



TRADIȚII , TEHNOLOGII SIMBOLURI

Materialele Conferinței Științifice Internaționale
Ediția întâi

În cadrul Programului de Stat 20.80009.0807.17 Educație
pentru revitalizarea patrimoniului cultural național prin
tehnologiile tradiționale de prelucrare utilizate în
Republica Moldova, în contextul multiculturalității,
diversității și integrării europene



25-26 mai 2023
Chișinău

Ministerul Educației și Cercetării al Republicii Moldova
Universitatea Tehnică a Moldovei

Conferința Științifică Internațională

TRADIȚII. TEHNOLOGII. SIMBOLURI

Ediția întâi

MATERIALELE
CONFERINȚEI ȘTIINȚIFICE INTERNAȚIONALE

Chișinău, 25-26 mai 2023

Organizarea și desfășurarea conferinței științifice face parte din obiectivele Programului de Stat 20.80009.0807.17
„Educație pentru revitalizarea patrimoniului cultural național prin tehnologiile tradiționale de prelucrare utilizate în Republica Moldova, în contextul multiculturalității, diversității și al integrării europene”

Coordonator de ediție: dr. Viorica Cazac

Copertă: Nicoleta Vasilev

Procesare computerizată: cercet. Elena Florea-Burduja, Viorica Cazac

© Universitatea Tehnică a Moldovei, 2023

Descrierea CIP a Camerei Naționale a Cărții

TRADIȚII.TEHNOLOGII.SIMBOLURI, conferință științifică internațională (1; 2023; Chișinău). Conferința Științifică Internațională „Tradiții. Tehnologii. Simboluri”: Materialele conferinței, Ediția 1-a, 25-26 mai 2023/. coordonator de ediție: dr. Cazac Viorica.-Chișinău: [S.n.], 2023 (Artpoligraf).-316 p.: fig., tab. în parte color.

ISBN 978-9975-3623-2-0.

082

T 80

Tipărit la tipografia „Artpoligraf” SRL

CUPRINS

SECȚIUNEA 1: BUCĂTĂRIA TRADIȚIONALĂ, VINURI ȘI BĂUTURILE TARI ARTIZNALE-TRADIȚII, OBICEIURI ȘI INFLUENȚE		
1.	MIRON Viorel, MIRON Marina Diversitatea preparatelor de bază și din aluat în bucătăria locală din Republica Moldova	9
2.	BARBARO Vincenza, BALDANTONI Giovanni Educația alimentară	25
3.	LUCA Nicolae, MINCIUNĂ Nicolae Cultura enogastronomică în Lunca Prutului de Jos	31
4.	LUCA Nicolae Vinificația artizanală: între tradiții și experiment ...	35
5.	BOTNARAȘ Nina, BABENCO Coralia Baba neagră – conexiuni chimice, tehnologice și culturale	51
6.	SUHODOL Natalia Particularități tehnologice ale pâinii tradiționale	57
7.	NEGOIȚA Cătălina Tradiții și tehnologii a pâinii cu maia cu adaos de semințe de Cannabis sativa L.	64
8.	MADAN Iuvelina, NEGOIȚA Cătălina Tradiții și tehnologii a produselor culinare din semințe de cânepă (Cannabis sativa L.) ai Republicii Moldova	72
9.	SURDU Adelina, ZAHARIA Mihaela Analiza macronutrienților în unele bucate tradiționale moldovenești	79
10.	PANAGUȚA Rodica, SCOBIOALĂ Nadejda, CEBOTARI Margareta Tradiții gastronomice geto-dacice	87

SECȚIUNEA 2. TEXTILELE ȘI COSTUMUL TRADIȚIONAL		
11.	DAVID Rodica, CUMPĂNAȘU Vasile Traditional Romanian blouse – manifestation space of Romanian folk tradition	95
12.	MIRON Marina, MIRON Viorel Cercetarea textilelor tradiționale și valorificarea acestora în calitate de potențial turistic important. Cazul satelor bulgărești din Republica Moldova	102
13.	CANGAȘ Svetlana, FLOREA-BURDUJA Elena Analiza metodelor de croire a îmbrăcăminteii portului popular românesc	116
14.	CANGAȘ Svetlana, FLOREA-BURDUJA Elena Elemente de ornament și croială a cămășii de mire în tradițiile populare din Republica Moldova	125
15.	CAZAC Viorica Traista și desaga în ansamblul costumului tradițional	130
16.	CAZAC Viorica Cununa – tradiții și simboluri	137
17.	RARU Aliona, FĂRĂMĂ Daniela Coloranți bio pentru textile	145
18.	EȚCU Elena Motive vegetale florale în costumul tradițional românesc	150
19.	ADASCALIȚA Lucia, Cazac Viorica Analiza comparativă a elementelor de identitate a prosoapelor de perete	155
20.	CÎRJĂ Jana, CAZAC Viorica, URSU Elena Aspecte privind tradițiile a amenajare a elementelor textile în Casa Mare	165
21.	FLOREA-BURDUJA Elena, Dr. CANGAȘ Svetlana Utilizarea ornamentelor de broderie tradițională în diversificarea colecțiilor digitale	175
22.	HRYTSAI Sofia, SLITYUK Olena Fashion Photography as a Tool for Preserving Cultural Heritage and Cultural Exchange: Opportunities and Challenges	180

SECȚIUNEA 3. VALORIFICAREA POTENȚIALULUI TURISTIC CULTURAL ȘI TEHNOLOGIC		
23.	NICULESCU George Conservarea și exploatarea durabilă a patrimoniului cultural european prin educație și realitate extinsă	188
24.	TABUNȘCIC Olga Turismul gastronomic – mijloc de promovare a ospitalității și tradițiilor culinare din Republica Moldova	203
25.	MIJA Nina, SUHODOL Natalia Tipologia pensiunilor agroturistice, criterii de planificare și realizare	217
26.	SPĂTARU Tatiana Valorile culturale în percepția populației Republicii Moldova	225
27.	BANARU Svetlana Valorificarea potențialului turistic cultural al satului Sofia, raionul Drochia	236
28.	MAXIM Vasile, CIOBANU Valentin, BUGA Oleg Potențialul turistic religios la nivelul unor vestigii monastice din cadrul Republicii Moldova	244
29.	SCOBIOALĂ Nadejda, CEBOTARI Margareta, PANAGUȚA Rodica Valorificarea patrimoniului etnologic în secolul XXI	258
30.	CEBOTARI Margareta, PANAGUȚA Rodica, SCOBIOALĂ Nadejda Promovarea, valorificarea tezaurului național – expresie a dăinuirii noastre	269
31.	Enachi Olesea. Reactualizarea cămășii cu altiță de către membrii comunității „Șezătoarea Basarabia”	277
32.	LITVIN Aurelia, Nistiriuc Alexandru, ALEXANDROVA Irina Туристические маршруты, как шаг к развитию туризма АТО ГАГАУЗИИ	282

33.	LITVIN Aurelia, CHIRSANOVA Aurica, ALEXANDROVA Irina Ключевые особенности и специфика туризма в АТО ГАГАУЗИИ	293
34.	NISTIRIUC Alexandru, LITVIN Aurelia Tradiția națională, parte componentă a tipurilor de weekend în oferta agențiilor turistice autohtone	302
35.	NISTIRIUC Alexandru Rolul potențialului cultural în atragerea turiștilor străini în Republica Moldova	311

PREFAȚĂ

Prezentarea cercetărilor privind tehnologiile tradiționale în contextul revitalizării, promovării și includerii acestui domeniu în circuitul valoric al țării, dar și diseminarea rezultatelor obținute constituie obiectivele evenimentului intitulat TRADIȚII, TEHNOLOGII, SIMBOLURI.

Axarea pe definirea identitară tradițională a tehnologiilor, a tradițiilor și a simbolurilor cu care s-a operat în mod funcțional, pe parcursul istoric înglobează numeroase aspecte neelucidate până la acest moment și care, dacă nu vor fi puse în lumină și promovate, se pot pierde ușor și iremediabil în procesul actual de evoluție accelerată.

Lucrarea este structurată pe trei domenii de referință:

- bucătăria tradițională din Republica Moldova, vinurile și băuturile tari artisanale-tradiții, obiceiuri și influențe;
- textilele și costumul tradițional;
- valorificarea potențialului turistic cultural și tehnologic.

Materialele despre bucătăria tradițională prezintă rezultatele studiilor întreprinse, punând în valoare preparatele specifice diferitor zone, capabile să devină preparate cu indicație geografică protejată și să promoveze imaginea identitară.

Textilele și costumul tradițional ascund numeroase taine în cele mai îndepărtate localități, lăzi de zestre, foarte multe din ele pierdute iremediabil. Ele prezintă surse înscrise prin țesere sau cu acul a aspirațiilor identitare fundamentate pe credințe, reflectate în tradiții care formează un ansamblu complex unitar, integrat cu alte elemente inedite ale patrimoniului material și imaterial.

Ne exprimăm convingerea că valorificarea diversității culturale poate fi asigurată prin consolidarea turismului cultural și tehnologic, cu includerea obiectivelor necunoscute și cu alte componente de referință.

Desfășurarea evenimentului științific în cauză se înscrie în palmaresul activităților realizate în cadrul proiectului din Programul de Stat al Republicii Moldova: 20.8009.0807.17 Educație pentru revitalizarea patrimoniului cultural național prin tehnologiile tradiționale de prelucrare utilizate în Republica Moldova, în contextul multiculturalității, diversității și al integrării europene.

Aducem alege considerații și mulțumiri tuturor participanților la eveniment pentru deschidere și colaborare prin studiile realizate, care ne-au ajutat să descoperim ipostaze necunoscute ale moștenirii noastre.

Viorica Cazac, dr.

DIVERSITATEA PREPARATELOR DE BAZĂ ȘI DIN ALUAT ÎN BUCĂTĂRIA LOCALĂ DIN REPUBLICA MOLDOVA

MIRON Viorel¹, MIRON Marina²

^{1,2} Asociația de Dezvoltare a Turismului în Moldova, mun. Chișinău, or. Vatra,
Republica Moldova

e-mail: viorelmiron7@yahoo.com, office.adtm@gmail.com

Abstract: In this article, the authors, following wider research carried out over the last years, come up with explanations that refer to the types of traditional dishes formed depending on the raw materials used in food and their evolution over time, and the use of some cooking techniques. Secondly, a sufficiently large list of dishes with names preserved over time specific to the Moldavian people, anchored in the ethnic history of the people, mentioned in certain literary or historical sources or discovered during the latest field research, is presented, which sets the preferences for certain food combinations in clear time periods. The descriptions are ordered by grouping the dishes into various categories, formed over time and now applied to the international novel. At the end of the article, the emphasis is placed on the pragmatic approach of this vast potential called gastronomic heritage and some practical ways of capitalizing it for tourism purposes are proposed, a fact that confirms the need to continue researching the subject of local cuisine and local dishes.

