

CHIRURGUL ESTETICIAN TOMA MUGEA ARE O STÂNĂ LA 35 DE KILOMETRI DE CLUJ

La stâna chirurgului Mugea

La ferma medicului Toma Mugea cresc cai, măgari, porci și găini, dar stâna din cadrul ei are vreo 300 de oi și capre. Din laptele lor se produc brânzeturi "bio"

DORA MIRCEA-RADU

dora.mircea@clujeanul.ro

Un animal ținut la zoo primește hrană uscată și trăiește într-o cușcă făcută dintr-un aliaj modern și nesănătos. Dar i se spune că e bine așa și nu știe altă viață. Ce-ar face lăsat în libertate, prin păduri și pe pașiști? Dar când animalul e, de fapt, un om, și cușca e betonul orășului, din care iese atât de rar?

O parte din răspuns aveam să-l gășesc joi trecută, pe drumul pavat cu pietre vesele ce cobora spre stâna Coasta Luncii, din Căpșu Mare. Proprietarul ne aștepta și nu era de ici, de colo: chirurgul estetician Toma Mugea, de la clinica "Medester".

Medical "păstorește" de doi ani o stână cu "personaje" de poveste: 300 de oi, câinii Golan, Geta, Cezar, găini, porci, iapa Stela, măgarul Fernandel. Se fac acolo niste brânzeturi cremoase cum nicio marcă industrială n-ar avea curajul să spună că are pe piață. Și urde a-ți găsi lăstărea nu e o figură de stil.

Parfumul băciței, nepretuit

Toma Mugea e îmbrăcat în blugi, poartă cămașă de în piantofi. Pe cap are, însă, o pălărie de paie. "Ați venit direct de la clinică?" "Păi, cum altfel?". Vine de două ori pe săptămână la Coasta Luncii, împreună cu soția sa, Camelia. Care nu întărie să apară. Un costum fuchsia, un zămbet. O cămașă turcoaz, un alt zămbet. Amândoi știu de ce zămbesc. Doar eu nu știu încă.

Se apropie Silvia și Gheorghe, băciul și băcița care au grija de stână. Sunt roșii în obraji și au un parfum care nu se cumpără din mall. Ingrediente: iarbă, puțin lapte, vânt ușor și pulbere de aer tare. Nu este, vă spun eu, de cumpărat așa ceva, nici la magazine de ultima fiță. Vine și Cezar, câinele cu ochii verzi, apoi Golan. "El face muntă cu Geta, că ea-i în călduri. El e alul", explică smechereste doamna Mugea.

Acum doi ani, aici nu era construit nimic. Acum e staulul, o casă băciului și a băciței, plujul stă cuminte și portocaliu. Dar, mai



SOȚII MUGEA. "Totul a pornit de la starea de bine pe care ți-o dă faptul de a sta în natură. Zilele sunt mai lungi aici. Vineri, când vin, îmi las la serviciu o listă cu ce trebuie să fac luni. Mă deconectez atât de tare la fermă, încât ajung alt om înapoi la muncă" - Camelia Mugea

important, sunt oile, caprele, câinii, iapa, porcul, gămile... și toate-ți vorbesc, și, până ajung să le-nțelegi singur, ai traducătorii buni: chiar proprietarii.

Urzici, profit și Animal Planet

Între o privire spee livadă și altă privire la straturile cu zarzavat, află că ferma și, implicit, stâna, sunt deocamdată o pasiune. Nicidecum profitabilă. "Veniturile nu au ajuns la nivelul cheltuielilor. Dar urmează să facem o lăptărie nouă, la standardele Uniunii Europene", spune Toma Mugea. Ca să aibă produse certificate BIO, terenul și modul de preparare trebuie inspectat de specialiști trei ani la

rând. Și au trecut doar doi. Condițiile includ lipsa poluării în zonă, distanța fermei față de drumul național, lipsa pesticidelor, a stresului la animale... și am ajuns lar într-o zonă mai puțin sobră a discutiilor.

Animalele sunt tare vesele, relaxate, însă nu-s toate. Oile și caprele urmează să vină de la pășcut. Per noi ne punem pe mâncat. Se curăță ceapa verde. Inspir. Se taie brânza felii. Mai inspir o dată. "Ah, n-am apucat să văd porcii!". Dăre eu sunt animalul de la zoo, sau de fapt sunt cu un biet american, hrănit cu pui "umflați" și care crede că animalele trăiesc doar în televizor, la Animal Planet?

Mă duc să văd porcii, zburdând și urzicându-mă. Nu știu cum îi cheamă, dar ei sunt atât de plicisiti încât nici nu le pasă de neștiința mea.

Au dat lupii lama-n oi

Ne apropiem de staul, iar oile și caprele behăie pe voci înțelese perfect de ele. "Se recunosc, mamă și pui, după behăit". Evident, doar și noi ne identificăm vocile. "Odată, lupii au venit la oi. Dacă nu erau Gheorghe, Ion și câinii să îi alunge, le mâncau pe toate. Așa am pierdut doar câteva. Dar asta e lanțul trofic - oiaia mănâncă iarba, lupul mănâncă oiaia...", spune Toma Mugea.

"Da' și ursu o fost pe-aci, o căutat în tomberoarie, mai sus, la restaurant", adaugă Gheorghe, cu un ton care trădează naturalul acestor întâmplări. O



SE COMPLETEAZĂ. Camelia Mugea și "completarea ei materială și spirituală", cum îi numește pe soțul său. A, și câinele Golan

capră fotografică, ce se vrea neapărat pozată, o lingă pe mână pe Camelia. Noi mai povestim. S-a făcut vreo nouă seara.

Mai mâncăm puțin, mai vorbim despre lucrurile bune din lume. Musc din ceapa verde, țin bucată de brânză pe limbă. Mi se face somn, că aerul tare nu-i pentru cei "din cuști". Iapa Stela se plimbă prin spatele meu. "Mai sau o bucătică. Numai una".

Și doar stau și zămbesc. "O zi din după-amiaza lumii". "Spuma zilelor". "Departee de lumea dez-lănturită". Câte metafore se pot găsi pentru liniștea din suflet?

♦ TIPURI DE BRÂNZA

Direct de la stână

La Coasta Luncii, soții Mugea produc de la caș dulce la brânză frământată și telemea de mai multe feluri. "Diferența majoră, la cele care se prepară mai pretențios, ține de temperatura la care se adaugă cheagul și de opărire ulterioară. Sper să ajungem să facem și brânzeturi gen cheddar", detaliază Camelia Mugea. Brânza de la Coasta Luncii este 80% de oaie și 20% de capră.



MĂMĂLIGA. Toma Mugea și băcița Silvia, făcând mămăliga