

O INFORMATOARE DIN TIMOC: MILOSAVA GROZDIĆ*

Otilia HEDEȘAN**

Abstract

Milosava Grozdić (b. 1958) from Žagubica (Jagubița), a village in the Braničevo district, Eastern Serbia is well known in her village, but also in the whole region of Homolje and the Mlava Valley (which runs through Ždrelo/ Jdrela to the small town of Petrovac na Mlavi), for her cooking skills and for her natural products with therapeutic values. During 2022 we had two meetings with her, the first on 16 April 2022, the second on 22 September 2022. Both meetings took place in her house in the centre of the village Žagubica (Jagubița). This article transcribes in complete form the first conversation with Milosava Grozdić. It is a discussion in which she speaks about how she learned to cook and how she learned the healing properties of plants, and she also communicated with numerous details 16 local cuisine recipes.

Keywords: ethnology of food, traditional cuisine, Timoc region, storytelling.

Cuvinte-cheie: etnologia hranei, bucătărie tradițională, Timoc, povestit.

Milosava Grozdić (n. 1958) locuiește în Žagubica (Jagubița), sat din districtul Braničevo, în Serbia, într-o regiune pe care sârbii o numesc Serbia de Răsărit. În științele umaniste românești, etnografii, folcloriștii, lingviștii, geografii numesc aceeași regiune Timoc sau Valea Timocului. Mai exact, este vorba despre ținutul cunoscut drept Homolje, un spațiu cu propriile tradiții și care încearcă, cel puțin în ceea ce privește viața tradițională, să își afirme o identitate proprie.



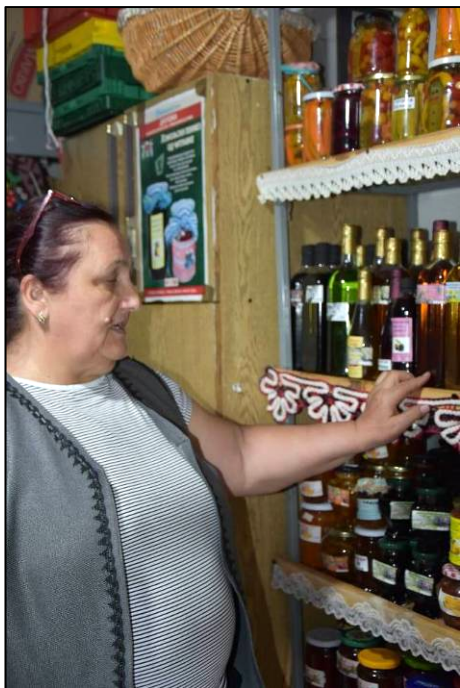
Milosava Grozdić, imagine din înregistrarea video realizată în aprilie 2022, la Žagubica (Jagubița)

* Această lucrare a fost realizată în cadrul proiectului PN-III-P2-2.1-PED-2019-5092: *Colecție digitală a patrimoniului alimentar românesc și transfer spre societate (FOODie)*, finanțat de Ministerul Educației Naționale prin UEFISCDI.

** Universitatea de Vest din Timișoara – România.

În cursul anului 2022 am avut două întâlniri cu această informatoare, prima în 16 aprilie 2022, a doua în 22 septembrie 2022. Ambele întâlniri au avut loc în casa ei din centrul satului Žagubica (Jagubița). La fiecare dintre aceste întâlniri am participat subsemnata și asistenta mea, dr. Diana Mihuț. Prima dată, alături de noi a fost de față dr. Dragan Stojanjelović, etnolog, profesor la Novi Sad, originar din localitate. A doua oară, ni s-a lăturat dr. Cosmin Ivașcu, etnobotanist, cercetător la Universitatea de Vest din Timișoara.

Milosava Grozdić nu este, nici pe departe, ceea ce ar putea fi considerat un „informator de folclor”, dacă ar fi să aplicăm vechile



Milosava Grozdić în încăperea în care păstrează conservele și produsele terapeutice pentru vânzare (aprilie 2022; foto: Diana Mihuț)

canoane ale acestei discipline. Relativ tânără, întreprinzătoare, preocupată să dezvolte o afacere din prelucrarea și desfacerea unor conserve și a unor produse cu valori terapeutice (în special sucuri), mișcându-se cu discreție dar eficiență între lumea medicilor și a avocaților, care organizează petreceri și au nevoie de cineva care să le pregătească mese delicioase, și grupurile de credincioși care merg la mănăstirea din apropiere, căutând leacuri pentru diferite mici boli, Milosava este, întâi de toate, o femeie care încearcă să facă față, alături de familia sa, într-o lume mereu supusă schimbărilor. Pe de altă parte, însă, ea este binecunoscută în satul său natal, Žagubica (Jagubița), dar și în întreaga regiune Homolje și a Văii Mlavei (care trece prin

Ždrelo/Jdrela și merge până către micul orașel Petrovac na Mlavi), pentru calitățile sale de bucătăreasă și mai ales pentru produsele sale naturale pe care le prepară, fie ele culinare, fie din sfera fitofarmaceutică.

Am ales să discutăm cu ea cu relativă prudență și mizând pe buna cunoaștere a regiunii și a tradițiilor sale de către Dragan Stojanjelović. Pe de altă parte, însă, în măsura în care pornim de la supoziția că diferite

forme de cultură tradițională pot fi întâlnite astăzi, trebuie să acceptăm și că cei care cunosc/ sunt purtătorii/ sunt actorii acestei culturi sunt, totodată, și persoane cu o viață socială care ține de lumea modernă.

Prima întâlnire cu Milosava Grozdić a fost limitată la trei ore, datorită programului din acea zi al informatoarei. Cele aproximativ trei ore pe care le-am petrecut împreună au fost, însă, utilizate maximal și datorită unei bune capacități de manageriere a timpului de care a dat dovadă, indubitabil, Milosava. Astfel, prima oră a fost destinată preparării unor feluri de bucate specifice și vizitării spațiilor speciale din locuință unde sunt depozitate alimentele și produsele fitofarmaceutice pregătite pentru familie și pentru vânzare. A doua oră, cea în care aceste feluri s-au copt în cuptorul din curte, a fost cea în care am discutat despre preocupările și cunoștințele Milosavei, despre felul în care ea a dobândit, în timp, pasiunea pentru prepararea unor anumite feluri de alimente (dulcețuri, murături, sucuri), dar și pentru perfecționarea cunoștințelor sale despre produsele cu proprietăți curative (prin rememorarea unora din informațiile primite de la bunicile sale, dar și prin informarea sa permanentă, de la alți producători de asemenea produse ori chiar de pe internet).