Keywords: *gastronomic identity, local cuisine, local dishes, gastronomic tourism, tourist destination, gastronomic events.*

În lumea dinamică de azi, în care multe sunt împletite și amestecate, este greu să descoperi rădăcinile bucătăriei tradiționale ale unui popor sau regiuni alei unei țări. Amalgamul de bucate, ingrediente și rețete de preparare similare sunt dominante în mai toate bucătăriile lumii, și aceste constatări sunt valabile cel puțin din perioada colonizării încoace. De aceea, bucătăriile naționale reprezintă o varietate de bucate pregătite într-un mod obișnuit la un popor sau într-o regiune anume într-o perioadă concretă de timp. De aici și percepția unei bucătării franceze, engleze sau italiene, bineînțeles trecând în această listă și bucătăria românească/moldovenească. La fel, au devenit subiect al cercetării bucătăriile caracteristice ale unor perioade istorice, cum ar fi cea din Grecia antică sau Europa medievală, legate de anumite personalități (ex: de pe timpul lui Ștefan cel Mare, Constantin Brâncoveanu) sau de anumite regiuni

specifice (ex: mediteraneană, corsicană, bucovineană etc). Cunoaștem unele popoare cu o tendință mai mare de a transforma trapeza și tot ce ține de aceasta într-o artă adevărată de a pregăti și prezenta bucatele (ex: ceremonii ale ceaiului, ceremonia meselor comune la anumite sărbători, degustații din roadele noi etc). Amintim și de modurile diferite de a grupa și asocia bucatele între ele sau cu vinurile din anumite regiuni, dând naștere unei abordări speciale a preparatelor pentru mesele festive sau cele de zi cu zi. Deci, asemenea grupări de bucate preferate sunt evidențiate la multe populații din diferite regiuni și în mai toate timpurile de când există scrisul. Totuși, unele dintre acestea au un grad mai mare de păstrare în timp. Câteva caracteristici configurează conceptul de bucătărie națională sau regională.

În articolul de față autorii ca urmare a unor cercetări mai largi, realizate de-a lungul ultimilor ani vin cu explicații ce se referă la *materiile prime* folosite în alimentație și evoluția în timp a acestora și folosirea unor *tehnici de preparare a bucatelor*. În al doilea rând cu o listă suficient de mare de *preparate cu denumiri păstrate* în timp, ancorate în istoria etnică a poporului respectiv, menționate în anumite surse literare sau istorice, ce fixează preferințele pentru anumite combinații de bucate în perioade clare de timp. La finalul articolului accentul este pus pe abordarea pragmatică a acestui potențial vast numit patrimoniul gastronomic și sunt propuse unele modalități practice de valorificare a acestuia în scopuri turistice.

Așadar, bucatele cele mai frecvente în anumite perioade se caracterizează prin folosirea unor ingrediente de bază. Spre exemplu la început predomina carnea de animale sălbatice, apoi cele domestice, iar cerealele măcinate, unele legume și rădăcinoase sau zarzavaturi au diversificat meniul mai târziu. Însă, datorită comerțului, au apărut în multe regiuni și alte produse alimentare, ca de exemplu porumbul, cartoful, roșia, mirodeniile exotice etc, ce au diversificat puternic meniurile. Datorită creșterii considerabile a bazei de resurse alimentare primare, se produce o diversitate mai mare de combinații în bucătăriile populare, iar de aici și preferințele, mai mult sau mai puțin stabile în timp, pentru anumite preparate de sărbătoare sau cotidiene. Folosirea unor *tehnici de preparare a bucatelor* caracterizează o bucătărie predominantă într-o societate anume. Bineînțeles, aceasta trebuie privită din mai multe perspective, ca de exemplu cea de diferențiere a unor păături sociale (nobil - țăran, sărac - bogat), caracteristicile geografice (pe mal de râu / mare, la munte, în stepă / luncă, în preajma pădurilor etc.), localizarea comunității rurale sau urbane, preferințele specifice unor grupuri profesionale (vânători, pescari, ciobani, legumicultori, etc). Majoritatea tehnicilor pornesc de la stăpânirea focului

deschis, evoluând spre prepararea la șeminee, plite, cuptor sau aragazul contemporan. În Moldova avem o varietate mare de preparate tradiționale pregătite astfel prin fierbere, înăbușire, topire, frigere, coacere sau combinare a acestora. La acestea se adaugă și tehnici specifice legate de anumite necesități de păstrare îndelungată, cum ar fi zvântarea, sărarea, uscarea, afumarea, răcirea, conservarea etc.¹ Din timpurile mai vechi le găsim specificate în scris sau transmise verbal sub formă de *rețete de preparare* a anumitor feluri de bucate, care, uneori, includ cantitățile de ingrediente și consecutivitatea pașilor. Mai târziu, rețetele și cantitățile au devenit mai exacte și sau adăugat tehnicile specifice de preparare, precum și anumite secrete locale ce permit obținerea unor efecte culinare deosebite. În sfârșit, un aspect important ține de *echipamentele preferate folosite pentru prepararea bucatelor* și servirea acestora. Varietatea mare a echipamentelor folosite în bucătărie este raportată la numărul mare de bucate pentru care se întrebuințează, totuși majoritatea lor au devenit deja comune diferitor popoare și doar, rareori, anumite preparate necesită echipamente speciale (dintr-un material anume sau cu o formă mai tradițională, cum ar fi, în Moldova, covata pentru plămădit, sucitorul, tăvi și frunze pentru copt, linguri pentru anumite feluri de mâncare, străchini anumite etc.)².

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. Ca și în celelalte domenii socio-economice și culturale, schimbările în alimentație s-au produs prin introducerea de elemente noi (rețete, preparate finite, ingrediente), preferințe sau modă (gusturi, combinații de produse) și tehnologii de preparare a hranei (ustensile, tacâmuri, veselă, sticlărie, utilaje etc). Evident aceste transformări au influențat calitatea vieții de zi cu zi și modul de oferire a ospitalității în fiecare perioadă, iar acest proces nu se va încheia probabil niciodată. „Comparând diferite bucătării regionale cu tradiții păstrate din cele mai vechi timpuri, menționăm faptul că alimentația moldovenilor, formând un ansamblu unitar și divers, în același timp, a avut de urmat și ea un proces firesc de evoluție istorică, marcată printr-o mare varietate de produse și feluri de bucate. Asupra alimentației și-a pus amprenta în mod vizibil mediul social-economic,

¹ Miron, M., Miron, V. *Satele Nistrului de Jos. Aspecte istorice și etnografice. Studiu privind tradițiile și legendele locale nistrene*. Chișinău: Ideea-Com, 2020

² Cercetări efectuate în arealul Nistrului de Jos în 2019-2020, studii efectuate de autori în partea centrală a țării în perioada 2020–2022.

cultural și natural”³. Astfel, s-au produs interferențele în bucătăria moldovenească cu cele din bucătăria balcanică, slavă, turcă, franceză, iar mai recent – italiană, engleză, germană sau chiar japoneză.

Înainte de a menționa preparatele de bază specifice bucătăriei moldovenești, vom trece în revistă o categorie de bucate tradiționale, oferite în Moldova, în special atunci când turiștii servesc vinurile locale – **plăcintele**. Acestea sunt bucate dintre cele mai solicitate în Republica Moldova, fiind prezente oriunde în țară. Iar unele localități au propria rețetă și propria istorie a plăcinte. Plăcinte se potrivesc pentru toate sezoanele și se fac în Moldova în zilele de duminică, la sărbători, la șezători, la clacă sau pentru a le lua la lucru. Ele anul împrejur fie sunt servite cu un pahar de vin, fie cu chisăliță de fructe, cu lapte acru sau chișleac. Cunoaștem mai multe destinații turistice din Moldova, care pentru o mai bună imagine gastronomică a acestora își promovează propriile rețete de plăcinte (*de Butuceni, Tudora, Crocmaz, Nistrul de Jos, Lăpușna, Slobozia Mare, Prutul de Jos, Jevreni, Telița, Corjeuți, Edineț* etc.).⁴

La fel cunoaștem un număr mare de rețete de preparare a plăcintelor din aluat (simplu, cu drojdie, nedospit, dospit etc.) și împlutură diversă (cartofi, brânză de vaci sau de oi, varză, varză prăjită, bostan, vânăță, alte fructe etc.), de forme diferite (dintr-o foaie – vârzare, din mai multe foi, rotunde, lungi, deschise etc.). Oaspeții și turiștii deseori solicită renumitele „*poale în brâu*”, *plăcinta adunată în 4, 6 sau 8*, sau chiar *în 16*, cum este la Strășeni. La mesele solemne de regulă se prezintă un *alai al plăcintelor*, de fapt plăcinte cu diverse umpluturi asortate, uneori combinate în aceeași plăcintă (varză și carne, cartofi și brânză, cartofi și ciuperci etc.). Renumitele *vârzări* au interpretarea proprie în diferite zone ale Moldovei. Unui prezintă vârzările drept plăcintele cu diferite umpluturi dulci (cireșe, vișine, poamă) coapte pe frunze de varză sau hrean pe vatră, iar alții le numesc astfel doar când sunt *cu umplutura de varză și alte verdețuri* de casă (ceapă verde, mărar, știr). *Plăcinta în foi* are la fel o dezvoltare proprie cu denumiri locale în diferite colțuri ale țării, ca de exemplu: *foi cu brânză* (Cahul), *foi cu fusul* (Slobozia Mare), *plăcintă rufoasă* (zona de codru), *tărfăloage* (Călărași), *plăcinte-n străchini* (Slobozia) etc.⁵

³ Iaroveni Val. Tradiții și noi componente în alimentația moldovenilor. În: *Buletinul științific al Muzeului Național de Etnografie și Istorie Naturală a Moldovei*. Volumul 11 (24), pp. 121-122, 118-124.

