



OLT

Oameni.
Locuri.
Timp.

*Un studiu biocultural care descrie relația oamenilor
cu râul Olt, în trecerea sa prin Țara Făgărașului,
dar mai ales de la Hălmeag la Beclean.*



OLT: OAMENI, LOCURI, TIMP

Studiul face parte din proiectul „OLT: Oameni. Locuri. Timp”, un proiect comunitar care caută să construiască o viziune împărtășită despre cum să îngrijim râurile care susțin orașele în care trăim. Scopul său este crearea unui momentum: atenție, dialog, cunoaștere și parteneriat pentru Olt, prin înlesnirea unei alianțe strategice la nivel regional și prin implicarea comunităților locale în demersuri care promovează interdependența om-natură și rolul râului într-un ecosistem complex. Acest studiu a încercat să înțeleagă mai bine relația comunităților din jur cu Oltul, în ultimii 70 de ani. Restul proiectului a mobilizat societatea civilă, autorități, profesori și cetățeni în acțiuni de cunoaștere și lucru împreună pentru Olt, prin întâlniri de co-guvernare și dezvoltarea unei metodologii de învățare experiențială bazată pe râu.

Documentul de față a fost realizat în baza unei cercetări calitative care a cules povești de la peste 50 de locuitori din satele Hălmeag, Șona, Mândra și Beclean, cât și de la localnici sau experți tematici din orașul Făgăraș, în perioada sept. 2025 - febr. 2026. Dorim să mulțumim tuturor persoanelor care și-au împărtășit poveștile cu noi sau ne-au adus mai aproape de membrii și perspectivele comunității lor.

Proiectul este finanțat de către Raiffeisen Comunități, prin acceleratorul de ONG-uri în sustenabilitate, o inițiativă Raiffeisen Bank România, cu sprijinul Asociației pentru Relații Comunitare. Este implementat de către Asociația Make Better, în parteneriat cu: Fundația Comunitară Țara Făgărașului, Ecodestinația Țării Făgărașului, Institutul de Cercetare Făgăraș, Asociația Galeria Artep, Platforma Apele Unite ale României, Administrația Bazinală de Apă Olt, și Primăriile Beclean, Municipiul Făgăraș, Mândra și Hălmeag. Dorim pe această cale să mulțumim tuturor partenerilor și colaboratorilor.

Autori:

Alexandra Lulache, coordonatoare, cercetătoare, editor
Diana Iabrușu, cercetare
Mihaela Frățilă, cercetare
Tibor Hartel, consultant metodologic
Maria Pepine, editor
Maria Doni, ilustrație
Ana-Maria Elian, grafică

Contribuitori: Mihai Frățilă, Olivia Drăghici, Constantin Călția, Mărioara și Gheorghe Bucur, Mariana și Cornel Stoia, Maria și Bucur Florea, Nicolae Frățilă, Dana Graura, Iulian Burghiș, Andor Szász, Anna Magó, Aladar Ambarus, Andreea Ivan Toma și Paraschiva Pirau, Aurel Trâmbițaș, Gheorghe Bodirnea, Gheorghe Grama, Nicolae Ludu, Liviu Stoica, Alina Zară, Șezătoarea femeilor din Mândra.

CUPRINS

03	Cuvânt introductiv
05	Capitolul 1. Din Olt s-a făcut tot
17	Capitolul 2. Oltul ca resursă pentru familie și comunitate
29	Capitolul 3. Viața socială a Oltului
40	Capitolul 4. Traversarea Oltului. Barieră și liant
47	Capitolul 5. Oltul non-uman
52	Capitolul 6. Peștii, pescarii și pescuitul
58	Capitolul 7. Gastronomia Oltului
63	Capitolul 8. Distanță și apropiere

OLTUL SE TRANSFORMĂ

Avem o relație foarte complicată cu râurile care traversează locurile în care trăim. Ne uităm la ele de aproape sau în trecere și ne e limpede că am putea face mai bine orice are legătură cu ele: de la îngrijirea lor, la doi pași mai departe de casele noastre, la cunoașterea și înțelegerea rolului lor în lumea mare, la cuprinderea lor în rutinele noastre de zi cu zi.

Cu acest studiu biocultural*, noi** ne-am propus să ne apropiem de Olt într-un fel metodic: în vorbă și-n poveste cu oamenii care au încă amintiri senzoriale clare ale relației lor cu acest râu. Ce-a ieșit e foarte puțin față de ce există; relația oamenilor cu apa este o infinită bogăție, pe care abia începem să o deslușim. Suntem impresionați de câtă cunoaștere există despre Olt, cât de puțin prezentă este în viața de zi cu zi și, mai ales, cât de abrupt s-a întrerupt o legătură care, acum doar 70 de ani, era atât de strânsă și de generoasă.

Din unghiul nostru, al regenerării urbane, comunitățile de-a lungul Oltului se arată profund deconectate de râu: urbanistic, prin construirea „cu spatele la râu,” fizic, datorită accesului complicat sau inexistent la maluri și la apă, conceptual, din cauza lipsei unei înțelegeri profunde a interdependenței cu tot ceea ce susține viața, și simbolic, prin pierderea treptată a valorii râului în imaginarul colectiv. Deconectarea înseamnă că pierdem îmbunătățirea calității vieții prin acces direct la natură, pierdem spațiile și infrastructura publică esențială pentru conectare socială, educație și agrement, ratăm bucuria pe care o apă curgătoare ne-o poate aduce prin prezența constantă și lină și o legătură cu lucruri mai mari decât noi.

Dar sigur că această deconectare nu înseamnă că suntem rupți de Olt și că nu avem o relație cu el. Comunitățile, sătucele și orașele noastre nu sunt entități izolate și separate între ele, ci organic integrate în contexte ecologice largi; orice relație avem cu Oltul, complicată sau nu, aceasta ne va pune pe o direcție comună. Ca să o aflăm și poate chiar să-i dăm o formă mai bună, ne-am propus să trezim atenția individuală și colectivă înspre dialog, cunoaștere și parteneriat pentru Olt. Prin implicarea comunităților locale în acțiuni care demonstrează și promovează interdependența om-natură și rolul râului într-un ecosistem complex, cu răbdare și determinare, punem și noi umărul la mobilizarea pentru valorificarea culoarului râului Olt, în trecerea sa prin Țara Făgărașului.***

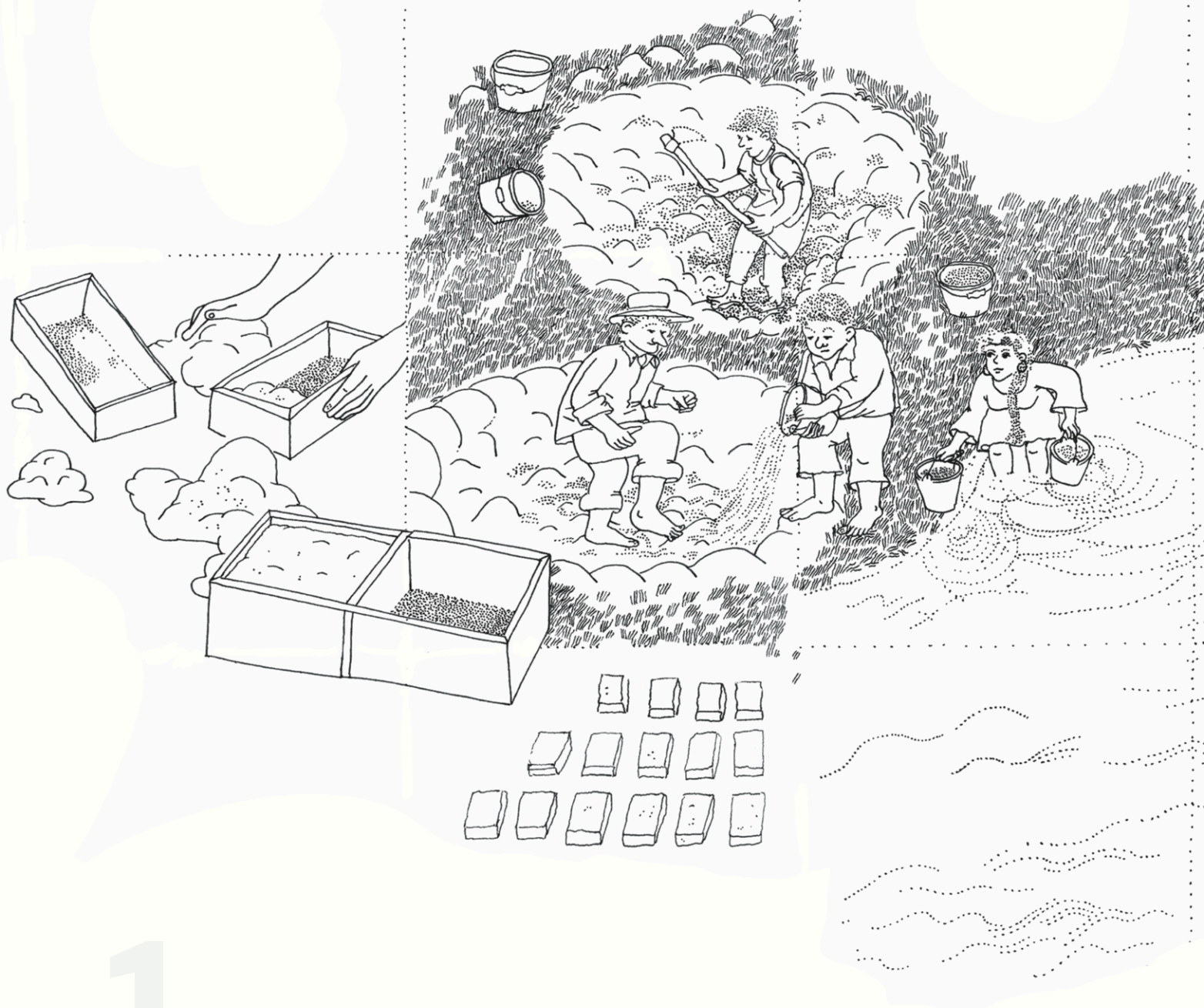
Acest studiu explorează așadar relația noastră cu râul: cum a fost, cum este și cum se preconizează că va fi. Vă îndemnăm la răbdare și la curiozitatea de a căuta și voi înșivă mai departe, cu sensibilitate față de tot ceea ce ne înconjoară.

Cu drag de Olt și de lumea Țării Făgărașului,
echipa MKBT

**Un studiu biocultural este o cercetare care încearcă să înțeleagă relația dintre oameni și mediul natural în care trăiesc: ce știu, ce-și amintesc, ce practici au avut sau mai au, și cum s-a schimbat această legătură în timp.*

***Noi suntem Asociația Make Better (MKBT), o organizație activă în regenerare urbană. Suntem prezenți și deseori activi în Țara Făgărașului din 2012, în demersuri de revitalizare a locurilor și a comunităților, cu convingerea că orașelor și satelor le merge mai bine atunci când oamenii lor sunt apropiați de ce-i înconjoară, fie mediu construit sau natural.*

**** mai multe detalii despre ce demersurile noastre legate de Olt, aici: <https://mkbt.ro/project/olt-oameni-locuri-timp/> și la [Noutăți](#)*



1.

DIN OLT S-A FĂCUT TOT

Oltul își schimbă felul. Cunoașterea lui nu se termină vreodată; dacă vrei să-l știi bine, trebuie să ții aproape.

În ultimele decenii, Oltul din zona Făgărașului și-a schimbat traseul, culoarea apei, ecosistemul de floră și faună de nenumărate ori, iar comunitățile din jurul său au experimentat cu tot felul de moduri de a-i folosi și lucra malurile.

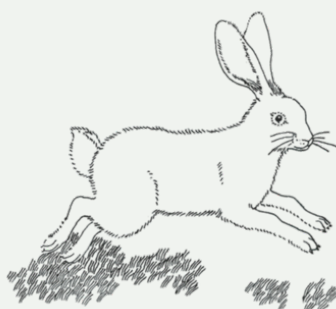
Schimbările râului sunt, pe de-o parte, naturale. Localnicii spun că Oltul nu stă pe loc: mai rupe un mal, mai formează un cot, mai spală o plajă și o mută dincolo. Asta înseamnă că oamenii care petrec timp în jurul său trebuie să îl cunoască și re-cunoască constant, de la an la an: să afle unde sunt zonele sigure de îmbăiere, unde s-au mutat cuiburile de pești, unde e apa mică și se poate traversa ușor. Într-un an cu inundații, un pescar își pierde toate locurile cunoscute și trebuie să le caute din nou. Sunt schimbări cauzate de cicluri naturale de inundații, secete, eroziune și depunere de aluviuni.

Alte schimbări sunt cauzate de oameni și mai ales de modul în care au folosit Oltul ca resursă economică și productivă. Oamenii din satele de pe lângă Olt s-au folosit de apa și malurile sale în strategiile lor de supraviețuire și bună gospodărire, iar apoi statul și companiile l-au folosit pentru producția de masă de energie și alimente. Faptul că Oltul era un spațiu al muncii, fie ea la scară mică sau industrială, i-a tot schimbat fața. Amenajările hidrotehnice necesare ca Oltul să producă energie electrică, de asemenea, i-au rescris peisajul, modificându-i forma și viteza. Așa au apărut inclusiv noi insule de nisip și lacuri, care au devenit ecosisteme pentru animale sălbatice, păsări și pești.

Mai întâi localnicii, iar apoi statul comunist au depins de lunca fertilă a Oltului ca să producă mâncare. Agricultură intensivă și multele animale care călcau și pășunau lunca au influențat flora sălbatică care putea (sau mai degrabă nu putea) să crească. Dacă malul Oltului de astăzi e plin de păducel, papură și iască, diverse mărăcini, arbuști și copaci, acum 40 de ani, lumea și-l amintea doar cu sălcii și iarbă, iar pozele de arhivă ne confirmă peisajul minimalist.

Dacă săpăm printre poze mai vedem și alte lucruri la Olt: oameni și cele de trebuință lor. Vedem bărci, poduri, podețe, bac, luntre, care și tractoare ca oamenii să traverseze de pe un mal pe celălalt și să-și vadă de treabă. Îi mai vedem făcând baie și grătare, spălând rufe și legând în apă snopi de cânepă pe care ulterior îi vor transforma în fire de ață. Dacă ne uităm în casele lor, o să găsim linguri, troace, coșuri, cozi de lopeți și alte obiecte gospodărești făcute din lemne de la Olt. Iar legat de case în sine, când întrebăm localnicii, ne spun că „tot Făgărașul e construit din Olt”, referindu-se la nisipul, balastul și cărămizile care se făceau din pământul său. Vedem în cultura materială a satelor din jur rămășițele unei cunoașteri intime a râului, a ceea ce putea să ofere și a modului în care se puteau folosi oamenii de el.

Acest capitol urmărește aceste două tipuri de schimbare: cele naturale și cele provocate de om. Oamenii s-au raportat la râu de-a lungul timpului ca la o resursă de exploatat, un spațiu al muncii, un loc de transformat. Această raportare a dus la o înlănțuire de comportamente care, în timp, au produs Oltul. O să ne uităm la cum arăta râul atunci când era modificat de funcții economice - una dintre multele sale etape de constantă transformare.



Controlul apei

Oltul din zona Făgărașului a trecut prin câteva intervenții umane definitorii, principala fiind sistematizarea râului din perioada comunistă. Asta înseamnă regularizarea traseului, prin care râul este îndreptat sau deviat din anumite zone, gestionarea debitului de apă (prin canale sau lacuri de acumulare și consolidarea malurilor), și construcția de hidrocentrale. Astfel, râul a devenit controlabil. Observăm o schimbare majoră de ton în felul în care făgărășenii fac referire la Oltul de înainte și după sistematizare: vorbesc despre râul „vechi” ca despre o divinitate capricioasă, care azi îți hrănește cultura de porumb și mâine îți inundă casa; despre Oltul „nou” spun că a fost îmblânzit, ca domesticirea unui animal sălbatic.

Procesul a urmărit două scopuri: să reducă inundațiile și să producă energie. Acesta se baza și pe un principiu ideologic: ca omul să controleze natura. Viziunea comunistă era exploatarea multidimensională a Oltului; din balast facem drumuri, din apa curgătoare facem energie, la lacuri facem piscicultură și turism. Am discutat cu Dl. Miloiu, care și-a început cariera de hidroinginer la 24 de ani, în munții Făgărașului, și a făcut parte din echipele care s-au ocupat de amenajările hidrotehnice de pe Olt. Acestea au început în anii '80 după inundații masive în Făgăraș. Anual, când erau ploi mari și Oltul ieșea din matcă, beciurile din Făgăraș ajungeau sub apă, iar militarii încercau să apere orașele cu saci de nisip. Pentru a proteja albia Oltului, s-a decis amenajarea hidroenergetică. Au modificat cursul râului făcând lacuri de acumulare, diguri, contra-canale și canale de fugă. Primul efect a fost oprirea inundațiilor, mai ales în Făgăraș, unde, de atunci și până acum, beciurile rămân uscate.

Înainte de asta, râul curgea în meandre ample și se revărsa cu regularitate în lunci, lăsând în urma sa pământul fertil. „*Pământul unde a fost Oltul înainte, acolo e mai gras, e mai bun*”, confirmă localnicii din satul Șona, referindu-se la terenurile recuperate din apă după ce s-a retras cursul râului.

Regularizarea Oltului a însemnat îndreptarea cursului prin îndiguirea râului pe un curs stabilit. În coturile unde nu mai ajungea cursul apei se făcea o apă stătătoare căreia i se spunea „ramura moartă a Oltului”, formând bazine distincte, rupte de Olt.

