

calenDAR PASTORAL



PROIECT CO-FINANȚAT DE:



Sighetu Marmăției
2023

Vasile Timur CHIȘ

Mirela Ana BARZ

Nicoleta NEMEȘ

Sorin KOSINSZKI

calenDAR PASTORAL


Editura Muzeul Maramureșului

Sighetu Marmăției, 2023

Beneficiar:

Muzeul Maramureșan

Coordonator proiect:

dr. Mirela Ana BARZ

Echipa de proiect:

dr. Sorin-Alin KOSINSZKI – asistent manager

drd. Timur Vasile CHIȘ - responsabil promovare/cercetare

Nicoleta NEMEȘ – expert patrimoniu cultural mobil

Anuța CHIȘ – responsabil financiar

Foto: drd. Timur Vasile CHIȘ, Arhiva Muzeului Maramureșan

Grafică coperti: Sorin-Alin KOSINSZKI

Foto coperta 1: Stână, Munții Igriș

Foto coperta 4: Păcurar, Munții Maramureșului, 1994.

Arhiva Muzeului Maramureșan, Fond Béreș Iosif

Perioada de implementare:

20 martie – 13 noiembrie 2023

Tipar: AskaGrafika

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României

Calendar pastoral / Vasile Timur Chiș,
Mirela Ana Barz, Nicoleta Nemeș, Sorin
Kosinszki. - Sighetu Marmăției : Editura
Muzeul Maramureșului,
2023

Conține bibliografie

ISBN 978-606-95703-6-4

I. Chiș, Vasile Timur

II. Barz, Mirela Ana

III. Nemeș, Nicoleta

IV. Kosinszki, Sorin

PROIECT CO-FINANȚAT DE:



Proiectul „**calenDAR PASTORAL**” este cofinanțat de Administrația Fondului Cultural Național. Această publicație nu reprezintă în mod necesar poziția Administrației Fondului Cultural Național. AFCN nu este responsabilă de conținutul publicației. Acest aspect constituie în întregime responsabilitatea beneficiarului finanțării. Responsabilitatea asupra conținutului textelor revine exclusiv autorilor.

calenDAR PASTORAL

Proiect cultural co-finanțat prin Administrația Fondului Cultural Național

PARTENERI:

Universitatea Babeș-Bolyai, Facultatea de Geografie, Extensia Sighetu Marmăției

Primăria Sighetu Marmăției, Centrul Național de Promovare și Informare Turistică a municipiului Sighetu Marmăției

SCOPUL PROIECTULUI:

Valorificarea și promovarea patrimoniului cultural imaterial pastoral din subzona Mara - Cosău, Maramureșul istoric, respectiv creșterea interesului opiniei publice față de cultură, dar și a numărului consumatorilor de cultură în zona cercetată, în vederea dezvoltării durabile și armonioase a zonei.

ACTIVITĂȚILE PROIECTULUI:

- ✓ Managementul proiectului
- ✓ Cercetarea de teren – arhivarea - constituirea unei baze de date privind practicile și ritualurile specifice păstoritului maramureșean și stânei tradiționale.
- ✓ Realizarea unei expoziții tematice permanente în cadrul Muzeului Etnografic al Maramureșului „Francisc Nistor”, care va promova, prin tehnici inovatoare, elementele de patrimoniu imaterial legate de stâna maramureșeană
- ✓ Organizarea unui seminar pe tematica proiectului
- ✓ Promovarea proiectului

Cercetarea efectuată în cadrul proiectului „calenDAR PASTORAL” s-a derulat pe Valea Mara și Valea Cosăului din Depresiunea Maramureșului.

Zona cercetată este înconjurată de Piemontul Văratec, Munții Lăpușului, Munții Gutâi, Munții Igriș și aparține de bazinul hidrografic al râului Mara.



Peisaj de pe Valea Breb, afluent al Văii Mara

În această zonă, locuitorii din satele Berbești, Giulești, Ferești, Cornești, Mănăstirea, Sat Șugatag, Ocna Șugatag, Hărnicești, Breb, Desești, Mara, Călinești, Sârbi și Budești își duc oile la pășunat primăvara și toamna în apropierea satelor pe Piemontul Văratec, Piemontul Gutâi, Piemontul Mara-Săpânța, iar vara în munții din jurul localităților: Munții Lăpușului, Munții Gutâi, Munții Igriș, precum și în Munții Maramureșului.



Peisaj de pe Valea Cosăului. Piemontul Văratec și Munții Lăpușului



Piemontul Gutâi



Peisaj din Munții Gutâi, Rezervația Creasta Căpâlnăului



Piemontul Mara, Piatra Tisei



Munții Gutâi



Munții Lăpușului, Poiana Prisaca Mică, Vf. Pleșca, 1322m



Munții Lăpușului, abruptul Calderei vulcanice, Chicera și Corha Budeștiului



Oi din rasa țurcană (Ovis aries), Stâna lui Oieșul, Budești

Maramureșenii din localitățile mai sus amintite cresc oi din rasa țurcană (*Ovis aries*), cea mai răspândită rasă din România și care s-a adaptat la condițiile vitrege de munte. Rasa țurcană cuprinde oi mixte, care oferă lapte, carne, lână și blană. Țăranul maramureșean, de-a lungul timpului, a făcut o selecție, crescând doar oile care dau mai mult lapte, acestea fiind mai mari și având o lână de calitate mai bună.

