

PĂSTORITUL ÎN DELTA DUNĂRII

de muzeograf Valeriu Leonov

Moto:

„Stau sub geana cerului și simt cum se înalță de la pământ viața. Clinchetul talăngilor și dangătul clopotului de aramă mă îndeamnă să mă întorc spre Dumnezeu și să-I mulțumesc că văd frumusețea.”?

Tudor Gheorghe a Irinei -plugar și păstor, 76 ani în 1986 -Oblogeni-Prahova



Unul din aspectele păstoritului în Dobrogea îl reprezintă „păstoritul în baltă”, practicat și în zona localității C.A. Rosetti din județul Tulcea.

Sat-reședință al comunei omonime, din NE deltei, C.A. Rosetti este situat în partea central-sudică a grindului Letea, într-un sector care poartă chiar numele satului, între localitățile Letea și Sfîștofca.?

Subiectul investigat de noi este Gheorghe Cârlan, născut pe 29 ianuarie 1938 în localitatea C.A. Rosetti. Atât bunicii cât și tatăl său au fost „neam de păstori”, dar și de agricultori. Așa s-au știut din totdeauna. Bunicii sunt proveniți din Moldova „de pe lângă Bosanci”.

După cum își amintește Gheorghe Cârlan „Părinții și bunicii mei erau niște oameni foarte credincioși și foarte cinstiți.” (Bunicii din partea mamei: Vasiliu Gheorghe și Vasiliu Veta. Bunicii din partea tatei:

Cârlan Toader și Cârlan Maria).

În localitatea C.A. Rosetti s-a practicat păstoritul tradițional, din moși strămoși, până în anul 1957 când localnicii au fost obligați să „între la colectiv”.

Principala ramură a păstoritului tradițional practicat în localitatea C.A. Rosetti a fost oieritul. După venirea comunismului, treptat, oieritul a scăzut în favoarea creșterii bovinelor. După anul 1989 și creșterea bovinelor a scăzut treptat, animalele fiind lăsate să crească în sălbăticie. Practic nu se mai poate spune, acum, că în zona localității C.A. Rosetti păstoritul reprezintă o ramură principală a activității economice locale.

Gheorghe Cârlan a fost cioban până la vârsta de 18 ani. moment în care se înscrie la cursurile „Școlii de Mecanici de Utilaj Greu” din Galați. Cursurile au durat

2 ani. Cârlan Gheorghe a absolvit școala în anul 1957. Până să plece în armată a lucrat pe șantier, iar când s-a lăsat la vatră s-a angajat la I.A.S. Chilia. Aici și-a desfășurat activitatea în perioada 1 ianuarie 1960 - 1 ianuarie 1979. Din anul 1979 și până la pensionare a fost angajat la I.A.S. Tulcea. Atât la I.A.S. Chilia cât și la I.A.S. Tulcea a practicat meseria de „mecanic secție”.

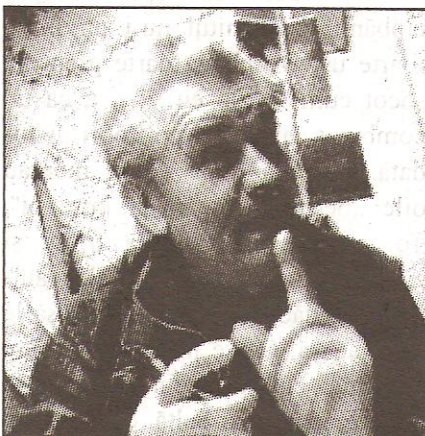
Am căutat să păstrăm în această prezentare limbajul cu tentă arhaică folosit de către Cârlan Gheorghe. Prin acest mod sperăm ca cititorul să pătrundă mai ușor în lumea ancestrală, curată și frumoasă a păstoritului tradițional românesc.

Lucrarea a fost structurată pe mai multe capitole, considerate esențiale în practicarea păstoritului tradițional în localitatea C.A. Rosetti, din județul Tulcea.

Cum se desfășura păstoritul tradițional

„Când eram mic, de pe la 6 ani, mergeam cu oile la păscut. Mergeam cu mânăzările, că sterpele plecau cu ciobanii mai înainte, dimineața. Mânăzările sunt oile care se mulg.

Sterpele sunt:- berbecii, mioarele încă nemontate (adică mielulele de



anul ăsta), și mieii întărcați.

Pe la sfârșitul lunii aprilie, începutul lui mai când se taie mieii (în ajun de Paște) se adunau doi- trei gospodari, puneau oile la comun, și făceau un cârd de mânăzări. Apoi pășteau cu rândul.

Unii aveau ciobani angajați, alții mergeau ei cu oile.

În baltă, la noi se practica obiceiul „5 oi la zi”. Dacă aveai de exemplu 25 de oi mulgeai 5 zile. Mai târziu a devenit „un lapte, 5 oi”. Oile se mulgeau de trei ori pe zi. Un „lapte” însemna că mulgeai ori dimineața ori la prânz ori seara. Dacă aveai 15 oi mulgeai o zi întreagă. Dacă aveai 10 oi mulgeai de două ori pe zi. Nu toți gospodarii aveau multe oi și de aceea se asociau între ei. Bunicul meu a avut 5.000 de oi. Nu se asocia cu nimeni, că nu ar fi avut timp să mulgă oile dacă mai adăuga și altele la cârdul lui. La 5.000 de oi avea de muls 2-3000 de oi. El lucra cu cei 10 băieți ai lui. Avea 10 băieți și două fete.

Acum nu se mai respectă rânduiala veche care era mai înainte, cu „5 oi la zi” sau „un lapte, 5 oi”.

Pe vremea mea, vara se „alegeau berbecii” dintre oi, adică se separau de ele și numai în ajun de Sfântu Dumitru li se dădea drumul să se împerecheze. O singură dată în an. Între 10-15 martie toate oile fătau. Da acum nu se mai respectă rânduiala asta. Berbecii sunt lăsați cu oile la un loc tot anul, și mieii se nasc în perioade diferite, iar mulsul la comun nu mai poate fi făcut, așa cum se făcea odată.

Una fată în februarie, alta în martie, alta în noiembrie, după cum s-o montat oile. Din cauza asta oile nu mai au lapte în același timp. Înainte, dacă întărca, adică dacă nu mai suga mielul lapte la oaie, oaia avea lapte din mai până în septembrie. În situația nou apărută se aplica metoda cu paharul, adică stabileau o zi în care se făcea reglarea laptelui. Vin gospodarii cu oile și fiecare le mulge pe ale sale și vede câte pahare au dat în total oile lui. Poți să ai tu 20 de oi, da dacă ai muls

10 pahare și altul la 5 oi a muls tot 10 pahare, socotești la pahare și nu la număr de oi. Oile celui cu mai puține oi au fătat mai târziu și are mai mult lapte. Mai erau și pe vremea mea, da foarte rar, când, câte o oaie întărca mai devreme și atunci întrebau: „măi oaia asta a cui este” și îl anunțau pe stăpân că nu mai are lapte și o scoteau în sterpe.

Eu cu sterpele nu prea umblam, deoarece în perioada când se umbla cu ele era mai frig, eu umblam mai mult cu mânăzările, când era cald și mai ales în vacanțe. Mânăzările ieșeau la păscut oleacă mai târziu, după ce răsărea soarele, pe la 7,30 dimineața, pentru că se mulgeau. Pe la 5,00 dimineața începea mulsul, ținând cont și de câte oi aveai. Noi aveam vreo 200 de oi și vreo 100 de capre. Familia noastră avea cinci persoane, părinții și trei copii. Nu mai umblam în rând cu alții, că erau destule oi pentru familia noastră, și mai aveam pe deasupra și cioban angajat.

Până să ne separăm „umblam în rând” cu turmele fraților tatălui meu. Pe vremea aia nu exista pensie, pensiile au apărut după război. Oamenii munceau cât puteau, și pe urmă, la bătrânețe, aveau grijă de ei copiii lor. Da asta era foarte rar. Bătrânii în general erau oameni foarte sănătoși, nu ca acum, și munceau și la 80 și la 90 de ani și chiar peste vârsta asta, cot la cot cu cei tineri. Rar se întâmpla să aibă nevoie de ajutor la bătrânețe. Bunicul meu avea 80 de ani iar eu 16, da nu mă puteam ține după el la mulsul vitelor, așa de repede lucra.

Vreau să spui despre ciobănit. Ciobănitul nu-i un lucru foarte ușor, e chiar foarte greu, eu socot cum să zic eu....., e ca un combinat care nu îl poți opri niciodată. Toamna după ce se montau oile „berbecii rămăneau între oi”. Tot toamna când dădea frigul și zăpada, atuncea oile „se alegeau”, adică se dădeau la fiecare om să le ducă acasă. Ce se întâmplă, fiecare le hrănea cum avea furajele, mai la pădure, mai pe la baltă, dacă nu era

zăpadă. Dar să știi de la mine că cea mai bună „stabulație” de hrănit oile era grădina. În grădina omului, când dă zăpada, degeaba îi pui furaje în iesle, că oaia nu se simte bine. Îi împrăștii mâncarea pe zăpadă. Luam fânul sau cocenii și îi înșiram și făceam o dungă aici, mai făceam o dungă mai încolo. Trei, patru snopi de coceni, îi împânzeam așa, și deschideam poarta și dădeam drumul la oi în grădină. Ele pe zăpadă dacă-i curată, știi ce frumos mănâncă, numai bățul rămâne. În grajd, în ocol, ele calcă, murdăresc, zăpada se topește, murdărește fânul, furajele, ele trag, împrăștie și nu mai mănâncă. Da pe zăpadă îi minunat. Oaia trebuie s-o lași afară la aer liber, afară pe zăpadă. Ea mănâncă bine afară, după care vine înăuntru și se culcă. Fiecare cetățean își hrănea oile sale.

