

УДК 641.1

<https://orcid.org/0000-0002-7552-4189>

<https://orcid.org/0000-0003-0745-1931>

## STUDIUL TRADIȚIILOR DE PREPARARE A TURTELOR CU MAC ȘI PLACHIEI

**Tabunșcic Olga**

doctor în științe economice, conf. univ.  
ASEM, or. Chișinău, Republica Moldova  
e-mail: tabunscic.olga@ase.md  
orcid id: 0000-0002-7552-4189

**Cazac Viorica**

doctor în inginerie  
UTM, or. Chișinău, Republica Moldova  
e-mail: viorica.cazac@ntp.utm.md  
orcid.org/0000-0003-0745-1931

**Abstract:** The paper presents the result of the study in the field, which allowed the finding, that several recipes of traditional dishes tend to disappear from the national gastronomic heritage. Among them is the recipe of the dessert "Turte cu mac/Cakes with poppy", specific to the northern area of the Republic of Moldova, Moldova and Transylvania in Romania prepared by Moldovans for hundreds of years, especially on Christmas Eve, but also on other various occasions, as well as the dessert "Plachia" which was prepared in the old days in most villages in the country. Today, they are more and more rarely prepared by Moldovans, being found only in the list of dishes at weddings, celebrating the birth of children or funeral meals. Thus, these culinary pearls of another time need to be rediscovered and recovered. The techniques of preparing these sweets are presented and are highlighted the Turkish influences on the name and technology of obtaining Plachia.

The researches were carried out in the trend of revitalization of "Turte cu mac" and "Plachia", and the results of the study are presented within the State Program 20.8009.0807.17 REVICULT.

**Keywords:** traditional cuisine, plachie, poppy cakes, julfa, poppy seeds, hemp seeds, gastronomic traditions.

Gastronomia tradițională, alături de istorie, cultură, religie și etnie continuă să joace un rol important în definirea identității naționale. Importanța cunoașterii modului de alimentație al poporului moldav, din diverse momente ale evoluției, poate fi argumentată prin faptul că furnizează informații prețioase, servind drept oglindă a transformărilor istorice, culturale și sociale din diferite timpuri și reprezintă un indiciu al gradului de civilizație și bunăstare al poporului. Iar tradițiile culinare trebuie revitalizate, deoarece ritmul intens al vieții moderne din ultimele decenii, schimbă foarte rapid concepția despre mâncare, iar **tendința de uniformizare și standardizare a gustului în materie de alimentație, duce la dispariția diversității și identității culinare. Astfel, tradițiile gastronomice se prăbușesc dramatic sub acțiunea noilor preferințe ale populației de a se alimenta și tot mai multe preparate tradiționale, pline de gust, valoare și istorie se pregătesc tot mai rar sau deloc, iar în consecință tind să fie date uitării.**

O analiză generală a alimentației moldovenilor din secolul XIX și începutul secolului XX, demonstrează că societatea opta pentru **o bucătărie bazată pe simplitate**. Diversitatea de ingrediente era mică, iar preparatele făcute după rețete complexe erau prezente foarte rar pe masa de zi cu zi. Oamenii erau obișnuiți cu mese pregătite din ce creștea în gospodăriile proprii. Pe lângă asta, țărani vedeau mâncarea doar ca **sursă principală de energie**; fără să-i atribuie valoarea unui generator de satisfacție și împlinire. [6]

Dovadă a unui astfel de stil de alimentație sunt *turtele cu mac*, atestate, după mai multe surse, ca existente de sute de ani, rețetele fiind transmise din generație în generație și adaptate la posibilitățile timpurilor. Sursele bibliografice, permit să constatăm că acest preparat se pregătea în

republica Moldova (zona de nord și centru), România (Moldova, Ardeal și aromâni din Dobrogea), Ucraina (regiunea Bucovina) și în Polonia [7]. Unii cercetători menționează că este un desert specific Bucovinei, de unde s-a transmis în țările vecine.

