exemplare să tragem pentru viitor, spre a nu mai face cheltueli zadarnice.

Și acum: înainte!

Artur Gorovei.

Folticenî, 1 Iunie 1903

BUCĂTĂRIA ȚĂRANULUI

Peștele. — Peștele, afară de postul mare și al sf. Marii, e o mincare de sec [de post]. Cine mincă pește, în aceste posturi, face mare pacat. Peștele se prinde cu mina, cu *fachiu* (un fel de țanduri lungi de brad aprinse la un capăt), cu *crîsnicul*, cu *volocul*, cu *pinza* [un voloc lung], cu *mreja*, cu *ostia*, *prin răstocire* (sacarea unui crac al unui riu), ș. a.

Solurile de pește cunoscute de sătenii munteni sînt: *lostuța* (cel mai mare pește de munte), *mreana*, *cleanul*, *heldița*, *boișteanul*, *cira* (zvîrluga), *grindeele*, *zglăvocii*, *midhaț* (un fel de mintuși), *lifan* și *păstrăvul*, cel mai bun și mai gustos pește; iar cei din răsăritul județului, cunosc: *crapul* (proaspăt ori sarat), *linul*, *știuca*, *somnul*, *porcușorul*, *costrușul*, *carasul*, *mîntușul*, *ochiana*, ș. a.

Pește bătrîn (murat și sarat): crap, știucă, somn, moron, ș. a. nu mincă săteanul de cit pe la zile mari: Blagoveștene, Probajeni, la hramuri, praznice, ciud ele se fac în posturi.

Din pește proaspăt se pregătește: *borș cu pește* și *borș cu chitici*, cînd peștele e mărunt. (Vezi vol. VI p. 72).

Pește fript. — Peștele se frige ciud e mai mărișor ori sarat. Se curăță de solzi și de măruntăe [mațe], se presară cu sare și se puue pe foc (jar); în urmă se așază în salamură (sare topită în apă) și se mincă cu mămăligă caldă. Să nu mincă *hulpav* (ori lacom) și să bea apă, că te îmbolnăvești.

Cu peștele proaspăt și sarat bine, se petrece mulțime de mămăligă, de unde și zicala:

pește, pește,
mămăliga prăpădește.

Pește prăjit în untdelemn, sătenii nu obișnuiesc: unia, din cei de la munte — din cei mai chîaburi — îl frig și în unt.

Peștele proaspăt se usucă și se mincă în felurite chipuri.

Peștele uscat și afumat se face cu borș. Unii săteni mincă peștele proaspăt și fript cu mujdeiū.

La munte, unii gospodari usucă lostuca și păstrăvii foarte bine și cu multă pricepere: ei pun acest pește în niște brad îngrădit cu meșteșug, formînd un fel de cutii de frunze de brad, în formă de elipsă, numite *hîrzob*.

Peștele bătrîn se poate ferbe și minca cu mujdeiū, după ce s'a curățit de solzi.

Mîncărică de pește. — Acest soiū de bucate îl fac sătenii mai

chiaburii și mai umblați prin lume. El se face așa: peștele se curăță, se taie bucățele și se pune de ferbe cu ceapă și legume; cind e fert bine, se toarnă peste el prăjitură cu oloi ori unt. Se lasă de scade și se dă la mîncare.

Plachie de pește. — Plachia cu pește se face pe la praznicele din posturi, ori pe la hramuri. Ea se face așa: se curăță peștele, se spală și se pune la fert în o tîgae cu orez ori cu pasat. Se lasă de ferbe bine, cu ceapă și cu legume, adăogîndu-i prăjitură cu oloi. — Plachia se face mai mult cu pește bătrîn.

Icrele. — Icrele de pește sunt mîncări de post; ele se mîncă chiar și în postul mare. Icrele se spală în apă rece și se mîncă ori fripte pe jaratec, ori ferte cu mujdeiū, sau și așa (adecă fără mujdeiū). Cu ele se face și *borș cu icre*. Icrele, unia le mîncă și crude cu mămăligă prăjită. Ele se cumpără de la dughene.

Racii. — Racii îi mîncă numai săteni de pe lingă ape. Racii se prind din țazuri cu volocul, iar din rîuri cu mina ori cu volocul. Racii se mîncă ferți și cu salamură. Cojile de raci se dau în tărășă vacilor ce nu se gonesc ca să le vie *pîrpara* (toana, vremea) de goană. Ochiul de rac se întrebuințează în leacuri și în farmece — Racii cei mai buni sînt cei de prin lunie și Iulie, prinși în lună nouă și de prin ptrae. Racii cei mici se mîncă cruzi, și-s buni de friguri.

Colbecii. — *Colbecii* ori *cobelcii* se mîncă ferți ori fripți. Se mîncă numai cobelcii mari. Cobelcii ies primavara după ce tună. Cind tună, peatra ce-și fac toamna în gura casei cade, și ei încep a leși.

Cobelcii se găsesc prin apropierea pădurilor, prin poeni și prin tînet, pe la locuri grase. Ei se ferb într'o oală acoperită, și după ce s'au fert bine, se scot din găoci și se mîncă cu mujdeiū, lepăduindu-se mațele, cari sînt pline cu găinaț verde. — Unia, după ce-i ferb, îi curăță de găinaț, îi întind pe țigla și după ce se frig (se rumenesc) îi mîncă cu mujdeiū. — Cobelcii mărunți ori negri nu se mîncă. — Ei cu primavara după ploii calde.