Creșterea oilor în această zonă este una din cele mai vechi ocupații, o îndeletnicire transmisă din generație în generație. Până în anii 2000, creșterea oilor era o sursă de

supraviețuire, iar azi a devenit o afacere. În trecut, majoritatea familiilor aveau între 5 și 30 de oi, deoarece dețineau suprafețe mai mici de teren și, astfel creșteau doar atâtea oi cât le permitea terenul. Azi majoritatea oamenilor au renunțat la creșterea oilor, iar în locul lor au apărut fermierii care au peste 100 de oi.

Stânele de azi, majoritatea simple, păstrează aceeași formă de sute de ani, având un aspect rudimentar sau chiar primitiv, însă în ultima perioadă unele stâne s-au schimbat, fiind construcții noi care înglobează și tehnologie modernă.



Interior de stână
Stâna lui Bleda din Ferești, Munții Igriș, Poiana lui Ștefan



Stâna lui Bleda din Ferești, Munții Igniș, Poiana lui Ștefan

Pe parcursul unui an calendaristic oamenii au respectat și respectă cu strictețe obiceiul păstoritului, transmis din generație în generație.



Țăran cu un botei de oi la pășunat primăvara

Primăvaratul (Aprilie – Mai)

Proprietarii de oi în luna aprilie încep să iasă cu oile și mieii la pășunat „la colțul ierbii” în jurul satului, pe proprietatea lor, ocazie cu care unii își curăță fânețele și terenurile agricole din jurul satului.

Pe la mijlocul lunii aprilie oile sunt tunse, iar la finalul lunii sunt îmbăiate.

La unele stâne, îmbăierea se face toamna. Îmbăierea are ca scop distrugerea paraziților de pe oi și câini de la stână.



Îmbăierea oilor



Stână din jurul satului și păcurar îmbrăcat în „smolenci”

Proprietarii de oi, viitori sâmbrași, își aleg gazda de stână în funcție de calitatea și cantitatea produselor primite de la stână în anul anterior. Gazda de stână organizează stâna în jurul satului. Sunt tocmiți vătaful, păcurarii și strungașul pe tot anul.

Sâmbrașii (proprietarii de oi) își duc oile la stână. Majoritatea mieilor sunt ținuti de proprietar acasă pe tot parcursul anului. La stână oile de lapte sunt alese (separate) de miei și de oile sterpe.



Stână amenajată pentru mulsul măsurii. Stâna lui Oieșul, Budești

La sfârșitul lunii aprilie și începutul lunii mai, în preajma sărbătorii Sf. Mare Mucenic Gheorghe („Sângeorz”, 23 aprilie), care păstrează unele rituri precreștine, se organizează mulsul măsurii (Ruptu’ sterpelor), la care sâmbrașii își mulge oile și află cine va fi vătaful, păcurarii și strungașul la stână.

La stână fiecare sâmbraș își mulge oile, iar gazda de stână măsoară cantitatea de lapte. În funcție de cantitatea de lapte pe care o are, sâmbrașul va primi o cantitate de caș, urdă și „lapte de oi”.

La finalul lunii mai, gazda de stână urcă cu stâna la munte, pe pășunile montane.



Munții Igriș, Poiana lui Ștefan. Stână de oi

Văratul (Iunie – iulie – august)



Munții Igriș, Poiana lui Ștefan. Stâna lui Mititelu

În această perioadă toate stânele se află la munte. Păcurarii (ciobanii) duc oile la păscut în zonele unde iarba este de cea mai bună calitate, pentru ca oile să aibă lapte mai mult. În fiecare zi, vătaful prepară cașul, urda și mâncarea pentru păcurari și strungași. La început oile sunt mulse de trei ori pe zi, de la mijlocul luni august de două ori, iar la începutul toamnei sunt mulse doar o dată, dimineața.



Ajunși la stână primul lucru pe care îl face gazda de stână împreună cu vătaful, păcurarii și strungașii, este să aprindă în vatră, focul („focul viu”), care va fi întreținut toată vara și care se va stinge doar când stâna coboară de la munte.

Vatra focului („focul viu”) la stână



Stână coborând de la munte

De la finalul lunii august și până la mijlocul lunii septembrie, gazda de stână coboară cu oile de la munte.



Piemontul Gutâi și Munții Gutâi. Stână în jurul satului Breb

În luna septembrie stâna revine din nou în jurul satului, unii păcurari continuă să mulgă oile, iar alții le înțarcă.

La începutul lunii septembrie se slobod berbecii la oi, pentru a fi „mârlite” (împerecheate). În această perioadă când jirul și ghinda cad, păcurarii merg cu oile și prin păduri, unde mănâncă aceste semințe, care ajută la îngrășarea oilor și pregătirea lor pentru iernat.



