

la Procedura de înscriere a elementelor patrimoniului cultural imaterial
în Registrul național al patrimoniului cultural imaterial și de actualizare a acestuia

FIȘĂ TEHNICĂ

pentru înscrierea/actualizarea datelor elementului

Tehnici tradiționale de preparare a iaurtului și funcții culturale asociate acestuia

în

*Lista elementelor vii care alcătuiesc
patrimoniul cultural imaterial existent pe teritoriul României*

A. Domeniu/domenii (conform Convenției UNESCO din 2003, astfel încât elementul trebuie să se integreze în definițiile Convenției UNESCO din 2003 Art. 2
<https://legislatie.just.ro/Public/DetaliiDocumentAfis/67741>)

- c) practici sociale, ritualuri și evenimente festive;
- d) cunoștințe și practici referitoare la natură și la univers;
- e) tehnici legate de meșteșuguri tradiționale;

B. Denumire standard: Tehnici tradiționale de preparare a iaurtului și funcții culturale asociate acestuia

C. Denumiri locale/regionale:

Există o serie variată de denumiri sub care acest produs este cunoscut pe întreg teritoriul României. Comunitățile tradiționale românești folosesc arareori termenul *iaurt* pentru a desemna preparatul, acesta fiind cel mai frecvent cunoscut sub denumirea de: *acriș / chișleac / chișleag, lapte acru, lapte bătut, lapte covăsit / covesât, lapte gros, lapte învechit, lapte mare, lapte prins, lapte de puțină, lapte de șteand, sămătișă / sămăchișă, streghiață / străgheață; mârcatu, străyiat, ȃală*, (comunități de aromâni); *strigl'ată* (comunități de meglenoromâni).

D. Arealul de manifestare:

Iaurtul este un preparat obținut în gospodăriile de pe întreg teritoriul țării. În România, alimentul se obține mai ales din laptele de vacă sau din cel de oaie, fiind preparat deopotrivă *în sat* (în gospodărie) sau *la stână*.

1. Informații generale despre element (cel mult 1000 cuvinte) (scurt istoric, contextul de performare, funcții sociale, legătura cu elemente de patrimoniu cultural material, contribuția elementului la dezvoltarea durabilă):

Definire/ încadrare: Iaurtul și sortimentele sale constituie o clasă de produse obținute prin fermentarea laptelui crud sau fiert și răcit de vacă, oaie, capră, bivoliță ș.a. sau în amestec, în mod spontan sub acțiunea microbiomului local sau prin adăugarea unor culturi de bacterii lactice și alte microorganisme (cuib, maia, covăseală, oțet). Astfel, alimentul obținut, în esență, o formă arhaică și empirică de conservare a laptelui, are o consistență semi-solidă și se asociază gustului acrișor-acidulat.



Acriș

(Tudor Vladimirescu, județul Constanța, 2024, foto: Lucian David)

Tehnicile de preparare a sortimentelor de iaurt sunt simple, cunoscând o răspândire largă la nivelul țării, în special în comunitățile pastorale. Există două variante principale, generate de prezența sau absența unei culturi *starter*: (1) fără maia (covăseală), sub acțiunea microorganismelor din mediul înconjurător, prin: (a) lăsarea laptelui crud sau fiert și răcit la *prins/ „stricat”*, cu sau fără adăugarea unei substanțe acide (ex: oțet); (b) amestecarea în proporții egale de lapte crud și lapte fiert și puțin răcit și depozitarea într-un spațiu cu temperatură constantă; (c) îngroșarea laptelui prin fierbere în două vase (vasul cu lapte este pus într-un vas cu apă), depozitarea acestuia într-o puțină, înfundarea vasului, fermentare lentă (tehnică specifică mai ales pentru iaurtul de oaie făcut din *ultimii lapți*); (2) cu maia (covăseală), prin: (a) turnarea laptelui încălzit în recipiente unse cu smântână și depozitarea într-un spațiu cu temperatură constantă; (b) adăugarea

cuibului/ covăselii din iaurtul precedent în laptele fiert și răcit lent și depozitarea într-un spațiu cu temperatură constantă; (c) turnarea laptelui fiert și răcit lent peste *cuibul/ covăseala* din iaurtul precedent sau zer acru călduț și depozitarea într-un spațiu cu temperatură constantă. Indiferent de metoda folosită, vasele sunt acoperite și/ sau învelite și așezate în spații cu temperatură controlată pentru a preveni răcirea bruscă laptelui și pentru a oferi condiții optime fermentației.

Spațiul în care iaurtul se produce poate fi depotrivă (1) cel de la stână / târlă / văcărie sau (2) în gospodăria din sat.



Mulsul oilor
(Peștera, județul Constanța, 2024, foto: Lucian David)

Există mai multe metode de conservare prin care iaurtul poate fi păstrat pentru o perioadă mai lungă sau mai scurtă de timp: îngroșare, strecurare, sărare, păstrare în puțină ori în burduf, acoperirea cu o peliculă de unt etc.

De asemenea, iaurtul poate fi utilizat pentru producerea altor tipuri de produse lactate, ca de exemplu brânza proaspătă, sfărâmată obținută prin strecurarea *chișleagului*.



Mulsul vacilor
(Șimon, județul Brașov, 2011, foto: Lucian David)

În mod tradițional, iaurtul poate fi consumat ca atare sau poate deveni ingredient în obținerea unor feluri de mâncare considerate mai consistente. Astfel, în stare crudă, iaurtul este consumat cel mai adesea cu pâine, cu mămăligă sau cu numeroasele variante regionale ori locale de „plăcinte”. Ca ingredient, iaurtul este cel mai adesea folosit (1) pentru a drege / a acri anumite ciorbe (zarzavat, lobodă, măcriș, fasole verde, cartofi etc.); (2) ca ingredient principal în obținerea unor ciorbe „de vară” (de exemplu, în Maramureș, Bihor, Țara Moșilor, Zărand sau Banat se folosește la zama de salată ori zama de urzici, uneori la *papa de castraveți*); (3) în prepararea unor feluri locale de plăcinte sărate sau dulci. Totodată, iaurtul poate fi consumat într-o formă intermediară, alături

de alte ingrediente pentru obținerea de salate ori sosuri (ex. mujdei / usturoi cu iaurt). Dincolo de consumul cotidian, iaurtul este un aliment care poate fi consumat ritual la masa de Paște (Băbeni, județul Vâlcea), pentru pomana la Moșii de iarnă, înainte de Săptămâna Brânzei din calendarul creștin ortodox (Mănăstirea Doamnei, județul Botoșani), cei de Sfântul Petru (Desa, județul Dolj) ori la Sfântul Gheorghe.



Zamă de salată

(Vața de Jos, județul Hunedoara, 2021, foto: Diana Mihuț)

Prepararea iaurtului are și o serie de funcții sociale. De exemplu, în satele din Țara Beiușului, Țara Moșilor, Zarand ori cele situate în câmpia din jurul Aradului, producerea în mod sistematic a iaurtului în gospodărie, cel mai adesea a celui din lapte de vacă, facilitează menținerea unor rețele de vecinătate și bună înțelegere cu familia / gospodăria (reprezentată cel mai adesea de gospodina) care poate împrumuta cuibul / covăsala necesar(ă) atunci când propriul(a) cuib / covăsală nu a fost păstrat(ă) în condiții bune și nu mai poate fi folosit. Împrumutul covăsălii este una dintre practicile care

contribuie la creșterea coeziunii în interiorul grupului social practicant și, implicit, a nivelului de încredere reciprocă.

În altă ordine de idei, în cazul crescătorilor de oi, cantitatea de iaurt obținut și a tuturor celorlalte produse lactate este în directă relație cu momentul asocierii acestora care se petrece de regulă la Sfântul Gheorghe, conform calendarului pastoral. Cu acest prilej, oile sunt mulse, cantitatea de lapte a fiecăreia este măsurată și, în funcție de această cantitate, fiecare proprietar primește, în funcție de regiune, cantitatea de lapte acru ori de brânză care i se cuvine. Acesta este și astăzi unul dintre momentele importante în viața socială a satelor din Banatul de Munte, de exemplu (*măsurîșul*). În satele din Maramureș și Năsăud lăptăritul / făcutul laptelui acru de primăvară începea la Sfântul Gheorghe.

