

ASPECTE TRADIȚIONALE ȘI TEHNOLOGICE ALE BORȘULUI ACRU, ELEMENT AL PATRIMONIULUI GASTRONOMIC DIN SPAȚIULUI ROMÂNESC

Eugenia COVALIOV, Olga GUTIUM, Coralia BABCENCO, Viorica CAZAC
Universitatea Tehnică a Moldovei

Traditional and technological aspects of sour borscht, element of the gastronomic heritage of the romanian area

Gastronomy and traditional cuisine play an important role in building national and personal identities. In an era of food systems globalization (production, processing and retail) and dietary models in which transnational food companies are expanding rapidly in the Republic of Moldova, there is a risk that the national gastronomic specificity will be blurred and the strong and confident feeling of national identity and culture will disappear. During a study on traditional gastronomy, the housewives mentioned a traditional dish known as sour borscht obtained from the fermentation of wheat bran, cornmeal and other ingredients that are meant to give the borscht its special aroma, color and taste. In order to document the culinary heritage associated with this traditional dish, a field study was conducted on the characteristics of the preparation process, ingredients and terms used in various regions of the Republic of Moldova as well as superstitions and traditions related to sour borscht.

Keywords: borscht, huschte, wheat bran, fermentation, traditions

Introducere. Relația dintre patrimoniu și mâncare este foarte strânsă. Din perspectiva patrimoniului, gastronomia este un amestec de elemente tangibile și intangibile (Timothy and Ron, 2013: 100). Prin urmare, mâncarea este o identitate culturală (Hillel et al., 2013: 202). În orice caz, gastronomia unei anumite regiuni trebuie să fie autentică și un simbol al identității (Yeoman and McMahon-Beatte, 2016: 95). Conservarea cunoștințelor culinare ajută la conservarea diversității genetice și este, de asemenea, esențială în menținerea și consolidarea identităților etnice și culturale (Grimaldi et al., 2018: 26). Anume alimentele tradiționale joacă un rol important în identitatea locală, comportamentul consumatorilor, transferul patrimoniului cultural pentru generațiile viitoare și interacțiunea acestui patrimoniu cu restul lumii (Albayrak and Gunes, 2010: 558). Plus la toate, gastronomia locală poate da valoare adăugată destinației și poate contribui, în acest fel, la competitivitatea zonei geografice și, în acest sens, diferite lucrări de cercetare subliniază că fiecare țară, regiune, provincie sau oraș ar trebui să-și promoveze gastronomia pentru a atrage turiștii (Pérez Gálvez et al., 2017: 608).

Produsele autohtone sunt, de regulă, produse naturale, care au valoare nutritivă și biologică înaltă și se înscriu perfect în tradițiile alimentare naționale (Fala, 2018: 48).

În arealul țărilor balcanice și deosebi în Moldova și România se fabrică un produs fermentat lactic din țărâțe de grâu numit „borș acru”. Acest preparat se produce în condiții casnice și atât tehnologia de fabricare cât și materiile prime utilizate diferă de la o gospodină la alta, de la sat la sat. Produsul propriu zis reprezintă un lichid opalescent, fără sediment grosier și impurități, de culoare alb cu nuanțe gălbuie, cu gust acrișor, plăcut, caracteristic. Se folosește ca agent

de acidificare a produselor alimentare. Fiind obținut prin fermentarea lactică a tărâțelor, el conține săruri minerale, vitamine, substanțe azotoase, care îi imprimă valoare nutritivă deosebită. Efectul benefic al preparatului este determinat și de prezența bacteriilor lactice, care au proprietăți probiotice și împiedică dezvoltarea bacteriilor patogene din tractul digestiv. Borșul acru este utilizat în gastronomia spațiului românesc pe scară largă pentru prepararea unor preparate atât de faimoase din bucătăria moldovenească precum Zeama și Ciorba. De asemenea borșul acru este folosit și în calitate de băutură pentru a potoli setea. Conține multe microelemente utile și toate vitaminele B. Este utilizat în tratamentul diferitelor boli, ca supliment la tratamentul principal.

