

Sarmalele – diversitate și tradiții

Dr. Viorica CAZAC, dr. Jana CÎRJA, dr. Carolina GROSU,
dr. Olga GUTIU, dr. Rodica SIMINIUC,
Universitatea Tehnică a Moldovei

Bucătăria tradițională din spațiul basarabean este rezultatul sintezei în timp a gusturilor, ideilor și obiceiurilor gastronomice. Cunoașterea ingredientelor utilizate, a termenilor, tehnologiilor de preparare, semnificației și tradițiilor reprezintă un obiectiv educațional, dar și de cercetare care merită atenție în vederea asigurării continuității ei.

Galuștele/sarmalele reprezintă preparatul cu care începe servirea bucatelor calde la mesele de sărbătoare organizate cu diferite ocazii: sărbătorile *sezoniere*: sărbătorile iarna, primăvara, vara, toamnă; sărbătorile familiale: naștere-botez, petrecerea la armată, căsătorie: cununie și nuntă, înmormântare și pomenire; sărbătorile comunitare: ex. hramul bisericii satului.

Studiul preliminar desfășurat în teren a constatat diversitatea mare a acestui preparat variat în funcție de mai multe criterii de referință. Astfel, funcție de *umplutură* se cunosc a fi făcute din: bulgur, crupe de mălai, păsat, astăzi - orez și carne, completate cu legume în abundență, în raport cu *tipul frunzei* în care erau adunate: vită-de-vie, sfeclă, podbal, ștevie, arțar, lobo-dă, dud, nuc, știr, brusture, varză (perioada târzie), zmeură; *condimente*: pă-trunjel, mărar, leuștean, țelină, piper măcinat, piper boabe, frunze de dafin, sare; după *forma estetică*: triunghiulară, tubulară (zona de nord); conform *caracteristicilor dimensionale* (mărimea): mici, medii, mari; după *perioada* în care se preparau raportate la tradițiile creștin-ortodoxe: în post sau *câșlegi*. După *perioada de timp și zona geografică analizată*, s-au constatat tehnologiile de preparare axate nu doar pe conținutul variat dar și cel al regimurilor tehnologice: temperatură, durată de preparare; condițiile și tipul vaselor în care se prepară, indicii de ghidare în identificarea finalității pregătirii, cunoscute de cele mai iscusite bucătărese numite „porăitoare” în anumite localități.

Sunt necesare studii extinse considerând și tradițiile legate de tehnologiile tradiționale de preparare, momentele și felul în care se intervine: la începutul „învârtirii/împletirii găluștelor”, verificarea gradului de finalitate a lor, modului de servire, a ocaziei cu care se pregăteau și componentele utilizate. Exemplu în acest sens servește prepararea sarmalelor din frunzele de arțar, special, la petrecerea băieților în armată.

Cuvinte-cheie: găluște, umplutură, frunze, condimente, formă.