

CULTURA ENOGASTRONOMICĂ ÎN LUNCA PRUTULUI DE JOS

LUCA Nicolae¹, MINCIUNĂ Nicolae²

¹doctor în științe economice, conferențiar universitar, UTM, or. Chișinău,
Republica Moldova

²masterand OEPV 211M, UTM, or. Chișinău, Republica Moldova
e-mail: nicolae.luca@emin.utm.md, nicolae.minciuna@enl.utm.md

Rezumat: Cultura enogastronomică poate fi diferită – în funcție de regiunea geografică și de tradițiile locale, dar scopul ei este același în toate cazurile: de a promova și de a valorifica patrimoniul culinar și vinicol, de a încuraja cunoașterea și aprecierea acestor elemente și de a oferi o experiență completă pentru toți cei care sunt pasionați de mâncare și vin.

Regiunea de Sud a Republicii Moldova este renumită pentru producția de vinuri de calitate, iar enoturismul a devenit o atracție turistică populară în zonă.

Enoturismul se concentrează pe descoperirea regiunii viticole, pe istoria sa, cultura, tradițiile, dar și pe elementele care fac vinurile din zona respectivă unice și valoroase. Articolul dat vine și cu unele exemple concrete de bucate specifice din Lunca Prutului de Jos, promovând tehnologiile tradiționale de preparare a lor.

Cuvinte-cheie: tehnologii artisanale, enogastronomie, Lunca Prutului de Jos, bucate tradiționale.

1. INTRODUCERE

Cultura enogastronomică reprezintă un set de tradiții și obiceiuri legate de alimentație și băutură, care sunt strâns legate de regiunile viticole și producția de vin. Această cultură vizează modul în care vinul este asociat cu alimentele și cum acestea sunt împerecheate pentru a crea experiențe culinare complete.

Într-o cultură enogastronomică, alimentele și vinul sunt considerate ca fiind elemente esențiale ale vieții și sunt asociate cu momentele de bucurie, celebrare și comuniune. Această cultură include practici precum degustarea de vinuri, împerecherea vinurilor cu alimentele, gătitul cu vin, organizarea de petreceri și evenimente sociale care se concentrează pe experiența culinară și vinicolă.

2. PARTICULARITĂȚI ENOGASTRONOMICE ÎN ZONA SUD A ȚĂRII

În ceea ce privește particularitățile enogastronomice ale acestei regiuni, există câteva elemente importante de menționat:

- **Soiuri de struguri autohtone:** Regiunea Sud este cunoscută pentru utilizarea soiurilor autohtone de struguri, cum ar fi Fetească Albă, Feteasca Regală, Copceac, Fetească Neagră, Rara Neagră, Ceoinea, Plăvai. Aceste soiuri au caracteristici unice, care le disting de alte soiuri internaționale și dau vinurilor produse în regiune un gust distinct.
- **Soiuri de struguri internaționale:** Regiunea de Sud, vinurile albe și roșii sunt foarte populare, iar cele mai renumite soiuri de struguri pentru producția de vin sunt Sauvignon, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot și Pinot Noir. Aceste vinuri sunt apreciate pentru gustul puternic și aromele de flori, fructe albe și negre, vanilie și mirodenii.
- **Mâncăruri tradiționale:** În Regiunea de Sud, gastronomia tradițională este influențată de cultura românească, turcă și bulgară. Printre mâncărurile tradiționale se numără sarmalele, tocana de miel, plăcinta cu brânză și mămăliga. Aceste preparate se potrivește bine cu vinurile roșii puternice, dar și cu vinurile albe seci, cum ar fi Fetească Albă.
- **Crame și podgorii:** În Regiunea de Sud, există numeroase crame și podgorii, care oferă tururi și degustări de vinuri pentru turiști. Unele dintre cele mai cunoscute podgorii sunt Vinăria din Vale, Novak, KaraGani. În plus, există și alte crame și podgorii mai mici și mai puțin cunoscute, dar care oferă experiențe autentice și vinuri de calitate.