Materii prime utilizate. Borșul acru este obținut din tărâțele de grâu, care sunt un produs secundar al măcinării cerealelor de grâu și reprezintă o rezervă unică de substanțe nutritive datorită cantității și calității proteinelor sale, a conținutului său de minerale și vitamine din complexul B, precum și a fibrelor alimentare (Balandrán-Quintana et al., 2015: 280). În ciuda acestor calități, consumul de tărâțe de grâu de către oameni este foarte scăzut. În mod tradițional, marea majoritate a tărâțelor din fabrici este utilizat pentru hrana animalelor (Prückler et al., 2014: 214), în timp ce un procent mic este direcționat către aplicații de prelucrare a alimentelor, unde este utilizat ca ingredient pentru formularea alimentelor bogate în fibre, în principal pentru produsele de brutărie. În rezultatul procesului de fermentație borșul acru capătă o serie de acizi organici și enzime. La fel ca substrat fermentescibil pentru flora spontană, la prepararea borșului acru se utilizează făina de porumb și pâinea de secară.

În prezent borșul a devenit nu doar o necesitate culinară pentru a acri supele, dar și un purtător al aromelor și nuanțelor de gust deosebite – în special datorită adaosurilor ca: lăstari tinere de viță de vie, vișin, leuștean, frunze de sfeclă roșie, cimbru și busuioc, mărar uscat, foi de dafin sau boabe de piper aromat care la rândul lor vin cu un arsenal de substanțe biologice active (vitamine hidrosolubile, polifenoli, uleiuri eterice, etc.), benefice organismului uman (Mohammed et al., 2018: 17; Goyeneche et al., 2020: 26; Spréa et al., 2020: 17).

Aspecte culturale și tehnologice ale preparării borșului acru. Cea mai simplă și veche rețetă pe care o foloseau gospodinele anilor '60–70 era pentru borșul acru cu huștie – fără drojdie sau alte adaosuri, iar principalele ingrediente pentru prepararea huștiei sau substratului fermentativ erau: tărâțele de grâu, făina de porumb și pâinea de secară. După amestecarea ingredientelor necesare preparării huștiei, acestea se acoperă cu apă caldă și nicidecum fierbinte care ar putea distruge flora spontană a materiilor prime și respectiv procesul de fermentare nu va avea loc. Gospodinele acopereau vasul cu ceva gros, de obicei o haină groasă, și îl lăseau la cald timp de o zi. Astfel în rezultatul proceselor fermentative amestecul se umflă, iar gustul plămădei devenea din ce în ce mai acru. Ulterior se mai turna o cană (300 ml) de apă fierbinte și iar se acoperea vasul cu ceva gros și se menținea la cald până când gustul huștiei devenea acru, acru. În timp ce în România termenul de Huștie este cel mai utilizat, atunci în diverse zone ale Republicii Moldova pentru termenul de huștie se folosesc regionalismele: Huște (Cahul), Huști (Bălți, Edineț), Huce (Criuleni, Dubăsari), Ciuce (Călărași) sau

Cuib pentru borș.

În cartea sa „Din bucătăria țaranului român” Mihai Lupescu scrie: „Borșul se face din țărâțe de porumb și grâu în chipul următor: se iau țărâțe de păpușoi, cam trei părți, și o parte de grâu, se curăță curat și se pun în putina de borș. Ea trebuie să fie curat spălată și afumată cu fum de petică sau cârpă curată; peste țărâțe se pun huște vechi, care sunt acre, amestecându-se cu puțină apă rece, apoi peste aceste țărâțe se toarnă apă clocotită, mestecându-se în puțină bine cu făcălețul, ori cu un băț curat, pârlit în foc, ori de câte ori se toarnă apă clocotită. În putina de umplut borș se mai pun și crenguțe de vișin, iar alții pun în borș, o dată cu țărâțele, și barabule— cartofi fierți și sfărâmați, ca să se înăcrească mai repede. Borș prisne e borșul acru, sadea, proaspăt” (Lupescu et al., 2000: 201).