Efectele regularizării s-au simțit diferit de la sat la sat. Satul Mândra a pierdut teren în apă, în timp ce satul Șona a câștigat teren. Odată cu căderea regimului, lucrările de extindere cu un lac de acumulare la Șona și Mândra au fost abandonate, iar acele lacuri au devenit locul unde mândrenii, șonerii și făgărășenii făceau baie vara. În Beclean, unde relația cu Oltul era strâns legată de traversarea zilnică spre viile de pe dealul Calborului, au apărut în apă insule de nisip care, gradual, s-au transformat în ceea ce se mai numește „Delta Oltului”. Aceste insule au sporit enorm biodiversitatea din zonă, deși au întrerupt trecerea beclerenilor pe celălalt mal. Au apărut pești pașnici precum crapul și carasul, păsări de baltă rare, iar vegetația de pe insule a atras mamifere mari. Dar acesta este și un rezultat al lipsei decolmatărilor canalelor din ultimele decenii, care probabil nu ar fi fost lăsate să se întâmple în regimul precedent.

Lumea are impresii foarte diferite despre acest efort de a controla natura. Unii se bucură că a scăzut gravitatea inundațiilor, că se mai pot iriga terenurile sau că, pentru o lungă vreme, România era renumită în domeniul hidroenergiei. Alții spun că un râu trebuie să aibă meandre, iar apa să circule, atrăgând atenția asupra faptului că unele bucăți de Olt au devenit „niște firicele”, perturbând și biodiversitatea zonei. Iar o altă parte de oameni se bucură că lucrările au existat, dar că acum sunt abandonate, întocmai pentru că biodiversitatea a sporit în aceste condiții.

Oltul muncit

Fața râului Olt a fost transformată de activitatea economică a oamenilor, pentru care apa, nisipul, pietrișul, lemnul, lutul, și pământul fertil au fost materie primă pentru economia locală. Astăzi, când lanțurile valorice se întind la nivel global, iar Oltul este mai mult un spațiu natural, undeva la periferia satelor și a minții noastre, poate e greu să ne imaginăm că odată a ocupat un loc central în activitatea productivă a zonei. Dar dacă ne uităm la testimoniale din secolul trecut, din anii '50 și până în perioada industrializării intensificate a anilor '70-'80, putem recentra Oltul ca miez al activității productive locale.

Industriile vechi și noi de la râu: lemn, pământ, și apă

Distilerii

Înainte de valul de industrializare din a doua jumătate a secolului al XX-lea, malurile Oltului găzduiau mici meșteșuguri care se foloseau de apă, sol, sau plante. De exemplu, distilerii de rachiu se aflau aproape de Olt pentru că foloseau multă apă din râu în sistemul de răcire pentru a produce condens. Sunt menționați astfel de cazane de rachiu în Șona și Hălmeag, unde oamenii își aduceau fructele (sau borhotul/ boștina) la cazanul de rachiu al colectivului. Distilerii de la Olt erau un loc important într-o cultură unde, în mod tradițional, fiecare gospodărie se ocupa să-și producă țuica anuală.

Prelucrarea lemnului

Un alt meșteșug practicat la Olt de către comunitatea romă a fost prelucrarea lemnului. Oamenii obțineau permis de la primărie pentru exploatarea sălciilor și stăteau o vară întreagă la malul Oltului, prelucrând lemn. Localnici din toate satele spun că de la ei își luau, plătind cu bani, dar cel mai des prin troc, diverse obiecte de trebuință prin casă: linguri de lemn, troace, găleți, vase de frământat pita, mături, coșuri. „Făceau linguri și veneau la schimb cu ele în perioada cozonacilor, când tot satul mirosea a cozonaci", se povestește în Hălmeag.

Cărămidării

Tot pe malurile Oltului, se făcea cărămidă de mână, în cărămidării construite sezonier. Era tot un proces al comunității rome nomade, care se stabilea în timpul verii la Olt pentru a arde cărămizi pentru tot satul. Se făceau gropi mari în pământul lutos care erau apoi umplute cu apă. Adulți și copii frământau pământul cu picioarele până se făcea lut. Apoi, lutul se pune în matrițe și cărămizile se lăsau la uscat în soare. Odată uscate, se aranjau încât să formeze un mare cuptor în jurul unor stive mari de lemne, care erau adunate tot de la Olt. Din descrierile localnicilor, cuptorul era cam cât o cameră și ținea mii de cărămizi.

Tot satul dădea comandă de cărămizi, iar sătenii le aduceau cărămidarilor lemne și paie pentru cuptor. La troc, de exemplu, o comandă de cărămizi pentru o casă se dădea la schimb pentru trei porci. Sunt menționați de cărămidării în Șona, Mândra, Hălmeag, Beclean, Făgăraș, și, chiar dacă practica a început să dispară treptat prin anii '70, a durat până la mijlocul anilor '90, când manufactura a fost înlocuită de cărămida industrială produsă la fabrica din Făgăraș. Ultima comandă de cărămidă de la Olt din Șona a fost plasată de Mihai Frățilă, în 1993.

”

Cărămidăria de la Punte, din Șona

Făceau cărămidă acolo, băteau pământul cu picioarele. Și apoi luau și întindeau, le puneau în formă, lăsau să se întărească. Puneau cărămida ca o piramidă. Se puneau intercalat, în așa fel încât să fie aer între ele. Și tot așa, urcai până sus. La mijloc, că aveau de unde băga, puneau sălciile. Și băgau foc și apoi pe din afară le tencuiau cu pământ ca să nu iasă. O săptămână lucrau și le lăsau să se coacă, să se usuce. Asta era pe comandă. Cine face cărămidă săptămâna asta face pentru familia Cutărescu. Le duceai mâncare că acolo mâncau, făceau foc... asta era meseria lor. Casa lor era acolo, niște colibe tot din lemn de salcie; salcia era de bază că era câtă vrei pe la Olt.

Mihai din Șona

Beton și alte materiale de construcții

Din Olt venea și materia primă din care se făcea beton, mai întâi pentru casele din sat și apoi pentru Făgărașul care creștea odată cu industria, primind din ce în ce mai mulți oameni care să lucreze la uzine. „În fiecare casă există o roabă de nisip din Olt, așa a crescut tot satul” sau „Jumate dintre case sunt construite cu nisip din Olt” sunt propoziții pe care le spun invariabil cei din Șona, Mândra, Beclean și Hălmeag.

Practica la nivel de gospodărie era destul de simplă și sustenabilă: fiecare lua câte puțin nisip sau pietriș din Olt, alternând locurile, iar aluviunile aveau timp să se depună din nou. „Tot timpul Oltul aducea aluviune și completa înapoi”, explică Constantin, „toate tonele alea de pietriș, mâine erau înapoi.” Dar, în perioada comunistă, exploatarea a început la scară largă. În Șona au fost instalate două balastiere mari unde se lucra în trei schimburi. Lumea spune că de aici s-a construit aproape tot Făgărașul.

”

Oamenii exploatau enorm materialele de construcție, adică pietrișul și nisipul. Pe vremea aceea nu se construia atât de mult ca acum, iar acum s-a interzis să se mai ia nisip și pietriș de la Olt. Foarte bine că nu mai au voie fiindcă nu e normal la cât construim noi. Înainte avea timp Oltul să se repare....Dar tot sunt oameni care mai merg.

Grup din Hălmeag

”

Atâta foloseau mândrenii Oltul de nisip! Ca să aducă balast, și mărunț și mare. Pentru construcții. De la Olt aduceau tot timpul, cu car, cu bivoli, cu ce avea fiecare.

Grup din Mândra

Intensificarea exploatării de materiale de construcție a fracturat ritmurile Oltului și capacitatea sa de a reumple golurile create de oameni. Excavările au creat găuri adânci în albia râului, în zonele unde lumea din Șona și din Mândra se îmbăia. Prundișurile din Șona și două insulițe de nisip de unde localnicii luau nisip sau se duceau la plajă au dispărut.

Riscul cel mai mare de înec în râu venea de la găurile care creau vâltori. Când întrebam sătenii de accidente și cazuri de înec la Olt, cei care se îmbăiau în zona balastierelor, respectiv din Șona și din Mândra, aveau mult mai multe povești. Dacă pentru sătenii din Hălmeag sau Beclean accidentele erau extrem de rare și „cauzate de prostie”, în Șona și în Mândra riscul era semnificativ mai crescut.

”

Acolo la pod nu se prea ducea tineretul, că acolo mai erau găuri, vâltori. Și acolo s-au înecat. Găurile astea erau făcute de oameni care luau nisip.

Grup din Mândra

”

Mai sus era prundiș curat. Dar în prundul din jos nu se mai putea face baie că era [balastiera] și încărca cu excavatorul și se făceau găuri mari. Le era frică la lume că dacă scăpai într-o gaură din aia, gata era. Că nu știai, te duceai copil, te împingeai, curentul de apă te lua.

Constantin din Șona

Uzinele și poluarea

Creșterea industriei din județul Brașov, deci și din zona Făgărașului, a mai adus cu ea un fenomen care a schimbat fața râului Olt pentru mai bine de două decenii: poluarea apei. Fabrici precum Colorom Codlea deversau substanțe poluante în amonte, afectând atât sănătatea și biodiversitatea peștilor, cât și practicile sociale de la Olt.

Poluarea industrială este unul dintre cele mai semnificative puncte de ruptură a relației cu Oltul, prin prisma conversațiilor pe care le-am avut în zonă. Lumea din satele de la Olt folosește tot felul de referințe cromatice pentru a descrie transformarea Oltului, probabil în funcție de ce substanțe se deversau. Putea fi „negru ca și cafeaua”, roșu, galben, sau „alb de la burțile peștilor care se ridicau la suprafață”.

Peștii, dacă nu mureau, veneau amețiți și ușor de prins. Pescuitul de pe Olt se rărise mult din cauza poluării, dar nu se oprise de tot. *„Mâncai și pești de pe Olt, dar trebuia să-i ții în oțet, că aveau gustul ăla de vopsea. Erau scoici, dar noi n-am prins scoici pe Olt, cum a fost poluat. Le găseam așa, moarte,”* povestesc cei din Șona.

Și alte animale și plante care depindeau de apa de la Olt au fost afectate. În Făgăraș, Hălmeag și Beclean se povestește că inclusiv animalele evitau apa Oltului, iar vitele care beau din ea au avut probleme. Oamenii se foloseau de apa din râu să-și ude viile, dar din cauza poluanților se întâmpla să le ardă. Toma din Beclean povestește cum *„Urcam apa cu gălețile sau cu sacul de nylon ca să stropim via. Și într-un an am ars-o. I-a dat drumul jos [pe Olt] la acid, la ce au dat ei din combinat. Pe urmă m-am învățat minte, mi-am pus în marginea Oltului niște piatră vânăță și var, întâi făceam analiza cu zeamă bordeleză.”*

Asta nu oprea lumea să mai intre în apă. *„Intram, că în altă parte unde să mergem? Ne mai certau, bă, că vă îmbolnăviți, că mirosea apa a vopsea,”* povestesc cei din Șona și Beclean. Însă doamna Anna din Hălmeag descrie un moment precis de ruptură personală: *„Când eram la 20 și ceva de ani, când am ieșit din apă, aveam dungi multe de mizerie pe corp. Și de atunci nu m-am mai dus la baie.”*

După închiderea uzinelor, în anii 2000, a urmat o perioadă de regenerare ecologică în care Oltul s-a limpezit și s-a repopulat cu mreană, somn și mulți alți pești. Poluarea există însă, doar capătă alte forme, legate mai degrabă de activitatea indivizilor, care aruncă deșeuri, de fermele zootehnice (precum fosta ISCIPI, acum Europig Șercaia) și de deversări de apă menajeră.

„La Olt se cultivă orice vrei”. Agricultura intensivă

Într-o zi de septembrie din anii '70, malul Oltului arăta complet diferit față de ziua de azi. În loc de tufe de mure, brusturi și păducel, am fi văzut parcele ordonate de legume și livezi. Un participant din Beclean formulează imaginea cel mai clar: „Dacă s-ar scula din morți bunicii noștri și ar merge la Olt și s-ar dezlega la ochi, n-ar ști unde sunt.”

De fiecare dată când Oltul iese din matcă, face pământul mai fertil. Inundațiile vin cu dublu tăiș; pe de o parte, oferă culturi bogate, iar pe de alta le poate scufunda oricând. „Ăsta a fost marele atu al tuturor care cultivau grădinile de lângă Olt. Pentru că acolo întotdeauna producția a fost mult mai bună și sănătoasă”, spune grupul din Mândra.

Localnicii cresc legume în lunca Oltului dintotdeauna, iar în urma colectivizării, terenurile și culturile au fost preluate de către CAP (cooperative agricole de producție). Vara, sătenii au continuat să le muncească, având normă obligatorie pentru fiecare familie, chiar dacă munceau în paralel și la fabrică. Din ce cultivau, 70% trebuia dat statului, iar 30% puteau păstra. Persoanele care nu erau angajate (pensionarii sau mamele cu copii mici) lucrau la grădinile de zarzavat. Uda grădina cu o motopompă care trăgea apă din Olt și creșteau roșii, castraveți, ardei, ceapă, varză, vinete, căpșuni, de toate.

”

Cât a fost colectivul și eu m-am dus la sapă cu mama, ca să facă norma. De la sălcii până în Olt era teren fain, acolo făceau răsadnițele. Veneau femeii care lucrau la grădina de zarzavat, printre care și bunica. Acolo era o căsuță cu o pompă care scotea apă de izvor, ca să nu care din Olt. Sub sălcii stăteam la umbră, mâncam, dormeam un ceas. Ne ridicam și ne apucam de treabă. Eu plecam acasă că aveam băiatul, avea numai doi anișori.

Mărioara din Șona

Peste tot era arat și „*toată vara se muncea pământul, altfel nu-ți dădeau ulei, pâine, ouă*”, povestește Constantin. Se roteau culturile de porumb, cartofi, varză, ceapă, morcovi, sfeclă, gogoșari, chiar și mac, de la an la an. Aceleași culturi se menționează în toate satele – Șona, Mândra, Beclean, Hălmeag.

Olivia din Șona, care a muncit la colectiv de când avea 13 ani, povestește atmosfera de pe câmp: „*Ne duceam cu fetele și cântau și spuneau glume. Râdeam una de alta, câte una dintre noi avea câte un drăguț.*” Ne-a mai povestit de o zi în care a încărcat două care de fân cu ajutorul unui singur om, a venit acasă, a dormit două ore, după care mama a trezit-o: „*Hai, fată, de te pregătești de fabrică, că trebuie să pleci.*”

Fiecare sat era cunoscut pentru un produs anume. Șona pentru varză, Beclean pentru cartofi, Mândra pentru ceapă, Hălmeag mai mult pentru smântâna de bivolițe. De două ori pe an se mergea la târg la Hălmeag și Șercaia, unde se aduna toată lumea. „*Oamenii chiar trăiau din vânzarea de varză. Mergeam, pregăteam de seara, puneam varză în căruțe și o luam către Hălmeag,*” povestesc cei din Șona.

Malul Oltului mai era cosit pentru nutreț pentru animale. Era văzută drept o activitate oarecum civică, dar ceea ce se aduna de pe mal putea fi păstrat integral, fără preluarea a 70% de către colectiv. Oltul era așadar „curățat” constant pentru a hrăni animalele. „*Cât timp s-au ținut cai în satul ăsta, caii o ținut curat, calul mănâncă tot.*”, spune Constantin. Olivia din Șona confirmă: „*Era pietrișul curat, curat, că din când în când băgam vacile să mănânce acolo.*”





2.

OLTUL CA RESURSĂ PENTRU FAMILIE ȘI COMUNITATE

Am văzut cum fructele și legumele cultivate la Olt pe vremea CAP-urilor erau integrate în lanțuri de producție și distribuție mai largi, la nivel de regiune. Dar pentru cei care trăiau aproape de Olt, multă vreme râul a reprezentat și o resursă pentru buna gospodărire a casei și familiei, mai ales într-o perioadă în care satul cel mai probabil nu era alimentat cu apă. Oltul le permitea oamenilor să-și facă toate cele de trebuință pentru traiul de zi cu zi, cum ar fi haine și obiecte de lucru, mâncare și vin, să adape mai ușor animalele și să spele rufe. Practicile de utilizare a Oltului, care au fost adoptate de către stat, inițial au pornit de la practicile oamenilor și ale comunităților locale. Agricultură în lunca râului, construcția caselor cu pământ, nisip și pietriș de la Olt, ba chiar și deversarea deșeurilor în Olt sunt câteva exemple.

Relația oamenilor cu Oltul era ritmată de anotimpuri: cânepa se punea la topit la începutul verii ca să fie țesută iarna, lâna se spăla după tunsul oilor, covoarele se spălau la Olt cel puțin o dată pe vară, animalele mergeau aproape zilnic la adăpat. Fiecare dintre aceste practici aducea oameni la Olt cu regularitate, creând un contact frecvent și o cunoaștere intimă a ritmurilor râului. Dacă astăzi lumea trece pe la Olt din curiozitate, pe vremuri se ducea din necesitate.



Agricultura de subsistență și animalele

Într-o gospodărie obișnuită erau cai, vaci, bivoli, porci, oi, găște, și toate aveau nevoie de apă, iar proximitatea față de râu le permitea sătenilor să țină multe animale. „Vine primăvara, toată lumea la Olt!”, spune Constantin. „Se duceau toate 100 de animale la Olt, beau apă și veneau acasă.” Tot de pe la râu lumea mai aduna buruiană pentru porci sau iarbă pentru iepuri, povestește Liviu din Galați.

În anii '50, în Hălmeag, dacă un cal se îmbolnăvea, îl duceau la Olt și îl țineau acolo să spele apa boala. Satul era renumit pentru laptele și smântâna de bivoliță. Bivolițele dau lapte gras și gustos, dar au randament mai mic și sunt foarte pretențioase (nu le plac copiii deloc și lasă să le mulgă o singură persoană cu care s-au obișnuit). În timp, atât oamenii, cât și bivolițele, au îmbătrânit și satul s-a lăsat de a crește aceste animale mari. Dar acum câteva decenii puteai să le vezi des în zonă.

