

Măcelăriile din Tulcea

Constantin Găvenea

„Amintiri și imagini din Tulcea de odinioară”

Pe locul unde se afla azi sediul administrativ al municipiului și județului, s-a înălțat cândva una din cele mai solide și prezentabile clădiri vechi ale orașului, halele în care au funcționat, mulți ani, măcelăriile Tulcei. Corpul central al clădirii - parter și etaj - era străjuit, în dreapta și în stânga, de două aripi cu un singur nivel, fiecare cu câte patru camere spațioase, în care au funcționat opt măcelării. La mijloc, sub etaj, un gang despărțea cele două aripi ale localului. Pe acest gang, în dreapta se afla dispensarul veterinar, iar în stânga - dispensarul uman.

La etaj, unde puteai urca pe niște scări de lemn, își avea sediul Circumscripția a II-a de poliție - Comisariatul, cum i se spunea instituției conduse pe atunci de un comisar.

Vorbea lumea că acest local, interesant ca stil arhitectonic, ar fi fost proiectat și înălțat de întreprinderea engleză care a construit și linia ferată Cernavodă-Constanța, Gara și Cazinoul din Constanța.

În cele opt localuri ale măcelăriilor, între cele două războaie mondiale, s-au perindat o serie lungă de măcelari de diferite naționalități: Neculai Sotirescu, Aurel Cornățeanu, Gheorghe Surdu, Gheorghe Penda, Ivan Niconof, Crum Curtef, Buiuca Hristu, Nicu Petala, Iașca Cernencu, Iani Zbaravos etc., după cum se vede

români, bulgari, greci, ruși, sârbi...

Măcelarii plăteau primăriei orașului chiria pentru local și impozitul convenit pentru cifra de afaceri a fiecăruia.

În afară de aceste opt măcelării, în Tulcea se mai aflau două, pe strada Potcovari, pe locul unde astăzi stă blocul denumit "T.A.V.S.", situat peste drum de Poșta Centrală a orașului.

Măcelarilor le era interzisă tăierea vitelor fără avizul medicului veterinar. Avem motive să credem că în acest scop a și fost instalat dispensarul veterinar în corpul clădirii halelor.

În dreapta și în stânga intrării fiecărei măcelării, afară, fuseseră fixate în zid, chingele zdrene de metal, în care erau atârinate uriașe buturi de vită. Tot afară, la intrare, stăteau butucii pe care măcelarii tăiau carnea și rasoalele pentru supă.

Măcelarii purtau șorțuri albe, iar la mijloc se încingeau cu o curea lată, de care era prinsă, într-o parte, teaca de lemn în care țineau cuțitul, mereu la îndemână, iar în cealaltă parte, se afla atârnat masacul, clasică unealtă folosită de casapi pentru ascuțit cuțitele.

Abundența de carne, numărul destul de mare de măcelării față de populația nu prea numeroasă a orașului la acea vreme, 23.000 de locuitori, făceau ca măcelarii să se concureze între ei, întrecându-se în felul de a servi și a mulțumi

clientela, fiecare urmărind să-și apropie și să-și permanentizeze cât mai mulți cumpărători. De aceea, persoanelor cu venituri modeste, măcelarii le dădeau carnea și pe datorie, urmând ca marfa să fie plătită când își primeau salariul sau pensia lunară.

Pe mesele din local erau expuse bucăți de carne tranșată - mușchi, vrăbiuțe, rasoale, ficat, momițe și alte sortimente -, omul putându-și alege ce dorea și cât îl ținea punga.

Dacă un client nu găsea expusă pe mese carnea de care era interesat, nici într-un caz nu era lăsat să plece dezamăgit. Cu bunăvoință aproape umilă, măcelarul scotea cuțitul din teacă, îl ascuțea rapid, cu expertă și spectaculoasă dexteritate, de masacul luat de la brâu, după care tăia din unul dintre buturile de vită atârinate în chingelele de afară, cu pricepere de maestru, sortimentul de carne solicitat de cumpărător.

De frigidere, pe vremea aceea, nici nu se pomenea, așa că vara măcelarii vindeau mai mult carne de vită și de oaie, cea de porc fiind mai puțin rezistentă la căldură, din cauza grăsimii. Și tot din lipsa posibilităților tehnice de conservare, din carnea rămasă nevândută de pe o zi pe alta măcelarii făceau cârnați și ghiudenuri. Ghiudenul, tot un fel de cânat, presat și picant, era foarte gustos, fiind solicitat mult, mai ales de cârciumarii orașului, pe care-l vindeau ca gustare



Vadul pescarilor (litografie)

clienților la o țuică sau un vin. Era făcut din carne tocată, amestec de vită și de oaie, în care se adăugau piper măcinat, praf de ardei roșu copt la cuptor, pentru a da culoare, enibahar, cimbru, alte condimente și arome. După realizarea umpluturii, măcelarul o introducea în mațele pe care apoi le presa cu sticla, pentru a elimina lichidul din interior, rezultând ghiudenu, cu arhicunoscuta formă turtită, de roșcovă. De regulă, fiecare producător avea secretul său de fabricație, dozând savant amestecul de cărnuri, aromă și condimente, după o rețetă păstrată cu sfîntenie în familie.

