

УДК 392.8(=512.165+=135)
<https://orcid.org/0000-0002-5609-5139>

SIMILITUDINI ALE TRADIȚIILOR GASTRONOMICE GĂGĂUZE CU CELE DIN BUCĂTĂRIA MOLDOVENEASCĂ

Suhodol Natalia

Doctor în tehnică, conferențiar
UTM, or. Chișinău, RM
e-mail: natalia.suhodol@toap.utm.md
orcid id: 0000-0002-5609-5139

Cazac Viorica

Doctor în tehnică, conferențiar
UTM, or. Chișinău, RM
e-mail: viorica.cazac@dip.utm.md
orcid id: 0000-0003-0745-1931

Babcenco Coralia

Profesoară gr. didactic I
Colegiul Național de Comerț al ASEM
or. Chișinăui, RM
e-mail: coralia.consept@gmail.com
orcid id: orcid.org/0000-0001-74051132

Abstract The diversity and complexity of Moldovan gastronomy is formed by the gastronomic culture of the ethnic groups living on the territory of Moldova, especially the Ukrainians, Gagauzians and Bulgarians. The Gagauz people, being located in a different and relatively separate ethnic environment, have managed to preserve their specific culinary traditions with specific ethnic features in terms of terminology, which has been preserved in its original form. This article analyzes the culinary peculiarities of some dishes, which are on the one hand similar to the Moldovan ones, and on the other hand, differ through certain technological stages or concerning the assortment of raw materials.

Key words gastronomic traditions, Gagauz, Moldovans.

Bazinul Mării Negre, ca urmare a evoluțiilor geopolitice, geoeconomice și geostrategice, ca rezultat al intersecției dintre marile puteri și imperii, a reprezentat și continuă să reprezinte un punct de trecere pentru toate circuitele. Astfel, această regiune, este caracterizată de o eterogenitate crescută din punct de vedere etnic, religios, social [1, p.] și economic [2, p.19].

Tradițiile gastronomice s-au format de-a lungul secolelor bazându-se pe obiceiurile alimentare, care sunt printre cele mai vechi și mai puternice aspecte ale culturii umane. Alți factori de influență asupra formării tradițiilor gastronomice sunt obiceiurile alimentare care se bazează pe disponibilitatea materiilor prime, factorii economici, pe semnificații, concepții și atitudini personale cu referință la alimente, relieful geografic, practicile legate de agricultură, istoria și tradițiile poporului respectiv, inclusiv și cel religios. În cazul etniilor din Republica Moldova acești factori sunt mult mai complexi reprezentând un mix de tradiții și obiceiuri alimentare cu origini în spațiul bizantin, otoman, influențe ale bucătăriei mediteraniene, precum și a celei europene. Purtând cu ei în migrație acest mix gastronomic tradițional, toate etniile contribuie la diversificarea bucătăriei tradiționale naționale.

Subiectul prezentului studiu axat pe analiza și identificarea similitudinilor dintre bucătăria moldovenească și cea găgăuză a determinat necesitatea cunoașterii premizelor de formare a bucătăriilor. Din cele mai vechi timpuri găgăuzii, populând zona stepei, cultivau grâu, porumb, mei și orz cu efort considerabile datorită climei secetoase. Fiecare gospodărie era implicată în grădinărit. O ramură tradițională dezvoltată, care persistă până azi este viticultura și respectiv vinificația, care

impunea mai puțin efort, datorită condițiilor de climă. La fel găgăuzii îmbrățișau așa domenii precum creșterea animalelor (oi, cai, porci, păsări, etc.), albinăritul, sericultura, horticultura. În astfel de condițiile climato-geografice au contribuit la dezvoltarea materiilor prime culinare care stau la baza tradițiilor alimentare ale găgăuzilor [4, p.38-39], precum și a moldovenilor din zonă.

Atât găgăuzii cât și moldovenii, ca denotă o atitudine ospitalieră deosebită în raport cu oricine le trece pragul gospodăriilor. Au fost preluați o multitudine de termeni din ambele culturi asimilând-i și adaptându-i. Exemplu în acest sens servește teremnul *musăfir* de origine musulmană, care înseamnă *călător*. Atât moldovenii cât și găgăuzii denotă ospitalitate chiar și în raport cu persoanele ce călătoresc, invitându-i în casele lor precum un *oaspete dorit*, noțiune cu încărcătură etimologică profundă [5, p.18]. În casele găgăuzilor, musafirilor li se ofereau loc la masa numită *sofra*. În cazul în care familia servea bucate, așezându-se cu toții conform locurilor stabilite pentru fiecare membrul al familiei la masă, oaspetelui i se oferea loc de onoare - lângă stăpânul casei.