”

Venea bivolul, mă urcam călare pe el și [hai] la Olt. Știa ce îl așteaptă, luam găleata cu mine și mă vedea cu găleata, urcam și îi făceam o baie. Când veneau de sus erau mocirlți, mă trimitea: du-te și spală animalul. [În Olt] nu se vedeau decât coarne de bivol. Ei erau cei mai fericiți. Stătea cu capul [sub apă] de nici nu se vedea. Din apă se auzeau numai niște fornăituri.

Cornel din Șona

Fiecare animal era adus la apă pe rând. Sătenii povestesc că dimineața ieșeau mai întâi porcii, apoi caii, pe urmă vacile și în cele din urmă bivoli. Caii erau „puterea” și aproape fiecare gospodărie avea măcar doi cai.



Sursă imagine: Arhiva Satului Șona

Constantin din Șona povestește cum „*duminica sau sâmbătă seara, sau când veneam de la școală, zicea părintele: urcă-te călare și mergi cu caii la Olt. Noi ne întâlneam acolo [mai mulți copii] cu caii și trebuia să-i păzesc. Și stăteam cu ei acolo până se săturau. Dormeam cu caii pe pătură, ne jucam cu ei, îi mușcam de nas, de urechi, creșteam împreună. Știam năravurile la fiecare, știam care zvârlă, care mușcă când îl mai apucă, făceam concursuri de călărie.*” Și Rică din Beclean ducea caii la scăldat și îi ținea de coadă, bălăcindu-se cu ei în apă.

Cei din Șona și Mândra povestesc și de scosul porcilor la Olt, lucru care nu pare a fi fost la fel de comun în alte sate din zonă. Tot Constantin povestește:

”

Mergeam cu scroafa, cu purceii...mâncam, se jucau, alergau. Dimineața la 8 scoteam porcii. Mă mai jucam și eu cu ei, mă mușcau de pantaloni, îi mai pupam, îi mai ciupeam de urechi. Și purceii îs faini când îs mici, să jucau între ei, să băteau, să mușcau de urechi, erau ca câinii. Mirosul ăla mi-l aduc aminte, cât oi trăi, așa îmi place mirosul ăla ca de lapte.

Constantin din Șona

Fiecare familie își cultiva propriile parcele atât înainte, cât și în timpul comunismului, chiar dacă le rămăseseră alocări mici de teren în lunca Oltului. În delnițe (*fâșii înguste de pământ agricol, care reveneau unei gospodării dintr-un teren împărțit între mai mulți proprietari*) oamenii puneau ceapă, cartofi, varză, fasole, orice le trebuia și continuau să vândă ce recoltau. De exemplu, în Mândra, era un termen numit „haine de ceapă”, adică acele haine cumpărate cu banii făcuți după ce vindeau ceapa la târg. Agricultură locală a rămas o practică familială inclusiv pentru oamenii care lucrau la fabrici, și care vara, în timpul rămas, aveau grijă de pământ.

”

Ne mutaserăm la bloc, dar noi în continuare, deși comuniștii ne luaseră toate averile, aveam grădini, vii. Tatăl meu în fiecare zi făcea drumuri. Realmente, șapte luni pe an, s-o urcat într-un autobuz, mergea, săpa, pune în grădină. Puneam legume, puneam vița de vie, puneam sfeclă. Nu aveam percepția asta de sărăcie deloc, aveam în continuare găini, aveam porci. Mergeai în combinat și te duceai acasă, după te duceai să sapi.

Dana din Făgăraș

Un caz foarte special erau viile celor din Beclean, pe malul opus al Oltului. Din primăvară până în toamnă, aproape tot timpul lor din afara orelor de muncă era dedicat acestor vii, despre care încă vorbesc cu extrem de mult atașament, deși traversarea Oltului către dealurile Calborului s-a oprit de aproape patru decenii. În afară de vița de vie, țineau livezi cu pruni, piersici, nuci și gutui și mici grădini de zarzavat ca să aibă ceva la îndemână în perioadele în care stăteau mai multe zile legate la colibe de pe deal.

Viile Beclerenilor

Lumea din Beclean traversa Oltul aproape zilnic în perioada caldă ca să meargă la viile pe care le aveau pe dealurile Calborului. Acolo cultivau struguri de masă și de soi – Nauburgă, Tămâioasă, dar în mare parte Nova – și făceau vin pentru casă sau pentru prieteni.

”

Aveam un teasc în care intrau opt saci de struguri, aveam zdrobitor de struguri acasă. Îl făceam pe fiecare pe soiul lui. Dacă erau albi, la albi, dacă erau negri și ieșea vinul roșu, ăla separat. Unul [ieșea] mai dulce, unul mai acru. Dacă din octombrie îl băgam în butoaie, cam înainte de Crăciun de limpeză și trebuia tras.

DL. Toma

Era mult de muncă la vie, așa că mulți oameni din Beclean aveau bărci pentru a traversa Oltul, cu care transportau struguri înapoi acasă. Pe deal și-au construit colibe unde puteau rămâne peste noapte în zilele lungi de lucru, mai ales în perioada recoltei. Cu câteva săptămâni înainte să fie culeși strugurii, trebuiau să fie bine păziți să nu-i mănânce graurii. Toma și Paraschiva din Beclean povestesc cum au avut noroc cu o soră care locuia în Timișoara și toamna, când avea concediu, venea cu soțul și stăteau toată toamna la coliba de la vie. Graurii se speriau improvizând un fel de petardă: se lua o cutie de tablă goală cu capac, legau capacul cu sârmă ca să nu-l arunce, băgau un pic de carbid cu un pic de apă, un fitil, aprindeau cu chibritul și bubuia. Trebuia să aibă 2-3 pe noapte, altfel păsările mâncau strugurii cu totul.



”

În căsuță am avut pat, masă, sobă. Ne-am dus pe sub nuc, acolo ne-am găsit nuci de toamna. Că tot râdeam că dintr-un măr și dintr-o pară ne-a fost cina într-o seară. Și era fain, iar când toamna sau vara, când stăteai acolo, te puneai lângă foc pe cojoc și te uitai la stele. Așa de frumos se vedeau stelele.

Sezonul de legat sau de cules via era prilej de petreceri, cu familie și prieteni sau cu alți vecini de pe deal. Erau „[...] *chiuituri și muzică. O jumătate de oaie sau o pulpă de oaie și făceau un ceaunel, o tocăniță. Un grătar, o muzică. Dacă stăteai în jos de sat, nu exista seară să nu se audă chiote de bucurie. Stabileam o zi: mâine facem un chef la vie. Săpam 2-3 rânduri de vie fiecare, că aveam 16 rânduri. Când terminam, ne apucam de chef. Facem un mieluşel acolo sau un purcel.*”

Viile Beclerenilor de pe Calbor au decăzut când nu au mai putut traversa uşor Oltul. Mai întâi au apărut insule de nisip, pe fondul amenajărilor hidrotehnice, în care se împotmoleau bărcile, iar apoi s-a desfiinţat şi bacul. Trebuind să facă ocolul pe la podul din Făgăraş, în timp, lumea s-a oprit.

Lemne și plante sălbatice

Pe lângă agricultură, malul Oltului oferea o serie de resurse pe care oamenii le adunau pentru uz casnic: lemne, plante utilitare, fructe sălbatice. De exemplu, putregaiul de salcie e folosit ca să se afume cârnații în perioada Crăciunului. Iarna se făceau garduri din răchita împletită montată pe pari din salcâm. Tot din răchită se mai împleteau corfe pentru pescuit și coșuri. Din lemnul moale la mână, cum ar fi socul, alunul, salcia sau paltinul, se făceau diverse obiecte precum cozi de lopeți și de greble. Pentru lemn de foc, salcia nu e ideală pentru că nu are putere calorică mare și face mult fum, dar lumea tot se folosește de ea și o adună de la mal la nevoie. Cei din Șona și Beclean povestesc că se tăiau lemne de pe insulițele Oltului și le trăgeau cu sania pe gheață.

”

Trebuie lemn moale la mână; de exemplu, din salcie, din răchită. Faci o coadă de sapă, o coadă de lopată” spune Mihai din Șona arătându-ne lopețile din curte. „Uite, de exemplu, asta e răchită, asta e salcie. Țstea de aici, din paltin, ăsta e soc și alun. Îți trebuie o coadă de ceva, imediat o lustruiești, o aranjezi.

Și plantele sălbatice sau ciupercile aveau utilizări în gospodărie. Se culegea, de exemplu, iască, iar lămâiță se adăuga la săpunul de casă ca să miroasă mai bine. Constantin povestește: „*Făceam săpun de rufe, cu untura de la porc și tot ce era, rămânea untură și de la gătit. Și mai băgam mentă sau mergeam la Olt și luam lămâiță din aia sălbatică, ca să-i dea un pic de aromă.*”

Fibre textile: cânepa, inul și lâna

Până prin anii '60, o mare parte din țesături se produceau în casă: fețe de masă, așternuturi, covoare, cârpe, saci și haine. Toată linia de producție a materialului textil avea loc în gospodărie, de la zero: creșterea cânepii în lunca Oltului, procesarea tulpinii în fibră, torsul în fir și apoi țesutul. În regiune, cânepa era cultura principală pentru țesături. Apa Oltului nu face parte din povestea cânepii doar pentru că acolo era cultivată planta, ci pentru că era necesară în procesul de bază pentru extragerea fibrei din plante. I se spune „topitul cânepii” și se referă la etapa de macerare a plantei. Prelucrarearea inului consta în aceiași pași, dar în zona Făgărașului se planta foarte puțin in, alegerea tradițională fiind cânepa.

Lâna, de asemenea, făcea parte din ciclul de producție textilă domestică, în care femeile o torceau și țeseau. După ce tundeau oile, aduceau lâna la Olt ca să o spele. „Duceam saci de lână și, în coșuri mari, băgam în apă lâna în coș și cu picioarele agitam acolo să se moaie mizeria de pe ele,” povestește Anna din Hălmeag. „Unde era pietriș, le întindeam, seara le adunam, se uscau foarte bine.” Era o muncă de o zi la Olt, pentru întreaga familie. Lâna se ducea apoi la tors (hălmegenii o duceau la Săcele sau Codlea) sau se torcea acasă și se vopsea, uneori cu vopsea sintetică, alteori cu nucă.

Câtă vreme cânepa stătea la topit în Olt, locul devenea interesant pentru copii. Peștișorii se ascundeau printre tulpini și snopi și reușeau să-i prindă direct cu mâna. Era un obicei întâlnit să intre vara în apă să se răcorească și să pescuiască la mână prin cânepă. Prindeau, de exemplu, „purcoi”, niște pești mici, dar suficienți pentru un festin de copii. Constantin povestește cum, din cauza macerației, apa mirosea acrișor și îl pișca la picioare.



Sursă imagine: Arhiva Satului Șona

Cum se făceau țesături din cânepă la Olt:

1. *Cânepa este plantată în lunca râului, unde pământul este fertil, de obicei la marginea plantațiilor de porumb.*
2. *Spre final de vară se recoltează, deși o parte dintre plante se păstrează ca să facă semințele care vor fi sădite anul viitor.*
3. *Plantele se leagă în snopi, se găsește un prund cu acces lin și apă adâncă până peste genunchi, iar acolo se scufundă snopii de cânepă. Ca să nu îi ia apa, sunt bătuiți cu pari de lemn și acoperiți cu paie și pietriș. În capătul fiecărui par se leagă o batistă, încât fiecare familie să-și deosebească cânepa. Cânepa se pune la topit în rânduri, fiecare gospodărie cu rânduiala proprie.*
4. *Snopii stăteau la topit în apă între două și patru săptămâni sau până când fibra devenea albă.*
5. *Toamna se scoteau din Olt și se puneau la uscat pe mal sau acasă în curte, în formă de con.*
6. *Apoi începea munca din casă. Fibra uscată se frângea cu frângătoarea, se peria, și se trecea prin pieptăne (sau „echelă”) până rămâneau fibre subțiri și curate.*
7. *Se torcea în fir.*
8. *Toată iarna se țesea.*

Dar dacă debitul apei creștea prea mult din cauza ploilor, cânepa trebuia scoasă rapid sau o lua râul. Mărioara povestește cum, odată, a crescut Oltul de nu se mai puteau vedea parii de cânepă, iar mama ei a intrat în apă pe furtună ca să scoată cânepa, în timp ce Mărioara plângea speriată la mal.

Practica a dispărut treptat între anii 1960 și 1990. La șezătoarea de brodat din Mândra am întrebat mai multe femei de ce s-a oprit prelucrarea cânepii la nivel de gospodărie și au spus că: *„După anii ‘60 au apărut hainele nemțești. Oamenii erau angajați la fabrică, aveau bani, dar nu mai aveau timp să lucreze cânepa.”*

Ne putem imagina că în noua eră industrială nu mai era rentabil să petreci o iarnă întreagă la țesut, când se găseau haine în magazin. Povestea cânepii ne indică și o transformare majoră care avea loc în fundal în societatea românească. Femeile erau absorbite în forța de muncă formală și plătită, ca parte dintr-un proces planificat de creștere a egalității de gen care a mers mână-n mână cu industrializarea. Într-un context economic nou, mai puțin segregat pe bază de gen, și munca domestică a fost reconfigurată. Cânepa și producția de textile erau în mare parte munca femeilor, o muncă extrem de solicitantă care dura aproape tot sezonul rece și aparținea unei lumi care brusc nu mai avea sens în termeni economici și nici în noile convenții sociale.

Spălatul rufelor la Olt

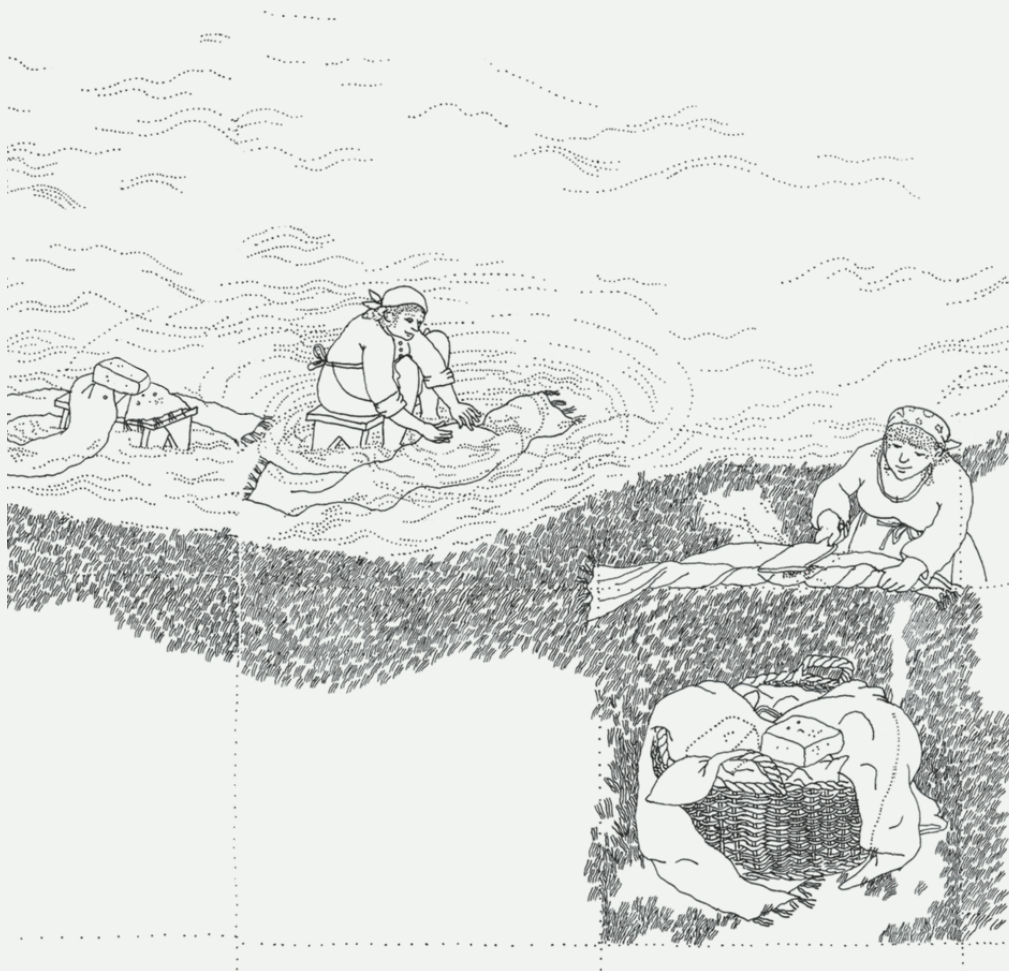
În sezonul cald, era obișnuit să mai vezi pe la Olt sau în vale (la afluenții Oltului) băncuțe de lemn așezate în prund. Acolo era mașina de spălat rufe a satelor.

Lâna era cea mai grea de spălat pentru că *„mirosea, era grea, și plină de ciulini.”* Tot la Olt se spălau, măcar o dată pe vară, toate covoarele din gospodărie. *„Spălam hainele în Olt și cel puțin o dată vara, duceam toate preșurile, covoarele, așternuturile la Olt sau la vale și le spălam... Și hainele din cânepă, țesute în casă, care erau al naibii de aspre, îți făceau rană la mâini”,* povestesc cei din Hălmeag.

Era o muncă de o zi întreagă, care mobiliza toată familia. Se puneă o băncuță în prund, la apă mică „încât să nu-ți ia apa toată spuma.” Se freca cu săpun de casă și cu peria de rădăcină, se bătea cu maiul și se lăsa câteva ore cu săpun în soare. Apoi se clătea, se mai bătea de câteva ori și se întindea pe tufe la uscat.