Scobele. — Scobele se găsesc în apele de la șes și prin țazuri. Ele se prind cu mîna. Scobele se ferb și carnea se mîncă cu mujdeiū, ori friptă, după ce s'au fert. — Săteni de la munte nu prea cunosc scobele.

Barabulele. — *Barabulele, bulughenele, piceucele, perele* ori *car-tești* sînt tovarășii mămăligii. În munte, cu mămăligă și bulughene, petreci cu bine posturile, mai ales dacă gospodarul are și un poloboc de curechită. — Barabulele se mîncă coapte ori ferte,

intregi ori hăcuite. Se cunosc după culoare: bulughene albe ori roșii; la gust: făinoase ori apoase. Cu barabule și puțină făină se face și mămăligă, mai ales în vreme de foamete. — La Cruce, com. Broșteni le-a introdus D-l A. Montandon. ¹⁾

Barabule coapte cu sare. — Se spală barabulele și se pun în spuză (cemuşă ferbiute) ori se dau în cuptor, când e ferbinte, de se coc bine și apoi se mînincă cu sare. Mulți mînincă asemenea cartofi cu mămăligă.

Barabule ferte cu mujde.ă. — Se spală barabulele, se ferb în oală ori în ceaun, se curăță, când sunt ferbiute, și se mînincă în zile de post, cu mujde.ă ori sare și mămăligă.

Barabule dulci. — Barabulele dulci se fac așa: se curăță de coajă, se taie în felii lungărețe și se pun într'o oală să fiarbă cu legume și sare; cine are, pune în ele și ceapă prăjită în oloiu; atunci acestei mînincări îi mai zice și *mînincă.ă de cartofi*.

Barabule prăjite. — Barabulele se fac și prăjite cu oloiu și rar cu untdelemn, mai ales pe la dascăli; ele se pregătesc așa: se sfarmă barabulele ferte, cu dosul ligurei, și se pun într'o tigă unde s'a prăjit ceapă cu oloiu; se lasă de se prăjesc bine și se mînincă. Acest soi de bucate se obișnuște la sătenii cu stare și în Rădășeni.

Chiftele de barabule ²⁾. Acest soi de bucate îl obișnuesc rar sătenii cu dare de mînă. În Rădășeni chiftelele de barabule se fac așa: se ferb barabulele, se frămîntă, se amestecă cu făină de grîu și se fac un fel de turtițe care se prăjesc în oloiu de cînepă, și rare ori în untdelemn. Soiul acesta de bucate se face numai pentru fețe ciuștite (preut, dascăli, primari, ș. a.).

Bostan copt. — Bostanul poate fi roș — bostan porcesc — și alb sau bostan turcesc. Bostanul alb se dă mai mult la porci, în lături; el arare ori se coace în întegime în cuptorul în care s'a făcut malaia dospit. Bostan roș, cu scoarța tare, se pune și în malaia dospit după ce se curăță de scoarță și se ferbe. Bostanul alb (turcesc) e buu la gust și făinos. El se coace odată cu malaia și se mînincă în zile de post. Cu cit e mai făinos, cu alt e mai buu. Bostanii albi, copți bine, se păstrează și pentru iarnă. — Din simburii de bostani se scoate și oloiu bun de mînecare.

Bostanii tineri (cruzi) se fac dreși și se pregătesc une ori și umpluți.

1). D-l A. Montandon a fost subadministrator la Crucea. D-sa mi-a spus că cel întâi care a cultivat cartofi în acea localitate a fost D-sa, și că a sfatuit pe săteni să samone bu-
2). Com. de D-l V. Ciocan învățător în Rădășeni. [Iugono.

Bostan făcăluit. — Se ia bostan turcesc (alb), se curăță de coajă și de mațe, se taie mărunt și se pune într'o oală, cu puțină apă, ca să nu se prindă de oală, se lasă de ferbe — căci el la căldură sloboade apă — se mestecă des ca să nu se prindă de oală și apoi se dă la masă; în acest soi de bucate se pune puțin chiper negru, ceapă și sare. ¹⁾

Bostan cu julfă. — Bostan cu julfă se face așa: se ferbe bostanul și se lasă de-o parte; se pregătește julfă din sămânța de cînepă și cînd ea e gata, se toarnă peste bostanul fereb. Apoi se îndulcește cu puțină sare și chiper, și se dă spre ospatare. Alții prepară acest soi de bucate ferbind bostanul la un loc cu laptele de cînepă, din care se face julfă.

Bostăneii umpluși ¹⁾. — Bostăneii umpluși sînt o miucare a țaranilor cîcoi. Ea se face din bostăneii tineri, goliți pe din lăuntru și umpluți cu carne tocată și amestecată cu pasat ori orez. Bostăneii se ferb cu borș și se toarnă peste ei zîmintină proaspătă.

Bureții. — Bureții îi întilnește săteanul în multe locuri: prin tînețe, prin păduri, poene, etc.; cu ei — cei buni de mîncat — se hrănește dese ori și iarna și vara. Vara îi culege și îi ferbe, iar pentru iarnă îi usucă și îi păstrează la loc uscat.

