

BABA NEAGRĂ

- CONEXIUNI CHIMICE, TEHNOLOGICE ȘI CULTURALE

BOTNARAȘ Nina¹, BABENCO Coralia²

^{1,2} Colegiul Național de Comerț al ASEM, mun. Chișinău, Republica Moldova
e-mail: nina.botnaras@mail.ru, coralia.consept@gmail.com

Abstract: It is known that food itself reflects the identity and culture of a region; becoming an important component of local heritage. Baba Neagra is an iconic Republic of Moldova, which has been passed down from generation to generation to Moldovan housewives, but forgotten by many, especially restaurants. In this sense, the aim of the current study is to emphasize some technological and cultural aspects attached to Baba Neagra in Republic of Moldova. The paper presents the full preparation of the Baba Neagra as it is traditionally carried out in north of Moldova and lists the main ingredients. We note that the importance of discovering, preserving and passing on to the next generations of authentic Baba Neagra recipes derives from the interest in promoting authentic dishes. For different periods in the religious calendar, the inventive housewives identified solutions: there was the Baba Neagră for lent and Baba Neagră for celebration. Thus, considering the religious customs (as a landmark), but also through their native skill, various recipes were created valid for any period of the religious calendar year. In this context, the preparation of Baba Neagră is a brand of national cultural and gastronomic identity.

Keywords: *baba neagra, culture, republic of moldova, dishes, recipes, sodium hydrogen carbonat, holidays, traditions.*

1. INTRODUCERE

Patrimoniul gastronomic al Republicii Moldova este variat atât după tipul produselor, surselor utilizate, a modului de preparare și prezentare, cât și a tradițiilor legate de acestea.

"Baba Neagră" este un desert simbolic pentru Republica Moldova, care asemenea unui cântec, s-a transmis din generație în generație gospodinelor din nordul țării. Este un preparat pufoș, poros, elastic și gustos ce vine din nordul țării și fără de care nu are loc nici o masă de sărbătoare, pomenire, nuntă sau cumătrie. De regulă, această prăjitură este completată de o altă specialitate, numită "Baba Albă". Conține ingrediente simple la prima vedere, însă tehnica de pregătire este importantă și necesită a fi

respectată cu strictețe. Însă rezultatul merită efortul, preparatul fiind deosebit de moale și gustos. Acest preparat dulce este identificat și în bucătăria din România, Grecia, Polonia, Ucraina, Rusia.

Obiectivele cercetării sunt direcționate spre:

- identificarea și investigarea proceselor fizico-chimice care au loc pe parcursul procesului tehnologic de preparare;
- determinarea popularității preparatului în toate zonele din Republica Moldova și peste hotarele ei;
- analiza ofertelor gastronomice ce includ acest produs în meniurile restaurantelor din țara noastră și dincolo de ea.

2. DESCRIEREA METODELOR DE CERCETARE ȘI REZULTATE

Cercetare prin chestionare:

Pentru a cunoaște pe cât de popular este preparatul Babă Neagră și pe cât de solicitat e, s-a recurs la studii de cercetare sociologică prin chestionare. Au fost intervievați 86 de respondenți. Rezultatele chestionării sunt următoarele:

- 79,1 % dintre respondenți cunosc despre acest preparat, 15,15% nu cunosc și 9,3% ar dori să cunoască.
- 65% dintre respondenți cunosc originea acestui preparat și au consumat-o cel puțin odată, 31,4% nu au consumat niciodată un astfel de preparat.
- 46,5 % dintre respondenți cunosc ingredientele și modul de preparare a preparatului "Baba Neagră", pe când 53,5 % nu cunosc cum se prepară aceasta.
- 48,8% dintre persoanele interogate nu cunosc de ce preparatul este numit "Baba Neagră", 30% din respondenți au confirmat, că denumirea preparatului vine fie de la ingrediente, sau de la procesele care au loc în timpul procesului tehnologic, 20 % nu cunosc de unde își are proveniența.
- 57% dintre persoanele chestionate ar dori să întâlnească în meniurile restaurantelor, unităților de alimentație publică preparatul "Baba Neagră" [5].

Cercetare geografică:

În vederea estimării localizării preparatului Babă Neagră au fost cercetate pozițiile geografice a localităților în care se utilizează minim odată pe an acest preparat. În unele localități se susține ca "Baba Neagră" este preparatul utilizat mai frecvent la mesele de pomenire (s. Sofia, Drochia), la

sărbătorile vesele, preparatul indispensabil al „sculătorii” este Baba Albă (s. Sofia, s. Chetrosu, Drochia). Cea din urmă se deosebește prin compoziție și proprietățile ce îl definește, având compoziția bazată pe „tocmagi de casă”. În unele localități din nordul Republicii Moldova (s. Pelenia, Drochia, s. Corpaci, Edineț, s. Corbu, r-nul Dondușeni, s. Vărativ, Rîșcani) nu există distincție a preparării Babei Negre în funcție de anumite ocazii, fiind preparată atât la sărbătorile vesele, cât și la cele de pomenire. Din cele menționate de gospodinele din s. Pelenia, Drochia, în perioada anilor 1980 - 1985, la nunți se serveau 7 tipuri de deserturi de Babe, inclusiv și Baba Albă. Actualmente, în localitatea Hădărăuți, Ocnița la nunți se servește asortat pe același platou, ”Baba Neagră” cu ”Baba Albă”. În unele localități Dubăsari, Grigoriopol, Căușeni, se pregătește doar Baba Albă în Săptămâna albă, preliminară începerii Postului Mare, ceea ce coincide cu perioada scuturării cojoacelor de către Baba Dochia.

