

# 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 samă 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 una, **Anul VII**. Dar dacă ținem samă 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 curînd.*

*Abonamentul rămîne tot 3 lei pe an.*

*Rugăm pe toți acei cari vor primi acest număr, și nu vor avea gludul să ni 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 mîna, cu *fachu* (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 rîu), ș. a.

Soiurile de pește cunoscute de sătenii munteni sînt: *lostuța* (cel mai mare pește de munte), *mreana*, *cleanul*, *beldița*, *boișteanul*, *cîra* (zvirluga), *grindeele*, *zglăvocii*, *midhai* (un fel de mîntuși), *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 cît pe la zile mari: Blagoveștene, Probajeni, la hramuri, praznice, cînd ele se fac în posturi.

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

*Pește fript.* — Peștele se frige cînd e mai mărișor ori sarat. Se curăță de solzi și de măruntăe [mațe], se presară cu sare și se pune 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 mujdei.

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 mujdei, după ce s'a curățit de solzi.

*Mîncărică de pește.* — Acest soi 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; cînd 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 mujdeiu, sau și așa (adecă fără mujdeiu). Cu ele se face și *bors 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 iazuri 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 *pîrpăra* (toana, vremea) de goană. Ochii de rac se întrebuintează în leacuri și în farmece — Racii cei mai buni sînt cei de prin Iunie și Iulie, prinși în lună nouă și de prin pîrae. 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. Cînd tună, peatra ce-și fac toamna în gura casei cade, și ei încep a legi.

Cobelcii se găsesc prin apropierea pădurilor, prin poeni și prin lunci, pe la locuri grase. Ei se ferb într'o oală acoperită, și după ce au fert bine, se scot din găoci și se mîncă cu mujdeiu, lepădîndu-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 mujdeiu. — Cobelcii mărunți ori negri nu se mîncă. — Ei es primavara după ploii calde.

*Scolcele.* — Scolcele se găsesc în apele de la șes și prin iazuri. Ele se prind cu mina. Scolcele se ferb și carnea se mîncă cu mujdeiu, ori friptă, după ce s'au fert. — Săteni de la munte nu prea eunosc scolcele.

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



întregi 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. <sup>1)</sup>

*Barabule coapte cu sare.* — Se spală barabulele și se pun în spuză (cenușă ferbinte) ori se dau în cuptor, cînd e ferbinte, de se coc bine și apoi se minîncă cu sare. Mulți minîncă asemenea cartofi cu mămăligă.

*Barabule ferte cu mujde.ă.* — Se spală barabulele, se ferb în oală ori în ceaun, se curăță, cînd sunt ferbinte, și se minîncă 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 olo.ă; atunci acestei mîncări îi mai zice și *mîncărică de cartofi*.

*Barabule prăjite.* — Barabulele se fac și prăjite cu olo.ă și rar cu untdelemn, mai ales pe la dascal.ă; ele se pregătesc așa: se sfarmă barabulele ferte, cu dosul ligurei, și se pun într'o tigae unde s'a prăjit ceapă cu olo.ă; se lasă de se prăjesc bine și se minîncă. Acest soi de bucate se obișnu.ște la sătenii cu stare și în Rădășeni.

*Chiftele de barabule* <sup>2)</sup>. Acest soi de bucate îl obișnu.esc rar sătenii cu dare de mîna. În Rădășeni chiftelele de barabule se fac așa: se ferb barabulele, se frămîntă, se amestecă cu făină de gri.ă și se fac un fel de turtițe care se prăjesc în olo.ă de cînepă, și rare ori în untdelemn. So.ăl acesta de bucate se face numai pentru fețe cin-stite (preut, dascal.ă, 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 mala.ă dospit. Bostan roș, cu scoarța tare, se pune și în mala.ă dospit după ce se curăță de scoarța și se ferbe. Bostanul alb (turcesc) e bun la gust și făinos. El se coace odată cu mala.ă și se minîncă în zile de post. Cu cît e mai făinos, cu atît e mai bun. Bostanii albi, cop.ăi bine, se păstrează și pentru iarnă. — Din simburii de bostani se scoate și olo.ă bun de mîncare.