În sfârșit, ora a treia a fost cea în care am urmărit-o pe Milosava în interacțiunea cu câțiva clienți care au vizitat-o. Erau consăteni care veniseră acasă din străinătate cu ocazia sărbătorilor pascale, se pregăteau să se reîntoarcă în orașele unde muncesc, în special în Austria, și nu puteau face acest lucru fără să aleagă „ceva bun”, care să le amintească de locurile natale, iar casa Milosavei era exact sursa acestor lucruri.

Dacă prima întâlnire a avut un caracter extensiv, a doua a fost una orientată către tema plantelor și ciupercilor, a utilizării lor în bucătărie și în practicile terapeutice.

Dincolo de aceste caracteristici ale informatoarei noastre, trebuie observată poziția aparte pe care ea o ocupă în galeria relativ amplă a informatorilor de folclor din Timoc. Voi observa, în acest sens, că, exceptând câteva pasaje minore, restrânse, informațiile despre această regiune provin în mod prioritar de la informatori bărbați. Desigur, sunt în primul rând două circumstanțe care au condus la această situație. Este vorba, mai întâi, despre faptul că, la începutul secolului trecut, regiunea a fost descoperită în primul rând prin epica sa cântată¹, cercetătorii

¹ V. de ex. G. Giuglea, G. Vâlsan, *Dela românii din Serbia*. Culegere de literatură populară, București, F. Göbl, 1913.

subliniind existența unor lăutari care pot cânta ore întregi fără să se repete. În al doilea rând, mai cu seamă în perioada Celui de-al Doilea Război Mondial, mare parte din textele despre această regiune au fost obținute prin preluare de la „prizonierii” de origine română din Serbia, relocați într-un număr de tabere din România, așadar tot de la bărbați². Desigur că pot fi notate, ca formând o categorie separată, culegerile de cântece ceremoniale funerare din Timoc publicate de Slavoliub Gacović³, texte care au informatoare femeii, însă în aceste cazuri este vorba, pur și simplu, de preluare de texte deja formalizate, fără o focalizare aparte asupra informatorului.

Odată cu Milosava Grozdić, imaginea lumii tradiționale din Timoc se deschide dinspre perspectiva feminină și, totodată, permițând o privire către viața cotidiană, a practicilor și a credințelor mărunte.

Prezentăm mai jos, ca pe un document etnologic pe care îl socotim foarte valoros, transcrierea integrală a primei discuții purtate cu Milosava Grozdić. Am utilizat un sistem de transcriere fonetică simplificat, marcând cu diacritice exclusiv particularitățile graiului local. De asemenea, am marcat cu italice cuvintele care sunt preluate *tale-quale* sau cu modificări din sârbă.

Milosava, ne-ai arătat aici tot felul de dulceturi, de sucuri, de murături. Aș vrea să te rog să-mi spui, mai întâi, de unde ai învățat să faci atâtea lucruri?

Pă io m-am crescut cu baba și cu dida și dămuit n-a fost bani să să cumpere dân *zădrugă*⁴, dân *ducean*⁵, numa o făcut muierili alea še-o avut la colibă, la casă, še Dumnedzo ne-a dat, dă prân livadă, poame... Șî n-a fost niș *zăcin*⁶ și muierili s-a chinuit și-a făcut căce câta – căce câta⁷ și io mi-a fost drag când am fost atunsa și tot vecu meu io tot am tras în aia parce și unde god⁸ am mers și unde god am azuns io am voit să-nvăț. Mi-a fost drag să am, să șciu, dar și să fac de mine și să

² Ion Pătruț, *Folklor dela români din Sârbia*, în „Anuarul Arhivei de Folklor”, tom 6, Cluj, 1942, p. 329-384.

³ Slavoliub Gacović, *Petrecătura*. Cântece de petrecut mortul la români ungureni din Serbia, București, Editura Etnologică, 2012.

⁴ *Zădrugă* (s.f.): cooperativă, magazin (fonetism românizat după srb. *zadruga*).

⁵ *Ducean* (s.n.): reg. magazin, dugheană, ducheana.

⁶ *Zăcin* (s.n.): condiment (fonetism românizat după srb. *začin*).

⁷ *Căce câta – căce câta* (loc. adv.): reg. puțin câte puțin.

⁸ *Unde god* (loc. adv.): reg. pe unde.

mânănc, dar și când mă duc vrundeva, am avut copil bolnau, și-am ș-acuma, când mă duc, să duc la șineva, să dau dă *poclon*⁹. Și-am văzut că lumea le-a fost drag. Și io atunsa și mai mare voie am căpătat să fac și mai șoua¹⁰ nou și mai șoua bun și-am șităit¹¹.

Ești învățată și să cauți pistă internet?

Da. Și se-am șciut dămunt și se-am măi șităit și cărți mulce-am șităit și așa...

Ai cităit în sârbeașce.

Da. Șăd la colibă, la vice, la muncé... Și acolo am avut mulce fraguri și șireașă... Și pră câmp se iastă, io tot aia astrâng și fac.

Am înțeles. Dar hai, întâi, să ne gândim așa: ce-ai învățat de la baba ta să faci?

Mai întâi m-am învățat să fac mâncare. Să fac păsui, să đireg oala, ece aia măi întâi.

Adică cum să înțeleg: să đireg oala?

Pă da, să prăžășc păsuii...

Atunci te rog povestește-mi cum pregătești oala, șprimeșc oala, să faci un păsui!

Alez păsuii, să nu fie nimic pă ea, îl speli bine și-l pui în oală. Io am oală dă pământ. Îl pun în oală să fiarbă. Când fierbe, io apa aia mai dintân o lapăd. Și p-orma propun¹² altă apă și pun așia șeapă, pun usturoi, pun șangarepe¹³. Și *uvek*¹⁴ când tai porcu io usc câta oasăle la fum, le-afum. Și pun așia câta os, câta carne afumată. Și ea fierbe-fierbe... Dacă vrei, tu îl đirez, dacă nu, poți și să nu mai îl đirez că ea are bun gust.

Ce înseamnă îl đirez?

Prăžătură. În prăžătură puń untură și puń fănină și lași fănina aia bine să să frigă și p-ormă puń piparcă.

⁹ *Poclon* (s.n.): cadou (srb. *poklon*).

¹⁰ *Șoua* (adv. inv.): reg. ceva.

¹¹ *Am șităit* (vb. tr.): am citit (fonetism regional după srb. *čitati*).

¹² *Propun* (vb. tr.): reg. pun din nou.

¹³ *Șangarepe* (s.m.): morcovi (srb. *šargarepa*).

¹⁴ *Uvek* (adv.): mereu, întotdeauna (srb. *uvek*).

Piparca asta tu o pregătești, sau mai și cumperi?