De menționat că, au fost create diverse rețete valabile pentru orice perioadă a anului calendaristic religios, de post și de „frupt”. În raport cu modul de servire, ”Baba Neagră” se servește rece, caldă, iar la mesele de sărbătoare în unele localități ale țării, este servită cu mere coapte (s. Dărcăuți, r-nul Soroca) [2].

Cercetare fizico - chimică:

Dacă trecem la ingredientele utilizate în procesul de obținere a preparatului, vom atrage o deosebită atenție pentru materiile prime naturale, care conțin glucide: *zahăr, făină, lapte, bicarbonat de sodiu(NaHCO₃) și etanolul(rachiu) fiind substanțe secundare, dar cu un rol decisiv.*

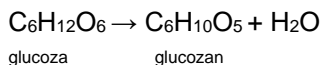
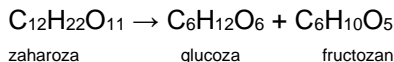
Cum din ingredientele componente se face că preparatul să ia o culoare brună, nefiind utilizați coloranți.

Culoarea brună nu este de la cacao, care nu se utilizează în acest preparat, dar apare în rezultatul reacțiilor chimice care au loc pe parcursul procesului tehnologic. Una din condițiile principale la obținerea unui produs de calitate este temperatura de coacere, durata coacerii și locul unde se tratează termic produsul. Astfel pe durata de 4 ore, în intervalul de temperaturi 1000C – 2000C, au loc mai multe procese chimice paralel cu cele fermentative.

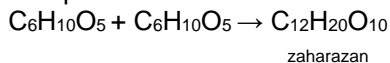
Zaharoza (C₁₂H₂₂O₁₁) - componentul principal al zahărului alimentar este o substanță cristalină, bine solubilă în apă, cu proprietatea funcțională de a forma gustul dulce, specific glucidelor. În procesul de prelucrare a materiei prime, sub influența temperaturilor ridicate de 1100 – 2000 C, glucidele sânt supuse unor modificări chimice esențiale, care conduc la apariția culorii respective caramellei. Aceste modificări pot avea loc în urma

reacțiilor de caramelizare, de polimerizare și hidroliză [1]. Mecanismul reacției de caramelizare a zaharozei se desfășoară prin mai multe etape în care se ține cont de temperatura 1100C – 1350C pe parcursul procesului.

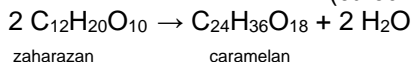
La etapa inițială, prin pierderea unei molecule de apă, se formează substanțe intermediare decolorate – glucozan și fructozan.



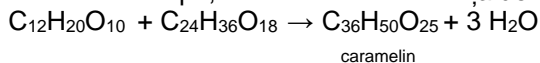
Prin policondensarea lor se formează zaharazan (*culoare incoloră*):



În continuare două molecule de zaharazan pierd două molecule de apă și se transformă în caramelan (*culoare galbenă*)

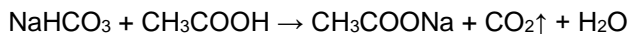


În total se elimină 10 – 25 % de apă din masa totală, concomitent prin reacții de policondensare a zaharazanului cu caramelanul, prin eliminarea a trei molecule de apă, se formează substanța de **culoare brună** – caramelin:



Prin caramelizarea mai profundă, la temperaturi mai mari, decât cele menționate mai sus, se formează substanțe guminice polimerizate de culoare neagră și gust amar. Formarea substanțelor guminice, conduc la pierderea calității produsului (gust amar, culoare brun spre negru) [1].

Un alt ingredient implicant este bicarbonatul de sodiu. (Hidrogenocarbonat de sodiu, NaHCO₃), un aditiv alimentar, codificat de Uniunea Europeană și identificat de inițialele E₅₀₀. Expus la substanțele acide se descompune eliberând dioxid de carbon gazos (CO₂) și apă:



În cazul nostru bicarbonatul de sodiu a fost tratat cu lapte acru, dar nu acid acetic (oțet). Prin stingerea sodei alimentare cu oțet, cantitatea de CO₂ eliminată într-un mediu acid tare, pH- 2,2 este mai mare, obținându-se o

porozitate neuniformă. În cazul utilizării laptelui acru (acid lactic, mediu acid mai slab pH – 4,2-4,6), porozitatea produsului este uniformă. În rezultatul cercetării chimice putem menționa că, procesele chimice mereu au fost în slujba omului, dar trebuia să cunoști tehnica de îmbinare.

