

CORINA ISABELLA CSISZÁR¹, ROMÂNIA

Despre oierit, cu ceteraşul Eftimie Butean (Istenie) din Groşii Țibleşului

L-am cunoscut anul trecut, într-o zi superbă de iunie la Groşii Țibleşului, pe ceteraşul Eftimie Butean, cunoscut sub numele de Istenie. Un om deschis, simpatic, modest și cu mult bun simț, ne-a depănat crâmpoie din viața sa și ne-a cântat câteva melodii la ceteră. A învățat să cânte singur la vioară, de la vârsta de 9 ani, când a primit în dar prima sa vioară de la bunicul său. Până la acea vârstă, dorința arzătoare de a cânta, i-a dezvoltat și creativitatea, reușind să-și confecționeze singur o „ceteră” din draniță de brad, cu sârme, căluș, botă. A cântat încă din copilărie la evenimentele satului, la jocul satului, la stână, în șezători și pe la nunți și chiar și la înmormântări de tineri nelumiți.

Dar ceteraşul Istenie este și un iscusit păcurar, care a păstorit nu doar oile celor de pe meleaguri lăpușene, ci chiar și oile spaniolilor, calabrezilor și a sicilienilor.

„Eu acasă am crescut cu oi. Aici la noi n-o fo plecări în munte, era stână prestabilită. Erau mai multe stâni, da fiecare avea teritoriul ei. Până-n 10 mai să strânjeu pă lângă sat și din 10 mai, acu-s câțiva ani, ieșeu oile la pășune, da până-n 10 mai, pășteu pă tăt hotaru.

La noi să afumă oile când pleacă, cu o cârpă cu tămâie. Pui un pic de jar într-un vas, o cârpă pă jar și tămâie. Bărbatu sau femeia, nu contează care dintre ei fac treaba asta. Poate bărbatu nu-i acasă, trebe să iasă oile pă poartă și atunci afumă femeia. Cum ies pă ușa grajdului, ține sub burta oii fumu cela. Asta să păstrează în zona Lăpuşului în mai multe sate. Zăce că pântru șerpui, pântru vipere, lupu nu tare, că n-are hia el de tămâie, lui gura tre să i-o închizi.

Să strângeu oile într-un botei și să ducéu în câmp. Sara să bagă la muls, la 5 jumate, șesă. Aici îs ciobani plătiți, da în sara când să făce măsurușu, méréu mai mulți oameni și rămâneau acolo. Noi proprietarii de oi rămâneau acolo. Proprietarii de oi, rămâneau și câte 12, câte 14. Oile să verificau atunci sara, pentru că dimineața să măsură laptele. Și era făcută o strungă la 7-8 ciobani și încă una la 4-5. Și se verificau toate oile să fie mulse bine. Să făceau niște țarcuri din lesă din lețuri de lemn de brad, din ce era și ne alegeam oile separat și le mulgeam tăți tri. Cam tri ne făceam câte un țarc. La ora 10 jumate să băgau oile după strungă. Și de la 11 să-ncepe mulsu. După aia, să măsură laptele. Și noi eram în funcție de numărul de oi din stână. Mai erau și cu capre care dau mult mai mult lapte decât oaia. Ei nu pé țân oi de aieste de rasă, țân mai mult țurcane de aieste de a noaste. Avém colibe de lemn sau de tablă, închise, făcute de proprietarii de stână. Aici să mută oile de pe un teren

¹ Drd. Școala Doctorală de Studii Culturale, din cadrul Facultății de Litere, Istorie și Teologie, de la Universitatea de Vest Timișoara; redactor – șef la revista Memoria Ethnologica a Centrului Județean pentru Conservarea și Promovarea Culturii Tradiționale „Liviu Borlan” Maramureș.

pă altu și stau câte zece zile la fiecare. Și doar nu-i muta coliba de la unul la altul, își face fiecare coliba lui. Comarnicu cu grătar de lemn îi făcut și acolo lasă brânza să scurgă. Sunt care au comarnic acoperit cu tablă și închis, pentru a feri de păsări. Că pasărea-i a dracului, una, două vine și-ți ié. Mai ales vrăbiuțele, ciorile și pițigoii. Am pățat, am fo la stână și avea cineva un caș acățat. Și avé doi cai. Și s-o dezlegat un cal și-o venit noaptea și o mâncat cașu de pe rudă, cu străcură cu tăt. Pă dimineață ne sculăm, videm cașu pă jos, străcura pă jos, roasă. Iarbă până-n grumaz, avé ce mânca. Da...

