

**CONSIDERAȚII PRIVIND PĂSTORITUL ÎN ZONA DEPRESIONARĂ
HUȘI—ELAN—HORINCEA****PAUL SALOMEIA**

Zona depresionară Huși-Elan Horincea, situată în partea de est a Podișului Central Moldovenesc, constituie o zonă în care condițiile pedo-climatice favorabile au determinat de timpuriu întemeierea de așezări omenești, iar rețeaua hidrografică, dezvoltarea agriculturii și a creșterii animalelor. Alternanța dintre dealuri bogate în pășuni, lunca Prutului și văi depresionare orientate pe direcția S—SE a fost prielnică unor ocupații variate în care forma principală de creștere a animalelor a constituit-o păstoritul, agricultura deținând însă ponderea principală în cadrul ocupațiilor tradiționale.

Creșterea animalelor în zona Huși-Elan Horincea s-a practicat îndeosebi pentru **satisfacerea necesităților de trai a membrilor gospodăriei posesoare de animale** și nu pentru marfă, deși surplusul era valorificat atât în cadrul aceleiași localități cât și pe piața orașului Huși. Creșterea animalelor a avut și în această zonă — ca de altfel aproape pretutindeni pe teritoriul României — un caracter mixt¹, crescându-se bovine, porcine și ovine. Dintre acestea un interes deosebit prezintă creșterea oilor, cu bogate tradiții, dintre care unele mai persistă și astăzi. În trecut — cu rare excepții — nu exista gospodărie care să nu posede un anumit număr de oi ce **satisfăceau nevoile de produse lactate, lână, carne și blănuri ale locuitorilor**. Numărul oilor pe gospodărie varia între 7—15—20, numai circa 2—3 proprietari — în medie pe sat — posedând între 40—60 de oi. În mod obișnuit o turmă de oi se organiza până acum 3—4 decenii pe un număr de 150—200 până la 250 oi, pentru ca în prezent, indiferent de forma de proprietate ele să cuprindă și câte 400 de oi². Forma de creștere a oilor era păstoritul local organizat în târle pentru care se angajau ciobani. Deci deși marea majoritate a gospodăriilor posedau un număr mic de oi ele se dădeau la ciobani, deoarece îngrijirea lor și prepararea produselor din lapte necesita o specializare — fapt caracteristic de altfel tuturor zonelor țării³. Angajarea ciobanilor se făcea pe baza unor înțelegeri prealabile privind modul de plată și cuantumul acestora. Cu privire la acest aspect menționăm existența unor deosebiri între satele aceleiași zone. Aceste înțelegeri dintre ciobani și proprietarii oilor se încheiau prin lunile februarie-martie, stabilindu-se forma de plată, bani, produse sau amândouă laolaltă. Plata în produse consta în cantități de urdă și caș ce reveneau ciobanilor după achitarea datoriei către proprietar. În anii secetoși când ciobanii nu reușeau să-și achite datoria în produse către proprietar, cantitatea rămasă neomorată se scădea din banii datorati de proprietarii oilor. În unele sate, ca de exemplu Plotonești, se încheiau și înțelegeri cu ciobanii în care aceștia erau plătiți numai în bani, lunar. În acest caz produsele oilor reveneau în totalitate proprietarilor, ciobanii rămânând cu produsele de

la propriile oi. De asemenea, frecvente erau și introducerea în înțelegere a unor clauze privind obligativitatea proprietarilor de oi de a lucra pe ogorul ciobanului un anumit număr de zile la prășit, coasă, necoltat etc. O altă obligație a proprietarilor de oi constă în asigurarea hranei ciobanilor care era adusă în ziua programată pentru a-și ridica produsele lactate⁴. În comuna Șuletea a funcționat și o altă formă de plată a ciobanilor. Anual, în două rate, dintre care prima se plătea în momentul încheierii înțelegerii, se efectua o plată în bani la care se mai dădea ciobanilor și câte două kg făină pe cap de oaie⁵. La rândul lor în funcție de înțelegere, ciobanii dădeau proprietarilor anumite cantități de produse lactate : 6 kg caș și un kg de urdă pe cap de oaie, lâna revenind în întregime proprietarilor care își tundeau singuri oile la stână. În cazul unor stâne mai mici situate în apropierea satelor, cu gația să vină la stână cu uneltele lor pentru a ajuta la mulsul oilor, la 100—150 de oi, angajat fiind și un singur cioban, proprietarii aveau obli- prepararea cașului și urdei care le revenea⁶. Pentru aceasta în funcție de numărul oilor date pe seama ciobanilor, aceștia stabileau numărul de „lapți“ (câte rânduri îi reveneau). Ordinea se stabilea pentru primul rând prin tragere la sorti, ultimul la rând fiind întotdeauna primul pentru rândul următor. Se proceda în acest fel deoarece oile nu dau întotdeauna aceeași cantitate de lapte și îndeosebi începând cu lunile iulie-august, cantitatea de lapte pe cap de oaie merge în scădere.⁷