Se usucă pentru iarnă ori ce soi de bureți: *pinîșoare, vinețele, porumbele, cîobanaș, bureți grași, hribi, chitarcă ș. a.*

Bureții se mîncecă și fripiți pe jaratec cu salamură ori mujdeiu. Bureții buni se cunosc de pe aceea că dacă îi rupem nu se învinețesc carnea lor, și au un miros plăcut; cei răi și otrăvitori au un miros greu, și dacă îi rupem se fac negrii ori vineți.

Chitarcă se face borș și cu smîntină; *dretele* se ferb și se mîncecă cu mujdeiu; *rîșcovii* se face tocană, se frig și se murează pe iarnă — Ciupercile se mîncecă numai fripte ori ferte și cu mujdeiu; iar se face din ele tocană.

Iată bureții cunoscuți de sătenii din jud. Suceava ca buni de mîncat: *chitarcă, cîobanaș, vinețele, hulughitele, pinîșoarele, roșoarele, bureții pastori* de pe fag, paltin, plop ș. a. *bureții de croate* de perș, fag, măr, păr ș. a. *nicoreții, chitarcile, bureții grași, bureții tufi, bureții bălești, bureții porcești, pupchii, hrighii, rîșcovii, chitarcile, dretele, chitarcă ș. a. Popenchiu, bureții de gunoae, burețele puțos ș. a.* sînt otrăvicioși. — Buretele puțos e bun de beșica cu ven.

1) Com. de N. Mănoiu, Hîngănești, Suceava.

Din bureții cei buni se fac următoarele mîncări: *Borș cu bureți* ¹⁾ (vezi vol. VI, p. 69).

Bureți cu mujdeu ²⁾. — Se ferb bureții bine, după ce s'au ales și spalat, se scurg de apă, se lasă de se răcesc și apoi se mincă cu mujdeu și cu mămăligă caldă. Cînd bureții se toarnă calzi în strachină, se presară cu sare.

Bureții se frig pe jaratec, după ce s'au ales și s'au spalat. Se frig mult ciupercile, hribii și rișcovii. Cînd sînt fripi bine, se pun în strachină, se sară și se toarnă peste ei puțină apă, ca să se facă salamură.

Tocana de bureți ³⁾, zisă și mîncărică, se face din bureți proaspeți și cruzi, așa: se hăcuc bureții mărunți, se spală în apă rece și se pun la ferit cu apă puțină. Se ferbe bine tocana cu ceapă și verdețuri, se pune în ea sare și puțin chiperi și se dă la masă caldușă. Cînd are, pune în tocană și oloț prăjit cu ceapă.

Hribii. — *Hribii*, *hrighii* ori *hribghii* sînt bureții cei mai aleși; din ei se fac mîncări în casa țaranului pentru anume fețe și numai pe la zile mari ori întimplări însemnate.

Din hribi se face: borș, mîncărică și plachie (pilav).

Plachia se face ori cu orez ori cu pasat.

Hribii proaspeți (cruzi) se mincă și fripi.

Hribii se usucă pentru iarnă. Ei cresc pe la stejăriș.

Plachie de hribi ⁴⁾. — Se hăcuc hribii mărunți și se pun în oală de ferb bine cu ceapă și cu verdețuri; cînd sînt ferți bine, se pune peste ei orez și ceapă prăjită cu oloț. Se lasă de ferbe bine și se mincă. Soțul acesta de bucate se face prin posturi.

Rișcovi murați. — Rișcovii se fac pe unde sînt păduri de brad și în vremele ploioase. Rișcovii se mincă fripi, tocană ori murați. Rișcovii se murează pentru iarnă, păstrîndu-se în anume putinele. Ei se murează așa: se strîng rișcovii, se curăță de frunze, se spală curat și apoi se opăresc într'un ceain cu salamură ori slatină; se așază într'un pulinel (vas de brad), se tescuesc, iar salamura ce rămîne se pune peste ei. După 3—4 săptămîni, ei sînt murați, cu un gust acru plăcut. Rișcovii murați se pot pastra și pe iarnă, și se mincă în posturi. Mucarea din ei se face așa: se țeu rișcovi murați, se hăcuc, se pune ceapă verde tăcută mărunț și se amestecă;

1). În unele locuri pe la săteni bogăți și de istă de lume nouă se vede rar și *bureți cu zîmțină*.

2). În com. Dragănești se ferb și se mincă cu mujdeu și opintieii.

3). Asomenea se face tocana de opintieii. Com. de I. Manolin învățator.

4). Com. de V. Ciocan, învățator, Rădăsoși-Suceava.

apoi se mănincă cu mămăligă rece și prăjită. Pune în această mîncare și oîi, cine are.

Felul acesta de bucate îl cunosc sătenii din Mălini, Baia, Bogdanești și Boroaea, jud. Suceava, pe unde poți găsi rișcovi murați.

Rișcovii se pot minca și netocați.

Fasolele. — Fasola, barabulele și curechiul e temelia udăturii în posturi și în zile de sec, iarna mai ales. Cine n'are fasole strinse de cu toamnă, o duce greu și trebuie să cumpere. — Fasolele se mănincă ori ferte, ori cu borș.