Mariana din Șona descrie scena ca pe un eveniment comunitar: *„Vara, toată lumea spăla covoare, velințe, lână. Toate femeile ieșeau la spălat. Ce n-a fost spălat șase luni, atunci se ducea la spălat. Cu fustele suflecate, în picioare goale. Fiecare cu prundul ei, pentru că erau mai multe prunduri.”*

Când apa Oltului era poluată, lumea se muta la alți afluenți. Cei din Șona se duceau la Mândra, în Teiș, unde apa era curată și nisipul fin. *„Acolo mergea toată Mândra și toți își spălau hainele”*, povestește Constantin.



”

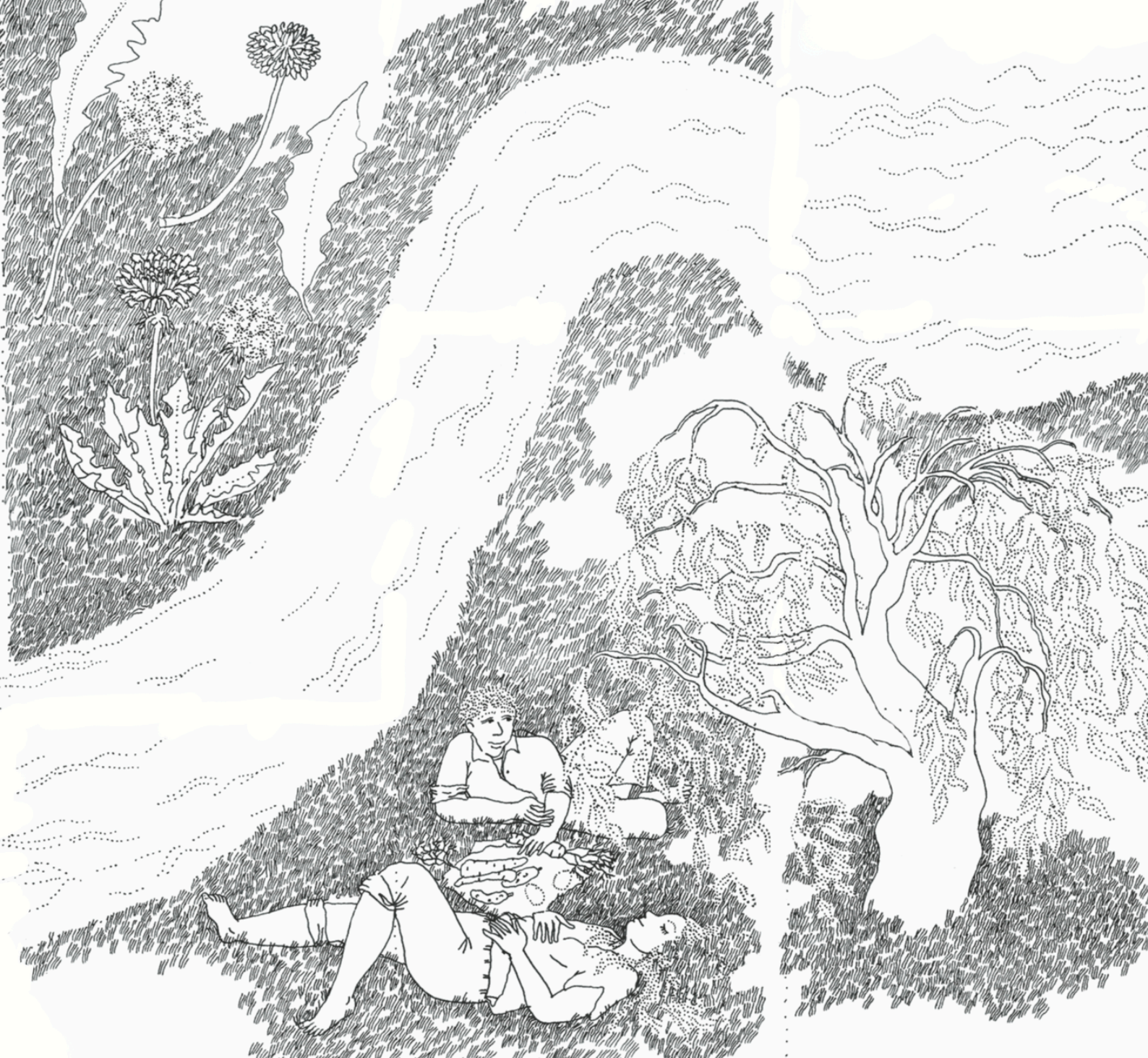
Era apă curată, era nisip pe fund, nu era nămol, și le întindea pe acolo, pe rozoare. Erau haine cât vedeai cu ochii.

Erau aduse la Olt și înapoi acasă cu carul, iar în timp ce se uscau, lumea se folosea de timpul liber. „Până se uscau, noi, spre exemplu, am făcut și grătar sau mici pe acolo. Nu plecai acasă să le aștepti.” Spălatul era și o ocazie de socializare, de a petrece o zi la Olt cu familia și vecinii.

Spălatul rufelor la Olt și pe afluenții săi a continuat până pe la finalul anilor '80, când, treptat, au apărut băile în casă, mașinile de spălat, dar mai ales când râurile n-au mai fost considerate surse de apă curată. Dar pentru generația care a trăit-o, ziua de spălat la Olt era un ritual al verii.



Sursă imagine: Arhiva Satului Șona



3.

VIAȚA SOCIALĂ A OLTULUI

Lumea care a crescut pe lângă Olt povestește că, în copilărie, când erau trimiși cu treabă la râu (de obicei ca să scoată caii sau porcii), era treaba lor preferată pentru că puteau să facă o pauză și să intre în apă. „Dacă faci *asta*, te las la scăldat” era o formulă pe care părinții o foloseau des. În capitolul anterior am vorbit despre cum Oltul era un loc al muncii, dar tot Oltul era și pauza de la muncă; ele două se amestecau în fiecare zi de vară. Râul era locul de vacanță pentru oameni care nu aveau vacanțe.

”

Vara, Oltul era un fel de centru. Îți luai la pachet smântână, o roșie, ardei. Vara, în fiecare zi, fără excepție, stăteai de pe la ora 2 până la 5/6.

Anna din Hălmeag

”

Eram acolo în continuu; când prindeam și noi două ore sau o oră la Olt, era concediu.

Mărioara din Șona

”

Da, în sezonul de vară, iunie, iulie, august, septembrie, dacă stăteai în afara satului, în jos de sat, nu exista seară să nu se audă chiote de bucurie. Era lumea acolo la vie și rămâneau acolo pe mal..

Rică din Beclean

Vara, tot satul mergea la Olt să facă grătar, baie și sport, să stea pe pături sub sălcii și mai ales să se cunoască. „Drăguții” se întâlneau cu „drăguțele”, copiii se întâlneau în ceată, adulții mai degrabă se răcoreau de transpirație după o zi de muncă. Viața socială a Oltului era posibilă în măsura în care lumea avea o relație profund apropiată față de pământ și zonă. Satele erau populate și lumea era legată de gospodăriile și terenurile pe care trebuiau să le lucreze. Așadar, își căutau momentele de repaos aproape de casă. Și pentru că aveau scuze diverse să treacă pe la Olt, dobândeau o cunoaștere intimă a reliefului: unde e nisipul mai fin, unde se intră mai lin, de pe ce sălcii poți să sari în apă adâncă.



Sursă imagine: Arhiva Satului Șona

La scăldat

Aproape toți copiii din sate au învățat să înoate la Olt. Începeau la apă mică în afluenții râului (în vale) sau în bălți. În cazul ăsta, bălțile nu sunt ce rămâne după ploaie, ci ce rămâne după ce Oltul inundă. Pe măsură ce creșteau în vârstă se încumetau să intre în Olt și se spunea că cineva e cu adevărat bun la înot dacă reușește să-l traverseze. Se învățau unii pe ceilalți, petrecându-și majoritatea după amiezilor de vară pe la apă. Se făcea baie din iunie până în septembrie, cu precădere după-amiaza, după ce își terminau treburile prin casă, deși cei care locuiau în satele mai îndepărtate veneau doar duminica. Copiii aveau zona lor, tinerii — alta, însurații—alta, fiecare își crea la râu un mini-univers social.

”

Eu nu cred că la mare a fost mai bine decât la noi. Nisip foarte fin, nisip mai puțin fin, pietriș, puteai să-ți alegi unde vrei să faci plajă..

”

Dintre 100 de bărbați din sat sau tineret, nu știu să fi fost 2-3 care să nu fi făcut Oltul. Păi erau întreceri. Plecau 3 inși de pe un mal pe altul. Scăldatul la râu era una, dar când ajungeai la Olt era adevărata piscină, bazinul olimpic. La vale erau preșcolarii care învățau să înoate.

Anna din Hălmeag

Grup din Beclean

În fiecare sat era un prund bun, adică un loc cu plajă (ideal cu nisip fin), unde apa nu se adâncea brusc și oamenii puteau fi în siguranță. Erau populare și insulele de nisip care se formau din aluviuni în mijlocul Oltului, unde mai creșteau copaci sau stufăriș, prin care se ascundeau. Apoi erau la mare căutare sursele de adrenalină—locuri de unde se sărea, precum crengi de sălcii aplecate peste maluri abrupte sau podețuri. Cei mai îndrăzneți veneau pe înserate și își dădeau drumul pe râu kilometri întregi.

”

Sora mea mai mică avea un grup de prieteni care nu mergeau pur și simplu și făceau baie. Se duceau sus, intrau în Olt dincolo de pod și își dădeau drumul pe apă. Și veneau kilometri întregi.

Anna din Hălmeag



Sursă imagine: Arhiva Satului Șona

”

Mergeam cu gașca de 3-4 baieti, în slipi, ca să nu avem treabă cu hainele până în partea de sus a hotarului. Atunci luam o salcie mare uscată, ne urcam pe ea și veneam până jos, la pod. Făceam plajă, mai jucam fotbal pe lângă Olt, iar când ne încingeam, săream în apă. Cel mai mult făceam baie lângă pod, fiindcă era un prund mare și era ușor de intrat în apă și ușor de ieșit. De pe pod săream în apă, așa mare era apa...și câteodată voiam să atingem fundul. Trebuia să sari perfect ca să poți ajunge. Mergea tot satul. Erau 30-40 de copii, era plin acolo. Și din când în când mai veneau ăștia cu bărcile și le legau de pod. Noi furam câte o barcă și mergeam la plimbare. O puneam înapoi după aceea.

Andor din Hălmeag

”

Ne băgam câte 15 pe o cameră de-aia de combină, luam cauciucuri și le umflam...Ne puneam pe cauciucul ăla [pe apă] și ne țineam de el. Eram toți negri pe la gură de la porumb copt. Mai frigeam slănină, unul venea cu 5 cartofi în căciulă, unul cu 4-5 știuleți de porumb.

Constantin din Șona

Când Oltul juca rol de litoral, mai ales în anii '50-'60, costumele de baie încă nu erau foarte răspândite. Copiii intrau dezbrăcați, adulții improvizau din ii sau șorturi, iar tinerilor le mai făceau mamele și mătușile costume din resturi de materiale sau cârpe. Femei din Șona și Hălmeag povestesc cum era când se duceau cu mamele lor la lucrat grădina de zarzavat și femeile făceau baie în pauză. „Aveau ele un loc al lor mai ferit. Își puneau un șorț în față și în spate nimic. Și gata, intrau. Să vedeți cum râdeau și țipau.”

Și copilele se mai foloseau de șorturi, doar că invers. „Legam șorțul din spate în față, îl dădeam printre picioare și îl legam la burtă. Și așa intram în apă. Sus n-aveam nimic că n-aveam sâni, nu era rușine. Și cei mai mici erau în pielea goală cu totul. Când m-am făcut mai mare, mi-am luat chiloți și sutien din Făgăraș, la 14/15 ani, când începea să-ți crească pieptul.”

Pentru generația de copii sau adolescenți din anii '60-'70, înotul la Olt era obișnuit—atât pentru băieți, cât și pentru fete. Dar în generația părinților lor, fetele erau mai descurajate să intre în apă și nu prea erau învățate să înoate. În Mândra, bătrânele povestesc cum intrau doar până la cânepă, la apă mică. Mamele și mătușile lor intrau în apă mai degrabă în zile de sărbătoare, de Sfântă Mărie, îmbrăcate în ii lungi de cânepă sau furouri.



Sursă imagine: Arhiva Satului Șona

Jocuri

Malul Oltului era o destinație socială la fel de importantă ca apa. „Băltăul,” adică zona inundabilă dintre mal și case, era teren de fotbal vara și patinoar iarna. Mărioara din Șona descrie atmosfera: *„Jucau fotbal băieții din sus cu ăia din jos, acolo în băltău. Și noi făceam galerie.”* În toate satele în care am fost, bărbații menționează că jucau fotbal la Olt.

Iarna, jocul se schimba pentru că stratul subțire de apă depus în băltău îngheța. Nicolae și Mihai din Șona povestesc că *„Pe gheață jucam hochei. Aveam crose pe care ni le făceam din lemn și jucam hochei cu o roată de lemn în loc de puc.”* Dl Andor din Hălmeag confirmă: *„făceam din lemn patine și le legam cu o ață, și când au apărut alea metalice le prindeam de bocanci”*. Iarna tăiau pătrate de gheață în care lumina soarelui crea curcubeie. *„Și-mi plăcea, când lumina soarele, toate culorile le vedeai prin gheață,”* povestește Constantin.

Colectivul de copii era foarte mare și gălăgios. Din câte își amintesc povestitorii noștri, erau în jur de 50 de inși într-o zi normală și puteau să ajungă până pe la 200. Își făceau colibe (sau „cazemate”) din sobe aruncate și tot felul de lucruri găsite pe lângă Olt. Se jucau sârmălai, un joc în care se aleargă și să prind, sau își aruncau nisip în chiloți.



Sursă imagine: Arhiva Satului Șona

Revenind la apă, treptat a devenit din ce în ce mai popular pescuitul recreativ și plimbatul cu barca. Nu mulți aveau barcă sau suficient timp, dar cei pasionați își puneau barca într-o căruță și o duceau până la Hălmeag. Apoi își dădeau drumul pe apă, pescuind din barcă, oprindu-se pe insule, descoperind cum se schimbase râul de la un an la altul: „Veneam cu barca un an și dacă nu mergeam un an, când veneam... băi, aici parcă era o insulă, aici parcă... Deci se schimbă foarte multe.”

Mariana din Șona face o distincție frumoasă între două moduri de a fi pe Olt: „*El [soțul] vorbește ca un prădător, că prinde sau nu prinde pește. Eu vorbesc ca un om care a stat numai să asculte zgomotul apei, zgomotul animalelor, zgomotul frunzelor. Am văzut că, atunci când peștii sar din apă și lovesc apa, există un sunet special. E grozav să ascuți toate zgomotele naturii. Deci e o contemplație.*” Nicolae din Șona povestește o expediție de tinerețe: „*În 1975 ne-am dat drumul de la Sfântul Gheorghe, am făcut șapte zile până aici. Noaptea aveam cort și dormeam pe drum.*”

Fete și băieți

Din poveștile de până acum vedem că fetele și băieții foloseau Oltul puțin diferit. Dinamica de gen varia de la sat la sat și de la persoană la persoană, dar în ansamblu fetele nu menționează să fi jucat sporturi și erau mai descurajate să intre în apă sau să înoate. Femeile povestesc că erau mai strâns ținute de părinți, în timp ce băieții se duceau la Olt cu găști mari și aveau mai multă libertate.

Oltul era și locul unde fetele și băieții puteau să petreacă mai mult timp împreună, nesupravegheați de adulți. „*Păi de ce mergeam când se dezbrăcau toți? Era interesant,*” recunosc mai mulți oameni cu un zâmbet. Doamna Anna din Hălmeag descrie atmosfera socială a plajei: „*Câți oameni aveau un radio cu tranzistor. Și dansam pe muzică, lângă Olt. Se puneau Beatles, Celentano, Rita Pavone. Baie, plajă, minge, înotat. Era cunoaștere, nu mai mult, că erau alte vremuri, doar se cunoșteau.*” Domnii din Hălmeag povesteau că mai furau o barcă ca să plece cu drăguțele la plimbare, dar o aduceau înapoi după. Iar cei din Beclean traversau cu barca la livezile de pe celălalt mal ca să le aducă drăguțelor piersici și prune.

Grătare, adunări, petreceri și sărbători

Când se asculta la Olt Adriano Celentano și Rita Pavone, cum povestea lumea în Hălmeag, inevitabil undeva în fundal mergea și un foc sau un grătar. Deși erau la apă, cel mai întâlnit aliment nu era peștele, ci slana topită pe foc și întinsă pe pâine, iar garnitură— orice legumă găsită pe drum, în traversarea plantațiilor CAP-ului și grădinilor de zarzavat ca să ajungă la apă.

Când erau copii, lua cu ei legume de acasă sau șterpelite de prin culturile de pe malurile Oltului. „*Ne opream la colțul de sus și luam câte un braț de morcov. Morcov, roșii ceapă, varză, o vânătă, un castravete în drum. Îi spălam în Olt. Mâncam... știi că apa face poftă.*” E genul de anecdotă pe care am auzit-o în toate satele de la Olt. Când erau adolescenți, mâncarea devenea mai elaborată. Constantin din Șona povestește cu nostalgie un festin improvisat:

”

Unii băieți mai dădeau cu vâsla în cap la rațe și le făceau la grătar. Erau și fete și băieți, își făceau festin, mai aducea unu câte un ou, un porumb. Venea fiecare cu 1-3 ouă în buzunar, făceau păpară la tigaie, mâncam toți acolo cu mâna. Mamă ce mâncare bună era, mai bună ca acasă.