De obiceiul „umplerii borșului”, este legat și chiupul, care, în unele regiuni încă se mai păstrează. Borșul se prepara în chiupul de lut (numit în unele regiuni olan, Figura 1 (a)) sau în putină (Figura 1 (b)) și era ținut mereu în stare proaspătă. Cum se învechea, borșul era deja prea acru, se păstra o strachină cu huște pentru noul cuib, iar restul se arunca. În putina sau în chiupul opărite bine și pregătite pentru borșul cel nou se puneau o strachină de țărâțe de porumb, amestecată cu aceeași cantitate de țărâțe de grâu, se turna apă rece și se amesteca, după care se adăuga cuibul de huște vechi. Odată cu aceste operații, un copil era trimis să aducă ramuri tinere de vișin, care se frângeau și se băgau în chiup, apoi se lua de pe foc ceaunul cu apă fierbinte și se turna deasupra. Se acoperea vasul și se puneau cât mai aproape de vatră, ca să rămână cald, pentru a începe mai repede fermentarea („Chiup” n.d.).

Utilizare. Borșul acru este unul din elementele de bază ale gastronomiei caracteristice spațiului românesc, ingredient de neînlocuit în multe preparate lichide, fiind considerat, alături de leușteanul uscat, printre cele mai solicitate produse de către conașionalii noștri ce au migrat.

Borșul acru este utilizat pe scară largă pentru prepararea unor bucate tradiționale atât de faimoase precum Zeama și Ciorba, dar pe lângă aceasta borșul mai are alte întrebuințări culinare ca de exemplu: (1) la sudul Moldovei – borșul acru este utilizat pentru a prepara supa pe bază de ovină numită shurpa care se servește a doua zi după nuntă și este binevenită pentru stările de mahmureală; (2) în Delta Dunării borșul acru se utilizează la prepararea supei asortate de pește; (3) borșul acru este utilizat la prepararea unei varietăți a supei reci Ocroșca; (4) cu borș acru se fac și cele mai fragede cornulețe din aluat fraged; (5) pe timpuri, când încă nu era oțet, borșul acru era folosit la spălarea intestinelor de porc pentru prepararea chiștelor umplute; (6) în unele regiuni, cu borș se cresc sarmalele; (7) de asemenea borșul acru este folosit și în calitate de băutură pentru a potoli setea.

Superstiții și tradiții. Practic necunoscut pentru țările occidentale, în Moldova și România există o multitudine de tradiții legate de virtuțile purificatoare ale borșului acru. În urmă cu mai bine de 100 de ani, borșul era cel mai întâlnit fel de mâncare din bucătăria țăranilor din această zonă. Ca să iasă borșul acru, femeile foloseau tot felul de metode, dar nu toate reușeau să obțină rezultatul

dorit („Borșul, ingredientul multifuncțional din bucătăria țăranului la 1900. La ce tip de femeie ieșea mereu „acru cum îi focul“ | adevarul.ro,” n.d.). Cele mai cunoscute superstiții țin de ziua umplerii borșului și de ritualurile efectuate ca borșul să fie acru. Babele moldovence umplu borșul doar în zilele de marți și joi, dar sa nu fie sărbătoare. De asemenea nu toate gospodinele pot umplea borș bun și acru – După femeia blajină, moale ori leneșă, borșul nu se acrește, nu se face bun; după cea harnică, iute, aprinsă după treburi și amarnică la toate, borșul se face oțet de acru, cum îi para focului. Ca să fie mai dulcuț, se taie cu apă („În jurul blidelor țărănești. Credințe și superstiții străvechi legate de prepararea borșului – Ediția de Dimineață,” n.d.).

Pentru acrirea borșului gospodinele aplicau numeroase ritualuri cum ar fi: (1) mai întâi se enervau rău de tot pe cineva apoi umpleau borșul - se spune că se primește un borș foarte acru; (2) trebuia de dat cu făcălețul la fund celor din familie sa iasă borșul acru; (3) se dădea cu lopățița pe la nasul unuia care se supără repede, căci se va face borșul acru ca el; (4) Fetele se trăgeau de cosițe; (4) alte gospodine puneau în borș trei cărbuni aprinși zicând: «Acru borșul și iute ca focul».