În general, particularitățile enogastronomice ale zonei de Sud a Republicii Moldova includ utilizarea soiurilor autohtone de struguri, producția de vinuri roșii puternice și gastronomia tradițională influențată de cultura românească, turcă și bulgară.

Suprafața relativ mică a țării noastre este compensată prin enorma bogăție culturală. De patrimoniul cultural ține și gastronomia regională, locală – un adevărat tezaur, foarte rudimentar valorificat și calchiat cu precădere în ultimii 30 de ani, dar care, cu ascendența turismului rural din ultimii 10 ani renaște.

Pot fi identificate cel puțin 6 areale ce au distincte particularități

gastronomice: Nord, Centru, Sud-Est, UTAG, Raionul Taraclia /satele bulgărești/, Sud.

Zona de Sud este și ea cu arome particulare, iar cea mai remarcabilă în acest context este Lunca Prutului de Jos. În continuare, urmează o succintă prezentare a specificului acestui areal geografic.

Din bucatele tradiționale ce se evidențiază în locația gastronomică din extremitatea de Sud a Republicii Moldova, inedită, reprezentativă pentru localități ale Luncii Prutului de Jos, iar unele doar satului Slobozia Mare, fac parte:

- **plachie de pește** (local!);
- **ianâie de pui** – acestea se gătesc cu un condiment obținut local, din ardei dulce sau iute, printr-o tehnică specială, tradițională, veche de generații;
- **boia de ardei pisat**;
- **saramura de pește**;
- **miel la cuptor** cu dumată / boia de ardei;
- **cuscuți** – aici această specialitate tradițională are un procedeu aparte, fiind produs din făină, ou și crupe de grâu/orez;
- **cartofi la cuptor cu dumată / boia de ardei** (cu boia de ardei)
- **foi cu brânză de oi** (un soi de plăcinte locale pe tigele);
- **plăcinte crețe** (cu brânză de oi, bostan) ș.a.

Tot în această zonă se produc dulceturi inedite, în cadrul unui atelier gastronomic, care întrunește experiența a trei generații de bucătari artizani – dulceața de ardei iute, dulceața din flori de salcâm, dulceața din flori de soc, dulceața de roșii, dulceața de smochine, dar și un sos după o rețeta de familie – din prune, roșii și ardei dulci și iuți [1]. Destinațiile turistice din zonă reprezintă un circuit enogastronomic integrat, bazat pe vinuri ce exprimă terroir-ul local, gastronomia inedită bine conservată a localităților, dar și inovativă, care ține atât sustenabilitatea locală, cât și promovează la nivel regional și național valorile și tradițiile locale pe segmentul de activitate.

3. SPECIALITĂȚI GASTRONOMICE CARACTERISTICE ÎN ZONA LUNCII PRUTULUI DE JOS ȘI ASOCIEREA LOR CU VINURI

● **Plachia de pește** (Fig. 1). – acest tip de specialitate culinară tradițională se gătește atât dintr-o specialitate de pește cât și din mai multe. Poate fi folosit crapul, somnul, salul, știuca, crâjanca, bibanul, mai rar carasul, icre de pește. Peștele se curăță și spală bine, se taie bucăți

porționate, se îndulcește în sare, se taie ceapa, se înăbușă în ulei, se adaugă ardei dulce și roșii tăiate mărunt, se pun și se amesteca în tava, după câteva minute se adaugă dumata / boiaua de ardei, se toarnă un pic de apă, leuștean și mărar și se coace în cuptor, în trecut această operațiune se făcea după scoaterea pâinii [1].