„*Dacă mergeam la pești, la prânz ne urcam pe o insulă, prăjeam slănină pe foc, puneam pe pâine*”, spune Mihai din Șona. Și astăzi se face același lucru, dar la scară mai mică și mai puțin răspândit. Se adună la grătare grupuri mici, în zonele Oltului unde se găsesc întinderi mari de iarbă, cum ar fi între Galați și Șona. „*Știți ce frumos e vara când vii aici și faci un grătar, stai liniștit. Păi nu-ți mai vine să te duci acasă, ai sta toată ziua!*” Povestește Liviu din Galați „*Ai pături și grătare și pești și prinzi pești și pui pe grătar.*”

La Olt se țineau și adunări de ocazii speciale, cum ar fi sărbători muncitorești sau religioase. De 1 Mai se ieșea la mal cu fanfara. De Bobotează, preotul mergea cu tot satul la Olt pentru slujba apei sfințite. Iar de Rusalii, lumea se aduna la Olt, la sălcii, să danseze cu cei din alte sate.

Oltul dă, Oltul ia: accidente și riscuri

„Oltule, câine turbat, câți copii ai înecat!” obișnuia să cânte o femeie din Șona. Este una din multele expresii de prin sate care arată că Oltul e o sabie cu dublu tăiș: „Mă duc în Olt!” (era amenințarea supremă într-o ceartă), „Las' că n-a căzut în Olt!” (pentru că Oltul era măsura pentru o pierdere definitivă) sau „S-o dus pe Olt.” (expresia folosită pentru înec).

Apa curgătoare e întotdeauna periculoasă; localnicii știu asta bine și nu se referă doar la riscul de înec, ci și la impactul inundațiilor și viiturilor. Oamenii s-au folosit de această putere multă vreme: să facă pământul fertil, să ducă gunoaiele undeva departe unde nu le pot vedea, să creeze energie electrică, să aducă oamenii împreună și să le ușureze treburile casnice. Aproximarea de râu venea mereu cu pericole, dar și cu oportunități și bucurii, așadar e o relație în care lumea a continuat să investească și să o facă cât mai sigură. „Cu Oltul respecti regulile”, ne spun șonerii.

Regulile erau destul de simple: să nu intri mai adânc de unde vezi fundul; să nu te pui de-a latul pe curent; să nu intri singur. Dar copiii le încălcau sistematic; săreau de pe pod tocmai ca să caute fundul, se luau la întrecere cine se scufundă mai mult, se avântau în zone pe care nu le cunoșteau. Dar găștile de copii funcționau ca un sistem informal de siguranță — monitorizau cine n-a ieșit din apă și strigau dacă cineva era în pericol. Constantin din Șona era să se înece de trei ori. A rămas blocat sub o barcă, a fost prins în cauciucul unei combine, a alunecat pe gheață și era să cadă prin ea. De fiecare dată cineva l-a scos afară.

Este important de menționat faptul că nu toate satele au aceeași experiență cu accidentele. Sunt zone mai periculoase ale Oltului, unde cursul apei e mai rapid, apa e mai adâncă și cu mai multe vâltori. Cunoscând Oltul îndeaproape, lumea știa să identifice locurile sigure de îmbăiere și putea să treacă mult timp fără niciun fel de accident. Dar în Șona e cea mai mare incidență de înec în baza poveștilor localnicilor, iar asta se datorează faptului că Oltul lor s-a schimbat brusc.

Când au început excavațiile în ritm industrial pentru a scoate balast din râu, în zona Șonei, au fost create găuri mari care creau vârtejuri. Dacă cineva nu știa să înoate, putea avea impresia că e într-o zonă de apă mică și să cadă brusc, dar și dacă era un înotător puternic, vârtejurile erau de multe ori și mai puternice. În celelalte sate, în schimb, accidentele erau foarte rare și, în cuvintele localnicilor, cauzate mai degrabă „*din prostie sau din intenție*”.

Exista un ritual pentru cine murea în Olt, pe care îl menționează participanți din mai multe sate: „*Se ducea baba satului sau preotul cu o prescură și o lumânare, îi dădeau drumul pe apă și unde se oprea prescura și se învârtea în cerc, acolo îi găseau.*”

Când s-a oprit mersul la Olt

Dacă o masă la Olt mai are loc din când în când, foarte puțini oameni mai fac baie acolo. Lumea din cartierul Galați menționează că mai intră în apă din când în când, mai ales când se merge la pescuit. Dar, în ansamblu, povestitorii vârstnici n-au mai intrat în Olt de peste 30 de ani, iar celor tineri nu prea le-a trecut apa mai departe de genunchi.

Întrebarea nu e „*de ce s-a oprit lumea din a merge la Olt?*”, ci mai degrabă „*când au dispărut motivele de a cunoaște Oltul?*” Nu am găsit un mare moment de ruptură, ci mai degrabă un cumul de cauze care s-au acumulat treptat, creând îndepărtare și frică.

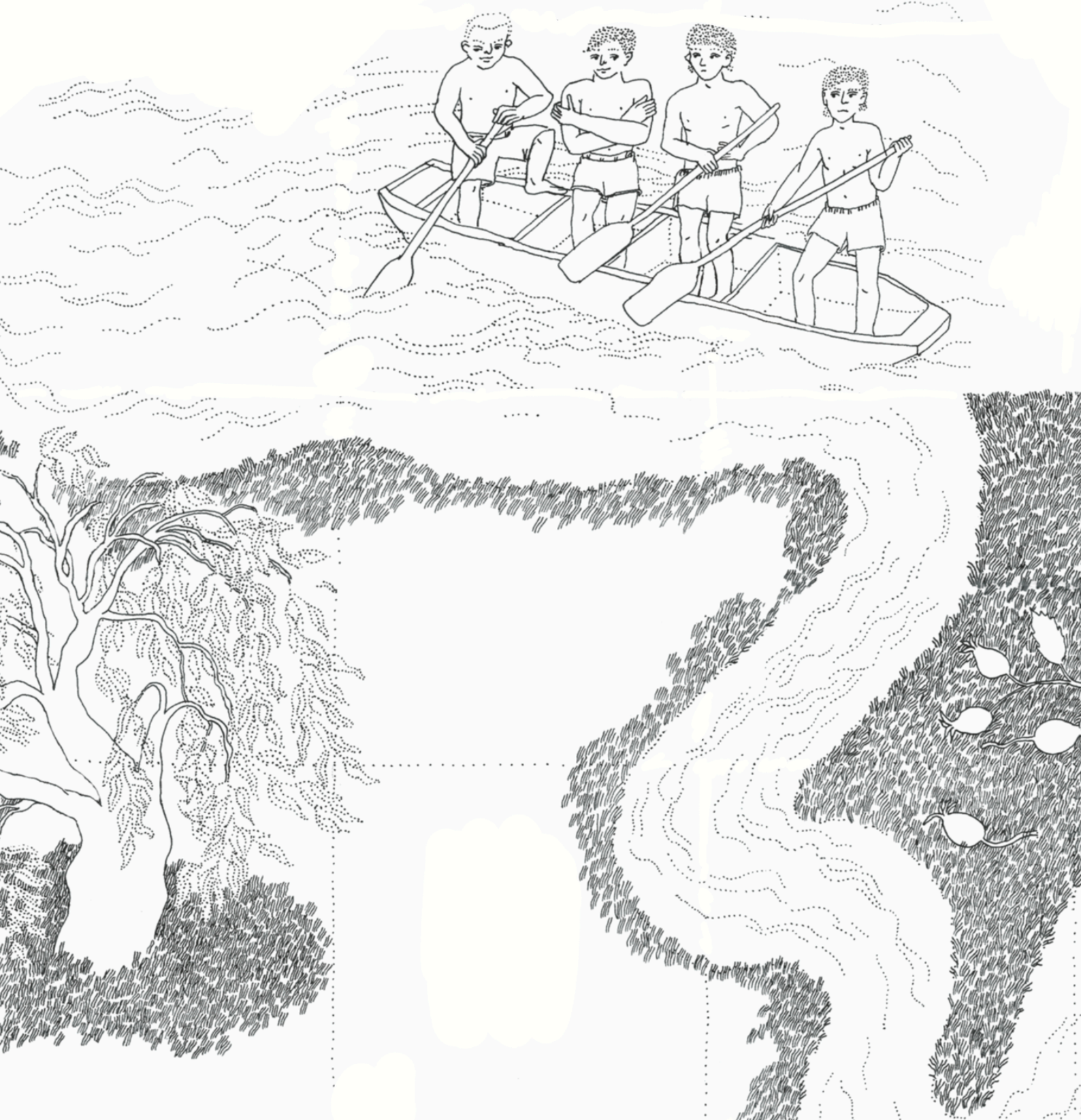
În primul rând, s-au golit satele. În Hălmeag, din două mii de locuitori au rămas câteva zeci. Copiii care umpleau Oltul vara au crescut și au plecat, spune dl. Andor. „*Cei care au prins toate activitățile Oltului au îmbătrânit și nu mai pot să le facă*”, constată Mariana din Șona. Pentru tineri au apărut și alte alternative de a-și petrece timpul liber, piscine și stranduri. „*Le cad telefoanele în apă dacă se duc la Olt.*”, spune o femeie din Mândra.

S-a schimbat natura din jurul Oltului, râul nu mai este atât de necesar pentru activități domestice și treptat au dispărut ocaziile de a ajunge la Olt cu vreo treabă sau alta. Nu prea mai sunt cai de dus la apă sau grădini de zarzavat de îngrijit, iar vegetația sălbatică a acoperit mult din fostele plantații de cucuruz ale CAP-ului. Ăsta nu este un lucru rău, doar că a însemnat o schimbare a lumii care ajungeau pe la râu: mai puțini oameni ai muncii care căutau să se răcorească în apă după o zi de stat pe câmp și mai mulți oameni la plimbare cu cățeii care caută să se bucure de natura care și-a reluat teritoriul. Și, mai ales, mult mai puțini copii care să facă gălăgie și să se cheme unii pe alți la râu. „*Mergem noi când mergem într-o excursie, nu mai mergem de nevoie*”, spune Mariana din Șona.

Într-adevăr, a început să fie greu să ajungi acolo unde pe vremuri erau prundurile bune, cel puțin în unele sate precum Șona. „*Noi nu mai avem acces la prund*,” spune Constantin, au dispărut sub vegetație, sălcii și brusturi. Curățarea și îngrijirea unor ferestre de acces la Olt, unde lumea să poată să stea să se bucure atât de apă cât și de natura din jur nu ar fi complicat de realizat. Dar rămâne întrebarea dacă lumea ar mai intra în Olt. „*Nu mai știu nimic de Olt, copiii. Și părinții nu îi mai încurajează. Păi să nu se aducă la Olt să cadă*.” Când Olivia din Șona spune asta descrie un fenomen în care frica a înlocuit familiaritatea cu Oltul.



Sursă imagine: Arhiva Satului Șona



4.

TRAVERSAREA OLTULUI: BARIERĂ ȘI LIANT

Când treci Oltul ești acasă

Râul Olt avea rol de conector între comunități, deși în ultimele decenii, de când infrastructura de traversare construită de localnici s-a degradat, a devenit mai degrabă o barieră. Până prin anii '90, lumea trecea de pe un mal pe celălalt ca să meargă la școală, la muncă, la vie, la târg, sau la fabrică.

Scopul trecerii era diferit de la sat la sat. Cei din Șona traversau Oltul zilnic ca să ajungă în Mândra la școală sau la primărie. Mulți șoneri aveau terenuri pe cealaltă parte a râului pe care le foloseau ca fânețe; se duceau dincolo să cosească și să aducă înapoi căruța încărcată cu fân. Mândrenii, în schimb, veneau în Șona mai ales pentru sărbători și dansuri între tineri ținute la Olt. Hălmăgenii traversau Oltul spre Șercaia pentru aceleași motive; aveau câmpuri de muncit pe cealaltă parte, făceau comerț cu satele săsești, iar copiii acolo se duceau la școală. Cei din Beclean aveau pe cealaltă parte a Oltului Dealurile Calborului unde și-au plantat vii și au construit colibe, pentru care traversau aproape zilnic vara și toamna.



Sursă imagine: Arhiva Satului Șona

Foarte rar se ducea lumea în jos pe râu pentru alt scop decât pescuitul (iar în sus pe râu nici nu se punea problema, curentul e prea puternic). Deși râul a fost sistematizat și i s-a îndreptat cursul, o călătorie de la Hălmeag la Șona pe meandrele Oltului poate dura și 4 ore cu barca, față de 2 ore pe jos.

Malurile Oltului, în schimb, reprezentau simultan un liant și o graniță, atât fizică, cât și simbolică între comunități. Țara Oltului este conturată de către munți pe de o parte, și de către Olt pe cealaltă, separând-o de Ardeal. Sau cum s-ar spune în zonă *“încinsă de Carpați și scăldată în Olt”*. Odată ce se traversează Oltul, se spune că ai ajuns „pe Ardeal”. Deși satele de pe maluri opuse au multe în comun, locuitorii petrec timp împreună și poate chiar împart infrastructură administrativă (cum sunt Șona și Mândra), în poeziile din teritoriu și în patrimoniul folcloric, cum ar fi portul tradițional, sunt menționate diferențe semnificative între olteni și ardeleni.

Astăzi, diferențele culturale între comunitățile despărțite de Olt sunt mai puțin vizibile, dar această graniță simbolică a rămas în continuare o bază pentru glumițe și referințe locale. De exemplu, când cineva din Mândra s-a căsătorit cu cineva de pe celălalt mal, soțul i-a spus *„Te-am făcut ardeleancă, că te-am trecut Oltul.”* Când adresau scrisori, mândrenii scriau „Mândra, Olt” ca să nu se confunde cu Mândra din Ardeal, de lângă Sibiu.

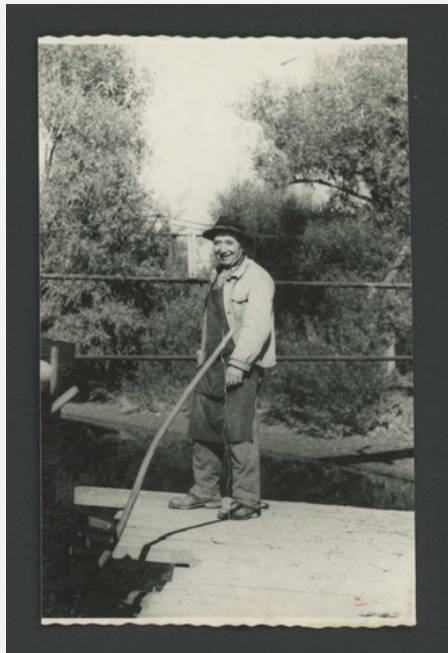
În istoria Hălmeagului, Oltul apare și drept graniță militară în frontul din primul război mondial, dovedită de fostele tranșee care încă se pot găsi pe dealurile din jur. Dar percepția localnicilor asupra râului este mult mai intimă. Dl. Andor din Hălmeag spune că *„atunci când treci, Oltul ești acasă”*. Ideea aceasta este repetată de mai multe ori în comunitățile vecine râului, pentru care Oltul este un punct de reper, un prag cultural care te aduce mai aproape de familiaritate și apartenență.

Cum se traversa Oltul?

Bacul și luntrea

Bacul, căreia i se mai spunea luntre, liuntre, punte sau plută, era cel mai important mijloc de traversare a Oltului de zi cu zi. Era construit din două bărci mari legate cu o platformă de lemn, prins de un cablu de oțel întins între maluri. Constantin din Șona descrie mecanismul cu mai multă precizie: *„Sunt doi scripeți, cu două role cu lanț care se învârt. Și alea erau legate de un vârf de barcă. Dădeai la manivelă și tic-tic-tic... se strângea lanțul și se apropia bacul.”*

Bacul era operat de către podiman sau podar, care locuia într-o căsuță pe mal și traversa lumea contra cost. Podimanul din Șona era un personaj legendar și Mărioara povestește cum trecea el copiii la școală: *„Băga cam 11 copii, așa aliniați, cu traista fiecare. Stăteam cuminți în picioare și ne trecea Oltul. Striga «Câți sunteți? la numărați-vă! Să nu vă clătinați, să nu mișcați!» Podimanul era om bun, dar aspru. Că dacă nu era aspru, eram toți în apă.”*



Sursă imagini: Arhiva Satului Șona

În Beclean, bacul a funcționat aproximativ între 1968 și anii '80. „*Au comandat la o fabrică două bărci mari, puternice din tablă*”, spune Rică. „*Au folosit un cablu de la un teleferic din Brașov.*” Dar inundațiile din anii '70 au adunat sălcii mari pe cablu, l-au rupt și au luat și bărcile. Bacul nu a mai fost refăcut, iar cărările localnicilor către celălalt mal au fost tăiate.

Hălmeagul avea un pod de beton dinainte de război, dar a fost aruncat în aer la retragerea armatei. După distrugerea podului s-a făcut pluta, zis Țuțoiul. Bacul, sau puntea, nu era doar pentru traversarea oamenilor; treceau pe ele cai, căruțe cu fân sau lemn, tractoare sau alte animale.

Barca și cinul

În Beclean, aproape toți cei care aveau vii aveau și barcă, pe care o construiau pe cont propriu în sat. O barcă avea undeva la 6-7 metri și smoală pe fund. În Șona, de asemenea, erau comune bărcile, având în vedere că satul este lipit de râu pe aproape toată lungimea sa, iar peștele este simbolul satului.

Cinul este o barcă tradițională specifică zonei, deosebită prin formele angulare și nivelul jos, cu fundul scufundat în apă. Cineva un pic mai pesimist ar putea spune că are formă de coșciug. Nu are vâslă, ci se împinge cu o prăjină lungă de fundul râului, motiv pentru care este mai bun pentru a traversa apa, nu pentru a naviga. Este și o ambarcațiune foarte grea, care nu tăia bine apa, ceea ce o făcea dificil de scos la drum lung. În schimb, cinul avea un compartiment la mijloc care se umplea cu apă, unde erau aruncați peștii prinși pentru a rămâne în viață.