Noiembrie



Peisaj din Munții Gutâi, Rezervația Creasta Cocosului

În zona Mara-Cosău, de „Arhangheli” (8 noiembrie) după calendarul Gregorian, sau Sânmedru Vechi (Sfântul Mare Mucenic Dimitrie, 26 octombrie), după calendarul Iulian, are loc răscolul oilor. Fiecare sâmbraș plătește suma cuvenită la gazda stânei, apoi își alege oile și le duce acasă. În această zi gazda stânei plătește „sâmbria” (simbria) la vătaf, păcurari și strungaș. Sărbătoarea Sfinții Arhangheli Mihail și Gavril încheie anul pastoral care a ținut de la Sângiorz până la Sânmedru Vechi.

Proprietarii de oi, cât ține vremea bună, merg în continuare cu oile la păscut pe terenurile agricole și în pădurile din jurul satului sau le dau la alți proprietari care fac mici boteie de oi, iar când vremea se înăsprește și cade zăpada, oile sunt alese și duse acasă.

Iernatul (decembrie – ianuarie)

În această perioadă când vremea este mai bună, oile pasc în apropierea satului, iar dacă vremea se înăsprește și apare înghețul și zăpada, fiecare proprietar își iernează oile acasă în sat, în grajd sau în târlă, care este mutată permanent pentru a fertiliza terenul agricol. Oile sunt hrănite în această perioadă cu nutreț de bună calitate, otavă și fân, deoarece intră în perioada de fătare și necesită o îngrijire mai atentă.

Proprietarii care au oi mai multe își iernează oile lângă sat unde au saivane prevăzute cu târlă.



Botei de oi

Februarie – martie

În aceste luni proprietarii țin oile acasă în sat, în grajd pe timp de noapte pentru a le asigura condiții corespunzătoare de temperatură, hrănire și întreținere având în vedere că în această perioadă începe procesul de fătare la oi. Pe timp de zi, oile și mieii sunt ținuți în târlă, iar noaptea în grajd pentru ca mieii să nu înghețe.



Botei de oi cu mieii

Mulsul măsurii

Mulsul măsurii (Ruptu' sterpelor) se organizează într-o sâmbătă, la sfârșitul lunii aprilie și începutul lunii mai, în preajma sărbătorii de „Sângeorz” (Sfântul Mare Mucenic Gheorghe), care este o zi aparte, sfântă pentru sâmbrașii de la stână, în care familiile și neamurile se întâlnesc la stână, petrec și povestesc.

Famiile strungașilor și invitații lor vin la stână cu căruța, cu caii înștruțați cu flori de liliac. În ultima perioadă vin cu mașinile sau tractoarele. La stână sunt aduși și muzicanți care întrețin atmosfera.

În această zi, mieii și oile sterpe sunt separate de oile de lapte, șâmbrașii mulg oile, află câtă brânză li se cuvine, cine va fi vătaful, păcurarii și strungașul.

Strungașii ajunși la stână, amenajează strunga în așa fel încât cât mai mulți dintre ei să poată mulge oile, și o împodobesc cu frunze verzi, cu flori de liliac și alte flori de sezon.

În fața strungii este pusă Crucea de la Rupt sau Crucea Stânii (Crucea Copac), care este confecționată dintr-un „turș” (fag), care la vârf are crengi cu frunze verzi, pe care se pune o bucată de lemn perpendicular sub formă de cruce și un buchet de flori de liliac, dar și alte flori de sezon. La unele stâne la Crucea de la Rupt se pune și un colac legat cu fir roșu din lână și flori de busuioc.

La amiază, în jurul orei 11, gazda de stână cântă din trâmbiță, semn că păcurarii trebuie să vină cu oile la muls. În această zi, unii strungași își pasc oile separat ca să aibă mai mult lapte.

Oile întoarse de la păscut trec prin fața strungilor, după mersul soarelui și sunt băgate în staul, iar în fața lor merge gazda stânei sau un păcurar.



Căruță cu invitați. Stâna lui Oieșul, Munții Lăpușului, Budești



Sâmbrași la mulsul măsurii. Stâna „La Călinuț”, Munții Lăpușului, Budești



*Crucea de la Rupt sau Crucea Stânii
(Crucea Copac)*





Trâmbițaș. Munții Igriș, Poiana lui Ștefan. Stâna lui Mititelu



Sâmbraș venind cu oile la muls



Apoi gazda stânei iese din strung și împlântă (înfige) toporul în pământ lângă un grunz (bulgăre) de sare aflat în fața strungilor, între strungă și crucea stânei, spațiu în care se adună oile mulse.

Stâna lui Oieșul, Munții Lăpușului, Budești

Înainte de a fi mulse oile, se spune rugăciunea „Tatăl Nostru”. În timpul rugăciunii, toți oamenii stau în picioare, iar femeile stau în afara strungii și a spațiului unde sunt oile. Strungașii se spală pe mâini în găleata de muls după care apa este aruncată. Toți strungașii întorc găleata cu gura în jos ca dovadă că au aruncat toată apa din găleată, ca să nu influențeze cantitatea de lapte mulsă.



