



UNIUNEA EUROPEANĂ
FONDUL EUROPEAN PENTRU DEZVOLTARE REGIONALĂ
INVESTIM ÎN VIITORUL TĂU!



GUVERNUL ROMÂNIEI



Camera de Comerț și
Industria Bulgaro-Română

MEMOFISH Proiect, eMS ROBG-420

STUDIU AUDIOVIZUAL IN TEREN AL COMUNITĂȚILOR TRANSFRONTALIERE DE PESCARI

INTERVIU
Marin Hodorogea, Mostiștei / Gălățui



www.interregrobg.eu



UNIUNEA EUROPEANĂ
FONDUL EUROPEAN PENTRU DEZVOLTARE REGIONALĂ
INVESTIM ÎN VIITORUL TĂU!



GUVERNUL ROMÂNIEI



Camera de Comerț și
Industria Bulgaro-Română

Cum ați început să cultivați pește?

Deci, în urma îndiguirii a luncii inundabile a Dunării, în anii 1962- 1964, s-a înființat această unitate pentru a da de muncă oamenilor, care lucrau la pescuit în lunca Dunării și pentru a suplini producția de pește, care s-a diminuat prin îndiguirea luncii.

Ce specii de pește cultivați?

Cultivăm preponderent crapul românesc, după aceea am aclimatizat specii fitoplanctonofagi, așa numiți pesti chinezești, știucă, lin, somn.

Aveți probleme cu păsările?

Foarte mari. Cele mai mari probleme, deci, păsările deminuiază până la 70-80 la suta din producție.

Povestiți-ne cum, în parcursul timpului, folosiți diferite metode de a vă feri de păsări!

Deci, de alungul anilor, am folosit diferite metode de alungare, dar de la revoluție din 1989 - circa 10 ani. Dar, ne-am dat seama - orice metodă am încercat, dar pasărea e mult mai deșteaptă și î-și caută hrana. Deci, metodele au fost de la diferite aparate, care produc diverse ultrasunete, tunurile cu propan, aduse din Germania. După aceea, o protecție, realizată pe stâlpi-sufe și sfori cu distanță între ele de 20 de cm, pentru a nu putea coborî - toate...sau această metodă, care o vedeți acum, în spatele meu, cu roșu, cu gardul ăla roșu - am încercat anul acesta o altă...să-l țin închis pe acest pește cca 2-3 luni până se mai mărește, să se face de cel puțin 3-4-500 de grame și după aceea să-l dau drumul să crească el, pentru că aici nu-l pot supraveghea și îl pot păzi mai ușor.

Ce legătură are dezvoltarea turismului?

În ultimii 2-3 ani, prin colaborarea, pe care o facem cu diferite organizații neguvernamentale, wwf-ul, asociațiile de ciclism, am reușit să aducem și turiști, să facem și publicitate prin media, să aducem turiști pentru a vedea zona, pentru a cunoaște câte ceva din tainele pescuitului și a creșterii peștilor în unitățile amenajate.





UNIUNEA EUROPEANĂ
FONDUL EUROPEAN PENTRU DEZVOLTARE REGIONALĂ
INVESTIM ÎN VIITORUL TĂU!



GUVERNUL ROMÂNIEI



Camera de Comerț și
Industria Bulgaro-Română

Exista aici condiții pentru turiști, locuri de dormit, restaurante?

Există condiții. În comună există o pensiune, iar aici încercăm să organizăm spații de dormit - o să vă arăt după interviu. Patru camere, dotate cu baie, cu tot, ce e necesar-bucătărie, sală de dormit, foisor de servit masa afară, plimbări cu barca, plimbări cu caiacul, îvățăm copiii primelor taine ale pescuitului. Diverse activități, legate cu partea de pescuit.

Cum arată munca dumneavoastră - la fel de utila pentru toată lumea sau ca afacerea dvs privată?

