

[mancaruri de post]

Sau la noi se făcea supă de chimen. În post în special, de exemplu cum era acum postul Paștilui<sup>1</sup>. La supa de chimen se puneau un pic de ulei într-o oală sau într-o cratiță, depinde pentru câte persoane vroiai să faci, să puneai, să prăjea puțin în ulei, când era prăjit puțin chimenul în ulei se puneau o lingură de făină (a, deci se prăjea, nu se făcea ca un ceai!) Nu, nu. Se prăjea în ulei num-on pic, să sfărăie. Se puneau o lingură de făină, se stingeau și se completa cu apă. Se lăsa să fiarbă. Când era gata, se puneau pătrânjel, se puneau sare. Când era făina fiartă și asta, noi tăiam cubulețe mici de pâine și le puneam în tavă, în cuptor la uscat. Un fel de crutoane. Și-atuncea să puneai supa aia fierbinte păstă ele. Asta era mîncare de post, deci nu era mîncare de asta să zici că era mîncare grea. Era ușoară și să făcea ușor și era foarte bună. Și-n postul Paștilor în fiecare vineri să făcea floricele, cocoși! De când începea postul Paștilor, în fiecare vineri să făcea cocoși. Acum cum vezi obiceiurile și mult tineret îi plecat și o rămas...(Deci acolo la Zărand, da? Era pe cîmp porumb de cocoși?) Păi semăna. Fiecare om avea ori în grădină, ori la cîmp două-trei rînduri pentru cocoși. Maică-mea cel puțin și când ne-am mutat la Arad, ne făcea cocoși. Avea un ciur din asta făcut așa...și pă aragaz. (Dar boabe de porumb fierte, mîncăți?) În postul Crăciunului se făcea...grîu se fierbea. Se alegea grîul, se spăla, se puneau într-o oală cu apă, cu zahăr și se fierbea (Ca la colivă...) Ca la colivă, da' era cu zeamă pe el. Se băga nucă, dacă-aveai nucă spartă, băgai stafide, ce vrei să bagi. În postul Paștilui, se-alegea, de toamna s-alegea cucuruz care era cucuruz frumos și să puneai deoparte să nu umpli la el, să n-ajungă șobolani, șoareci, nu-știi-ce, și să puneai deoparte și-atuncea să fierbea, miercurea de obicei. De marța îl puneai la moiat și miercuri dimineața îl puneai la foc. Iară, tot așa, îl puneai cu apă, că trăbea să fiarbă 3-4 ore să se moaie, să fiarbă mult, și-atuncea să puneai zahăr, dacă vroiai. Și zeama era foarte bună. Da' era care mîncă fără zahăr, lua boabele separat și le săra. Deci cu sare.

[...]

Atunci toamna se mai uscau, când făcea pâine, se uscau prune, se uscau mere, dacă-aveai să uscau pere, să făceau că iarna le puneai de le muiai și le făceai ca un fel de compot, un fel de suc, un fel de...cu poame uscate, c-așa le zicea. (Tot un fel de mîncare de post...) Tot de post. Cum erau bătrînii, ei miercurea și vinerea mîncău tot cam de post sau erau care nu mîncău deloc. (Se foloseau alte oale în timpul postului?) Când începea, postul toate oalele...am avut cazan mare în care toate vasele...se făcea leșie de cenușă și cu sodă unsă<sup>2</sup> și să fierbeau toate oalele cu leșia aceea de cenușă și se fierbeau pînă ce mergea și negreală și tot de rămîneau curate. Deci în post nu să mîncă din oale...

[...]

Țin minte că eram copil și umezam pâinea și puneam zahăr pe ea. Asta era dulcele! Sau pâine cu pesmet<sup>3</sup>. (Pesmet?) Stai să-ți spun: pesmet la noi să zice căt'ă dulceață de prune. În altă parte să zice lictar sau miere de prune. Și-l făcea fără zahăr. Și asta era tot un fel de mîncare de post. Că era care mîncă o felie de pâine cu pesmet, cu...asta, asta era mîncarea de post pentru bătrîni. Nu mîncău să zici că mîncău nu-știi-cît. Și tinerii, la fel.

---

<sup>1</sup> Continuarea interviului este pe a treia secvență (Ghiță 3)

<sup>2</sup> Sodă caustică, hidroxid de sodiu

<sup>3</sup> Gem de prune