Sâmbrașii spun rugăciunea „Tatăl Nostru”. Stâna „La Călinuț”, Munții Lăpușului, Budești



„Sâmbrași” la mulsul măsurii. Stâna lui Oieșul, Munții Lăpușului, Budești

Fiecare strungaș își mulge propriile oi, apoi gazda de stână măsoară cantitatea de lapte în trecut cu „carâmbul” (instrument pentru măsuratul laptelui la stână), azi cu cana de un litru. Cantitatea de lapte este consemnată într-un caiet. În funcție de cantitatea de lapte pe care o are, sâmbrașul va primi o cantitate de caș, urdă și lapte de oi.



Munții Igiș, Poiana lui Ștefan. Stâna lui Mititelu



Munții Igriș. Poiana Izvorului

La finalul mulsului, strungașii se spală din nou pe mâini în găleata de muls, apoi spală găleata iar apa nu se aruncă, ci este adunată într-o singură găleată.

Preotul pune aghiazmă în apa de la spălatul mâinilor și a găleților, iar împreună cu gazda merge și stropește cu "pomociul" (pământul) stâna, oile și târla.



Stropitul oilor cu aghiazmă. Stâna lui Oieșul, Munții Lăpușului, Budești



Stâna „La Călinuț”, Localitatea Budești. Munții Lăpușului

La stâna unde nu este preot, gazda de stână cu un păcurar îndeplinesc acest ritual de stropit.

„Pomociul” este confecționat dintr-un mănunchi de busuioc.



Măsurarea laptelui și punerea în puțină. Stâna lui Oieșul, Munții Lăpușului, Budești

Laptele muls este pus în puțină și se prepară cașul și urda. Primul caș care rezultă este „cașul popii”, al doilea sau al treilea este împărțit strungașilor în funcție de cantitatea de lapte pe care au muls-o de la oile lor.

„Zamă” (ciorba) de miel

La stână, întotdeauna soția gazdei de stână prepară „zama” de miel. Iată o rețetă culeasă de la stână:
„Carnea de miel se pune la fiert cu sare. Când este aproape fiartă se pune piper, cimbru de câmp, iar la final smântână.”



Balmoș

Balmoșul se prepară de gazda de stână și păcurari. Se pune la fiert „jântuitul / isvarnița” cu spuma de pe lapte, spuma de pe urdă, adunate în ultimele zile, iar când începe să fiarbă se pune sare, făină de mălai și se fierbe la foc încet. Se amestecă continuu până grăsimea iese la suprafață. Din acest moment balmoșul este gata.



După ce cașul, urda, zama de miel și balmoșul sunt gata, preotul ține o slujbă prin care binecuvântează stâna și bucatele prin stropirea cu aghiazmă. În acest timp toată suflarea de la stână este în picioare și se întrerupe orice activitate. După slujbă începe petrecerea cu ceterași, la care iau parte toți oamenii adunați la stână. Pe masa preotului se află aghiazma, pomociul, Biblia și o cruce sau o icoană sfințită.

După toate aceste ritualuri păstrate cu sfințenie din vechime de către gazda stânei, vătaf, strungași și păcurari, stâna își intră în drepturi.



Preotul ține slujba la stână. Stâna lui Oieșul, Munții Lăpușului, Budești

Prepararea cașului



Măsurarea laptelui cu cana de un litru

Produsele tradiționale din lapte de oaie care se prepară la stânele de pe valea Marei sunt cașul, urda și „laptele de oi.”

După ce se mulg oile, laptele se alege de impurități prin turnarea lui prin „strecură” (tifton) în puțină, după care se adaugă cheagul natural obținut din „rânză” (stomac) de vițel, miel sau ied. La unele stâne se pune și cheag artificial. Când se adaugă cheagul, temperatura laptelui trebuie să fie de circa 20-25°C, respectiv temperatura laptelui după mulgere și strecurare. Laptele muls seara, se pune la rece (în apa unui pârau), iar a doua zi, când se face cașul, se încălzește.

Laptele se bate încet cu jintălăul circa 1-2 minute, pentru a se amesteca cu cheagul, după care se acoperă și se lasă la încheșat circa 30-60 minute. Se verifică dacă laptele din puțină este încheșat. După încheșare, se rupe încet cu jintălăul, se taie în patru, respectiv se face semnul crucii ca să iasă caș de calitate și mai mult, după care se bate tare cu jintălăul circa 10-20 minute, până se separă jirutitul (zerul, isvarnița) de caș, respectiv până apar 1-2 cearcâne (cercuri de unt) pe puțină. În acest moment se consideră că laptele este suficient bătut.

Putină și jintălău. Amestecarea laptelui cu cheag





Alți vătafi verifică dacă s-a încheat laptele: se face semnul crucii cu degetul, dacă se rupe și rămâne crucea, atunci laptele este încheat.

Strângerea cașului

Cașul se adună (presează) încet cu jintălăul și cu ambele mâini până se lasă pe fundul putinii. Vătaful spune că mâinile calde adună mai bine cașul.



*Stâna lui Făinuca (Arba Mihai), din Vadu Izei, Piemontul Mara,
Agriș, Valea Bârlanului*



Jintuitul (zerul, isvarniță), rezultat în urma baterii laptelui încheșat și a preparării cașului, se ia din puțină și se pune în căldarea de „urdit”.