Vené preotu, cu fātu, cu diacu, făcéu niște rugăciuni și le stropé cu adiasmă, sfință apa; să împodobe la stână cu frunze de carpân sau de fag, pă lângă târlă. Amu-s 20 de ani duceau crengi de tei de acasă, că zăceu că teiu-i sfânt. Eu așé le știu de 50 de ani c-am umblat de mic la stână.

Mai demult, să făceu boteie de 100, 120 de oi, să împărțau, da amu nu să mai împart. Îs patru stâni și-s puțane oi, 200 și ceva de oi înt-o stână. Ce-s acele? Proprietarii de oi méré și le tundeu ori pă stână ori acasă. Ducém lâna lângă Suci să o lucre și să facă ciorapi și bluză.

Să făcé caș și urdă la stână. După ce să mulg oile, să duce laptele la colibă, că-s 2 colibzi, una în care dorm ciobanii și una în care doarme baci. Baci strângea brânza. Și acolo sunt niște putini de lemn, îi strecură metalică și de astalaltă din pânză. Se strecură laptele, să măsoară și este un băț așé lung gradat, la care-i zice șterț. Și să măsoara pă cupe, nu pă litru, o cupă are un litru jumate. Dacă ai 40 de litri de lapte, să iau 4 cupe și un ptic



Prepararea cașului; foto: Gabriel MOTICA

pântru urdit. Dacă iei mai mult lapte pă zăr, atunci iesă mai multă urdă. Da aşé méré, o cupă la 10. Ai 10 cupe, iei o cupă de lapte pă zăr. Şi să ié laptele înt-o găleată, îl pui undeva sus, să nu umble câinii. Cheagu să face din burta, rânza mielului. Dacă nu-i curată, să despică frumos şi are un ptic de căşuc acolo în rânză. Să taie rânza frumos în bucăţi mărunte, să spală şi să pune lapte de oaie, lapte de capră, lapte de vacă, c-un pic de sare înt-o sticlă de 2 litri. Şi leşi să fermenteze o lună, două, până ai nevoie de el. Termenul de fermentare contează. Dacă-l pui mai mult de 20 de minute să lucre, n-ai făcut nimic. Eu iau o linguriţă de la lapte şi pun doi, trei picuri de cheag, să văd în cât timp să-ncheagă. Dacă văd că să prinde repede, ştiu cât să pun, în cât lapte am. Dacă văd că întârzie, mai trebuie să pun un ptic. E ceva simplu, da decât să pui mai mult, mai bine pui mai puţin. Un bătrân cu care am învăţat eu oieritu o zâs cătă mine: „bă, cam cât mănâncă ciobanii dimineaţa, cam 30-40 de minute, atât trebe să lucre cheagu să întege, nu mai repede că n-ai făcut nimică, iese ca iasca”. Amu s-o mai schimbat rânduielele că duc şi cafea, înainte s-o dus numa horincă. Amu mai stau 10 minute şi la cafea. Da io de la moşu cela am învăţat multe, el o fo numa la oi. Mi-o fo drag bătrânu. Nu avéu copii. O avut mai multe oi şi cai şi merem acolo în Minghet cu ei cu caru şi avém şi io câte trei cupe, patru, când avém oi mai multe. Ei avéu câte nouă-zece cupe. Strângém oile şi le dam în strungă şi îi ajutam la bătrânu, aducém nişte lemne de foc, ce trebuia pă acolo, de spălat o găleată, de adus apă. Şi ei aducéu şi brânza mé, stăté bătrânu cu mine până strângém ş-a mé.

Caşu să face cu cheag. După ce ai scos caşu, să strecoară bine zăru acela şi să pune-n căldare. Şi să lasă să să-ncălzească până poţi ţâné degetu. Şi apoi să pune laptele cela de care v-am spus. De aceie îi spune lapte pă zer.