Toata organizarea și toata cheltuiala este privată și privatul trebuie să-și scoată măcar cât cheltuie, dar, în afară că există și o pasiune, că la mine există pasiunea pentru pescuit, pasiunea pentru această meserie și dorința de a învăța, pentru că în aceste timpuri tineretul nu se prea îndreaptă spre aceste meserii și foarte greu găsim și forța de muncă și specialiștii pentru a lucra în acest sector. La mine a existat întotdeauna o pasiune pentru creșterea peștelui și pentru...chiar dacă am pierdut, chiar dacă nu am câștigat, mi-a plăcut să descoper tainele acestei meserii și să fac că aceasta meserie să meargă mai departe. Aceasta este una dintre unitățile cele mai grele din țară - produce puieturi de pește. Au rămas foarte puține unități aici în țară, care produc acest puiet. Face reproducere, natural dirijată de producerea artificială, orice, am încercat aclimatizarea diferitelor specii, cum v-am spus; tilapia, poliodonul, un sturion, adus din America și toate, numai din pasiune.

Oamenii cu care lucrați aici au aceeași pasiune, ca și dvs. și sunt localnici?

Sunt localnici, dar nu mai există pasiunea la forța de muncă actuală, care a existat odată. Aici au fost pescari -născuți, crescuți cu această meserie. Eu am învățat meserie - știam teorie de la facultate, dar practică - mai puțină, cum se venea de la școală. Am învățat meseria de la acești pescari bătrâni. Orice în domeniul pișteculturii am învățat de la ei. Cei, din ziua de astăzi - acum le spui, peste o ora nu mai știu nimic. Nu vor să înțeleagă. Foarte greu e cu forța de muncă. E și deficitară, nu se găsește în zonă, nu numai în sectorul nostru, peste tot, pentru că politicile de ajutoare sociale, de orice, au făcut că lumea să nu mai vină la muncă. Plus că este o muncă, o activitate, care se desfășoară în apă, în vânt, pe ploaie, în mediul liber. Tineretul din ziua de astăzi s-a învățat numai pe calculator.

Ați spus că aproape 40 de ani munciți aici. Ați fost pescar înainte de a începe munca aceasta?





UNIUNEA EUROPEANĂ
FONDUL EUROPEAN PENTRU DEZVOLTARE REGIONALĂ
INVESTIM ÎN VIITORUL TĂU!



GUVERNUL ROMÂNIEI



Nu, am făcut...imediat după ce am terminat clasa a 8-a, am făcut liceu de pișticultură la Galați, un liceu, atunci, in anul 1970 înființat, pentru că era lipsă de forță de muncă în zonă, în țară, în genetal și un liceu, foarte bine pregătit și profesorii erau de la facultate, pentru că nu erau profesori pentru liceul respective - dabea înființat. Si veneau prifesorii de la facultate si ne-u predat toate. Astfel încât, eu când am mers la facultate, știam totul- facultatea a fost foarte usoară. Nivelul de pregatire era superior. Fapt, pentru care, din 30 sau știu eu cât am fost în liceu în clasa respectivă, vreo 20 am fost studenți și am terminat facultatea. Aproape toți lucrează în sector. Generația noastră nu mai există pe baricade în țară la ora actuală. Deja unii au început să se pensioneze.

Ați terminat liceul acesta și sunteți foarte bine pregatit, dar ați avut practică și unde?

În liceu, în fiecare an se facea practică o lună în unitățile de producție. Aici, am fost chiar aici într-un an - anul doi sau trei. Am făcut și pe mare, am făcut și în Deltă. Să cunoaștem toate sectoarele. Plus că o zi pe săptămână toate laboratoarele de la liceu le faceam în laboratoarele Facultății de Industrie Alimentară și Pișticultură din Galați.

Cum a fost practica cu pescarii, ați prins pește cu plase?