Când desprămvărea și începeau unele a fâta, altele încă nu, le dădeai la cârd. Începea iarba. Seara te duceai la marginea satului, înaintea lor. Fiecare gospodar avea un ciocălău pentru oile sale și le chema după nume, că oile își cunosc stăpânul. Fii atent, oile își cunosc stăpânul. Te apropiai de cârd și când chemai, toate oile veneau la tine. Vine una la tine, mai bătrână, sau mai învâțată, sau un berbec, vine fuga după tine. Pe urmă vin toate. Te dai deoparte și toate „se aleg” singure și pe urmă pleacă acasă direct. Se despart de cârd. Dimineața se „împreunează” cu cârdul din nou. Oile nu se vopseau pe lână ca acum, cu verde, cu roșu sau cu alte culori, cea mai mare prostie. Ele se alegeau singure și se dădeau deoparte.

Aveam locuri bune de păscut. Erau așa: La „Grindu lui Șchiopu” (aici pășteau mai ales vacile), „Grindul Sulinei”, „Câmpul lui Cardon”, „Grindu Cherrhănoiu”, „Dâmbul lui Omer”.

Toamna făceam pășunatul de noapte. Oile nu se închideau în stână. Ciobanul venea mai pe seară, mănca acasă, și îndrepta oile într-o direcție. Stâna mare era la un km.,

doi sau trei depărtare de sat. Stâna pentru mănzări se făcea mai la marginea satului, mai aproape de sat. După ce mâncau, ciobanii se duceau la oi și mergeau împreună cu ele. Oile mergeau, mâncau, apoi se odihneau. Ciobanii când se odihneau se culcau între oi, înveliți în cojoc. Dimineața când se trezeau oile și plecau, ciobanul auzea cloapetele, că au plecat, și se trezea și el. Toată noaptea umblam toamna cu oile. Făceam focuri ca să gonim țăntarii.

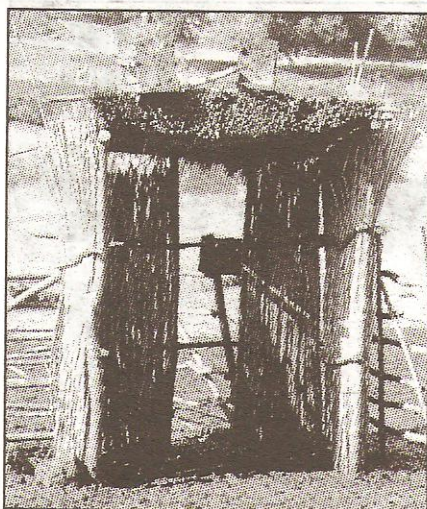
Ciobanii vindeau ce vindeau, tăiau ce tăiau, iar restul păstrau pentru prăsilă. Care înțărca se dădea în cârdul de sterpe. Prin septembrie se înțărcau cam toate oile. Vara la stână erau mănzările, da veneau și sterpele. Dimineața, dimineața, când veneau mulgătorii la muls sterpele porneau și plecau la pășune.

Mănzările, pe măsură ce se termina mulsul cu ele, ieșeau afară și se împânzeau și pășteau pe aproape, până se termina mulsul cu toate. Când se terminau toate de muls, venea cineva de lua laptele muls, iar ciobanul pleca cu ele la pășunat. Seara, după ce eu mulgeam și venea cel care urma să mulgă a doua zi, dacă eu nu terminam de muls, mulgea el, lua laptele și pleca acasă la încheagat. Apoi încheaga laptele, făcea tot, cum s-ar zice. Iar eu porneam cârdul, că mulgeam devreme, soarele era încă sus, adică pe seară așa. Le duceam la păscut până pe la 10.00-11.00 noaptea și stăteam cu ele în câmp. Târziu mă apropiam cu oile de stână, le închideam și mă culcam. Dimineața mă sculam și o luam de la capăt.

Stâna

Stâna este un ocol, care are un dos, o perdea de stuf, rotundă, spre partea de nord. Niciodată nu se face perdeaua din stuf dreaptă.

Numa rotundă. Oile dorm acolo, la adăpostul perdelei de stuf. Dimineața le scoli pe toate, le strunești. Ele se pișă, se baligă, își fac treburile lor. Alături este un



țarc separat, unde le bagi la muls. Țarcul ăsta se numește strungă.

Strunga

Pe aici nu aveam „Ziua Ciobanului” ca în Ardeal. Da auzeam că pe acolo de „Ziua Ciobanului” „se stabileau strungile”, „se împărțea laptele” și se făcea „un joc”, o horă. Asta se întâmpla după Sfintele Paști. Strunga se făcea în stâna cu mănzările. Acum depinde cât de mare este cârdul pe care îl ai. Strunga poate să aibe două, trei sau patru porțițe. Pe fiecare porțiță în partea opusă are o dușumea din scândură. Noi îi mai spuneam la dușumea „podină”.

Dușumeaua stă înclinată cam la un metru înălțime în partea înălțată, în așa fel, încât atunci când mulgi, oaia să nu meargă înainte, ci să steie pe loc. Ca lungime dușumeaua este puțin peste un metru și jumătate. Ca să stea oaia mai bine la muls, dușumeaua din scândură se udă cu apă. Atunci ai garantat că oaia nu mai se poate trage înainte. Dușumeaua este și înclinată și udă. Unele oi cad în genunchi pe picioarele din față și stau așa până termini mulsul. Ciobanul are picioarele sprijinite pe marginile podinei.

La fiecare porțiță, într-o parte, stă pe un scăunel din lemn, un mulgător. Da pot sta și doi. Unul de o parte și altul de alta a porțiței, față în față. Porțița se deschide într-o parte sau în două, și este lată cât poate să intre ușor o oaie

Mulsul oilor și al vacilor

Înainte de a începe mulsul, ciobanii „codeau oile”, adică tundeau lâna oii de lângă picioarele din spate, ca locul să fie curat. „Codina”, adică lâna tunsă la „codit”, unii o păstrau și o foloseau, alții o aruncau. Ugerul oilor nu se spăla înainte de muls.

După ce mulgi oaia îi dai drumul și ea pleacă. Vine altă oaie, și tot așa până mulgi tot cârdul. Un băiet tânăr mână mereu oile la strungă. Când ai terminat te-ai ridicat și oile pleacă la păscut. După ce se termină mulsul, se închid ușițele la strungă, oile pleacă, laptele se ia. Unul din cei care a fost la oi rămâne și mătură strunga, adică împinge toată balega, face curat, lasă strunga curată. Căldările de muls oile nu se iau de la strungă niciodată. Laptele se pune în bidoane, în tinichele, iar căldările se spală și se pun cu gura în jos pe un stâlp. Căldările de muls sunt late, joase și au așa ca un șorț oval. Când mulgi oaia, ea vine cu ugerul în găleată, și stă deasupra căldării. Căldarea o aranjezi cu șorțul oval așa încât să nu sară laptele afară din căldare când mulgi. La început mulgi un pic până începe să curgă laptele, iar restul mulgi prin strângere.

Vara când dă căldura ele se adună grămadă. Eu le stârneam, că nu este bine să lași mănzările toată ziua la umbră, în curent. Dacă vrei lapte la prânz, sau seara, și tu le corcolești, adică le duci numai la umbră, nu este bine. Trebuie să le duci la iarbă bună. Le mai duci la apă, le mai plimbi, le mai lași să doarmă. Oaia dacă nu doarme nu are



lapte. Geaba o fugărești toată ziua să pască, trebuie să o mai lași și să doarmă. De dimineața și până la ora 12.00 oaia trebuie să doarmă o oră, o oră și jumătate. Când duci oile la strungă să le mulgi, ele fiind obosite se culcă toate. Le lași un sfert de oră, douăzeci de minute să se odihnească. În timpul ăsta te pregătești: uzi dușumeaua, speli gălețile, speli toate vasele și uneltele cu care lucrezi. Te îmbraci cu cizme, pui alți pantaloni, te sufleci la mâneci. Și pe urmă când toate astea sunt terminate, faci o cruce și începi mulsul.

Vacile se mulg în dam. Ugerul vacii se spăla cu apă, da foarte rar. Vaca dacă are vițel are tot timpul ugerul curat. Când veneam de la păscut treceam cu vacile prin gâră și ele ieșeau din apă cu ugerul gata spălat. La noi la Rosetii vaca fără vițel nici nu îți dădea lapte. Până înțărca, vaca avea vițelul cu ea. Comuniștii au stârnit metoda să vinzi vițelul sau să îl tai și să mulgi vaca fără vițel. Așa ceva este un lucru criminal.

O oaie dădea la un muls 0,400 litri, o vacă 7-8 litri iar o capră 2 litri.

Cloapetele și acioii

Ce se întâmplă, să-ți mai spun un secret: la oi se puneau „cloapete” și „acioi”. Se mai pun și acum, da nu mai sunt meșterii aceia care să le facă așa cum trebuiesc ele făcute, cum se făceau odată când păstoritul era făcut cu drag. Cloapetele sau păcănețele se făceau din fier iar acioii din bronz. Și unele și altele sunt niște clopote pentru oi și vite, care se atârână de gâtul lor, ca să știe fiecare animal unde este turma sa. Ciobanii știau de la distanță a cui turmă este, după cum se îngânau cloapetele.

