

# Creșterea animalelor și vigoarea națiunii, în pericol

*În ultimul timp apar tot mai multe dovezi arheologice, paleoosteologice, epigrafice, istorice și etnografice care atestă preocuparea pentru creșterea animalelor de pe meleagurile carpato-danubiene atât la pelasgii "vechii Europe", cât și la daco-geți, strămoșii românilor care au urmat. Încă de acum 7.000 de ani, în osuarele de la Vădastra, din Oltenia, ca și de pe ambele maluri ale Dunării de Jos, examinate de către marele nostru anatomist – prof. Vasile Gheție - s-a descoperit că predominau bovinele. Acestea, pe lângă laptele, carnea, pieile și producțiile cornoase folosite în alimentație, vestimentație și în alte scopuri, furnizau și forță mecanică musculară, fiind puse la jug, pentru a crește productivitatea agricultorilor încă din perioada neoliticului mijlociu.*

## Puțină istorie

Pe una din tăblițele de la Tărtăria, pe Mureș, cu cel mai vechi mesaj scris din istoria omenirii, apar încrustați un spic și doi țapi, strămoși ai caprelor noastre de rasă carpatină. Probabil că pe podișul Transilvaniei păstoritul era mai răspândit decât agricultura din câmpiile dunărene.

În "Dacia Sacra" a lui Eugen Lozovan (apărută în 2005) se amintește că M. Cornelius Fronto, argumentând cauza mobilizării veteranilor romani de la Dunăre pentru proiectatul război al lui Traian cu parții, scria că acei veterani "disprețuiau săgețile parthice după ce înduraseră grozavele răni făcute de coasele dacice". Dacii, mănuitoari temuți ai acestei arme teribile și după invazia romană, se antrenau fără să vrea, pe timp de pace, cosind iarba cea deasă, plină de flori parfumate de pe fânețele care acopereau tot întinsul țării.

## Vigoarea nației române a provenit și din alimentație

Laptele vacilor hrănite pe timp de iarnă numai cu fân de deal sau de livadă netratată chimic are și acum, ca și în vechime, un gust deosebit și este singurul care se pretează la fermentații spe-



cială pentru obținerea șvaiterului și a altor brânzeturi. Același lucru se poate spune și despre carnea acestor animale, mai ales dacă provine din rasa de aur a țării, Bălțata Românească.

După sosirea găinii din India și a curcanului din America s-au completat și orătăniile din poiată. De la porci, la mare preț era slămina, apreciată și acum, mai ales la ardeleni. Cei de rasă Mangalița, crescuți în vechime în turme, cu ghindă și jirul codrilor care se întindeau de la Dunăre până la Carpați, iar astăzi în ferme specializate, furnizează o slănină cu foarte puțin colesterol.

Cu astfel de produse animale pentru hrană, ca și cu antrenamentele făcute la munca câmpului și la pădure, locuitorii satelor noastre, ca și urmașii lor, au avut o vigoare și o rezistență la condiții grele superioară altor popoare. Aceste calități s-au dovedit atât în luptele cu invadatorii când, cu efective mai mici au ieșit de cele mai multe ori învingători, cât și prin rezistența din timpul prizonieratului sovietic sau al temnițelor comuniste (exemplul cel mai elocvent fiind cel al Seniorului Corneliu Coposu).

## Bucătăria tradițională – stimulent pentru performanțe spirituale

Influența calității proteinei animale și a celorlalte componente din laptele, carnea, grăsimea și ouăle produse de animalele de pe meleagurile noastre nu au influențat numai forța fizică și rezistența la privațiuni a românilor, ci și calitățile lor spirituale. Genialitatea lui Brâncuși, a lui Eminescu, a lui Iorga, a lui Enescu, a lui Coandă, precum și a lui Paulescu (și lista s-ar putea lungi), ar fi putut exista și s-ar fi exprimat atât



de convingător în lume fără o alimentație adecvată a multor generații de înaintași? Trebuie să înțelegem o dată pentru totdeauna că pe lângă genele deosebite pe care le poartă zestrea ereditară a neamului nostru, bucătăria tradițională a românilor, care a folosit din cele mai vechi timpuri produse curate, ecologice, fără substanțe chimice străine și toxice, a contribuit din plin la obținerea performanțelor fizice, intelectuale și spirituale!