Lucram efectiv cu pescarul în barcă. Efectiv cu pescarul în barcă. Mai vin în practică de câteva zile câte un student, dar nici nu urcă măcar în barcă. Dar noi lucram efectiv la năvod, trăgeam la năvod și făceam unelte de pescuit cu pescarul, efectiv - munca pescarului.

Ce fel de plase folosiți aici?

Aici folosim numai năvod, pentru că de alungul anilor, existând această dorință și preocuparea mea pentru această meserie, am căutat să fac selecție întotdeauna la ceea, ce crește. Împreuna cu Stațiunea de cercetări și cu noi de la Nucep, încă din anii 80, ei au început selecția crapului numit de Frăsinet, pentru că la începuturile s-au făcut la Frăsinet. La Frăsinet s-a demolat baza de cercetare si a fost adus tot materialul ce au lucrat ei până la aceasta dată aici. Aici am continuat selecția - eu personal sub supravegherea cercetatorilor de la Nucep și am creat în anul 1986 a fost omologata rasa de crap Frăsinet. Este un crap, care se prestează foarte mult la creșterea intensive în crescătorie, cum se spunea, acolo unde se administrează furaje. Este la fel ca Holștain în zootehnie, la vaci. Îi dai, crește, are o creștere



www.interregrogbg.eu



UNIUNEA EUROPEANĂ

FONDUL EUROPEAN PENTRU DEZVOLTARE REGIONALĂ

INVESTIM ÎN VIITORUL TĂU!



GUVERNUL ROMÂNIEI



Camera de Comerț și
Industria Bulgaro-Română

foarte mare, dacă îi dai să mănânce. Are capul foarte mic, ce am urmarit câteva din caractere - să aibă oase foarte puține și să aibă capul cât mai mic. Să aibă o compasă foarte mare, muschi - cât mai mult. Și toate acestea le-am urmarit de alungul anilor și am omologat această rasă - crapul de Frăsinet. Acest crap de Frăsinet, datorită selecției și a meliorării, ca în orice sector din zootehnie, la un moment dat avea prolificitatea foarte mică, datorită selecției repetate. Și atunci am fost în balta Borcei pe Dunăre, am prins câțiva reproducători de crap sălbatic, am făcut o infuzie la acest crap cu al nostrum am selecționat și am îmbunătățit performanțele sexuale foarte mult la acești pești. Și astfel, acești pești la momentul actual a devenit principala specie de pește, care crește în România.

Cunoașteți, probabil, pescari de pe Dunăre. Ce spun ei, este pește în Dunăre, așa cum e la voi?

Peștele pe Dunăre s-a împuținat, datorită organizării pescuitului pe Dunăre și a neînțelegerilor între țările riverane Dunării. Pentru că noi, a fost o perioadă, când am practicat strict prohibiția la sturioni, alte țări - pescuiau. Vecini cu noi. Și atunci nu s-a respectat, și la ora actuală pescuitul electric omoară cea mai mare producție de pește din Dunăre, pentru că omoară de la larvă, până la pește adult. Sistemul este scăpat de către autorități, e sub control la pescuitul pe Dunăre.

Aveți dintre bălțile dvs. o parte, care e destinată numai turiștilor, în care ei să pescuiască?

Nu facem pescuit sportiv în această unitate, dar la nivelul țării sunt. A devenit o practică. Pescuit industrial fac foarte puține unitați. Și, în general, puiet, pentru că omul e învățat - cumpără două- trei tone de pește primăvara, îl bagă, î-și scoate banii în două- trei săptămâni, și în rest - face un pic de...nu știu cât se taxează, cât nu se taxează, și atunci e un fel de evaziune, un fel de ...de a se afla în treabă cu pastușii. Producția a scăzut foarte mult. Noi făceam, cred că producția de pește la nivelul întregii țări este mai mică de cca. 5-6 ori decât a fost în 1989.

Ce se întâmplă aici iarna - bălțile îngheată?