Cașul rezultat se „rupe” („mărunțește/jântuiește”) cu ambele mâini, ca să iasă tot zerul și cașul să aibă găuri în interior mai mari, după care se pune în strecură (tifon) la stors circa 24 de ore.



Mărunțirea cașului



Stâna lui Pop Ioan (Ștefănuț) din Desești, Munții Igriș, Izvoare, Comarnic



Caş pus la stors



Caș pus la uscat în comarnic

Cașul, pentru a căpăta culoare, este scos din tifon și se pune la umbră pe poliță de lemn, în comarnic și se lasă la zvântat (uscat, dospit) circa 3-5 zile.

La unele stâne din zonă, după prepararea urdei, cașul pus în tifon se pune la aburit circa 30-50 minute, deasupra putinii sau căldării în care se află zerul fierbinte de la prepararea urdei, și se acoperă. Aburirea dă o culoare mai galbenă la caș.

Prepararea urdei

Jintuitul (zerul, isvarnița) rezultat în urma preparării cașului se pune la fiert, la foc mare, în căldarea de urdit. Jintuitul se amestecă încet cu „șterțul”, pentru a nu se lega de fundul căldării ca să nu se afume urda. Când începe să fiarbă, se culeg spumele, apoi când urda iese la suprafață ca boabele de orez se pune 2-4 litri de jintuit (care a rezultat de la stoarcerea cașului) și 2-4 litri de lapte de oaie nefiert și se amestecă în continuu până când fierbe și aruncă urda (precipită) la suprafață



Căldare de „urdit” și „șterțu”

În acest moment se pun 2-3 litri de apă rece în căldare, pe margine, pentru a fierbe mai încet, ca să nu arunce urda dintr-o dată. Urda se adună de la suprafață cu strecurătorul și se pune în strecură (tifton) la stors. Din momentul în care urda începe să iasă la suprafață (precipită), nu se mai amestecă cu șterțul, iar după stoarcere, urda nu se pune la uscat în comarnic, ea se ține la rece.

La unele stâne, jintuitul (zerul) se strecoară înainte de a fi pus în căldare de urdit la fiert, pentru a nu rămâne bucăți de caș care ar putea să se prindă de fundul căldării în momentul fierberii, fapt care ar duce la afumarea urdei. Unii vâtafi nu pun apă în căldare.



Înainte ca urda să fie scoasă din căldare și pusă în tifon, amestecul de zer cu urda se numește jintiță, care poate fi consumată caldă sau rece. După câteva zile, jintița se acrește și poate fi consumată în continuare.



Prepararea „laptelui de oaie” (iaurt din lapte de oaie)



După ce se mulg oile seara, laptele se alege de impurități prin strecurarea lui prin „stecură” (tifton) în căldare. Dimineața se alege „groștiorul” (smântâna) și se pune la fiert. Se amestecă cu „șterțul” încet pentru a nu se lega de fundul căldării. Laptele se fierbe circa 10-30 de minute și se lasă la răcit. Unii vătafi fierb laptele până scade circa 20% și nu îl amestecă cu șterțul. Când laptele fiert s-a răcit se culeg

spumele și se pune în berbință (bărbânță). Berbința se lasă lângă foc o zi ca „să se prindă” (închege), după care se pune la rece în apă sau într-o groapă săpată în pământ. Preparatul descris mai sus și denumit „laptele de oaie” se face toamna, când laptele este mai gras, și se consuma după Crăciun (după post) până primăvara. Azi, se ține la rece în frigider. Laptele de oaie se poate consuma la 2-3 zile după închegare. Unii vătafi, ung bărbânța cu puțin amestec din cheag și urdă sau lapte pentru a se prinde mai repede.

Laptele de oaie, pus în berbințe la închegat, de obicei nu se amestecă, dar sunt vătafi care amestecă laptele în berbință o dată sau de două ori pe zi timp de 1-2 zile după care se acoperă, se lasă la închegat și se pune la răcit.

Prepararea brânzei de oaie maturată

Brânza este un produs obținut din caș. Cașul după ce stă la uscat 2-3 zile pe comarnic se taie în felii și se lasă la stors 2-3 zile, după care se frământă (amestecă) cu puțină sare gemă. Brânza frământată se păstra în trecut în berbințe închise, unde se matura, și cu trecerea timpului devenea mai iute, pișcătoare („usturoaie”). Azi se păstrează în borcane sau se lasă 4-5 zile la rece pentru maturare (pentru a fi mai „usturoaie”) după care se ține în congelator.

Prepararea cheagului natural

Cheagul natural se prepară din rânză (stomac) de miel, ied sau vițel care au fost hrăniți exclusiv cu lapte și sacrificați special pentru a obține acest produs.