⁴ Cercetări efectuate în arealul Nistrului de Jos în 2019-2020, studii efectuate de autori în partea centrală și de nord a țării în perioada 2020–2022.

⁵ Cercetări efectuate în arealul Nistrului de Jos în 2019-2020, studii efectuate de autori în partea centrală, de sud și de nord a țării în perioada 2020–2022.

De menționat în mod special mesele de sărbătoare din anumite zone, unde sunt servite plăcinte locale deosebite: *plăcinta miresei* (Ștefan Vodă, Căușeni), *plăcinta creată* (Cahul), *plăcinta în găță/cosiță* (Criuleni), *plăcinta turnată* (Rezina), *plăcinta ciobanului*, *plăcinta sărată*, dar și *plăcinte dulci* (cu cireșe, vișine, mere, gutui, bostan, boboțe de struguri, nuci, mac, dulceață, miere, halva sau cu o combinație a acestora).

În Moldova, sunt răspândite *plăcinta de primăvară* și *plăcinta cu verdețuri*, în care umplutura reprezintă o combinație de plante cultivate în grădina de acasă (mărar, pătrunjel, ceapă verde, praz, frunze de sfeclă) sau din flora spontană (măcriș, pur, leurdă, știr), prinse cu ou de regulă. Aceiași plăcintă fără ou se mai numește *plăcinta de sec*.

Preparatele din aluat dospit, plăcintele în zona Nistrului de Jos sunt cunoscute drept *ghițmane cu cartofi și jumări sau brânză*, iar dacă au o formă mai lunguiată, se numesc *bochinețe* sau *opincuțe* în Ștefan Vodă. Mai pot fi *ghițmani groși împlețiți*. *Ghițmanii* din zona Prutului de Jos sunt copturi fără umplutură, dar pe coraslă (aceștia erau deseori serviți la clăcile sătenilor din Văleni). La Dubăsari *ghițmanii sunt cu vișine și măr*. *Bocăneții cu cartofi* în Briceni sunt mici și amintesc de chifle, ce se servesc cu mujdei. Iar în zona Codrilor Călărășului asemenea plăcinte din aluat dospit cu umplutură de cartof se numesc *cânișuri*.

O descoperire recentă a unei rețete vechi păstrate până azi prin satele Prutului de Jos pune în valoare *plăcinta deschisă* sau *cherdeaua de Bugeac*, care reprezintă o turtă presărată cu ingrediente, ce se prepară ca și o pizza italiană sau plăcinta turcească pide.

Unele curiozități din această categorie surprind turiștii prin diversitate și combinații neobișnuite, cum ar fi: *plăcintele cu sfeclă de zahăr, mac și nucă* (Briceni, Edineț, Dondușeni), *plăcinta cu vânăță* (Dubăsari), *maina* sau *plăcinta cu carne* (Dondușeni), *gaigana* sau *plăcinta cu jumări, vârzări cu cartofi* (Cimișlia), *agurigă* sau *plăcinta cu boboțe necoapte de struguri, plăcinta rece cu nuci și miere* (Dubăsari), ce amintește de baclava turcească, etc.

Totodată, la multe comunități etnice conlocuitoare pe teritoriul țării sunt cunoscute și consumate plăcintele, cum ar fi: *crestacichi, piteata, ghiozleme, cebureki, kniș, kulebeaca* etc. Este un exemplu de amestecuri culinare deosebite în localitățile mixte sau aflate într-o vecinătate, ce permit schimburile intense de rețete, ingrediente locale, moduri de preparare, etc.⁶

⁶ Miron V., Miron M. 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. ISSN: 2537-6322.

Diferite în Moldova sunt și **învârtitele** cu diverse forme (spiralate, „în opt”, plăcintă-învârtită lungă), fie având umpluturi sărate (brânză, urdă, cartofi, ciuperci), fie sunt dulci (mere, cireșe, vișine, bostan, stafide, dulceață, nucă, mac). Întâlnim însă în Moldova și unele mai deosebite, cum ar fi: *învârtita frământată cu bostan* (Strășeni), *învârtita cu sfeclă de zahăr* (Soroca), *învârtita cu jumări* (Dubăsari), *învârtita cu petale de trandafir și mentă*, *învârtita terfoasă* etc. La bulgarii sud-basarabeni descoperim învârtitele *milina* și *banița*, iar la găgăuzi – *câvârma*, sau învârtita cu brânză, și *cabacli*, sau învârtita cu bostan⁷.

În Moldova, la majoritatea sărbătorilor tradiționale, se servesc la masă **sarmale**, numite local și *găluci* sau *găluște*. Constatând varietatea mare de sarmale în Moldova, unde pe lângă *sarmale împletite în frunză de viță de vie* și *varză crudă sau murată* mai sunt preparate și în *frunze de sfeclă* (Drochia, Edineț, Nisporeni, Strășeni, Popeasca), *stevie* (Orhei, Popeasca), *hrean* (Slobozia, Nisporeni), *fasole* (Nisporeni, Strășeni), *măcriș* (Nisporeni), *podbal* (Nisporeni, Mereni, Cimișlia, Strășeni), *lobodă* (Orhei, Mereni, Cimișlia, Nisporeni, Strășeni), *știr* (Cimișlia), *leurdă* (Strășeni, Vorniceni) sau în frunze tinere de arbori precum *arțar* (Nisporeni, Mereni, Cimișlia, Călărași), *nuc* (Strășeni), *vișin* (Strășeni, Nisporeni), *cireș* (Tudora, Popeasca), *zmeură* (Nisporeni, Strășeni) etc. În același timp, umplutura pentru sarmale poate fi la fel de variată – de la tradiționalul *bulgur* (mai nou, orez) și *crupe* diverse (grâu, porumb, păsat, tărâțe), amestecate *cu carne* (porc, oaie, bovină, găină, curcan etc), până la *ciuperci* (Orhei, Strășeni), *sfeclă roșie* (Drochia, Edineț, Strășeni), *varză și morcov* (Tudora, Ștefan Vodă, Strășeni), *verdețuri* (Strășeni), *gutui* (Orhei), *nuci* (Orhei) și chiar *brânză* (mănăstirile din Călărași) sau combinații ale acestora.

În unele localități descoperim denumiri de sarmale nemaîntâlnite în alte părți, ca de exemplu: *handoape* (Selemet), *ghioldumuri cu carne* (Cimișlia, Strășeni), *sarmale pitice* (Lalova) și *sarmale țigănești* (mari dintr-o frunză de varză umplute cu carne de curcan zdrobită cu tot cu oase în Soroca și Edineț). *Găluștele de bigos* (Ialoveni, Căușeni) sunt cunoscute în altă parte drept *sarmele lenoase* sau *sarmale cu chelea* (Slobozia).

Cea mai frecventă combinație pe mesele moldovenilor o reprezintă *găluștele cu mămăligă* și *sarmalele cu costiță de porc*. Totuși, uneori putem avea pe mesele oaspeților, învelite în diferite feluri de frunze (în special, în zona de codru, din frunzele fragede ale diferitor buruiene sau arborii), *sarmale asortate* sau combinații numite local ingenios „*Găluște-n târg*”

⁷ Cercetări efectuate în arealul Nistrului de Jos în 2019—2020, studii efectuate de autori în partea centrală, de sud și de nord a țării în perioada 2020—2022.

(Tudora, Ștefan Vodă, Căușeni), „*Cloșca cu pui*” (Soroca, Râșcani) sau „*Scroafa cu porcei*” (Dondușeni)⁸.

Trebuie menționat că în bucătăria moldovenească sunt și alte **legume umplute**, care deseori se servesc împreună cu sarmale din frunze de vie, de arbori, de arbuști, legume sau „buruiene”, așa cum e cazul *ardeilor și gogoșarilor umpluți*. Alteori, sunt servite *roșii umplute, vinete umplute, bostănei umpluți*, care probabil sunt dintre preparatele mai recente. De regulă, umplutura fie o repetă pe cea din sarmale, fie poate fi o combinație de legume și ciuperci.

În rația alimentară a omului printre cele mai vechi bucate pregătite și servite sunt **preparatele din carne**. Bineînțeles că până în sec. XVIII-lea, pe mesele moldovenilor, ca și în țările din regiune, lipseau multe ingrediente obișnuite în prezent, precum cartofii, tomatele sau porumbul. În schimb, era valorificată plenar baza de resurse alimentare locale, printre care mai câteva feluri de carne (ovine, caprine, bovine, vânat etc) preparate divers (fierbere, coacere, prăjire, afumare, uscare, etc). În prezent lista bucatelor reprezintă o mai mare diversitate de tipuri de carne și moduri de preparare a acestora. La prepararea cărnii, după caz, poate fi folosit animalul întreg (ex: *purcel sau miel copt la foc, oaie coaptă în propria piele, găina friptă*), bucăți din acesta (ex: *jambon afumat în horn, jambon boieresc, jambon de Paști, jambon cu frigănele*) sau umplut cu diferite ingrediente în amestec (ex: *curcan umplut sau îndopat, curcan cu caise, pui umpluți și fripți, găscă umplută cu ficat, găscă umplută cu orez, gutuie și mere, purcel umplut sau miel umplut cu bulgur*, în Stoianovca Cantemir, Criuleni, Taraclia, Orhei) etc.

Există o listă întreagă de bucate pregătite din carne, care se regăsesc pe întreg teritoriul țării (*tocăniță moldovenească, mâncărică sau friptură ca la moldoveni, chifteluțe moldovenești, cârnați țărănești de casă, cârnați moldovenești*). În cadrul unor tradiții locale, precum sacrificarea porcului, au apărut pe masa moldovenilor bucate cu denumiri foarte specifice – *pomana porcului / praznicul porcului* (numită în alte locuri *tocană*), care sugerează când este servit acest tip de mâncare. *Tocana* sau *friptura* poate fi foarte variată, fiind preparată din diferite feluri de carne – *de porc, de vită, de miel, de iepure sau de pasăre*, ca, de exemplu, *tocăniță de rugumătură din carne* (Slobozia Mare). Astfel, *frigarea* sau *coacerea la grătar* a diferitor tipuri de carne, la fel, aduc pe lista bucatelor un șir întreg de denumiri, precum *costiță la gratar, miel la grătar, cârnăței și mici la grătar*, dar și *ficat la grătar*, și tot felul de frigărui: *din carne de berbec, din miel* etc.