În Bucovina, înainte de intrarea în post și înainte de mesele de sărbători, toate vasele și tacâmurile erau clătite în borș și apoi erau binecuvântate cu semnul crucii, ca să fie „spălate toate relele”.

Borșul acru în secolul XXI. Până în prezent preparatul lacto-bacterian se obține aproape exclusiv în condiții artisanale, totuși în zilele noastre borșul este produs și de companii industriale, care îl pasteurizează de obicei sau chiar obțin echivalentul uscat al borșului acru. Perioada de valabilitate a acestui produs poate crește, de aceea, de la o lună (borș nepasteurizat) la doi ani (borș pasteurizat), în condiții adecvate de depozitare (Pasqualone et al., 2018: 245). Borșul acționează ca un probiotic, atunci când este consumat crud, sau prebiotic, atunci când este consumat pasteurizat sau gătit în supe (Nicolau and Gostin, 2016: 383).

Companii mari, precum Unilever România, Galina Blanca Rusia și Reghionproduct Ucraina, au dezvoltat produse de condimentare de tip borș destinate consumatorilor. Aceste produse, se bazează pe acid citric care permite prepararea ciorbelor fără produsul fermentat. Pe lângă acidul citric, aceste produse conțin și alte ingrediente care contribuie la aroma borșului, de exemplu leuștean, țelină, glutamat de sodiu, etc. Acest fapt este convenient pentru românii și moldovenii care locuiesc în străinătate și vor să prepare „zeamă ca la mama” cu el. Totuși utilizarea acestor concentrate nu oferă aceleași beneficii pe care le are borșul obținut în condiții artisanale.

În concluzie vom sublinia faptul că de-a lungul timpului bucătăria spațiului românesc a evoluat atât datorită influenței altor popoare, cât și datorită dezvoltării în ritm accelerat al industriei alimentare. Cu toate acestea, borșul acru a rămas un element important al patrimoniului gastronomic românesc care a reușit de-a lungul timpului să își păstreze aspectele culturale și tehnologice de preparare.

Note

¹ State Program 20.8009.0807.17

Bibliografie

Albayrak M., and E. Gunes, 2010, Traditional foods: Interaction between local and global foods in Turkey: *African Journal of Business Management*. V. 4, no. 4, p. 555–561.

Balandrán-Quintana R. R., J. N. Mercado-Ruiz and A. M. Mendoza-Wilson, 2015, Wheat Bran Proteins: A Review of Their Uses and Potential: *Food Reviews International*, v. 31, no. 3, p. 279-293, doi:10.1080/87559129.2015.1015137.

Borșul, ingredientul multifuncțional din bucătăria țaranului la 1900. La ce tip de femeie ieșea mereu „acru cum îi focul“ | adevarul.ro, n.d.: <https://adevarul.ro/locale/piatra-neamt/borsul-ingredientul-multifunctional-bucataria-taranului-1900-tip-femeie-ieșea-acru-focul-1_572a191d5ab6550cb8922a8a/index.html> (vizited April 21, 2021).

Chiup, n.d.: <<http://www.manucbey.md/chiup.html>> (vizited April 21, 2021).

Fala A., 2018, Results of the Study on Identification of Traditional Products and Crafts and Handicrafts That Can Be Promoted as Geographical Indications in the Republic of Moldova: *Intellectus*, v. 4, p. 47-63.

Goyeneche R., K. Di Scala, C. L. Ramirez and M. A. Fanovich, 2020, Recovery of bioactive compounds from beetroot leaves by supercritical CO₂ extraction as a promising bioresource: *The Journal of Supercritical Fluids*, v. 155, p. 104658, doi:10.1016/j.supflu.2019.104658.

Grimaldi I. M., W. N. Leke, I. M. Leke Nkeabeng and T. van Andel, 2018, Traditional preparation of Achu, a cultural keystone dish in western Cameroon: *International Journal of Gastronomy and Food Science*, v. 13, p. 25-28, doi:10.1016/j.ijgfs.2018.05.001.