* * *

În rânză se pune „curastă” sau lapte crud, apoi o lingură de sare la stomacul de miel sau ied sau 3-4 linguri de sare la stomacul de vițel. Se lasă 3 zile la uscat deasupra sobei, după care conținutul rezultat, respectiv cheagul, se pune într-o sticlă. (Rețetă din Sârbi)

* * *

În rânză se pune lapte crud, 2-3 linguri de sare (30-50g) la stomacul de miel sau ied sau 4-6 linguri de sare la stomacul de vițel și brânză de oaie (50-100g) apoi se amestecă. Se pune la uscat deasupra sobei 2-3 zile după care se ține la uscat în casă circa 60 de zile. Conținutul rezultat, respectiv cheagul, se pune într-o sticlă. (Rețetă din Budești)

Termeni folosiți la stânele din zona Văii Mara

Berbință = vas din lemn de molid făcut din doage în care se păstrează laptele de oaie și brânza.

Căldare = vas mare cilindric din metal, prevăzut cu o toartă la partea superioară, folosit pentru prepararea urdei. Căldarea din aluminiu și aramă dau gust bun urdei.

Comarnic = adăpost la stână care servește la agățatul cașului și urdei la stors, precum și la păstrarea și uscarea cașului

Cujbă = bucată de lemn bifurcată la capăt, care se fixează în pământ și pe care se pune căldarea cu zer la fiert

Curastă = lapte de oaie, capră sau vacă în primele zile după fătare

Groștior = smântână care se formează deasupra laptelui nefiert, lăsat la rece, circa 10-12 ore.

Grunz de sare = bucată de sare

Jintălău = unealtă confecționată din lemn, sub forma unui băț, prevăzut la un capăt cu o paletă sub forma unor cercuri concentrice, utilizat pentru prepararea cașului.

Jintuit, isvarniță = zerul care rezultă după prepararea cașului de oaie și din care se prepară urda

Păcurar (cioban) = persoană care mulge oile și merge cu ele la păscut

Prici = pat mare din scânduri pentru mai multe persoane

Putină = vas din lemn de molid, de forma unui trunchi de con, făcut din doage legate cu cercuri, care este folosit pentru închegarea laptelui și prepararea cașului.

Sâmbraș = proprietar de oi care se alătură cu oile la o stână pentru vârat

Strungaș/Strungar = persoană care mână oile la strungă pentru a fi mulse, de regulă este un copil sau un om în vârstă

Șterț = unealtă confecționată din lemn, sub forma unui băț prevăzut la un capăt cu un pământuf din crengi de mesteacăn sau din afinar, curățate de coajă.

Târlă = loc împrejmuit unde se țin oile

Trâmbiță = instrument muzical popular folosit la stâne pentru semnalizare. În Maramureș, azi are forma unei trompete mai mari de circa 1,5-2 m și este confecționată din tablă de zinc sau cupru.

Turș = copac subțire și mic

Vătaf = persoană de la stână care prepară cașul, urda și laptele de oaie

Vătășie = parte a colibei unde se află cujba, focul și unde se prepară cașul, urda, laptele de oaie și mâncarea la stână



Stâna lui Oieșul, Munții Lăpușului, Budești



Stâna „La Călinuț”, Localitatea Budești, Munții Lăpușului



Stâna lui Gheorghe Cosițianu din Mara, Munții Igriș, Zona Izvoare



Stâna lui Bleda din Ferești, Munții Igriș, Poiana lui Ștefan



Stâna, Munții Igriș, Zona Izvoare

Păcurăritul în folclorul maramureșean¹

Legende, doine, colinde, balade, datini, credințe și superstiții culese de Tache Papahagi la începutul secolului XX

Legende

O legendă interesantă care, și ea, ne duce tot spre o intensă și originală viață păstorească, este cea cunoscută de poporul maramureșean sub numele de „Ină, tată, ină!”.

În vremea de demult, o „gazdă” a avut la oile sale un cioban. Sosind sărbătorile de Paști, și dorind și acesta ca măcar odată pe an să coboare în sat, a cerut voie de la stăpânul său, care, în locul lui, a trimis pe unica sa fată ca să aibă grijă de oi. Tâlharii de prin părțile locului, când au aflat aceasta, s-au dus la stână și au vrut să mâne cu ei întreaga turmă de oi. În fața acestei hotărâri, fata s-a rugat de căpitanul haiducilor ca, înainte de a se duce cu oile, să o lase să cânte odată din ”trâmbiță” și pe urmă să o lege de trunchiul arborelui. Căpitanul a lăsat-o.

Era în prima zi de Paști. Tot satul era în biserică. Preotul citea sfânta Evanghelie când sunetul trâmbiței a tulburat sufletul ”gazdei”.

Fata a terminat de cântat, în timp ce căpitanul se pregătea să o lege și apoi să plece cu turma. Fata s-a rugat să-i permită să cânte încă odată – ceea ce căpitanul nu a refuzat. Tatăl ei înțelege alarma fiicei sale și cheamă pe săteni afară din biserică. Trâmbița însă încetase. Fata se rugă pentru a treia oară

¹ Culese de Tache Papahagi la începutul secolului al XX-lea și publicate în lucrarea sa, *Graiul și folclorul Maramureșului*, 1925

și ultima. Căpitanul, înduioșat de fiorii pătrunzători ai trâmbiței o lasă să mai cante. Atunci fata începe să cante iar din trâmbiță, „de plângeau și oile și răsunau munții”. Din sunetul trâmbiței se desprindeau limpede următoarele cuvinte:

„Ină, tată, ină!
Oile furatu,
În țară mânatu,
Pe mine legatu!
Ieși, tată, afară,
Oile-s pă țară!”