Era frumos tare, măi nepoate. Acioii sunt două cloapete unul în altul, unul mare și altul mic înăuntrul său. Țăla micu' lovește pe țăla mare și se formează două glasuri. Se îngână unul cu celălalt. Cel mic



are glas subțire iar cel mare are glasul gros. Cloapetele fac așa: tucu,tucu,tucu. Acioii, dlinghi, dlinghi, dlinghi. Cloapetele au un secret. Ele se reglează. Se reglează așa: se lărgeste interiorul, se face bombat și bombatul ăla îi face zgomotul mai gros. Dacă vrei să-i deschizi zgomotul îi desfăci puțin gura spre exterior, așa îi deschizi zgomotul. Da dacă vrei să-i închizi zgomotul, atunci îi închizi gura puțin. Se reglează cum îți place să se îngâne.

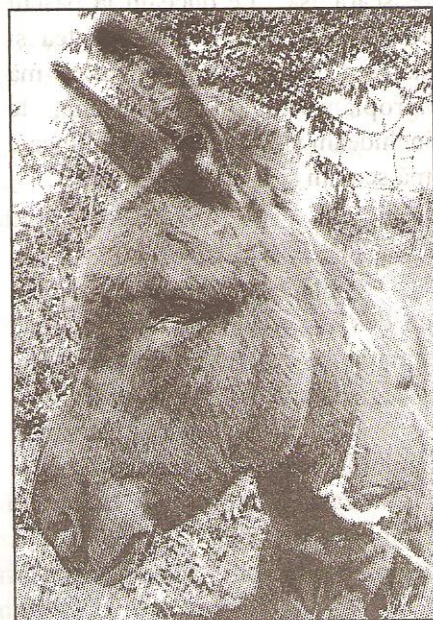
Clopotul ce înseamnă, că doar oaia nu știe să vorbească cu clopotul. Dar este obișnuința lor cu clopotul respectiv. Ele merg prin tarlale, prin păduri și uneori se împrăstie sau se rătăcesc. Țăla care rămân în urmă se rătăcesc, ridică capul și ascultă unde este glasul clopotului. Ele după glasul clopotului se țin grămadă. Fiecare oaie este învățată cu zgomotul de la cârdul ei, nu se duce la alt cârd niciodată. Cunoaște că nu-i zgomotul ei. Cloapetele și acioii au un rost foarte mare, extraordinar. Ele țin oile grămadă. Oile dacă au cloapete și acioi se țin singure, nu trebuie să le ții tu, să ai grija lor. Și să-ți mai spun un secret: ciobanul adevărat nu merge în spatele oilor niciodată, da numa' și numa' în fața lor. Una, două, trei sau chiar și mai multe oi din cârd au cloapete și acioi la gât. Este câte o oaie sau mai multe care se țin mereu, da mereu numa în față. Ciobanul le știe că sunt oi mai înalte, mai subțiri, mai lungi, care au mersul totdeauna în față. Ei, ălea poartă cloapetele sau acioii. La bătaii, adică la berbecii întorși se pun cloapetele mari. Celelalte oi

care rămân mai în spate se țin mereu după cârd, cu urechile ciulite la cloapete și acioi.

Despre rostul măgarului în turmă

Vreau să spun și despre măgar. Măgarul are un rol extraordinar. El merge numai și numai în mijlocul oilor, nu rămâne în urmă, nici nu pleacă de nebun. Uneori merge și în fața cârdului, da foarte rar. Când ai îndreptat două oi cu cloapete și măgarul, poți să te culci, că tot cârdul se duce după ei. Dacă cârdul este mare se folosesc doi măgari.

Măgarul are pe spatele lui un samar, așa un fel de traistă, în care ciobanul pune mâncarea, apa de băut de peste zi și pelerina de ploaie. Primăvara când fată oile, pe samarul măgarului se pun două torbe din pânză de in, doi saci cu niște găuri, trei patru găuri pe fiecare torbă, și se leagă traistele astea de samar. Când îți fată o oaie și cârdul merge, aștepti puțin până oaia linge mielul și acesta prinde oleacă de grai. Apoi îl iei și îl pui în traista de pe samarul măgarului. Găurile au rostul să scoți prin ele căpușorul mielului nou fătat. Dacă e soare afară, mieii se întăresc repede și dacă se nasc alți mieii îi pui tot așa, unul pe o parte și altul pe cealaltă parte a samarului măgarului, în torbele cu găuri. Știi



ce frumos merg. Dacă numărul de miei este mai mare decât locurile în torbele de pe samarul măgarului sau a măgarilor, atunci „stăpânești cârdul”. Cum faci: mergi puțin cu cârdul mai în față, mergi cât mergi, și dacă vezi că au rămas în spate oile care au fâtat, întorci oile celelalte, le oprești, și aștepti să se apropie oile care au fâtat și tot așa cauți de ții cârdul mai pe loc. La turme mari pe zi pot să fie fâtați până la 50 de miei.

Iarna oile veneau acasă. La stână aveam și bordeie, dar mai mult colibe din stuf, pentru vară

Familii de păstori din localitatea C.A. Rosetti

Alți ciobani gospodari erau cei din neamul Rahăilor, a lui Verbinschi, a lui Vasiliu Schiopu (bunicul din partea mamei), Bârlădenii, Roșca iar erau mulți, alde Lupu. Și acum mai sunt peste Dunăre, la Tudor Vladimirescu, strănepoți de-ai lui moș Verbinschi. El era venit de prin Basarabia. Ciobanii erau veniți prin aceste locuri cu două trei generații înaintea mea. La început când au venit oamenii din Moldova în baltă, s-au instalat în pădure.

Au mers din loc în loc până au dat de locurile astea. Le-au plăcut și au rămas aici până în ziua de azi. Era liber cât vedeai cu ochii. Făceam păstori local, nu plecam nicăieri și nici nu veneau alte turme din alte meleaguri să pască aici. Pășunatul în pădure nu era oprit. Abia după război s-a oprit pășunatul în pădure.

Unelte de lucru de la stână

Toate vasele din lemn folosite de ciobani erau făcute din lemn de stejar sau de brad. La noi acasă vasele din lemn le făcea tatăl meu.

1. Căldările de muls- vase făcute din lemn de stejar și de brad, dar mai mult din lemn de brad.

2. Ciubărele - vase mari din lemn în



care se încheaga laptele. Aveau mări-mi cuprinse între 10-300 de litri. Erau făcute de dogari.

3. Ciubărul de încheat lapte- vas din doage de lemn strânse cu cercuri din fier, cu următoarele mărimi: diametrul de jos- 60 cm, diametrul de sus- 80 cm, înălțimea- 60 cm.

4. Putina- vas din doage de lemn strânse cu cercuri de fier, de formă tronconică, folosite pentru păstrat brânza peste iarnă. Putina avea înălțimea cuprinsă de la 0,60- 1,50 metri și diametrul de 0,40-0,60 metri.

5. Linul pentru brânză- construit din lemn, cu dimensiunile: lățimea de 1 metru și lungimea de 1,5 metri și înălțimea de 25-30 centimetri. Era folosit pentru făcut caș. La fel ca linul pentru struguri, numai că nu avea marginile așa de înalte. Linul pentru struguri avea marginile 1-1,10 metri.

6. Capacul linului pentru brânză- are suprafața linului. Se lasă o toleranță la marginile linului cât să poată trece capacul în jos, ca să preseze cașul.

7. Budineul- vas din doage de lemn strânse cu cercuri de fier, cu formă de trunchi de con. Diametrul de jos are

0,40 metri, diametrul de sus 0,25 metri, iar înălțimea de 1,20 metri. În partea de sus are un dop care se poate scoate. Dopul are pe mijloc o gaură prin care trece un băț rotund. Bățul are la capătul care intră în budinei o placă de lemn rotundă, groasă cam de 2 centimetri, cu găuri.

8. Crinta - e un uluc lat de vreo 30 de centimetri, adânc de 20-25 centimetri și lung de 2 metri, 2 metri și ceva. În crintă se ține brânza în saramură aproximativ 12 ore, după care așează în puțină la păstrare.

9. Lopățica - era folosită pentru spintecat cașul și pentru amestecat chegul în lapte. Făcută din lemn, cu lungimea de aproape un metru și lată de vreo 6 centimetri.

10. Cazan pentru fiert zer- vas făcut din tuci adică fontă, nesmălțuit. Încăpeau în el 70-80 de litri de zer., Îl puneam la fiert agățat de tripet. Dacă era cazanul mai mic, îl atârnam pe o cujbă".

11. Tripetul- este un suport din trei brațe drepte, mari, din fier, unite sus unde este și un cârlig de care se prinde cazanul pentru fiert zer. Capetele neunite se înfig bine în pământ, jos, în jurul focului. Cu cât cazanul era mai mare cu atât și dimensiunile tripetului erau pe măsura cazanului.

12. Cujbă- un par din lemn (singer, crește ca niște nuiele), solid, care se înfige lateral, înclinat, în pământ, deasupra focului. De cujbă, se agățau la fiert zer, cazane de dimensiuni mai mici, 15-20 de litri.

13. Bâta ciobănească- făcută din lemn de frasin, salcâm, singer. Se calcula să fie mai jos de umeri cu două palme. Capătul era încrustat frumos cu diverse motive reprezentând animale, păsări sau flori.

14. Biciul- se făcea din fâșii de piele de vacă. Se împletea rotund, în „8 fire”, mai gros la capătul care se ținea în mână, subțindându-l spre capătul care pocnea. Îl făceai „cum îți plăcea”.

15. Foarfecile de tuns oi- foarfecă făcut din metal, de către țigani sau meșteri fierari.

16. Țesală- sculă din lemn, cu dinți de metal, folosită pentru țesălatul cailor.

Produsele obținute din lapte, în gospodăria ciobanului.

În gospodăriile ciobanilor din zona localității C.A. Rosetti, județul Tulcea, din practicarea păstoritului se obțineau următoarele produse: lapte, brânză, lapte acru, urdă, unt, și smântână și lână.