Mai și cumpăr, că nu-mi ațunze. Io mult fierb și nu-mi ațunze. Dar iar cumpăr dă la om care fașe numa aia și merg la *sajam*¹⁵ și cumpăr căce-o kilă și am. Dar io usc câta și n-am dăstulă. În *sajam* estă oamini care lucră numa cu piparcă alină¹⁶, vin cu sașii la *sajam*. Iestă iuce, estă dulce. Io măi mult dulce, dar și iuce pun câta, să fie picant.

Bun, deci mai înainte ai învățat să faci mâncare...

Măi naince am învățat să fac mâncare, da pă urmă am învățat să fac *picmez*¹⁷ dă prună. Prunili le astrânz bine, *ali*¹⁸ să șcii še soartă dă prune. Vrea dăn toată pruna, *ali* nu e totuna. Iestă niște prune dă vine apătos, da estă prune unde vine dulce și uscat. Ala-i măi bun. Prune dă toamnă, ali-s mai bune dă *picmez*. Da șelelalce estă mulce-mulce soarce, și dă vară și d-ăle dă bătrâneță, ălea le fierbi cu os cu tot, pă le străcuri, pă pră urmă le proferbi¹⁹ și puni câta *șecir*²⁰. Dar în așcea, numa le lapizi oasăle și nu le străcuri, numa *odma*²¹ le fierbi cu coajă cu tot, ala-i mai bun. Și cu *șecir* și fără *șecir*, io fac *zavisi*²² care cum vre. Dă *palačinke*²³ io pun câta *șecer*, când este dă mânjit pă pâne... Da estă care e bolnau, *șeciru* ăla nu cuceadză, pigmezu ăla nu-l ferb, ăla-l frig. Îl pun în șerpă mare și-l bag în *forună*²⁴ și ăla-i mai bun, nu sloboade apă și țane mult. Și să vă spun mai una: dămult n-am avut *tegle*²⁵ ca acuma, numa s-a pus în oală dă pomânt, în *stomnă*²⁶, așa s-a dzâs. Și el *uvek* dasupra mucedzășce. Acuma, ai cîneri nu șciu še-i aia. Când mucedzășce, el dzâse că s-a străcat. Da el numa rădiș în sus, ca pătura, ca salvetă, cum vrei, numa o rădiș și iai și pă urmă poți iară s-o-ntors și aia închide dă el să nu fiarbă și să nu să strâse-n zos.

¹⁵ *Sajam* (s.n.): târg comercial, piață (srb. *sajam*).

¹⁶ *Piparcă alină* (s. def. pl.): reg. boia de ardei.

¹⁷ *Picmez* (s.n.): reg. gem, marmeladă.

¹⁸ *Ali* (conj.): dar (srb. *ali*).

¹⁹ *Proferbi* (vb. tr.): reg. a fierbe din nou, a doua oară.

²⁰ *Șecir* (s. def. pl.): zahăr (srb. *șecer*).

²¹ *Odma* (adv.): imediat (srb. *odma*).

²² *Zavisi* (adv.): depinde (srb. *zavisi*).

²³ *Palačinke* (s.f.): clătite (srb. *palačinke*).

²⁴ *Forună* (s.f.): reg. cuptor.

²⁵ *Tegle* (s.f.): borcane (crt. *tegla*).

²⁶ *Stomnă* (s.f.): oală de pământ (bg. *stomna*).



Milosava Grozdić preparând mâncare în cuptorul din curtea casei sale
(aprilie 2022; foto: Diana Mihut)

Eu am înțeles de aici că unii folosesc prune pentru a acri mâncarea. Se poate asta?

Alea-s prune crude, vierdz. Prune crude, când să fac michicele, până nu să coc. Alea să fac... În dzamă dă crumpei să pune acreală și să fașe și dzamă dâ n ele și-n păsui vierde să pune. Și din ele să fașe dzamă cu șeapă și cu brândză.

Te-aș ruga să îmi spui cum este zeama asta cu ceapă, cu brânză și cu prune verzi?

Mai întâ n în oală pu n apă și pu n șeapă, șeapă cînără, foi, ale verdzi, când iesă din pământ, ale verdzi, așa... Și le tochedz mănunt-mănunt-mănunt. Da poți să pu n și leurdă, isto²⁷ și aia fierbi. Și pu n câta sare. Și fierbi-fierbi, aia iut să fierbe, petnaist²⁸, șinsprăse minaturi și ea să fierbe. Și pră urm-o iai dă pră șporet²⁹... Și pu n așa o mână... Io tot nu cântăresc, io nu măsur, io pun cu mâna, așa, dă prune, cu tot osu, vierdz... Michicele, așa, când să fac ele, așa, ca

²⁷ Isto (adv.): de asemenea.

²⁸ Petnaist (num.): cincisprezece (srb. petnaest).

²⁹ Șporet (s.n.): reg. mașină de gătit, sobă.

unghia să fie, tu le puñ așii. *Ali* până să fierbe șeapa nu puñ, că nu să fierbe șeapa. Și atunș puñ și mai dzeșe minaturi și ele fierb. Iei aia dă pă șporet și bați două ouă, puñ câta lapce, câta *iogurt* și colo, în dzama aia, ca în *ghibaniță*³⁰, puñ câta brândză d-a bătrână, zdrumiș câta brândză și oul ăla cu lapce, bătut bine, așa. Și poți să puñ o lingură-două dă fănină dă cucurudz. *Samo*³¹ dă cucurudz. Când fierb prunile, să puñ fănină dă cucurudz, că și mai bună îi dă... Câta acru să fie și mai groșcioară și are dulșeață, capătă dulșeață dăn fănina aia. Asta-i o dzamă dă vară, dă zăpușeală. Oaminii a cosât dămurt cu coasa și asta-i ușor și dă burtă-i bună și are vitamină-n ea, zdravănă.

La mine acasă se face răchie de prună. Faceți?

Făsem și răchie dă prune. Făsem și dă mieră și dă pieră și dă șe gođe pom care rodește noi făsem răchie. Și dăn iagode³², dăn dudine să fașe răchie.

Bun, ai învățat să faci pigmez de prune. Ce feluri de pigmezuri mai faci?

Am dă prună... Dă șe gođe poame am... Am și dă pieră dă pră dos, dă ale miș, dă ale dă bătrâneță, am și dă duvlece... Dă șe gođe soartă dă pomi io am, am păstă dzeșe feluri.

Dar, de exemplu, pigmez dă dulece se făcea și înainte, baba ta făcea?

