

Întâlniri de Tezaur la Stâna Ștefanu. Ateliere de gastronomie tradițională

În perioada 26-28 octombrie, echipa Institutului Național al Patrimoniului a desfășurat o campanie de cercetare a obiceiurilor ciobănești, la **Stâna Ștefanu** de pe Transalpina, acasă la Mărioara Băbu, Tezaur uman viu, care conservă aceste obiceiuri vechi de când lumea, aducându-le în modernitate prin amenajarea unui popas pentru turiști, unde aceștia se pot bucura de mâncare ciobănească „ca la mama acasă”.

Proiectul integrat în programul multianual „Revigorarea meșteșugurilor tradiționale și promovarea creativității artistice” a fost dedicat Zilei Internaționale a Patrimoniului Cultural Imaterial (17 octombrie 2024) și, totodată, purtătorilor și transmițătorilor de cunoștințe și tehnici de pregătire alimentară, ce sunt reprezentativi la nivel național pentru domeniul gastronomiei tradiționale ciobănești și al tezaurilor umane vii.

Delegația a fost compusă din: dr. Corina Mihăescu, coordonator PICT, dr. Iuliana Băncescu, dr. Anamaria Stănescu, Mirela Mihăilă, Mihaela Ciorcilă. Au mai luat parte la Atelierul de gastronomie tradițională, invitații din partea Institutului Național al Patrimoniului: Gabriela Tulai, Lidia Gabriela Negrea, Aura Cristina Neagu și Iozefina Postăvaru. La acest proiect au fost prezenți și invitați de seamă din partea comunității patrimoniale regionale: Amalia Boari, șef Serviciu Cercetare - Valorificare, Centrul Județean pentru Conservarea și Promovarea Culturii Tradiționale Vâlcea, Bogdan Boari, operator imagine în cadrul Centrului Județean pentru Conservarea și Promovarea Culturii Tradiționale Vâlcea și mulți alți invitați din județul Gorj, turiști, oaspeți ai stânei.

Incursiunea noastră a început la Novaci, acasă la Mărioara Băbu, unde s-a organizat un atelier gastronomic de făcut sarmale din ingrediente autohtone, respectiv slănină tocată cu barda amestecată cu ceapă, care se pune pe fundul oalei, bulion făcut din roșiile din grădină, carne de porc de casă, orez, varză murată și varză proaspătă, tăiată fideluță, care se pune deasupra sarmalelor.

Gospodinele harnice care au făcut sarmalele sunt tinere din localitate, care au preluat rețeta și secretele sarmalelor locului de la Mărioara, care are grijă nu numai să păstreze, ci și să transmită generației tinere patrimoniul gastronomic al locului, cu scopul de a nu se pierde rețetele învățate de la cei mai în vârstă. Au muncit și băieții, care au pregătit varza pentru sarmale și, nu în ultimul rând, ne-au încântat cu cântece la fluier, ca timpul să treacă mai repede, iar osteneala să pară mai ușoară. Atelierele gastronomice au fost însoțite de cântecele și de jocurile tradiționale interpretate de membrii Ansamblului Folcloric „Nedeia” al Casei de Cultură Novaci, instruit de directorul așezământului cultural, prof. Elena Basarabă. Interpretul la fluier Călin Cotorcea și tinerii dansatori Iulia Tăban, Raluca Hornea, Nicoleta Grigoriu, Georgiana Oprițoiu, Andrei Dolan,

Dragoș Zamfira, Mădălin Papuc și Robert Porojnicu s-au implicat activ în pregătirea preparatelor tradiționale specifice pentru Novaci, jud. Gorj.

Pe lângă focul aprins în curte, tinerii au pârlit picioarele de oaie din care a doua zi s-a făcut tocanul, mâncarea de bază a ciobanilor care plecau în transhumanță în Bărgan, apoi le-au tăiat cu barda în bucăți potrivite pentru a fi puse în ceaun. Rețeta tocanului, înregistrat ca produs tradițional, este una simplă. Se toacă grăsimea oii mărunț, se pune în ceaun, apoi se pune carnea de oaie tocată, o cană de apă, aproape la nivel cu carnea, să devină fragedă. Tocalul e bun din oaia bătrână. Carnea se fierbe în seul ei, până dispare toată apa. Când e pe trei sferturi fiert, se pune o mână de sare, după cantitatea cărnii, dar nu se amestecă, ci se lasă să-și ia el singur sarea. Se fierbe la foc domol cam o oră, o oră jumătate. Se pune în castroane.

La stâna de pe Transalpina s-a făcut balmoșul din lapte, mălai, caș de oaie, unt și sare. Un deliciu ciobănesc de care, din când în când, mai au parte și turiștii veniți la stână din Oltenia, dar și din alte părți ale țării. Apoi tinerii „au bătut putineiu”. Adică smântâna, pentru a face unt. Lucru anevoios, întrucât trebuie bătut fără întrerupere, ceea ce este deosebit de solicitant, fiind nevoie de mai multe persoane.

Ceea ce tronează la stână, ca miros și priveliște, sunt însă bulzul și pastrama de oaie, gătite pe grătar. Din mămligă tare, cu un boț de brânză, se fac bile care apoi se coc pe grătar, până când brânza se topește înăuntru, iar pe dinafară este rumen. Se servește cu smântână, fiind deliciul ciobanilor, dar și al turiștilor.

Într-un ceaun mare, Mărioara a pus lapte, l-a încălzit puțin, apoi l-a încheșat, rezultând un caș de cea mai bună calitate. Totul se completează cu clătitele cu gem de afine, cu siropul de brad și de mentă, într-o priveliște care îți taie respirația. Poate fi ziua de week-end ideală pentru turiști.

Dar dincolo de acest aspect, este multă muncă și știință veche de când e lumea. Mărioara conservă toată această știință și toate produsele care rezultă le valorifică într-un mediu ciobănesc autentic, în care sunt expuse covoare tradiționale. Dintr-o încăpere a stânei a făcut expoziție, amenajând o cameră ca a ciobanilor, cu mobilierul și costumele tradiționale, cu întreaga recuzită care pare a veni din alte vremuri.

Finalul evenimentului a fost organizat la Punctul Gastronomic Local din Novaci, „Acasă la Stâna Ștefanu”, unde echipa de proiect a făcut o incursiune etnologică în istoria orală a familiei Băbu, documentată prin fotografii de familie ce ilustrează transhumanța și prin rândurile turiștilor consemnate în caietele de impresii de la Stâna Ștefanu.

Text și fotografii:
Dr. Iuliana BĂNCESCU
Cercetător științific II,
Patrimoniu Imaterial și Cultură Tradițională - INP