Iată soiurile de mîncare ce se fac din fasole :

Fasole dulci. — Se pregătesc așa : se aleg fasolele, se spală, se pun în oală, cam pînă la jumătate, se umple cu apă și se pune la foc. Cînd ele sînt pe jumătate ferte, se pune în oală ceapă și verdețuri, iar cînd sînt ferte bine, sare și puțin chiperi. În ele, uneori, pune și oîi prăjit cu ceapă.

Fasolele sfacaluite sau *flecuite* se fac din fasole dulci. Cînd fasolele au fert bine, se scurge zama și apoi cu dosul lingurei se flecuiesc pînă ce se fac ca un aluat ; se supție apoi cu zama scursă, și se toarnă peste ele mujdei.

Fasolele dulci se mănincă cu murături.

Cînd păstăile fasolelor sînt tinere și crude, se ferb bine și se mănincă reci cu mujdei și cu mămăligă. Din păstăi tinere, tăete mărunt, se face și borș cu păstăi.

Păstăile se pot prăji în oîi, cînd sînt ferte. — Și păstăile prăjite nu se văd de cit pe la țaranii bogați, umblați printre pantalonari.

Mulți săteni pun în fasolele dulci și puțin oțet și ceapă crudă ca să le dea gust. În fasolele dulci se pune oțet, mai ales cînd sînt răci.

Păstăile de fasole se taie mărunt cu ceapă și verdețuri și apoi se ferb cu poame verzi ori cu pădurețe. Acreala din poame slujește drept bob și cînd sînt ferte bine se mănincă cu mămăligă.

Fasolele gloante sînt mari ca bobul. Ele se ferb bine, se scurg de zama — care n'are nici un gust — se sară, se pun în strachină și peste ele se pune ceapă tăietă în felii mărișoare ; peste ele se poate pune și oțet.

Din fasolele gloante nu se poate face alt-fel de mîncare.

Bobul. — Bobul se pune prin popușoi și în grădina de legume.

Din foile lui, cînd sînt tinere, unii săteni fac *salată* cu oțet și murar. Grămjoarele bobului se mănincă și verde și uscat. Din păstăile lui nu se face bucate cum fac cărturarii.

Se ferbe bobul bine ; se pune în strachină și se presară cu

sare. Apoi se mai pune peste el ceapă și oțet și se dă la masă. Pe la ajunul Crăciunului și a Bobotezei mai pe toate mesele găsești bob fert.

Bob hătut. — Se ferbe bobul, se flecuește, se strecură printr'o sită, și se pune în strachină : se pune peste el oloiū cu ceapă prăjită și se minincă în posturi.

Mazerea. — Mazerea, n'o prea samănă țărănuț și nici nu-i prea deprins cu ea : totuși unia o samănă prin grădini și ogoare. Păstăcele de mazere, cind sînt crude, fiind dulci, le minincă crude. Boabele se minincă și crude, pregătite. Mazere și bob copt în vatră minincă băeșii prin posturi.

Din mazere se face: borș cu mazere, mazere dulce și mazere hătută.

În mazere, ca să searbă ușor, se pun cue, bucățele de sticlă ș a. — Unele gospodine ferb mazerea la început cu leșie și apoi cu apă.

Mazere dulce. — Se ferbe mazerea, se pune în ea ceapă și legume, chiper și sare și se lasă de ferbe bine : apoi se dă la masă.

Mazere hătută. — Mazerea se pregătește ca mai sus. Se scurge în urmă de zamă, se flecuește, se trece prin sită ori silișcă și peste ea se pune oloi prăjit cu ceapă.

Maslinele. — Maslinele se cumpără de pe la dugheuc. Sătenii le au ca udătură în posturi și le minincă cu mămăligă ; rare ori — doar cînd se duce în țîrg — de le minincă cu pine. Mămăligă cu masline, apă rece și treabă toată ziua, așa trăește el une-ori.

În masline une ori se pune și oțet și ceapă.

Maslinele nu se minincă în săptămîna mare din postul mare.

Maslinele pisate bine cu măliguță prichită, sunt bune de bolfe.

Plachia cu masline ¹⁾ se face așa : se pune într'o tigă orez și masline și se pune la foc. Cînd orezul e fert bine, se pune peste el ceapă prăjită.

Curechiū cu masline se vede numai la țărănuții chiaburi, care trăsesc în atingere cu pantalonarii.

Curechiul. — Curechiul murat e udătura cea mai de seamă în posturi, și mai ales iarna. Cine are curechiū în poloboc, făină în sac și lemne afară, nu duce iarna greū.

Curechiul se minincă și verde și murat. Din curechiū verde se fac vărzări (un fel de plăcinte), curechiū cu carne, cu rață ș. a., iar cel murat se minincă cu moarea lui în posturi, ori făcut cu slănină.

1). Com. de H. Brohanschi învățător, Lunca-Pășcani, Sucoava.

Curechiul se murează așa: se curăță căpăținele de frunzele rele, se taie cocianul, se crapă în două și se pune în poloboc; se toarnă peste el apă, numărând cofele; în urmă se pune de fie care cofă câte o litră veche de sare. Peste curechiu se pune o gratie de lemn și un *țase* (un bolohan greu) ca să-l apese și se lasă de se murează. Cu cât curechiul va fi la căldură mai mare, cu atât se murează mai repede. La 7-8 zile după ce s'a pus la murat, se *pritocește* și se curăță de *bartiță* [un fel de pojghiță albă].