Măsurişul

Dacă-i organizat, nu să cântă până nu să termină măsuratul laptelui. Lumea să aşterne pă câmp, pă pături, fiecare cu familia lui sau cu pretini, câte trei, câte cinci. Şi apoi cântă muzica pântre oameni. Apî joace cei care ştiu juca, care nu, şadă şi să uite. Aduc mâncare şi băutură şi merém unu la altu cu paharu cu ţuică şi închinam, da cu paharu să umbla, nu cu sticla. Nici demult nu umblau cu sticla, avéu tăţi în straiţă un păhărel. Amu nu poţi da la tăţi, vă daţi seama, unde îs 40 de persoane la o stână. Caşu de la măsuriş de atunci, să împărţă la oameni. Şî jintiţa, adică viitoarea urdă, cine avé găleţi sau cine avé ceva văsuc, îşi puné. Ce rămâné o strecura şi rămâné urdă. Ş-o împărţă la cine-i trăbuié o feliuţă de urdă, nu mare că nu era de unde. Cu caru meréu la stână, da amu nu, că îs numa tractoare.

La băutu caşului

După ce ieşé rându dintâie, să dădé nişte caş la ciobani, trei lapţi parcă era, laptele de dimineaţă, de amiază şi de sară. Şi acela dacă ciobanii nu avéu nevoie de caş îl vindé

stăpânul stâniei. Și făcē o băută la el acasă cu ciobanii, cu câțiva, nu cu tătă trupa. Și restul banilor îi dădē la ciobani, care cumpărau bere. Și aia era băutul cașului, merēm să bem cașu. Și era petrecere cu muzicanți, care aducēu muzicanți. Alții avēu casetofoane, punēu acolo două casete și aia era. Am cântat în stână și la Lăpuș și la Groșii Țibleșului.

În 1991 am rămas pă șomaj la IPEG și lucram pă valea Strâmbului la Strâmbu Băiuț. Și vărul lui tata o făcut stână între Lăpuș și Libotin. Și tăt o insistat să mă duc la oi, să mă duc la oi. Eu n-am vrut. „Noa, hai”, zice „măcar la părăndat, în primele două săptămâni vîi tu.” M-o luat pă mine, că eu am cunoscut pășunea. Era printre tăt felu de parcele și câți am fost în stână, am strâns parcelele, le-am comasat să facem un pțic de pășune, că nu ți-o dat omu locu lui. Și apoi umblam cu nuielușa pă dunga hatului. În primele două săptămâni era mai greu. Nu am pus garduri, eram trei ciobani la trei sute de oi. Atunci am avut treizeci de ani, am sărit peste hat ca și căprioara. Și-am fo tăți tineri, aspri, mai tineri ca mine. N-am avut nici căne de întors atunci. Nu să umbla cu căni. Am fo și aici pă Minghet, tomna în



Tandrețe; foto: Gheorghe PETRILA

Măgură sub Țibleș. Am dus și cetera la pretini, dacă am știut că am oameni serioși. Că am mai pășit că o băut pă ascuns și n-o fo bun apoi nici să-mi aducă tri lemne de foc. Api du la de aieștea ceteră?

Api ducēm și mâncare de acasă, făceam și acolo, carne de miel, carne de porc cu cartofi, cu tăieței, zamă din carne de miel cu tăieței. În zona asta să mănâncă așa ceva. Dacă o făceam cu cartofi era zamă mai scurtă, un fel de tocăniță. Aici să mănâncă și la pomene

când nu e post, tăieței în carne de oaie. Să pun câte două, trei căldări afară, depinde câte animale ai, dacă ai două, pui două căldări, dacă ai trei, pui trei căldări. Și să opărește bine în două ape și să spală și să pune înapoi în apă. Să clocotește bine să poată mânca, să scoate de acolo și să pun tăieței mai groși. Și apoi tăieței din cealaltă și pui pă tăieței. Plus morcov, ceapă, ardei, condimente. Aici așe să mănâncă. Și să face mălai de casă. La câte o pomană să fac câte patruzeci de mălaie. Duci lemnele, făina, drojdia un ptic de ulei și îs o trupă de femei care frământă. Și le rămâne un mălăieș și lor. Fac la pomeni și de Sfânta Mărie. Duc de aici peste 100 de mălaie. Acolo să face și guiaș și tojmagi în carne de oaie. Sunt tăieței nici subțiri, nici groși, cam cât un băț de chibrit.