Principalele ustensile folosite la stână erau lucrate de meșteri specializați, locali, sau cumpărate de la alții veniți din sate mai îndepărtate. Pentru mulsul oilor se folosea „găleata“, lucrată din doage și încheiată în cercuri. Două doage mai înalte și dispuse diametral opus, găurite în partea superioară și prin care trecea o sfoară din cânepă, constituiau torțile. La preparatul cașului principala unealtă o constituia cazanul. Acesta era lucrat de meșteri din localitate, îndeosebi țigani, din fier, fontă sau aluminiu. Practicarea confecționării unor astfel de cazane nu a dispărut cu totul nici până în prezent, dar singurii care le mai lucrează sunt țiganii. Pentru amestecatul laptelui în cazan se folosea „tânjerul“, o lopătică de lemn de circa un metru lungime. „Budaca“, confecționată tot din doage ca și „găleata“ și încheiată în cercuri, era folosită pentru sprijinirea „hârzobului“, strecuratul laptelui și adunatul zerului rezultat de la strecuratul cașului, precum și al urdei. „Hârzobul“ este făcut dintr-o nuia încheiată în cerc și o plasă foarte rară, cu ochiuri mari de circa 3—4 cm, lucrată din sfoară de cânepă sau fibră din coajă de tei. În hârzob se punea strecurătoarea care consta practic dintr-o pânză de borangic, cânepă sau în țesută mai rar.

Pentru tunsul oilor se foloseau foarfeci lucrați de fierarii din sate.

În vederea preparării cașului și a mâncării pentru ciobani se făceau în apropierea stânii două amenajări rudimentare. Pentru încălzitul laptelui și fiertul zerului se construia un cotlon, ce consta dintr-o groapă săpată în pământ, de circa 40—50 cm. adâncime, circulară în locul în care se punea cazanul și alungită în direcția de introducere a lemnului pentru foc. Hrana se prepara pe o plită construită din

patru stâlpi de circa un metru înălțime bătuți în pământ și pe care se ridica o podină de lemn. Pe această podină se construia din vâlătuci și mai recent din chirpici plita propriu zisă cu pereți de 40—60 cm înălțime.

După încheierea înțelegerii dintre proprietari și ciobani, aceștia din urmă adunau oile ce le aveau în seamă și începeau pășunatul. Primăvara după formarea turmei, oile nu erau totuși duse direct pe cele mai bune pășuni — așa numitele pășuni de vară — ci pentru a le proteja, „a înverzi bine“, erau pășunate pe ogoarele încă necultivate, miriști, etc. În acest interval de timp ciobanii se ocupau și cu amenajarea târlei. Reparau stâna, gardurile târlei sau o mutau în alt loc. Pentru construcția stânei și a târlei se foloseau ca materiale stuf, pari, leături sau nuiele. Până acum câteva decenii tipul dominant de stână era cea construită numai dintr-o încăpere (brânzărie) și comarnic, în ultimul timp mai frecvente fiind — deși încă se mai construiesc și cele cu o încăpere — stâna cu două încăperi. În acest caz comarnicul se găsea la mijloc, una din încăperi avea amenajate polițe din leături și era folosită la păstrarea și dospirea cașului iar cea de a doua drept odaie pentru ciobani. La stânile cu o singură încăpere ciobanii dormeau în comarnic sau își construiau o colibă din stuf de formă conică denumită în zonă „țurlă“⁸.

În structura tradițională a stânelor din zona Huși-Elan-Horincea, încă bine conservată, intrau în primul rând stâna amenajată astfel încât să permită plasarea în jurul ei a celorlalte anexe, strunga, cotarle numită și cotari — locul de trecere a oilor în comarnic — ocolul sterpelor și ocolul oilor cu lapte (mânzări). În direcția principală de unde bate vântul se ridica o perdea de stuf, menită a proteja oile pe timp de noapte.