Nu multă lume are cinuri, bărcile *moderne* fiind mai practice, mai sigure și mai stabile, dar sunt în continuare un simbol local puternic și lumea se bucură în continuare să le mai scoată pe apă, chiar dacă sunt mai dificil de manevrat. Una dintre persoanele intervievate, un pescar serios, spune că cinul este expresia raportării oamenilor din zonă față de Olt: se folosesc de apă, dar nu și-au dat mult interes în a crea o barcă bună.

Poduri și podețuri

Astăzi, traversarea Oltului se face pe unul din două poduri mari de mașini: cel din Făgăraș și cel înspre Hălmeag Dacă cineva ar mai vrea să treacă din Șona în Mândra, acum trebuie să ocolească până în oraș. Înainte de asta, existau mai multe podețe pietonale, atât în Șona, cât și în Beclean. Dar în ambele locuri traversarea a fost întreruptă. Cel din Șona este foarte nesigur, în urma inundațiilor din 2025, iar cel din Beclean a fost scos din uz. În Beclean, între Olt și sat, se află un canal de fugă, care până nu demult a fost traversat de un podeț care permitea accesul la Olt, la plajă. De când nu mai este, beclerenii nu mai au acces nici la malul Oltului de pe partea lor de sat, nici nu mai pot trece pe malul Calborului, fracturând relația socială a beclerenilor cu Oltul și orientându-le atenția și practicile către valea din sat.

Cu carul, tractorul, sau căruța

Acolo unde se știa că e apa mică, se putea trece direct prin Olt: cu căruța, cu carul, uneori chiar cu tractorul. Mihai din Șona descrie un loc precis: „pe lângă Olt, în jos de punte, acolo e prundiș și treceau tractoarele. Uite că e luciu, zici că e asfalt dedesubt. Traversau în diagonală.” Rică din Beclean povestea că tatăl său n-a știut cursul odată și a intrat cu căruța la apă adâncă.

Iarna, când Oltul îngheța, se trecea pe gheață cu sania încărcată cu gunoi de grajd sau cu tractorul. Odată au trecut niște nuntași cu mașina din Șona în Mândra. Ca să verifice că gheața e suficient de groasă mai întâi băteau cu sapa și traversau cu picioarele, iar apoi abia cu sania.

Direct prin apă

Când bacul era pe celălalt mal și nu avea cine să îl aducă, lumea traversa Oltul înot. „Dacă era dincolo barca, treceai înot și o aduceai”, spune Rică din Beclean. „Și soția mea trecea Oltul singură. Prima dată se ținea de lanț, dar după a învățat fără.” Mai multe persoane menționează că făceau trecerea prin apă ținându-se cu mâinile de cablul bacului. „Eu am început cu scripăt”, mai povestește un participant din Beclean. „Cu scaun și cu scripăt. Îl puneam pe cablu, puneam șurubul, ca la Aventura Park. Puneam o scândură și stăteam în fund cu mâinile pe cablu.”

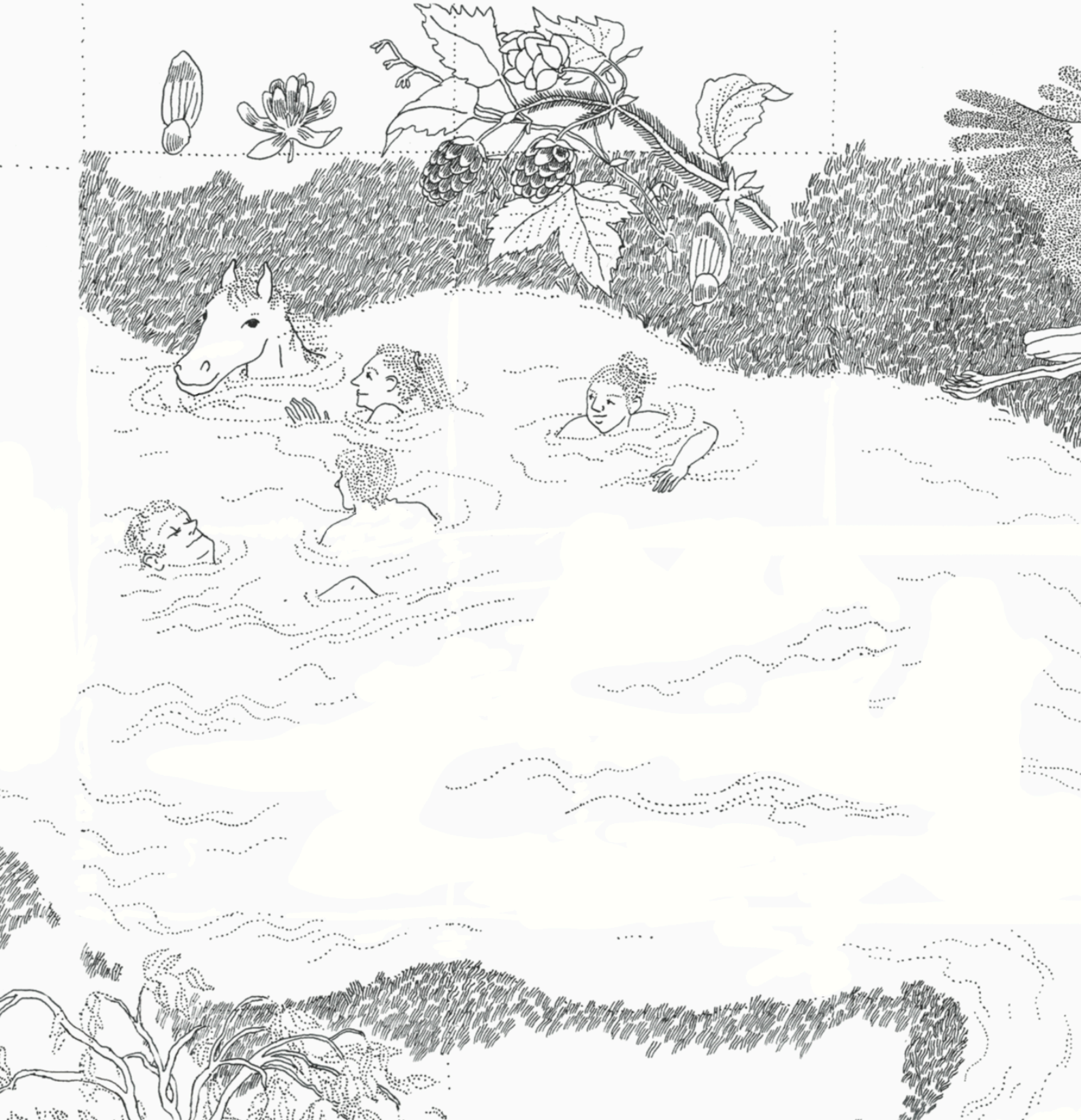
Când s-au rărit traversările Oltului

Oltul a devenit mai puțin traversat atunci când s-a instalat un ciclu vicios; au început să dispară modalitățile de trecere, lumea s-a adaptat localizându-și activitățile, infrastructura erodată nu a fost înlocuită, iar în timp lumea nu a mai fost motivată să-și găsească ocupații pe cealaltă parte a râului. Totodată, mijloacele de transport auto au redus dependența de aceste infrastructuri de trecere.

Rică descrie situația din Beclean: *„Din moment ce s-a luat bacul, ne-au tăiat cărările. S-au înjumătățit cei care lucrau via.”* Când efortul de a ajunge la vie a depășit avantajele, lumea a renunțat la acele culturi. Rică a mers ultima dată cu fiul său să vadă ce mai e acolo pe deal, unde avuseseră vie: *„Te duci un kilometru și jumătate, ocolești insula și după vine iar un kilometru și jumătate. Când ajungeai la vie, nu mai aveai vie. Nu mai era niciun strugure, deci graurii topiseră tot. Dacă nu mai era activitate pe acolo...”*

Toma din Beclean confirmă aceeași pierdere: *„S-a făcut insulă pe mijlocul Oltului. Ne trebuiau două bărci ca să traversăm, una pe fiecare parte a insulei. Și când ne-o strica căsuța, n-am mai fost...n-avea rost.”* „Mie îmi pare rău că nu mă mai pot duce”, adaugă soția lui.

Poveștile din Beclean arată o tendință prezentă și în celelalte sate: au dispărut infrastructura și scopul de a traversa Oltul. Cei din Șona nu s-au mai dus la școală în Mândra și nici nu au mai lucrat pământul pe cealaltă parte, atunci când a fost preluat de Hidroelectrică. Acum, Oltul se traversează doar pe cele două poduri mari auto care au înlocuit traseele mici, informale, cotidiene care creau punți de legătură între sate și maluri.



5.

OLTUL NON-UMAN

Din perspectiva oamenilor, putem spune că Oltul e mai puțin util, mai puțin folosit, mai puțin traversat și mai singuratic decât în trecut. Dar Oltul nu e doar al oamenilor; din perspectiva animalelor și plantelor sălbatice, râul a devenit un spațiu primitiv, populat și plin de viață.

Oltul are foarte mulți locuitori non-umani, pentru care tranzițiile ultimelor decenii au fost benefice. Retragera oamenilor a deschis spațiu pentru o sălbăcie pe care generațiile de dinainte nu o cunoșteau; „Știam noi de cormorani și de lebede când eram noi pe vremuri? Nu era așa ceva aici. Cerbi, urși, nu erau”, spune Mihai din Șona; „Acum, peisajul s-a schimbat fundamental.”

Dacă amprente de pe malul Oltului din anii '60 ar fi fost majoritar ale oamenilor, urmați de bovine și cai, acum sunt urme de castori, căprioare, urși, mistreți, câini și câțiva bocanci de pescari.

De când a devenit teritoriul animalelor, oamenii și-au schimbat și mai mult atitudinea față de râu. Le e frică să se întâlnească cu ursul sau să se strecoare printre brusturi, dar se și bucură de el mai mult drept ecosistem natural.

Această nouă etapă a Oltului poate fi văzută drept o întrerupere, dar poate mai degrabă o privim drept o invitație: o invitație de a reconfigura relația oamenilor cu râul și de a-i da o formă mai completă, care are loc atât pentru oameni, cât și pentru un ecosistem natural bogat.



Biodiversitate

Animalele sălbatice

Castori

Dacă te plimbi pe la Olt, poți observa șanțuri abrupte care intră în apă, tapetate cu bucăți de lemne și știuleți sau trunchiuri de sălcii roase și crengi decojite. Sunt urmele castorilor, acești gospodari care au repopulat Oltul în ultimele decenii și care au o reputație controversată în ochii localnicilor. Castorii taie și adună lemne uscate și diverse alte lucruri, le duc în scorburi și cu ele întăresc malul râului. Ambivalența oamenilor față de castori vine din faptul că, deseori, acele *alte lucruri* vin din grădinile lor. Castorii intră pe sub garduri și taie rânduri întregi de porumb de la bază, pe care apoi îl trag în râu. Constantin povestește cum i-au furat din grădină foarte metodic și ordonat, cu tăieturi curate și în linie dreaptă, ca niște mici ingineri.

Dar „furatul” e un schimb care merge și invers. Altcineva din Șona povestește cum se plimba pe la Olt și a găsit *„grămezi perfecte de lemne, deci perfect tăiate și aranjate, și mi-am zis că asta nu e mână de om, e mână de castor.”* Le-a luat acasă și le-a băgat în sobă. Dar dincolo de aceste avantaje sau inconveniențe personale, castorii sunt foarte importanți pentru ecosistemul râului. Dana din Făgăraș descrie impactul lor: *„Într-o noapte pot să-ți faci un șanț adânc de 40 de centimetri, creează depozite de apă la care poți apela, fortifică malul, ei sunt o mare șmecherie.”*

Urși

Urșii, în schimb, nu fură la fel de ordonat. Vin de la pădure la livezile de pe deal, la porumb, la prune sau la nuci. Fură mult porumb, mai ales când e „în lapte” (adică tânăr și dulce), iar Costică povestește cum a văzut ursul făcând o grămadă mare de porumb, stând pe ea și mănâncând. Urșii se bucură cel mai tare de biodiversitatea de la Olt — și nu doar de ceea ce cultivă oamenii. Mănâncă fructe sălbatice, pești și multe scoici, pe care le găsesc atunci când se retrage Oltul.

Mistreți, căprioare, și alte mamifere

Iulian de la Asociația Vânătorilor și Pescarilor Sportivi Făgăraș spune că insulele de pe Olt au devenit refugiu pentru mamifere mari. Mistreții stau pe insule inclusiv iarna, hrănindu-se cu rădăcinile dulci ale trestiilor. Pe vremea CAP-ului pădurarii mergeau noaptea în ture să sperie mistreții ca să nu mănânce culturile. Acum, poți să mai dai de ei pe la Olt noaptea.

Căprioarele sunt vizibile frecvent alergând pe la Olt, iar iarna sătenii le mai lasă fân și sare, aproape de malul râului. Și pe ele le-au mai găsit sătenii dormind în lanurile de porumb. Persoane din mai multe sate spun că au văzut pisică sălbatică, vulpi și chiar și lupi.

Păsări

„Am văzut două lebede cu cinci pui”, se bucură Mihai din Șona. Lebedele sunt apariții mai noi la Olt, împreună cu alte specii de păsări care se văd mai degrabă în Delta Dunării, cum ar fi cormoranii, rațe sălbătice de mai multe specii și păsări de baltă rare. Toate au găsit habitat pe insulele și în bălțile create după sistematizarea râului Olt.

Iulian descrie evoluția unui ecosistem nou: *„Speciile iubitoare de liniște, de liniștea sălbatică, cum sunt cormoranii, lebedele și foarte multe specii de rațe, care și-au găsit habitat aici în ultimii ani.”* Constantin din Șona adaugă la inventar: *„Este plin de rațe dimineața când mergi la Olt. Zboară 100 de rațe de nu știi unde.”*



Plantele de la Olt

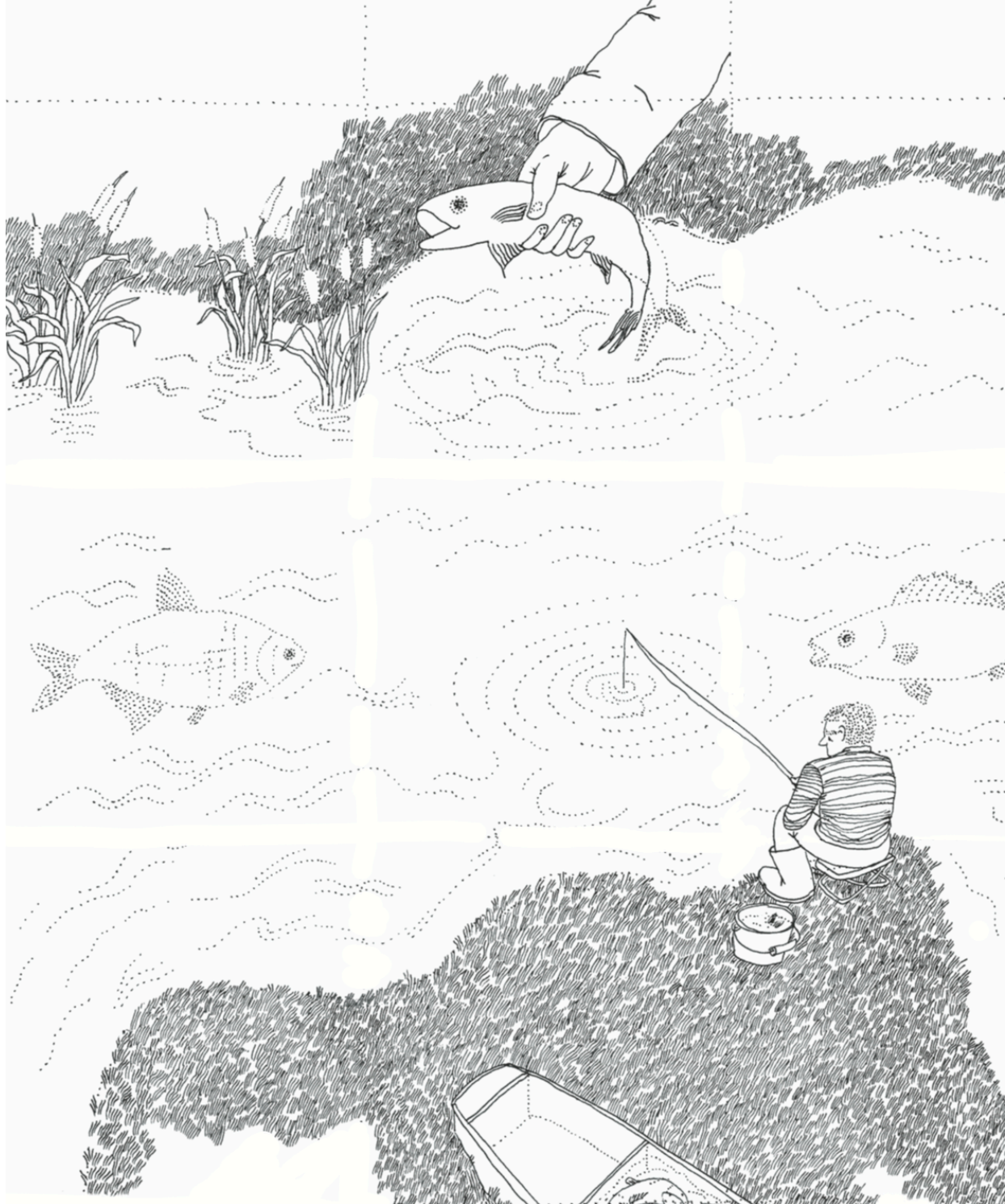
Vegetația de pe malurile Oltului s-a densificat considerabil în ultimele trei. Unde odinioară pășunatul animalelor ținea iarba scurtă și malul vizibil, acum cresc brusturi, mure, păducel, sălcii dese, și alte tipuri de tufe și copaci. Murele sunt delicioase dar și invazive, formând măraciniș care blochează accesul la apă. Pe maluri cresc meri sălbatici care au apărut singuri, „*nu i-a plantat nimeni, dar au mere bune*”, observă Mihai din Șona. Creștea și chimen sălbatic, deși acum lumea îl găsește mai rar. Hameiul, castravetele sălbatic, brusturele, tătăneasă, coada șoricelului, traista ciobanului, toate se găsesc acum la Olt, iar localnicii le mai folosesc la ceaiuri, leacuri sau la gătit.

