

**BUCĂTĂRIA LOCALĂ A COMUNITĂȚILOR RURALE DIN  
REPUBLICA MOLDOVA VALORIFICATĂ ÎN TURISM**

**THE LOCAL CUISINE OF RURAL COMMUNITIES IN THE REPUBLIC  
OF MOLDOVA VALUED IN TOURISM**

*Viorel Miron, dr. în economie*

*Asociația de Dezvoltare a Turismului în Moldova*

*mun. Chișinău, or. Vatra*

*ORCID: 0000-0002-2954-8753*

*Marina Miron, dr. în istorie*

*Centrul de Cercetări Filologice „E. Coșeriu” al USM,*

*mun. Chișinău*

*ORCID: 0000-0002-9855-8461*

**CZU: 641.55(478):338.48**

**Abstract**

*The guests of any tourist destination are often lured and served with certain dishes that can be called as "never seen elsewhere", to overcome some "clichés" of the notorious products of Moldova: mămăliga, zeama, plăcintele, sarmalele and răciturii. In Eastern Moldova we discover more than 300 types of dishes characteristic only of certain localities, more than 80% of which have never been found in any traditional recipe book, although they are inherited by generations of housewives. Many of these have curious, attractive or even bizarre names, others are symbolic products of outstanding destinations in Moldova, or they are the basis of over 65 gastronomic events in the country.*

*Each tourist area sooner or later defines its own gastronomic identity, highlighting some dishes and drinks that are associated with local producers, the ingredients found here or traditional ways of preparing and serving them, and the promoters of these locations propose to guests to be bought and tasted.*

**Key-words:** *tourist destination, culinary tourism, gastronomic identity, local dishes, gastronomic events.*

În majoritatea destinațiilor turistice, oaspeții sunt motivați să guste bucate reprezentative, etichetate ca fiind „nemaîntâlnite în altă parte”. În Moldova așa produse ca *mămăliga, zeama, plăcintele, sarmalele* și *răciturile* sunt promovate într-un mod firesc ca fiind produse notorii ale țării. Totuși, în cadrul *Proiectului LocFood* finanțat de UE, am descoperit în Moldova dintre Nistru și Prut peste 300 de feluri de bucate caracteristice doar în anumite localități. Putem aminti aici de câteva produse considerate simbol pentru unele zone remarcabile din Moldova de Est, precum *baba neagră* de la nord, *plăcinta miresei* de la Nistrul de Jos, *cuscus* de la Prutul de Jos, *plăcintele subțiri* de la Lăpușna și *sarmalele pitice* din Lalova. Dintre acestea, deși sunt moștenite de generații bune de gospodine, constatăm că

peste 80% nu pot fi găsite în cărțile de rețete tradiționale. Însă o bună parte dintre preparate ne surprind cu denumiri curioase sau chiar bizare, cum ar fi *limba soacrei*, *pupăză de mireasă*, *cherdea*, *gioldumuri* etc.

În definirea propriei identități gastronomice, fiecare zonă turistică caută să-și evidențieze anumite bucate și băuturi ale unor producători locali, ce folosesc ingrediente întâlnite doar aici și sunt asociate cu moduri tradiționale de preparare și servire locale. În timp apar și promotori ai preparatelor locale autentice, dar și locuri amenajate special unde acestea pot fi cumpărate și gustate. Acestea, fiind confecționate artizanal, „de mână”, de gospodinele locale, deseori servesc drept o resursă spectaculoasă pentru antreprenorii din zonă de a le „împacheta” în calitate de bucate-suvenire, ca exemplu: *dulcețuri locale*, *amestecuri pe bază de miere*, *fructe uscate*, *prune cu miez de nucă*, *licori din ierburi uscate* etc.

Totodată, în Moldova descoperim și anumite asocieri frecvente de bucate, cum ar fi: *mămăligă cu friptură și brânză*, *sarmale cu smântână*, *cărnuri cu murături*, *plăcinte și un pahar de vin*, *pește cu mujdei*, *brânză cu roșii și ceapă*, *pâine proaspătă cu murdie* ș.a. Acestea sunt propuse în mod natural la mesele considerate tradiționale la diverse festivități sau oaspeților și turiștilor. În majoritatea familiilor, în special în mediul rural, există o tradiție de a întâmpina oaspeții cu dulciuri, fructe și băutură asortate pe un mic „platou de bun sosit”. De regulă, copturile dulci „ca la bunica” (*prăjiței*, *zburăței*, *soldăței*, *băieței* etc.) sunt propuse de gospodina casei, în timp ce gospodarul le asociază cu un vin bun sau alte băuturi „de familie”. Spre exemplu, la nunți familia miresei întâmpină alaiul mirelui sau al nunilor mari cu aceste platouri sau mese de „bun sosit”.

