

Ravasitul oilor la Bran

Descriere imagine:

Oaie de Bran

In zilele de 29 si 30 septembrie s-a desfasurat la Bran o sarbatoare specifica oierilor - *ŃRavasitul oilor*, altfel spus coborarea oilor de la munte si impartirea lor la proprietari.

Cu aceasta ocazie s-a tinut si *ŃEcoivalul branzei si a pastramei* *ŃE*, intr-o pitoreasca poiana situata la baza *ŃE*ului Bran.

Sarbatoarea a fost organizata de Asociatia crescatorilor de ovine si caprine din judetul Brasov, coordonata de Eugen Gontea si Primaria comunei Bran, condusa de primarul Gheorghe Hermeneanu.

Pastori... cu vechime

Pastoritul din zona Branului a facut obiectul unor lucrari cu caracter etnografic si social, fiind recunoscuta drept un mare centru pastoral. Zona Branului este situata intr-o regiune montana, marginita de Muntii Bucegi si Muntii Piatra Craiului, in sectorul nordic al Culoarului Rucar-Bran si se intinde pe o lungime de circa 16 km, in limitele administrative ale comunelor componente: Bran, Moieciu si Fundata.

In Urbariul din anul 1820, se mentiona strict, pentru fiecare munte din aceasta zona, numarul de animale care pot pasuna, dovada a grijii pe care locuitorii din aceasta zona o aveau pentru evitarea supraincercarii pasunilor cu animale.

Branenii au practicat cu precadere pastoritul pendulator, cu varatul in Muntii Bucegi si in masivul Piatra Craiului si iernatul in sat, dar si un pastorit de transhumanta, de catre mocanii care detineau circa patru-cinci mii de oi.

Ei au fost numiti, prin indeletnicirea lor pastoreasca, **Mocanii Moroieni**, care fraternizau cu **Mocanii Saceleni** si **Mocanii Tutuieni**, din partile Sibiului.

Branenii si transhumanta

Sarbatoarea a inceput cu emisiunea radio in direct **de la Zona Satelor**, transmisa de la motelul Bran. La aceasta emisiunea au participat cadre de conducere si colaboratori de la **DADR si ANSVS Brasov** si circa 50 de crescatori de oi din zona.

Discutiile s-au axat pe probleme legate de transhumanta oilor, produse traditionale din lapte de oaie si agroturism.

Dupa o prezentare detaliata a implicatiilor istorico-sociale ale transhumantei, facuta de profesorul **Ioan Prahoveanu**, au urmat dezbateri aprinse.

Crescatorii si-au exprimat nemulțumirea ca pentru transhumanta trebuie sa obtina o autorizatie, contracost, de la fiecare primarie de pe ruta, demers care necesita mult timp si multi bani.

Dupa discutie s-a conturat solutia ca transhumanta sa fie si la noi subventionata, cu 7 euro pe oaie, la fel ca si in alte state europene, iar transportul oilor sa se realizeze cu masini specializate sau pe calea ferata.

Toti crescatorii de oi prezenti au sustinut ca transhumanta la munte implica mari riscuri, datorita cresterii numarului de urși si lupi, care devin tot mai agresivi, Romania fiind pe primul loc la cele doua specii, situatie care conduce treptat la depopularea oilor din munti.

Produse traditionale din zona Branului

Discutii interesante si utile s-au purtat apoi pe tema produselor traditionale prelucrate in zona, din lapte si carne de oaie.

In **Arhivele Nationale**, filiala Brasov, exista numeroase documente care atesta ca branza de burduf, urda, casul afumat, **mezelul de Bran** si pastrama, au fost produse specifice satelor branene.

In anul 1598, cand Mihai Viteazu a trecut cu ostirile sale prin tinutul Branului, a fost tratat cu pastrav, **branza de Bran** si **ciug de berbec**, foarte apreciate de delegatia voievodala.

De-a lungul secolului al XIX-lea, Branul devenise cel mai important centru al vietii pastorale. Mocanii de aici concureau cu mocanii saceleni si mocanii tutuieni.

La inceputul secolului al XX-lea, pana in anul 1948, Branul detinea monopolul privind septelul de oi, cai si vaci. Mocanii moroieni, adica branenii, detineau cele mai multe tarle de oi si nenumarate stani, ocupand muntii din **Tara Branului, Muntii Bucegi, Pietra Craiului** si muntii de pe **Valea Prahovei**.

Produsele traditionale specifice la braneni au fost, sunt si au tendinta de mentinere si in viitor, *Coza de burduf*, *Brânza dulce si sarata*, *Brânza cumata*, *Brânza de oaie*, iar din carne *Coza* si *Brânza de oaie*.

Dintre aceste produse, cel mai cunoscut sortiment in tara si strainatate, este branza de burduf conservata in coaja de brad, considerata o delicatasa.

Desi aceste produse au cautare, toti crescatorii de oi au fost de acord ca pentru o si mai buna valorificare a laptelui de oaie, in cascavaluri superioare si produse acidulate (*iaurt, chefir*), trebuie sa mulga mecanic oile si sa-si faca branzarii conform normelor europene.

Majoritatea primariilor din zona si din tara insa au inchiriat pasunile comunale numai pe un an, ori pentru a face o investitie costisitoare intr-o branzarie moderna este nevoie ca aceste contracte de inchiriere sa se incheie pe cel putin 10 ani, situatie care ar conduce si la intretinerea si la ameliorarea pasunilor.

Vanzari de mii de kilograme

In cursul zilei de 30 septembrie a fost organizata si o expozitie de ovine in care s-au prezentat exemplare performante de oi Turcana si Tigaie, cele mai frumoase fiind premiate.

De o amploare deosebita s-a bucurat insa prezentarea si vanzarea de branzeturi si pastrama de oaie. Intr-o atmosfera de veselie sustinuta de ansambluri folclorice locale si solisti de muzica populara, cei peste zece mii de participanti au cumparat mii de kilograme de branza (20 lei/kg) si pastrama (18 lei/kg).

Am plecat din zona Branului cu sentimentul ca locuitorii de aici stiu si sa munceasca, si sa se distreze, si sa-si dezvolte afacerile.

Articol publicat in revista Ferma nr. 09 (53) - octombrie 2007.

Ioan Padeanu