La Pleșani, Botoșani, ciobanii au o măsurătoare specială pentru preparatul fermentat: „într-o vară se pot lua două rânduri, iar toamna câte o mulsoare pentru lapte acru”. Iaurtul marchează finalul anului pastoral, se consumă lapte dulce când se face stâna, lapte acru când se desface (Topolița, Galu, Vânători - Neamț, Botești și Glodu - Suceava, Rafaila - Vrancea). Masa de la încheierea păstoritului agricol-local din regiunea Moldovei conține: „lapte acru, brânză, pastramă de oaie” (Costache Negri - Neamț).



Strecuratul laptelui prin Tifon
(Peștera, județul Constanța, 2024, foto: Lucian David)

Conexiunea cu elementele de **patrimoniu cultural material** rezultă din necesitatea utilizării unui instrumentar specific. Astfel, prepararea iaurtului în comunitățile tradiționale e strâns legată de o serie de **meșteșuguri** cum ar fi olăritul, lemnăritul sau căldărăritul care furnizează o serie de instrumente destinate producerii, păstrării ori transportului acestui produs, cum ar fi: căldare / ceun / oală pentru încălzirea ori fierberea laptelui, lingură din lemn, hâșcău de mesteacăn pentru amestecat, pietre pentru ușurarea amestecării și împiedicarea prinderii laptelui, lăptar, urcior din lut, oală (de lut / de pământ) de prins laptele, puțină de brad, putinei, boată din fag, cofăiel, berbință, budăi, șteand, burduf de oaie, tortău / tortar etc.



Oale în care se pune laptele la prins / covăsit
(ceramică de Braniștea, Galați, 2011, foto: Sergiu Ciubotariu)

2.a. Descrierea păstrătorilor/purtătorilor/creatorilor elementului: (vârsta, profesia, grupul etnic) (Vor fi numiți păstrători/purtători reprezentativi, recunoscuți ca atare în comunitate, cu date de contact obținute cu acordul celor vizați și beneficiind de susținerea acestora pentru inventarierea elementului și comunicarea publică a informațiilor):

Cunoștințele și practicile legate de obținerea iaurtului în comunitățile tradiționale românești nu le sunt specifice doar unor anumiți indivizi care să poată fi „recunoscuți” ca atare în comunitate. Întrucât acest produs este obținut în general în gospodărie, se poate vorbi despre existența unei rețele difuze de păstrători / purtători / creatori ai elementului formată din indivizi, familii ori mici asociații de crescători de animale care produc iurt pentru consum propriu sau pentru comercializarea în contexte specifice (piețe / târguri). În acest caz, *savoir-faire*-ul nu este apanajul unei anumite categorii de indivizi care să aparțină unui gen, vârste ori profesii. Iaurtul poate fi produs deopotrivă de femei ori bărbați, de vârste diferite și aparținând unor grupurilor etnice istorice diferite, de pe teritoriul României, din mediul rural, dar și din cel urban. Practica este transmisă intergenerațional înspre propriii copii sau, în anumite cazuri (de exemplu stâna de oi) înspre ucenici.



Lapte pus la covăsit în borcan cu capac
(Vârfurile, județul Arad, 2025, foto: Diana Mihuț)

2.b. Contribuția instituțiilor și a organizațiilor non-guvernamentale la inventariere elementului (Se va menționa denumirea completă a instituțiilor, adresa și datele de contact ale unui reprezentant al acestora):

Instituție: Institutul de Etnografie și Folclor „Constantin Brăiloiu” al Academiei Române

Adresă: Strada Demetru I. Dobrescu 9, București 010025

Reprezentanți: Lucian David (Cercet. Pr. Dr., david_lucian@yahoo.com)

Instituție: Universitatea de Vest din Timișoara

Adresă: Bd. Vasile Pârvan, nr. 4, Timișoara, Timiș, Cod Poștal: 300223

Reprezentanți: Otilia Hedeșan (Prof. Dr., otilia.hedesan@e-uvt.ro) Diana Mihuț (Asist. Dr., diana.mihut@e-uvt.ro).

Instituție: Institutul de Cercetări Eco-Muzeale „Gavrilă Simion” Tulcea

Adresă: Str. Progresului, Nr. 32, Tulcea, Cod Poștal: 820009

Reprezentanți: Iuliana Titov (Șef-sectie serviciul Muzeul de Etnografie și Artă Populară, iulititov@yahoo.com), Alexandru Chiselev (Cercet. Șt., chiselevalexandru@yahoo.com).

Instituție: Muzeul Municipal Beiuș

Adresă: Piața Samuil Vulcan 1, Beiuș, Bihor, cod poștal: 415200

Reprezentant: Cristian Remus Țoța (Director, 0259 322 247)

Instituție: Academia Română - Filiala Iași

Adresă: str. Carol I nr. 8, Iași, cod poștal:

Reprezentant: Adina Ciubotariu (dr., cercetător științific principal gr. I, adina.hulubas@gmail.com)



Turmă de capre

(C. A. Rosetti, județul Tulcea, 2024, foto: Alexandru Chiselev)

3.a. Situația actuală a elementului și identificarea eventualelor riscuri de dispariție sau modificare semnificativă a elementului (Se va preciza raportul dintre informațiile existente în surse anterioare de informare, documentare și cele recent obținute prin demersul de față):

Alimentația tradițională românească se caracterizează printr-un specific regional accentuat atunci când vine vorba despre frecvența consumului unor anumite ingrediente, a ritmului săptămânal al meselor, a preferinței pentru anumite gusturi (acru / dulce) ori a tehnicilor de preparare ale unor mâncăruri îndeobște considerate astăzi drept „naționale”. În ciuda numeroaselor denumiri sub care este el cunoscut pe teritoriul României, iaurtul rămâne în continuare unul dintre alimentele cele mai frecvent consumate de români, indiferent de regiunea la care ne raportăm.

În ultimii ani însă, diminuarea populației animale și schimbarea profilului ocupațional au condus la o scădere a frecvenței de preparare a iaurtului în gospodărie. Astfel, în anii '90 apar primii mici producători care răspund acestei nevoi, suplinind parțial prepararea

iaurtului în gospodărie. Este vorba despre un tip de producători semi-industrializați, relevanți la nivel local sau regional și ale căror produse au calitatea și gustul celor preparate în gospodărie. În schimb, unii dintre acești producători s-au extins, devenind adeseori uneori parte a unor concerne și adresându-se unei piețe care trece dincolo de bariera locală ori regională inițială. Astfel, aceștia trebuie să satisfacă o serie de „gusturi” și standarde de marketing care răspund cerințelor unor grupuri sociale, de vârstă și regionale diferite de consumatori.

Desigur, această realitate nu privește doar iaurtul, ci ea este aplicabilă unei serii mai largi de alimente, inclusiv preparatele pe bază de carne sau deserturile.



Animale pe pășunea satului (vacii, cai, bivoli)
(Curățele, județul Bihor, 2024, foto: Diana Mihuț)

3.b. Plan de salvagardare a elementului, prin acțiuni specifice (Se vor urmări principalele tipuri de măsuri de salvagardare recomandate prin mecanismul internațional de implementare a Convenției UNESCO din 2003: documentarea, transmiterea, prin educație

formală, non-formală și informală, diseminarea informațiilor despre element în diferite contexte și prin diferite mijloace):

O primă acțiune de salvagardare este chiar înscrierea elementului în **Registrul național al patrimoniului cultural imaterial**. Această recunoaștere crește deopotrivă vizibilitatea produsului în sine, a cunoștințelor legate de obținerea acestuia și a practicilor sociale asociate, contribuind la sensibilizarea publicului larg. Se va încuraja organizarea de prezentări în mediul școlar în cadrul „Săptămânii altfel” și a „Săptămânii verzi” asupra aportului nutrițional al iaurtului și schimb de bune practici în obținerea celui mai gustos lapte acru. Obiectivul din urmă va fi atins prin solicitarea elevilor de a realiza interviuri și probe practice cu bunicii și părinții. Implicarea Grupurilor de Acțiune Locală și a autorităților va crește impactul acțiunilor propuse.