Din prelucrarea laptelui principalele produse obținute erau brânza și urda.

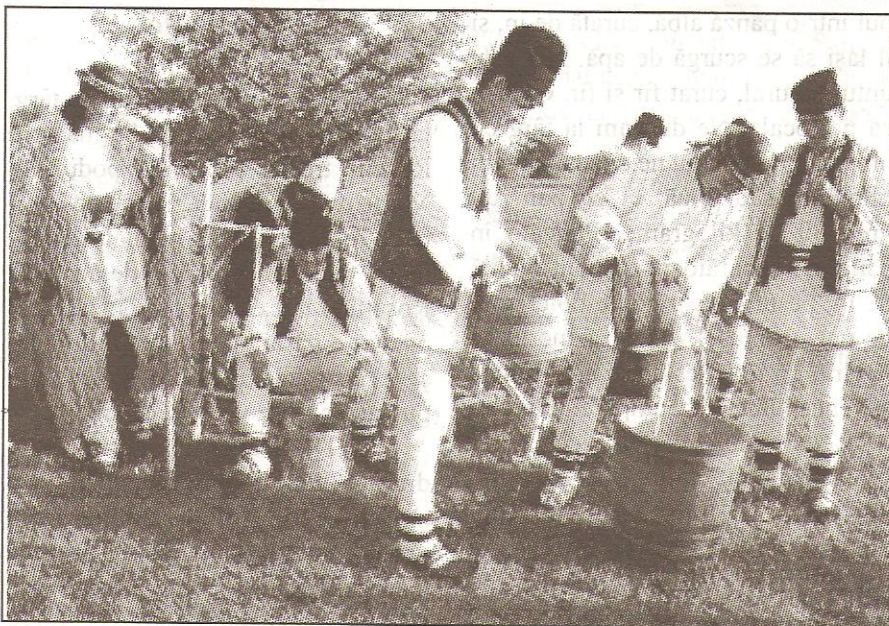
Brânza

Cum se face brânza? Mai întâi faci cașul. Mulgi laptele și îl pui în ciubărul de încheat laptele. Apoi pui în lapte cheag și amesteci bine, bine, bine. Mai înainte nu se închea laptele cu cheag din asta de acum, cu chimicale. Oamenii, mieii care îi țineau pentru tăiat, care știa el că taie unul, doi, trei, zece, sau știi eu câți tăia, îi ținea închiși până în ziua în care îi tăia. Nu le dădea drumul afară la câmp. Cam o lună și ceva îi hrănea numa cu lapte, atât. Aducea oile dimineața și mieii sugeau. La prânz și seara la fel. Mieii stăteau într-un ocol curat și mâncau numa lapte. Când tăia mielul, el avea stomăcelul plin cu brânză. Atunci lua frumușel stomăcelul și băga sare în el, îl lega și îl atârna undeva la streășină sau la dam, în dam, la oi. Adică în grajdul oilor. Puteai să îl atârni și într-un depozit sau magazie, da să stee la umbră. Când începeai să mulgi se scotea brânza aia din stomăcelul pus la streășină, se întorcea pe dos și scuturai bine toată brânza. Pe urmă tăiai din marginea stomăcelului, din nervurile stomăcelului și amestecai bine. Mai puneai apă căduță, puțină sare și turnai totul într-o sticlă. Băteai bine, bine, bine, până se făcea ca laptele, așa, cum să spun eu, un fel de brânză bătută de culoare alb-gălbui. Cheagul dacă nu

știai ce tărie are făceai o probă. Puneai la o cantitate de lapte o lingură, o lingură și ceva de cheag și probai. Dacă s-o încheat mai greu, a doua oară puneai ceva mai mult cheag. Aveai mai mult lapte, puneai mai mult cheag. Încheatul era ceva natural, nu ca acum. Ciobanii adevărați și acum fac cheagul natural. Mai departe folosești linul pentru brânză. Acesta seamănă cu linul pentru struguri, adică are aceeași construcție, numa pereții laterali nu sunt așa de înalți ca la linul pentru struguri. Spre capul de scurgere linul are o scândurică cu găurele. În partea de sus a linului se pune o strecurătoare din pânză albă de in, cu găuri mari, folosită la scurs zerul. Ca să probezi dacă laptele era încheat luai o lopățică și tăiai cașul în două, deasupra. Dacă era gata trebuia să lase zer imediat. Atunci era gata bun. Pe urmă luai un polonic mare, din lemn sau smălțuit, în care încăpeau 2-3kg. de caș, și turnai cu el din ciubărul pentru încheat lapte în strecurătoare din pânză de in, care era pusă pe lin. După aceea ridicai frumușel pânza (adică strecurătoare), o legai din cele patru margini, și o lăsa să se scurgă. Zerul se scurgea într-un ciubăr mic așezat la gura linului. În zer nu se puneau apă, nu se puneau nimic. Era curat, curat, puteai să-l bei fără frică. Când se oprea scurgerea zerului îl luai și îl puneai la fiert în cazanul pentru fiert zer, ca să faci jitiță sau urdă cum îi mai spune. Când fierbea, în timpul asta se și acrea un pic, parcă dădea o leacă în acreală. Asta dacă închegai laptele la stână. Dacă închegai laptele acasă, îl fierbeai imediat, să nu apuce să se strice. Când fierbeai zerul se alegea și rămânea curat, curat. Ehehei câtă urdă mai făceam.

Dar să zic mai departe cum se face brânza. După ce ai separat cașul de zer, el rămâne mai departe tot în strecurătoare de pânză de in. Îl spinteci bine, bine, bine, legi capetele strecurătoare între ele și pui capacul deasupra. Pe capac poți să pui o greutate, nu prea mare. După

ce se scurge vreo 15-20 de minute, dezlegi și sucești strecurătoare din pânză de in alb, așa în stânga și în dreapta. Pe urmă fărâmi bine, bine și iar răstorni și îl fărâmi bine. La sfârșit nu mai legi capetele strecurătoare, doar le împachetezi. Pui capacul peste strecurătoare și lași până vezi că nu mai curge nimic din strecurătoare. De două ori fărâmi cașul așa. Când îl scoți îl pui în crintă. În crintă prepari o saramură din apă cu sare, așa ca să țină oul, o faci tare. Scoți cașul, îl tai felii cât să încapă în crintă și pui feliile pe o scândură, pe rama crintei. Pe scândură presari sare multă, sare grunjoasă bună și mai pui sare multă și pe feliile de brânză, cam de un deget grosime. Lași așa vreo două ore sau chiar trei. Dacă dimineața pui la nouă lași până pe la 12.00. La 12.00 bagi în crintă, în saramură. Nu se spală brânza de sare, așa cum este o bagi în crintă, direct. Feliile de brânză se înecă în saramura din crintă. Așa le lași până seara. Dacă mulgi oile la 12.00, la prânz, tocmai seara scoți cașul al doilea. Primul rând de brânză îl scoți seara din crintă și îl bagi în puțină. Brânza, în momentul în care stă cu sarea, prinde deasupra o coajă puternică, tare. Când o bagi în saramură se întărește toată felia de caș. Sarea multă și deodată este un secret. De ce? Nu lasă să pătrundă sarea în mijlocul feliei de brânză. Dacă ai pune felia de caș în saramura din crintă, fără să o sărezi cu multă sare înainte, atunci ea se va săra până în mijlocul feliei. Dar așa, cu sare multă deodată, brânza rămâne înăuntru dulceagă, tocmai bună de mâncat. Iar felia rămâne sănătoasă, nu se sfarmă. Un alt secret la lapte este asta: în momentul când ai muls laptele, imediat îl strecuri și îi dai cheag. Să nu îl lași și să-i dai cheag peste o oră, nu. Cheagul îl amesteci în lapte cu lopățica cu care spinteci cașul. Lopățica, este, cum să zic eu, ca o „babaică” (vâslă). Amesteci laptele bine, bine, bine, și îl lași. Îl învelești cu o pânză curată, să nu vină muștele, și îl lași. Ce se întâm-



alegea și rămânea curat, curat.. Ehehei câtă urdă mai făceam. Urdă nu se păstra, o vindeam. Îi dădeam puțină sare și gata..

Lapte acru

Laptele îl fierbi vreo 15-20 de minute, îl lași să se răcească, să aibă în jur de 10-12 grade. Să fie calduț. Apoi îi dai covăseală cu smântână sau cu alt lapte acru. La 10 litri de lapte, pui cam un borcan de 800 de grame, de covăseală. Amesteci bine, bine, bine, și îl acoperi cu o pânză albă. Laptele se prinde, se întărește și atunci este gata laptele acru, sau iaurt cum îi mai spune acum.

Mai este o metodă de făcut lapte acru în cazul când nu ai covăseală. Fierbi o cantitate de lapte și o lași un pic să se răcorească. Torni laptele fierț și puțin răcit peste alt lapte crud și amesteci bine. Laptele crud și laptele fierț trebuie să fie în cantități egale. De seara și până dimineața laptele se întărește de îl tai cu cuțitul. Apoi îl pui în puțină și îl păstrezi în beci toată iarna.

Smântâna

Vara strângeam laptele de vacă și îl lăsam o oră, două și strângeam smântâna. De la oi nu prea adunam smântâna, deoarece smântâna de oi nu se bate. La vaci se face așa: laptele care îl strângi îl pui în ulcele de pământ. În ulcele încăpeau cam 2-3 litri de lapte. Înainte de a pune laptele în ulcele îl strecuri. Ulcelele umplute cu lapte strecurat le învești cu o pânză de in curată, pe fiecare în parte. Apoi strângi frumos smântâna de deasupra și o pui într-o altă ulcică.