Figura 1: Plachia de pește

- **Saramura de pește** (Fig. 2). – adesea din pești mai mici, răpitori, cu țepi – gen biban, șalău mic, ghigoț (bălos), care se curăță de măruntaie, caracteristic fiind faptul că nu se taie pe burtă, ci se curăță pe urechi, de solzi nu se curăță, se spală, apoi fiind copti cu



Figura 2: Saramura de pește

sare grunjoasă pe tablă/tavă, la foc, după care se pune într-un vas, se clocotește apa și se toarnă peste ei, cu mirodenii gen cimbrisor, busuioc/izma, usturoi zdrobit și ardei iute copt [3].

Probabil, a luat naștere ca un fel de mâncare de baltă, nefiind necesare multe ingrediente, iar unele mirodenii regăsindu-se nemijlocit în Lunca Prutului.

În zonă aceste specialități tradiționale se servesc cu vin din soiuri albe, precum și vin Rose, în general sec, fiind prezente în trecut vinuri din soiuri

precum Ceoineagă (denumire locală a soiului Cioinic), Feteasca Albă, Feteasca Regală, Tămâioasă, Plăvai, mai apoi – Chardonnay, Sauvignon Blanc, Rkațiteli, Traminer, ș.a. Totuși, localnicii consumă și vin din soiuri HPD.

- **Cuscuții** (Fig. 3) – este un produs inedit. Deși denumirea ne trezește asociații cu produsul cus-cus, care e de fapt o pastă făinoasă, pe când cuscuții sunt un produs alimentar mult mai complex, având la bază crupa de grâu de primăvară (bulgur), făină, ou, sare.

Procedeele de fabricare este unul artizanal, care nu a cunoscut încă o abordare tehnologică industrială, fiind, alături de boiaua de ardei produsă în zonă și dumata, un element definitoriu al distinctivității acestei zone gastronomice [1].

Prezintă interes faptul că era preparat doar în câteva sate din Lunca Prutului de Jos – Slobozia Mare, Giurgiuiești și Câșlița-Prut, în ultimul având denumirea de „bureți”. Astăzi mai sunt produși doar în Slobozia Mare.



Figura 3: Prepararea *cuscuților*

Procedura e una relativ simplă, la prima vedere, dar necesită măiestrie și dedicare. Crupa de grâu (neapărat grâu dur sau de primăvară) se frământă activ într-o covată de lemn, fiind stropită periodic cu ou bătut cu sare și încorporată cu făina, aceasta operațiune repetându-se de câteva ori, până la atingerea mărimii necesare a boabelor de cuscuți.

După finisarea acestei operațiuni, se usucă, putând fi păstrați chiar și jumătate de an – un an.

Modul de preparare a specialității culinare tradiționale este după cum urmează.

Se fierbe o pasare, de obicei găină/rață, fiind recomandate și folosite cele ce au grăsime (păsări de un an), pentru a oferi consistență produsului finit. În bulionul rezultat se fierb la foc încet cuscuii, în raport de 1:3,8/4, cca 15-20 de minute, după care se lasă să absoarbă restul de bulion. Se servesc calzi, cu bucăți de pasare care a fiert pentru a produce bulionul [3]. Vinul servit este de obicei unul alb/Rose.

La Casa Rurală „Tanti Masha” aceștia sunt serviți cu dulceața de ardei / sos de prune, roșii, ardei, pentru o savoare aparte.

- **Ianâia** (Fig. 4) – specialitate culinară a luncii Prutului de Jos, din carne de pasare (găină), poate fi și cu carne de miel, sau de post – cu fasole, iar în varianta de vară este populară ianâia de roșii proaspete.



Figura 4: Ianâia de pui

Specific pentru ianâia de carne, este faptul că se separă – de la pasare – bucăți cu carne mai consistentă: aripioare, pulpele, șoldurile, piept; de la miel – bucăți de pulpă, costiță, care se înăbușă un pic, după care se adaugă ceapa și la câteva minute, pe măsura călirii, ardei, apoi – dumata / boia de ardei. Când totul ia culoare, se adaugă apa să se acopere carnea, apoi se lasă la scăzut până la gătirea cărnii/consistența necesară. În sezon estival se adaugă ierburi de pătrunjel. Se servește cu mămăliga și brânza rasă [1; 4].