Viața din apă

Și în apă biodiversitatea a crescut. Scoicile de apă dulce, care dispăruseră în perioada poluării, au revenit parțial, iar broaștele și racii populează mai ales afluenții și bălțile.

Oltul din zona Făgărașului avea și are o diversitate de specii, dar nu toate sunt ușor de prins sau de gătit. Speciile tradiționale, cele pe care le-au cunoscut buncii, erau mreana, cleanul, plătica, roșioara și purcoii (pești mici și grași). Cleanul era cel mai apreciat, sau „cel mai frumos pește”, conform domnului Andor din Hălmeag, căruia i se pare că are solzi frumoși.

Schimbarea majoră a venit odată cu regularizarea Oltului și mai apoi cu închiderea fabricilor și curățarea apelor. Crapul, carasul, bibanul, șalăul, care sunt specii de ape mai liniștite, au apărut sau s-au înmulțit odată cu crearea zonelor de apă stătătoare prin regularizare. Somnul, care nu era cunoscut pe Olt în anii '50-'60, a fost populat artificial în urmă cu aproximativ 20 de ani și s-a înmulțit spectaculos, povestește Iulian de la AVPS Făgăraș. Dar dacă somnul nu era de găsit pe Olt în anii '80, acum creează un dezechilibru. „*S-au înmulțit prea mult somnii care sunt răpitori și atacă ceilalți pești*”, spune Iulian.



6.

PEȘTII, PESCARII ȘI PESCUITUL

Există perspectiva că, în România, numai Delta Dunării are o cultură a peștelui dezvoltată. Din discuții cu localnicii, această perspectivă se confirmă parțial. Aceștia spun că, de-a lungul istoriei zonei, nu au intrat în uzul popular rețete mai complexe decât peștele prăjit sau ciorba. De asemenea, puțini spun că le place gustul peștelui, sunt de părere că cinul tradițional e o ambarcațiune dificilă care nu face navigarea apelor prea ușoară, iar percepția socială a pescarilor pe vremuri (semnificativ mai bună în prezent) era că sunt oameni leneși care n-au pământ de lucrat. Și totuși, lumea din zonă s-a obișnuit să poată găsi pește în spatele curții, iar pescuitul a făcut parte din strategiile lor de reziliență, mai ales în vremuri de restriște. În ultimele două decenii popularitatea peștelui și a pescuitului a crescut, mână în mână cu transformări mai ample ale societății din jurul Oltului.

În urma discuțiilor cu localnicii, am ajuns la ipoteza că Țara Făgărașului este mai legată de pământ decât de apă. Dar o serie de schimbări ecologice, sociale și economice modifică gradual această relație.

Oltul s-a curățat și are o diversitate și cantitate crescute de pește; luncile Oltului nu se mai muncesc intensiv și sătenii nu mai au o cotă obligatorie de dat la stat ca pe vremea CAP-ului, eliberându-se de o zi dublă de muncă; piața muncii și lanțurile agroalimentare s-au schimbat și lumea a dobândit timp liber, fără să trebuiască să stea lipiți de pământ și gospodărie pentru a-și asigura toate cele necesare traiului zilnic. Pescuitul sportiv, de agrement, a crescut semnificativ iar lumea se bucură de Olt drept resursă naturală, de pescuit drept activitate de relaxare, și de pește drept mâncare.

Pe vremuri, situația arăta ușor diferit. Înainte de comunism, îngrijirea gospodăriei era o treabă intensivă, iar pescuitul, prin comparație, era o activitate riscantă: puteai să petreci ore în șir pe apă în loc să uzi grădina sau să hrănești animalele și să te întorci acasă cu mâna goală fără să fi prins nimic. Din ce ne povestesc sătenii, asta a creat o impresie a pescuitului drept o treabă neserioasă și riscantă pentru bunăstarea familiei. În sate erau câțiva pescari de la care lua toată lumea pește, dar era un obicei ocazional, popular mai degrabă în sărbători și nu ca parte din dieta de bază a localnicilor.

După cum povestește și Iulian, nici peștii nu erau foarte apetisanți pe vremea aceea. În Olt erau prezenți pești greu de prins, care stăteau la fundul apei, cu multe oase și un gust mâlos. *„Sunt specii de pești pașnici care erau foarte slab reprezentate pe cursul superior și greu de prins. Mreana e greu de prins și plină de oase. Cleanul, peștele cu 1000 de ochi, e sperios și nu are gust bun.”* Peștii gustoși și ușor de prins la undiță au intrat pe Olt în ultimele câteva decenii, după sistematizare.

Mai mulți participanți constată că puțini oameni preferau să mănânce pește, dacă aveau de ales altceva. Toată lumea spune că asta e o zonă a porcului, nu a peștelui, lucru care se vede și în atenția acordată unor mâncăruri. În regiune, doar pentru porc se depune efort pentru conservarea cărnii. Peștele nu se marina, nu se afuma, nu se usca, nu se săra, ci se mănca doar proaspăt din când în când. Doamna Anna din Hălmeag o spune direct: *„Știu că oamenii nu sunt foarte mari pescari. Sunt câțiva, dar nu erau mulți. Eu vă spun, nu știu dacă am văzut vreo două ori pe mama curățând pește.”*

Perioada comunistă a adus schimbări economice și demografice majore. Au apărut locurile de muncă în fabrici și au venit în Făgăraș oameni de prin toată țara, care nu erau legați de pământ de generații. Alternativ, oameni din satele din jurul Făgărașului s-au mutat cu munca la Brașov și se întorceau acasă în zilele libere pentru relaxare. Din povești, unul dintre cei mai renumiți pescari din Șona era domnul învățător venit din altă regiune. În Hălmeag, domnul Andor e un pescar recunoscut, dar toată cariera lui a lucrat în cofetărie în Brașov, iar când se întorcea în Hălmeag, avea timp și dispoziție pentru pescuit. Dana din Făgăraș își amintește de ce impresii i se formaseră despre pescuit când era mică: *„Pescuitul, după opinia tatălui meu, ținea de o categorie de oameni care aveau timp, un fel de neserioși. Sau erau oameni care veneau aduși la combinat și nu aveau pământ de lucrat.”*

Pescuitul ca practică pare că a tot pendulat între două extreme: de necesitate sau de divertisment. Astăzi, dar și înainte de comunism, era considerat și o activitate pentru intelectuali, oameni cu timp liber. Cealaltă alternativă era de nevoie. În vremuri de restriște (pierderea culturilor sau a veniturilor), oamenii se reîntorceau către râu pentru subzistență sau pentru ceva de vândut. Iulian povestește cum în anii '90, după închiderea fabricilor, trenurile de dimineață erau pline de pescari.

Momentul de cotitură a fost după 1990, când combinatul și fabricile din regiune s-au închis, Oltul s-a limpezit și s-a reumplut de pești, dar câteva mii de oameni au rămas fără locuri de muncă în Făgăraș, în Brașov, și în satele care erau dependente de uzinele din aceste centre urbane. Lumea a trebuit să se reorienteze, iar temporar, pescuitul și vânzarea peștelui a devenit o strategie de supraviețuire. Iulian descrie fenomenul pe care îl vedea în diminețile din acea perioadă:

”

Trenul de dimineață pleca la 4 din Făgăraș și te lăsa în stațiile astea mici. Linia ferată merge pe vale, deci cumva de la gară ești mai aproape de Olt decât din șosea. Pe jos [de la gară] imediat ajungeai în locul preferat de tine. Trenul ăla, an și an și an de zile a fost plin de pescari, gemeau efectiv de pescari. De bătrâni, de tineri, sau de pensionari săraci, dacă vorbim de pensii venite imediat după revoluție. Erau luminile aprinse în vagoane și ei legau cârlige, puneau plumbul. Unii care erau mai neștiutori stăteau și îi ascultau, se uitau la cei mai experimentați. Pescarii ăștia foarte buni, despre care se știa că prind pești, erau întrebați, unde se dau jos. Și poate spunea la Viștea de Jos și pe neașteptate, la un moment dat, aproape de gara Voila, vedeai că își lua rucsacul, se ridica și pleca. Celor care doreau să-l urmeze, le era rușine să meargă după el. Deci își protejau locurile bune. Cei mai buni pescari pe care eu i-am cunoscut și i-am văzut după Revoluție erau cei care mergeau constant și înțelegeau cumva mersul apei. Înțelegeau de ce trag acolo sau dincolo.

Era un bar la gara din Făgăraș, la Coca Cola. Acolo se reuneau ăștia, după ce plecau la 4 dimineața, în general se întorceau la 6 seara. Dar dacă nu mergeau la pești, la 2 după-amiaza veneau și dacă aveau ceva captură, acolo la Coca-Cola se opreau. Unii mergeau spre casă, că mulți vindeau la vecini, dar cei care aveau cantități mai mari rămâneau să bea un pahar și cine își dorea pește știa că dacă merge la ora aia în gară la barul Coca Cola, cumpăra niște pește. Chestia asta a durat mulți, mulți ani. Aș zice că a durat 10 ani cu siguranță.

Cei mai renumiți pescari din zonă, cei despre care vorbesc oamenii și îi țin minte, vin din comunitatea romă. Expertiza lor se reflectă și în consumul mai ridicat de pește din comunitate, unde se mănâncă săptămânal. „Majoritatea-s pescari la râu aici, e o pasiune la noi. Eu mă duc de mulți ani...și noi și mâncăm mulți pești”, spune Liviu din cartierul Galați, arătând poze cu somnul mare prins. Această apropiere de apă și de pește are mult sens și prin lentila trecutului. Istoric, romilor nu li s-a permis să dețină pământ, au fost repetat strămutați și au fost excluși sistemic de pe piața muncii formale. În timp, comunitatea a fost ținută departe de fix acei factori structurali care legau oamenii din zonă de către pământ și îi ținea departe de apă. Așadar, nu e de mirare că s-au întors către apă ca metodă de a face viața mai rezilientă sau mai plăcută.

Tehnici de pescuit

Plesnita și undița

Plesnita este o tehnică de pescuit din barcă în care se folosește *„o paliță de alun, un fir cu pană de la găscă, și un pic de plumb cu călușari”*, descrie Mihai din Șona. *„Și când mergeai cu barca pe acolo și aruncai lângă mal – plesnea.”*

Dacă se stabilea că se iese la pescuit, cu o zi înainte, pescarii ieșeau la plimbare să caute călușari pentru plesnită. Pregătirea momelilor era o treabă în sine. *„Căutăm râme, căutăm lăcuste, lipitori, și toate alea trebuie strânse”*, explică Mariana din Șona. *„Câtă mămăligă am făcut pentru pescuit în care pui șofran? Deci cel mai scump condiment tu îl iei și îl pui în mămăliga pentru pescuit.”*

Nicolae din Șona, pescar activ și azi, se duce vara la pește dimineața la 5 și stă până pe la 8, înainte să se încălzească. Pescuiește de pe mal sau din barcă, cu undița. Ia râme negre din nămol, săpând prin prundiș, și le ține câteva săptămâni la umiditate și la întuneric. *„Pescuiam după curbe, la mal, la râpă. Că în partea unde e râpă e adânc și acolo stă peștele. La prundișuri nu stă, că e mic. Băgam apă în barcă să stea peștii vii, apă din Olt,”* povestește el.

Cu grebla

Când Oltul se revărsa și apoi se retrăgea înapoi în matcă, peștii rămâneau pe câmp, prin porumb și prin iarbă. *„Mama o luat grebla și corfe și s-o dus pe margine. Băga grebla și trăgea pești la mal”*, povestește Marioara din Șona. Domnul Andor din Hălmeag confirmă: *„Când se inunda, Oltul umplea cu apă și cu pește. Și când se retrăgea Oltul, mergeam la cules de pește. Lăsa peștele în urmă și umpleam butoaiele cu pește.”*

În toate satele de la Olt se menționează practica culesului de pește după o inundație. Deși se spune că peștele avea un gust mâlos și neplăcut, toată lumea din sat se aduna la strâns și fiecare își umplea câteva corfe.

Pescuitul la mână

Se mai prindea și de mână, mai ales la afluenții mai mici sau printre snopii de cânepă de la mal, unde se ascundeau peștii mici.

„Unul ținea corfița și unul prindea pești,” povestesc Mariana și Cornel din Șona, „sub cânepă, că acolo trăgeau peștii. Dar nu erau pești mari, erau din ăștia, clenșori, purcoi.” Și în Hălmeag se pescuia la fel: „Când eram copil, erau malurile mari. Intram sub mal și prindeam peștii cu mâinile. Am îmbătrânit, dar altădată mergeam și ne ascundeam după lemn și așa pescuiam, să nu ne vadă peștii.”

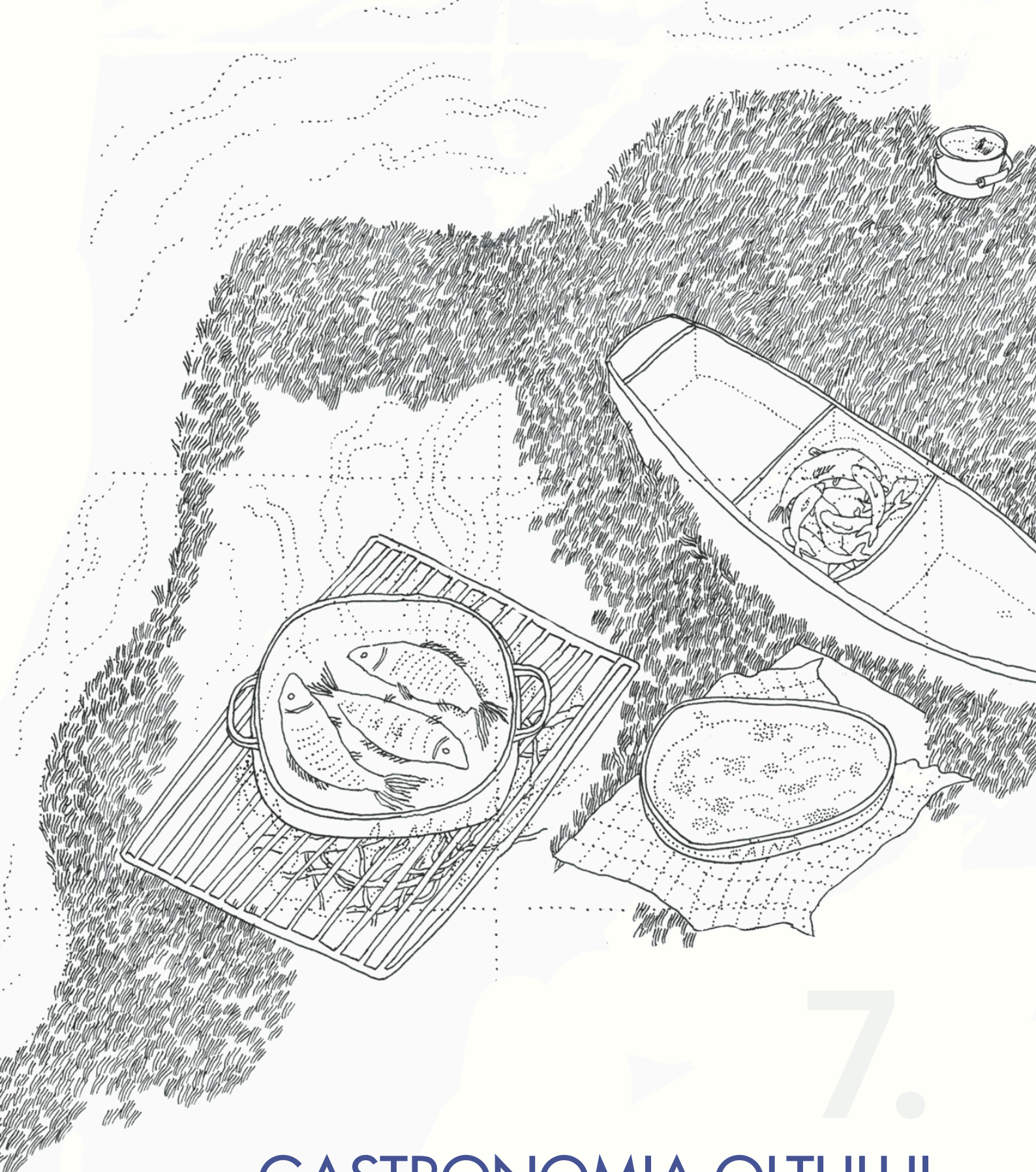
Cu plase și coșuri

Cele mai vechi tehnici de pescuit erau vârja — coșuri împletite în care peștele intra și nu mai ieșea, și mrejuica — o plasă lungă cu plumburi pe care doi oameni o trăgeau prin apă. Erau tehnici adaptate la tipurile de pești care populau Oltul pe vremuri și preferau să stea la fundul apei.

Dar varianta modernă de plasă, care este și cea mai periculoasă și productivă, este setca. Setca arată ca un fileu de tenis dar este de fapt formată din trei șiruri de plase. Un fir gros deasupra, cu plute, care asigură flotabilitatea, și un fir la fel gros cu plumb, care stă pe fund. Plasa din mijloc are ochiuri mici sau care depind în diametru în funcție de ce pești vor să prindă, explică pescarii. Setca se folosește cel mai des la braconaj, noaptea, pentru că se pot prinde și 1000 de kg pe noapte. Astăzi, pescuitul cu plasa este interzis.

Pescuitul la copcă

Iarna se mai pescuia la copcă în Olt. Se tăia o gaură îngheață și se pescuia cu undița. „Bătrânii ziceau că se duc la copcă și veneau cu sacul cu pești”, zice Nicolae din Șona. În mai multe sate de pe la Olt, lumea își amintește de buncii care pescuiau așa sau că au fost duși la copcă când erau mici.