Toamna, mulgeam vacile seara și lăsam laptele în găleată până dimineața, cam 11-12 ore. Vara nu poți lăsa așa mult laptele că se acrește. Apoi luam un polonic deschis sau o lingură mare și strângeam smântâna. Peste laptele rămas mulgeam în continuare. Prima smântână adunată îi spuneam „frișcă” deși era smântână. Îi spuneam așa deoarece era dulce. Îi

le amesteci una cu alta. Pui pe fundul putinei două degete din amestecul sfărâmat de care ți-am spus, și peste el așezi așa, frumos, feliile de brânză. Deasupra iar pui amestec sfărâmat de două-trei degete, și iar felii de brânză și tot așa până sus, până umpli putina. Ultimul rând îl pui din brânză sfărâmată, cam de o palmă grosime. Deasupra ei pui o pânză albă de in, curată, și o îndeși bine, bine, bine. Pânza o acoperi cu un strat de sare de un deget. La sfârșit pui capacul, presezi și la revedere. Așa stă până la altă brânză nouă, fără nici o saramură. Alții puneau amestecul de caș dulce și brânză, într-un borcan de sticlă, presau bine și stătea fără probleme. Era o bunătate.

Urdă

Zerul se scurgea într-un ciubăr mic așezat la gura linului. În zer nu se puneă apă, nu se puneă nimic. Era curat, curat, puteai să-l bei fără frică. Când se oprea scurgerea zerului îl luai și îl puneai la fierț în cazanul pentru fierț zer, ca să faci jitniță sau urdă cum îi mai spune. Când fierbea, în timpul asta se și acrea un pic, așa, parcă dădea oleacă în acreală. Îl fierbeai cam 10 minute. Asta dacă închegai laptele la stână. Dacă închegai laptele acasă, îl fierbeai imediat, să nu apuce să se strice. Prima dată când îl torni zerul este alb. Când fierbeai zerul se

plă. Laptele trebuie închegat cât e cald el din natura lui. Dacă stâna este mai departe și apucă de se răcește laptele, atunci când ajungi acasă îl încălzești. Iei o găleată cu lapte și o încălzești într-un cazan, după care torni laptele încălzit peste cel răcit, așa ca să îl faci potrivit. Cazanele le cumpăram de la Tulcea sau de la țigani. Dacă nu este laptele calduț nu se încheagă bine, se încheagă greu. Să aibă vreo 35-40 de grade C. Cam așa. Să simți la mână că-i calduț. Dacă l-ai greșit și l-ai lăsat și l-ai închegat peste două ore, deși el nu este acru, totuși brânza va ieși fărâmicioasă, parcă se risipește. Și nici gustul nu o să fie bun. Multă brânză de la piață acum este așa, sfărâmicioasă, sărată și mai fără gust. Când ai să vezi brânză sfărâmicioasă să știi că în laptele din care a fost făcută, cheagul a fost pus când laptele dădea să se înăcrească. De ce se întâmplă lucrul ăsta? Pentru că de lene, oamenii încheagă laptele de seară cu cel de dimineață. Un gospodar adevărat laptele muls seara îl încheagă seara iar pe cel muls dimineața îl încheagă dimineața. Nu trebuie să îți bați joc de oamenii care cumpără brânză de la tine.

Brânza, la noi, se pune la păstrare în puțină în felul următor: Se ia un caș dulce și o felie de brânză, egal. Se sfărâmă bine, bine, bine și

ziceam smântână după ce „frișca” se acrea. Smântâna o mănânci, faci din ea unt sau o vinzi.

Brânza proaspătă

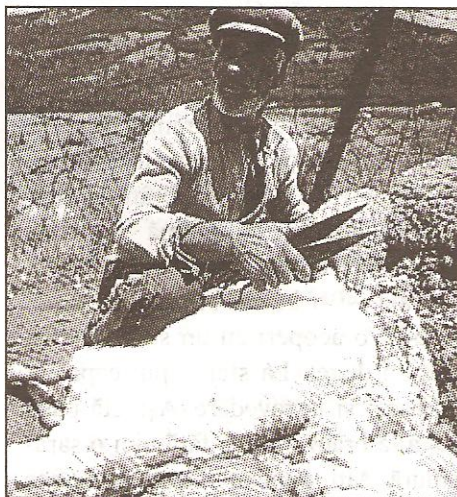
După ce strângi smântâna, laptele care rămâne, chișleacul, îl strecuri prin strecurătoare și faci din el brânză proaspătă, sfărâmată, din aceea care nu se încheagă. Ca să se scurgă mai bine laptele, îl pui la foc într-un cazan mare și îl încălzești oleacă. Se numește „scoaptă”. Când încălzești laptele așa, zerul se alege mai bine. Dacă chișleacul l-ai încălzit, brânza proaspătă va ieși felioasă, parcă se rupe în felii. Brânza care nu e „scoaptă” se sfărâmă. Nici gust bun nu are, așa ca aia „scoaptă”. Pe urmă o pui în strecurătoare și o atârni undeva ca să se scurgă bine. Dacă te grăbești cu ea la târg, poți să o pui în linul pentru brânză ca să o scurgi mai repede

Untul

Smântâna se adună toată și se pune în budinei. Cu bățul care are discul cilindric cu găuri la capăt, se bate smântâna în budinei bine, bine, bine. Și odată o vezi că începe să se îngroașe. Parcă se întinde. Atunci îi pui un pic de apă caldă, o cănuță, nu mai mult, și iar bați bine, bine, bine, repede, așa. Te oprești, ridici oleacă bățul, și pe băț ai să vezi „broboane de unt”. Când vezi broboanele de unt, înseamnă că untul începe să se aleagă. Se alege untul de chișleac, de „zeara” aia care este. Mai bați bine, bine, bine și pui o cană de apă rece. Când i-ai pus apă rece odată se face untul băț. Se face ca un bolovan. Ridici cu bățul ușurel untul și îi dai drumul într-o găleată cu apă rece, rece, din fântână. Ori cu mâna, ori cu bățul scoți tot untul afară din budinei. Când se alegea untul, rămânea zeara. Rămâne numai „zeara”, așa îi spune. E foarte bună de băut, e acrișoară. Noi beam zeara așa sau acream cu ea borșul de pește. Văleu mamă, ce bun era borșul de pește acrit cu zeară.

După ce se întărește bine bolovanul de unt, îl scoți din găleată, îl

pui într-o pânză albă, curată de in, și îl lași să se scurgă de apă. Aia este untul natural, curat fir și fir. Galben ca portocala. Ne duceam la târg cu un paner de unt, nu ne duceam cu un kilogram sau două, ci cu panerul, vreo 30 de kilograme. Puneam în paner o strecurătoare din pânză albă de in, peste strecurătoare bolovanul de unt, frumușel. Legai panerul, și la târg. La târg desfăceai așa frumos și venea lumea de cumpăra. Întrebau „Cât dai untul?”. Lua fiecare cât vroia. Tăiai cu cuțitu. Vindeam unt, nu porcărie. Înțelegi? Untul era dulce și un pic acrișor, de la zeara aia era acrișor. Dacă puneai unt pe pâine și presărai un pic de sare deasupra, mamă Doamne, să tot mănânci. Acum nu mai găsești să cumperi nicăieri, da nicăieri, așa bunățate.



Lâna

Lâna se tunde de pe oi prin mai-iunie, până dădeau căldurile mari. Oile se tundeau cu foarfecele de tuns oi. Tunsul oii se făcea începând de la cap. Lâna se aduna, se curăța de cornuți și de tot felul de scame. Apoi se spăla cu apă rece întâi și cu apă fierbinte tare, după. În felul ăsta lâna se înmuia. O clăteai cu apă rece foarte bine și o puneai la uscat. Lâna se vindea la târg sau se folosea în casă pentru făcut haine, preșuri de pus pe jos, covoare de perete, traiste.

Părul de capră nu era folosit în zona Rosetti.

Târgurile

Produsele le duceam la târg, la Sulina. Drumul de la Sulina spre Rosetti trecea pe lângă podul lui Moruzov (care era aproape de locul unde se ținea târgul), pe malul mării, ieșeau apoi la Cardon și de acolo la Rosetti și la Letea. În '41 apele mari or rupt o gârlă în spatele Cardonului și o ieșit apa în mare de nu mai puteai trece pe vechiul drum.

De atunci mergeam pe „drumul lui Șchiopu”, pe unde era târla lui bunicul meu. Drumul ținea vreo 20 de kilometri, șaisprezece până la Rosetti și încă patru până la Letea.

Înainte de a lua rușii în 1940 Basarabia, mergeam la târg și la Vâlcov, o localitate de lipoveni, vis-a-vis de localitatea Periprava. Pe un kilogram de brânză luam două kile de pește.

Bolile oilor

Oile făceau diverse boli. Una din ele era gălbenirea. De la ce se făcea gălbenirea? Păi de la jabăr, adică de la mătasea broaștei. Jabărul, când scad apele mai ales, rămâne pe iarbă de pe mal. Oile mănâncă iarbă, da mănâncă și jabăr și atunci fac gălbează. Le vezi la un moment dat că parcă tușesc, parcă le curge nasul, parcă strănută mereu. Și parcă sunt triste. Deodată se cunosc oile, așa mai triste. Le vindecam cu niște buline rotunde, nu mai țin minte cum se numeau. Când am ajuns eu se tratau oile cu buline.

