

Plăcinte alese – culese de la străbuni

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

Satele din Moldova sunt caracterizate prin păstrarea identității și tradiției naționale, culinare, agricole dar și a practicilor meșteșugărești, fiecare dintre acestea oferind șansa de a transmite din generație în generație datinile și, totodată, de a-și valorifica munca.

Fiecare zonă geografică a Republicii Moldova prezintă amploarea artei culinare specifice, dezvoltată de-a lungul timpului fiind influențată de economie, migrație dar și de dorința gospodinelor de a afla ceva nou păstrând autenticitatea strămoșească.

Bucătăria tradițională din spațiul basarabean îmbină preparatele din diverse culturi, păstrând aromele specifice moștenite încă din cele mai vechi timpuri. Deși nenumărate feluri de mâncare au fost transmise din generație în generație, ele cu timpul au fost uitate sau doar amintite la șezători și evenimente naționale. Pentru a nu le pierde în timp, este important să fie culese din teren, dar și aduse în vizorul instituțiilor educaționale, cercetate și specializate, mediatizate, promovate și valorificate prin includerea lor în circuitul turistic și gastronomic.

Printre felurile de mâncare tipic românești sunt plăcintele, care reies din pregătirea aluatului, umpluturii, coacerea sau prăjirea lor.

În sate, de la casă la casă, de la gospodină la gospodină, plăcintele au diferită tehnologie de preparare și diferită semnificație. Plăcintele „*Poale-n brâu*”, vine de la obiceiul femeilor de a scurta din lungimea fustei când trebăluiau, pentru a-și asigura libertatea mișcărilor. Erau pregătite cu diverse ocazii, inclusiv în ajunul nunții de soacra mică, demonstrând că, mireasa este din familie de gospodari (satul Tudora raionul Ștefan-Vodă). Plăcintele „*Gâtul babei*” se coceau în serile lungi de iarnă, când se mai organizau șezători, denumirea venind de la gâtul gospodinelor care țeseau cu capul în jos (satul Văleni raionul Cahul). Plăcintele „*Împăturite*”, se coceau la început de primăvară, marcând sfârșitul perioadei șezătorilor (satul Șolcani, raionul Soroca).

Studiul inițial desfășurat a constatat diversitatea mare a plăcintelor, dar și multiplele lor semnificații, ocazii de pregătire și servire a lor. Spre deosebire de arta culinară specifică altor țări, bucătăria autohtonă se remarcă prin bogăția ingredientelor îmbinate laolaltă și multiplele valențe gastronomice, estetice, derivate din ele.

Cuvinte-cheie: poale-n brâu, gâtul babei, împăturite, coace, plăcinte.