GASTRONOMIA OLTULUI

Există o gastronomie a Oltului?

O părere care circulă local este că da, există, dar e săracă în pește și bogată în tot restul. Când ne referim la mâncarea care vine de la Olt, putem folosi mai multe definiții în paralel. Ne referim la pește și alte vietăți care trăiesc în apa râului și pe care oamenii le mănâncă, la plantele care se cultivă sau cresc sălbatic în lunca Oltului, sau la practicile gastronomice tradiționale din satele apropiate de Olt, indiferent de sursa alimentelor?

Dana Graura, expert gastronomic local, sintetizează dezbaterea asta destul de simplu: „*Dacă nu există o gastronomie a Oltului, este responsabilitatea noastră să o facem.*”

Dacă ne începem analiza gastronomică pornind de la faptul că se mănâncă din apa râului, este adevărat că peștele nu este, tradițional și istoric, un ingredient esențial în dieta celor de la Olt. Dar această preferință varia în funcție de proximitatea față de râu, de perioada anului sau dacă este în ansamblu o perioadă bună sau de restriște. Dana explică, iar informațiile sunt confirmate în interviurile cu săteni, că lumea venea la Olt pentru a face tot felul de operațiuni legate de lână sau pentru a se ocupa de alte animale a căror carne o apreciau, dar nu erau mâncători de pește. Întreg Făgărașul mergea la grătar pe malul Oltului și puneau carne de porc pe grătar. Peștele se mânca mai degrabă în zile de sărbătoare sau când era în abundență (de exemplu, după o inundație). Pescarii știau și mergeau intens la pescuit în perioadele în care era dezlegare la pește și vindeau pești în sat în zilele acelea.

Acest dezinteres față de pește este reflectat și în rețetele din zonă, care rămân extrem de simple. În principiu, peștele se prăjește, în făină sau în ou, poate cu o ceapă adăugată deasupra sau se mai face ciorbă. Dar nu se conservă în niciun fel: nu se marinează, afumă, usucă sau sarează. Studiind rețetele medievale din cetatea Făgărașului, din peste 1000 de preparate, Dana a constatat că extrem de puține sunt de pește. Multe persoane cu care am discutat asociază peștele cu un gust mâlos, neapetisant și preferă altă carne, precum porcul. Deși astăzi acest lucru începe să se schimbe pe măsură ce peștele care se găsește în Olt are alt gust, e mai dulce, și se găsesc specii cu mai puține oase.

Asocierile culturale din jurul peștelui, de asemenea, se schimbă; a avea timp liber pentru a pescui este acum un lucru dezirabil, nu unul privit cu suspiciune.

Se mai mâncau și alte vietăți din Olt, dar mai rar și în general erau asociate cu perioade de sărăcie. Se mâncau raci fierți sau puși pe jar, dar erau greu de prins și doar în sezon. Și broaște se mâncau, mai ales în Mândra, dar pentru asta mândrenii au căpătat porecla de „broscari”. Scoicile nu se mâncau deloc, mai ales pentru că erau afectate de poluare și deseori le găseau deja moarte.

Dar gastronomia de la Olt e mai mult decât peștele. În lunca Oltului se cultiva dintotdeauna o diversitate mare de legume, iar pe dealurile din preajmă se îngrijeau livezi de pomi fructiferi. Țara Făgărașului este renumită pentru cartofi, varză, ceapă, sfeclă, struguri, prune, iar această bogăție culinară este parțial datorată Oltului.

Lumea se folosește în continuare și de flora spontană de pe malurile Oltului, care este inclusă în dietă atunci când este în sezon. Majoritatea sătenilor spun că se duc la cules de sălățița boului (i se mai spune și sălățița cucului sau doar sălățiță), chimen sălbatic, hamei, urzică și alte plante sălbatice. *„Lângă Olt, primăvara începeai cu ciorbele de urzică, de hamei, supă de chimen, ciorbe de salate, mâncăruri ușoare”,* spune Constantin.

Poamele, adică prunele sau merele uscate în cuptor erau baza pentru ciorbe de post, sosuri dulci-acrișoare și compoturi de iarnă. Toamna, după ce se făcea pâine și cuptorul era încă cald, se puneau prune la uscat. Lumea își mai amintește de ciorba de fasole cu păstăi uscate și prune, zicând că *„nu există mâncare mai bună pe planeta aceasta.”* Cucala era un fel de compot gros făcut din toate fructele uscate, care se fierbeau până se rehidratau și se mâncau cu pită.

Mai jos este o listă de rețete povestite, de la oamenii care trăiesc pe lângă Olt și care se folosesc de el sau își amintesc cum părinții lor se foloseau de râu ca să reușească să mănânce lucruri bune și diversificate. Trebuie menționat că nu am inclus toate rețetele pe bază de porc tradiționale zonei, cât și în restul țării, pentru că nu erau distinctive zonei Oltului.

Rețete de la Olt

Din plante sălbatice și legume

- **Ciorbă de urzici** — primăvara, din mugurii tineri de urzică, cu zeamă de varză (moare) pentru acreală;
- **Ciorbă de hamei cu urzică** — din mugurii de hamei sălbatic, acrită tot cu moare;
- **Salată de primăvară** — sălățica cucului (bănuți cu flori galbene) sau ochiul boului, frunze de păpădie, frunze verzi de usturoi (leurdă);
- **Supă de chimen** — din chimen sălbatic cules de pe malul Oltului și fiert cu rântaș, se ducea lăuzelor ca prim aliment de refacere și ajuta la digestie după pomana porcului;
- **Ciorbă de salată sălbatică** — din „ochiul boului” cules dintre sălcii, fiartă ca o ciorbă ușoară de primăvară;

Din fructe

- **Poame uscate (prune, mere, pere)** — fructele se puneau în cuptorul de pâine și se uscau lent; merele se tăiau în inele și se înșirau pe ață la soare; prunele se mai finalizau pe grătare la soare;
- **Ciorbă de prune (ciorbă de poame)** — călitură cu ceapă și ardei, în care se adaugă prune uscate în loc de fasole sau varză, acrită cu oțet;
- **Cucala** — toate fructele uscate puse pe foc și fierte până se rehidratău, mâncate cu pâine; considerat un dulce de iarnă;
- **Ciorbă de fasole cu prune uscate** — păstăi de fasole rehidratate, fierte cu o mână de prun;
- **Sos de mere** — mere fierte, cu un rântaș subțire de făină, mâncate cu pâine iarna;
- **Teci de prune și pere uscate peste mămligă rece.**



Rețete de la Olt

Din pește

- **Pește prăjit** — dat prin făină (de grâu sau de porumb) și ou, ca șnițelul, și prăjit în ulei; se tăia ceapă peste la final și se mânca cu mămăligă.
- **Ciorbă de pește cu hrean și zeamă de varză (moare)** — Pui peștele să fiarbă într-o țără de apă, lași să fiarbă și razi un hrean. Adaugi zeamă de varză. Se mănâncă cu mămăligă caldă.
- **Salată de pește marinat** — pește tăiat, cu oțet, ceapă, piper, lăsat o săptămână la macerat în borcane; servea și la eliminarea mirosului de vopsea sau de nămol. Este singura rețetă de pește marinat menționată și vine din Șona.
- **Omletă cu pește (papară)** — pește mic prăjit cu ceapă, peste care se toarnă ouă bătute;
- **Pește pe jar sau pe disc;**
- **Ciorbă de țipar cu moare** — din țipari curățați și fierți cu zeamă de varză;
- **Picioare de broască pane** — populari mai ales în Mândra și Beclean;
- **Raci fierți sau pe jar** — „trebuia să-l bagi viu în oală sau pe jar”; coada are cinci aripioare, dacă rupi și tragi iese un „maț” care trebuie scos.

Din carne și altele

- **Grauri prăjiți sau tocană de grauri** — vânați dacă vin să mănânce din livadă; făcuți tocăniță de bunica;
- **Cârnați afumați cu putregai de salcie** — tehnica tradițională de afumat din zonă, cu lemn moale de salcie adunat de la Olt;
- **Slană topită pe pită** — măncată când se face foc sau grătar la Olt;
- **Tocană de cartofi la ceaun**
- **Cafea de cicoare și de crustă de pâine** — crusta pâinii bătută și fiartă cu apă și lapte, alternativă la cafea, populară printre copii;
- **Smântână de bivoliță pe pâine.**



8.

DISTANȚĂ ȘI APROPIERE

Într-o generație, Oltul a trecut de la centrul vieții cotidiene la marginea ei. Curge în continuare prin spatele satelor, la câteva sute de metri de case. Dar a dispărut din viața oamenilor. În afara pescarilor, puține persoane mai au treburi sau ocazii să treacă pe la Olt și treptat l-au uitat. Acest ultim capitol se uită la ce a rămas din relația oamenilor cu Oltul: ce sentimente, ce obiceiuri de grijă, ce semnificații — și se întreabă cum ar putea fi refăcută o relație activă și afectivă între oameni și râu?

Cei care au trăit alături de Olt vorbesc despre râu drept o forță a naturii, ceva monumental. E un râu imprevizibil, puternic și mereu în schimbare, în ciuda îmblânzirii sau „domesticirii” sale de către oameni. *„Nu te poți pune în fața apei. N-ai nicio șansă”,* spune Mihai din Șona. În același timp, Oltul e asociat cu frumusețea și repaosul. *„Oltul are un miros frumos vara”,* spune doamna Anna din Hălmeag. *„Simt deja cum miroase a vacanță. Momente și zile pline de viață și de fericire, de asta mi-aduce aminte. De verile acelea pe care le-am petrecut lângă Olt.”*

Constantin din Șona, care trăiește pe malul râului, descrie priveliștea pe care s-a decis, în ciuda opțiunilor alternative, să nu o părăsească: *„Eu toată ziua văd Oltul, toată viața mi-am dorit să am casă în jurul apei, eram ca nufărul. E plin de rațe dimineăța, cormorani, lebede, le aud de departe când vin. Seara la apus vezi două lumini, soarele și reflexia din apă. Oltul ajută, că se ridică vapori de apă din ceața aia de dimineăță și roua aprovizionează toate plantele cu apă.”*

Poate rolul identitar al Oltului scade pe măsură ce cunoașterea și experiența directă a râului se răresc, dar se adună excepții care s-ar putea să schimbe regula. Apare o generație nouă care începe să cunoască Oltul și care confirmă perspectiva celor care au crescut lângă el. E vorba de oameni tineri proaspăt mutați la sat, sau de copii care explorează cu bicicletele. Experiența lor poate fi mai solitară, dar e direct conectată cu natura. Se duc la plimbări de ore întregi între deal și mal. Observă plantele, sunetele și urmele de animale. Pescarii sunt în continuare prezenți, căutându-și locurile bune și monitorizând schimbările și ritmurile râului.

Nea Mihai din Țona merge cel puțin săptămânal pe malul Oltului:

”

Cum sunt eu pensionar acum, când îmi vine așa, cum zic eu, că mă mănâncă în talpă, ori ies pe acolo pe deal, mă duc și bag 10 km, ori o tai pe lângă Olt, verific tot, mai tai o cracă, mai văd o poamă. Nu e sâmbătă sau duminică să nu trec pe lângă Olt.

Intimitatea individuală pe care lumea începe să o dezvolte cu Oltul, față de cea colectivă în numere mari, nu e un lucru rău. Este un mod poate mai periferic de a cunoaște râul, dar unul care lasă loc și pentru alt fel de actori să existe— oameni, animale, plante. Mariana din Țona e de părere că „mai mult decât configurația Oltului, ne-am schimbat noi.” Din acest unghi alternativ, este momentul să ne întrebăm cum vrem să abordăm relația cu Oltul de acum încolo.



Sursă imagini: Arhiva Satului Țona



Îngrijirea râului: două viziuni

Îngrijirea sau noțiunea de a fi custode al mediului înconjurător, a luat diverse forme la Olt, de-a lungul timpului. Astăzi ne întrebăm din nou ce poate însemna grija față de natură, în acord sănătos cu prezența oamenilor în jur.

Înainte de comunism, dar nu numai, sătenii erau custozii râului. Pentru ca malul să nu fie rupt de apă, băteau în margine stâlpi de stejar și lese, niște nuiele împletite care diminuau eroziunea. Oamenii curățau de mărăcini, aducându-și animalele la păscut sau prin cosire. Mihai din Șona povestește că a fost învățat să iasă la plimbare cu o toporișcă și, în caz că vedea o plantă frumoasă prea înghesuită ca să crească, îi făcea loc, sau dacă vedea uscăciuni, le tăia. Această formă de îngrijire activă și poate excesivă se baza pe înțelegerea și observarea naturii, dar nu neapărat în interesul ei prioritar. „*Oamenii își protejau proprietatea*”, continuă Mihai, înțelegeau râul ca să-și apere mai bine culturile de cucuruz și ceapă, curțile și beciurile caselor.

Mai târziu, autoritățile statului au început să intervină sistematic prin proiectele masive de îndiguire a Oltului, preluând din responsabilitatea comunității de a monitoriza râul. Astăzi, mandatele autorităților sunt foarte neclare pentru oameni, care nu mai știu cine trebuie să facă ce, deci nici nu știu pe cine ar trebui să pună presiune. Localnicii ar vrea reparația sau înlocuirea podețelor pietonale peste apă sau curățarea prundurilor pentru îmbăiere.

Ideea curățeniei este foarte importantă pentru generația care a crescut cu Oltul aranjat la linie: cu salcii și iarbă, culturi de legume clar trasate, în care cursul râului a fost sistematizat cu beton. Un Olt curat e unul fără arbuști și buruieni care blochează accesul sau privirea. Intervenția lor e înrădăcinată în cunoaștere experiențială; știu ecosistemul de când sunt copii, îl explorează și redescoperă constant, observă cum se schimbă de la anotimp la anotimp, îi cunosc limitele și ce înseamnă supraexploatarea. Sunt oamenii care știu unde crește chimenul sălbatic și care se supără pe cei care iau prea multe lemne, prea mult nisip, prea mult pește, și strică rânduiala ecosistemului.

E o grijă activă și intervenționistă, care vine la pachet cu bagajul a două generații: cea a omului de la sat care trebuia să se folosească de natură ca să supraviețuiască și cea a omului simpatizant față de ideologia și politica de a domestici și stăpâni natura.

Mulți săteni se uită la Olt astăzi, văd malul plin de gunoaie aruncate sau aduse de apă și văd aceste lucruri ca fiind simbolice pentru ruptură; percep aruncarea gunoiului în zona luncii drept un gest de separare de luncă, o relație încheiată. Adevărul este că lumea aducea dintotdeauna gunoaie la Olt ca apa să le ducă departe. Și în poveștile din copilărie localnicii menționează sobe, scaune sau saltele lăsate acolo. Dar și componența gunoaielor s-a schimbat foarte mult în ultimul timp, de la deșeuri predominant biodegradabile la cele formate majoritar din plastic. Poate pe vremuri se ducea mai puțin gunoi la Olt, sau poate acesta doar dispărea mai rapid, nu avem cum să știm sigur. Dar observația că densitatea gunoaielor la Olt reprezintă o relație întreruptă ne dă de gândit.

Generația nouă este la fel de pornită împotriva poluării Oltului, dar are altă părere despre definiția curățeniei. Pentru ei, ideea de a fi un bun custode al Oltului înseamnă protejarea naturii în autonomia ei. Oltul e un loc în care oamenii se plimbă și se bucură de ce oferă ecosistemul ca observatori, nu ca agenți intervenționiști. Frumusețea Oltului este caracterizată de lipsa mizeriei definită în termeni umani: fără gunoaie, fără plastice, fără urme. Poți culege plante, dar ideal nu tai nimic, iar sălbăticia și biodiversitatea sunt reperele unui Olt sănătos.

Între generații există două viziuni ușor diferite despre ce înseamnă grija de Olt, viziuni care, deși par în competiție, pot fi armonizate. Intervențiile moderate au meritele lor în a ajuta natura să-și facă treaba; tăierea selectivă și gestionarea speciilor invazive pot susține biodiversitatea și menține accesul tuturor la apă. Dar și lipsa intervenției este valoroasă pentru că permite regenerarea spontană, crește biodiversitatea și lasă ecosistemul să-și găsească echilibrul. Prea multă intervenție duce la pierdere de biodiversitate, dar prea puțină intervenție—la fel.

Cele două viziuni se întâlnesc, de fapt, într-un punct comun: dorința de a avea acces la un Olt frumos și sănătos și intenția de a-l proteja. Dar buna îngrijire a unui mediu natural presupune o cunoaștere dobândită prin prezență.

Întrebarea este dacă relația de prezență a oamenilor cu Oltul se poate reface astfel încât comunitățile din jur să-i înțeleagă ritmurile și să se comporte față de râu într-un mod benefic pentru întregul ecosistem, atât pentru oamenii, animalele, cât și pentru plantele care îi sunt vecine.

Rămâne de aflat ce îi poate aduce pe oameni aproape de Olt pentru a-l cunoaște. Probabil nu va fi nostalgia sau necesitatea economică; lumea nu se va întoarce la spălat covoare sau topit cânepa la Olt. Dar poate se vor apropia în baza a ceea ce Oltul a fost întotdeauna, dincolo de utilitatea lui imediată: un loc de întâlnire și cunoaștere care a generat multă bucurie.

Sursă imagine: Arhiva Satului Șona





Acest studiu a fost realizat în cadrul proiectului „OLT: Oameni. Locuri. Timp” finanțat de către Raiffeisen Comunități, prin acceleratorul de ONG-uri în sustenabilitate, o inițiativă Raiffeisen Bank România, cu sprijinul Asociația pentru Relații Comunitare, cărora le mulțumim.

**Raiffeisen
Comunități**



**Raiffeisen
Bank**

arc