În general, bucatele locale sunt solicitate într-o manieră asociată de către turiști, pentru că rareori vizitează o destinație motivați doar de un singur produs, chiar dacă acesta este foarte cunoscut sau deosebit, cum se întâmplă cu unele vinuri moldovenești de pe podgorii notorii. Astfel, pentru a surprinde călătorul printr-o experiență gastronomică memorabilă, e necesar a propune anumite combinații de preparate locale, care vor crește rolul și rostul călătoriei într-o destinație anume. De exemplu, în zona turistică Ștefan Vodă pe lângă *vinurile de Purcari* se oferă oaspeților și „platoul Nistrului de Jos”, care combină cinci preparate locale: *borșul cu burecheți*, *rasolul de șuvai*, *plachia de pește*, *ghițmanii și celebra plăcintă a miresei*. O astfel de combinație de bucate locale e de așteptat într-o zonă cu cea mai mare varietate de pește, cele mai dense podgorii cu cele mai vechi vinării, cea mai mare luncă irigată de legume și cea mai mare livadă de piersici din țară. De altfel, pentru fiecare destinație din Moldova poate fi descoperită o asemenea asortare de produse cu o identitate gastronomică reprezentativă. Multe alte zone turistice din

țară își identifică și promovează propriul „platou de bucate locale alese” din aperitive, deserturi, preparate lichide și de bază, fiind o provocare pentru sporirea motivației turistice și exploatând moștenirea gastronomică autentică locală.

Promovarea unor trasee tematice („Drumul vinului”, „Drumul peștelui”, „Calea ouălor încondeiate de Paști” etc.) valorifică eficient prin turism asocierea produselor locale, deseori determinând specializarea unor destinații pentru unele forme atractive de turism (gastronomic, vitivinicol, meșteșugăresc sau artizanal etc.).

Totodată, se observă o combinație interesantă de bucătării locale vecine în anumite destinațiile turistice. Ca exemplu în sudul țării anumite unități alimentare și agropensiuni promovează insistent „Bucătăria Bugeacului”, alcătuită din preparatele locale caracteristice diferitor grupuri etnice con-locuitoare (moldoveni, bulgari, găgăuzi, ucraineni, nemți ș.a.m.d.). Iar în centrul Moldovei unele pensiuni experimentează la micul dejun în varianta moldovenească o formă adaptată a „bufetului suedez”, incluzând bucate locale cu înlocuirea celor din bucătăria universală.

O experiență interesantă o au unii producători locali, cum ar fi pensiunea „Vilador”, unde, pe lângă „Brânză de capră de Măgura”, li se oferă turiștilor *lapte de capră, chișleag, cașcaval, zer*, astfel punându-le în față o gamă largă de produse asociate pe o linie. La unele agropensiuni se propun „cârnațurile de Crăciun”, în care, pe lângă „pomana porcului”, se oferă un asortiment din *cârnați de casă, cârnați subțiri, tobă, sângerete, saltison* etc.

În Moldova sunt peste 65 de localități în care se promovează bucate caracteristice pentru anumite zone geografice. Această listă a evenimentelor gastronomice din țară cuprinde festivalul plăcintelor (9 localități), al fructelor (7 localități, de vară – piersic, măr, prun, cireș, strugurilor), al pâinii (6 localități), al sarmalelor (4 localități), al brânzei, cașului sau cașcavalului (3 localități), al legumelor (3 localități, bostan, cartof, căpșuni), al unor flori (2 localități), al peștelui (2 localități), precum și câte un festival al zemii, al prăjițeilor, al murăturilor etc. Această listă este mai mare, deoarece există câteva sute de activități etnofolclorice, unde sunt amenajate spații speciale pentru prezentarea bucătăriei locale, fiind, de regulă, cea mai aglomerată și agitată parte a acestor evenimente. Aceste zone de bucătărie locală sunt adevărate miniexpoziții gastronomice reprezentative ale destinațiilor turistice din țară, unde sub privirea curioșilor la mare căutare sunt atelierele de împletit sarmale, de adunatul plăcintelor, coacerea lipiilor, de aranjatul meselor etc. Și antreprenorii la aceste evenimente își amenajează localuri improvizate („colibe ale păstorilor”, „plăcintărie” sau „moară cu tavernă