⁸ Cercetări efectuate în arealul Nistrului de Jos în 2019—2020, studii efectuate de autori în partea centrală, de sud și de nord a țării în perioada 2020—2022.

Totodată, din diferite părți ale animalului sacrificat, sunt pregătite un număr și mai variat de bucate, care se întâlnesc deseori doar în anumite destinații locale. De exemplu, din pulpă de porc, prin sărare și afumare sau fierbere, se prepară *jambon*, *jambon de Paști* sau *jambon de boieri*. În sud-estul țării (r-nul Ștefan Vodă) întâlnim frecvent bucate pregătite doar din părți umplute de animale sau păsări (ex: *gât umplut*, *gât de găscă umplut cu măruntaie*, în Tudora).

În sistemul alimentar local, pregătirea *la cuptor* este una dintre metodele preferate tradiționale. În trecut, prin coacere în cuptor se pregătea tot felul de *carne umplută*, *cârnațuri*, *carne cu legume* sau *cu fructe*, precum prune, caise, gutui, bostan, ca, de ex.: *bostan copt cu pasăre* (Slobozia Mare), *găina umplută ca la moldoveni*, *pui la oală*, *chiftele în ulcele în sos roșu sau alb* (Călărași), *miel copt în cuptor*, *vițică la ulcică*. În parte aceste preparate sunt conservate în diferite localități din Moldova.

În *combinație cu variate legume și condimente*, se obțin bucate din carne cu o aromă deosebită și un gust extraordinar. Îmbinarea legumelor are loc cu diferite tipuri de carne: de porc, bovine, ovine sau diferite feluri de păsări. Carnea de porc în bucătăria locală deseori este asortată cu varză, cartofi sau năhut („*dâmleana*” – carne cu legume, varză și usturoi, pregătite la foc deschis, (Criuleni), *bulgur cu carne la cuptor*, *musaca de cartofi*, *năut cu costiță* (Dubăsari) sau *năut cu friptură de porc* (Căușeni) ori carnea e pregătită la tavă cu mai multe feluri de legume, numită în unele localități „*sărbătoarea satului*”.

În bucătăria locală, prin *metoda de înăbușire* sunt preparate multe feluri de bucate îndrăgite de localnici sau de vizitatorii țării noastre. Astfel, în unele bucate se prepară sosul prin îngroșarea cu făină, în alte cazuri – făina este exclusă din rețetă (*miel înăbușit în vin*, *iahnie* sau *manjea bulgărească*, sau *ianăie de oaie*, *drob de miel*, *miel la cuptor cu prune*, *bulgur cu miel în ulcică* (localitățile din arealul Prutului de Jos), *ciulama*, *ciulama de găină* (Cahul), *ciulama din iepure* (Căușeni), *caurma* sau *cavurma fierbinte*, consumate de bulgarii și găgăuzii din Bugeac.

Printre varietățile gastronomice locale din carne se mai întâlnesc: *cuscus cu pasăre* (Slobozia Mare), *bostan copt în pasăre*, *curcan îndopat* etc. Carnea de porc mai recent, e combinată cu fructe: *carne și pere*, *carne în gutui* etc. Din carnea de bovină în combinație cu legume sunt pregătite, *carne de vită cu păstăi* sau *friptură de vită cu legume*. Diversă este și îmbinarea cărnii de iepure cu legume: *iepure cu cartofi la cuptor*, *iepure cu hribi*, *iepure*

*de casă cu legume, ciulama de iepure cu fasole roșie*⁹.

Răciturile sunt considerate o adevărată capodoperă culinară și reprezintă o probă a iscusinței gospodinei. Acestea pot fi pregătite din carne de cocoș sau curcan, de porc, de vită sau pește (ex: *răcitură / răcitură de cocoș (piftie), pacea (răcitură) din carne de porc*, mai rar și *răcitură din cap de vițel, răcitură din cozi de vacă, etc*).

În special la mesele festive, pe lista bucatelor, se regăsesc mai multe preparate din **carne tocată**. Constatăm o largă răspândire încă din perioada interbelică, când mașinile de tocat carne erau utilizate pe larg. În materialele cercetătorului P. Ștefănuță, dedicate comunităților Nistrului de Jos, descoperim că pe mesele de sărbătoare se regăsesc „găluși și cartoafe puse în sobă cu ciolan fript deasupra, *chiftele cu carne de porc pisate cu mașina și răcitură*”¹⁰. Din carnea procesată în acest fel – *tocată*, sau numită și *rugumătură* (Slobozia Mare), au fost și mai sunt preparate *pârjoale, tiftete/chiftele, mititei/mici, gălușicele, papanași, „zraze”*. La fel, carnea tocată este utilizată și la prepararea *umpluturilor* pentru *pasăre umplută* și *miel umplut* sau pentru diferite feluri de *cârnăciori* și *cârnațuri*.

În cultura tradițională gastronomică, un grup aparte îl reprezintă bucatele din diferite *măruntaie*, numite azi subproduse. De fapt, puțin ce se arunca atunci, când era sacrificat un animal domestic sau era vânat unul sălbatic, erau folosite în prepararea bucatelor carnea cu majoritatea măruntaiei. Astfel, în bucătăria locală tradițională e prezent, drept dovadă, a unui număr mare de preparate din ficat (local numită *maieră*), plămâni, rinichi, stomac, intestine etc. La pregătirea cârnațurilor sunt folosite *mațe* sau *chișcă* (Cahul), care pot fi umplute cu diferite ingrediente: *cârnați de sânge de la Păulești* (Călărași), *maț umplut* (Criuleni, Orhei), *chișcă cu sânge și orez*, *cârnaț din maț umplut cu cartof* (Ștefan Vodă), *mațe fripte*, *maț cu păsat*, *cârnaț copt în cuptor și păstrat în untură* (Căușeni).

Prin umplerea altor părți ale animalelor (de ex., stomacul), sunt pregătite bucate precum *bocăneț* sau *tobă de porc* (Nisporeni), *saltison din cap de porc* (Ștefan Vodă), *saltison de la Lalova*, *saltison din stomac de porc umplut cu carne și cartofi* (Dubăsari), *miel în propriul stomac*, *tuslama în sos cu usturoi* (din stomac fiert), *caltaboș din carne de capră sau oaie*, *carne la burduf* (Căușeni, Căinari). În satele bulgărești din sudul țării, măruntaiele (ficatul, plămânii, inima, rinichii porcului) sunt utilizate mai des în calitate de

⁹ Miron, V., Miron, M. La rădăcinile gustului: Republica Moldova = At the roots of taste: Republic of Moldova. Chișinău: S. n., 2023 (Bons Offices), 61 p.

¹⁰ Ștefănuță, P. Cercetările folclorice în Valea Nistrului de Jos. În: Anuarul Arhivei de folclor, vol. IV, București, 1937, p. 47.

ingrediente la umplutura pentru *cârnaț* (satele bulgărești din Tataclia, Cantemir, Leova). Măruntaiele sunt folosite pentru *tochitură moldovenească*, ficatul este întrebuințat în sosuri – *maiuri de găscă cu sos*, la preparare de pateuri – *pateu din ficat de iepure*, dar și în cele mai simple variante, precum *ficat la grătar* sau *frigărui din ficat la grătar* sau bine-cunoscutul prin toată țară *cighir* – ficat fiert dat prin mașina de tocat, condimentat și învelit în prapur. Mai rar, în unele localități se fac și *plăcinte cu maiură și sânge* din porc¹¹.

Deseori, în ultimul timp, descoperim feluri de mâncare în a căror denumire este specificat arealul geografic sau localitatea: *friptură ca la Nistru*, *friptură de la Soroca*, *cârniță de casă ca la Soroca*, *cârnați de sânge de la Păulești* (toate fiind pregătite din carne de porc). Din carne de vită descoperim în meniurile restaurantelor – *fileu ca la Nistru*, *antricot ca la Nistru*, *steic Basarabia*. Din alte feluri de carne avem: *cavurma* sau *cavarma de Bugeac*, *fileu de găină umplută ca la Nistru*, *rață în lut ca la Nisporeni*, *carne de ovine ca la Tiraspol* etc.

Este impresionantă lista unor denumiri de bucate cu denumiri locale pregătite din carne tocată: *chiftele ca la Chișinău*, *pârjoale ca la Orhei*, *pârjoale ca la Bender*, *papanași ca la Chișinău*, *papanași ca la Tiraspol*, *zraze ca la Nistru*, *zraze ca la Chișinău*, *zraze ca la Bălți*, *zraze Codreanca*. Aceste denumiri, conectate la localități sau regiuni apar mai târziu, în perioada sovietică, această particularitate fiind explicată prin tendința de „internaționalizare” a mai multor domenii ale vieții „cetățeanului sovietic”, inclusiv cel al alimentației publice. Asemenea repere geografice în denumirea bucatelor erau necesare pentru integrarea lor în meniurile diferitor structuri de alimentație publică din toate republicile sovietice. Unele denumiri, precum „zraza”, erau chiar improprii bucătăriei moldovenești, iar „păpănași” e o traducere din rusă a unei rulate de carne cu umplutură din legume, care submina denumirea locală de papanași din aluat¹².

Menționăm aici o categorie de bucate pregătite din *păsări sălbatiche* de dimensiuni mici, precum hulubi, prepelițe, care în ultimul timp tot mai des sunt crescute în condiții casnice, dar și din vrăbii. Enumerăm următoarele feluri de mâncare constatate în discuțiile cu unele gospodine locale: *hulubi umpluți cu carne de miel*, *hulubi în papiloturi*, *hulubi înădușiți*, *hulub pe pernă de gutui* (Cimișlia), *prepelițe cu prune proaspete*, *fripturică de vrăbii*, *vrăbii*

¹¹ Cercetări efectuate în arealul Nistrului de Jos în 2019—2020, studii efectuate de autori în partea centrală, de sud și de nord a țării în perioada 2020—2022.