În al doilea rând, continuarea cercetărilor de teren pentru actualizarea informației cu privire la tehnicile tradiționale de preparare a iaurtului și a practicilor asociate, precum și aducerea acestui subiect în cadrul unor manifestări științifice de profil, a unor întâlniri între experți, membrii comunităților și operatori media rămân utile în vederea salvagădării.

Fiind vorba despre un produs alimentar, obținerea unor mărci înregistrate ori produse tradiționale atestate, precum și organizarea unor festivaluri / sărbători dedicate pot constitui metode care să asigure o creștere a gradului de conștientizare și a nevoii de salvagardare.



Oi la stână
(Padiș, județul Bihor, 2024, foto: Diana Mihuț)

4. Bibliografie și surse online de informare asupra elementului:

Referințe bibliografice generale:

- *Alimentația*. Răspunsuri la chestionarele Atlasului Etnografic Român, volumul I, Oltenia, coordonator general Ion Ghinoiu, elaborare, îngrijire științifică și redacțională de Cătălin Alexa, Cornelia Belcin Pleșca, Laura Ioana Toader, seria Corpus de documente etnografice românești, Institutul de Etnografie și Folclor „Constantin Brăiloiu”, Academia Română, București, Editura Etnologică, 2018.
- *Alimentația*. Răspunsuri la chestionarele Atlasului Etnografic Român, volumul II, Banat, Crișana, Maramureș, coordonator general Ion Ghinoiu, elaborare, îngrijire științifică și redacțională de Cătălin Alexa, Cornelia Belcin Pleșca, Laura Ioana Toader, seria Corpus de documente etnografice românești, Institutul de Etnografie și Folclor „Constantin Brăiloiu”, Academia Română, București, Editura Etnologică, 2024.

- *Repertoriu național de patrimoniu cultural imaterial*, Vol. I, Comisia Națională pentru Salvagardarea Patrimoniului Cultural Imaterial, București, CIMEC, 2009.
- AVADANEI, Mihai, „Descânțece, vrăji și farmece din ținutul Neamțului”, în *Preocupări didactice*, Anul III, Nr. 1-3, Septembrie-Noiembrie, 1937, pp. 33-35.
- BRAICA, Carmen, TOȘA, Ioan, „Alimentația de dulce în satul românesc de la începutul secolului XX”, în *Acta Musei Porolissensis XXVII*, 2005, pp. 793-804.
- BRĂTESCU, Constantin (trad.), „Itinerariul Fratelui Wilhelm de Rubruquis din ordinul fraților minoriți în anul mântuirii 1253, în părțile răsăritene”, în *Analele Dobrogei*, Anul II, Nr. 4, 1921, pp. 507-535.

- BUTURĂ, Valer, *Etnografia poporului român. Cultura materială*, Cluj-Napoca, Editura Dacia, 1978.
- CIOCANU, Maria, „Alimentația din satul Boldurești - Nisporeni. Contribuții etnografice la monografia satului”, în *Anuarul Muzeului Etnografic al Moldovei*, Vol. VI, 2006, pp. 235-266.
- CIUBOTARU, Ion H., *Obiceiurile funebre din Moldova în context național*, Iași, Editura Universității „Alexandru Ioan Cuza”, 2014, p. 253.
- CIREȘ, Lucia, „Aspecte ale vieții pastorale în folclorul obiceiurilor din Moldova”, în *Anuarul Muzeului Etnografic al Moldovei*, Vol. III, 2003, pp. 117-124.
- CONSTANTIN, Marin, „(Auto)identificarea materială a etnicității printre turcii și tătarii din Bașpunar, Independența și Cobadin (județul Constanța)”, în *Anuarul Muzeului Etnografic al Moldovei*, Vol. XVII, 2017, pp. 127-142.
- CRISTESCU, Ștefania, *Descântatul în Cornova - Basarabia*, București, Editura Paideia, 2003.
- CRUDU, Aspazia, PAVEL, Emilia, „Contribuții la studiul alimentației în Moldova - zona Iași”, în *Acta Moldaviae Meridionalis XII-XIV, 1990-1992*, pp. 281-295.
- DAN, Dimitrie, *Comuna Straja și locuitorii ei*, Cernăuți, 1897.
- DAVID, Lucian, SEMUC, Ionuț, *Peisajul cultural carpatic. Transhumanța în zona Corbi-Nucșoara*, București, Editura Etnologică, 2024.
- DAVID, Lucian (coord.), *Elemente de continuitate ale păstoritului transhumant în Vaideeni*, București, Editura Etnologică, 2022.
- DAVID, Lucian, SEMUC, Ionuț, *Păstoritul carpatic: tradiție și continuitate*, București, Editura Etnologică, 2022.
- DAVID, Lucian, *Păstoritul. Bibliografie selectivă*, Editura etnologică, 2020.
- FREDERIC, Marie-Claire, *Ni cru, ni cuit, Histoire et civilisation de l'aliment fermenté*, TALANDIER, 2023.
- GHINOIU, Ion (coord.), *Atlasul etnografic român: Tehnica populară, Alimentația*, Editura Academiei Române, 2008.
- GHINOIU, Ion (coord.), *Atlasul etnografic român, Ocupațiile*, Editura Academiei Române, 2005.
- GIOSANU, Eva, „Diete tradiționale. Prepararea și conservarea alimentelor”, în *Anuarul Muzeului Etnografic al Moldovei*, Vol. II, 2002, pp. 165-200.
- HEDEȘAN, Otilia, *Pentru o mitologie difuză*, Timișoara, Editura Marineasa, 2000.
- HULUBAȘ, Adina, *Îndeletniciri tradiționale din Moldova: tipologie, corpus de texte și documente*. Cu o postfață de Academician Sabina Ispas. Prelucrare digitală a imaginilor: Mihai Panainte, București, Editura Academiei Române, 2024, pp. 75, 79.

- MATEI, Florina, „Elemente de etnografie locală”, în *Acta Musei Porolissensis* XXIII, Vol. II, 2000, pp. 547-552.
- NECULAU, Eugen D., „Civilizația satelor din regiunea Ungureni - Botoșani. Considerațiuni sociologice”, în *Anuarul Muzeului Etnografic al Moldovei*, Vol. IX, 2009, pp. 87-112.
- NECULAU, Eugen D., „Viața intelectuală în satele de pe Jijia de Sus”, în *Anuarul Muzeului Etnografic al Moldovei* XVIII, 2018, pp. 107-152.
- NICULIȚĂ-VORONCA, Elena, *Datinile și credințele poporului român adunate și așezate în ordine mitologică*, Vol. I, Iași, Editura Polirom, 1998.
- POPESCU-SIRETEANU, Ion, „Originea cuvântului străgheată”, în *Anuarul Muzeului Etnografic al Moldovei*, Vol. III, 2003, pp. 217-232.
- SIRAKOVA, Sevgi Mutlu, „Forgotten Stories of Yogurt: Cultivating Multispecies Wisdom”, în *Journal of Ethnobiology*, 2023, Vol. 43(3), pp. 250-261.
- STANȚIERU, Svetlana, CODREANU, Aurelia, „Lexic gastronomic în paremiologia românească”, în *Probleme de filologie: aspecte teoretice și practice*, 2020, pp. 164-174.
- STOILOVA, Elitsa, „From a Homemade to an Industrial Product: Manufacturing Bulgarian Yogurt”, în *Agricultural History*, Vol. 87, Nr. 1, 2013, pp. 73-92.
- ȘTIUCĂ, Narcisa-Alexandra, *Ospăț cu gust de Mehedinți*, București, Editura Asociației Sinaptica, 2017.
- TOADER, Laura, *Laptele matern și aburul hranei, Contexte etnologice*, Editura Etnologică, 2020.
- TOȘA, Ioan, „Contribuții la studiul păstoritului din Nord-Vestul României”, în *Biharea*, 1982, pp. 59-81.
- VĂDUJA, Ofelia, *Valori identitare în Dobrogea: hrana care ne unește și desparte*, București, Editura Enciclopedică, 2010.