Cercetare gastronomică:

Au fost cercetate meniurile restaurantelor, cafenelelor, cu scopul de a găsi acest preparat printre oferte. Astfel, ne bucră faptul de ofertele găsite, atât pentru "Baba Neagră" tradițională ca la Nord, precum și oferte cu adaosuri. [4]

- Restaurantul **Bufnița Albă** de la Castel **MIMI** are în meniu "Babă Neagră" cu cremă de vanilie și înghețată de prune moldovenești ;
- Restaurantul **Sălcioara**, Chișinău pune la dispoziția consumatorului "Babă Neagră ca la Nord";
- Restaurantul **Favorit**, Cupcin propune consumatorului "Babă Neagră ca la Nord";
- Restaurantul **La Crama**, Ungheni are în meniu " Babă Neagră";
- Restaurantul **Trattoria della nonna**, propune "Babă Neagră" fără gluten;
- Restaurantul cu 2 stele Michelin **La Spruce din San Francisco** a introdus în bucătăria sa „Babă Neagră ca la Nord”.

Este de apreciat faptul, că în restaurantele din țară și peste hotarele ei muncesc bucătari care valorifică tradițiile și obiceiurile preluate de la părinți și bunei.

Au fost identificate câteva rețete de obținere a produsului "Baba Neagră" care au fost testate în laborator. S-a considerat modul de preparare, temperatura optimă procesului de caramelizare, interacțiunea corectă a bicarbonatului de sodiu și conformitatea vasului în care se prepară – ceaun din fontă. Fonta este un aliaj al fierului cu proprietăți de menținere a temperaturii constante în timp, ceea ce este important pentru coacerea lentă a preparatului.

3. CONCLUZII/ RECOMANDĂRI

" Bucătarii vorbesc prin preparatul care l-au obținut, fără a avea nevoie de cuvinte"

Nu este suficient ca mâncarea să fie doar gustoasă, pentru că, de regulă, noi mâncăm mai întâi cu ochii. Această idee, ba chiar mai mult este o „analiză datorită simțului vizual, acesta ulterior transmite semnale și emoții creierului care ne face flămânzi sau pofticioși. De exemplu, datorită culorilor,

putem identifica valoarea nutritivă: când vedem verde-n farfurie, percepem "o porție de sănătate", iar când vedem culorile brun sau galben – "o porție de dulcișor".

Astfel, studiile desfășurate în teren, au permis din relatările menționate de către gospodinele din diverse zone ale nordului Republicii Moldova: Drochia, Soroca, Șoldănești, Rîșcani, Dondușeni, Edineț, etc. constatarea preparării Babei Negre memorate de cel puțin 3-4 generații. Preparatul este transmis de la mamă către fiică, deosebindu-se atât prin compoziție, tehnologia de preparare cât și prin consistență, culoare, factură și savoare.

În ultimii ani "Baba Neagră" a fost reanimată cu ajutorul restaurantelor locale. Bucătarii noștri s-au întrecut cine o va reinventa mai interesant adăugând ingrediente moderne, dar secretul culorii, porozității și gustului tradițional al acestui preparat cu tradiții, constă în ingredientele naturale, ecologice, cuptorul cu lemne și ceanul din fontă.

Doar mirosul de casa părintească, de focul din vatră și culoarea uniformă și deosebită a copturii, ne demonstrează că „Baba Neagră” este un desert sănătos, de valoare autentică.

4. REFERINȚE BIBLIOGRAFICE:

1. Botnaraș N., Gutium V., *Chimia produselor alimentare*, suport de curs, pag. 93-96
<https://irek.ase.md/xmlui/bitstream/handle/1234567890/764/Chimia%20Produselor%20alimentare.pdf?sequence=1&isAllowed=y>, vizitat 25.03.23
2. Covaliov, E., Gutium, O., Babenco, C., Cazac V. Traditional Preparation of Baba Neagra, a Moldovan Culinary Treasure. In: *Global Journal of Human-Social Science Research*, 2021, Vol. 21, No. 5-C, p. 51-62.
3. https://ibn.idsi.md/vizualizare_articol/161355 vizitat la 16.03.23
4. Kogălniceanu, M., Negruzzi, K. Carte de bucate boierești. Rețete cercate de bucate, prăjituri și alte trebi gospodărești. Cantora Foi Sătești, Iași, 1841. <https://allinone.md/ro/trattoria-della-nonna/baba-neagra>. Accesat 26.03.23
5. https://docs.google.com/forms/d/1TsSdarnAk1TJ61qBmpFg-CvE39zyP46_0GAEqZ2fTvU/edit#responses, Accesat la 25.03.23