¹² Miron, V., Miron, M. La rădăcinile gustului: Republica Moldova = At the roots of taste: Republic of Moldova. Chișinău: S. n., 2023 (Bons Offices), 61 p

coapte (Briceni), *supă de vrăbii* (Selemet, Taraclia, Căușeni) etc.¹³

Preparatele din animale de vânat sunt consumate mai rar și cu ocazii specifice, de regulă, de persoane care se ocupă cu vânatul, în zone geografice precum Codrîi, arealul de stepă sau luncile râurilor Nistru, Prut, Răut ș.a. Numărul acestor preparate azi este mai mic, deși acum câteva secole carnea din vânat era des întâlnită pe mese, în special la persoanele din pătura socială superioară, precum domnitorii sau boierii. Totuși, până acum sunt păstrate și se regăsesc: *rață sălbatică friptă, fazan în sos alb, fazan la cuptor, ciulama din iepure vânat, iepure vânat cu hribi, friptură de căprioară, piept de căprioară cu sos, vrabie în hulub, apoi în rață, apoi în găscă - marinate și coapte în oală la cuptor* (Ștefan Vodă, preparat prezentat la un concurs vânătoresc)¹⁴.

Bucatele din pește sunt nelipsite pe mesele de sărbătoare și frecvente pe cele de zi cu zi, în special în zonele limitrofe râurilor Dunăre, Nistru, Prut, Răut, Bâc și afluenții acestora, precum și cele cca. 4 mii de iazuri și întinderi de apă. Doctorul Gh. Crăniceanu¹⁵ scria „Peștele se consumă mult în țara noastră ... Proaspăt e nelipsit în două sărbători ale postului Paștelor – Bunavestire și Florii; și cel ce n-are proaspăt, mănâncă de cel sărat, fiert sau fript cu orez și cu untdelemn, ceea ce este o recreațiune în acel lung post”. Iar cercetătorul basarabean Petre Ștefănuță, în perioada interbelică, adaugă „pe valea Nistrului de Jos nu există o viață pescărească, așa cum se întâlnește pe malurile Dunării. <...> românii pescuiesc mai mult pentru consumul în familie sau vând peștele prin satele din «câmp»”¹⁶

Peștele, fiind ușor perisabil, necesită a fi pregătit și consumat într-un timp restrâns, iată de ce bucatele din pește sunt mai bine cunoscute în văile râurilor sau în lacurile naturale și heleșteiele durate de oameni în locuri mai de câmpie. Probabil că astfel se explică diferența apreciabilă dintre preparatele locale din pește din bazinele diferitor cursuri de apă. Spre exemplu, deosebit *plachia de pește (osăleț, somn, știucă) de la Nistrul de Jos* (Ștefan Vodă) de cea *de la Prutul de Jos* (Cahul), în timp ce în restul țării sunt plachia este doar din orez cu dulciuri. Totodată, *peștele copt, fript sau prăjit* are cea mai deasă utilizare a acestui preparat în majoritatea bucătărilor lumii, inclusiv cea moldovenească. Acest preparat simplu din pește e cel mai

¹³ Cercetări efectuate în arealul Nistrului de Jos în 2019-2020, studii efectuate de autori în partea centrală, de sud și de nord a țării în perioada 2020-2022.

¹⁴ Cercetări efectuate în arealul Nistrului de Jos în 2019-2020, studii efectuate de autori în partea centrală, de sud și de nord a țării în perioada 2020-2022.

¹⁵ Crăniceanu Gh. Igiena țăranului român. București: Lito-tipografia Carol Gobl, 1895, p. 254.

¹⁶ Ștefănuță P. Cercetări folclorice pe Valea Nistrului-de-Jos. În: Anuarul arhivei de folclor. București, 1937, pp. 44. 31-226.

frecvent în aproape toate cărțile de rețete tradiționale moldovenești/românești. Dar înregistrăm mai multe diferențe locale, cum ar fi la Prutul de Jos - *peștele cu dumata sau cu boia de ardei la cuptor și peștele copt pe tablă*, iar la Nistrul de Jos - *osăleț, scrânghiță, știucă, șișiugă, chistrugă, chișcar pe vatră sau în cuptor*, iar *șuvaica* mică tăvălită prin făină de porumb e prăjită în ulei. Se mai servește și cu sos din roșii și mămăligă în mujdei de usturoi. La sărbători, uneori se oferă mesenilor *știuca umplută* (Ștefan Vodă) sau *răcitur*, numite și *chitoroagă de chișcari, bubuioc, somn și crap* (Nistrul de Jos), și, mai nou, *pârjoale din pește, chiftele de șuvai* etc. Recent, au apărut și păstrăvării în Republica Moldova, respectiv, pot fi gustate mai multe bucate cu *păstrăv moldovenesc* (Ocnița)¹⁷.

Remarcăm, în contextul necesității păstrării îndelungate, varietatea mare de conservare a peștelui: *sărămură de pește* (Prutul de Jos), *osăleț* sau *scrânghiță murată* (Nistrul de Jos), *sabie și baboi uscat, osăleniță afumată* (Nistrul de Mijloc și de Jos) etc. Acestea serveau iarna la preparat *plachia din pește sărat uscat* (Nistrul de Jos), *sărămura de pește cu cartofi pe vatră* (Prutul de Jos), *saramura de pește prăjit cu mămăligă* (Manta), *cartofi fierți cu osăleț uscat sărat* (Orhei), *baboi uscat în „săus”* (Speia).

În urma cercetărilor efectuate de-a lungul ultimilor ani, au fost descoperite de autori câteva curiozități culinare ale Nistrului de Jos – *ciulinele coapte și scoici de Nistru pe țâlpi de salcie*. Iar în zona Prutului de mijloc se mai gătesc *tocană de raci și tocănița de scoici* (Pererâta).

Chiar dacă nu sunt de bază, **preparatele de patiserie** le însoțesc pe acestea în special pentru completarea meselor și la servirea vinurilor sau a altor băuturi. Gh. Crăiniceanu despre diversitatea preparatelor de patiserie la finele sec. XIX-lea în cartea sa atribuie prepararea acestora unor evenimente importante din calendarul creștin-ortodox sau din ciclul vieții umane. Pentru copturile rituale, de regulă, este specifică o complexitate mai mare a rețetei, iar cele cotidiene au o rețetă mai simplă și un timp de preparare mai mic. „...la Crăciun, în case mai bune se fac *colaci cu mac, nuci, magiun*, în Moldova (se referă la Moldova geografică – n.n.) *pelince* (turte, sau fașele lui Christos); la Paște: *pasca cu brânză și ouă, colaci*; pentru cumetrii sau la alte sărbători: *vărzare cu varză dulce, cu ceapă, cireșe, vișine, prune, mere* etc.; *minciuni* (uscățele, pancove) din turte de tăieței; *clătite (scoverzi)* din făină de grâu și lapte, ouă...”¹⁸.

Cercetările arată că unele gospodine, înfruntând oferta magazinelor și,

¹⁷ Cercetări efectuate în arealul Nistrului de Jos în 2019–2020, studii efectuate de autori în partea centrală, de sud și de nord a țării în perioada 2020–2022.

¹⁸ Crăiniceanu Gh. Igiena țăranului român. București: Lito-tipografia Carol Gobl, 1895, p. 245.

mai degrabă, „în amintirea clipelor din copilărie alături de bunicile lor”, mai fac din când în când dulciuri coapte pentru ocazii mai speciale. Astfel persoanele mai în vârstă mai coc pe vatra cuptorului diverse *turte pe vatră* din făină amestecată de grâu și porumb și chișleac sau zer (se mai numesc *ghismane* în Cahul, Nisporeni), *ghițmenci* (turte pe vatră din cartofi fierți, striviți și amestecați cu făină, Orhei), numite și *pălănițe pe vatră* (Dubăsari, Slobozia), *bostan cu mălai* din făină de grâu și de porumb, *nalangâte* (Prutul de Jos) etc. La fel, pe vatră, sunt făcute o varietate mare de copturi din aluat cu diverse umpluturi dulci (dulceață de fructe sau de trandafir, nucă, mac), cum ar fi *băieței*, *soldăței*, *degețele* etc., sau fără umpluturi, dar care au o formă recunoscută a *biscuiților de casă* – *trandafirii*, *batistele*, *fluturașii* etc.¹⁹ Am constatat că la evenimente solemne, precum nunți, cumetrii, hramuri etc. sunt oferite platouri de „bun sosît” și servite pe masă în decursul evenimentului dulciuri precum *prăjițeei*, *zburățeii*, deseori presărați cu zahăr-pudră.

Din întreaga paletă a preparatelor de patiserie, **pâinea**, în comunitatea tradițională, ocupă locul principal. Gama largă a sortimentului de patiserie oferită astăzi în comerțul național cumva a șters din importanța pâinii în ultimii ani. Sentimente alese de respect și dragoste pentru pâine au fost conservate mai bine în spațiul rural, în special la persoanele în vârstă. La finele secolului XIX-lea, Gh. Crăiniceanu, în lucrarea sa, dedicată vieții cotidiene a țăranului român scria „pâinea este una dintre cele mai vechi baze de hrană ale tuturor popoarelor europene, precum cred că adeverește și fraza din rugăciune *«pâinea noastră cea de toate zilele»*”. În materialele lui Artur Gorovei, *academician român, folclorist, etnograf, membru de onoare (1940) al Academiei Române, citim următoarele observații* „*«mulțumescu-ți ție, Doamne, și de pâine, și de sare, și de darul Sfinției Tale» și «Bogdaproste», se-nchină țăranii, după ce mănâncă*”²⁰. Referitor la diversitatea preparatelor din aluat dospit și nedospit citim în lucrarea lui Gh. Crăiniceanu că „afară de pâine (*pită*), mai sunt preparate ordinare din făină de grâu: *lipie (azimă, pogace)*, *colac*, *covrigi*, *trahana*, *frecăței*, *tăieței (tocmagi)*, *macaroane*, *găluște*, <...> *pesmeți*”²¹. Cercetătorul P. Ștefănuță, în urma studiului efectuat în valea Nistrului de Jos, în perioada interbelică, conchide: „din făina de grâu mai coc *plăcinte*, „*învârtita*”, *colaci* pentru praznice și prepară tocmagi pentru borș sau lapte. Mămăliga se consumă

¹⁹ Cercetări efectuate în arealul Nistrului de Jos în 2019—2020, studii efectuate de autori în partea centrală a țării în perioada 2020—2022.

²⁰ Gorovei Artur. Credințe și superstiții ale poporului român. București, Academia Română, 1915, 465 p.

²¹ Crăiniceanu Gh. Igiena țăranului român. București: Lito-tipografia Carol Gobl, 1895, p. 245

mai puțin. Românii o mănâncă cu lapte, cu brânză și cu smântână”²². Într-adevăr, ca urmare a fixării situației în timpul cercetărilor de teren, consultării surselor bibliografice de profil, putem constata că Moldova de Est, dintre Nistru și Prut a conservat, probabil, cea mai mare varietate de pâine de ritual din Europa, iar turistul pasionat de descoperiri gastronomice este îndreptățit să găsească aici un număr mare de pâini locale, care fac deliciul gastronomic al diferitor destinații.