Cârciumarii din jurul măcelăriilor, datorită faptului că aveau în proxima apropiere posibilitatea de a se aproviziona cu carne și că se găseau cu localul în vecinătatea pieței orașului, plină de lume - orășeni sau săteni veniți după târguieli sau alte interese - din spirit comercial, își

instalau în fața cârciumilor, pe trotuar, grătare pe care frigeau mititei, cârnați, măruntaie sau frigărui de miel, al căror miros ademenitor stârnește și astăzi nostalgii.

Adunați roată în jurul grătarului, clienții mâncau cu poftă friptura proaspăt preparată, stînd în picioare sau așezați, când nu erau grăbiți, la mesele din local ori la cele de pe trotuar. Mititeii sau cârnăciorii îi însoțeau cu țuică în cinzeacă sau cu vin de Sarica în garafe "d-o juma" sau "d-un kil", aduse de cârciumarul care nu se mai prîdidea cu servitul clienților.

Și când treaba asta plăcută, cu buchet de grătar și de licoare limpezită prin pivnițele Niculițelului era în toi, mai ales marțea sau sîmbăta, că era piața mare, cu multă lume, apăreau lăutarii. Pentru a scoate un ban, ei mergeau cu cântecul din cârciumă în cârciumă. Se opreau mai ales la masa celor pe care-i

vedeau cu chef, le picurau la ureche, din gură, acompaniați de vioară, armonică sau țambal, cântece de voie bună, care făceau vinul și mai lunecos. Cârciumarul aducea alte și alte rînduri de garafe, scoase direct de la cranta butoiului din local.

De cele mai multe ori, cântecul, vinul și voia bună țineau până noaptea târziu.

Măcelarii își procurau animalele pentru sacrificat din piețele sau oboarele de vite, cum li se mai spunea, care aveau loc în anumite zile ale săptămîinii la Tulcea, Babadag, Măcin și Horia, unde țărani aduceau spre vânzare cornute mari, porci sau oi. Dar măcelarii cumpărau mai ales de la crescătorii de animale din satele Deltei. Aceștia din urmă creșteau și înmulțeau vitele, caii și porcii pe grinduri, unde animalele trăiau în mici cirezi sau cîrduri, libere, fără pază, hrana necesară găsindu-se din abundență. Pentru a le putea controla,



Halele vechi (litografie)

aduși pentru tăiere doi tauri tineri și vânjoși, care, temporar, au fost închiși într-un compartiment mai mare al barăcii. La un moment dat, între ei s-a încins o luptă aprigă, lovindu-se cu coarnele și picioarele cu atâta furie, încât au pus pe fugă oamenii din interior. Baraca a fost distrusă, bucăți din ea au zburat pe Dunăre și au dispărut duse de ape.

După vitejeasca ispravă a celor doi tauri, a fost amenajat alt abator, mult mai

din timp în timp, stăpânul le ducea porumb sau orz într-un anumit loc din raza de păscut. Astfel ademenite cu hrană, nu se depărtau prea mult de loc și, la fel de important, nu uitau vocea stăpânului. Adesea însă aceste animale crescute în sălbăcie puteau fi prinse doar cu arcanul. Delta era plină de vite mari și mici, care se hrăneau, trăiau și se înmulțeau în deplină libertate. Erau oameni care obțineau venituri serioase de pe urma acestei activități. Iar populația avea carne ieftină și din abundență. Nu exista familie de țăran, oricât de săracă ar fi fost, care să nu crească în baltă câteva vite sau câțiva porci, cu care să-și îndestuleze familia.

Animalele, pentru a le fi recunoscut stăpânul, erau marcate, pe un anumit loc de pe corp, cu fierul roșu (dangaua) sau cu catran.

Veneau la Tulcea și măcelari din județele vecine ca să procure vite ieftine și bune pentru

sacrificat.

Măcelarul, după ce cum-păra vita, o lega cu funia de un belciug de fier, anume fixat în bordura trotuarului din fața măcelăriei sale, fiind obligat de lege, înainte de sacrificare, să o prezinte pentru consult medicului veterinar, care se afla la dispensarul din corpul clădirii. După obținerea avizului pentru tăiere de la medic, măcelarul mergea cu vita la abatorul orașului. Și azi se povestește de seriozitatea profesională a medicului veterinar turc Ablachim Husein, care vorbea stricat românește. Era un om conștiincios, priceput în meserie, care nu lăsa nici un animal bolnav la tăiere, oricât de neînsemnat i-ar fi fost betesugul.

Primul "abator" al orașului, construit din scânduri, se găsea pe malul Dunării, în apropierea locului unde azi se află Gara de călători. Sfârșitul acestui "abator", care nu era altceva decât o baracă mai mare, a fost dramatic. Într-o zi, au fost

solid, tot pe malul Dunării, de data aceasta în locul numit Vadul Pescarilor, în apropierea fostei cârciumi a lui Graciov și a atelierelor de bărci și mahune, proprietate a lui moș Xenofon. Cu timpul, primăria orașului a simțit nevoia să zidească, lângă far, un abator ceva mai bine adaptat scopului său și pretențiilor evolute ale oamenilor, care a funcționat mulți ani.

Orașul însă a continuat să se mărească, din care cauză s-a renunțat și la acesta. În apropierea sediului fermei horticole, din spatele Monumentului Independenței, a fost construit abatorul mare și modern cunoscut deja de tulcenii, în stare să satisfacă cerințele județului pentru o perspectivă îndelungată. De fapt, este o clădire tipică păguboasei grandilocvențe comuniste, fiindcă se pare că niciodată uriașul abator nu va putea fi folosit la capacitatea de prelucrare pentru care a fost proiectat.