Referințe din teren:

- Baza de date rezultată din cercetările dedicate patrimoniului alimentar românesc derulate în intervalul 2020 - 2024 în cadrul proiectului *Colecție digitală a patrimoniului alimentar românesc și transfer spre societate* (FOODie, 569PED/2020). Echipele de cercetare au fost alcătuite din specialiști provenind de la Universitatea de Vest din Timișoara, Universitatea din Craiova, Universitatea „Vasile Alecsandri” din Bacău, Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava, Academia Română, filiala Cluj-Napoca, Institutul de Cercetări Eco-Muzeale „Gavrilă Simion” din Tulcea.

- Baza de date rezultată din cercetările dedicate păstoritului derulate în cadrul proiectelor *Peisajul cultural carpatic. Dezvoltarea durabilă a păstoritului în Mărginimea Sibiului* (Granturile Academiei Române GAR-UM-2019-XIII-4.9-2; 2296/31.05.2019-2021), *Transhumanța carpatică a oilor țurcane. Continuitatea elementelor arhaice pastorale în mileniul al III-lea* (AFCN P1766, 2021), *Elemente de continuitate ale păstoritului transhumant în Vaideeni* (AFCN P0080, 2022) și *Transhumanța mocanilor în Bărăgan și în Dobrogea* (AFCN, P0514, 2024). Echipele de cercetare au fost alcătuite din specialiști ai Institutului de Etnografie și Folclor „Constantin Brăiloiu” al Academiei Române.



Oală în care se pune laptele la prins
(atelierul olarului Marcel Tănăsie, Șișești, județul Mehedinți, 2024, foto: Diana Mihuț)

5.a. Echipa de coordonare a inventarierii elementului:

- Alexandru CHISELEV (Cercet. Șt. Dr., Institutul de Cercetări Eco-Muzeale „Gavrilă Simion” Tulcea)
- Adina CIUBOTARIU (Cercet. Șt. Pr. Dr., Academia Română - Filiala Iași)
- Lucian David (Cercet. Șt. Pr. Dr., Institutul de Etnografie și Folclor „Constantin Brăiloiu” al Academiei Române)
- Diana MIHUȚ (Asist. Dr., Universitatea de Vest din Timișoara)

5.b. Responsabil cu monitorizarea și actualizarea datelor despre element:

- Diana Mihuț

6. Data completării fișei de inventar: 31 ianuarie 2025

Se vor anexa materiale foto/video/audio recent înregistrate care **demonstrează** viabilitatea elementului și **relevanța** elementului pentru identitatea culturală locală (se **încurajează** înregistrarea de materiale video în care membrii **comunității** descriu elementul și **explică** importanța acestuia din perspectivă personală).

Anexe (mărturii din teren, transcrieri ale unor înregistrări audio)

Corbi, județul Argeș, 2021, despre laptele gros, (informații culese în cadrul proiectului *Transhumanța carpatică a oilor țurcane. Continuitatea elementelor arhaice pastorale în mileniul al III-lea*):

- „Ăla toamna. Toamna să face ăla. Îl fac tot așa, îl băgăm în bidon, îl băgăm tot așa apoi în cazan, băgăm bidonu' în cazan, îi dăm foc ca lumea, și când îl dai în fiert dup-aia-l iei d-acolo, îl lași la rece, îl lași bine ca să nu fie... aia... și dup-aia... la Crăciun când ie... desfaci, mânci ca lumea. Să face gros” (Alexiu Petre, Câmpulung, județul Argeș, Băiașu Gheorghe, Curtea de Argeș, județul Argeș, informații culese de Lucian David în 2021)
- „Toamna. Care vrea să facă, făcea. Ultimele zile, se mulgea oile ca să nu se strice la ugere și rămânea lapte acolo prin toate... Ăla să, cum să zic, să cam îngroșa așa. Sunt care bagă laptele de iarnă. Lapte gros [se numea]. Normal, el trebuie fiert o dată. Fiert, da' noi l-am băgat așa. Nu l-am mai fiert. Se băgau înainte, bătrânii, la putini” (Bobeanu Vasile, Corbi, județul Argeș, Rizoi Vasile, Corbi, județul Argeș, Bucur Ion, Corbi, județul Argeș, Groșanu Gheorghe, Corbi, județul Argeș, informații culese de Lucian David și Ionuț Semuc în 2021)
- „Lapte gros se făcea toamna. La munte, atuncea îl fierbea ca lumea, știa să-l facă. La munte îl fierbea, pune un cazan cu apă și laptele se pune într-o găleată mai mare și fierbea în găleata aia în cazan. Nu-l amesteca cu... fierbea până i se punea lui, i se vedea. Adică, laptele îl pune într-o găleată de 15 kile în cazanul ăla mare. Și cazanul îl pune unde fierbea cazanul cu apă, fierbea și laptele. Și mai făcea și... îl băga la putini frumos. Rezista toată iarna. Mai făcea ăia, cum îi spune, vaideenii mai făcea” (Ciobănelea Gheorghe, Corbi, județul Argeș, originar din Jina, județul Sibiu, informații culese de Lucian David și Ionuț Semuc în 2021);
- „Lap... noi nu făceam, corbenii. Nu mi-ami... Lapte gros, dacă făceam cât-un lapte pentru mâncat ciobanii acolo. Îl fierbeam în cazan, să fie curat bine, să n-aibă... miros de acreală. Și mestecat bine, bine, bine, iel să nu să prinză, că dacă, dacă să corlește un pic, gata, să strâcă, nu mai ie bun laptele ăla. Corlește. Adică s-afumă, să... Și nu mai ie bun. Dar dacă vrei să faci un lapte să-l ai și-acasă, pe iarnă, fiert cu grijă, cel mai sfânt iera... să pui cazanu' cu apă pe foc și laptele să-l pui într-o căldare d-asta de... email, și să pui căldarea-n apă, să fiarbă laptele cât să fiarbă apa, și p-ormă ca să fiarbă și căldarea cu lapte. Acolo îl lăsa puțan,

poate un sfert de oră să fiarbă. Maxim. Păi îl lăsa să se răcească și pu... putiai să-l bagi într-o puțină, în ceva. În puțină, puțină să fie nouă. Să nu fie folosată. Păi care avia târlă, și avia de făcea... îl mânca iarna. Făcea gros, bun. Bun să făcea” (Poenaru V. Gheorghe, Corbi, județul Arges, informații culese de Lucian David și Iulian Vlad în 2021))

Coșteiu de Sus, județul Timiș, 2023, despre lapte covăsit (informații culese de Otilia Hedeșan și Diana Mihuț în cadrul proiectului *Colecție digitală a patrimoniului alimentar românesc și transfer spre societate*):

- (Diana) Mai demult, în afară de zămătișă și smântână, ce mai făceați?
(Emilia) Atunci mai făceam lapte fiert. Și când mai stătea pe foc să se facă smântâna aia așa, de-un deget - plotoagă de smântână - o luam deoparte, o lăsam la acrit într-un vas la căldură. Țasta-i laptele muls și pus la fiert. Și, după aceea, când s-o răcit laptele ca când îi ca și apa de pâine, pun smântâna aia pe fundul unei oale de pământ - că aici e musai o oală de pământ - freci un pic smântâna aia ca să se rupă, plotoaga aia de smântână și apoi adaugi laptele călduț și-l lași la cald. Dacă-i cald afară îl lași așa, oriunde. Dar, când e iarnă, înainte când aveam grindă: puneam cotărâță și învelit într-un prosop și-l puneam la grinfă, lângă șpoiort undeva ca să se cald. Și în câteva ore el se face lapte covăsit. Și-l mănânci cu ce-ți place, dar de obicei ne place și gol. Cu mămăligă, cu pâine sau îl bag la rece la frigider și când vin de la câmp din grădină nu-ți mai trebuie nici înghețată, nici apă rece. Și deci ține și de foame și de sete.
(Diana) Laptele ăsta covăsit se face doar cu plotogul ăsta de smântână?
(Emilia) Bine, dacă nu ai și vrei să-l faci mai repede... dar întotdeauna ne lăsam covăsală din anterior și îl pun la rece într-o ceașcă și de-acolo îl beau... îi adaug smântâna aia și îi adaug un pic din covășala asta.