În afară de pâinea din făină de grâu, descoperim în satele noastre pâinea coaptă cu făină de porumb și secară, cu tărațe sau semințe de cânepă. Pâinea cu irimic este cea din grâu măcinat integral. Însă unele pâini sunt puternic ancorate într-o tradiție locală, cum ar fi *pupăza* (Ștefan Vodă)²³, *pupăza de soacră mare* sau *de mireasă* (Văleni, Slobozia Mare)²⁴, *jemnele la nunți* (Nisporeni), *mălăieșul* (Șoldănești) sau *burnăceii* (Cahul)²⁵. Dintre toate tradițiile totuși cel mai variate sunt felurile de preparate din aluat, pregătite pentru sărbătorile ce țin de ciclul vieții omului. Mai întâi de toate erau diverși **colacii** la nunți (al *miresei*, *mirelui*, al *oastei mirelui*, *nunilor*, *socrilor*, *cuscrelor*, al *druștei*, *porăitoarelor*, *de închinare*), la cumetrii (ai *nașilor*, *cumetrilor*, *moașelor*). Pe parcursul întregului an calendaristic, la fe, l se cocea pâine ritualică și nu doar: pentru colindatul la Crăciun sau uratul de Anul nou și Sf. Vasile (*de ajun*, *de Crăciun*, *crăciunei*, *pentru flăcăi și cete de maturi*, *pentru copii*), la 40 de sfinți (*sfinți*, *sfințișori*, *măcinici*, *mucenici*), la diverse sărbători de peste an (*colac în 8*, *6*, *4*, *2 ațe*). De Paște, din aluatul dospit se mai făcea *pască* variată (mari, mici, cu sau fără brânză) și *cozonaci dulci*. În unele sate, cozonacii pot fi mari (boierești, din 400 de ouă) sau pot fi cu brânză (*șapcă*, Cahul)²⁶.

Dintre colacii mai specifici descoperim *colacii la cărcei*, când se „vindea satul” la muzicanți, *colacii cabarașilor* (băieți îmbrăcați în fete), *colacul fetei* (pentru a o lua la joc), *colacul flăcăilor care au furat mireasa* (Popeasca, Căușeni, Căinari) etc. Din aluatul dospit se mai făceau diferiți *hulubași pentru copii*, *pampuște* sau *balabuște cu mujdei*, *pâinea zolită cu usturoi* (Vorniceni), *pampuște cu brânză și poamă* (Băcioi), *pesmeți* (Slobozia Mare)

²² Ștefănuță P. Cercetări folclorice pe Valea Nistrului de Jos. În: Anuarul arhivei de folclor. București, 1937, pp. 47. 31-226.

²³ Respondent Onici Dorina, s. Tudora, r-nul Ștefan Vodă.

²⁴ Respondenți Vera Caminschi, pensiunea „La Gura Cuptorului”, s. Văleni; Maria Minciună, atelierul gastronomic „La Tanti Mașa”, s. Slobozia Mare, r-nul Cahul.

²⁵ Respondent Vera Caminschi, pensiunea „La Gura Cuptorului”, s. Văleni, r-nul Cahul.

²⁶ Cercetări efectuate în arealul Nistrului de Jos în 2019—2020, studii efectuate de autori în partea centrală a țării în perioada 2020—2022.

etc.²⁷

Odată cu dezvoltarea turismului rural și apariția în ultimii ani a unui spectru larg de structuri de turistice, precum cele de cazare, dar în special cele de alimentație, valorificarea atractivității gastronomice a unei sau altei destinații devine tot mai eficientă. Implementarea unor proiecte, realizate de cercetători, inclusiv de autorii articolului²⁸, stimulează pe localnici – angajații muzeelor, proprietarii pensiunilor, pur și simplu, entuziaștii locali să-și îndrepte atenția spre persoanele mai învârstă, care sunt purtătoare acestor valori locale.

Unii bucătari-șefi ai restaurantelor de pe lângă pensiunile rurale sau chiar ai unor localuri din capitală experimentează rețetele vechi, creând preparate noi.

Altă modalitate importantă de a proteja, păstra și valorifica potențialul gastronomic autentic este înregistrarea produselor și preparatelor locale în calitate de Specialități Tradiționale Garantate, Denumiri de Origine protejate sau Indicații Geografice Protejate la Agenția de Stat pentru Proprietate Intelectuală din Republica Moldova.

Am prezentat doar unele exemple de valorificare, dar, cu siguranță, nu unicele, iar creșterea fluxului turiștilor și vizitatorilor, care aleg turismul gastronomic, combinat cu cel vitivinicol, ca principal motiv de a vizita obiectivele turistice din țara noastră, devine un imbold important pentru cercetarea, mediatizarea și valorificarea potențialului gastronomic local.

BIBLIOGRAFIE

1. Crăiniceanu, Gh. *Igiena ȋeranului român*. București: Lito-tipografia Carol Gobl, 1895, 254 p.
2. Gorovei, Ar. Credinți și superstiții ale poporului român. București, Academia Română, 1915, 465 p.
3. Iarovoi, Val. Tradiții și noi componente în alimentația moldovenilor. În: *Buletinul științific al Muzeului Național de Etnografie și Istorie Naturală a Moldovei*. Volumul 11 (24), pp. 121-122, 118-124.
4. Miron V., Miron, M. Interferențe în bucătăria tradițională din sudul Republicii Moldova ca motivație turistică: cum le valorificăm? În: *Журнал*

²⁷ Cercetări efectuate în arealul Nistrului de Jos în 2019—2020, studii efectuate de autori în partea centrală a țării în perioada 2020–2022.

²⁸ Proiectul „Dezvoltare locală și cooperare transfrontalieră în domeniul produselor agricole și alimentelor tradiționale (LOC FOOD)” implementat prin intermediul Programului Operațional Comun Bazinul Mării Negre 2014-2020 în perioada 2020–2022.

гуманитарных исследований “Bilgilär”. Компат, 2020. №4 (5), с. 81-92. ISSN: 2537-6322.

5. Miron, M., Miron, V. *Satele Nistrului de Jos. Aspecte istorice și etnografice. Studiu privind tradițiile și legendele locale nistrene*. Chișinău: Ideea-Com, 2020.
6. Miron, V., Miron, M. *La rădăcinile gustului: Republica Moldova = At the roots of taste: Republic of Moldova*. Chișinău: S. n. (Bons Offices), 2023.
7. Miron, V., Miron, M. *Sistemul alimentar local în Republica Moldova*. Chișinău: S. n. (Bons Offices), 2022, 30 p. ISBN 978-9975-128-28-5).
8. Ștefănuță, P. Cercetări folclorice pe Valea Nistrului-de-Jos. În: *Anuarul arhivei de folclor*. București, 1937, pp. 31-226.

Respondenți:

1. Vera Caminschi, pensiunea „La Gura Cuptorului”, s. Văleni.
2. Maria Minciună, atelierul gastronomic „La Tanti Mașa”, s. Slobozia Mare, r-nul Cahul.
3. Onici Dorina, pensiunea „La Tudora” s. Tudora, r-nul Ștefan Vodă și alți proprietari de structuri de cazare și alimentație în mediul rural din Republica Moldova.

EDUCAȚIA ALIMENTARĂ

BARBARO Vincenza¹, BALDANTONI Giovanni²

^{1,2}Associazione Cuochi Italiani - ROMÂNIA

Rezumat: Educația alimentară a unui popor derivă din tradițiile acestuia, dar și din sursele din care ale loc. În era digitală și extrem de accelerată, cu incluziuni și mixiuni de bucătării educația alimentară este foarte importantă pentru calitatea vieții pe termen lung.

Inițierea consumatorilor cu informații fundamentale referitoare la o ținută alimentară sănătoasă trebuie să facă parte din programul școlar al copiilor continuând pe tot parcursul studiilor. Bunele practici cu referința la o alimentație sănătoasă sesizate, percepute, probate prin exemple concrete au șanse mai mari să fie preluate și implementate, decât abordările la nivel teoretic.

Cuvinte cheie: educație alimentară, piramida alimentară, farfurie echilibrată.

EDUCAȚIA ALIMENTARĂ – AMORE PER LA VITA

EDUCAȚIA ALIMENTARĂ astăzi reprezintă una din materiile educaționale importante pentru copii, adolescenți, tineri dar, mai ales în principal pentru mame, profesori, este o problemă de bază pentru a putea înțelege cât de importantă este „**valoarea a ceea ce ne înconjoară**”. Ei bine, dacă ne uităm la natură, înțelegem că omenirea o face să se degradeze și dacă ne uităm la mediul înconjurător observăm toate schimbările climatice și poluarea, dacă ne uităm la familie, ne dăm seama că trebuie să facem totul pentru a o recompu și o ține împreună.

ASSOCIAZIONE CUOCHI ITALIANI, prin programul de educație adresat copiilor, adolescenților, mamelor și cadrelor didactice, intenționează să propună reguli importante pentru a crea baza unei educații alimentare (nutriționale) care depind și influențează „stilul de viață” pe care toate generațiile și-l asumă.

Dependența de „comportamentul adulților”, cu privire la orientarea alimentară a copiilor și adolescenților, se află la baza dezvoltării educaționale a unei alimentații sănatoase și al gustului.

În acest fel dăm valoare la "misiunea" noastră educațională, nucleului principal în care ne naștem și trăim, "familia", fără a uita rolul important și aș

spune prioritatea mamei.

Acesta este motivul pentru care susținem „**egalitatea de gen**” în contextul social actual și, prin urmare, importanța femeilor în transmiterea mesajului educațional copiilor de la o vârstă fragedă, înființând, în cadrul asociației noastre, divizia **DONNA CHEF**.

Associazione Cuochi Italiani propune de ani de zile în instituțiile școlare din România, Bulgaria, Republica Moldova, tematica alimentației sănătoase, reunind copiii și părinții, dar și cadrele didactice, recomandând un model alimentar legat mai mult pe fructe și legume (PIRAMIDA ALIMENTARĂ).



