

Din cîte mi-ați spus, ați fost și-n Banat.

Așa. Că oamenii ăștia care-o avut și restaurant în Miercurea, o cumpărat mașini de lînă, cu 150 de mii una, banii de-atuncea, în Radna, în Lipova. Chiar lîngă mînăstire, a treia casă, lîngă gară. Și mai avea un rînd de mașini în Giarmata. Dacă-ai fost, ai fost, știi. Lucram aci de luna până sîmbăta. Sîmbăta meream acasă, meream la *ocico*, că era piața aia și pe urmă mergeam în Giarmata, lucram o sîmbătă da, o sîmbătă ba. Avea niște nepoți acolo, tot „Luca”. (Ați văzut pe-acolo cum se face mîncarea?) Vai de mine! Am un frate-n Păuliș la care m-am dus de multe ori. De la oamenii ăia am învățat mîncare de făcut, așa, nu domnească. Că dacă veneau țiganii, io îi ziceam la al nost¹ să nu le dea ficat. Mai bine să le dea carne. Ficatul mi-l țineam mie. Și-acuma am în ladă². Cînd îmi trebuie, o dată pe an, bag un pic de vin, pă-i mult mai bun decît carnea, Doamne! Sau cu pireu îl mîncăm noi. Lipit lîngă ceva. Apăi tot așa de-acolo am învățat multe că stăteam la un dom’ profesor de botanică, în gazdă. Dumbrăviceanu, așa-l chema. No de la doamna aia-am învățat. Acolo ne făceam de mîncare și-acolo dormeam. Ne mai duceam și noi cu un miel că mai căpătam de la oameni de-ai noști –probleme de pe-atuncea!- și făceam multe. De exemplu: ciorba de salată n-am știut să o fac pînă acolo cu păpară în ea. Ciorba de varză, acolo am învățat-o. Și pe la noi făcea muma da’... nu punea zarzavat, nu punea cimbru atîta, puneai ceva verdeață că-de-care-era. Ciorba de burtă am învățat-o de la doamna Luca. Sau...se găseau purcei mici de la lapte și făceam friptură. Și-apăi-o-mpănam cu usturoi, cu slănină, cu foale, cu șoric, cu...ce puteai. Sărata, pipărată și-o puneam...o puneam!Ajutam, că ei făceau. Într-o cratiță foarte mare cu cartofi curățați numa-ntregi, cu cepe, cu morcovi. Și cînd se fierbeau, cepele le scoteam. (Fierbeau acoperiți cu apă?) Acoperiți cu apă. Sau mai tîrziu băgam un pic de vin sau bere. Vin alb, numa. Și-apăi scotea cartofii și-i tăia-n două sau în patru așa frumos, cu cuțit de ăla așa, ceapa o scotea, morcovu’ îl tăia iară rondele. Sau de acolo știam iară să fac murăturile ăstea, amestecu’ ăsta. Avea tanti Vetuța un bidon de ăla de 60 de l. De la sfeclă și gulii și conopidă și tot felul, inclusiv ciuperci! Băgate la murat. Probabil punea ceva, că nu avea floare niciodată. Și meream și scoteam cu strecura, așa din bidon, și-apăi dădeam drumu’ napoi la ce nu ne plăcea. Poate o dată vroiam mai multă varză roșie, sau sfeclă. O scoteam și ne-o tăiam mai măruntă. Foarte gustoase erau, foarte bune! Cu usturoi, cu tot felul de verdeață! Acolo am învățat să fac „delicat”. Tot de la tanti asta. O găletușă de pătrunjel și țăler³, o găleată de morcov, o găletușă de ceapă, frunză de țăler, frunză de pătrînjel și de morcov⁴ (De morcov? N-am mai auzit!) da, de morcov, da’ le tăiam partea groasă a cotoarelor, știi? Și aduceau de prin cîmp sau cumpărau că...așa: conopidă, gulie, -doar primăvara și eu iau cîte două-trei răsaduri de te-miri-ce și folosesc fluorescența aia de la conopidă, chiar dacă n-o-nvălit- și 2-3 ardei, 2-3 gogoșari, 2-3 capia, cîteva vinete și date toate prin mașina de carne și puneam un pumn de sare. Amestecate și le puneam în cratițe-n cuptor. Și le lăsam în cratițe de astăzi pe mîine- cuptorul ars destul de bine, nu chiar ca de pită, mai pușîn. (Deci nu după ce scoți pita) Nu. Făceam separat focu’. Un braț vîrfuit de lemne. La pita trăbă trei brață mai potrivite, aici unu’ bun. A doua zî le

¹ Soțului. Se referă probabil la o situație în care, ulterior experienței bănățene, soțul sacrifica un animal din care o parte din carne urma să o vîndă.