Altă boală era însângerea oilor. Se întâmpla când oile pășteau o iarbă tânără mai cu lăcomie, sau dacă le scăpai într-o tarla cu iarbă crudă. Mâncau până se însângerau. Vedeai oaia tristă, o prindeai, o țineai, și o pipăiai la ureche. Deși oaia este fierbinte când suferă de însângere, totuși are urechea rece. Atunci imediat ici un cuțit și tai vârful de la ureche, iar cu un bețișor îi lovești urechea ca să-i dai drumul la sânge. Prima dată când îi tai urechea

nici nu îi prea curge sânge. Oaia face la ureche sângele „congelat”. Și o lovești peste ureche cu bețișorul până i se încălzește urechea. Sângele se scurge și îl lași să curgă bine, bine, bine. Oaia își revine și pe urmă pleacă. Ca să nu îi tai urechea îi dai drumul la sânge de lângă nas. De la ochiul oii în jos pe nară se află un locușor, când pipăi așa parcă dai într-un gol. Ei, acolo se înfinge puțin vârful de la cuțit și deodată îi dai drumul la sânge. Și o ții și o bați peste urechi, peste cap, o bați bine și mereu îi cureți sângele care se prelinge de la nas. O cureți bine și gata este vindecată.

Boală fără leac la oi era „capia”. Acum nu știu dacă are vindecare, da atunci nu avea. Ce se întâmpla. De la o buruiănă, nu o cunosc exact care este și pe care dacă o mâncau oile făceau „capie”. Boala asta face oile să se învântească pe loc. Vezi cărdul că merge și odată una din ele se oprește și începe să se învârtă pe loc. După aceea iar merge cu cărdul. Și tot așa. Buruiana asta care le îmbolnăvește de capia apare în luna mai-iunie. Bătrânii o știau și când vedeau că a apărut întrebau ciobanii „mă unde ai fost cu oile”. Dacă spuneai că ai fost într-un loc unde ei văzuseră buruiana asta zicea „nu te mai duci pe acolo, gata”. Când oaia făcea capie trebuia să o tai neapărat. Când tăiai oaia găseai în creierul ei un vermișor. Noi deja știam lucrul ăsta. Vermişorul ăsta trăia pe buruiana de care spuneam mai înainte intra pe nara oii și îi urca la creier. Dacă oaia nu umbla la buruiănă nu se îmbolnăvea.

Oaia face și boli de ochi. Dacă se lovește la ochi sau dacă o vezi că lăcrămează, iei niște zahăr și cu o sticlă îl pisezi așa mărunț, fin, fin, fin. Cauți un stufușor și pui zahărul pisat în el. Deschizi ochiul oii și cu gura suflă în stufușor în așa fel încât să intre zahărul în ochiul oii, și o lași așa. Dacă vezi că ochiul nu s-a curățat, mai faci încă o dată la fel. Și tot așa până se curăță. Da și la oameni pentru bolile de ochi se

făcea la fel, tot cu zahăr fin. Sau tot pentru oameni se mai vindeca și cu lapte de la femeie care alăptează. Picuri laptele în ochiul bolnav.

Oile mai făceau și râie. De exemplu, te prinde o ploaie să zicem, toamna de obicei. Și plouă toată ziua. Seara vii cu oile acasă, le bagi în dam și le închizi. Faci cea mai mare greșală. Ele băgându-se la dos, înăuntru în dam, se îngheșuie și se încălzesc toate grămadă. Se încing, se încinge lâna și se cuibărește râia. Le vezi că le cade lâna. Atunci să știi că au făcut râie. Oaia, cât o fi ploaia de mare sau cât o fi de frig, s-o scoți afară, să stea în câmp, liberă, să se aerisească, să o ia vântul, să o usuce. Dacă ai băgat-o în dam ai omorât-o. Râia o tratezi cu leșie făcută din lemn de stejar amestecată cu mahorcă, frunză de tutun. Le amesteci și le fierbi bine. Cauți oile de râie. Chiar dacă nu au râie le controlezi. Desfaci lâna și vezi unde se ciupește, unde se scarpină oaia. Ea dă să se scarpine și tu o urmărești, că la stână sau pe câmp observi ușor lucru ăsta. Ciobanul are mereu cu el în samarul pus pe măgar, o sticlă cu soluție contra râiei. Râia când apare e ca un coșuleț roșu. Ei, coșulețul ăla o zgândăre pe ea, și de la el se împânzește râia peste tot. Pui soluție pe coșuleț, ameliorezi și însemni locul cu o ață roșie. Noi legam de lâna oii peste locul bolnav, un fir de lâna roșie. Dacă vedeai pe o oaie unu, două, trei ațe roșii, știai că are râie. Azi i-ai dat cu soluție, controlezi și mâine, și poimâine, câteva zile la rând o ungi cu soluție. Dacă vezi că locul s-o înălbit, s-o curățit, gata ai terminat, oaia nu mai are râie. Da dacă le-ai scăpat și au făcut râie, râia se scoate tare greu. Mai era o soluție cu care se ungeau oile contra râiei, Lindavet îi spunea. Deci, oile nu le bagi când plouă în dam că fac râie. Vara când dau căldurile prin iunie-iulie, îi bine să le tunzi din timp, să nu le lași să stea prea mult cu lâna pe ele. După ce le tunzi, le speli și apoi le faci o baie, preventiv, contra râiei. Baia contra râiei

se face astfel: Printr-un bazin de cărămidă (mai târziu se făcea din beton), mai lat decât o oaie, umplut cu soluție contra râiei, trec oile de 2-3 ori, într-un singur sens. Soluția contra râiei se prepara, din leșie de stejar amestecată cu tutun. Se fierbea în jur de 10 minute. Soluția se păstra în sticle, sau se turna în bazinul pentru tratat preventiv oile de râie. Mai târziu au apărut prin drogherii Criolina și Lindavet, soluții care se dizolvau în apa din bazin. Fiecare soluție avea instrucțiunile sale de folosire. Bazinul avea o lungime de 3-4 metri. La capătul pe unde ieșea oaia din bazin, era un fel de țarc, mic, cu pantă înclinată, din cărămidă sau din beton. Rostul acestui țarc era ca soluția să se scurgă bine de pe blana oii înapoi în bazin. După ce ciobanul consideră că nu mai este nevoie să țină oaia în țarc îi dă drumul afară.

Alta acum. Cea mai mare prostie este să lași mieii vara sub o salcie, la umbră. Pe toți i-ai îmbolnăvit de plămâni. Ei sunt tineri și fragezi și vin de la soare, de la căldură și se bagă la umbră. I-ai omorât pe toți. Dacă îi ții o săptămână așa i-ai terminat. Repede să-i vinzi că până toamna toți mor. Nu pătești nimic dacă mănânci miei bolnavi de plămâni. Să nu le mănânci plămânii, în rest poți mânca. Cel mai bine să-i lași să stea în soare, că nu se întâmplă nimic rău cu ei. Să stea grămadă în soare, sau în ploaie. ăsta este cel mai sănătos lucru pentru ei.

Bolile vacilor

Vacile când mâncau lucernă multă se „însplinau”. Deodată o vezi că se umflă, de mamă Doamne, zici că pocnește. Repede iei o sulă și la a treia coastă numărată de la spate spre cap, înțepi vaca. Acolo aproape de coastă este locul stomacului vacii. Sula are lungimea de 4,5 centimetri și 3 milimetri lățime. Unde ai înțepat îi bagi o țevușcă. Eu nu știam de treaba cu țevușca, da mai târziu am aflat. Am văzut la cineva. Îi bagi țevușca printre coaste în

stomac, și cum ai băgat din stomacul vacii umflate îi tâșnește aer cu abur, cu apă, cu zeamă, cu verdeață. Lași să iasă până se liniștește vaca, și apoi îi dai drumul. Sau îi tăiam urechea și îi dădeam drumul la sânge până își revenea.

Altă boală făcea ca la vaci să li se umfle gâtul. Ciobanii bătrâni știau că vacile se îmbolnăveau de boala asta, după ce mâcau o anume buruiană. Ce buruiană nu știu să-ți spun. Tratamentul îl făceam cu spân, o rădăcină de culoare neagră, uscată și groasă cam cum este coada-calului. Lipovenii îi spuneau „corini”. Rădăcina asta o cumpăram de la târg. Nu creștea prin baltă ci se aducea de undeva din țară. De la spân folosești rădăcina. Uite cum procedezi. Tocmai jos, aproape de picioarele vacii, la piept, atârni „burghia vacii” care se întărește când vaca se îmbolnăvește. Cu o sulă faci o găurică în „burghia vacii” și în ea înfiți o așchie de spân. Sula are 2 centimetri lungime și 3 milimetri grosime. Spânul ăsta ce putere are domnule, e o rădăcină așa neagră, uscată, că într-o oră, două, i se umflă la vacă toată burghia. Și umblă cu burghia umflată câteva zile, după care coace puțin și se scurge tot răul afară. Și vaca se îndreaptă.

Tot la vaci erau și căpușele. Mai mult decât la oi. La oi foarte, foarte rar. Dădeam cu leșie sau cu ulei pe căpușe și le lăsam așa un timp. Apoi, ușor, scoteam căpușele, ca să nu se rupă în pielea vacii trompele cu care căpușele sug sângele. Că dacă se rup, locul se poate infecta foarte tare. Căpușele respiră pe burtă și dacă ungi căpușa cu ulei sau leșie, nu mai pot respira și atunci își retrag trompele.

Caprele, da numai caprele, dacă le ții la înghesuială și în grajd murdar, faci purici.

Rase de animale de la stână

Vacile erau din rasa românească „Sura de stepă”. Oi aveam



din rasa „Țigaia”, tot rasă de-a noastră. Mai târziu au apărut „Merinosul” de Palas.