medievală”), unde oaspetele este implicat într-o atmosferă cu lux de attribute ce completează gusturile savuroase ale bucatelor locale propuse aici.

Pentru orice comunitate modernă produsele locale autentice au o mare importanță culturală și valoare identitară. Acestea reprezintă patrimoniul gastronomic, care formează un pilon din valoarea etnografică a unui popor. Împreună consolidează un tezaur ce permite înțelegerea profundă a ocupațiilor și specializărilor oamenilor de aici de-a lungul mai multor secole, prin varietatea bucatelor locale, repartizarea acestora pe anumite zone etnografice, dar și combinația cu modurile de valorificare gastronomică a resurselor de materii prime locale.

Zicala populară „câte bordeie atâtea obiceiuri” încheagă, de fapt, la nivel de familie, la „focul din vatră” o adevărată moștenire din generațiile anterioare, prin păstrarea anumitor rețete și ritualuri gastronomice locale. Varietatea acestor rețete vechi, chiar dacă pornesc de la o bază comună, impresionează și surprinde prin diversele modalități de a reinterpretă felurilele mâncăruri, adăugând, pe lângă anumite ingrediente locale, și combinații de gusturi neașteptate pentru oaspete, dar atât de recunoscute și dragi pentru localnici. Descoperim în diferite proverbe și zicători nume ale mai multor bucate tradiționale, care, fie reflectă unele aprecieri înalte („un om ca o pâine caldă”), fie spun un adevăr deghizat („dorit ca fasolea de Paște”, „a sparge nuca”, „ca și colacul popii”), fie ia în derâdere o situație („am făcut-o de mămăligă”, „a înghiți gălușca”, „te cheamă – borș cu zeamă”) sau pun punctul pe „i” („cine nu lucrează, nu mănâncă”, „înainte la plăcinte, înapoi la război”). Bineînțeles, în orice cultură există asemenea zicale, iar situațiile vizate au trecut de la o țară la alta și au ajuns să fie proverbiale. Unele legende locale au ajuns povești, iar bucatele sau acțiunile conexe acestora demult sunt parte a folclorului universal (astfel, personajul unor povești trebuie să înfrunte încercări legate fie de cuptorul cu pâine, fie de butucul de viță de vie, fie de un pom fructifer sau de o fântână, ca, după un timp, să fie răsplătit din plin cu produsele lor).

Profunzimea mesajului ascuns în legendele locale legate de anumite bucate din Moldova pot surprinde pe oricine. De exemplu, o legendă transformată în ritual existent și azi de Crăciun în satele Nistrului de Jos prezintă copiii care merg pe la casele sătenilor și întreabă dacă „primesc lipia” (o turtă simplă, coaptă pe vatră), iar aceștia – în semn că nu țin pică sau de împăcare (între familiile certate peste an) – o primesc și le returnează o altă lipie. Astfel, se împacă un sat întreg cu mâinile copiilor, care poartă cea mai veche formă de pâine.

Legenda „plăcintei miresei” este la fel de incitantă. Un obicei local arată că în ziua nunții mireasa nu se ducea la mire fără această plăcintă. O altă interpretare

zice că „în timpul nunții, plăcinta este gătită de șase femei, care stau în jurul unei foi mari de plăcintă, pe care o „joacă” și o întind. Mai apoi, la fel cum colacul este jucat de vorniceii, abia scoasă din cuptor, plăcinta miresei este jucată de gospodine și dusă la masa mirilor”<sup>1</sup>. În alte sate mama era datoare să-i dea miresei o plăcintă cu brânză de vacă și o găină fiartă<sup>2</sup>. Astfel, tânăra nevastă lua cu ea în noua căsnicie cea mai bună plăcintă făcută în familia ei, aceasta fiind o tradiție veche. „Plăcinta miresei”<sup>3</sup> este servită azi la toate sărbătorile mari din zonă, deși în timpurile vechi din ea gusta numai mireasa.