Să făsa... Numa atunș n-am avut *tegle* și *isto* mai iut să strâcă. Da acuma io îl frig. Numa câta apă pun și-l frig-îl frig-îl frig-îl frig bine și fierbințe-fierbințe să pune. *Tegla* ista s-însintă bine și pun pigmezu ista. Fiece soartă dă pigmez... Pigmezu *moară*³³ să fie *tegla* însintată, vasu, când îl puñ și-l întorș *tegla* cu curu-n sus. Și vasu să vacumireșce sângur și țâne căce doi-tri ani.

De smochine am văzut că ai...

...am și pigmez și *slatcă*³⁴ ...

³⁰ *Ghibaniță* (s.f.): reg. (fel de) plăcintă din foi.

³¹ *Samo* (adv.): doar, numai (srb. *samo*).

³² *Iagode* (s.f.): căpșune; reg. dude.

³³ *Moară* (vb. imp.): trebuie (crt. *morati*).

³⁴ *Slatcă* (s.f.): dulceață (srb. *slatko*).

Care este diferența între pigmez și slatcă?

Pa pigmezu să mașină și să mânjășce pră pâne, da *slatca* rămâne întregă. Fac *slatcă* dân toace poamile, și dân dulece și dân mură și dân frăguțuri și dân fraž mari, *domači*³⁵, și dân șireasă și dân vișâne.

Dar din caise... jordolene...

*Jărdălini*³⁶. Ale mai mult să fașe compot dân *jărdălini* și dân persăce. Și pigmez îi mult dulce dă persăci.

Dar tu ce faci cu toate aceste dulcețuri?

Duc și la *sajam*, dar vând și la lume prăstă internet, dar vând și la lume așa, că estă mulți ani dă când am plecat, am fost cînără când am plecat și căce căta – căce căta și până s-auđe prân lume, că dacă faș bun, lumea spune la unu, la altu și s-auđe vorba bună și atunsa ai și multă lume. Uice-așa io am căpătat lume și acuma nu pot să fac cât pot să vind. Și fac dân urdzăs...

Ce faci din urzici?

Fac dân urdzăs soc și fac dân urdzăs dzamă, dar fac dân urdzăs și turtă. Turtă dân urdzăs isto fac.

Bun, să le luăm în ordine.

Soc. Când pleacă cînere primăvara, numa vâru-vâru-vâru³⁷ le rupi și le puñ în apă. Apă rășe. Și trebă să șcie douădzăs și patru dă șeasuri. Pră urmă să pune *limun*³⁸, poace și *limun* tăiat, dar poace și *limun* uscat în *ches*³⁹, a *limun* tăiat îi măi bun. Și să pune și cât-o *pomoroancă*⁴⁰. Io toace a mele se fac, io nimic nu pun konzervanți, se dzâc sârbii. Tot *prirodno*⁴¹. Nu pun nimica, numa bine să fierbe și bine să coase și atunsa țane mult. Și când stă douădzăs și patru dă șasuri îl storc, scot urdzășile și-l pun să fiarbă cu *šečer*, cu *miere*⁴². Și fierbe și când fierbe, el să-ngroșadză. Și-atunsa stăclile le-*nsint* în apă, la foc, pră *șporet*, acolo, și dzamă fierbințe pun și

³⁵ *Domači* (adj.): de casă, domestic (srb. *domači*).

³⁶ *Jărdălini* (s.f.): reg. caise.

³⁷ *Vâr* (s.n.): reg. vârș.

³⁸ *Limun* (s.n.): lămâie (srb. *limuna*).

³⁹ *Ches* (s.n.): pungă (srb. *kes*).

⁴⁰ *Pomoroancă* (s.f.): reg. portocală.

⁴¹ *Prirodno* (adv.): natural (srb. *prirodno*).

⁴² *Miere* (s. def. pl.): reg. zahăr.

le-astruc bine. Le-astruc, mai bun în țol dă lână. Și îl astruc bine până să răseșce și-așa rămâne. Și p-ormă, când bei, tu pui câta apă, da poți care-i șlecuit făr-de apă, numa așa, căce-o lingurișe.

Sucul acesta se face doar pentru gust, sau e bun de anumite boli?

Îi bun dă sânze, când îi sânzele slab. Când îi sânzile slab, el dă la sânze sănătaće. Puñ în fundu parului câta, dă un deșt și pă urmă puñ apă. Da-i mai bun căce-o lingură să iai de tri ori la dzi.

Dar bătrânele, la voi, știau de leacurile astea?

Șciau. Și estă mulće care-s bune dă leac, și urdzâșile și ogrăștenile și... se gođe *buiedzi*⁴³ îi bună dă leac dac-o cunoșc. Și dă șeai, că, dzâse, toaće lecurile dâ buiedz să fac. Noi avem mulće-mulće buiedz pră pământ, pră livadă, care e bun dă leac. Și io am dă la baba mea, dă la muma mea și di la uinile mele și pră unde am mers și-am fost... Am fost la o muiere în Bosna. Am fost la ea estă vro dzâse ani. Ea a fost în penzâie, o lucrat în *apoteka*⁴⁴ și pe urmă o rămas în penzâie. Și ea se gođe-a șciut dâ *apoteka* se-a învățat, ea pe urmă a plecat să facă acas. Și io am fost la eare, am fost tri dzâle la ea și dă la ea *isto* mulće am învățat.

Ei, bun. Dar ai spus că faci și dzamă de urzâș. Cum o faci?

Dzama dă urdzâș să fașe la noi în mulće feluri, dar io o să vă spun una cum o făcut baba mea, cu fănină. Puñ urdzâșili, le *čistășc*⁴⁵, le speli, le puñ să fiarbă-n apă. Și pră ormă le scoți dâ apa aia când să fierb și le lași să să răsească. Și *isto* puñ o mână dă fănină dă cucurudz și le freș, le freș, le mestăș, le mestăș, le mestăș cu fănina aia bine. Da-ncoașea puñ colore, în alt vas, puñ untură... Ele vreu untură, nu vreu *zâičin*⁴⁶, cu *zâičinu* nu-s dulș ca cu untură. Și puñ multă șeapă, mănuntă șeapă, dar multă, ele vreu multă șeapă. Mai bună-i cu șeapă d-a mănuntă, d-a de bătrâneță. Cu ea-s măi dulș și păsuiu și urdzâșile, cu ea-s mai dulș să să fiarbă. Și aia tochedz mănunt și friž bine șeapa aia și în șeapa aia puñ câta fănină dă grâu, dă ele să fie moi, să nu fie aspre. Faș ca când prăžășc păsuiu. Și puñ

⁴³ *Buiedzi* (s. def. sg.): reg. plante medicinale.

⁴⁴ *Apotekă* (s.f.): farmacie (fonetism românizat după srb. *apoteka*).

⁴⁵ *Čistășc* (vb. tr.): cureți (cuvânt românizat prin flexiune, după srb. *čistiti*).