Tatăl ei, care ascultase ultima trâmbițare în curtea bisericii, pornește cu oamenii din sat și-și scapă din mâinile pribegilor turma de oi. (Povestită de Todor Tincu)

Doine

„Fost-am păcurar la oi
Ș’am durn’it pă mușuroi
Șî m’o ploat mult’e ploi.
Fost-am păcurat la stână
Ș’am durn’it pă rădăcină,
Nu pă perină d’e lână”. (1920, Breb)



„Alunar, cu-alun’e mult’e,
Am drăguț și-i dus la munte.
Alunar cu-alun’e mari,
Am drăguț și-i păcurari”.
(1920, Vadu Izei)



„Am drăguț păcurăraș
Și-mi aduce sara caș,
D’imin’eața urdă dulce
Și-i dau gură și se duce.
- Hei tu, mândrulețul’e,
Țâpă doru păst’e oi
Și vină sara la noi;
Țâpă doru păst’e plasă
Și vină, mândruț, acasă;
Țâpă doru păst’e stână
Și vină sara la cănă;
Țâpă doru păst’e st’erpe
Și vină sara la fet’e”.

(1920, Săliștea)

„Am fost păcurar la oi,
N'am durn'it pă mușuroi;
Am durn'it pă perinuță
Trimisă d'e la drăguță”.

(1922, Șieu, Gavrilă Pătrăuș, 37)

„Păcurar la oi am fost,
Fet'ele nu mă cunosc;
Mă cunosc pă brăčinar
C'am fo' mândru păcurar”.

(1922, Șieu, Gavrilă Pătrăuș, 37)

„Păcurar d'in d'ealu mare,
Cobori cu oile 'n vale;
Până oile c'or paște,
Noi ne'om prinde'a n'e cu[noaște”.

(1922, Șieu, Viorica Micle, 13)



Păcurar

Colinde

„Mărgu-ș trei păcurărei
Cu oile după ei.
Čel mai mare-i văr primar.
Čel mai mn'ic o rupt ș'o dzâs:
- H'ei tu, frăt'iulucu mn'eu,
Numa eu când oi muri
Pă mine că să mă'ngroape
D'in strunguța oilor,
Su' fundu gălețâlor,
S'aud zinu čiuruin
Șî mândrele tropot'in”.

(1920, Desești, Parasca Covaci, 70)

Balade

Cei trei păcurărei

„Mărgu-ș, mămulică, mărg,
Mărgu-ș trii păcurărei
Pă cărare, pă munčei,
Cu oile după ei.
Numa unu-așa dzâčea:

-”Staț, frațâlor, să ved'em
Care d'in čin'e sînt'em”.
Čei mai mari
Îs veri primari;
Cel mai mn'ic,



Srăin voin'ic.
-„H'ei tu, frățătorii mn'ei,
Numa eu că ș'oi muri
Pă min'e mi-ț îngropa
Din vârvuțu munt'elui,
D'e-a umbruța bradului;
D'in locuț d'e copârșău
Pun'eț scoarță d'e durdzău,
Și din locuț d'e sălaș
Pun'eț scoarță d'e bohaș;
Și d'e-a mâna d'e-a dreapta

Tăt îm pun'eț trâmbița
La cap pun'eț găleata;
Și d'e-a mâna d'e-a stângu
Tăt îmi pun'eț fluieru,
Că cân vântu ș' a sufla,
Trâmbița a trâmbița,
Fluieru a fluiera,
Găleata a susk'ina
Că nu **mulgeț în dânsa**".
(1920, Vad)

A păcurarului

„Mărguș, mărg, oile 'n munt'e,
Tăt cu trei păcurărei,
Cu oile după ei.
Čei mai mari îs veri primari;
Čelălalt mai mititel,
Ačela-i mai streinel.
Sus la munt'e o sosât,
Čeia doi s'oro vorozit
Pă čel mn'ic d'e omorât.

Pă iel numa l-o mânat
După apă 'ntre izvoară –
S'oro vorozit să-l omoară;
După apă 'ntre vâlčele –
Lui leģea că i-o făče-le:
Ori să-l puște, ori să-l taie,
Ori să-l pue 'ntre fărtaie;
Ori să-l taie, ori să-l puște,
Ori să-l pue 'ntre țăpuște.

Când cu apă o 'nturnat,
Oile tăte-o zgerat.
- "Oile, oilor mele
Ce zgeraț așa de žele?"
- "Cum focuțu n'om zgera?
Că ești doi s'o vorozit
Pă tin'e de omorât"
- "Păcurari, fârtații mn'ei,
Voi de că m'eț omorî
Pă min'e mă astupaț
În locuțu strunğilor,
În locu gălețâlor,
Și-n pun'eț lancea la cap,
Fluierașu la pk'icioare,
Trâmbdițuca d'e-a dreapta:
Vântuț cald când a sufla
Lanția s'a legăna
Trâmbdițuca prind'e-a dzâče

Oile m'or prind'e-a plânge
Oile cu lânile,
Berbecii cu coarn'ele;
Tăt în loc de surorele
M'or želi luna șî stele;
Tăt în loc d'e fraț d'e-a mn'ei
M'or želi-mă stižărei.
Ĝios la munt'e-ț scoborî
Mama naint'e-a eși
Șî pă voi v'a întreba:
„Ș'a nost păcurar a zin'e?"
„Ș'a vost păcurar ar zin'e,
D'a rămas pă čele groape
Cu oi șute și cu șk'ioape;
Ș'o rămas pă čele văi
Cu oi șk'ioape șî cu mn'ei".