Enoeticheta se păstrează pentru toți oaspeții caracteristic ambelor popoare, indiferent dacă se servește masa în familie sau este un oaspepe neașteptat. Ordinea servirii vinului în familiile găgăuze la fel era bine respectată conform principiului vârstei și a gradului de rudenie [6].

Analiza tradițiilor culinare mai scoate în evidență faptul că un șir de materii prime alimentare (roșia, vânăta, ardeiul etc.) și bucate (ghiveci, musaca, iahnie, etc.) sunt împrumutate în bucătăria moldovenească de la popoarele de pe teritoriul Republicii Moldova, venind în felul acesta să diversifice sortimentul bucatelor tradiționale.

Plăcintele cunoscute din cele mai vechi timpuri pe teritoriul Republicii Moldova sunt pregătite de o difersitate largă, atât după tehnologia de preparare a aluatului (cu drojzii sau din aluat întins), după tipul umpluturilor utilizate, inclusiv după metoda de modelare a acestora. Plăcinta tradițională găgăuză *kivirmá* este atestată în sudul Moldovei. Investigațiile în teren au permis constatarea că acest preparat se pregește în toate localitățile din Găgăuzia cu aceeași denumire de *kivirmá* (figura 1a). Tehnologia de preparare similară este remarcată în bucătăria moldovenească din zona de sud sub denumirea de *plăcintă creată* sau *plăcintă în straturi*. Putem afirma că, tehnologia preparării aluatului este similară – prin culegerea, sistematizarea și verificarea informațiilor din teren din satele Văleni, Giurgiulești, Comrat, Avdarma, Congaz, Caplani, Crocmaz. Obținerea aluatului întins se face prin mixarea apei cu sare și făină, ulei. Ulterior procesele continuă cu: odihnirea aluatului, întinderea aluatului până la un strat subțire. Foia subțire întinsă se unge cu ulei, apoi este presărat pe jumătate cu brânză de oi mărunțită și se acoperă cu cealaltă parte a foii de aluat rămasă nepresărată. Apoi, aluatul se strânge prin încrețire și este aranjat în tigaia unsă cu ulei până se completează toată suprafața tavei în care se va coace. Un preparat similar identificăm în bucătăria bulgară de pe teritoriul Republicii Moldova, fiind numit *milina*. Mici diferențe erau observate între împlutura utilizată: găgăuzii utilizează brâza de oaie, sau brână de oaie amestecată cu brânză de vaci, sau brânză de vaci cu ou și sare, pe când moldovenii pregătesc cu aceleași combinații doar cu brânza de vaci suplimentând umplutura cu verdeață (sursă: Olga Mlădinoi, s. Giurgiulești, r-nul Cahul). Toată suprafața plăcintei este acoperită cu un amestec de ouă, smântână, sare, după care plăcinta se coace în cuptorul preîncălzit. Moldovenii folosesc tehnologia aluatului întins aranjat în straturi în zona de Est, în raionul Ștefan Vodă, unde se prepară *plăcinta miresei* sau *plăcintă cu bordură* (figura 2). Aceasta, se pregătește din același aluat întins, pregătit din aceleași materii prime. Specific pentru aceasta este faptul că foile de aluat se aranjează una câte una prin suprapunere în tava unsă. Între straturile de aluat este presurată brânză de oaie sau brânză de oaie cu brânză de vaci, sau brânză de vaci cu ou, până la umplerea tavei în care se coace, asigurând circa 5 cm înălțime. Fiecare strat, pentru a-și păstra structura multistratificată se unge cu ulei. Ultimul strat se unge cu ou și zahăr, se presoară cu zahăr pentru această plăcintă (surse: r-nul Ștefan Vodă s. Crocmaz, Cociug Nina. 1973.; s. Caplani, Juc Lucia, 1955; s. Olănești, Cociug Maria 1954; s. Caragasani, Ceban Cristina 1957).



Figura 1. Kivirmá



Figura 2. Plăcinta miresei

Diversificarea plăcintelor este prezentă în tradiția culinară a multor etnii de pe teritoriul Republicii Moldova, similitudinile fiind remarcate prin pregătirea împluturilor din fructe cu puțin zahar pentru sortimentul de plăcinte dulci. În tradiția gastronomică a găgăuzilor întâlnim un alt preparat - *kabakli*, care vine de la cuvântul turcesc *kabak*, înseamnă dovleac. Preparatul se obține din același aluat întins, rulat în formă de învârtită (figura 3).