Mai rar am avut și „Țurcană”, din aceea cu lâna mare. Caprele erau de toate „neamurile”. Caii erau de baltă, „de-ai noștrii”. Câini, aveam câini ciobănești, mai mari și mai mici. Unii erau cât un câine lup și chiar mai mari. Dar aveam și mai mici. Bunicul meu avea niște câni mari, da mari. Cu doi, trei câini buni, povestea bunicul meu, puteai să gonești ușor un lup. Câinii aveau la gât zgardă cu țepi și se băteau cu lupul mamă, mamă. Fiecare cioban făcea zgardă cu țepi la câinii lui, nu numai pentru lupi da mai ales ca să nu vină câini de la altă turmă și să-l bată pe al lui. Fiecare câine avea zgarda lui. Câinii dacă se întâlnesc de la un cârd la altul, se cunosc între ei. Cum văd că au zgardă se hârâie, se mârâie, da nu se iau la bătaie. Dacă se iau la bătaie e pericol. Se mușcă de la spate că au zgardă și nu pot mușca de gât, da nici ei nu pot fi mușcați.

Hrana animalelor

Vara oile pășteau iarbă. Iarna mâncau coceni, fân și stuf secerat. Stuful îl tai când este verde, până să deie fulgii. Îl zvânți, îl usuci și îl faci snopi. Iarna desfaci snopul și îl pui în iesle sau pe zăpadă.

Cum își petreceau timpul, ciobanii, când mergeau cu oile pe pășune

Cum am mai spus, ciobanul adevărat merge numai în fața oilor, că dacă merge în spate asta înseamnă că le mână. Ciobanul trebuie să meargă în față și să stăpânească oile, nu să le mâne de la spate.

Mie îmi plăcea să le îndemn pe oi la câte o iarbă bună și eu mă culcam așa la 5-6 metri în fața lor și ascultam. Să vezi cum se auzea pâr, pâr, pâr, cum mănâncă ele. Si ele veneau până lângă mine.

Eu mă ridicam și mă duceam la 3-4 metri mai încolo și iar mă culcam pe iarbă și ascultam. Doamne, era tare frumos.

Ciobanii cântau din fluier, caval sau cimpoi. Cei mai mulți cântau din fluier. Erau vreo doi care cântau din caval bulgăresc, cu trei năzi, din acelea care se desfac în trei bucăți. Cavalele le făcea un om din Medanchioi (Valea Teilor) și le aducea când venea prin baltă, pe la noi. Ciobanii noștrii cumpărau fluierile, da mai erau și care le făceau ei, cum a fost tatăl meu. Eu eram de 6 ani când el a murit în războiu din '44. A căzut la Zimnicea. Am găsit eu un fluier lung, făcut de tatăl meu când era cioban. Pe urmă am învățat și eu să fac fluier. De la unul de la

altul, am furat cum se spune meșteșugul ăsta. Primul fluier făcut de mine l-am meșterit din lemn de soc. Da făceam și din stuf și îi puneam dop din plută. Știi ce frumos cântau. Mai știam un cioban, unul mărunțel, care cânta din cimpoi făcut tot la Medanchioi (Valea Teilor). Fluierul îl foloseam la porneala oilor, dimineața. Când trebuia să plece turma la păscut ciobanul fluiera un cântec din fluier, și striga din gură „hai la ușă”. Ele porneau și o lua câte un bătal înainte, sau o oaie cu clopotul, și toate oile porneau după ele.

La câmp ciobanii nu stăteau singuri prea mult, că venea altul cu turma și apoi jucau tot felul de jocuri. D'apoi câte nu jucam. Poarta, știi ce înseamnă poarta? Hâ. Uite așa făceam o gropică mică în pământ. Aveam o mîngiulică, o mîngiulică din păr de capră sau de vacă. Unul colo, altul colo, unul colo. Unul dădea de aicea și urmărea să deie mîngiulică în groapă cu bățul.

Alt joc era masla. În rușește masla înseamnă unt, da nu știu de ce se numea jocul ăsta așa. Jucam cu bățele ciobănești. Punea unul un băț așa mai încolo, unul stătea lângă băț, iar restul aruncau cu bețele lor să alunece pe bățul culcat pe jos. Măi, aveam o dibăcie așa de bună, dădeam de aicea și când dădeam așa, pac aluneca și se ducea. Unde se oprea bățul meu muta masla, tocmai acolo o puneam. Mergeam într-acolo, loveam masla, aveam niște bețe speciale, se duceau ca șarpele. Rămânea la urmă cine nu lovea masla. Gata trecea altul la rând. Toată ziua contraziceri, ailei Doamne.

Ce mai făceam? Apăi fiecare avea câte un băț și toată ziua făcea desene, sculpturi pe ele. Eu mai ales, făceam niște sculpturi pe băț, fai de capul meu. Tot felul de floricele, tot felul de minuni făceam. Văzusem la taică-miu bățul lui de ciobănie, care avea la capăt un cap de gâscă. Zicea-i că-i gâscă, gâscă curată. El se proptea pe capul de gâscă. Da și eu m-am dus în pădure și am ales așa un băț cu rădăcina

îndoită și i-am făcut penajul și pieptul și capul, așa frumos. Pe urmă care mai de care „măi fă-mi și mie, și mie”. Făceam și la alții. Da făceam și patine pentru patinaj pe gheață, că îngheța balta. Le făceam cu botul ridicat, din lemn, și le legam de opincă, că pe vremea aia se purtau opinci. Șina o făceam din cercuri de butoi, o tăiam așa subțirică, îi făceam vârf și o băteam pe un lemn. Patinam cu ele mamă Doamne, fai de mine și de mine. Știi cum? Brici. Eram doctor la patine.

Da să-ți povestesc ce am pățit odată, ceva ce am văzut cu ochii mei, foarte interesant. Ploua așa de tare. Eram cu rândul la vaci, aveam vreo 13-14 ani, mai mult nu aveam. Ploua de dimineața. Pe timpul ăla nu erau pelerini de ploaie, puneai un sac pe cap. Eram la marginea pădurii, „Hăzmacul mare” îi spune acum. Domnule era prin luna lui iunie și iarba uite așa era de mare și la pădure era trasă brazda ca să nu poți intra cu animalele la păscut în ea. Vântul împingea vitele spre pădure. Și noi, era o colibă acolo a unui cioban, ne-am băgat în coliba aia. Eram vreo patru inși amestecați cu vacile. Ne duceam câte doi și întorceam vitele de la brazdă, să nu intre în pădure. Tuna, fulgera, și ne-am dus și am întors vitele. Eu pe aici, colegul meu mai așa la vreo 20 de metri. Apă multă, mergeam prin băltoace. Ploua, ploua tare. Fulgera așa de tare. Și când a fulgerat odată, am văzut la 20 de metri distanță de lângă mine, mai mult nu era, ca o săgeată, o venit ca o săgeată lucioasă. Era ascuțită, ca o cruciuliță, de vreo 70 de centimetri. Da nu era chiar ca o cruce, că avea brațele înclinate ca o săgeată. A venit așa, juuuu și s-o înfipt în pământ, într-o tufă de cătină roșie, umbra iepurelui așa îi spune pe la noi. Când o ajuns în cătina aia o și trăznit. Ce putere o avut trăznetul ăla, că tufa de cătină a sărit în aer. Aveam un mânzat așa de un an, era la câțiva metri de cătina aia. O căzut mânzatul ăla jos din șocul trăznetului, s-o ridicat pribeag, ș-o fugit. Eu, nu pot să-mi

explic, din șocul ăla, sau m-am împiedicat și-am căzut, nu știu, da m-am trezit în iarbă pe burtă.

Viața socială

Femeile făceau în gospodărie următoarele munci: mâncare pentru familie, închegau laptele, făceau brânza, spălau rufele, țeseau la războiul de țesut, torceau, îngrijeau de copii, lucrau la grădină.

Înainte se țesea și iarna și vara, ielei Doamne, țeseau haine, covoare, adică preșuri de pus pe jos, tot ce vrei.

Se lucra iarna, la lampă și uneori toată noaptea dacă vroiai și puteai.

Vara, seara noaptea, după ce se mulgeau oile, familia gospodaru-lui mânca și se culca pe la ora 9.00-10.00. Mai devreme nu. Iarna familia se culca și mai târziu decât vara, chiar și la ora 12.00 noaptea. Copii se culcau mai devreme, da ai mari, torceau, țeseau și așa stăteau până mai târziu. Înainte oamenii erau mult mai sănătoși decât cei din ziua de azi. Bunicul meu din partea mamei avea vreo 80 de ani când s-o dus prima dată la doctor. Avea o nădușală, un pic de astm. Bunicul din partea tatei niciodată nu l-am auzit vreodată sa fie bolnav, da niciodată. Oamenii trăiau până la 80-90 de ani sănătoși. Eu am apucat și oameni de 100 și ceva de ani care erau foarte sănătoși. Țin minte o femeie care cosea plăpumi, mătușa Gașița. Să nu îți vină să crezi, da la vârsta de 103 ani băga ața în ac fără ochelari. Eu m-am speriat când am văzut așa ceva. Oamenii mureau în general liniștiți, mureau de bătrânețe, nu de boli. Până în ultima clipă a vieții erau cu mintea limpede, curată. Păi bunicul meu când a fost să moară, cu trei zile înainte o zâs că moare. Într-o duminică dimineața s-o sculat și a venit la mine în cameră, că eu dormeam în altă cameră. Nepoate, zice el, scoală și du-te la muls. Ai să mulgi singur în dimineața asta (mul-



geam vitele, aveam vreo 15 vaci de mulș), că bunelu peste trei zile moare și se apucă azi să facă testamentul. Eu am rămas așa foarte curios: - hai măi bunelule ce ți-o venit așa.