⁴⁶ *Zâičin* (s.n.): aici reg. ulei.

urdzâsile cu făîna și mestâs-mestâs-mestâs bine și *dodai*⁴⁷ căce căta apă. *Ali* apa să fie ferbince. Și tot *dodai* și tot *dodai* și cât vrei să fie dă gros, atâta apă puń. Puń căta dâna aia apă se ele să fierb, dar e pre tare, numa puń apă *čistâtă*. Și mestâs-mestâs-mestâs bine, aia să fiarbă... Bine, puń sare. Vegetă nu puń în urdzâs, *samo* sare. Și pră ormă când fierbe bine, când să *profierbe*, mie așa-mi plaše, io sparg căce un ou. *Ali* ou întreg, numa-l slobodz ou și el să frize. Și tu pră urmă, când puń în *čineri*⁴⁸, tu puń căce-un ou. Fierbi mai *petnaist minuta* pă urmă. Mult e bun, mult e dulce.

Dar turta de urzici cum se face?

E, turta să faše dă urdzâs... Tot așa, iai vâru, le iai și le speli și le tochedz mănunt... Așa, vii... Puń mănuşale și le tochedz-le tochedz-le tochedz așa mănunce. Și dâncoașea faš ca dă *palačinke*, bați ou cu făînină și cu căta sare. Și bați-bați-bați bine și ašii puń urdzâs, puń căta făînină dă grâu, puń căta prezle, nu šciu dar ščiți se-s prezle... Mašín pâne uscată și puń vrun ou și poți să puń și căta vegetă ašii. Și io pun și căta usturoi și șeapă. Pun d-a mănuntă, dar pun și d-a mare. Poți și praz, io și praz pun. Cu praz *isto*-s dulš. Tot tochedz acolo mănunt și mestâs. Poți să puń și căta brândză, *ali* io nu pun brândză. Și o faš ca ali dă carne când o faš așa, *plescaviță*⁴⁹. Nu *čebap*⁵⁰, numa *plescaviță*, numa așa o faš turciță așa mică și puni în untură să frigă, în čigañe, colo în untură. *Isto* în untură o friž. Aia poți să faš și dă post. Nu šciu dar să postășce la voi vrodată. Šcii se-i post? Aia faš fră dă ouă, fră dă untură, numa cu făînină și cu *kisela voda*⁵¹.

Bun, am pornit de la urzici și mi-ai spus că faci suc, zeamă și turtă. Dar ce altfel de suc mai faci?

Pa fac dâna vișâne, pă fac dâna poame, dâna toace poamile fac. Dar fac și dâna *buiedz*. Dâna *cantarion*⁵² și dâna *haidučka trava*, coada mătî.

Și coada mătii la ce e bună?

E bună dă piept. Și *isto* ca urdzâsile să fac toace *buiedzâle*. Și dâna floare dă soc *isto*.

⁴⁷ *Dodai* (v.tr.): reg. a da încă o dată.

⁴⁸ *Čineri* (s.n.): reg. farfurie.

⁴⁹ *Plescaviță* (s.f.): fel de tochitură din carne (fonetism românesc după srb. *pleskavica*).

⁵⁰ *Čebap* (s.m.): fel din tochitură de carne, mititel (srb. *čebap*).

⁵¹ *Kisela voda* (s.f.): apă minerală (srb. *kisela voda*).

⁵² *Cantarion* (s. def. pl.): sunătoare (bos. *kantarion*).

Te rog spune-mi ce faci din floare de soc?

Dân floare dă soc fac soc și o usc dă șeai. Tridzăs dă flori dân ali mari dă soc le pun cu patru kile dă apă și pun șins *limunuri*. Să șcie isto o dzî și-o noapce. Și pr-ormă storś aia isto și-o puń să fiarbă cu *șecer* și isto puń în kile înșintaće și așa. A pântru șeai numa o uschi. La umbră să uscă pră *mrejă*⁵³ și pr-ormă o tochedz. Ei, toamna fașe bobîță, să coașe. A nu-i bun mult. Că când e mult, e otravă, ce otrăveșc. Numa să șcie căce-o lingură la dzî. Să culeg bobîțale-ali și să pun un rând dă ele, un rând dă miere, un rând dă ele, un rând dă miere și așa trebie să șcie trei stămân la soare. Și pră ormă storś aia, storś apa aia se iesă dân ele și la dzî numa o lingură d-ali miș, dă cafea, bei. Aia e bună, *čistășce* sânzili. Ali mai mult dă o lingură nu cućedz.

Și am soc, fac dân scumpină. Scumpina asta îi isto bună dă boală nebună dă piept. Boală ră, cum a dzâs babile dămunt. Ea e lemn, scumpina e lemn. Și să rađe coaja pă dă lături și rămâne numa aia la mijloc, inima și inima aia să fierbe dân ea șeai. Și aia să bea în loc dă apă dă tuberculoză.

(înregistrare întreruptă; o rudă vine în vizită)

Am discutat despre aceste dulciuri pe care le pregătești. Dar conservele astea acre...

*Turșâie*⁵⁴.

Turșie. Cum le pregătești?

Pun sare și *sirci*⁵⁵. Fac oțăt dă prună. Fac oțăt dă prună când fierbem, când făsem răchie. La căzan. Și când să *dofierbe* căzanu cu răchia, tu dășchidz căzanu și comina aia se a fiert, aia tu scoți fierbinće, apa-ia, vinu-la dân cazan și-l străcuri. Și el, aăla-i măi bun, *ali* numa dân prune. Prune dă vară, dân alea care-i mai bună răchia, dân alea și oțātu e măi bun. Nu dân alce poame, numa dân prune. Și el să pune în balon, în șe-l puni și stă doi-trei ani.

Am vrut să te întreb... La noi sunt sate unde acreala asta la mâncare se face din struguri.

E, estă și la noi aia, *ali* dân prune îi măi bun.

⁵³ *Mrejă* (s.f.): plasă (srb. *mreže*).

⁵⁴ *Turșâie* (s.f.): reg. murături.

⁵⁵ *Sirci* (s. def. pl.): oțet (srb. *sirčeta*).

Dar din struguri cum faci?

Isto când să scoace răchia, comovița când să scoace, isto așa să fașe și dân ele. Ali mai dulce-i al dân prună decât al dân struguri. Mai bun ucus⁵⁶ are. Ali oțatul dă prune îi dă mâncare, dă salace, așa, a ăl dă struguri îi dă leac.

Am înțeles. Ce fel de turșii pui?