Un obicei bine cunoscut în literatura de specialitate⁹ și care s-a practicat și în această zonă a constituit-o mutarea periodică a târlei pentru gunoirea terenului arabil. Practicarea gunoirii prin mutarea târlei presupune o înțelegere prealabilă între ciobani și proprietarii ogoarelor, care trebuiau să ajute la ridicarea târlei și chiar să ofere materialul necesar. Pășunatul oilor se făcea până în jurul datei de 26 octombrie când urma alesul lor. Iernatul avea loc în gospodăriile din sat ale proprietarilor, scop în care în grajd exista o despărțitură specială iar dacă proprietarul avea mai multe oi ridica o construcție aparte lângă șură sau grajd cu un acoperiș într-o singură apă și împrejmuire din leături și stuf.

Din materialele culese pe teren rezultă deci, că atât în ceea ce privește modul de organizare a târlei, a turmei, a preparării produselor lactate cât și a raportului dintre proprietarii de oi și ciobani se mai surprind încă importante elemente ale acestei tradiționale ocupații care este creșterea oilor. În ultimele decenii au apărut desigur și elemente noi care în mod treptat au schimbat uneori destul de mult ceea ce până relativ de curând fusese bine statornicit. Astfel, a crescut numărul de oi ce alcătuiește o turmă de la maximum 300 până la 400 oi. De asemenea, în perioada cât a funcționat agricultura cooperatistă am constatat și apariția stânelor duble, care constituiau de fapt

două tărle reunite și având o singură stână¹⁰. Mutații am mai constat de asemenea și în ceea ce privește unele aspecte ale raportului dintre proprietari și ciobani și fapt pozitiv, ameliorarea raselor, cunoscutele rase țigaie și spană cu o productivitate mai mică reducându-se ca număr, în favoarea altora cu performanțe superioare.

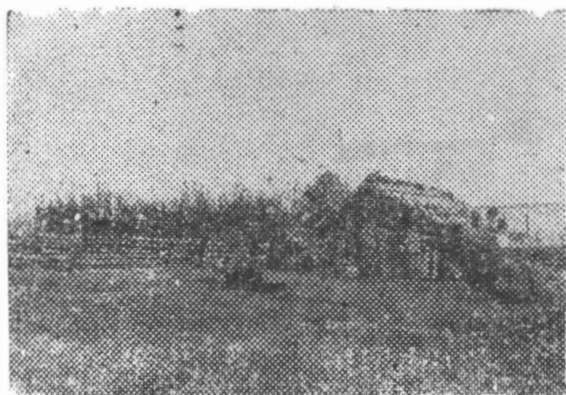
NOTE

- 1 Valer Butură, *Etnografia poporului român*, Cluj-Napoca, 1978, p. 207.
- 2 Cercetare de teren 1986, Inf. Handru Ion, Hurdugi
- 3 *Etnografia văii Bistriței*, Piatra Neamț, 1973, p. 237
- 4 Cercetare de teren 1986, Inf. Păduraru Vasile, Gușitei
- 5 Cercetare de teren 1986, Inf. Popa Gh., Plotonești
- 6 Cercetare de teren 1986, Inf. Handru Ion, Hurdugi
- 7 Cercetare de teren 1987, 1988, Inf. Handru Ion, Hurdugi, Popa Gheorghe, Plotonești
- 8 Cercetare de teren 1988, Inf. Popa Gheorghe, Plotonești, Axinte Dumitru, Gușitei
- 9 Ion Vlăduțiu, *Etnografia românească*, București, 1973, p. 257
- 10 Cercetare de teren în com. D. Cantemir, Șuletea, Pădureni 1986, 1987, 1988

