

## DENIS FLORIN NĂSUI<sup>1</sup>, ROMÂNIA

### Cum se face fânu'?

„Prima dată merem și cotelem terenu, să sie cotelit să nu sie mizerie, no, cum îi iarna arunci gateje. Merem și corațăm frumos ca să sie curată livada, luăm grebla, greblăm fain după aceia lasăm să crească iarba. Când am vazut că o crescut bagam un cosaș care cosă. Cosașu merea la ora 4 dimineața, că în cursu zălei nu putea cosî că era prea cald și apoi mere și femeia trebuia să facă de mâncare, să ducă la cosași, nu zinea cosașu cu mâncare de acasă. No, de aveai barbatu' tău mai merea și acasă și să hodinea. Prima dată trebuia să împrăștiem brazdele care le cosă, lasam două, tri ceasuri, patru, depinde după cum era vremea. Îl înturnam pa de aceia parte. Api sara trebuia să facem captiță și apoi merem și-l strângeam fain. Eram două, una-l grebla și una-l strângea sau dacă era cu barbat, barbatu' facea captiță și femeia îl strângea. De aveai pari faceai nemnți ca niște clăiute așa înalte pa care se puneau fânu'. Trebuie să facem jârezi, bagam patru pari și puneam rude peste parii aceia și apoi pe aceia puneam tot fânu'. Îl țânem câteva saptamâni, una, două pa jireada acea și după ce-l luam îl faceam iară captiță îl bagam în grajd, în șură, în șopru, în șopreică. Șopru îi mai departe de casă și îi făcut din patru pari de doi metri, tri metri și deasupra îi acoperit cu draniță, cu internit, cu ondulin de aiestă, no, i făcut acolo unde-i locu'. Șopreica era pângă casă și acolo să baga fân. Faceam captiță și bagam două bote și erau doi oameni unu de-o parte și unu de alta și-l caram până la șopreică. No, amu' mni-am făcut și eu jireadă înaintea căsii. După aceea îl luăm și-l dăm la văcuță dacă avem, dacă nu îl dăm la mât! Majoritatea așa fac daca nu-l dau, îl aprind. Să cânta la fân, da nu prea, că era tare greu, gând-te, era de luat cu furca, de tras cu grebla. Mai cântau generațiile cele de demult, da amu' nu mai știu câte cântau.”<sup>2</sup>

„Mai demult se ducea lumea la fân cu merinde de acasă. Își luau traista, duceau coleșă rece, brânză, slanină, ceapă verde, ouă serte. Mai să facea și o oală de șalate. Șalatele erau facute în casă. În șalate se pune o ceapa verde calită, o lingură de faină, sare, lapte de oi și apă. Apoi se pune la sert. Șalatele se spalau fain într-o oală și se luau din apă se puneau sare pa ele și le zolei mult până ieșea apă verde de pă ele ca sa nu sie amare. Într-o oală se puneau ceapa calită și o lingură de faină, și era luată de pă foc ca sa nu să ardă faina. După aceea se pune apă și sare și laptele de oi și se lasă la foc să searbă. Și după ce se puneau șalatele stoarse și taiete cu cuțatul marunt în oala cu apa și laptele de oi. Când erau luate de pe foc la final se puneau groșior. Și se mânca la fân reci în blide de tablă sau de lut. Și aceea era mâncarea câmpului și ce avea omu în casă. Pa lângă asta se faceau și pături cu brânză și cu jumeri. Se puneau de coleșă cu faină de malai și apă cu sare până să îngroșă. Coleșa se

<sup>1</sup> Student la specializarea Studii Culturale-Etnologie în cadrul Facultății de Litere, Centrul Universitar Nord Baia-Mare.

<sup>2</sup> Performeră Maria Pop (a lui Oniță), 69 de ani, Vișeu de Jos, 2023.

punea pe un fund de lemn și de acolo se lua coleşă și se punea la pături. Să pune un rând de coleşă și un rând de brânză și iară coleşă și iară brânză. Se prajau jumerele din slănină și erau puse deasupra pe ultimul rând și se pune la foc mic și se searbă un pic ca să se întindă brânza după aceea. Cam astea erau mâncărurile de la fân.”<sup>3</sup>



La coasă; Foto: Sorin ONIȘOR

---

<sup>3</sup> Viorica Năsui (a lu Morariță), 44 de ani, Vișeu de Jos, 2023.