În curechiu, ca să aibă gust, se pune marar strins de vară, frunze de țelină, usturoi, cimbru, ș. a. Iar ca să aibă culoare frumoasă roșie, se pune în el sfecele roși și curechiu roș.

Pentru ca curechiul să se mureze mai repede, toarnă peste el uncrop ori îl opărește, băgându-l în un ceain ce ferbe (acest obicei e mai mult la munte). Pritocitul curechiului are de țintă camoarea să nu se îmbăloșeze și să se lungească și pentru ca sarea să se poarte și să fie de-o potrivă.

Curechiul se murează de obicei în casă, căci sătenii n'aun pivniți nici zămnice.

Din frunze de curechiu se fac sarmale; foile de pe de laturi se pun în pod, se usucă și se țin pe țarnă pentru făcut malaiu.

Curechiul murat e cea mai de samă udătură în postul Crăciunului și în postul mare. Curechiu hăcuit în moarea lui și pus peste el o leacă de oloi proaspăt cu mămăligă prăjită, se mincă cu mult gust.

Moarea de curechiu e bună de *mahmurie* [după o beție năstrușnică]. În găluștele de post încă se pune curechiu.

Frunzele de curechiu murat snt bune de degerătură.

Curechiu roș nu se prea vede pe la săteni.

Curechiul se face prăjit, ori cu carne și slăuină.

Moare cu fasole. — Se pun fasolele la foc, se ferb cu ceapă și legume și cînd snt ferte bine se toarnă peste ele moare de curechiu, potrivit se din acreală; cînd mîncarea e gata, se dă la masă.

Moare cu carne de găină. — Moare cu carne de găină se face cînd gospodina n'are borș ca să facă zamă de găină. — Ea se pregătește ca și borșul de găină.

Moare cu frecăței. — În posturi se face moare de frecăței. Se pune moare la foc, potrivit se din acreală și se lasă de ferbe cu ceapă și legume. Cînd acestea snt ferte, se pune, cînd oala ferbe, *frecăței* făcuți din lăină de grîu. Se lasă de mai ferbe, se pune și puțin chiper negru și apoi se mincă.

Moare cu pasat. — Moare cu pasat se face ca moarea cu frecălei. Tot așa se face și moare cu crupe.

Curechiu prăjit. — Curechiul prăjit se face așa : într'o tigae se pune oloi ori grăsime de porc și se prăjește cu ceapă. Cind ceapa e rumenă, se toarnă în tigae curechiu tăet mărunt, se lasă de se prăjește bine și pe urma se mininecă cu măliguță caldă.

Curechiu tocat cu mujdei. — Se toacă curechiu verde, se pune în mujdei și se minucă cu mămăligă.

Verzele. — Verzele se fac toamna înainte de a se mura curechiul ; ele se pregătesc așa : se toacă curechiul [căpăținele] mărunt, se freacă cu sare măruntă într'o covată și se așază într'o putină așazăndu-se peste ele un teasc. Peste ele nu se toarnă de cit cite-va ulecele de apă. Verzele după 2-3 zile slobod zamă și peste 7-8 zile siut murate. Putinica cu verze se așază, plină se murează, la un loc călduros. Verzele se minucă cu mămăligă prăjită, cu fasole dulci, fasole flăcăluite ș. a.

Curechiu cu julfă. — Se ferbe curechiul cu ceapă și legume și cind e fert bine și scăzut, se toarnă peste el *julfă*, care se face diu lapte de sămînță de ciupă. Bucatele aceste se fac în post și se minucă cu măliguță prăjită.

Pepenii [crastaveții sau castraveții]. — În jud. Suceava sub numele de pepeni se înțeleg castraveții. Pepenii îi cresc mai toți sătenii. De se samăuă în luna nouă, fac numai floare. Ca să rodască, se string Duminică dimineață florile săci și se bat cu un băț în crucele drumului, ori se pune pe sub fruuze *pepeniță*.

Pepenii se samăuă la Arminden.

Pepenii se minucă și verzi și murați.

Pepenii verzi se minucă cu sare și mămăligă ; unia îi tae felii și-i pune în mujdei și apoi îi minucă.

Pepenii se murează : se culeg pepeni tineri, se spală, să rătează, la amindouă capetele și de siut mărișori se spiutecă, apoi să așază într'o putină curată, după ce s'a pus pe fundul ei o mină de făină ori cenușă, marar, frunze de țelină, usturoi și frunze de stejar. Cind putina s'a umplut, îi punem de-asupra marar și un teasc ca să-i fie apasați. Umplem putina cu apă punind la fie-care colă o litră de sare.

Pepenii se pot mura și în bec și afară. După 5-6 zile se pritolesc, se curăță de bartiță și se curăță putina. La 10 zile îi pritocim iar, și cind sunt murați îi punem la un loc răcoros.

Pepenii murați se minucă cu mămăligă în zile de sec. Cu fasolele dulci, pepenii au gust bun de tot.

La munte (jud. Suceava) pepenii nu prea reușesc, din pricina brumelor; sătenii cumpără vara și iarna pepeni de la sătenii din Rădășeni, care se duc cu putinele de-î vînd acolo.