Figura 3. Kabaklı sau învârtită cu dovleac

Un alt preparat regăsit în multe culturi este *sarma*-ua. Din turcă *sarma* înseamnă a învârti, moldovenii preluând denumirea de *sarmale*, *sărmăluțe* sau *găluște* [7, p. 112]. Ca urmare a evoluției salmălelor pe teritoriul Republicii Moldova în timp, sarmălele moldovenești au fost supuse mai multor modificări. Găgăuzii utilizează și actulamente pentru împlutură bulgurul, administrat în cantități egale cu orezul (surse: s. Avdarma, r. Comrat, Caraiani Olga; or. Comrat, Vlah Mihail). Cu aceleași împlutură sunt pregătiți și *dolmá bibér* sau *ardeii umpluți* din bucătăria moldovenească. Denumirea de *dolmá* indică operațiunea de *umplere* a ardeiului, caracteristică pentru acest preparat. Găgăuzii, bulgarii din zona de sud, în acest scop usucă ardeii dulci, păstrând forma optimă pentru etapa de umplere.



Figura 4. Sarma



Figura 5. Sărmăluțe moldovenești

Sarmălele moldovenești, prezintă în evoluția lor mai multe modificări: bulgurul în majoritatea zonei Moldovei a fost înlocuit cu orez și doar în unele localități este utilizat și bulgurul și orezul în totalitate. În unele localități, aceste cereale au fost înlocuite cu crupa de porumb (sursa: r-nul Rîșcani, s. Corlăteni, Ungureanu Maria, 1922; r-nul Drochia, s. Sofia Mereuță Ana, 1934). Diferite sunt sarmălele după învelișul în care se pune umplutura, mărimea, forma de servire, umplutura sarmălelor [7, p. 113]. Ca înveliș pentru sarmăle se utilizează frunza de viță-de-vie, la găgăuzi, dar la moldoveni se utilizează frunza de varză proaspătă și murată, frunze de podbal, frunze de măcriș, frunză de spanac, frunză de stevie, de lobodă inclusiv și de viță-de-vie. Ca diversitate a formelor, moldovenii au fost mai inventivi preparând sarmăle de diferite forme și mărimi. La Soroca au fost identificate *salmălele Boierești* sau *țigănești* prezentând costița de carne de oi învelită în frunză de varză murată, la Lalova, r-nul Rezina s-au atestat sarmăluțele pitice, care sunt de dimensiuni foarte

mici de mărimea unghiei. Prezintă diferențe modalitățile de pregătire, împletire, modul de tratare termică, etc. [7, p. 114-115].

Manca (manjea) este un preparat comun identificat în Bulgaria, sudul Moldovei și Ucraina. Există opinia că, apariția termenului *manca* (manga, mangia) în limbile bulgară și găgăuză este rezultatul împrumutării din limbile romanice, cel mai probabil din italiană. Procesul de împrumut ar putea avea loc în două moduri: prin limba turcă și direct de la italiană [8, p. 112-114]. *Magea* reprezintă un preparat lichid pe bază de sos de roșii și făină. Acest sos este baza unui șir larg de bucate tradiționale găgăuze axate legume: precum roșii, ardei dulci, uneori și vânăta, carne: de pui frecvent, sau de porc. Caracteristic bucătăriei găgăuze este utilizarea pastei din ardei gras roșu uscat și mărunțit, apoi pregătit și adus la consistența de pastă. Această pastă oferă culoare de roșu intens, precum și gust tipic bucatelor.

Similar bucătăriei moldovenești și celei găgăuze din tot sortimentul de *mangea* este *patlagea mangea* (figura 6) sau *tocănița din roșii* (figura 7). Materia primă de bază în varianta găgăuză sunt: ceapa, roșiile, pasta din ardei dulce și uneori vânăta, ardeii dulci proaspeți, cimbru, pătrunjelul, usturoiul, uleiul, sarea, zahărul. Din *tocănița moldovenească* sunt excluse cimbrul, ardeii și vânăta.



Figura 6. Patlagea manca



Figura 7. Tocăniță moldovenească

Din bucatele dulci comune ambelor culturi gastronomice întâlnim *ghevrecul* găgăuz [9] care este similar atât după componente cât și după tehnologia de pregătire cu *uscăței*, *minciunelele* sau *prăjiței cu fusul* moldovenești. Doar după formă, la moldoveni se întâlnește o diversitate mai mare de termeni utilizați la nominalizarea preparatului precum: *urechea porcului*, *fluturași*, *trandafiri făcuți cu fusul*, *romburi* [10].



Figura 8. Ghevrec



Figura 9. Uscăței sau minciunelele

Un alt preparat de referință în cadrul acestui studiu este *kaurmá-a*, preparat găgăuz ce în traducere înseamnă *a prăji*. La pregătirea acestuia este utilizată exclusiv carnea de oaie sau miel. Poate fi servit cald sau rece și este prezent atât în bucătăria găgăuză (surse: pensiunea turistică Găgăuz Sofrasi; Vlah Mihail, or. Comrat), cât și în bucătăria bulgară [11]. Etapele tehnologice de pregătire sunt aceleași.