Nu bunelule, îmi zise bunicu, îți spun cinstit, peste trei zile am să mor. Și într-adevăr peste trei zile, adică miercuri după ora 12.00, pe la 2.00-3.00 după-amiază o murit. Și era sănătos tun. Nu a bolit, era perfect sănătos. Eu aveam aproape 16 ani.

Când se ară pentru pepeni, nu se ară orișicând, ci când ai văzut vrabia lupului sau codobatura, cum îi mai spune acum, e ca o vrăbiuță cu coada lungă, care vine printre primele păsări pe la noi când se încălzește, atunci să ari pentru pepeni.

Dacă vrei să cunoști schimbarea vremii te uiți la porci. Dacă umblă cu paie în gură și își face „stroc” adică culcușul lui, atunci se schimbă vremea. Da noi ne orientam cel mai bine după vite. Iată cum. Vitele le dădeai drumul toamna prin baltă și la revedere, nu le mai vedeai cu zilele. Nu erau lupi, nu erau hoți. Acum se fură, mamă, mamă. Înainte nu știam de așa ceva. În '46 au trecut lupii de la ruși în deltă, iarna pe ghi-ață. Da până în '52 i-am stârpit pe toți.

Și cum spuneam de schimbarea vremii, aveam noi o vacuță, Lidovica îi ziceam, și într-una din zile, așa după masă, o vedem că vine. Bunicul cum o vede îmi zice, cam răsând: - nepoate, ne pregătim de iarnă. Da eu zic: - hai bunelu.

După Lidovica au venit și altele, vreo 20 de vaci. Or venit singure. Noi aveam poarta deschisă, nu se închidea niciodată. Au intrat ele în ocol, o venit bunelu și a vorbit cu ele: - Șiii măăă, șiii, vă i frig. Vorbea cam pe nas, oleacă. Le-o mângâiat, o stat de vorbă cu ele, le-o gădilat în coarne. Oamenii nu băteau animalele ca acum, le mânau din vorbă, bâta era ca să se sprijine ciobanul în ea. Venea și altă vacă, și alta, iar el le mângâia și zicea: și pe tine, și pe tine. Iar vacile se bucurau și îl lingeau pe mâini. Și să nu schimb vorba, or venit până seara majoritatea vitelor. Ce crezi. Dimineața, zăpada era până la genunchi și restul de vaci care nu veniseră acum erau și ele în ocol. Bunicul îmi zice: - ei nepoate, are Ludovica dreptate sau nu? Ce mai era să zic. Vitele au stat 2-3 zile în ocol și pe urmă au ieșit și au plecat, cu toate că le-am pus mâncare. În baltă s-o încălzit iar, și ele au și plecat. Animalele se simt mult mai bine când sunt în aer curat, în loc deschis. Dau și mai mult lapte, sunt mai sănătoase.

Pe la C.A. Rosetti se creșteau oi și vaci. Capre mai puțin, da erau. Taică-miu avea 100 de capre, da restul de gospodari nu știu câte aveau fiecare.

Cei mai renumiți ciobani de pe la noi au fost cei din neamul Cărlăneștilor, adică noi, familia mea. Bunicul din partea tatălui creștea în jur de 5.000 de oi. Avea 10 băieți, toți erau ciobani, până plecau în armată. Când se întorceau acasă din cătanie, bunicu le dădea câte 200 de oi și ei se însurau și făceau o gospodărie. Trăiau frumos și sănătos.

Înainte tinerii se căsătoreau devreme și aveau un rost al lor de la început. Rămâneau în sat aproape de părinți și de frați. Asta era un lucru foarte sănătos. Bogăția ade-vărată a omului sunt copii crescuți în frica de Dumnezeu. În gospodărie aveai de toate. Nu îți trebuiau bani ca să trăiești. Oamenii făceau schimb de produse. Nu am avut niciodată probleme cu hoții și nici nu am auzit vreodată de așa ceva pe la baltă. Erau prin sate lipoveni, oameni cinstiți și foarte credincioși. Ne înțelegeam foarte bine cu ei. Veneau înainte și ne spuneau: „pe data de cutare îmi aduci brânză”. Sau venea el și lua cât vroia. Venea și lua 30-40-50 de kilograme de brânză, ba cu bani, ba cu pește la schimb. Dacă mergeam noi la ei ziceau „Hadica suda măi frate”, adică vino încoace măi frate, și îți dădea pește cât vroiai. Se trăia bine, frumos și liniștit.

Moș Omer

Trăia pe la noi un moș, Omer îi spunea....., bunicul l-o cunoscut. Era un om mare, doi metri și ceva de înalt. Și acum este dâmbul unde locuia el, care-i poartă numele. Îi spune „dâmbul lui Omer”. Moș Omer nu era căsătorit și lumea spunea că era provenit din Basarabia. Era bătrân tare, câți ani avea nu se știa. Prin 1912 a fost o boală mare în vite. Mureau vitele,



multe tare, de s-o speriat rău de tot oamenii din sat. Și într-o zi s-or dus oamenii la el să-l întrebe „*moș Omer, ce ne facem că ne mor toate vitele?*”

Da el s-o uitat la ei, s-o gândit, s-o gândit, și apoi le-o zis „*mă băieți, Dumnezeu le-o dat, Dumnezeu le ie. O să ne mai rămână și nouă*”. Atâta le-o spus. Într-adevăr or mai murit, da or mai rămas și la oameni.

Povestea bunicul din partea mamei, avea vreo 16 ani, că venea cu mama lui de la târg de la Sulina, pe malul mării, cu carul cu boi. Deodată i-o ajuns din urmă moș Omer. Mergea parcă încet, da avea pasul mare. Boii cum mergeau mai încet, moș Omer l-o ajuns repede pe bunicu. Bunicu îi spune lui moș Omer să pună sacul din spinare în carul cu boi. Moș Omer avea un sac de făină în spinare, de 80 de kilograme, și un coș cu tinichele în față, în care avusese laptele ce l-o vândut la târg. Tinichelele erau niște bidoane din metal, de 20 de litri fiecare, în care se puneau lapte. Mai avea în coș ulei și alte lucruri cumpărate de la Sulina. Da moș Omer îi zice lui bunicu „lasă bre, că merg eu încet spre sat, nu vreau să chinui boii, că-i doare ceafa, săracii”. Și-o plecat. Parcă mergea încet, da o mers ho,ho,ho, o trecut de

Rosetti, o intrat în pădure, s-o dus la dâmbul lui acolo unde locuia. Bunicu abia a ajuns din urma lui după ceva vreme. Zdravăn om mai era și moș Omer.

Altă dată cică s-o dus cineva în pădure și îl vede pe moș Omer cum târâia un copac mare, uscat, să-l ducă acasă la el. Și îl întreabă „Moș Omer ai atâția boi, de ce nu îi pui la treabă?”. Da moș Omer îi răspunde „*lasă-i săracii, că-i doare ceafa, duc eu copacul singur, nu vreau să-i chinuiesc*”.

Oameni grozavi, cinstiți și cu frică de Dumnezeu, așa erau oamenii din vremurile acelea. Cuvântul dat cuiva era lege pentru ei și toți se supuneau legii strămoșești pentru ca onoarea obștii să rămână neștirbită.

„Mama mă învăța să fiu bun ca vioreaua - care, călcată în picioare, răspândește de sub piatră, mirosul ei frumos.”? (Diamandi Stere, păstor, 79 ani în 1978 - Aminciu-Epir)

Păstoritul în baltă, după venirea comunismului.

Când a venit comunismul totul s-a stricat. S-a stricat rânduiala păstoritului dar și rostul oamenilor. La colectivizare ne-au luat totul.

Ciobanii au rămas cu bățul. Comuniștii veneau la tine, câte trei, fiecare cu un băț cu un cui în vârf. Te înconjurau și începeau să zică „*Hai mă nene, ce dracu nu te înscrii la colectiv*”. Și te înțepau cu cuiul de la băț în picior, sau unde te nimereau. Și așa băgau spaima în tine. Vrei nu vrei, semnai. Care se revolta, îl băgau la pușcărie. Unii au ieșeau vii din pușcărie, alții mureau acolo. Oamenii care s-or înscris în colectiv lucrau la grămadă și comuniștii le dădeau produse. La colectiv s-au înscris la început toți amărății, care nu aveau pământ. Comuniștii au arat tot, până și pășunile, nu s-or uitat. La început arau cu boii și cu caii. Pe urmă au adus și un tractor. Cei care lucrau la colectiv aveau de toate, grâu, vin, ulei, și altele, iar pe cei care nu erau înscriși îi „omorau” cu cotele. Țăranii când au văzut că toți amărății erau puși brigadier, și primeau de toate de la colectiv, ziceau că „au început toți păduchioșii să năpârlească”. Cotele pentru oamenii care nu vroiau să se înscrie la colectiv erau teribile, grozav de mari. Am stricat o căruță în perioada '49-'50, cărând lapte pentru a ne plăti cotele. La colectiv unul muncea și restul stăteau, furau sau se făceau că muncesc.

Atunci apăruse vorba aceea pe la noi „*Colectivu dobri jâti, odin robiti peati leajâti*”, adică la colectiv este bine să trăiești, unul muncește și cinci stau culcați și nu fac nimic. De atunci oamenii s-au înrăit, s-au stricat, au pierdut rânduiala veche, sănătoasă, și merg din ce în ce spre mai rău. Nu văd să se mai îndrepte lucrurile spre bine. De la zi la zi este mai rău.

„Privind noaptea la stele, zburam cu gândul, dând ocol pământului. Curgea negura printre pini și îmi creștea inima știind că eu văd ceea ce alții nu văd. Eu am trăit pentru suflet, nu pentru bani.” (Tache Vrană 43 ani în 1940 - Veria - Macedonia).