Cînd murăm pepeni, printre ei se pot pune și bostăneii tineri, care stînd la un loc cu pepenii capătă gustul lor.

Pepenele murat e bun și de leac. De-ai făcut sugel la un deget, bagă-l într'un pepene murat și-ți trece.

Salată de pepeni ¹⁾. — Salata de pepeni se face așa: se ieu pepeni verzi, se curăță de coajă, se taie mărunț și se pun într'o strachiuă. Peste tocătură se taie cozi de ceapă și marar și se toarnă borș crud și acru și sare; se mestecă bine și se mînuică cu mămăligă caldă. Cine are, poate pune în salată și oțet.

Unii săteni hăcue la mîncarea asla și pepeni verzi și murași, și toarnă, în loc de borș, moare de pepeni.

Sfecelele. — Sfecelele se cultivă și pentru foi și pentru rădăcină. Sătenii cunosc numai sfecla roșie. Frunzele de sfeclă se pun în borș și în verze, și se fac cu ele și găluște. Rădăcina sfeclei se pune la murat în curechii și se face borș cu sfeclă. [Vezi soiurile de borș].

Sfeclă cu mujdei. — Se ferb ori se coc sfecelele, se curăță de coajă, se taie felii, se pun în mujdei și se mînuică în zile de post. Unii săteni pun feliile în oțet în loc să le pue în mujdei.

Sfeclă dulce ²⁾. — Se coc sfecelele, se curăță de coajă și se taie felii; se preseră cu puțină sare și se mînuică; unia mînuică sfeclă dulce cu hrean ras și oțet ³⁾. — Sfecelele coapte sînt bune de leac.

Ridichele. — Ridichele se mînuică în posturi. Ele, ca și sfecelele, se tin în gropile cu barabule. Ridichele se mînuică cu salamură, după ce sînt spalate și tăiate felii. Sătenii cunosc numai ridichele de vară și de toamnă, care sînt cu coaja neagră.

În unele părți ale județului Suceava (Drăgănești) ridichele se taie felii, se pune oțet peste ele și se mînuică.

Cine are greutate la *inimă* (stomah) se roadă o ridiche neagră pe răzătoare și să stăurească zana și s'o bec că-î trece.

M. LUPESCU.

1). Com. do Gh. Lupescu, învățător, Pleșești, (Suceava).

2). " " A. Vasiliu, Tătăruși.

3). " " V. Ciocan, Rădășeni.

CÎTEVA CUVINTE ASUPRA LUI MIRON POMPILIU
ȘI A MANUSCRISULUI SĂU

Revista ieșană „Arhiva“ a tot dat de știre, multă vreme, cum că va publica o biografie de d. I. Paul, despre M. Pompiliu; însă treaba s'a tot traganat, încet și revista pomenită s-a lehemetit și acum văd că nu mai înștiințează pe cititori de această biografie, care cred că are interes oare-care pentru literatură. — Nu mă apuc să fac eu o biografie, ci numai un scurt pomelnic a culegerilor sale de literatură populară.

În privința timpului cînd a început să culeagă M. Pompiliu literatură populară, iată ce găsim în prefața operelor complete, *Literatură populară de M. Eminescu*, fața X: „În „Albiua Piudului“ (An. II. p. 47) cetim, că la 29 Iunie 1869, cercul literar a numit din sînul său comisiu, cari să facă în lunile lui Iulie și August excursii în părțile Daciei și să culeagă tot ce vor putea din ceea ce se atinge de literatura poporului: poezii, basme etc.“ Și în comisia destinată pentru Ardeal era Miron Pompiliu, iar în cea pentru Moldova, Mihail Eminescu, prieten bun a lui Pompiliu.

Tot în anul 1869 apare ziarul d-lui B. P. Hasdeu „*Traian*“ și cu No. 1 din 16 April, M. Pompiliu începe publicarea poeziilor lui populare, însoțite de niște scrisori. Unele poezii populare publicate în acest ziar, nu le-a pus în broșura sa: „*Balade populare române*“ 1870. Iași; bunăoară „*Isvorul Tisei*“ din No. 30.

În „*Convorbiri literare*“ an. IV, f. 118, an. V, f. 113, 295 și 357, a publicat „*balade populare*“. În anul VI a *Convorbirilor* a publicat: „*Ileana Cosinzvana*“ poveste, care a scos-o în broșură în anul 1885 librăria Ciurcu din Brașov. Această poveste s'a publicat și de librăria Steinberg din București, în volumul: „*Harap alb*“. — În „*Convorbiri literare*“ din anul 1887, No. 12, a publicat un articol „*Graiul Românesc din Biharcă*“.

Prefața de la „*Poesii populare*“ (Doine) culese de M. Canianu, după mărturisirea d-nei El Sevastos, ar fi făcută de M. Pompiliu.

Librăria Ciurcu din Brașov a mai scos în anul 1895 altă broșură „*Codreana sănzienă*“ poveste culeasă tot de M. Pompiliu.

Alte culegeri de lit. pop. tipărite de Pompiliu, nu mai cunosc.