Fac mulce soarce: fac dân pătlăzeñ, dân cătrăveți, dă piparcă, dân șargarep, dân duleți d-ai miș. Și fac așa dân dulece fac snaga⁵⁷ la om, p-urmă pun capu, dân biber⁵⁸ ochii, dân piparcă pun mânili să fie. Mie așa-mi plașe și mulți, atunșa, li-i drag. Că zâșe că roaba⁵⁹, când o cumperi, mai mult trag ochii când e frumos păcuit, când e frumos ogođit⁶⁰, când să chićeșce⁶¹ ca lumea în teglă. Și când o puni colore pră poliță la vnzare să fie frumos, că dzâșe că roaba să vinde cum trag ochii.

Am înțeles. Acum, tocmai ne-a spus nepotul tău că tu pregătești și alte feluri de mâncare foarte bune.

Pă fac isto în oală dă pomânt, în șerini, fac dă porc sălbaic și căprioară.

Dar de unde ai porc sălbatic și căprioară?

Pă io mi-s lovac⁶², dar și am multă femelie care-s lovci. Și toți lovcii care-s așia, în satul nostru, ei mie-mi aduc și io le fac lor când s-astrâng ei mai mulți.

Chiar tu ești lovac?

Pa bine, am îmbătrânit, da când am fost cînără... Am și pușcă. Da acuma numa mă duc, fac mâncare.

Dar cum faci mâncarea?

Ei, șcii cum? Mai întâi o tochedz așa mănunt carnea, așa-re. Și o

⁵⁶ *Ucus* (s.n.): gust (srb. *ukus*).

⁵⁷ *Snaga* (s.f.): chip (srb. *snaga*).

⁵⁸ *Biber* (s. def. pl.): piper (srb. *biber*).

⁵⁹ *Roaba* (s. def. sg.): bunuri, cumpărături (srb. *roba*).

⁶⁰ *Ogođit* (adj.): reg. aranjat.

⁶¹ *Chićeșce* (vb. tr.): reg. decorează.

⁶² *Lovac* (s.m.): vânător (srb. *lovac*).

pun să știe cu vin, cu niște *buedz*, bosâioc și *nană*⁶³ și sare și zăicin. Aia pun *obavezno*⁶⁴ să știe două-tri șasuri, așa.

*Și cum zici, există un cuvânt când stă carnea așa?
Marinadă noi zâsem.*

*Dar de bătrâneată?
Dă bătrâneată șcii se-a pus, numa oțat. Și vin. Și sare.*

La mine-n sat se spunea paț.

Da, *paț*. La noi se spune și *paț* și *marinadă*. Și pr-ormă când o scoți dân aia și puñ *isto* cu untură. Io fac, că aseia carne e postată, puțân estă untură pă ea și vrea untură, dăstulă untură să pune. Și o pun cu bucațe: o pun cu crumpei, cu șeapă, cu *șangarepă*, cu praz, cu toațe alea mestăc și pun colea să dinstuie în șerini. Și mai mult pun căta bureți. Vârganii mai mult le dă miros cum trabe. Vârgani, bosâioc și mai în urmă puñ căcea prune uscațe. Și puñ căta marmăladă. Nu picmez, numa marmăladă dă persăce o dă scobitori. Io și dân scobitori fac marmăladă. Șcii se-s scobitori? Scoabe. Și dacă ai, acuma am prohibit și mult e bun, două coțche dă ciocoladă. Și ăsta îi gulaș. Fac și dă vițal și dă porc, numa ala-i mai bun, dă porc sălbačić și cu căprioară. Măi dulce când îl mestăs.

Cât de des faci mâncarea aceasta?

A, acuma mai puțân, că pră mulți am învățat și acuma ășcia fac cam sânguri, *lovci* ășcia. Da întân să râniesăce, căce-odată în toată stămâna.

Dar pentru acasă?

Pântru acasă mai puțân, mai mult pântru ei. Mai mult poliția și la doctori, pântru ei fac. Ei *organizov* doctorii dă pân Petrovac, Jagubica, Beograd vin.

Ai spus că pui bureți și vârganii sunt cei mai buni. Ce feluri de bureți mai cunoști?

Cunosc d-ăia iuți, bureți d-ai iuți, d-ăia albi. Pă ăia pră foc îi prăjăsc, îi săredz și-i puñ pră foc, așa-s măi dulș. Și estă ăia se-s pră fag, *bukovaci* noi le dzâsem, bureți dă pră fag. Aăia îi și frig, da pot să-i și

⁶³ *Nană* (s. def. pl.): mentă (srb. *nana*).

⁶⁴ *Obavezno* (adv.): obligatoriu (crt. *obavezno*).

usc, îi faş mănunchi şi-i uschi pră aţă şi-s buni dă dzamă. Da măi buń îns acri. *Turşâie*, atuns îns mai buni. Să fâseau mai dămunt în găleată dă lemn, în şubăr şi toată iarna *turşie* aia să mânca, vrodată, când a fost ei mai mulţi. Şi şciu bureţi, estă *păstrăvi*, primăvara, galbini. Două soarce dă păstrăvi estă: estă albii şi estă galbini. Şi îns *lisičarki*, gălbisiori. Bureţi d-ai galbiń. *Moară* să-i şcii, că estă ăia micucei, făcuţi ca tolseriu, ăia-s buni, a ăia se-s sprăjâti, ăia-s otrăvi.

Ieri am auzit de... domnişori. Bureţi domnişori. Care ies din ou?

Aha, isto aşa le spunem. Noi le dzâsem *iaia*-re, că-i ca ou. Şi estă *crna trâba*: micucei şi negre, se tu spuń. Tot negru, îns vârgani. Să şi frig, să şi uscă, să faşe legume dâni ei. Toace să faşe dâni vârgan.

Milosava, mi-ai povestit multe lucruri şi îţi mulţumesc. Aş mai avea o întrebare: Dacă ar fi să te întreb ce mâncare este a voastră, de aici, din Jagubiţa, ce mi-ai spune?

Pă da io fac şi sarme. Io sarmile le fac isto bune, *amă*⁶⁵ isto le fierb în asta dă pomânt, că di se când o mănâns ea să topeşce în gură, are *şmek* bun. Da dâni se fac sarme? Dâni frundză acre. Vardza să fie acră îi mai dulse. Şi când tochedz carnea, când sprimeşce carnea, dac-o maşini la maşină dă *struie*⁶⁶, iut, nu poace să fie dulse. Babele, dămunt, pră *tutuk* a tăiat cu săcurea şi aia-i mai dulse. Se *gođe* să taie iut, pun ele acuma-n maşână şi *şangarepa* şi seapa nu e bună. Seapa-i amară când o tochedz la *struje*. Tot se tai cu cuţatu şi mereor, mănunt, tot rămâne *ukusu* al bun Se *gođe* tai la maşână ea capătă amară şi pierde *ukusu* şi mirosu se are-n ea.