Dumbrava, județul Timiș, 2024, despre iaurtul de casă (informații culese de Otilia Hedeșan și Diana Mihuț în cadrul proiectului *Colecție digitală a patrimoniului alimentar românesc și transfer spre societate*):

- (Terezia) Dar eu cred că și zarzavatul face diferența, că în Ungaria, dar noi nu facem aici, gulașurile astea se fac, cred, și cu morcovi și cu ardei și cu nu știu ce. La noi e doar papricașul. Papricaș e de la paprica, de la ardeiul roșu.
(Carolina) La fel doi se consuma și spanac, și mazăre, și fasole verde, cu iaurtul ăsta de casă se făcea ciuspaisu vara.
(Terezia) Numai știi ce?! Asta acuma, mai pe vremea lui mama. Înainte nu cultivau, nu aveau zarzavaturi de grădină mică. Ei cultivau porumbul, grâul, că trebuiau să

facă făină pentru casă. Făceu totul, de la mătură, la coșniță pentru albine, tot făcea omul în casă. (Terezia Costineanu, Carolina Costineanu)

Eftimie Murgu, județul Caraș-Severin, 2023, despre lapte covăsit (informații culese de Otilia Hedeșan și Diana Mihuț în cadrul proiectului *Colecție digitală a patrimoniului alimentar românesc și transfer spre societate*):

- (Diana) Lapte covăsit vă spune ceva?
(Tanti Chiva) Șobanii, șobanii fășau. Oile primavara să scot la padure și la o saptamână să măsură: ieșâm sara, fiecare mulze oili, ieșâm toți ortașii. Măine-zî, la namiazăți, ies mai mulți, ies cu copii, cu tot, atunș să fașe zarvă mare, bucurie mare. Ș-atunș să promulg oile, să frig mieii ș-atunși când să gată cu mulsul, cu tot, pune cheag în lapce, care-i bașu, care le-a luvat, ala pune cheag. Și atunș, ne punem pra poiană, ne-ncnzem toți pra poiană, punem mnelu în pamânt, cu bruca împlântată. Mai este care mai fac miș, este care îs din alce părți și zâc că la ei nu să fașe asta la smâlț, că la ei să fașa mnelu, să fașa ciorbă. Ș-or facu într-un an și dupa cum or vrut ei ș-or facut ciorbă la cazan și-ți punea cu polonicu cât vrei să mânș, toca mielu așa, cum să fășa așa, ca o tocaniță. (Paraschiva Roșu)

Mărginimea Sibiului, despre lapte gros / lapte acru (informații culese în cadrul proiectului *Peisajul cultural carpatic. Dezvoltarea durabilă a păstoritului în Mărginimea Sibiului*):

- „Lapte gros făceam numa' toamna. Mulgi oile toamna și îl strecuri laptele și-l fierbi în apă. Bagi găleata ta aicea în apă și ceahunul cu apă, și dai foc la apă până scade atâta laptele să scadă. Îl fierbi cu apa aia și apoi îl pui să se răcească, îl depozitai într-un butoi de ăla și în toată ziua mestecai și apoi se îngroașă, poți să-l tai cu cuțitul. Îl făceai toamna, și primăvara mâncai. [Stătea] în butoi de brad de 10-15, după cât era de mare. Le mai mulgi și la colibe, când le aducem la colibe le mulgeam, făceam lapte gros d-ăla” (Ion Barbu, Jina, județul Sibiu, informații culese de Lucian David în 2020)
- „Laptele gros se făcea ușor că ăla... se mulge oaia, după ce l-ai muls l-ai pus acolo într-un ceahun mare, bagi apă și o oală mare sau un bidon de aluminiu, îl băgam în apa aia hiartă. Că nu-l poți fierbe laptele de oaie numa-n tuciu' ăla de... pe foc, că se afumă și capătă gust. Și-apăi treb'e să-l fierbi cam o oră. E greu ăla de ntreținut. După ce... după ce-l fierbeam, îl lăsam acolo să se răcească până mâne dimineață. Mâne dimineață îl goleam, că trebuia să mulgem oile iară, să băgam iar. Și îl băgam la depozitare în diferite bidoane. [Bătrânii] aveau un fel de... la ei le zicea șteanduri. Șteand. Și avea anume pentru lapte gros. Și-avea așa un cub de ăsta, tăiat aicea așa... un dop pătrat. Și de-aia se păstra laptele până pe iarnă” (Dan Constantin, Jina, județul Sibiu, informații culese de Lucian David în 2020)
- „Lapte acru se făcea, da, din laptele de vacă. Și toamna de la laptele de oaie, se făcea laptele gros. Când laptele de oaie era spre toamnă mai gras, îl puneam într-un alt vas și în căldare puneam apă, și vasul respectiv îl puneam în apa aceea care fierbea, și el scădea acolo și pe urmă avea un secret, că trebuia să amesteci în el în fiecare zi, ca să se îngroașe uniform și să nu facă cocoloașe din ălea. Lapte gros, foarte

bun. Se face și azi. Este o delicatete. Da, este [de vânzare]" (Ileana Morariu, Jina, județul Sibiu, informații culese de Alina Bojoga în 2020)

- „Facem lapte gros, noi așa îi spunem. Lapte gros îl facem toamna. Din septembrie încolo poți să faci, că d-asta v-am spus eu că nu se mai încheagă. El e gras, îl fierbi într-un bidon de 25, îl pui într-un ceaun cu apă și îl fierbi câte o oră jumate, două. Și ăla se numește lapte gros. Iaurt e ăstănt, îl facem, iaurtu-iaurt e altceva. Asta-i un lapte special și numai toamna se face. Are un luciu, e toată grăsimea în el. Un luciu și o bunătate aparte. Da' nu știe nimeni de așa ceva. Oricum dacă s-ar învăța, noi nu am avea să producem cât s-ar mânca. Dacă nu ai unde și nici nu-i nimeni interesat. Pot să faci tu cât de bun l-oi face, că nu ai unde să desfacem" (Maria Sterp, Jina, Județul Sibiu, informații culese de Ionuț Semuc în 2020)
- „Lapte gros. Lapte acru sau lapte gros. Ăla numa' toamna târzău. Ăla-i problemă mare. Treb'e fierț în apă două, cel puțin, două ore. Bidonu' cu lapte tre' să-l bagi în apă și să fiarbă apa două, cel puțin două ore sau și două jumate. Și-apăi după aceea tre' să 'mesteci cel puțin, tre' să 'mesteci cel puțin o lună sau mai mult, să 'mesteci din toată zăua. Ține până primăvara" (Dumitru Capotă, Rășinari, județul Sibiu, informații culese de Lucian David în 2020)
- „Lapte acru făceam toamna. Aia când cobora cu oile de amunte. Într-o oală mare cu apă se bagă altul, un bidon d-ăsta de aluminiu de lapte, care-i anume pentru lapte. Se băga în oala aia, în vasul ăla cu apă și acolo îl fierbeai cam trei ore până scădea și atuncea îl luai de acolo și îl băgai în ce vrei să-l păstrezi" (Petru Ilcuș, Rășinari, județul Sibiu, Sorita Ilcuș, Rășinari, județul Sibiu, informații culese de Alina Bijoga, Lucian David și Ionuț Semuc în 2020)
- „Laptele e mai bun toamna, e mai gras. E puțin. Primăvara e slăbuț, iarba e subțire primăvara. E mai mult, dar mai slab. Facem și lapte acru, nu cumpărăm iaurturi. Lumea nu cere, să zici că faci să se vândă. Am pățit de multe ori, am făcut ceaun de oaie, foarte bun. Când aude cuvântul oaie nu vrea să mănânce" (Ilie Constantin Stoica, Sadu, județul Sibiu, informații culese de Lucian David și Ionuț Semuc în 2020, la stâna Tocile)
- „Nu, nu știm să-l facem. Dumitru Hăbuc știe a face lapte bătut de-ăla gros. Îl bagă în bidonașe, sânt bidonașe de alumin' de 10 litri, apă-l bagă-n bidonașe, apă-l are de mână, cam numa' pentru familie, pentru casă" (Ion Stoica, Sadu, județul Sibiu, informații culese de Lucian David și Ionuț Semuc în 2020)
- „Lapte gros. Păi, toamna, înainte să-nțărce oile, treb'e bidon să ai, să-nchidă capacu' ermetic așa, și să pui laptele acolo, și într-o găleată din aia mare de băcit pusă apă în ea, și bidonu' băgat în, și să tot mesteci, și să tot... mai sacă el așa și se prinde. Îi lapte bătut, lapte gros. Lapte gros. Se-ngroașă așa ca smântâna. Păi, nu știu, eu n-am făcut, da' cam o oră, o oră și ceva știu că făcea, când făcea pe timpuri" (Ion Stoica, Sadu, județul Sibiu, informații culese în 2020 de Lucian David la Stâna Vaca)
- „Lapte gros, fierbi laptele, iei azi niște pietricele, se caută niște pietricele fără crăpături, rotunde, cât se poate de rotunde, le bagi în fundul ceaunului și mesteci cu mestecăul de urdă normal, dar pe fundul ceaunului să nu se prindă, până se umflă laptele. Dar e o tehnică care îți trebuie ani să o deprinzi, ca să nu îl strici și e foarte anevoioasă. Îl iei de pe foc și-l lași să se răcească, se face o smântână groasă, o iei, după care-l torni în bidoane sau depinde în ce-l ții. Îl bagi în bidon și