Acum revista „*Șezătoarea*“ a fost norocită ca să publice un manuscris de M. Pompiliu. Manuscrisul acesta a fost vindut de soția răposatului, la hurtă cu prețioasa lui bibliotecă, antiquariei Isr. Kuperman din Iași. Fratele meu Gh. Teodorescu-Kirileanu l-a aflat și

l-a cerut să-l copie tot pentru „Șezătoarea“, dar negustorul n-a vrut. D-l Emilgar, cum l-a aflat l-a și cumparat, iar d-lui a avut bunătatea ca să mi-l încredințeze mie și să-l copii inadins pentru „Șezătoarea“ așa că mă simt dator cu recunoștință d-lui Emilgar.

Manuscrisul nu-î de cit un carnet de buzunar cu 152 fețe, între care sînt și fețe albe. Pe coperta din dos, de la începutul carnetului stă scris: „Riva, Mai, 1893, M. Pompiliu“, ceea ce ne arată că în acest an a cules materialul din acel carnet. — Acest manuscris era sortit pentru ca să slujască la facerea unei monografii a Comitatului Bihăriei, după cum s'aun mai făcut monografii asupra multor regiuni din Transilvania.

L-am copiet întocmai, numai atita că din *vorbele locale* [provincialisme] am extras într'un capitol aparte toate cuvintele care făceau parte din terminologia populară și pe lingă asta am dat afară din colecție vre-o cîteva cîntece de joc [hore] care erau prea pornografice. Acele cîntece erau tocmăi din Transilvania, dînd de gol pe un poet de samă transilvănean care spunea că prin Transilvania nu se află ca să strige în joc cîntece de soîul acesta.

La multe cuvinte care n'aun fost esplicate de culegător — se vede că le cunoștea ce înșamnă și avea să pue pe urmă esplicarea — eu am întrebat pe un ardelean Simion Meseșanu din Solnoc-Dobica, aproape de Gherla, care mî-a spus unele ce înșamnă și eu am înșămnat numai pe celea care am văzut că știe bine ce înșamnă. Am mai adăugat și eu cîte o esplicare, după cum am auzit în comuna Broșteni, jud. Suceava.

S. Teodorescu-Kirileanu

UN CÎNTEC DE STEA ȘI DOUĂ ORAȚII

La sfîrșitul unui Calavasieriū greco-romin (partea grecească e scrisă tot cu caractere chirilice) al Bisericei din Mădeii, jud. Suceava, fără titlu și dată, dar care după pascalie se vede a fi de pe la 1760, se găsește un cîntec de stea și două orații. Reproducem întocmai partea aceasta.

„Aicea la sfîrșitul cărții pusem și stihurile ce le cîntă copii etud umblă cu steaua în seara nașterii lui Hs. și cetitoriule ce veî celi și cu poetica vei socoti și de nu vor veni la număr bine să știî că noi precum leam găsit așa leam și tipărit după cum saun obicei-mul așa cînta, iară num mai umblat a le număra.

Stea de sus răsare
 Cu o taină mare
 Stea strălucește
 Pre Hs. vestește
 Stea își dă rază
 Pre maghi îi luminează
 Și maghi grăesc
 Grai filosofesc
 Tu ești cea prorocită
 De Valaam vestită
 Că de când pământul
 Nașcut cuviutul
 Și fără de aceasta
 Nașcut precista
 Nașcu pre Hristos
 Lumii spre folos.
 O stea prea luminoasă
 Din toate aleasă
 Cu a ta ivire
 Ne înveți întocmire
 Și noao ne scrie
 În astromie (sic)
 Că saș născut jos
 Impăratul Hristos

În cetatea lui David
 Pildă arătînd
 Și deaca aș văzut
 Aș călătorit
 Trei crai despre răsărit
 În Vitheleem au venit
 Și îndată aș aflat
 Pre cel ce aș căutat ;
 Și isau închinat
 Ca unui împărat
 Daruri în mîini fiind
 Și lui Hristos cîntînd
 Coccoane împărate
 Și prea luminate
 Te știu cine ești mărit
 Și în troiță slăvit
 În ce chip ai venit
 Și din fecioară teai născut
 Din fecioară curată
 Și prea nevinovată
 Pentru aceea ne rugăm ca și
 (de la noi să primești
 Daruri lumești.

ORAȚIE

„Dumneavoastră cinstiți boiari aceasta iaste stea de carea aș prorocit mainainte verhovnicul Valaam (zicînd) că va răsări o stea din Iacov și să va rădica un împărat din israilteană și va sfărâma pre toți Domni Moavitenilor ; care stea fostaș povățuit acei trei crai și de lumină purtători filosofi și dupe raza ei mergînd pâuă la Vitheleem gășitaș pre Hs. prunc mic înfășat și cu bucurie aș zis : Veniți să ne închinăm împăratului nostru Dumnezeuș fiind și daruri în mîinul : aur, smîrnă și tămie oce (sic) saș învrednicii [sic] înalta înțelepciune și spre cea deplin norocire și desfătare și alit bunălate și plăceare dumnezeiască întru toți veacii“.

ORAȚIE CĂTRĂ AI CASII ÎN CAREA VEI MERGE.