Menționăm că prezintă interes și denumirea acestui preparat care diferă de la regiune la regiune, de la sat la sat. În zona Moldovei din România poartă denumirea de „Pelincile Domnului“, „Pelincile lui Hristos“, „Scutecele lui Iisus“ sau ”Turte moldovenești”. Tradiția spune că moldovencele au creat această rețetă cu gândul la Maica Domnului care nu își găsea adăpost nicăieri pentru ea și pruncul ce urma să se nască și pentru care nu avea pelinci și că *turtele cu mac* sunt preparate ritualice și trebuia să fie singurul fel de mâncare consumat în Ajunul Crăciunului. În zona de nord a Republicii Moldova cea mai răspândită denumire fiind *turte cu mac sau turte cu julfă/ turte cu lapte de bou/ buhai*, iar în zonele de centru *turte cu mac*.

Julfă reprezintă o mâncare de post, preparată din sămânță de cânepă pisată și fiartă cu apă îndulcită. /<ung. Zsufa; un fel de mâncare (care se numește și lapte de buhai) făcută din semințe de cânepă pisate, apoi amestecate cu apă ferbinte, strecurate și ferte, din care rezultă un fel de urdă sau lapte, în care se pune zahăr și se mănâncă sau - un fel de “brânză” (numită și lapte de bou sau lapte de buhai) din semințe de cânepă.[4]

Așa deci, se poate constata că julfă este un fel de ”brânză”, obținută din semințe de cânepă, care era consumată ca atare sau se folosea în calitate de sirop pentru a înmuia turtele și a le atribui savoare și aromă.

Tehnologia de obținere a turtelor cu mac constă din operațiuni, precum: pregătirea aluatului nedospit, fără utilizarea fermenților (făină de grâu, apă, sare); modelarea turtelor; coacerea sau uscarea la suprafața sobei a turtelor; pregătirea siropului - laptelui de bou sau a julflei și asamblarea turtelor. Asamblarea presupune ruperea cu mâna a turtelor coapte în bucăți sau tăierea acestora în formă de romb și însiroparea cu lapte de bou sau julfă. Unele rețete includ nuci uscate pisate și miere de albini.

Prezintă interes și o altă rețetă de preparare pentru care turtele nu se rup ci se assemblează întregi, descrisă în una din cele mai vechi surse [1, pag.117]: *desert ca baclavaua cu straturi din aluat nedospit (fript, prăjit și chiar și finalizat în cuptor) cu semințe de cânepă/ nuci/ migdale/ mac și sirop de zahăr, la care se mai adaugă apă de flori, vanilie, coji de citrice etc.*

Pentru obținerea turtelor, aluatul se întinde în foite rotunde cu mâna sau cu făcălețul (sucitorul) și apoi se coace pe plita sobei sau, ceremonial, pe fierul plugului încins pe jăratec. Foile trebuie să se usuce și să se înfierbânte pe ambele părți, fără să se prăjească. Nu e permis foi să se rumenească și să se întunece, aceasta trebuie să rămâie albă, imaculată. Deaceia operația de coacere este descrisă ca foarte migăloasă și foarte gingașă.

Documentăm și câteva metode de preparare a siropului /laptelui de bou/buhai/julflei:

1. semințele de cânepă (preventiv se usucă pe plita sobei) și se pisează în budăi sau marcoteț, după care se fierb în apă, adăugând zahărul. Spuma care se ridică la suprafață se colectează și se folosește la înmuierea foilor;

2. semințele de cânepă sau mac se introduc în budăi sau marcoteț peste care se toarnă uncrop și se lasă pe aproximativ 30 minute, se scurge surplusul de apă, se adaugă zahăr și se pisează. Laptele de bou este un component important din acest preparat, care determină gustul și valoarea nutritivă a *turtelor*. Laptele de bou în diferite sate din Republica Moldova se obținea din diverse semințe. În satele din raionul Ocnița (Clocușna, Hădărăuți) - din semințe de mac. În raioanele Drochia (s.Chetrosu) și Fălești (s. Bocani) din semințe de cânepă și se numea julfă sau lapte de buhai.

Remarcăm și importanța ustensilelor utilizate la prepararea acestui desert, cum este *marcotețul* - vas din ceramică, suprafața interioară a căruia are incizii în care nimeresc semințele de cânepă sau mac și cu ajutorul macohonului, prin mișcări rotative

intense se pisează până la obținerea unei compoziții de culoare albă, de unde și provine denumirea de lapte și *macohonul* - instrument cu 2 capete, care în gospodăriile țărănești avea mai

multe utilizări: capătul cu diametru mai mare era folosit la pisarea semințelor, nucilor, iar cel cu diametrul mai mic la pregătirea fasoliței și mujdeiului. (Figura 1)



**Figura 1.** Morcotet cu macohon

Cercetările în teren au permis să constatăm că și aluatul din care se preparau turtele diferă de la sat la sat. În unele sate turtele se pregăteau din aluat dospit din care se cocea pâinea, iar în altele, aluatul se prepara din făină, bicarbonat de sodiu, ulei de floarea soarelui, borș acru, sare și apă.