mesteci în el o perioadă de timp până vezi că prinde acreala bună. După care pui capacul. Se face pe parcurs gros, da. Lapte acru se spune. Bătrânii [îl țineau] în putini sau în burduf. Mai băgau și în burduf, da. Care nu aveau putini și nu aveau posibilități, coseau pieile foarte bine și îl băgau în burduf” (Ioan Banciu, Tilișca, județul Sibiu, informații culese de Lucian David și Ionuț Semuc în 2020)

- „Lapte acru făceam toamna. Era lapte puțin, făceam acru. Era mai gros. Nu se făcea decât toamna, că se răcea și vremea, că altfel nu ieșea bun. Atuncea îl fierbeam. Era mai puțin lapte și nu se mai încheaga de grăsime. Lapte gros, lapte acru. Îl fierbeam în apă. Căldare de apă obișnuită și băgam căldarea [cu lapte] până mai mult de mijloc, și apoi fierbea cu bolboroci acolo apa. Atuncea laptele nu se afuma. Când îl fierbeai în ceaun, și se afuma numai oțără se strica laptele. Era foarte gingaș. Dacă îl fierbeai cu apă cum v-am spus, ieșea cel mai bun lapte, că nu se afuma” (Vasile Bratu, Tilișca, județul Sibiu, informații culese de Ionuț Semuc în 2020)

Plugova, județul Caraș-Severin, 2024, despre lapte covăsit (informații culese de Otilia Hedeșan și Diana Mihuț în cadrul proiectului *Colecție digitală a patrimoniului alimentar românesc și transfer spre societate*):

- (Diana) Dar lapte acru sau lapte prins vă spune ceva?
(Ana) Ni să mai acree lapcile vara, dacă nu aveam vreme să fașem séva, dar și iarna să poacă acri, dacă îl aduc în casă și-l pun acolo, mi să acreșce dacă stă la caldură.
(Diana) Și ce făceați cu laptele acru?
(Ana) Păi să făcea iară, o urdă acrișoară așa, sau... nu mai ieșea bună brânza sau dacă tu nu observai că îi acru, să-l vezi, dacă dădea un pic în acru și tu puneai cheag să faș brânză, ieșea brânza aia, unsuroasă, așa, da, aia nu pucai să o friž, că era așa, era bună, dar s-o mânș așa. (Ana Grozăvescu, Trifu Grozăvescu)

Vaideeni, județul Vâlcea, 2022, despre lapte mare / storcit / covăsit / gros / prins / acru / de șteand (informații culese de Lucian David în cadrul proiectului *Elemente de continuitate ale păstoritului transhumant în Vaideeni*):

- „Făceam, cum i să spune, așa-i spunea, lapte storcit sau lapte mare. C-ăsta să scurgea tot zăru’ din iel, să opărea putina aia, ștandu’, putina să opărea bine, bine cu pietri, băga pietrii să fiarbă-n ia. Și apă fierbinte, clocotită de câte două-trei ori, ca să țână, să aibă să țână. Laptele mare, lapte de oaie, lapte natural de oaie. Îl mulgi și, deci astăzi, când să face lapte mare, oile nu ma’ au atâta lapte, că-i toamnă, și-l împutână. Și lăsăm până să strânge de să, de umpli șteandu’ așa, că facem șteandurile. Și pe urmă când crezi să măsurăm laptele, di la toți îl lom cu măsură, îl iau și pe-al meu și pe-al dumneata și pe-a lu’... depinde după câte gazde iești la cabana aceea sus. Di la toate gazdele și-l adunam și-l măsuram întâi șteandu’ câte kilograme are, și loa laptele di la toți împrumut, așa să spunea. Azi mi-l dai tu mie, mâne și-l dau io țâie, dincolo dai și dumneata la gazda cutare care

sântem toți, noi așa trăim la munte. Trăim într-o comunitate, cum să zic, care trăim toți și te-ajuti. La urmă, înveți când ai măsura laptelui, și cam când te lovești cu măsura șteandului de mărime, la urmă punem și-l fierbem în tuciuri mari, că vezi, depinde după cât vrei să-l faci de bun, de cât te-ajută puterea. Și-l pui pe foc. Și cauți pietricele uite așa ca pe vârful deștiului, nu mai mari, și le spălate frumos, to' di la izvor le iei, pe viitura părăului, pietricele, pietri curate, le speli și le bagi în lapte, în ceanon. Și facem ușcaua, nu ca mătura aia, ușcaua de lemn de mesteacăn sau dacă, da, că așa să făcea. Și când începea laptele un pic a sfârâi pe marginea tuciului, luai hârșcău', așa să numea, hârșcău și-l luai și mestecai, atunci te-ajutai cu rându'. Că stai cât stai, pe urmă, te-ardea focu', nu mai puteai să mai suferi. Triecea femeia di la gazda care ierai acolo tovarăși toți. Și mestecai ușor, ușor, pietricelilii alea să-nvârtea după nuielele die mesteacăn și nu să prindea, c-al'fel ooo... făceai scrumu' pentru de câti-un deget, de nu-l mai puteai lua. Când vezi că începe a să umfla, mai pici un pic de apă, îl mai fierbi un pic, până a doua, a treia, a patra oară când începe a să umfla la urmă, cum să zic, trecea și-altă femeie lângă tine și-l loai di pe foc. Și-l lăsați până mâine, depinde după cum aveai de mult, și șteandul-aveai spălat, curat, aranjat, un'e-l pui. Dai covăseală la un tuci de 25 de kilograme, nu pui mai multă covăseală, cum să spune, covăseală ca... boaba de porumb îi multă. Ca boaba de grâu, atâta pui în polonice din astea de alumin, de fier. Cumpărate, sigur, din magazin. Și pui câti-un pic de apă în, cum să zic, în laptele ăla acriș noi spunem. Da, lapte covăsât, lapte de oaie, lapte mare, așa să spune. Și-l bați acolo, îl bați bine, până mestecă iel bine cu apa, și la urmă când vezi că-i cam bun, să răcește prea tare, hai să, aiertăm bine șteandu' la urmă-l-aduna. Tot îl puneai p'în vase sau p'în vase de liemn, cumpărate de la rudari. Lapte mare" (Ciorobea Ion, Vaideeni, județul Vâlcea, Lăzăroiu Maria, județul Vâlcea, informații culese de Lucian David în 2022)