## Perioada comunistă – atentat la vigoarea națiunii

Perioada sfârșitului de deceniu 8 și a întregului deceniu 9 al secolului trecut a fost singura perioadă din istoria noastră în care s-a atentat cu bună știință de către conducerea comunistă a țării la vigoarea națiunii noastre. Atunci, sub pretextul plății datoriilor la băncile străine, se exporta tot ce era mai bun ca hrană. Populația, căreia îi rămăseseră numai tacămurile de pasăre, picioarele și capetele de porc, vestitul salam cu soia și laptele pus în vânzare în cantități infime, s-a revoltat și, cu prețul a sute de victime de tineri, a răsturnat acel regim odios!

## Unde ne-ar putea duce reglementările

Asistăm din păcate și acum, sub ochii noștri, la un fel de atentat asupra națiunii noastre! Acela al elaborării unor legi și regulamente care obstrucționează vânzarea pe piață a produselor animale de către producători, fără o analiză fizico-chimică și microbiologică adecvată. Cerințe de genul celor impuse pentru încăperile de procesare a laptelui de oaie de către ciobani, ca și limitările teritoriale pentru valorificarea brânzeturilor, au dus la scăderea cantităților de astfel de produse din galantare și în curând la înlocuirea lor cu produse din import, iar mai grav, la scăderea șeptelului. Trebuie menționată și afirmația recentă a unui economist, membru al „Cooperativei Muntenia” de creștere a porcilor, la o emisiune TV, că în curând, numărul porcilor crescuți în gospodăriile țărănești se va reduce cu 2-3 milioane, deoarece nu vor

putea îndeplini normele europene! Care norme domnilor? Românilor și-a crescut animalele de lângă casă cu dragoste, fără să le lase să sufere de foame sau de sete, la pășune, la pădure sau în bățatură, asigurându-le, fără să-și dea seama, condiții optime de bunăstare. Pe de o parte, specialiștii din „Europa celor 15” atrag atenția asupra calității superioare a produselor provenite de la animalele cărora li s-a asigurat bunăstarea pe tot timpul vieții, iar pe de altă parte, economistul nostru creștea porcii pe grătare de beton, în grupe mari cu densitate sporită și



cu forțaj alimentar pentru a ajunge cât mai repede la greutatea de livrare. Nu putem spune că aparent acei porci nu arătau bine, dar să nu ne spună nouă, consumatorilor, că gustul fripturii de la acele animale e același cu al celei de la pomana porcului, pregătită de micul gospodar de Ignat!



## O propunere

Mezelurile produse de la porcii din gospodăriile țărănești și brânzeturile de la vacile crescute pe pășune vara și cu fân iarna au alt gust și o altă compoziție decât a celor produse în fermele mari. Ca să nu mai vorbim de culoarea și gustul ouălor de la țară, comparativ cu a celor provenite din complexe avicole moderne! În loc să ne străduim să stimulăm creșterea tradițională a animalelor, care în aproape toate cazurile întrunește și cerințe ecologice, dând de lucru unei importante părți din populația țării, le recomandăm, prin media de mare audiență, să renunțe. La o emisiune recentă a „Vieții Satului”, tocmai când au început să-și exprime doleanțele proprietarii cu două-trei vaci, a expirat și timpul afectat! O dezbatere amplă, în care alături de micii crescători să participe și specialiștii PNȚCD în agricultură și în creșterea animalelor, cei din sindicatul PROPACT al țărănimii, precum și de cei ai ANSVSA și ai Ministerului Agriculturii, se impune de urgență!

**dr. Dan M. CONSTANTINESCU,**  
medic primar veterinar