(1922, Botiza, Marie Cupșinar, 20)

Datini, credințe, superstiții

„La Sân Ģiordz apoi gazda cāsâi și păcurarii fac cruce în strungă și la colibă pă ġios cu leoștean și cu aiu și cu căcat d’e porc. Apoi trec oile păstă crucea ceea să nu iee čiut’ele d’e pădure lapt’ele și necurățen’iile și acele care mărg în pădre după mătrăgun’e”. (1920, Crăcești, Mărie Mununari, 76).

„Cân să mută oile, apoi păcurariu ia d’in strunga oilor și d’in vatra focului cenușă și lut și duc cu ei și pun acolo und’e stau iară, pân’ce să nu le rămâe lapt’ele acolea. Ș’apoi cân să mută și trec păstă vâi, apoi ia apă d’in vale și aruncă după oi ca să nu rămâe lapt’ele în vale. (Crăcești, Mărie Mununari, 76)

Primăvara, când rump sterpele, atuncea să strâng laolaltă tăte gazdele și fac stâna. Ș’apoi cân gată d’e făcut, apoi să dau și iau tāmâe, apoi un om ia clopu d’in cap și înconġiură stâna cu tăte oi și dzâce: „Doamn’e, aġiută-n’e”. Apoi cân mulg întâiaș dată, pun crucea și mplântă cuțātu în pământ sâmbrașu cel mare și-l lasă așa ġios în pământ până ce ’nconġiură târla”. (1920, Crăcești, Mărie Mununari, 76).

„Oaia e sfână, pân’ce are lână, și cân o dai pomană, apoi oaia să scutură în ceea lume d’e roauă ș’apoi potolea’ focu d’e pă suflet la acela care dă oaia pomană”. (1920, Crăcești, Mărie Mununari, 76).

Păcurarul și Fata Pădurii

„Păcurar la oi am fost
Ș’am avut o mândră dragă.
Mândrulica mea cea dragă
Am gân’dit că-i mândra mea,
Da-i Fata Pădurii – ia.
Și vin’e cu băătură
Ca să-i dau doruț și gură.
Uită-t’e că eu i-am dat,
C’am gân’d’it numa așa:
C’aceea-i mândra mea.
Eu n’imn’ica nu mai știi
C’aceea-i Fata Pădurii.
Eu m-am ibçit ū an, Dzău,
Și n’imn’ica n-am știut,
Că-mi aduce d’e mâncare
Fata Pădurii cea mare.
Numa eu asa-am gân’d’it:
Eu trag năd’ejd’e de luat
Tot pă mândra mea cea dragă.

Când o k’em eu la popa²
Cu min’e nu vrea pleca,
Că ea dziçe num’ așa:
–„H’ei, tu, mândriorule,
La popa noi n’om pleca,
Că a si a nostă nuntă
Când s’a rumpe pădurea;
Când a si nunta cea mare,
S’a rumpe pădurea tare,
Vânturi mari că ș’or sufla.”
Păcurariu ’n loc da sta,
Tot la ea că să uita,
Numai iel așa gân’d’ia:
–„Doamn’e, Dumn’edzău [mn’eu,
Ce lucruri am făcut eu?
Și eu cân’e-am îsâmbrat
D’e femee d’e luat?
Eu am gân’d’it c’am năroc;
D’a mn’eu năroc cum a si

²pe Fata Pădurii

Tot cu Fata Pădurii?
Doamn'e scoat'e-mă odată
Să o văd io d'escățată;
Frundă verd'e de călin'e,
D'escățat d'e cătă min'e.

Da-oi sluzba la popa
Să mă pot eu d'escăța,
C'aiasta nu-i mândră curată,
Iasta-i a Pădurii Fată."

(1922, Vad)

BIBLIOGRAFIE

Ciprian Coc, *Păstoritul la Botiza*, Editura Etnologică, București, 2021

Vasile Timur Chiș, *Cheagul natural – mod tradițional de preparare la huțulii din Crasna Vișeului, Maramureș*, Anuarul Centrului de Cercetări, vol. III, p. 66-69, Giulești, 2023

Tache Papahagi, *Graiul și folklorul Maramureșului*, 1925

**Câteva fotografii din cadrul expoziției „calenDAR PASTORAL”³,
realizată în cadrul proiectului cu același nume**



³ Concept expozițional, marca Zeppelin Design. O expoziție contemporană, captivantă, dinamică și interactivă ce poate fi vizitată la Muzeul Etnografic al Maramureșului „Francisc Nistor”





9 786069 570364

ISBN 978-606-95703-6-4