Mai mulți băștinași din satele de nord a republicii Moldova, au menționat că motivele pentru care tot mai puține gospodine pregătesc delicioasele turte cu mac sunt următoarele:

- cultivarea cânepii și a macului în gospodăriile țărănești este interzisă;
- procesul de preparare este unul complicat și necesită mult timp, iar femeile zilelor noastre sunt ocupate în câmpul muncii și au puțin timp pentru treburile gospodărești;
- în comerț există o multitudine de dulciuri pentru orice moft și orice buzunar. Acestea pe de o parte ușurează munca în bucătărie, iar pe de altă parte, contribuie la dispariția specificului și gustului inedit al mâncării de altă dată.

Un alt obiect de cercetare a fost semnificația și proveniența preparatului tradițional moldovenesc *Plachia*, care mai poartă și alte denumiri, precum ”orez cu lapte” sau ”sculătoare”. În Atlasul Lingvistic moldovenesc, cităm: **SCULĂTOĂRE f -Plachie** (ultimul fel de bucate servite la nuntă). Ultima denumire se datorează faptului, că se servește la finele diferitor mese festive (nunți, cumetrii, mese de pomenire), prevestind că evenimentul este pe sfârșite. Conform sursei DEX '09 (2009), cităm: **PLACHIE**, *plachii*, s. f. **1.**Mâncare de pește preparată cu multă ceapă și cu mult untdelemn, rumenită la cuptor. **2.** (Reg.) Un fel de pilaf preparat din orez sau din păsat, cu carne, cu pește, cu ciuperci sau numai cu grăsime. – Din ngr. **plaki**. În Dicționarul ortografic al limbii române, cităm: **plachie**, *plachii*, s.f. (inv.) vas de metal în care se gătește mâncarea [5]. În micul dicționar academic, ediția a II-a (2010), se prezintă o altă explicație a acestui termen, și anume: **3** (Reg) Mâncare preparată din lapte dulce îngroșat cu crupe sau cu orez. Pentru teritoriul republica Moldova, preparatul *Plachia* reprezintă o mâncare obținută din lapte fiert îndulcit în care se introduc crupe de orez și se fierb până se îngroșă. Putem doar presupune că denumirea acestui fel de mâncare *Plachie* provine fie de la denumirea preparatul pilaf, care la fel are în componență orez sau de la denumirea vasului de metal destinat pentru gătitul mâncării, care poartă același nume **plachie**.

Se constată faptul, că acest fel de mâncare se pregătește de către români de sute de ani, astfel în lucrarea lui Teodor T. Burada ”Datinele poporului români la înmormântări”, cităm ”mîncările cele mai obicinuite ce se fac la mesele de comandare sunt: borș de pasăre, găluște, sarmale, plachie (pilaf de orez) și diferite fripturi sau și alte bucate care-i plăceau răposatului fiind în viață” [2, pag.45]. Același lucru se întâlnește și în lucrarea lui Lucian - Valeriu Lefter ”Ospățul funerar în Moldova. Mărturii istorice și etnologie”, editată în Buletinul științific al Muzeului Național de Etnografie și Istorie Naturală a Moldovei, vol. 13 (26). [3]

Investigațiile în teren au permis să conchidem că preparatul *Plachia* se pregătește și în mai multe localități din UT Găgăuzia, sub denumirea de *Sutliyash*. În conformitate cu sursa [8], acest desert poartă denumirea identică de *Sutliyash* și în Sârbia și Macedonia; în Bosnia acest fel de mâncare este numit *sutliya*; în Croația - *rija na mlecu* (în traducere - orez cu lapte); în Muntenegru - *oriz na vareniky* și în Kosovo - *tameloriz*.

Aceasta, demonstrează influența otomană asupra gastronomiei din republica Moldova, care s-a reflectat nu doar în modul de procesare combinată a produselor sau în tendința de a folosi carne de miel și brânză de oi, dar și prin pătrunderea denumirilor de preparate comune popoarelor balcanice care făceau parte din Imperiul Otoman. Iar la lista de denumiri de preparate, precum: ciorbă, ghiveci, musaca, putem atribui și preparatul *Sutliyash (orez cu lapte)*.