Îngheată total. Dar noi, în bazinele, în care avem pește, îl introducem iarna, vedeți acum pescuim și îl introducem în depozite, facem copci, montăm aeratoare cu care băgăm aer în continuu și asigurăm condițiile de viață pentru pești. Pentru că personalul muncitor este angajat cu un contract permanent de muncă și lucrează și vara, și iarna continuu.





UNIUNEA EUROPEANĂ
FONDUL EUROPEAN PENTRU DEZVOLTARE REGIONALĂ
INVESTIM ÎN VIITORUL TĂU!



GUVERNUL ROMÂNIEI



Care pește este mai bun pentru prăjit și care - pentru grătar?

Deci, pentru grătar toate speciile sunt bune, pentru grătar- dacă știi să-l faci. Și grătarul, pentru că e o tehnică și o meserie. Pentru prajit- carasul este cel mai bun prăjit, dintre speciile, care se cultivă la noi- salău, speciile astea răpitoare, în general, merg prajite, pentru că au un conținut de grăsime mai mic și sunt mai slabe. Și la fript merg peștii mai grași- crapul, care mănâncă mult.

Știți cum se păstra peștele în trecut? Îl puneau la uscat, sau la sărat?

Da, le cunosc metodele de păstrare. Deci, era în primul rând sărarea, era metoda de bază. Se făcea peștele la sărat începând de primăvară, când băgau știuc, scumbria la sare și îl țineau până în primăvara următoare aproape. Despiciat peștele, sărat, uscat, zvântat și afumat, bineînțeles. Am și eu o afumătoare, să vă arăt, că mie î-mi plac și o să păstrez tot ce a existat în pescărie în alungul vremii, că fiind o plăcere, î-mi place să păstrez tradițiile din aceasta pescărie și să fac și pește afumat, și...pentru nevoile noastre, nu pentru piață.

Din care pești luați icrele?

Icrele - numai de la crap și știuc. Icrele de la peștii fitoplanctonofagi se bat mai greu și sunt mai mici. Deși pe piață predomină. Față de ...unii cred că e bună icra de știuc, din pestii de cultură, de aici, icra de știucă și de crap.

Cum se gatește ciorba de pește?

Ciorba de pește este un secret. A modului de...ingredientele sunt tot aceleași- toată lumea le pune la fel, dar nu iese. De alungul anilor în unitatea aceasta au fost mulți, mai ales în timpul comunistilor, veneau toți șefii și faceam ciorbe în fel și în chip. Luau și apa inclusiv de aici, să ducă la București, să facă ciorba la București. Nu l-e ieșă, că a zis că e din cauza apei, apa e aia... Ciorba este...se pun zarzavaturile la fiert, se fierb bine aceste zarzavaturi, paralel, dacă există, se pun pești marunți la fiert, se fierb foarte bine, se strecoară această zeamă și se pune peste zarzavaturile fierte. În momentul, în care s-au fiert zarzavaturile, se adaugă borș. Aici noi facem cu borș de casă. Nu cu sare de lamăie, nu cu oțet- cu borș umplut de noi aici, borș de casă. Punem borșul. A fiert și borșul, după care se adaugă peștele, se dă într-un clocot, până se albesc ochii, când se albesc ochii se dă după foc, se adaugă verdeța și asta este ciorba.

Puneți câte o dată și icre la ciorbă?





UNIUNEA EUROPEANĂ
FONDUL EUROPEAN PENTRU DEZVOLTARE REGIONALĂ
INVESTIM ÎN VIITORUL TĂU!



GUVERNUL ROMÂNIEI



Camera de Comerț și
Industria Bulgaro-Română

Da, punem și icre.

Puneți și ou la ciorbă?