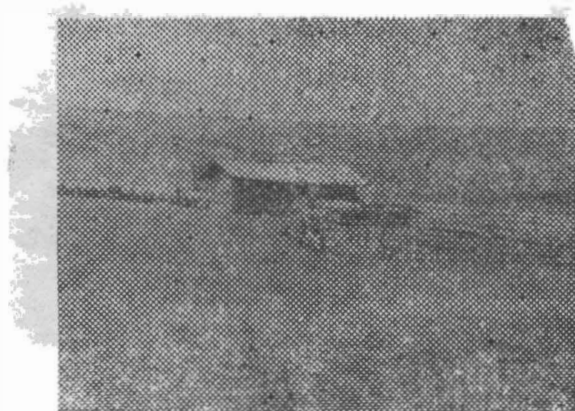
CONCIDERATION SUR L'ELEVAGE DES MONTONS HUȘI-ELAN-HORINCEA

Résumé

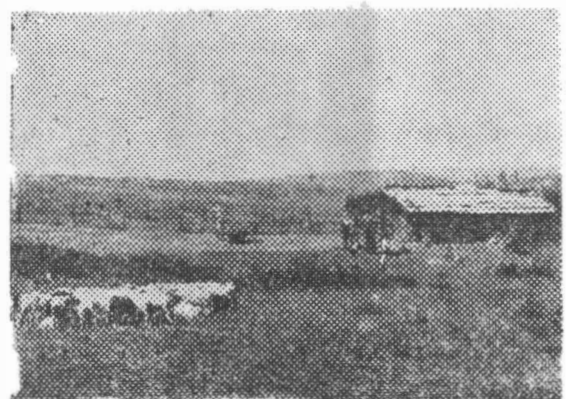
La region du Huși-Elan-Horincea, avec les vallées, les collines et ses depressions a connue des condicions pedoclimatiques favorables pour l'elevage des moutons, quoi-que cette metier a été, on existe encore comme une occupation secondaire, on peut reconaitre dans la modalite de constituer les troupeaux des moutons, Enci dans les bergeries ou dans le raport propriétaire — brger des elements specifiques pour — cette metier des elevage des moutons aux reu- maing avec des elements locale. Quelques fals avec des tiferences entre les vilages, les diferences sonte appareus parce-que on a existé des petites surfaces et de grandes surfaces, le nobre des proprietaires, des mooutons ou, des anciens traditions encore maitenens. Dans cette region on a resité d'argents, traque on toutes les deux simultanément.



1



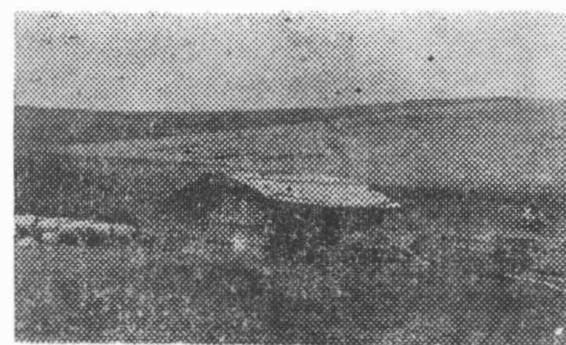
2



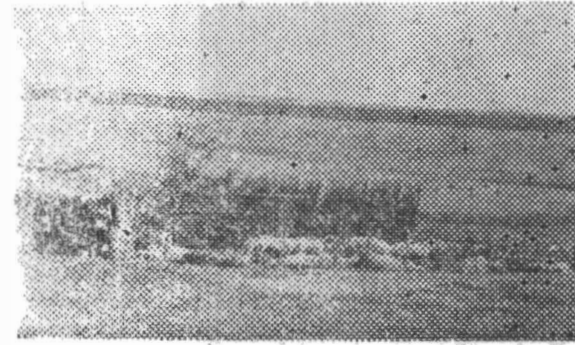
3



4

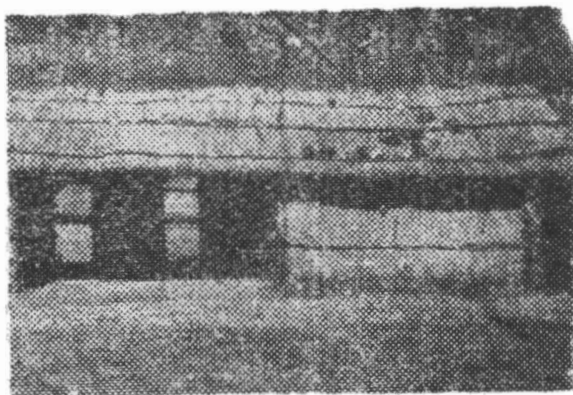


5

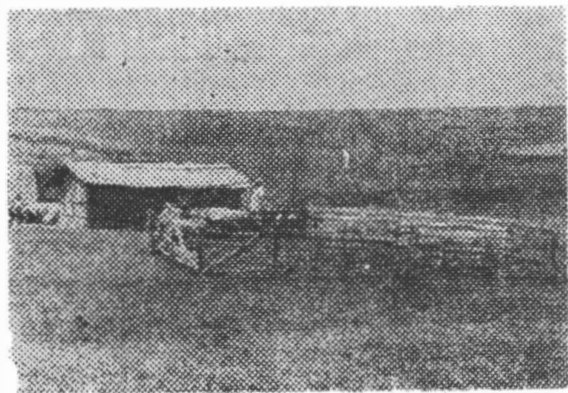


6

Fig. 1. 1—2, Hurdugi, stâni cu târle ; 3, Hurdugi, stână cu târlă ; 4, Gușiței, târlă'; 5, Plotonești, stână ; 6, Plotonești, târlă cu perdea de protecție.
Fig. 1e—2, Hurdugi, des bergeres avec tes parc à bestiaux'; 3. Hurdugi, parc à bestiaux ; 4, Gușiței, parc à bestiaux ; 5, Plotonești, bergerie ; 6, Plotonești, parc à bestiaux avec d'haire.