Conform sursei [8], desertul *Sutliyash*, care a devenit în mai multe țări ca fel de mâncare locală, este originar din Turcia, unde este cunoscut sub numele de *sütlaç*.

Rădăcinile deserturilor turcești se trag încă din bucătăria otomană sau și de mai departe din legendele triburilor nomade turcice din lumea răsăriteană. Printre cele mai cunoscute dulciuri turcești, precum - *künefe*, *dondumra*, *lokma*, *locum*, *baclava*, *helva* se regăsește și *sütlaçul*. Acesta este un desert preparat pe lapte cu adaos de orez care are o tehnologie de preparare simplă. Acest fel de mâncare gustoasă a apărut în modul de alimentație simplă a țăranului otoman încă din cele mai străvechi timpuri. Denumirea desertului clasic turcesc *Sütlaç provine de la "süt"*, ceea ce în traducere semnifică "ceva din lapte". Relatăm și faptul că preparatul *Sütlaç* se încadrează în grupa de preparate culinare dulci (desert), ceea ce nu putem spune despre *Plachie*, care în dependență de tehnologia de obținere poate fi atât desert cât și preparat de bază. [9]

Documentarea în teren ne-a permis să constatăm că preparatul *Plachia* are mai multe tehnici de preparare, de unde derivă și sortimentul: *plachie de orez de post*, *plachie de orez la cuptor și plachie dulce cu lapte*. Tehnica de preparare depinde de evenimentul la care urmează a fi servită, deoarece de zi cu zi *Plachia* tot mai rar este pregătită de către moldoveni, regăsindu-se doar în lista de mâncăruri la nunți, cumetrii sau mese de pomenire. În unele localități din republica Moldova [rn. Orhei (Susleni), Călărași (Petușca), Țânțăreni (Telenești)] se pregătește doar dulce pe lapte; în or. Nisporeni și în UT Găgăuzia se pregătește atât în calitate de desert (la cumetrii și nunți), dar și ca fel principal de mâncare, fără lapte, cu ceapă călită pe mult ulei, prune uscate, care actualmente se servește doar la mese de pomenire, mai des în perioadele de post ale anului. În raionul Orhei (Susleni) se prepară cu adaos de stafide. O altă sursă, permite să relatăm, că în trecut acest preparat se pregătea nu doar la ceremonii, cităm "și cum să nu iubești *plachia*, dacă îți amintește de copilărie, de casa părintească, de aroma răspândită prin toată ograda, când mama „desfunda” cuptorul. Atunci mama *plachia* o făcea doar cu prune și mere, însă eu pe lângă ele am mai adăugat stafide și vanilină". [9]. Constatările din teren ne duc la gândul că și acest deliciu al moldovenilor, îndrăgit de altă dată, tinde să rămână în umbra istoriei și doar faptul că *Plachia* se regăsește în meniul unui restaurant din or. Bălți [10], chiar dacă nu în varianta clasică de preparare, cu unele modificări (în loc de lapte se utilizează suc de fructe conservate care fac parte din rețetă), mai oferă speranța de supraviețuire a acestui preparat tradițional.

Pentru a demonstra asemenările dintre preparatul moldovenesc *Plachie* și desertul turcesc *Sütlaç* am analizat materiile prime din componența rețetelor și etapele procesului tehnologic.

*Materiile prime* utilizate la prepararea *Plachiei dulci cu orez* sunt: orez cu bob rotund, lapte, ouă, zahăr, unt, opțional vanilie, stafide, nuci, fructe (mere, pere, prune). Procesul tehnologic presupune următoarele operațiuni:

1. oăule se bat cu zahărul, se adaugă vanilină și se amestecă bine;
2. în ceaun se toarnă apă și se pune la fiert, când apa începe a clocoti se adaugă orezul și se amestecă bine, să nu se lipească boabele. Orezul se lasă să fiarbă doar o minută, după care se oprește focul și se lasă în apă pe 3-5 minute, până puțin se umflă.
3. orezul se trece în strecurătoare și se clătește cu apă rece pentru a înlătura surplusul de amidon;
4. orezul se introduce în ceaun, se adaugă laptele, amestecat cu ouă și unt topit și fructele curățite și tăiate cuburi sau felioare.;
5. Compoziția se amestecă bine, se acoperă cu capac și se introduce în cuptorul preventiv preîncălzit la temperatura de 180° C. După 20 de minute, ceaunul se descoperă, astfel făcând posibilă evaporarea lichidului acumulat de la fructe. *Plachia* gata se lasă în ceaun pentru puțin timp pentru a se închea.
6. Se servește caldă în calitate de desert.