Nu, dar în primii mei ani când eram aici, era un bucătar, care punea oua. Bătea ouale cu puțină zeamă de ciorba caldută, se bătea, după care se amesteca pentru a-l da o albă, o culoare așa mai cu smântână, mai cu..se face mai albă. Serbează pescarii când au o captură mare, se strâng împreună să cinstească? Nu, acum nu mai servesc, în general pescarii vechi, ca fiecare, care știau meseria cea mai bine, într-adevăr seara, exista regulă, seara ei serveau o țuică. Da, o țuică. Și exista într-adevăr o prietenie strânsă între toți pescarii, care lucrau, exista o colectivitate unită. Cei din ziua de astăzi nu mai sunt așa...tineretul e mai individualist. Sunt doi, care se înțeleg, restul nu-i cu...

Folosiți bărci în unitatea dvs. aici?

Da, 15-20 de bărci.

Cine le face?

Nu se mai folosesc bărcile de lemn, care se făceau odată, se folosesc numai bărci din fibră de sticlă. Se fac la Galați, eu mi-am luat pentru proiect de la Galați. La Galați și Tulcea în general. Bărci din lemn- rar se...în general la pescuitul pe Dunăre se mai folosesc. Sunt mai grele și au o stabilitate mai mare.

Plasele, pe care le folosiți, de unde sunt, de unde le luați?

Plasele, pe care le folosim, deci, cumpărăm plasa și materialele și le confectionăm noi. Adică eu, că cei tineri nu știu, dar ei iau pe lângă mine și le arăt - cum se face. Iar pasa se cumpără de la Fabrica de plase de la Galați. Bine, acum au aparut- din Tailand, din Turcia, din toate țările aduc bișnițarii, dar eu am rămas fidel. Și pentru faptul că au lucrat o serie de colegi acolo, vreo doi - trei colegi, și aveam trecere, cum se zice, nu trecere, cunoșteam pe cineva acolo. Și anul trecut am luat de la fabrica de la Galați- o fabrică extraordinar de dotată și mare în anii comunismului, și acum...a rămas o secție acolo, cu 10 oameni, când acolo lucrau 250 de oameni. Acum lucrează 10 oameni.

Puteți să împlețiți plasă?





UNIUNEA EUROPEANĂ
FONDUL EUROPEAN PENTRU DEZVOLTARE REGIONALĂ
INVESTIM ÎN VIITORUL TĂU!



Da.

Unde ați învățat?

În liceu am învățat în prima dată să împletesc, pentru că în anul doi se făcea practică pentru material și unelte de pescuit și trebuia să împletim. Și făceam cu un maestru, care era la facultate, maestru pescar, un fel de laborant, făceam lecții și laboratoarele în cursul săptămânii le făceam cu respectivul și ne învăța. Păi, dădeam examene să croim, să împletim, să...erau toate uneltele, care trebuia să le facem. Începând cu năvoade, tifoane, seci, vintire- orice plasă de pescuit. Cel puțin am un fin, finu meu, pe care l-am cunoscut, ăla este specialist. Nu cred că există nicăieri specialist mai bun în confecționarea unei plase de pescuit ca el. Tot inginer e.

Î-i învățați pe angajații dvs. sau le arătați tinerilor cum se împleteste?

Da, bineînțeles că eu le arăt, stau lângă ei o perioadă, o oră, îl văd cum lucrează. Efectiv ei o lucrează. Foarte rar o lucrez eu. Dar efectiv îi pun pe ei să lucreze sub supravegherea mea. Eu mă uit, î-mi văd de treburi, mai trec, mă mai uit la ei - ce au făcut, dar în general pe moment bagă la cap și îi fac. Fac- toate sunt facute de ei. Am unul, e facut vara, nu e terminat, vara asta e facut de ei, de pescar, de un băiat.

Credeți că asta poate fi o parte dintre distracțiile pentru turiști?

Am încercat cu diferite ocazii să le prezint și aceste unelte de pescuit, modul lor de confecționare, uneltele, ați văzut că și acolo în sală s-au prezentat câteva machete mici sunt facute pentru interesul, dar se vede un slab interes a tineretului de ziua de azi pentru așa ceva.