Modul de înfățișare a produselor locale uneori reprezintă adevărate spectacole în sine, dacă amintim de jocul colacilor la nunțile noastre, de regulă, pregătiți pentru nuni, socri, staroste etc., însoțite de chiote și cimilituri, negocieri și șiretlicuri pentru a mai scoate niște „bani din pungă”. Istoriile simple legate de anumite bucate sau băuturi de pe masă sunt apreciate de oaspeți, cum ar fi „lauda găinei” oferite „porăitoarelor” la nuntă. Sunt interesante diversele forme de prezentare și descriere prin viu grai a bucatelor locale, când gazdele impresionează oaspeții în discuții despre anumite preparate rare întâlnite doar aici.

Unii bucătari de la noi au reinventat, uneori în mod surprinzător, elemente ale patrimoniului gastronomic local, așa încât anumite bucate sau băuturi au devenit o „modă”. Spre exemplu, desertul de la nord „baba neagră”, care s-a răspândit rapid în zeci de interpretări la o bună parte din restaurantele din țară. Iar într-o pensiune din Țipova oaspeților li se servește ca băutură răcoritoare... borșul acru cu lămâie<sup>4</sup>.

Unii meșteri și meșterițe din Moldova au o manieră inedită de a se plia pe tradiția prezentării unor bucate și băuturi locale, confecționând diferite piese pentru acestea (prosoape speciale pentru coșul de Paște, fețe de masă pentru rostogolitul învârtitelor, linguri specifice pentru diferite feluri de mâncare etc.). De regulă, acestea sunt ancorate bine în obiceiurile gastronomice locale. Un obicei străvechi îndeamnă de a duce primul caș la cojocar. Această tradiție din sudul Moldovei, de fapt, ilustrează legături strânse între diferite îndeletniciri, precum cojocăritul și oieritul, și transmite modelul de interdependență și atitudine, de valorificare grijulie și asigurare a durabilității relațiilor între diferite meserii.

Variatatea ritualurilor și a obiceiurilor alimentare din mai multe comunități rurale din Moldova de Est se păstrează și azi, de exemplu: întâmpinarea oaspeților

<sup>1</sup> Respondent Zinaida Petricenco, s. Olănești, r-nul Ștefan Vodă.

<sup>2</sup> Respondent Tatiana Miron, s. Popeasca, r-nul Ștefan Vodă.

<sup>3</sup> Marina Miron, Viorel Miron. *Satele Nistrului de Jos. Aspecte istorice și etnografice. Studiu privind tradițiile și legendele locale nistrene*. Chișinău: Ideea-Com, 2020, 90 p.

<sup>4</sup> Respondent Ruslan Rabii, s. Țipova, r-nul Rezina.

cu dulceață și apă de la izvor (Palanca, Călărași), mersul cu colaci și o găină fiartă la nași de Lăsatul Secului și de Paști (bulgarii basarabeni) etc.

Despre modul de organizare a meselor la români avem mărturii încă din secolul al XVI-lea, precum *Învățăturile lui Neagoe Basarab către fiul său Theodosie*<sup>5</sup>, ori din secolul al XVIII-lea, în lucrarea lui Dimitrie Cantemir *Descriptio Moldaviae*<sup>6</sup>. Despre ospitalitatea moldovenilor din Țara de Jos D. Cantemir scria că „chipul cu care primesc oaspeți străini și drumeți e vrednic de cea mai mare laudă”. La fel și călătorii străini, ajunși pe teritoriul Munteniei sau al Moldovei, menționează în consemnările lor bucătăria românească și deseori laudă sau critică mâncarea sau circumstanțele ospetelor.