*Materiile prime* utilizate la prepararea desertului *Sütlaç* sunt: lapte, orez cu bob rotund, zahăr, vanilie, amidon de porumb, ou (gălbenușuri). Procesul tehnologic al desertului *Sütlaç* include următoarele etape: [8]

1. Se fierbe orezul în apă conform timpului de fierbere indicat pentru tipul dat de orez. Când apa a fost absorbită complet, focul se oprește și se lasă să stea acoperit cu capac;
2. Separat într-un vas se pun gălbenușurile, zahărul și zaharul vaniliat sau vanilia. Se amestecă și se adaugă 2/3 de lapte;
3. Compoziția se pune la foc, se amestecă ușor până se înfierbântă laptele;
4. Laptele rămas se amestecă cu amidonul și se toarnă în lichidul fierbinte. Se adaugă orezul și se amestecă până compoziția se îngroașă puțin;
5. Într-o tavă, umplută cu apă până la jumătate, se pun vasele termorezistente sau o tavă termorezistentă în care se toarnă compoziția de lapte cu orez;
6. Tava se introduce în cuptorul, preventiv încălzit la 180° C și se lasă la copt timp de 20 de minute, până se face crusta rumenă la suprafață;
7. Se scoate din cuptor și se lasă să se răcească.
8. Se servește bine răcit sau poate fi servit și cald. Dacă se servește rece nu este nevoie de a fi copt, de-asupra se decorează cu nuci sau fructe.

Analizând ingredientele din componența rețetelor și procesul tehnologic de obținere a acestor două preparate, se constată că preparatul tradițional moldovenesc *Plachie dulce cu orez* are în compoziție aceleași ingrediente și metoda de preparare este la fel ca și la desertul turcesc *Sütlaç*. Remarcăm doar, că datorită faptului că rețeta desertului turcesc *Sütlaç* conține amidon, acesta prezintă o compoziție mai fină și mai pufoasă, pe când rețeta *Plachiei dulce cu orez* include diverse fructe, care atribuie compoziției o altă structură. Dacă să analizăm metoda de servire, diferențele constau doar în faptul că desertul turcesc *Sütlaç* se pregătește de cele mai dese ori porționat și se servește în vasul în care a fost copt.

Considerăm că dulciurile tradiționale moldovenești, precum sunt *Turtele cu mac* și *Plachia*, reprezintă o moștenire a poporului nostru care trebuie documentată și transmisă generațiilor în creștere. Valorile gastronomice trebuie păstrate cu sfințenie, în deosebi la nivel local, în mediul rural unde încă se mai reușește.

### Bibliografie

1. Simion Florea Marian *Tradiții Poporane Române din Bucovina*, Imprimeria statului, București, 1895
2. Teodor T. Burada *Datinele poporului români la înmormântări*. Iași, 1882. Tipografia Națională, pag. 45.
3. Lucian - Valeriu Lefter ”*Ospățul funerar în Moldova. Mărturii istorice și etnologice*. Buletinul științific al Muzeului Național de Etnografie și Istorie Naturală a Moldovei, vol. 13 (26). Chișinău, 2010.
4. *Dicționarul limbii românești*, August Scriban, Iași, 1939
5. <https://vdoc.pub/documents/dictionar-moldovenesc-romanesc-4eh6d70ira70>. [citat 17.07.2022]
6. <https://youth.md/vox-relatia-omului-cu-mancarea-alimentele-in-trecut-si-in-prezent/> [citat 17.12.2022]
7. <http://anatolpetrencu.promemoria.md/?p=1921> [citat 11.11.2022]
8. <https://voljena.livejournal.com/12763.html> [citat 19.07.2022]
9. <https://bunica.md/bucate-din-cereale-boboase-legume-lactate/plachie.html>[citat 20.07.2022]
10. <https://www.facebook.com/restaurantdrumbun/>[citat 12.07.2022]