Figura 1: Educația Alimentară – Amore per la Vita

Am fost onorați de a fi prezenți ca formatori în orașe mari și mici, în cadrul școlilor primare și gimnaziale, liceelor și colegiilor din: București, Cluj Napoca, Suceava, Focșani, Botoșani, Onești Bacău, Timișoara, Ploiești, Piatra- jud.Teleorman, Dobroești – jud. Ilfov, Chișinău, Sofia (Bulgaria), Ruse (Bulgaria) dar și în Universități din România și Republica Moldova.



Figura 2: Activitate educațională

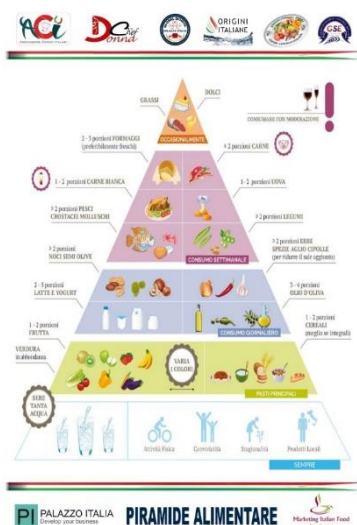
Bucătăria Euro Mediteraneană – în cadrul A.S.E.M Chișinău
Diferitele ore petrecute cu copiii, cu tinerii din instituțiile unde am fost

prezenți ne-au adus la cunoștință realele exigențe ale diferitelor generații, începând de la „**COȘUL DE CUMPĂRĂTURI**”, care trebuie abordat primul, pe lângă **PIRAMIDA ALIMENTARĂ**, necesară pentru a orienta corect copiii dar, în special, părinții spre achiziționarea corectă a produselor necesare în alimentație.



Figura 3: Coș de cumpărături

Când vorbim despre educația alimentară, introducem un concept fundamental „ce mâncăm? ”, prin urmare trebuie să facem "o alegere", iar de multe ori pentru a nu greși avem nevoie de "cunoștințe" sau să fim capabili să "hotărâm" ce să cumpărăm, să folosim și să gătim.



Așadar, referința noastră este „**Piramida Alimentară**”, care este adesea uitată și care reprezintă în schimb orientarea nutrițională corectă.

Oricine poate studia piramida alimentară accesând rețelele de socializare dar trebuie folosită atunci când cumpărăm alimente, trebuie utilizată atunci când decid sau mă întreb ce să mâncăm și astfel vom crea un model educațional care să ne conducă spre autoresponsabilitate și să mâncăm corect.

Figura 4: Piramida alimentară

Ajungem la beneficiile care vor rezulta din aceasta, vom căuta din ce în ce mai multe produse de calitate, eventual locale sau km zero, vom alege să consumăm produse originale și să aprovizionăm alimente particulare precum: **ulei de măsline, făină de semola remăcinată (din grâu dur)** și alte produse pentru zonele balcanice care urmează să fie importate, vom da valoare „**știind să gătim produsul**” pentru a obține „**o farfurie echilibrată**”.



PI PALAZZO ITALIA
Develop your business



ORIGINI ITALIANE



Figura 5: Farfuria echilibrată

Așadar, împreună pentru "cunoaștere", abordarea sau revenirea la agricultură, la alegerea produsului "bun", nu doar "frumos" sau "publicizat", să redescoperim vechile tradiții și să le adaptăm la noile exigențe.



Figura 6: Ulei de măsline extravirgin



Figura 7: Făina semola (grâu dur)

Associazione Cuochi Italiani în parteneriat cu **Global School Palazzo Italia** - școala noastră de formare profesională din București (România), pune la dispoziție materiale de informare și formare alături de formatorii noștri, pentru a încerca să sensibilizeze cadrele didactice și părinții în vederea adoptării unui comportament corect prin abordarea psihologică a copiilor pentru educația alimentară.

ACI pune în practică noțiunile pe care cadrele didactice le vor preda în școli, dând posibilitatea acestora, în propria școală din București, de a se „forma” în activitățile practice de bucătărie (fapt care, cu mult timp în urmă, se practica împreună cu bunicile), astfel încât să se dea un sens și o continuitate noțiunilor teoretice dobândite.

Concluzionăm printr-o retrospectivă a activității noastre ca asociație, și anume:

- implicarea copiilor, adolescenților și părinților, „protagoniști ai schimbării viitoare”;
- formarea cadrelor didactice la disciplina **"educația alimentară"**;
- ore de practică pentru copii și familii în acest sens;



Figura 8: Curs de educație alimentară – Global School Palazzo Italia

- alegerea produselor naturale, **nu a produselor sintetice;**
- alegerea unei alimentații corecte pentru prevenirea bolilor cardiovasculare care constituie principala cauză de îmbolnăvire și deces în prezent, în vederea reducerii cheltuielilor cu sănătatea și astfel prin consumul alimentelor prietenoase inimii și vaselor de sânge ne putem adopta unui stil de viață echilibrat, asigurându-ne o viață lungă;
- recuperarea și reducerea deșeurilor pentru a îmbunătăți starea naturii și deci a poluării, dar și pentru a oferi hrană celor care nu au ce mânca. **NU RISIPĂ;**
- inițiative de convivialitate pentru a dezvolta agregarea și confruntarea socială, precum și „mișcarea fizică”, prin urmare făcând activitate fizică și nu o viață sedentară.

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 potrivesc 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 anume particularități, 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 tigaie);
- **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 peste** (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, ghiroț (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.

Procedeul 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, Giurgiulești și Cășlița-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 cuscuiții, 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.

● **Ianăia** (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 ianăia de roșii proaspete.



Figura 4: Ianăia de pui

Specific pentru ianăia 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 întrebuintării 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

VINIFICAȚIA ARTIZANALĂ: ÎNȚRE TRADIȚII ȘI EXPERIMENT...

LUCA Nicolae

doctor în științe economice, conferențiar universitar, UTM, or. Chișinău, RM
e-mail: nicolae.luca@emin.utm.md

Rezumat: Potențialul soiului de viță-de-vie Delaware de a produce vinuri de calitate, împreună cu adaptabilitatea la diferite condiții de sol și climă, face să fie o alegere bună pentru viticultorii din Republica Moldova care doresc să producă vinuri artisanale.

Cultivarea necesită atenție și îngrijire pentru a se asigura o productivitate ridicată și struguri de calitate superioară.

Specificul producției vinului din soiul de viță-de-vie Delaware este reprezentat de utilizarea strugurilor maturați la momentul optim, fermentarea mustului, maturarea în butoaie din lemn, clarificarea ulterioară. Vinul produs are un gust dulce și aromat.

Vinurile produse din Delaware sunt cunoscute pentru aroma lor intensă și gustul dulce, care le face să fie ideale pentru consumul direct sau pentru a fi folosite în amestecuri pentru a îmbunătăți calitatea altor vinuri, fiind înalt apreciate de către consumatori.

Desfășurând cercetările în zona Centru a Republicii Moldova, au fost realizate activități de durată în teren și un veritabil experiment. A fost produs, firesc etapizat, vinul artizanal Dolivar, în condițiile unei gospodării, în r-nul Călărași.

Cuvinte-cheie: tehnologii tradiționale, terroir, soiul Delaware, vin artizanal, de viță-de-vie.

1. INTRODUCERE

Vinul e parte componentă a tradiției și culturii noastre naționale – este câte un pic din fiecare. Dar, ca să fie înțeles în întreaga sa complexitate, trebuie să-l cunoaștem, să fim cu el *per TU*. Cine nu poate depăși aceasta, nu va reuși să înțeleagă niciodată diferența dintre un vin obișnuit de un „vin mare”, de cea mai înaltă calitate. Cei care reușesc să înțeleagă vinul ca suport de cultură, reușesc performanța de a-și construi un propriu sistem de valori în jurul acestui deziderat – tradiție și cultură. În plus, vinul este și cel mai mare produs al unei națiuni. În fiecare pahar cu vin stă povestea locului din care vine, nu numai cu terroir-ul, dar și cu întreaga cultură locală care explică atitudinea omului față de viță-de-vie și de vin.

Realizarea proiectului „Educație pentru revitalizarea patrimoniului cultural național prin tehnologiile tradiționale de prelucrare utilizate în

Republica Moldova, în contextul multiculturalității, diversității și integrării europene” a inclus varia studii multiaspectuale de documentare.

2. TEHNOLOGII TRADIȚIONALE DE PRODUCERE A VINULUI

Vinurile artizanale sunt considerate a fi de o calitate superioară, iar producătorii lor sunt dedicați calității și proceselor tradiționale de producție.

Să încercăm să conturăm unele distincții dintre vinurile artizanale și cele industriale, care diferă în multe aspecte, inclusiv în procesul de producție, gust, calitate și costuri. Iată câteva dintre diferențele majore între acestea:

Procesul de producție. Vinurile artizanale sunt produse în cantități mici și sunt făcute manual, iar vinurile industriale sunt produse în cantități mari, folosind echipamente și tehnologie avansată.

Materiile prime. Vinurile artizanale sunt produse de multe ori din amestecuri de struguri care sunt cultivați cu grija și selectați manual, în timp ce vinurile industriale sunt produse folosind struguri de calitate superioară și monosoi.

Fermentația. Vinurile artizanale sunt fermentate natural, cu ajutorul drojdiilor prezente în mod natural pe struguri, în timp ce vinurile industriale pot fi fermentate cu drojdii selecționate și cu aditivi pentru a îmbunătăți gustul.

Îmbătrânirea. Vinurile artizanale sunt adesea îmbătrânite în butoaie de lemn, ceea ce le oferă un gust distinct și o aromă complexă, în timp ce vinurile industriale sunt îmbătrânite în butoaie de oțel inoxidabil sau cu ajutorul aditivilor.

Într-un atare context, ne referim și la soiuri de viță-de-vie rarissime. Să facem o incursiune în specificul viței-de-vie Delaware și la producerea vinului din acest soi.

3. SOIUL DE VIȚĂ-DE-VIE DELAWARE

Delaware este un soi de struguri de masă și de vinificație, originar din Statele Unite ale Americii, fiind cultivat și în alte țări, inclusiv în România. Varietatea de viță-de-vie Delaware a fost descoperită în secolul al XIX-lea de către horticultorul american George W. Campbell. A fost o încrucișare naturală a speciilor *Vitis vinifera* cu (*V. aestivalis* x *V. labrusca*). Aceasta se adaptează bine la solurile mai sărace și la climatul mai rece din regiunile viticole din estul Statelor Unite ale Americii, fiind cultivată în special în statele New York, Pennsylvania și New Jersey [1]. Datorită aromei și gustului său

proaspăt și fructat, vinul Delaware este apreciat de mulți consumatori de vinuri din Statele Unite ale Americii, Japonia și Coreea de Sud [4].