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

1). D-l A. Montandon a fost subadministrator la Crucea. D-sa mi-a spus că cel întăi care a cultivat cartofi în acea localitate a fost D-sa, și că a sfătuit pe săteni să sãmene bu-

2). Com. de D-l V. Ciocan învățător în Rădășeni.

[lughene.

*Bostan făcăluit.* — Se ia bostan turcesc (alb), se curăță de coajă și de mațe, se taie mărunț 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. <sup>1)</sup>

*Bostan cu julfă.* — Bostan cu julfă se face așa: se ferbe bostanul și se lasă de-o parte; se pregătește julfă din sămînța de cînepă și cînd ea e gata, se toarnă peste bostanul fert. 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 umpluți* <sup>1)</sup>. — Bostăneii umpluți sînt o mîncare a țaranilor ciocoi. Ea se face din bostăneii tineri, goliți pe din lăuntru și umpluți cu carne tocată și amestecată cu pasat orî orez. Bostăneii se ferb cu borș și se toarnă peste ei zmintină proaspătă.

*Bureții.* — Bureții îi întilnește săteanul în multe locuri: prin finețe, 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: *pînișoare, vinețele, porumbele, ciobanașii, bureții grași, hrîbi, chitărăi ș. a.*

Bureții se mîncă și fripi pe jaratec cu salamură ori mujdeiu. Bureții buni se cunosc de pe aceea că dacă îi rupem nu se învinețește carnea lor, și aū un miros plăcut; cei răi și otrăvitori aū un miros greū, și dacă îi rupem se fac negrii ori vineți.

*Zbîrciogii* se fac borș și cu smîntină; *dretele* se ferb și se mîncă cu mujdeiu; *rîșcovii* se fac tocană, se frig și se murează pe iarnă. — Ciupercile se mîncă numai fripte ori ferte și cu mujdeiu; rar se face din ele tocană.

Iată bureții cunoscuți de sătenii din jud. Suceava ca buni de mîncat: *ciupercile, ciobanașii, vinețele, hulughitele, pînișoarele, roșoarele, bureții păstrăvi* de pe fag, paltin, plop ș. a. *bureții de cioate* de perj, fag, măr, păr ș. a. *nicoreții, chîtoarcile, bureții grași, bureții iuți, bureții băloști, bureții porcești, pupchii, hrighii, rîșcovii, rîșcovitele, dretele, zbîrciogii* ș. a. *Popenchi, bureții de gunoae, burcetele puțos* ș. a. sînt otrăvicioși. — Buretele puțos e bun de beșica cea rea.

1). Com. de N. Manoliu, Drăgănești, Suceava.

Din bureții cei buni se fac următoarele mâncări: *Borș cu bureți* <sup>1)</sup> (vezi vol. VI, p. 69).

*Bureți cu mujdeu* <sup>2)</sup>. — Se ferb bureții bine, după ce s'aũ 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'aũ ales și s'aũ spalat. Se frig mult ciupercele, hribii și rișcovii. Cînd sint fripi bine, se pun în strachină, se sară și se toarnă peste ei puțină apă, ca să se facă salamură

*Tocana de bureți* <sup>3)</sup>, zisă și mîncărică, se face din bureți proaspeți și cruzi, așa : se hăcuc bureții mărunț, se spală în apă rece și se pun la fert 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. Cine are, pune în tocană și oloi prăjit cu ceapă.

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

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

Plachia se face ori cu orez ori cu pasat.

Hribii proaspeți (cruzii) se mincă și fripi.

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

*Plachie de hribi* <sup>4)</sup>. — Se hăcuc hribii mărunț și se pun în oală de ferb bine cu ceapă și cu verdețuri ; cînd sint ferți bine, se pune peste ei orez și ceapă prăjită cu oloi. Se lasă de ferbe bine și se mincă. Soiul acesta de bucate se face prin posturi.