Figura 10. Kaurma rece și caldă



Figura 11. Tocăniță

Tocănița moldovenească este un preparat din carne de pui sau pork ce se servește doar cald, cu mămăligă. La fel, putem menționa în special, particularitatea utilizării pastei din ardei în kaurmaua din bucătăria găgăuză și bulgară, pe când la moldoveni se utilizează în tocăniță pasta de roșii (sursa: r-nul Rîșcani, s. Șaptebani - Valac Maria). Cantitatea de ceapă inclusă este diferită: pentru kaurma cantitatea de ceapă folosită se raportează 1:10 din carnea utilizată la pregătire, pe când în tocănița se folosește în raport de 1:2 cu carnea.

Mâncărurile din bucătăria găgăuză pe potriva poporului de la care provin, sunt de o mare expresivitate și generozitate aromatică, cromatică, compozițională. Similare prin concepție, unele preparate regăsite în ambele bucătării, au totuși particularități ce fac diferența caracteristicilor olfactive venite din tradițiile gastronomice naționale. Adaptarea tradițiilor culinare atât din punct de vedere lingvistic, terminologic, cât și structural-compozițional la particularitățile naționale determină diversificarea preparatelor adăugându-le noi calități gustative, estetice, etc., devenind elemente de atracție gastro-turistică valoroase.

Bibliografie:

1. Marin, V., Zona Mării Negre și fizionomia sa geopolitică; GeoPolitica, Anul III, nr. 14 – 15 (4/2005).
2. Bogzeanu, C. Evoluția mediului de securitate în zona extinsă a Mării Negre și influența acesteia asupra configurării forțelor navale ale României pe termen mediu și lung; Editura Universității Naționale de Apărare „Carol I”; București; 2012; ISBN 978-606-660-010-1.
3. Чакир, М.. История гагаузов Бессарабии. Страницы истории и литературы гагаузов XIX - начала XX вв. Chisinau, 2005.
4. Никогло, Д. Система питания гагаузов в XIX - начале XX века. Институт межэтнических исследований АН РМ.-Кишинев, 2004. 211 с. ISBN –75-9775-2-9.
5. Квилинкова, Е. *Eticheta găgăuză ca reguli de conduită și fenomen cultural*. DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.4437953>.
6. Гостеприимство у гагаузов как моральный долг и особая форма дипломатии. <http://www.vedomosti.md/news/gostepriimstvo-u-gagauzov-kak-moralnyj-dolg-i-osobaya-forma>
7. Gutium, O., Siminiuc, R., Grosu, C., Cazac, V. *Sarmale - symbol of Moldovan gastronomy. Journal of Social Sciences*, nr. 3(4), 2020. SSN 2587-3490. ISSNе 2587-3504, DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.4296393>.
8. Курогло, С., Никогло, Д. *Традиционное гагаузское блюдо тапса: этнокультурные параллели и эксклюзивы // «Revista de etnologie și culturologie». Vol. 4, Chișinău; 2008.*
9. *Gevrec* (uscățele, mâncare găgăuzească). Disponibil online [<http://moldovenii.md/md/section/42/content/247>].
10. Babcenco, C., Suhodol, N. *Gastronomic traditions of Moldovan sweet dishes, Simpozionul de Etnologie, Ediția a III-a, 25 marie, 2022, or. Chișinău.*
11. Танов, Г. *Рецепты и технологии приготовления национальной болгарской кухни в нашей семье*, Тараклия: Б. и., 2017ю-36с

Lista informatorilor

- s. Giurgiulești, r-nul Cahul - Mlădinoi Olga, 1926.
- s. Văleni, r-nul Cahul - pensiunea turistica La gura cuptorului
- s. Avdarma, r-nul Comrat - Caraiani Olga, 1948.
- or. Comrat - Vlah Mihail, 1962.
- s. Caplani, r-nul Ștefan Vodă - Juc Lucia, 1955.
- s. Crocmaz., r-nul Ștefan Vodă - Cociug Nina. 1973.
- s. Olănești, r-nul Ștefan Vodă - Cociug Maria, 1954.
- s. Caragasani, r-nul Ștefan Vodă - Ceban Cristina 1957.
- s. Corlăteni, r-nul Rîșcani, - Ungureanu Maria, 1922.
- s. Sofia, r-nul Drochia, - Mereuță Ana, 1934.



- s. Congaz, r-nul Comrat – pensiunea turistică Gagauz Sofrasi.
- s. Şaptebani, r-nul Rîşcani, - Valac Maria, 1936.