Hillel D., Y. Belhassen and A. Shani, 2013, What makes a gastronomic destination attractive? Evidence from the Israeli Negev: *Tourism Management*, v. 36, p. 200-209, doi:10.1016/j.tourman.2012.12.006.

În jurul blidelor țărănești. Credințe și superstiții străvechi legate de prepararea borșului. Editia de Dimineata, n.d.: <<https://editiadedimineata.ro/in-jurul-blidelor-taranesti-credinte-si-superstitii-stravechi-legate-de-prepararea-borsului/>> (vizited April 21, 2021).

Lupescu M., A. Olteanu and M. Rafailă, 2000. *Din bucătăria țaranului român*. București: Paideia.

Mohammed F. A., A. I. Elkady, F. Q. Syed, M. B. Mirza, K. R. Hakeem and S. Alkarim, 2018, *Anethum graveolens* (dill) – A medicinal herb induces apoptosis and cell cycle arrest in HepG2 cell line: *Journal of Ethnopharmacology*, v. 219, p. 15-22, doi:10.1016/j.jep.2018.03.008.

Nicolau A. I. and A. I. Gostin, 2016, Safety of Borsh, in *Regulating Safety of Traditional and Ethnic Foods*: Elsevier, p. 381-394, doi:10.1016/B978-0-12-800605-4.00020-7.

Pasqualone A., C. Summo, B. Laddomada, E. Mudura and T. E. Coldea, 2018. Effect of processing variables on the physico-chemical characteristics

and aroma of borș , a traditional beverage derived from wheat bran: *Food Chemistry*, v. 265, p. 242-252, doi:10.1016/j.foodchem.2018.05.095.

Pérez Gálvez J. C., M. J. Granda, T. López-Guzmán and J. R. Coronel, 2017, Local gastronomy, culture and tourism sustainable cities: The behavior of the American tourist: *Sustainable Cities and Society*, v. 32, p. 604-612, doi:10.1016/j.scs.2017.04.021.

Prückler M., S. Siebenhandl-Ehn, S. Apprich, S. Höltinger, C. Haas, E. Schmid and W. Kneifel, 2014, Wheat bran-based biorefinery 1: Composition of wheat bran and strategies of functionalization: *LWT – Food Science and Technology*, v. 56, no. 2, p. 211-221, doi:10.1016/j.lwt.2013.12.004.

Spréa R. M., Â. Fernandes, T. C. Finimundy, C. Pereira, M. J. Alves, R. C. Calhelha, C. Canan, L. Barros, J. S. Amaral and I. C. F. R. Ferreira, 2020, Lovage (*Levisticum officinale* W.D.J. Koch) Roots: A Source of Bioactive Compounds towards a Circular Economy: *Resources*, v. 9, no. 7, p. 81, doi:10.3390/resources9070081.

Timothy D. J. and A. S. Ron, 2013. Understanding heritage cuisines and tourism: identity, image, authenticity, and change: *Journal of Heritage Tourism*, v. 8, no. 2–3, p. 99-104, doi:10.1080/1743873X.2013.767818.

Yeoman I. and U. McMahon-Beatte, 2016, The future of food tourism: *Journal of Tourism Futures*, v. 2, no. 1, p. 95-98, doi:10.1108/JTF-12-2015-0051.

<https://1martisor.wordpress.com/2011/04/12/borsul-%E2%80%93-povestea-sa/>

Eugenia COVALIOV, doctor, lector universitar, Universitatea Tehnică a Moldovei.

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-4574-2959>

Olga GUTIU, dr., lector universitar, Universitatea Tehnică a Moldovei.

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-5295-2191>

Coralia BABCENCO, lector universitar, Universitatea Tehnică a Moldovei.

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-7405-1132>

Viorica CAZAC, dr., conferențiar universitar, Universitatea Tehnică a Moldovei.

Email: viorica.cazac@ntp.utm.md

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-0745-1931>