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

1). În unele locuri pe la sătenii bogați și de istă de lume nouă se vede rar și *bureți cu zmîntină*.

2). În com. Drăgănești se ferb și se mincă cu mujdeu și opinticii.

3). Asemenea se face tocană de opintie. Com. de I. Manolia învățător.

4). Com. de V. Ciocan, învățător, Rădășeni-Suceava.



apoi se mîncea cu mămăligă rece și prăjită. Pune în această mîncare și oloi, ciue are.

Felul acesta de bucate îl cunosc sătenii din Malini, Baia, Bogdănești și Boroaea, jud. Suceava, pe unde poți găsi rișcovi murași.

Rișcovi 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 strînse de cu toamnă, o duce greu și trebuie să cumpere. — Fasolele se mîncea 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, une ori, pune și oloi prăjit cu ceapă.

*Fasolele flăcăuite* 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 suptie apoi cu zama scursă, și se toarnă peste ele mujdeiu.

Fasolele dulci se mîncea cu murături.

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

Păstăile se pot prăji în oloi, cînd sînt ferte. — Și păstăile prăjite nu se vad 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 borș și cînd sînt ferte bine se mîncea cu mămăligă.

Fasolele gloante sînt mari ca bobul. Ele se ferb bine, se scurg de zamă — care n'are nici un gust — se sară, se pun în strachină și peste ele se pune ceapă tăetă 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 marar. Grăunțele bobului se mîncea 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 bătut.* — Se ferbe bobul, se flecuește, se strecură printr'o sită, și se pune în strachină; se pune peste el oloiu cu ceapă prăjită și se mincă în posturi.

*Mazerea.* — Mazerea, n'o prea samănă ȋaranul și nici nu-i prea deprins cu ea; totuși unia o samănă prin grădini și ogoare. Păstăele de mazere, cînd sînt crude, fiind dulci, le mincă crude. Boabele se mincă și crude, pregătite. Mazere și bob copt în vatră mincă băeii prin posturi.

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

În mazere, ca să fearbă 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 bătută.* — Mazerea se pregătește ca mai sus. Se scurge în urmă de zamă, se flecuește, se trece prin sită ori sitișcă și peste ea se pune oloi prăjit cu ceapă.

*Maslina.* — Maslinele se cumpără de pe la dughene. Sătenii le aū ca udătură în posturi și le mincă cu mămăligă; rare ori — doar cînd se duce în tirg — de le mincă 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.

Maslina nu se mincă în săptămîna mare din postul mare.

Maslina pisată bine cu măliguță prichită, sunt bune de bolfe.

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

Curechiu cu masline se vede numai la țararii chiaburi, care trăsesc în atingere cu pantalonarii.

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

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

1). Com. de II. Brohanschi învățător, Lunca-Pășcani, Suceava.



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 *teasc* (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 un crop 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'aū pivniți nici zămnice.

Din frunze de curechiu se fac sarmale; foile de pe de lături se pun în pod, se usucă și se țin pe iarnă pentru făcut malaū.

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 sînt bune de degerătură.

Curechiu roș nu se prea vede pe la sătenī.

Curechiul se face prăjit, ori cu carne și slănină.

*Moare cu fasole.* — Se pun fasolele la foc, se ferb cu ceapă și legume și cînd sînt 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 sînt ferte, se pune, cînd oala ferbe, *frecăței* făcuți din făină 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 frecăței. Tot așa se face și moare cu crupe.

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

*Curechiu tocat cu mujdeu.* — Se toacă curechiu verde, se pune în mujdeu și se minîncă 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 puțină așazăndu-se peste ele un teasc. Peste ele nu se toarnă de cit cite-va ulcele de apă. Verzele după 2-3 zile slobod zamă și peste 7-8 zile sînt murate. Putinica cu verze se așază, pînă se murează, la un loc călduros. Verzele se minîncă cu mămăligă prăjită, cu fasole dulci, fasole flăcăluite ș. a.