Am văzut că aveți binocluri pentru supravegherea păsărilor. Există astfel de interes de către turiști pentru așa ceva?

Da, în general, pentru generația tânără, pentru școli, în general, profesorii și învățătorii au în cursul anului o săptămână, săptămâna "altfel" se numește și sunt aduși în săptămâna respectiva elevi din oraș, din toate comunele, chiar atunci se facea planificare, că sunt prea mulți și se îngrămădesc, și într-adevăr, le prezentăm biodiversitatea care exista de păsări, planuri tematice făceam cu profesorii sau cu învățătorii, respective despre ce să-l vorbesc și ce să-l prezentăm. Copii sunt interesați, dar pe parcurs tineretul și acum, când am organizat și acest





UNIUNEA EUROPEANĂ
FONDUL EUROPEAN PENTRU DEZVOLTARE REGIONALĂ
INVESTIM ÎN VIITORUL TĂU!



GUVERNUL ROMÂNIEI



Camera de Comerț și
Industria Bulgaro-Romana

brânci pescăresc, au fost, s-au organizat și două- trei echipe de câte 20 de turiști și am prezentat câte o oră- am făcut un tur al fermei, am mers în foșiorul respectiv, am observat păsările și după aceea am mers pe traseu până cam extrenitatea estică. Avem o zonă de 5 hectare, în care avem o microdeltă. O zonă, în care n-am intervenit de 6-7 ani de zile absolut cu nimic - n-am tăiat o iarbă, un copac, un nimic. E o zonă sălbatică unde apusa a cam invadat cu foarte multi stubi, dar cu anii- acum doi- trei ani- existau locuri, unde cuibareau, scoteau rășuște mici, scoteau toate de acolo le-am plimbat pe turiști până în zona respectivă. Care sunt preocupați și interesați, da, există interes din partea lor, au fost și un copil, bunici, părinți cu copiii, care au încercat să le explice și din natură și din toate. Inclusiv brânciul pescăresc, l-am făcut din alimente tradiționale și din mâncăruri locale. Pentru a cunoaște specificul. Că erau foarte mulți- vă dau un exemplu: un om în vârstă, cât de cât, nu știa cum se scoate apa din puț. Apa vine din puțul ăla. Bucureștean -născut, crescut numai în București-nu știa. Undeva scotea un pescar apă și: “ce faci aici?”. Scot apă.” “Păi de aici se scoate apă și se bea apă? Cum se face? Mă lași și pe mine să scot apă cu gleata?” “cum să nu!”. Deci, lumea a uitat sau sunt persoane, care n-au crescut, n-au trecut...

Eu ma numesc Nikolai. Dvs. cum vă numiți?

Marin Hodorogea

Mulțumesc mult!

Sănătate și numai bine!



www.interregrobg.eu



UNIUNEA EUROPEANĂ

FONDUL EUROPEAN PENTRU DEZVOLTARE REGIONALĂ

INVESTIM ÎN VIITORUL TĂU!



GUVERNUL ROMÂNIEI



Camera de Comerț și
Industrie Bulgaro-Română

Numele editorului: Camera de Comerț și Industrie Bulgaro-Română

Adresa: Ruse, 12-14 Voivodova Str.

Telefon: +359 82 507606

E-mail: info@brcci.eu

Proiectul “MEMOFISH” este cofinanțat de Uniunea Europeană prin Fondul European pentru Dezvoltare Regională în cadrul Programului Interreg V-A România-Bulgaria.

Valoarea proiectului (FEPDR): 423 921.71 euro

MEMOFISH Proiect, eMS ROBG-420

Data publicării: decembrie 2018

Conținutul acestui material nu reprezintă în mod necesar poziția oficială a Uniunii Europene

www.interregrobg.eu



www.interregrobg.eu