„Cinstite jupine oblăduitoriule al casei aceștia, de vreme ceai

ajuns a prăznuii o taină foarte mare ca aceasta cu credință te închină celui ce a răsarit din piutecele fecloarei Marii (sic) și noao celora ce șădeam intru întunearec și în umbra morții saū arătat și din călduroasă inimă să mulțămestii cu toții ai casei dumitale pentru multa și nemăsurata milă ce aū făcut cu noi milostivul Dumnezeū aū înoit firea noastră cea căzută cu nașterea căruia și eū mă rog, ca unuia născut fiū lūi D-zeū și D-zeū adevărat să dăruiască pace, săuătate prea luminatului nostru Domu și viață norocită și bună înțelegere întru cinstit și luminat scaun mărirei sale și împreună cu toată curtea maiiūi sale și împreună cu dumneata cinstite jupne și (saū) prea cinstite părinte și cu tot norodul creștinesc ca împreună de apurarea să priimit [sic] bucuria aceasta în mulți ani cu veselie cu toate cele bune și de folos“.

vezi. - *318 vechi sau. din casa (Căminul) din Râmnic 1747.*

Gh. Teodorescu-Kirileanu.

CREDINȚE DESPRE MOROI ȘI STRIGOI

Aceste credințe sunt adunate prin mai mulți școlari ai gimnasului din Tîrgu-Jiu, din cîte-va comune din județul Gorj.

1. Moroșul saū strigoșul este omul mort, care n'a fost citit bine de popi. El miutocă inimile oamenilor. Moroșii se prefac în om și vin pe la casele oamenilor, beaū și minăcă.

(Com. Stolojanf. Bărbulescu I. I.)

2. Oamenii, cari se fac moroi se întorc în tron în duugă, le crece unghiile și părul, le roșește gura și mormăle. Ei minăcă oamant, începînd cu rudele lor. Ca să se cunoască, care om s'a prefacut în moroi, incalecă un om oare-care din sat pe un armăsar negru și trece peste morminte. Dacă armăsarul nu va trece peste mormintat, acolo este moroi. Pentru ca moroiul să nu mai minăuce oamant, se desgroapă și îi înfige un cuțit în inimă spre a-l omori de tot. Cînd un om moare, cei din casă îl păzesc ca să nu treacă vre-o plîncă peste mort, căci alminterea se face moroi.

(Polovragi. Iancu Archir)

3. Dacă mor mai mulți din o familie după olallă, se fac moroi. Ca să se vede dacă într'un mormint este vre-un moroi, duc oamenii acolo un armăsar și dacă trece peste mormint atunci nu e moroi, iar dacă nu trece este moroi. Atunci oamenii desgroapă moroiul, îl ung cu gaz și îl ard.

(Treculesc. Oproiu Gheorghe)

4. Moroii sau strigoii sînt oamenii, cari au murit și duhul cel necurat intră în omul mort și îl înviează, dar nu iese din pămînt ziua, ci numai noaptea. Ei merg la oamenii vii și le mincă fcașii. Ei umblă nevăzut noaptea pînă la cîntarea cocoșilor, cînd pleacă iarăși la mormînt.

În fie-care noapte mincă cite un om. Oamenii iusă îi desgroapă și caută care-î moroi și găsindu-î îi tae, îi ia pâr din cap, îi ia sînge cu care (pâr și sînge) afumă pe toți oamenii bolnavi. Pe moroi oamenii îi ard și cenușa sau o aruncă în aer sau o pun iarăși în mormînt și atunci se zice că au murit de tot și nu mai mincă oameni.

(Schela. **Vălcu Coustantin**)

5. Moroii sînt oameni morți, cari nu sînt citați bine de popi. Moroii mincă inimele oamenilor vii cari apoi mor îndată. Dacă iusă moroi se desgroapă și se ia smoală de pe el și se unge cu aceasta bolnavul numai de cit îi trece și numai moare. Moroii vechi nu pot minca oameni, ci paseri și alte animale.

(Podoreasca. **Pleşanu Dumitru**)

6. Omul, care moare, dacă trece o pisică peste el sau nu este citit bine de popi, se prefăce în moroi după 6 săptămîni. Moroii mincă inimele oamenilor și anume mai întăi ale rudelor sale. Omul bolnav, dacă desgroapă un moroi și se unge cu smoala de pe el se face sănătos. Moroii noaptea se prefăce în om și se duce acasă la el înainte de cîntarea cocoșilor

(Călnic. **Vâlceanu A. Const.**)

7. Moroii se fac mai ales mătușile, cari fac cu diavolul. Sufletul iese dintr'insele apoi se duce la care își aduce mai iute aminte și-î mincă inima pe cînd doarme. Spre a cunoaște moroi, oamenii ia un armăsar negru, care să n'ălbă nici un pâr alb, un om îl incalcă și ocolește tot cimitirul și peste care mormînt nu trece armăsarul, în acela este moroiul. Se mai cunoaște moroiul, după ce l'au desgropat, căci are unghiile mari, pârul mare, fața roșă. Oamenii îi scot inima, o pun pe foc și o ard, apoi îl toacă și iar îl ingroapă.

(Com. Iași. **Toltea Gh.**)

8. Moroii se fac numai din oameni și anume din cei cari nu au murit bine. El cheamă atunci pe toate rudele lui. Ca să scape de moroi unul din oamenii din casa lui îl desgroapă. îl tae sau îl arde pe foc.

(Pojogeni. **Dămăricu N. Ion.**)

I. MOISIL.