

Tradițiile gastronomice ale bucatelor dulci din Republica Moldova

Coralia BABCENCO, dr. Viorica CAZAC,
Universitatea Tehnică a Moldovei

Calitatea vieții reprezintă subiectul de interes pentru multe domenii, inclusiv și pentru cel alimentar. Realizările actuale în domeniul alimentar oferă noi soluții gastronomice spectaculoase prin aspectul conținutului, dar și a soluțiilor estetice. Credem cu certitudine că, sănătatea unei națiuni derivă din valorile nutritive oferite de bucatele tradiționale ale fiecărui popor, ce au stabilite tradiții culinare dezvoltate și transmise secole și milenii la rând. Bucatele tradiționale, la rândul său, presupun utilizarea ingredientelor de genă locală, ce în accepțiunea multor specialiști în domeniu, cumulează valori derivate din oportunitățile naturale ale Republicii Moldova de care se bucură din plin. Acestea vizează mediul, tehnologiile de creștere, tehnologiile de prelucrare, rodnicia și bogăția pământului, dar și generozitatea solară.

Bucătăria tradițională dulce nu ar fi relevantă fără menționarea următoarelor preparate: *babă neagră, minciunile, turte cu mac/scutecele Domnului, prune în vin, mere coapte umplute cu nuci, alivancă dulce, coraslă, plachie, uscăței, băieței cu dulceța din petale de trandafir, plăcintele cu nucă, plăcintele cu nucă și mere, „învârtite”, poale-n brâu cu vișine, colivă, sfințișori, zărzărele*, etc. Gospodinele aleg la fiecare sărbătoare dulciurile specifice sărbătorii diversificându-le estetic.

Uscăței reprezintă desertul pregătit pe tot teritoriul țării, apreciat cu diverși termeni: *prăjiței, prăjiței cu fusul, chirighele, prăjiței beșicați, fluturași, înnodăței, prăjiței încâlciți, zburăței, prăjiței pufoși, prăjiței terfoși* și pregătit în baza unei rețete simple compusă dintr-un număr minim de ingrediente, considerând evenimentele istorice și timpurile grele trăite, dar diversificați estetic prin diverse forme și soluții. Unul din ingredientele ce le asigură acestor prăjituri abilitatea de a fi crocante dar și pufoase este rachiul, înlocuit astăzi cu băuturile contemporane.

Nici un eveniment cu semnificație de exprimare a bucuriei împlinirilor nu se desfășura fără prezența pe masa de sărbătoare a acestui desert, păstrat astăzi autentic acolo unde s-a născut veșnicia-la țară.

Cuvinte-cheie: uscăței, rețetă, ingrediente, rachiul, bucate dulci.