În istoria sa, bucătăria moldovenească a avut mai multe interferențe cu alte bucătării din regiune, de unde s-au împrumutat mai multe feluri de bucate, bineînțelese adaptate condițiilor, tradițiilor și resurselor alimentare locale<sup>7</sup>. Astfel, de la turci și tătari au ajuns în bucătăria noastră *sarmalele* și *saraliile*, de la greci – *trahana*, de la polonezi - *cnișurile* etc. Totodată, constatăm că se afirmă greșit și fără o cunoaștere profundă a istoriei locale precum că bucatele au fost aduse de popoarele asupritoare pe lăncile soldaților. Spre exemplu, soldații turci aveau garnizoane doar în cetățile Tighina, Cetatea Albă, Chilia și Izmail, unde se găseau raialele pe care le controlau, restul teritoriului era administrat de voievozii moldoveni până în 1812. De aceea este îndoielnică ideea că meniul familiilor de moldoveni a fost influențat de cel servit de soldații turci din cetățile cucerite. Nici populația tătară, adusă în Bugeac de turci pentru a dizolva populația locală, nu a lăsat foarte multe din bucatele lor în patrimoniul nostru gastronomic, în primul rând, pentru că aceștia aveau un alt statut: erau scutiți de biruri, aveau funcții de colectare de taxe și dări și mai făceau și incursiuni prădalnice în satele moldovenești. Este greu să ne imaginăm că moldovenii, în aceste condiții, au preluat de la ei valorile lor culturale. Trebuie să afirmăm însă cu tărie că schimburile interculturale nu au fost impuse prin puterea brutală a armelor, ci, mai degrabă, lent și prin amestecuri de populație pe cale naturală sau schimburi comerciale intense în această parte a lumii.

---

<sup>5</sup> Basarab Neagoe. *Învățăturile lui Neagoe Basarab către fiul său Theodosie*. Chișinău: Litera Internațional, 2001, 303 p.

<sup>6</sup> Dimitrie Cantemir. *Descrierea Moldovei*. București, Ed. Librăriei SOCEC&Co Societate anonimă, 1909, pp. 229-230.

<sup>7</sup> Viorel Miron, Marina Miron. Interferențe în bucătăria tradițională din sudul Republicii Moldova ca motivație turistică: cum le valorificăm? În: *Журнал гуманитарных исследований “Bilgilär”*. Комрат, 2020. №4 (5), c. 81-92.

Azi, relațiile interculturale actuale reprezintă o mare oportunitate în interferența bucatelor locale în localitățile vecine populate cu diverse etnii. Spre exemplu, *cavarmaua* în sudul Moldovei e preparată diferit la moldoveni, găgăuzi și bulgari, iar *plachia de pește* se pregătește diferit la Nistru sau la Prut, dar altfel decât *plachia* din restul țării. Plăcintele în Bugeac sunt făcute în mod diferit în satele chiar din același raion (*plăcinta creață* și *cherdeaua* la moldoveni/români, *banița* la bulgari și *giozleme* la găgăuzi). Multe gospodine preiau aceste plăcinte de la vecine și le prepară adăugând niște elemente proprii, astfel obținându-se o varietate nemaîntâlnită de bucate asortate după proveniența etnică, dar și pe principiul „tradițional - adaptat și înnoit”.

În meniul de sărbătoare se găsește cea mai variată listă de bucate locale. La diferite sărbători găsim dominante alimentare specifice pentru fiecare, de la cele religioase, de familie sau legate de celebrarea recoltei și a muncii agricultorului sau păstorilor. De exemplu, mesele de Crăciun și Paște au diverse bucate din carne și pește, sarmale, răcitură și copturi dulci, sărbătorile de peste an sunt completate de felurite plăcinte, iar cele dedicate anumitor roade sau ocupații sunt pline cu varietăți obținute din produsele locale recoltate sau crescute.

La multiplele evenimente culturale de prin satele Moldovei aceste bucate locale sunt expresive, scot în evidență elementele autentice locale legate de oamenii de aici, de rodul talentului și muncii acestora, de măiestria practicării unor meșteșuguri tradiționale sau de muzica și dansurile moștenite din bătrâni. De aceea un loc rezervat bucatelor locale se găsește întotdeauna la aceste „hore contemporane”, în care fiecare gospodină demonstrează totul ce a „prins de la bunica” și ce trebuie gustat, parcă vin toate din „poarta belșugului”.

O componentă importantă a patrimoniului cultural al unei națiuni îl reprezintă produsele agroalimentare rurale tradiționale, care completează *atracțiile turistice locale*, generând forme specifice de turism, cum ar fi *turismul gastronomic*, *turismul viticol* sau *turismul cultural*. Este, mai degrabă, o provocare pentru destinațiile turistice în a identifica și a promova propriul „platou de bucate locale”, în care să predomine bucătăria din zonă.