Ei, bun, mai întân puń untură şi puń seapă mănuntă şi puń şângărepă. Tochedz mănunt. Şi o dinstui. Şi pră urmă puń carnea, puń sare, puń câta *zacin*, câta vegetă, puń câta busioc şi puń câta *nană*. Căce câta puń. Şi tot aia mestăc şi frig, nu mult, căce câta. Şi pră urmă spăl perincile. Să şcie: la o kilă dă carne, un par dă aşcea dă perinci. Şi tot aia mestăc şi nu pun piparcă roşie. Io aia pun pră urmă, pră sarme.

Ce fel de carne pui?

Pun dă porc şi pun câta dă viţal, dă vacă. Poţi să puń şi dă pui, fac io şi dă mulce, e bun şi dă căpriori. Şi în frundză fac, în frundză dă

⁶⁵ *Amă* (conj.): dar (fonetism românizat după srb. *ama*).

⁶⁶ *Struje* (s. def. pl.): curent electric (crt. *struje*).

vardză, fac în drăgăvei și fac în viine, în frundză dă viine. Dă viine vine mai michițele și subțarele.

Dar dacă e post?

Dacă post, atunsa numa pun șeapă, pirince mai mult, *șangarepă*, piparcă, bureți. Și cu nuș s-a pus dă post, *ali* io acuma nu pun, di še negreașce.

Dămult, șcii še să mânca dămult, când a fost lumea săracă? N-o avut ca acuma carne câta, da mulți copii a fost. Numa să fășea *coleşă*⁶⁷. Și după še să fășea coleșa aia, în senacu ăla să punea apă. Apă rășe și să prăntoarșe dăn coleșa aia, un *părăman*, așa, și pune în apa aia acolare și să proferbe apa aia, coleșa aia și să pune câta brândză. Și aia să mestacă să đea undă și pră rumâneșce s-a chemat *lapce dă bou*.

Mi-ai povestit despre mai multe feluri de dzamă. Dar dacă ai o pasăre, poți să faci o dzamă?

Dăn fădzan, poți două soarce dă dzamă: faș cu ou, acrișoară, dar faș și cu untură, să fie prăjătură. Puñ colo carnea cu apă și puñ șeapă, puñ piparcă, puñ *pășcănăt*⁶⁸, *șangarepă*, tot aia tochedz mănunt și puñ să fiarbă. Și când să fierbe carnea... Dacă-i bătrân *moară* mai mult să fiarbă, dacă-i cînăr câta acolo și e fiartă. Și ai grijă acolo, când e fiartă, o iai dă pă *șporet* și colo bat câta ou și câta lapce... Puñ două ouă și câta lapce și câta acreală... *Amă* în ou ăla puñ acreală și lapce și numa câta apă. *Sirte*, oțăt... Și când bați ou, numa câta apă puñ... Două linguri de apă puñ, să nu să ou prăvăleadză, să să sprăjească bine cu dzama. Și carnea rămâne în oală cu tot osu. Când o lași cu osu, mai dulșe dzama când o lași cu osu. Ca când faș supă dăn os dă vițal.

Da alată soartă, pun untură și pun carnea și o frig carnea aia. O frig, o frig, o sușesc pă toace părțale. Scot carnea aia și-n untura aia pun șeapă, piparcă, pătlăzeană, tot aia pun și usturoi, tot aia, dinstui-dinstui și puñ câta fănină dă grâu și pun câta piparcă d-a roșăie, fac zaprâjkă și puñ apă fiebince. Și mestăș-mestăș-mestăș și când dă undă, tu slobodz carnea și aia îi.

Bun. Dar ai spus așa: supă pe os de vițel. Cum se face?

Supa fierbi făr-dă șeapă, numa osu și apa. Aia trăbă să fiarbă două șeasuri, să iasă dăn os modoua șeia. Și pră urmă tu scoți osu și-n apa aia

⁶⁷ *Coleșă* (s.f.): reg. mămăligă.

⁶⁸ *Pășcănăt* (s.m.): reg. păstrănac.

puñ crumpei, șangarepă și puñ șeapă. Crumpeii îi tai în patru și șangarepii. Și pră urmă scoți și lași supa aia. Supa îi limpiđe. Și pui fidă.

Bun, acum, poate, tu nu, dar mama ta, bunica ta, pregăteau fideaua asta acasă?

Io iau două ouă și le bat bine și le pun în fănină. Și plămădesc cu ou-ăla și cu fănina bine și-ncing cu bātu și o fac așa, turtă, așa, subțâre și las să usche câta turta aia. Câta. Acuma am mașână, da înainće o sușesc și pră urmă iau cuțātu și-o tai așa-re de două de tri ori și pră urmă subțâre-subțâre-subțâre și-o pun pă salvetă și să uscă.

Observații și comentarii minimale

Extrem de aplicat, bogat în informații de amănunt, multe dintre acestea evident puțin cunoscute inclusiv de comunitatea locală, discursul Milosavei a permis construirea unei imagini de regiune cu tradiții culinare coerente, transmise sistematic dinspre o generație spre alta și care menține componente arhaice importante și încă semnificative. Acest efect de vechime este susținut în mod determinant și de faptul că Milosava, asemeni tuturor locuitorilor din regiune, vorbește exclusiv în grai, un grai puternic marcat fonetic, plin de cuvinte și structuri învechite și regionale, dar și de cuvinte preluate *tale-qualè* din sârbește, chiar dacă unele dintre ele românzate prin fonetizare sau prin flexiune potrivit paradigmatelor românești.

Dealtminteri, întrucât experiențe anterioare de teren în această regiune îmi indicau faptul că multe persoane au exclusiv exercițiul conversației în grai și se blochează odată cu trecerea la limba literară, oricât de esențializată și standardizată ar fi aceasta, pe întreg parcursul discuției m-am strădui să vorbesc eu însămi în grai, folosind prudent fie expresii general utilizate în Timoc, fie conjuncții sau adverbe de proveniență sârbească devenite, de multă vreme, mărci ale graiurilor românești de pe teritoriul Serbiei, fie reluând cu variabilități minore cuvinte-cheie din cele spuse, deja, de Milosava. Această precauție în construirea replicilor a determinat și o anumită lentoare a reacțiilor mele, ceea ce a funcționat ca un context foarte ofertant pentru povestirile Milosavei. În mod evident, în varianta limbii române în care avea loc conversația, interlocutoarea mea era mult mai performantă decât mine, exact așa cum, cunoscând o serie de practici și tradiții uitate în multe alte locuri, tot ea era experta și în ceea ce privește tematica

discutată. Vreau să spun, astfel, că în cadrul interacțiunii au fost create condițiile pentru ca Milosava să poată să comunice în mod plener, percepând ea însăși pregnanța și însemnătatea informațiilor transmise ca și efectul acestora asupra noastră.