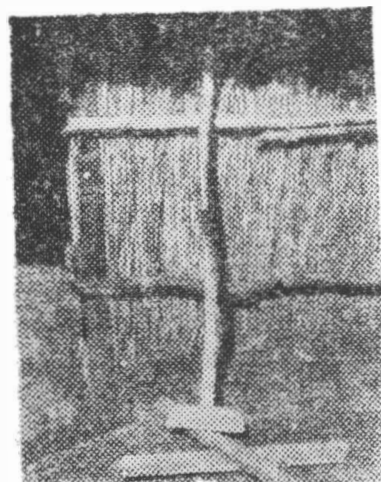
1



2



3



4



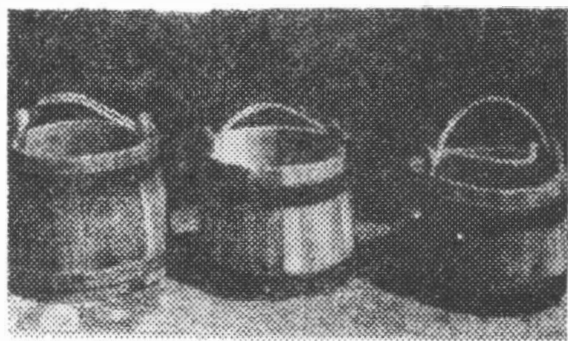
5



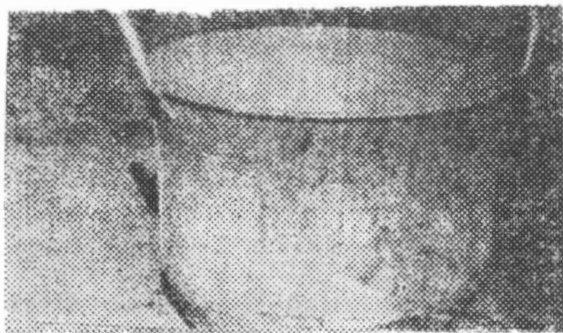
6

Fig. 2. 1, Grumezoaia, stână cu comarnic; 2, Plotonești, stână; 3, Hurdugi, Proprietar la tuns oi; 4, Hurdugi, lopățică, 5, Hurdugi, plită; 6, Plotonești, Cioban cu cojoc.

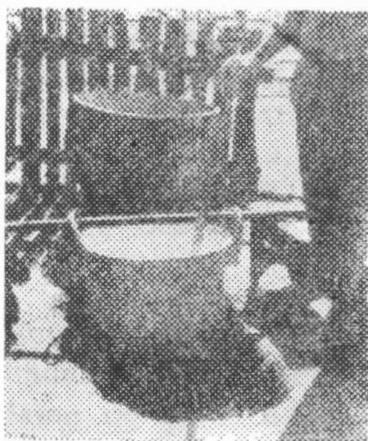
Fig. 2. 1, Grumezoaia, bergerie; 2, Plotonești, bergerie; 3, Hurdugi, le propriétaire; 4, Hurdugi, spatule; 5, Hurdugi, fourneau de cuisine; 6, Plotonești, berger à tauploupe.



1



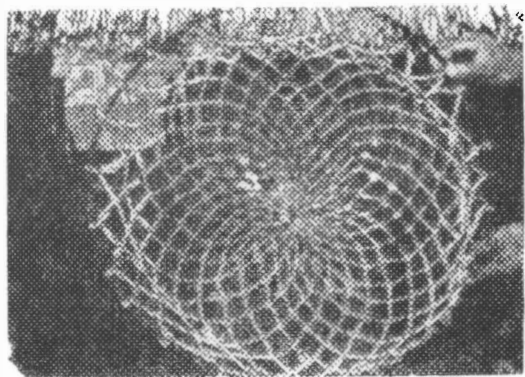
2



4



3



5



6

Fig. 3. 1, Hurdugi, găleți ; 2, Hurdugi, cazan pentru fiert laptele ; 3, Hurdugi, fiertul laptelui pentru caș ; 4, Plotonești, Cazan la cotlen ; 5, Hurdugi, hârzob ; 6, Hurdugi, caș la scurs.

Fig. 3. 1, Hurdugi, seau ; 2, Hurdugi, chandiere à ebullition le lait ; 3, Hurdugi, l'ebullition du lait pour abtenir fromageon ; 4, Plotonești, chandiere au coin du feu ; 5, Hurdugi, filet ; 6, Hurdugi, egorețer le fromageon.