În Moldova aproape în fiecare casă vom descoperi o proprie adaptare și interpretare a elementelor culturale ale națiunii, în cazul nostru, fie că vorbim despre salutul și întâmpinarea oaspetelui, fie despre modul de servire a mesei sau despre bucatele cele mai potrivite pentru a omeni persoana care a intrat în casă. Această diversitate este descoperită în peste 20 de diferite feluri de plăcinte, în borșul moldovenesc preparat în 10 moduri deosebite, în sarmalele învelite în 15 feluri de frunze, în licorile din plante de câmp mai vechi decât ceaiul. Iar *cherdeaua de Bugeac* și *cusculus* le descoperim moștenite în unele localități, deopotrivă cu alte

mâncăruri considerate demult dispărute<sup>8</sup>. Varietatea bucatelor locale și repartizarea acestora pe anumite zone etnografice, în îmbinare cu modurile de valorificare gastronomică a resurselor de materii prime locale, reprezintă un tezaur ce permite înțelegerea profundă a ocupațiilor și specializărilor oamenilor de aici de-a lungul mai multor secole.

O valoare adăugată bucatelor locale le aduce recunoașterea și certificarea prin înregistrarea drept Specialitate Tradițională Garantată (SGP), Indicație Geografică Protejată (IGP) sau Denumire de Origine Protejată (DOP), care oferă turistului certitudinea unui produs ales, de calitate, legat strâns de tradiția locului. Deja sunt mai multe produse înregistrate în Moldova care pot fi puse pe masa turistului: pruna împlută cu nucă (STG), brânza de Popeasca și brânza de capră de Măgura (DOP), dulceață din petale de trandafir de Călărași, prune deosebite de Lalova, pistil de valea Răutului, mierea din Codrii Moldovei sau plante, fructe uscate pentru infuzii de Zăbriceni (IGP) – specialități care pun în valoare, dintr-o perspectivă apreciabilă, nu doar produsul, dar și localitatea în care acesta poate fi gustat<sup>9</sup>. Recent, în cadrul *Proiectului LocFood* cu finanțare UE, Asociația de Dezvoltare a Turismului în Moldova a identificat și a înregistrat la AGEPI în calitate de Specialitate Tradițională Garantată 5 preparate caracteristice zonei Nistrului de Jos: *plăcinta miresei, ghițmanul, borșul cu burecheți, rasolul de șuvai și plachia de pește*<sup>10</sup>. Este primul model de platou local cu bucate autentice unei zone turistice argumentat și promovat pentru dezvoltarea ofertei turismului local în această manieră.

La început sporadic, iar acum tot mai frecvent descoperim, asociate aproape exclusiv cu anumite localități, combinații rare de bucate locale, numite generic „Platoul local”, care consemnează o identitate gastronomică distinsă a unor destinații turistice. Dacă identificăm diferențele între bucătăria locală și cea tradițională, atribuită în general unei națiuni, vom discerne câteva caracteristici esențiale: (i) bucătăria locală este mai variată datorită unei diversități mai mari de denumiri; (ii) bucatele locale scot în evidență mai pronunțat tiparele preferate ale rețetelor și modurilor de preparate într-o anumită zonă; (iii) în bucatele locale predomină anumite ingrediente caracteristice doar unor zone. Astfel, oriunde în

---

<sup>8</sup> Preparate locale descoperite în cadrul cercetărilor efectuate în proiectul „Dezvoltare locală și cooperare transfrontalieră în domeniul produselor agricole și alimentelor tradiționale (LOC FOOD)” susținut financiar de Uniunea Europeană prin intermediul Programului Operațional Comun Bazinul Mării Negre 2014-2020, implementat de Asociația de Dezvoltare a Turismului în Moldova.

<sup>9</sup> <http://hartă-ig.agepi.gov.md/#Regions> [accesat la 21.02.2023].

<sup>10</sup> <http://www.db.agepi.md/GeogrIndications/ResultsGI.aspx> [accesat la 15.03.2023].



Moldova, suntem îndreptățiți să descoperim și să experimentăm bucate originale, caracteristice doar anumitor destinații turistice locale.

