

Koniec wypasu, rozsody w Trójwsi

Data publikacji: 1.10.2012 9:47

Około 1000 owiec od 28 gazdów wypasało się w tym roku na na halach Trójwsi. Przedwczoraj (29.09.2012) na szczycie Ochodzitej w Koniakowie, wczoraj (30.09.2012) na Stecówce w Istebnej odbył się tradycyjny rozsod. Były smaczne oscypki, wyborna baranina i miodula.

□

Czas owczych wypasów dobiegł końca. Tradycyjnie w dniu imienin Michała owce, pomieszczone w jedno wielkie stado na początku maja (Zobacz: [Moj postawiony, owce na hali](#)) rozchodzą się do swoich właścicieli. Dzień św. Michała jest dniem symbolicznym, Archanioł Michał ma być gwarantem sprawiedliwego podziału owiec, sera i sprawiedliwej zapłaty za pracę pasterzy. Data ta ma również charakter praktyczny - w górach nieraz w połowie października zdarzają się przymrozki, a nawet opady śniegu, dlatego też wśród baców istniało przekonanie, że kto na Michała nie zejdzie z owcami, tego czeka śmierć.

W tym roku 8 właścicieli powierzyło swoje zwierzęta Henrykowi Kukuczce w Istebnej, 20 gazdów dało pod opiekę swoje owce Piotrowi Kohutowi, bacy z Koniakowa, który na Ochodzitej policzył owieczki, a zgromadzonych poczęstował owczym serem i miodulą:

Roszod połączony jest z obrzędem przechodzenia owiec przez strąg, czyli otwór w ogrodzeniu. Owce, które codziennie przez pół roku przechodziły bez problemu przez otwór przy dojeniu, tym razem na Ochodzitej zestresowane otaczającymi kosiory ludźmi, buntowały się. W końcu jednak udało się juhasom je przeprowadzić. Zwyczaj przechodzenia przez strągi ma charakter magiczny, ale czas, w którym się odbywa rozsod jest praktyczny, uzależniony od przyrody - mówi bacia Kohut:

W niedzielę owce rozeszły się także spod opieki bacy Henryka Kukuczki. Obrządek odbył się na Stecówce, tam pasło się około 250 sztuk. Podczas imprezy można było spróbować prawdziwych owczych serów, posilić się szaszłykiem czy gulaszem z baraniny i posłuchać regionalnej muzyki:- ***Roszod to takie podziękowanie dla owczarzy. Pierwszy taki dzień luźny od wiosny, wprowadzie jeszcze parę dni będziemy paść, ale gospodarze już powoli zabierają swoje owce*** - mówił gazda Henryk Kukuczka.

Przez ostatnie pół roku owcami na halach opiekowali się juhasi i psy pasterskie. Jak mówi Piotr Kohut, tym roku nie było większych problemów, choć susza dała się nieco we znaki, a raz nawet pojawił się niedźwiedź:

Również stado pod pieczę Henryka Kukuczki spotkało się z drapieżnikami: - ***W tym roku zaatakowały stado wilki, na szczęście nie padła żadna sztuka, udało nam się je przegonić, ale rozproszyły stado, więc juhasi mieli więcej pracy*** - mówi.

Tegoroczny wypas pokazuje, że tradycja owczarska w Trójwsi nie zanika, a za rok upłynie 10 lat od próby jej ożywienia. Jednak przyszłość owczego sera i baraniny na terenie Beskidów nie rysuje się w zbyt jasnych barwach. Jak przyznał bacia Henryk Kukuczka, z owcy nie da się obecnie wyżyć, życie owczarzom utrudniają m.in. niedopracowane przepisy, choćby dotyczące uboju zwierząt. Duży wpływ na zachowanie tradycji będą mieli... konsumenci. Jeśli zasmakują w delikatnym owczym serze i wyśmienitej baraninie, owiec na beskidzkich halach na pewno nie zabraknie.

[ZOBACZ WIĘCEJ ZDJĘĆ Z ROZSODU NA OCHODZITEJ](#)

[ZOBACZ WIĘCEJ ZDJĘĆ Z ROZSODU NA STECÓWCE](#)

Natasza Gorzołka