Vinul servit la aceasta specialitate tradițională e, de obicei, un vin roșu mediu corpolent până la intens, în dependență de tipul de carne. Se dă preferință vinurilor din soiuri precum Feteasca Neagră, Merlot, Cabernet Sauvignon, cupaje roșii.

Condimentele caracteristice gastronomiei acestei regiuni și care sunt ades asociate, ca urmare a întrebuițării în gastronomie, cu vinul roșu corpolent al zonei sunt **boiaua de ardei pisat și dumata**.

- **Boiaua de ardei pisat** (Fig. 5) – este tip de produs specific zonei care se produce în această locație, tradițional zonei și care reprezintă unul dintre ingredientele ce diferențiază bucătăria locului față de alte zone ale țării, dar și din regiune, ale cărei origini în zonă datează probabil din sec. XIX, odată cu sosirea coloniștilor [3], dat fiind faptul ca aceștia au adus cu sine, pe lângă turme de oi și vite - păstoritul fiind printre îndeletnicirile de bază și soiuri de struguri specifice zonei de proveniență – *Furmint*, de exemplu, care așa și era cunoscut în localitate, de către bătrânii satului.



Figura 5: Boiaua de ardei pisat

- **Dumata** (Fig. 6) – este o pasta de ardei, de obicei dulce, care de asemenea, ca și boiaua de ardei, este folosită în gastronomia locală. Ingredientele sunt următoarele: ardeiul dulce, câteodată se adaugă și ardei iute, ulei, sare [1].



Figura 6: Prepararea *dumatei*

Aceste două ingrediente intră în componența majorității sosurilor găsite, atât pentru legume, cât și pentru carne, pește.

În zonă, în trecut, drept completare la preparatele culinare găsite nemijlocit cu aceste două tipuri de condiment, se serveau vinurile albe, Rose (ghiurghiulii), roșii tinere, lejere, precum și vinuri roșii învechite, maturate în butoaie de stejar, salcâm, agud (dud).

Enoturismul este o formă de turism în care vizitatorii călătoresc în regiuni viticole pentru a explora și înțelege producția de vin. Este și o modalitate de a experimenta cultura locală, peisajele pitorești, gastronomia și vinurile de calitate ale zonei respective [2].

În timpul unei vizite de enoturism, vizitatorii pot participa la degustări de vin, excursii prin podgorii și prin crame, precum și în activități care le permit să înțeleagă mai bine procesul de producție a vinului și să învețe cum să deguste și să aprecieze diferitele tipuri de vin. În plus, enoturismul poate include și cazare în pensiuni sau hoteluri din regiunea viticolă, precum și alte experiențe turistice, cum ar fi vizite la muzee, galerii de artă sau restaurante locale.

4. SOIURI DE STRUGURI FOLOSITE ÎN TRECUT LA PRODUCEREA VINURILOR ÎN ZONA LACULUI BELEU ȘI BĂLȚILE PRUTULUI DE JOS

Conform izvoarelor antropice, la început de sec. XX, în zona satelor Slobozia Mare, Văleni (din raionul Cahul), se cultivau, de rând cu soiurile de HPD ce deveneau populare datorită unor însușiri ce le făceau mai ușor de întreținut, mai rezistente la anumiți dăunători, soiuri autohtone/locale precum (Fig. 7):

Soiuri albe:

- Ceoinea;
- Plăvai;
- Tămâioasă Românească;
- Coarnă Albă;
- Feteasca Albă și Regală.

Soiuri Roșii:

- Popoiască;
- Coarnă Neagră;
- Căldărușa (Rară Neagră);
- Fetească Neagră.

Probabil, au mai existat și alte soiuri, soiul Copceac fiind unul dintre

soiurile ce au fost prezente în Lunca Prutului de Jos, dar și altele despre care istoria și strămoșii, însă, tac...