Firul roșu care a legat între ele fragmentele acestei discuții, pe cât de ofertante pe atât de greu de condus în primul rând datorită bogăției de cunoștințe și preocupări ale interlocutoarei, l-a constituit scenariul biografic. Milosava a început să povestească despre primele sale experiențe de gospodină, despre ce a învățat de la „baba, mama și uinile” sale, pentru a introduce, mai apoi, diferite alte informații tot în baza unui traiect personal de viață dedicat preocupărilor pentru tradiții, în mod special pentru cele culinare, numit prin formula în „tot vecu meu” am încercat să învăț despre aceste lucruri.

Mai întâi, Milosava a acceptat să discute, prin focalizare, despre câteva chestiuni care trebuie presupuse ca operaționale în sistemul tradițional, dintre care cel mai important aspect este relația dintre plantele gătitе și plantele folosite ca mijloace curative. În aceeași direcție a conceptualizărilor, ea a vorbit despre diferențele structurale dintre o serie de produse culinare (diferențele dintre magiunuri și dulcețuri, diferențele dintre felurile făcute pentru acasă și felurile făcute pentru consum în public, diferențele de utilizare ale oțetului de prune în raport cu oțetul din struguri). În sfârșit, o serie de cuvinte-cheie au generat succesiuni de informații și detalii: plantele de leac, ciupercile, urzicile, socul, carnea de vânat.

Dincolo de acest cadru general de agregare a informațiilor, din interviul cu Milosava se pot restitui o serie de 16 rețete de preparate cu specific local: zamă de păsui, picmez de prună, zamă de ceapă, brânză și prune verzi, piparcă alină, suc de urzici, zeamă de urzici, turte de urzici, suc de soc, oțet de prune și oțet de struguri, turșii (murături), guiaș de vânat, sarmale de dulce și de post, zeamă și papricaș de fazan, zeamă de vițel pe os.

În majoritatea cazurilor, Milosava a prezentat aceste rețete uzând de numeroase detalii, subliniind ce anume îi este specific ei, cum alege ea să gătească un anume fel și de ce, menționând cauzele pentru care anumite lucruri trebuie făcute într-o anumită manieră și nu în alta. Pe de o parte, aceste rețete stau mărturie pentru calitățile sale de bucătăreasă desăvârșită, pe de altă parte, ele pledează pentru o povestitoare de excepție. Într-un fel, cazul Milosavei pare o ilustrare a formulei folosite pentru a prezenta principalele activități ale unei femei în societățile

europene tradiționale, așa cum sunt descrise acestea de Yvonne Verdier, fiindcă în cazul său sunt la fel de importante regulile discursului și regulile activității propriu-zise⁶⁹.

Cel puțin pasajele în care Milosava vorbește despre supele pe care ea le face, potrivit tradiției, se pot constitui în adevărate discursuri dense despre acest spațiu cultural. Se regăsește, în aceste fragmente, un anumit stil dinamic, aproape animat, de a relata etapele preparării, un dozaj dramatizat al reliefării momentelor celor mai importante pentru ca produsul să reușească, dar și o notare extrem de limpede a compatibilităților și incompatibilităților dintre ingrediente (urzicile se potrivesc cu untura, nu și cu uleiul, uneori este necesară apă fierbinte, alteori apă rece, vegeta e binevenită în unele preparate și absolut interzisă pentru bunul gust al altora etc.).

Cazul Milosavei este unul complex și, din experiența mai generală de cercetare asupra subiectului, relativ rar. Ea este, deopotrivă, o povestitoare excepțională și o bucătăreasă cotate excelent în propria comunitate, în condițiile în care multe practiciene ale gătitului nu au deloc darul povestirii despre ceea ce fac, în vreme ce multe povestitoare talentate se dovedesc gospodine cu calității medii.

În același sens, trebuie observat și că Milosava practică mai multe tipuri de a face bucătărie. Ea este, întâi de toate, o gospodină model; apoi este cea care gătește pentru o serie de petreceri locale, de la întâlnirile ceva mai simandicoase ale medicilor și avocaților la petrecerile fruste ale vânzătorilor; în al treilea rând, ea prepară conserve numeroase (dulcețuri, sucuri, murături) pentru vânzare. În acest ultim sens, este de notat că produsele sale sunt (sau sunt prezentate drept) naturale, deopotrivă gustoase și sănătoase. Uneori aceste calități se regăsesc în același produs, cel mai adesea, însă, aceleași ingrediente sunt folosite, în mod separat, după criteriile învățate din surse tradiționale cel mai adesea, fie pentru funcții culinare, fie pentru scopuri terapeutice.

La anul 2022, când sunt transmise aceste rețete, instrucțiuni de preparare și considerații generale despre alimentație și gătit, instrumentarul necesar în bucătărie include deopotrivă oale de lut și străchini alături de mânuși de bucătărie ori mixere, ca și când tradiția, așa cum se manifestă ea astăzi, nu poate fi reprodusă fără activarea caracterului său de palimpsest.

⁶⁹ Yvonne Verdier, *Façons de dire, façons de faire*. La laveuse, la couturière, la cuisinière, Paris, Gallimard, 1979.

Totodată, aceste fragmente sunt și excelente probe de limbă actuală, expunând ca într-o secțiune aluviunile care se regăsesc aici: un vechi strat românesc bănățean, marcat puternic de fonetisme dar și de utilizarea dilectă a unor forme specifice, coabitează cu influența limbii sârbe, din care sunt preluate mai ales o serie de adverbe și conjuncții menite să puncteze similarități, excepții ori regularități (*isto, uvek, obavezno, zavisi, amă, ali*). Jocul dintre cele două limbi se completează prin faptul că o serie de cuvinte sunt preluate din sârbă, însă sunt modificate (declinate ori conjugate) după regulile limbii române. Altfel spus, un fond tematic și cultural românesc este situat relațional prin recursul la cuvinte sârbești, dar, simultan, un set de cuvinte sârbești este utilizat prin recursul la regulile românei, ceea ce exprimă cu intensitate relevanța inestimabilă a acestor discursuri.

Milosava Grozdić este o expertă a bucătăriei tradiționale din Homolje, lucru știut de consătenii săi și de numeroase persoane din regiune. Înregistrarea felului în care ea a gătit câteva feluri de mâncare precum și constatarea succesului său în vânzarea conservelor pregătite acasă sunt principalele argumente în acest sens. Prin discursul transmis (și transcris mai sus) ea comunică, desigur, o serie impresionantă de informații referitoare la bucătăria regională și la maniera în care ea o practică, dar mai ales se dovedește o povestitoare de excepție.