*Curechiu cu julfă.* — Se ferbe curechiul cu ceapă și legume și cînd e fert bine și scăzut, se toarnă peste el *julfă*, care se face diu lapte de sămință de cinepă. Bucatele aceste se fac în post și se minîncă 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 samănă în luna nouă, fac numai floare. Ca să rodească, se string Duminică dimineață florile săci și se bat cu un băț în crucele drumului, ori se pune pe sub frunze *pepeniță*.

Pepenii se samănă la Arminden.

Pepenii se minîncă și verzi și murați.

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

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

Pepenii se pot mura și în beci și afară. După 5-6 zile se prîtocesc, se curăță de bartiță și se curăță putina. La 10 zile îi prîtocim iar, și cînd sînt murați îi punem la un loc răcoros.

Pepenii murați se minîncă cu mămăligă în zile de sec. Cu fasolele dulci, pepenii aū 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 bostănei 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* <sup>1)</sup>. — Salata de pepeni se face așa: se ieu pepeni verzi, se curăță de coajă, se taie mărunț și se pun într'o strachină. Peste tocătură se taie cozi de ceapă și marar și se toarnă borș crud și acru și sare; se mestecă bine și se minîncă cu mămăligă caldă. Cine are, poate pune în salată și oțet.

Unii săteni hăcuc la mîncarea asta și pepeni verzi și murați, 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 minîncă în zile de post. Unii săteni pun feliile în oțet în loc să le pue în mujdei.

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

*Ridichele*. — Ridichele se minîncă în posturi. Ele, ca și sfecelele, se țin în gropile cu barabule. Ridichele se minîncă cu salamură, după ce-s spalate și tăete 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 oloi peste ele și se minîncă.

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

M. LUPESCU.

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

2). " " A. Vasiliu, Tătărăuș.

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, încît și revista pomenită s-a lehemetuit 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 „Albina Pindului“ (An. II. p. 47) cetim, că la 29 Iunie 1869, cercul literar a numit din sînul său comisiî, 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: poeziî, 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 poeziî 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 Cosinzana“ poveste, care a scos-o în broșură în anul 1885 librăria Ciurecu 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 „Graul Românesc din Biharea“.

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

Librăria Ciurecu 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 înadins 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 copiat 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 — eun am întreat pe un ardelean Simion Meseșanu din Solnoc-Dobica, aproape de Gherla, care mi-a spus unele ce înșamnă și eun am înșamnat numai pe celea care am văzut că știe bine ce înșamnă. Am mai adăugat și eun cite o esplicare, după cum am auzit în comuna Broșteni, jud. Suceava.

S. Teodorescu-Kirileanu

## UN CÎNTEC DE STEA ȘI DOUĂ ORAȚII

La sfîrșitul unui Catavasieriun greco-romin [partea grecească e scrisă tot cu caractere chirilice] al Bisericeii 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 steaon în seara nașterii lui Hs. și cetitoriule ce vei celi și cu poetica vei socoti și de nu vor veni la număr bine să știi că noi precum leam găsit așa leam și tipărit după cum saun obicei-nuit asă cînta, lară nam mai umblat a le număra.

Variante: Stea pag 42

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 cînd pămîntul  
 Nașcut cuvîntul  
 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  
 In astromie (sic)  
 Că saș născut jos  
 Impăratul Hristos

In cetatea lu David  
 Pildă arătînd  
 Și deaca aș văzut  
 Aș călătorit  
 Trei crai despre răsărit  
 In Vithleaem au venit  
 Și îndată aș aflat  
 Pre cel ce aș căutat !  
 Și isaș închinat  
 Ca unu împărat  
 Daruri in mîini fiind  
 Și lu Hristos cîntînd  
 Coccoane împărate  
 Și prea luminate  
 Te știu cine ești mărit  
 Și in troiță slăvit  
 In ce chip ai venit  
 Și din fecioară teaș născut  
 Din fecioară curată  
 Și prea nevinovată  
 Pentru aceea ne rugăm ca și  
 (de la noi să primești  
 Daruri lumești.