Lupu o venit și s-o băgat între oi, da o fo cu gura închisă. O sărit câni după el și o-mpărțit oile-n două. Dacă-i cu gura închisă, nu-ți ie nimic. Îi cu gura-nchisă când îi speriat de ceva. I să înclească gura și poate trece printre oi că nu ia nimic.

Ursu mi-o rupt tri lesă, mi-o luat două oi. N-am avut numa tri câni, coliba o fost cam departe de stână. Și pă când o sâmțat cănele, o fo târzâu. Nu le-o mâncat, numa le-o omorât.

Focu viu

Aici să păstrează un cărbune dacă ai avut târlă anu trecut. Să păstrează cărbunele și cu el să aprinde focul. Să păstrează în colibă sus după o draniță. Și la anu îl ie și-l pune pă foc.

Interdicții

Femeia când e bolnavă, n-are voie să intre în strungă. În ziua măsuriișului, méréem cu soția la măsuriiș. Tu vii și-mi dai oile și eu mulg. Da dacă ești beteagă, n-ai ce căta după strungă. Chem pă altcineva să mă ajute. Era o credință legată de asta, că s-ar putea să deie oile sânge. Asta am auzit și eu din bătrâni, nu știu cât e de adevărat. Dacă îi gravidă nu sunt interdicții poate veni în strungă.

Aici nu coboară oile până pân 15 noiembrie. La Lăpuș la Sfântul Dumitru e alesu oilor. Și aici o fost așe, da nu mai respectă nime. Tăt rămân în stână aproape tăte. Numa te duci în stână, te întâlnești cu unu, cu altu, vezi dacă ai oile tăte. În rest, tăt așe rămân.

Cioban în Spania și Italia

În Spania am fo la oi de cioban, am stat 6 luni. Era diferit față de România că nu mulgem numa de 2 ori pă zi. Și avéu mulgători, nu mulgem manual. Dormeam în rulote. 6 luni am stat în Sicilia și de acolo ne-am mutat în Calabria. Nu făceam noi brânzeturi, dădeau laptele la stat, aveau niște comisioane, niște afaceri, aduceau brânza acasă. Proprietarul la care am venit în Calabria avea 212 oi cu lapte și 170 sterpe. Eram doi ciobani, unul la

sterpe și unu la cele cu lapte, da era câmp acolo cât videi cu otii. Pă la opt jumate, nouă, mai rapide nu ieșam în câmp cu ele. Și sara la cinci jumate veneam la mulș. Am avut nouă câini, dar nu erau lupi ca la noi, nici cu vulpea nu ne-am întâlnit, un iepure am văzut cât am stat acolo. Cu un moldovean am lucrat acolo. Am primit 500 de euro, ne asigura cazare și mâncare, dar în rest, trebuia să ne cumpărăm noi. Eram pă șes, teren întins. Într-un fel mi-o plăcut, dar nu prea ne-o dat bani. Italianul era căsătorit cu o româncă din Târgoviște. Era arestat la domiciliu, venea Guardia de dimineață să-l verifice și dacă era la mulș, când mai părândam oile. O avut o instalație, 6 mulgători mecanice. Și i se aducea zilnic o cantitate de brânză, ne aduce și la noi tăt felu de brânzeturi. El avé 2 răcitoare și acolo puné laptele la răcit și numa la tri zâle véné cisterna. Avea ceva contract cu ceva fabrică de lapte. Și aduceu câte 2-3 tipuri de brânzeturi.

Mulți mă cheamă și aici în România să-i ajut. Nu au răbdare că tre să stai lângă căldare, lângă foc la urdit. Să știi cum lucră căldarea, cum aruncă, cum îi dai foc. Pun eu cheagu făcut de casă. Am un prețin aici mai sus și zice: „îmi strâng eu cașu, da pă când îi de stat lângă căldare, n-am răbdare”. Și dacă îi dai foc pé mare, nu-ți urdește, nu scoți urdă”².



Ciobănașul; foto: Costăș DUMITRESCU

² Performer Eftimie Butean (Istenie), 63 ani, Groșii Țibleșului, 2023.