- „Laptele îl băgam într-un burduf de oaie. Cam așa se întărea el acolo, că toamna laptele de oaie e foarte gros. Toamna. Îl fierbeam atuncea proaspăt. Țsta noi îl făceam. Și-l băgam în burdufu' ăla acolo și până începea ei burdufu', cine știe pe unde ajungeau, laptele ăla se îngroșa, se făcea lapte covăsât. Sângur să covăsea acolo. Îl lăsam să se răcească și pe urmă îl băgam acolo în burduf și se făcea ca un lapte covăsât acolo" (Comănescu Mărioara, Vaideeni, județul Vâlcea, informații culese de Carmen Marin în 2022)
- „[La munte] făceau toamna, făcea brânză de burduf și lapte prins, lapte covăsit. Îl fierbeau, frecau bine, bine în el să nu se afume și pe urmă îi dădeau covăseala. Covăseala e tot un pic din iaurt. Un pic de maia dinaintea lui. Îi dădea în bidon. Opărea bine bidonu', acolo puneau laptele fiert și acolo îi dădea. Până a doua zi parcă-l lăsau. Dădeau mai rece, nu știu cum îi dădeau. Scoteau și puneau frumos,

deasupra puneau o peliculă de unt. Topeau unt și puneau unt peste, să nu ia aer. Îl lăsa până iarna” (Cosmulete Ion, Vaideeni, județul Vâlcea, informații culese de Lucian David în 2022 la stână în periferia municipiului Craiova)

- „Lapte gros se făcea de stătea așa mai, nu prea făceam noi. Noi mai mult făceam lapte mare, covășitu’ ăsta știți așa. Laptele gros rămâne așa mai subțire, numa’ că se acrește. Știu și ăla cum se făcea, tot așa se fierbea și se lăsa mai rece, mai rece ca să nu se prindă de tot, numa’ așa să fie un pic, cum îi smântâna, așa mai. Mai făceam pentru noi, pentru casă, mai făceam. Laptele covăsit, puneam laptele la fiert, îl fierbeam bine, îl clocoteam bine. Îl lăsam așa să fiarbă, cam cinci minute să fie, să fie fiert bine, bine, după aceea îl puneam la răcit, până la o temperatură la 30-35 de grade, să poți să ții degetul în el. După aceea băteam din alt lapte covăsit, așa o linguriță de lapte covăsit din ăla, îl băteam cu un pic apă și îl băgam în el acolo. Acopeream bine timp de trei ore. În trei ore era făcut de n-aveam treabă. Îl scoteam, îl puneam la rece, adică să se răcească” (Mihai Elena, Vaideeni, județul Vâlcea, informații culese de Lucian David în 2022)
- „Sau toamna de egziemplu, întotdeauna la munte, zice facem șteandurile. Șteandu’ iera o puțină, da’ nu iera rotundă. Fierbea laptele, îl lăsa și să răcea și normal, fierbea tot ca să umple șteandu’ ăla, că să-mprumuta cu lapte. «Bă-mi dai laptele tău în dimineața asta. Și tu și tu». Și dup-aia la rândul’ meu, le dam laptele înapoi. Îl fierbea, să răcea și-l punea în șteandu’ ăla. Și punea covăsală. Deci, covăsală. Deci cum ar fi borcănele de-alea de ..., de mama dracu’, dar numai câte-oleacă cât loa pe vârfu’ lingurii. Da’ aia iera mai tare, și-o băga și-o mesteca oleacă și să făcea la câte trei zăle. Atât să-ncheaga, să covăsa laptele ăla. Îi punea capacu’ și-l făcea cu mămligă și-l punea cu gura-n jos. Ei, bine, să mai scurgea zăru-ăla, d-apăi iarna mâncai să mori. Bă, facem șteandu’. Zice lapte de șteand. Nu, iera, cum să spui io, iera foarte multe meșteșuguri în oieritu’ ăsta” (Mihai Ion, Vaideeni, județul Vâlcea, informații culese de Lucian David în 2022)
- O făceam toamna, când se răcorea timpul, pe la întâi septembrie, intra la făcutu’ șteandului de lapte pentru iarnă... care îl desfăcea la Paște. Un șteand, așa îi spuneam noi, nu era rotund ca puțină de brânză, era oval, cu capac. Se opărea cu pietre arse până îl găsea bățile, și după aia îi da cheag. Și cât credeți că băga acolo, în 50 de kile de lapte, în șteandu’ ăla? Cât o gămălie de bold! Și se făcea, că la Paști îl tăiai ca pe brânză” (Mihai Ștefan, Vaideeni, județul Vâlcea, informații culese de Emil Țârcomnicu în 2022)

Țara Loviștei, județul Vâlcea, 2022, despre lapte gros / acru / covăsit, (informații culese în cadrul proiectului *Elemente de continuitate ale păstoritului transhumant în Vaideeni*):

- „La munte nu facem [lapte gros etc.]. Dacă ne facem, ne facem acasă” (Ghiță Vasile, Perișani, județul Vâlcea, informații culese de Ionuț Semuc)
- „Păi, toamna făceam lapte covăsât. Păi, opream un... d-ăla, lapte cam acru, o cănuță, fierbeam, după ce să domolea, băgam aia, amestecam bine, și-l băgam într-un cojoc. Și-n câteva ore erea... aduna ca steregheața” (Mohanu Ion, Bumbuești, județul Vâlcea, informații culese de Lucian David în 2023)
- „Și lapte bătut se face la stână și smântână. Lapte gros, da, se face. Nu știu procedura la laptele gros. Spre toamnă se face, da' nu... parcă se pune lapte fiert, unu' nefiert, nu știu, auzeam, da' e foarte bun laptele, am mâncat” (Nuțu Constantin, Rădăcinești, județul Vâlcea, informații culese de Ionuț Semuc în 2024))
- „Ah, lapte gros, îl facem toamna. Toamna, fierbem un lapte, unu' nu. Unu' îl fierbem, unu' nu. Și-l băgăm și să face gros. Da' trebuie să-l fierbi, laptele să-l fierbi în bain-marie, în apă, nu să-l fierbi direct pă foc. Oala care ai fiert laptele să fiarbă într-un cazan cu apă. Ca să fiarbă în ăla, să nu să prindă, să nu... Dup-aia... înainte, îl băga în burduf. În burduf de ied, îl făcea, și-l băga acolo și să-ngroșa, și îl mâncai cu lingura. Că să tăia, zăceai că-l tai bucăți. Păi luai la drum, că ăsta erea, lapte acru și ălea. Gros. Zăcea lapte gros, nu lapte acru. Că laptele acru erea acru. ăla nu-l mai puteai să-l iei tu la drum. Îl luai în sticlă” (Petcu Ion, Robești, județul Vâlcea, informații culese de Lucian David în 2023)
- „Lapte gros făceam, da. Laptele gros... îl fierbeam și puneam într-un bidon, rece. Se răcea și mai 'mestecam din când în când în el, în bidon de 25 de kile așa. Și 'mestecam la el... o dat' pe zî sau... după ce-l fierbeam. Tre' să ai covăsală din iaurt sau din ceva, știți? Și fierbeai laptele... și puneam de sare aicea puțin și-i dădeam, băgam covășala în el și 'mestecam în el. Da' ăla făceam numa' pentru... de mâncare acolo, atât” (Popa Nicolae, Găujani, județul Vâlcea, informații culese de Lucian David în 2023)

Vișeu, județul Maramureș, 2024, despre iaurt, lapte acru (informații culese de Otilia Hedeșan și Diana Mihuț în cadrul proiectului *Colecție digitală a patrimoniului alimentar românesc și transfer spre societate*):

- Salata... noi salata o spălăm, o tocăm, o frecăm cu sare și când o iei din grădină, luăm un borcan de iaurt, cum zicem noi, lapte acru zicem noi, turnam în apă, acolo era usturoi și puneam, fără carne, aia... niș fasolea, aia fără carne am mâncat-o.