Vinificația în zonă era bazată pe principiul gravitațional, în 3 nivele de obicei. Se foloseau căzi din lemn de stejar, în general pentru fermentare, iar butoaiele erau atât din stejar, cât și din agud (dud)/salcâm. Un alt aspect incitant este și utilizarea curentă în zonă a **linului** (călcător) din lemn. De asemenea, foarte populare erau și gropile de vin, în cadrul gospodăriilor mari. Ele erau din lut ars/ceramică, asemeni cu cele din Georgia (*qvevri*).



Figura 7: Podgoriile locale /s. Slobozia Mare, rnul Cahul/

Cert este faptul că tot ce ține de tradiționalism, tehnologia minimalistă în producerea vinului, precum și fenomenul soiurilor locale sunt în creștere, iar readucerea lor la masa vinurilor mari este o datorie istorică care ne revine și pe care o onorăm (Fig. 8).

Asocierea corectă a vinului cu bucatele și punerea în valoare reciprocă este o artă și, de asemenea, unul dintre obiectivele turismului enogastronomic. Gusturile și preferințele pot varia în funcție de fiecare persoană. O asociere potrivită duce la o promovare făcută de turist, atât pe rețele de socializare, cât și prin relatarea experienței trăite.



Figura 8: Sortiment de vinuri din zonă

Principiul de bază este să încercăm să îmbinăm aromele și gusturile similare sau complementare, pentru a crea o experiență culinară armonioasă și plăcută. Există câteva principii generale care pot ajuta la împerecherea corectă a vinului cu bucatele. Să marcăm unele dintre acestea:

- Vinul roșu puternic – cum ar fi *Feteasca Neagră*, *Cabernet Sauvignon* sau *Merlot* – se potrivește bine cu carne roșie și preparate cu sosuri puternice.
- Vinul roșu mediu – cum ar fi *Rară Neagră*, *Pinot Noir* – se potrivește bine cu preparate din carne de pasăre, pește gras sau brânzeturi moi.
- Vinul alb sec – cum ar fi *Feteasca albă*, *Chardonnay* sau *Sauvignon Blanc* – se potrivește bine cu fructe de mare, pește și preparate din carne albă.
- Vinul alb dulce – cum ar fi *Riesling* sau *Gewürztraminer* – se potrivește bine cu preparate cu condimente dulci și cu deserturi.
- Vinul rosé – cum ar fi *Zinfandel* sau *Syrah* – se potrivește bine cu preparate ușoare, cum ar fi salate sau carne albă.

Important este să se țină cont de aromele și gusturile specifice ale vinului și să se asocieze cu cele ale preparatului.

În atare context, concluzionând, putem afirma că zona Luncii Prutului de Jos dispune de suficiente disponibilități pentru o ascensiune a turismului rural.

Valorificând cu inspirație tradițiile gastronomice și viticole seculare va fi dezvoltată și – *De ce nu?* – **educată** cultura enogastronomică regională/locală.

Or, prin aportul fiecăruia vom promova imaginea țării.

5. REFERINȚE BIBLIOGRAFICE:

1. *Atelierul gastronomic La Tanti Masha*. Slobozia Mare, Moldova. Ediție promoțională.
2. Luca, N.; Minciună, N. *Principii de asociere a vinurilor artizanale cu bucatele regionale*. In: Международная научно-практическая конференция «Наука, образование, культура», Посвященная 32-ой годовщине Комратского государственного университета. Сборник статей. Comrat, 2023.
3. Танов Г. *Рецепты и технологии приготовления национальной болгарской кухни в нашей семье*. Тараклия: Б. и., 2017. 36 с.
4. https://www.youtube.com/watch?v=R_0kAIA8S4Q&t=1256s&ab_channel=Poftimlamas%C4%83%21 Accesat: 09.04.2023