Bineînțeles, orice bucătărie a unui popor se dezvoltă și se îmbogățește prin schimbul natural permanent de elemente, tehnici și rețete de bucate cu popoarele și comunitățile vecine. De aici, avem interferențe în bucătăria moldovenească și cea balcanică, slavă, turcă, franceză, iar mai recent – italiană, engleză, germană sau chiar japoneză.

Diversitatea de preparate locale descoperite ne face să credem că, pe lângă o *bucătărie pentru aristocrați* (aceasta ajunge, de cele mai multe ori, în cărțile de rețete), în Moldova de Est există o *bucătărie populară* (de regulă, ancorată în resursele locale, mai modestă ca expresivitate, însă foarte variată și cunoscută izolat doar în anumite zone). În evoluția categoriilor de bucate preparate are loc diversificarea lor datorită unei baze largi de materie primă și schimburi comerciale întinse în această parte a Europei. În Moldova de Est bucătăria locală s-a dezvoltat atât pe dimensiunea socială, cât și pe categorii „urban–rural” sau pe zone geografice (Codru, Nistru, Prut, Bugeac), la fel și pe diversificarea pe branșe de specializare (ex: crescători de animale, de legume, pescari). În același timp, odată cu schimbarea regimului administrativ dintre Nistru și Prut, se schimba și moda sau preferințele gastronomice, iar în perioada sovietică, în Moldova, observăm chiar o ingerință a unor rețete, a unor ingrediente și a unor denumiri improprii tradiției și bazei de materii prime locale.

În concluzie, trebuie să menționăm câteva argumente în favoarea identificării, promovării și valorificării turistice a bucătăriei locale care:

- (i) păstrează un gust autentic specific locului;
- (ii) are o diversitate mare de denumiri interesante;
- (iii) în spatele multor denumiri stă povestea bucatelor locale;
- (iv) ingredientele dominante sunt produse locale (arhaice, rustice, naturale);
- (v) au un mod de preparare puternic ancorat într-o tradiție sau într-o obișnuință locală;
- (vi) majoritatea bucatelor locale sunt de sezon;
- (vii) sunt rezultatul multor ritualuri locale, legate de ospitalitate;
- (viii) pot fi prezentate deosebit pe un „Platou local” reprezentativ etc.

Totodată, interpretate într-o manieră contemporană, acestea pot ușor:

- implica oaspetele în procesul de pregătire și servire;
- valorifica insistența gazdelor în servirea deosebită a oaspeților;
- promova tradițiile într-o manieră populară artistică;
- promova specialitățile culinare ca brand local de identitate pentru o destinație turistică etc.

Astfel, chiar dacă mulți cunosc și apreciază bucătăria moldovenească, la primul contact cu bucatele locale specifice vreunei destinații turistice, vor rămâne surprinși de specificul gastronomic autentic și de modul în care sunt omeniți de gazdele primitoare din localitățile noastre.

#### BIBLIOGRAFIE

1. Basarab Neagoe. *Învățăturile lui Neagoe Basarab către fiul său Theodosie*. Chișinău: Litera Internațional, 2001, 303 p.
2. Dimitrie Cantemir. *Descrierea Moldovei*. București, Ed. Librăriei SOCEC&Co Societate anonimă, 1909, pp. 229-230.
3. Marina Miron, Viorel Miron. *Satele Nistrului de Jos. Aspecte istorice și etnografice. Studiu privind tradițiile și legendele locale nistrene*. Chișinău: Ideea-Com, 2020, 90 p.
4. Viorel Miron, Marina Miron. Interferențe în bucătăria tradițională din sudul Republicii Moldova ca motivație turistică: cum le valorificăm? În: *Журнал гуманитарных исследований "Bilgilär"*. Компат, 2020. №4 (5), с. 81-92.
5. <http://hartă-ig.agepi.gov.md/#Regions> [accesat la 21.02.2023].
6. <http://www.db.agepi.md/GeogrIndications/ResultsGI.aspx> [accesat la 15.03.2023].

#### Respondenți:

1. Zinaida Petricenco, s. Olănești, r-nul Ștefan Vodă.
2. Tatiana Miron, s. Popeasca, r-nul Ștefan Vodă.
3. Ruslan Rabii, s. Țipova, r-nul Rezina.