Am făcut odată cu carne și nu mi-o plăcut fasolea, fasolea verde. Salata e cu smântână și cu iaurt, când să toarnă iaurtu să face așa, ca un caș în oală și după aia punem și fierbem și la final smântâna. (Maria Gheju)

Zorlențu Mare, județul Timiș, 2024, despre lapte covăsit, lapte acru (informații culese de Otilia Hedeșan și Diana Mihuț în cadrul proiectului *Colecție digitală a patrimoniului alimentar românesc și transfer spre societate*):

- (Diana) Lapte covăsit vă spune ceva?
(Florica) Păi tot aia-i, lapce acru, lapce acru, noi am știut dă lapce acru. La oaie, brânza să fașe tăt așa: să mulze lapcele și acolo, la oi, îi o căldare mare acolo, este un șubăr, care bagă țancu să măsoare, la măsuris, să vadă cât lapce îi, să ia următoru, că nu iau numa io, ia și ălalalt, și ălalalt... și atunsa punem cheagu-n el și-l turnăm în caldare ș-atunsa-l cotropim cu... cum să zăse, bârzavă, aia dă dasupra, un grătar d-ăla să pune prăstă căldare ș-atunsa când îi prins, ânchegat, să fașe focu dădinzos și tot measteș, tot meastiș și el să prinde cașu acolo, că a meu, acolo, la oi, tăt băga mâinile și fâsa roată-roată și ieșă cașu mare ș-atunș îl punea în strecătoare și strecătorea îl punea într-un cuñ și acolo erau cârlize, la oi, acolo și să storșă cașu sus, acolo, asta-i brânză dă oaie. (Florica Dimcea)

despre laptele gros / laptele acru / laptele covăsit / acriș (informații culese în cadrul proiectului *Transhumanța mocanilor în Bărăgan și în Dobrogea*):

- „Laptele gros e tot un iaurt făcut toamna. Când eram la munte se făcea la... că nu erau d-astea de aluminiu, mai puține, șteand se numea, făcut din doage așa, era oval și punea la șteand, îi dădea atâta covăseală, se făcea beton și îl începea de Crăciun încolo. Când îl începea era bun, da' mai târziu se acrea fiind mult. Pe urmă, îl mai lungea cu lapte, cu apă. Era bun iarna, mai ales dacă n-aveai vaca cu lapte, era lux! Iaurt facem pentru noi, acriș. Păi, laptele fiert, se răcește până poți să ții degetu' în el așa mai... un pic mai cald ca de cum îl mulgi de la vacă, așa se zice. După aia pune covăseala, se numește, la oala anterioară, pune o lingură de covăseală, pune la cald două, trei ore și gata iaurtu'” (Comănescu Aron, Vaideeni, județul Vâlcea, Comănescu Aron jr, Vaideeni, județul Vâlcea, informații culese de Lucian David și Ionuț Semuc în 2024)
- „Iaurt pentru casă. Îi zicem acriș. Păi, fierb laptele, de care ai, amestec, fierbe, se răcește. La o anumită temperatură punem... batem, rămas de la cielălalt și-l punem la învelit în două-trei ore - patru. [...] Dacă nu mai rămâne, ce să facem? Ne împrumutăm [râde] [...] Cică se face și ăsta cumpărat, da' nu-l putem mânca, că se-ntinde. La noi ăsta îi... altfel” (Liana Buta, Vaideeni, județul Vâlcea, informații culese de Lucian David în 2024)
- „Lapte prins. Da, se face brânză mărunță, adică, practic îl lași să se acrească și se făcea, nu știu, ierau cerință la piață sau să zic, soția mea când iera la Vaideeni, avea clienți care vroiau brânză mărunță îi spuneau. Iera o brânză de regim. Lăsa laptele să se prindă și ăla-l făcea efectiv, adică s-o chem pe ia să vă spună iegzact,

că io nu știu. Laptele gros iera un iaurt din lapte de oaie, care se făcea toamna când iera laptele foarte gros, adică gras și ultimul lapte iera mai puțin și se făceau șteanduri, se numeau. Deci, tradițional ierau de lemn, după care au devenit bidoanele de 25 de litri, ghiumurile, denumirile din zonă de-aicea și ăla se păstra toată iarna, adică iera foarte gros. Bine'nțeles că-l amestecai încontinuu că se afuma când îl fierbeai, dacă nu, și îl desfăceai la sărbători și aveai o perioadă destul de mare. Da, da, deci, efectiv i se puneau o maia și se... leu nu știu, poate o fi fost mai vechi, dar eu din ce știu, de când știu ieu, știu că se fierbea și efectiv i se băga o maia ca la acrișu' nostru natural, ca la iaurtu' din zilele noastre. Iaurt facem. Acriș. Tradiționalu' acriș de la noi de la Vaideeni care... În toate zonele aicea să spunem iaurt. Ieram la Turnu Măgurele și veneau de la primărie dacă ieram în zona unde ieram, pădurea unde stăteam acolo, ierau și veneau de la primărie. Mai loau brânză, mai loau și venea la mama și îi spunea: «Tanti, iaurt din ăla de care faci mata.» Și-i dădea iaurt de oaie și zicea: «Tanti, ăsta-i alifie curată!» Deci așa de mult le plăcea și... La noi, acriș. Se fierbe laptele, se răcește, io știu, undeva la... noi cu degetu' îl încerci, adică la mână, vezi cât de fierbinte, să fie călduț, nici rece nici cald, după care se bagă maiaua respectivă, adică iei din iaurtu' vechi, deci nu lași să se termine, se păstrează de la unu' la altu'. Oprești într-o cănuță, într-un borcănel în ceva, câteva linguri, îl faci cu apă și-l pui două linguri de așa, pui într-o căldare de lapte fiert și ajuns la temperatură. Se învelește în... noi... pui într-un pieptar tradițional sau mă rog, într-o haină mai groasă, într-o geacă în ceva, îl înfășori acolo, în două-trei ore iel se prinde, se întărește, după care îl dai la rece. Că dacă-l lași, uiți de iel sau așa, se acrește. Aia ar fi... Acrișul, iaurtul natural, tradițional care nu ie făcut ca... Ce să vă spun... s-a întâmplat de câteva ori de-am rămas fără maiaua respectivă, am uitat, au mâncat ciobanii pe tot, și n-a mai avut din ce să facă, și-am loat iaurturi din comerț ca să faci cu iele. Toate se întind, efectiv se întind. Deci după ce-l faci, se prinde, pe lângă faptu' că nu se acrește, deci îți ține două săptămâni și iel nu se acrește. Deci, și... cum să vă zic ieu, unu' singur care nu se întinde, dar nu se acrește nici cu ăla care ie de la ... și scrie că ie bio, nu știu dacă avem voie, dar puteți să... se poate tăia și spune că ie bio, deci se face, nu se întinde, deci când iei cu iel nu se-ntinde că... când îl vezi că are bale așa, se întinde, parcă nu-ți vine să-l mănânci. Dar nu se acrește. Deci, dintr-un păhărel d-ăla de iaurt, nu știu cât are, 100 de grame a loat două linguri, l-a făcut cu apă și-a dat la 30 de litri de lapte de vacă, i-a dat covăsală cum spunem noi la acrișu' clasic, și două săptămâni de zile, iaurtu' ăla nu s-a acrit. Ca să zici: «Bă, ie acru.» Deci ie clar, adică degeaba spun iei că astea făcute industrial, care ajunge-n toată țara, de la o fabrică, ie industrial. Că nu bagă nimic conservant în iel și asta ie. Deci, d-aia... Nu, nu tre' să-ntindă [acrișul]. Dar cu restul iaurturilor de la ..., de la... Când iei din iel rămâne un firicel subțire ca mierea. Iel nu, nu tre' să fie, deci iel natural când ie făcut cu maiaua lui. Da' ăla efectiv, dacă nu-l ții la rece, în trei zile se acrește foarte tare. Și oricum nu poți să-l ții la frigider, îl ții trei- patru-cinci zile și oricum se acrește și acolo. Dar ăsta care ie din comerț, deci ce bagă în iel, ce conservant îi bagă, cu toate că zice că-i bio, că-i natural, că ie nu știu ce, asta mâncăm efectiv tot din comerț, ce cumperi. Deci d-aia, când vor dispărea țărani... Problema io zic că ie totuși ca și la iaurturi, deci iei zice ie sută la sută natural, are gustu', are nu știu ce... Da' le-am spus povestea cu iaurtu', cu

întinsu' și cu... păstratu', adică ia-i dulce și efectiv nu... C-o jumătate de păhărel din ăla, 30 de litri și iel are și din gustu' lui, își păstrează și nu se acrește. Și e bio" (Filipoiu Nicolae, Vaideeni, județul Vâlcea, informații culese de Lucian David în 2024)