² Ladă frigorifică, congelator.

³ țelină

⁴ Interlocutoarea arată cu mîinile cantitățile: din fiecare cîte un mănunchi cît abia să-l cuprinzi cu ambele mîini

scoteam, dacă să răceau. Ardeam cuptoru' mai tare și le puneam în tăvi, mai subțire. Și el să făcea așa mai aloțit, nici nu se sfărma, nici nu se lăsa. Și-l făceam așa cu mâinile⁵ și-l puneam în tăvi. Și-l lăsam. Și să făcea...da' nu era cuptoru' ars să zici că să se pîrlească. Era cum trăbuie. După ce m-am măritat, de-am venit aici am făcut în fiecare an. Și le sfărnam bine și le uscam și le puneam uite-acolo-n șop⁶. Nu-i ca-n cămară, îi cu mult mai curent, mai uscat. În borcane și cu capac. Sau, de cînd o ieșit plasticurile, în de alea de la ceaiuri. Foarte bune. Apăi zîcea soacră-mea că io știu și pe dracu'! C-apăi în toată mîncarea puneam de aia. Apăi mîncam chisătură⁷ pe pită și cu de aia. N-am cuvinte! Cînd o murit Niculaie⁸ mai mergeam la nunți sau la pomeni [la ajutor] apăi mai luam cîte un borcan de ăla cu mine. Vecina⁹ știa și mai punea în ciorbe sau la friptură pe deasupra. Zicea către mine: adu *fermece* de alea de la tine din pod. Știa că am în șop. Cămara-i bună da' nu-i destul de curent. Ea trăbuie să se uște și să nu să-ntoarne¹⁰. Să nu facă condensu' ăla. No asta. Și m-o marcat mult c-am văzut că mînca lumea aici ciorbă cu șorice. La noi n-o fost așa ceva. La noi să folosăște de oaie. Și supă de oaie să face dacă-o opări bine. Din pulpa aia de oaie. Deci asta-i o diferență. (Pîinea cum o fac?) Pîinea, tot la fel. Acum o-nceput s-o facă în castroane de ălea cu două toarte. C-o-nvățat de prin Banat unde să face-n tăvi. Acum o-nceput a merge și pe la noi tăvile, că o făcut ăștia, cortorarii. Da' ai noști de multă vreme o făcut pîinea „ca la Bănat”, cum zic ei. În forme, în castroane. Apăi dă vecinătatea de la unu' la altu'. (Au mai adus așa femeile rețete de prin Banat?) Apăi, ce să zic, multe trăiesc acolo. Pe perioada verii. Și-acolo gătește ca acolo, deci asta-i o chestie. De exemplu acuma acolo deja o fi salată. Sigur este. Că noi cam pe la întîi aprilie închideam mașinile, ne lăsa până-n 15 și veneam acasă și aduceam salată de acolo. Și pe-aceia, cînd ajungeam, deja cînd dădeam de la Sebeș încoace, era frig și era altă...nu vedeai verdeață ca acolo. C-ajutam! Mai era perioade cînd mai aveam cîte-un gol de lucru sau să strîcau sau trăbuia să curețe nea' Ștefan –era un sas!- mașinile sau se rupea cîte-o curea. Și-apăi fugeam la doamna și-i ajutam în grădină că-mi plăcea...pămîntu' și...Și ce să spun, aicea cînd vin la Crăciun, toate bine mîncă-n stilu' porcului și-a tăiatului de porc ca la noi. (Cam cînd se-ntorc?) Cam pe la întîi decembrie, așa. Sau alții vin numai chiar înainte de Crăciun. Și-acuma mulți, foarte mulți îs plecați în Banat că au și-acolo căși. Și mai nou în Dobrogea c-acolo-i cu mult mai bine. Și-n Brăila, în Balta Brăilei că acolo-i teren cu mult mai mult ca-n Banat. În Banat îi teren care s-o împrorietărit, o venit oamenii care-or fost plecați. În Dobrogea n-o fost oamenii așa venetici cum o fost la noi ungurii și sașii, o fost lipoveni da' mai puțini și o fost teren mai de izbeliște, baltă. Ș-apăi au cu oile pășunat.

⁵ Îl frecău între palme, după cum arată interlocutoarea.

⁶ Partea de sus a șopronului

⁷ Pastă din slănină

⁸ Soțul

⁹ Vecina despre care vorbește este colceriță, bucătăreasă la nunți.

¹⁰ Să nu se umezească.