## O R A Ţ I E

„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 pănă la Vithleaem gășitaș pre Hs. prunc mic înfășat și cu bucurie aș zis: Veniți să ne închinăm împăratulu nostru Dumnezeu fiind și daruri in mîini: aur, smirnă și tămie oce (sic) saș învrednici [sic] înalta înțelepciune și spre cea deplin norocire și desfătare și atit bunătate și plăcere dumnezeiască intru toți veaci“.

### ORAŢIE CĂTRĂ AI CASII IN CAREA VEI MERGE.

„Cinstite jupine oblăduitoriule al casei aceștia, de vreme ceai



ajuns a prăznui o taină foarte mare ca aceasta cu credință te închină celui ce a răsarit din pintecele fecioarei Marii (sic) și noao celora ce șădeam întru 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 fiiū lui D-zeū și D-zeū adevărat să dăruiască pace, sănătate prea luminatului nostru Domn și viață norocită și bună întemeiare întru cinstit și luminat scaun mării sale și împreună cu toată curtea mării sale și împreună cu dumneata cinstite jupine și (saū) prea cinstite părinte și cu tot norodul creștinesc ca împreună de apururea să priimit [sic] bucuria aceasta în mulți anī cu veselie cu toate cele bune și de folos“.

veg. - Bibl. veche rom. Monica (Anastasiu)  
din Râmnic 1747.

Gh. Teodorescu-Kirileanu.

### CREDINȚE DESPRE MOROI ȘI STRIGOI

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

1. Moroii saū strigoii este omul mort, care n'a fost citit bine de popi. El miuincă inimile oamenilor. Moroii se prefac în om și vin pe la casele oamenilor, beaū și mîincă.

(Com. Stolojanī. **Bărbulescu I. I.**)

2. Oamenii, cari se fac moroi se întorc în tron în dungă, le cresc unghiile și părul, le roșește gura și mormăte. Ei mîincă oameni, începînd cu rudele lor. Ca să se cunoască, care om s'a prefăcut în moroi, incalcă un om oare-care din sat pe un armăsar negru și trece peste morminte. Dacă armăsarul nu va trece peste mormint, acolo este moroi. Pentru ca moroiul să nu mai mîince oameni, se desgroapă și îi infige 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 pisică peste mort, căci alminterea se face moroi.

(Polovragi. **Iancu Archir**)

3. Dacă mor mai mulți din o familie după olaltă, se fac moroi. Ca să se scie 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-l ard.

(Urechesci. **Oproiu Gheorghe**)

4. Moroi să strigoii sint oamenii, cari aū murit și duhul cel necurat intră în omul mort și îl înviează, dar nu iese din pământ ziua, ci numai noaptea. Ei merg la oamenii vii și le mincă ficiaii. Ei umblă nevăzut noaptea pînă la cîntarea cocoșilor, cînd pleacă iarăși la mormint.

În fie-care noapte mincă cite un om. Oamenii însă îi desgroapă și caută care-i moroi și găsindu-i îi tae, îi iaū păr din cap, îi iaū sînge cu care (păr și sînge) afumă pe toți oamenii bolnavi. Pe moroi oamenii îi ard și cenușa saū o aruncă în aer saū o pun iarăși în mormint și atunci se zice că aū murit de tot și nu mai mincă oameni.

(Schela. **Vălcu Coustantin**)

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

(Hodoreasca. **Pleşanu Dumitru**)

6. Omul, care moare, dacă trece o pisică peste el saū nu este citit bine de popi, se preface în moroi după 6 săptămîni. Moroi 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. Moroiul noaptea se preface în om și se duce acasă la el înainte de cîntarea cocoșilor

(Câlnic. **Vâlceanu A. Const.**)

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

(Com. Iași. **Toltea Gh.**)

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

(Pojogeni. **Dămăricu N. Ion.**)

**I. MOISIL.**