De-a lungul timpului, varietatea Delaware s-a răspândit în alte țări, cum ar fi Canada, Italia, România, Ucraina și Republica Moldova. În aceste țări, strugurii Delaware sunt utilizați preponderent pentru producerea de vinuri dulci, aromate și ușor acidulate.

Acest soi de struguri se adaptează bine condițiilor climatice din această regiune, care sunt caracterizate prin veri calde, secetoase și ierni reci. Vița de vie Delaware este considerată o varietate viguroasă, este foarte rezistentă la boli, nu se tratează cu chimicale.

Vița-de-vie Delaware este de dimensiuni medii, cu creștere moderată și frunze medii (Fig. 1). Ciorchinii sunt de dimensiuni mici până la medii, cu struguri mici și rotunzi. Strugurii au o culoare roz și sunt acoperiți cu o ceară subțire, boabele de struguri sunt mici și au o culoare roz de la pal până la roz închis, cu semințe mici și moi rezistenți la boli și dăunători [4].



Figura 1: Frunza viței-de-vie Delaware

Strugurii Delaware sunt o varietate, folosită în special pentru producerea vinului Delaware. Gustul acestor struguri este dulce și fructat, cu arome de fructe de pădure/fragi, precum zmeură și căpșune. În mapamond, această *varietate* de struguri este utilizată, de asemenea, la producția de suc de struguri și marmeladă. (Fig. 2).

În arealul vitivinicol local, strugurii sunt utilizați pentru producerea vinului alb/rose sec sau demisec. Strugurii Delaware sunt folosiți, în special, pentru producerea vinului Delaware – un vin roz aromat. Vinurile Delaware din Republica Moldova sunt apreciate pentru aromele lor fructate și proaspete și sunt cunoscute sub denumirea de „Dolivar”.



Figura 2: Strugurii Delaware

Acest soi de viță-de-vie este foarte apreciat pentru aroma intensă și capacitatea sa de a se adapta la diferite tipuri de sol și climă.

Faptul că Delaware poate fi cultivat cu succes în diferite tipuri de sol și climă face atractiv acest soi pentru gospodăriile viticultorilor din Republica Moldova. Cultivatorii de viță-de-vie autohtoni, care au crescut acest soi de struguri, au observat că acesta se adaptează bine la condițiile din zonă și poate fi cultivat cu succes în regiunile cu climă temperată. În plus, Delaware este apreciat pentru productivitatea sa ridicată și rezistența la boli și dăunători, ceea ce face ca acesta să fie o alegere bună pentru viticultorii din Moldova.

Delaware este o viță-de-vie productivă și necesită o atenție deosebită pentru a se asigura o recoltă bogată și de calitate.

În primul rând, Delaware necesită expunere la soare și protecție împotriva vânturilor reci și a înghețurilor târzii în timpul primăverii. În plus, solul trebuie să fie bine drenat și bogat în nutrienți, pentru a susține dezvoltarea rădăcinilor și a asigura o productivitate ridicată [1].

Un alt aspect important în îngrijirea viței-de-vie de acest soi include tăierea corectă a lăstarilor, eliminarea frunzelor care acoperă strugurii pentru a permite expunerea la soare și pentru a preveni apariția bolilor fungice, formarea unei coroane echilibrate și îmbunătățirea aerisirii. De asemenea, este important să se monitorizeze nivelul de zahăr din struguri pentru a stabili momentul optim de recoltare.

4. PRODUCEREA VINULUI DELAWARE: GENERALITĂȚI

Vinul produs din soiul de viță-de-vie Delaware are un specific aparte, care îl face popular în rândul consumatorilor de vin (bunăoară, din Japonia și Coreea de Sud) [5]. Vinurile Delaware sunt cunoscute pentru aromele lor

intense și gustul dulce, cu note de fructe de pădure în special *fragi*, ceea ce le face să fie ideale pentru a fi consumate ca desert sau ca aperitiv.

În ceea ce privește procesul de vinificație, strugurii Delaware sunt apreciați pentru aroma și gustul lor dulce, ceea ce îi face ideali pentru producerea vinurilor de desert sau a vinurilor demidulci. Caracteristicile unice ale strugurilor din acest soi sunt transferate în vin prin intermediul procesului de producție, care necesită o atenție deosebită și pretinde experiență.

Primul pas în producția vinului din soiul Delaware este recoltarea strugurilor la momentul optim de maturitate (Fig. 3). Strugurii trebuie să aibă o cantitate suficientă de zahăr și o aciditate corespunzătoare pentru a asigura calitatea și gustul vinului [6]. Strugurii sunt culeși manual și, după recoltare, sunt transportați la cramă, unde se realizează procesul de zdrobire și presare a strugurilor.

Următorul pas este fermentarea mustului, care are loc în vase de fermentare din oțel inoxidabil sau din lemn. Procesul de fermentare poate fi realizat cu sau fără adăugarea de drojdii speciale, în funcție de preferințele producătorului de vin. În cazul în care sunt adăugate drojdii, acestea vor contribui la dezvoltarea aromelor și gustului specific vinului din soiul Delaware.

În timpul fermentării, trebuie acordată o atenție deosebită temperaturii și oxigenării mustului, pentru a se obține un vin cu caracteristici organoleptice superioare. După fermentare, vinul este maturat în butoaie din lemn sau în vase de învechire din oțel inoxidabil, unde se realizează procesul de stabilizare. Vinul este tras de

pe drojdie (*pitrocirea*) după terminarea fermentării apoi încă o dată – în luna ianuarie-februarie. Dacă condițiile climatice iarna sunt



Figura 3: Strugurii Delaware din regiunea Codru

favorabile (temperatura noaptea $-10 = -12^{\circ}\text{C}$) pentru a îndepărta impuritățile și a-i conferi o limpezime perfectă, se ține la aceasta temperatură o noapte două, apoi *se pitrocește*. După această procedură vinul poate fi chiar și îmbuteliat și depozitat în condiții corespunzătoare pentru a menține calitatea și aroma vinului.

5. SOIUL DELAWARE ÎN REGIUNEA CODRU: REFLECȚII

Vinurile Delaware sunt apreciate pentru aromele lor delicate, care sunt specifice soiului de struguri Delaware. Spre regret, nu există informații exacte despre gradul de răspândire a soiului de vie Delaware în Republica Moldova. În Republica Moldova, vița de vie Delaware a fost introdusă la începutul secolului XX, perioada post filoxerică și este cultivat în principal în regiunea vitivinicolă CODRU.

În Republica Moldova, vița de vie Delaware este pe cale de dispariție, și se cultivată în principal în regiunea Văii Culei (satele Rădeni, Cornova, Năpădeni).

Grație activităților – în cadrul proiectului – nemijlocit **în teren**, soiul Delaware a fost localizat în zona CODRU.

În continuare, expunerea va viza acest soi de viță-de-vie care se mai găsește răzleț prin Codrii Călărașului și Unghenilor – Delaware – numit local, pe Valea Culei, și **Dolivar**. A urmat etapa de monitorizare și studiere minuțioasă a terroir-ului.

Poposind cu cercetările în zona Centru a Republicii Moldova, a fost posibilă desfășurarea unor cercetări de durată în teren și realizarea unui veritabil experiment. Să relatăm cum a fost produs, firesc etapizat, vinul artizanal Dolivar, în condițiile unei gospodării, în r-nul Călărași.

Vinurile *Dolivar* sunt produse în special de către gospodăriile țărănești în raioanele Călărași, Ungheni și Nisporeni. Producătorii de vinuri Dolivar utilizează tehnici tradiționale de vinificație artizanală, precum fermentația naturală în căzi de lemn, care păstrează caracteristicile distincte ale soiului de struguri.

Producerea vinului artizanal din soiul de viță-de-vie Delaware diferă de producția industrială prin faptul că este realizată în cantități mici, în mod tradițional și cu un grad mai mare de implicare a producătorului în procesul de producție. De asemenea, producția de vin artizanal implică utilizarea metodelor de cultivare, recoltare și procesare manuală a strugurilor, ceea ce contribuie la obținerea unui produs de calitate.

Primul pas în producția vinului artizanal din soiul Delaware este

cultivarea viței-de-vie în condiții naturale, fără utilizarea substanțelor chimice și a pesticidelor. Recoltarea se face manual, în funcție de momentul optim de maturitate al strugurilor. Acest proces asigură selecția celor mai buni struguri, care vor fi utilizați în procesul de producție.

În podgorie, Delaware se coace mai devreme decât Concord, soiul cu care este adesea comparat. În arealul Moldovei, soiul în cauză se coace după Pinot Gris și Traminer [5].



Figura 4: Bobițe Delaware

Roada de viță-de-vie Dolivar, de pe teritoriul plantațiilor locale, s-a acumulat într-o cantitate anume de struguri. Strugurii au fost strânși la 14 septembrie a.c., având o zaharitate de 25%. Au fost răciți afară, noaptea când temperatura mediului a fost de +6 grade Celsius (Fig. 3). În dimineața zilei de 15 septembrie, au fost zdrobiți, temperatura mustuielii fiind de +8 de grade Celsius. După recoltare, strugurii sunt zdrobiți în mod obișnuit într-un vas (cadă) și presați utilizând o presă tradițională. Acest proces este important pentru a extrage mustul și aroma specifică a soiului Delawar, s-au lăsat la macerare 2 zile, apoi în cea de-a 3-a zi, s-au adăugat levurile și s-a mai lăsat o zi. În ziua a 4-a s-a scurs răvacul (Fig. 5). Cantitatea de răvac a fost de 50% din totalul de struguri zdrobiți. Mustul a fost lăsat la fermentare în beci, cu temperatura +14 grade Celsius [2].

După extragerea mustului, acesta este transferat în vase de fermentare din lemn sau inox și adăugată drojdie specială, pentru a începe procesul de fermentare. Vasele de fermentare sunt acoperite cu un material textil și sunt menținute la o temperatură constantă, pentru a se asigura o fermentare optimă. În timpul fermentării, mustul este amestecat regulat și degustat, pentru a se asigura calitatea vinului.

După fermentare, vinul este transferat în butoaie de lemn unde se realizează procesul de învechire. Învechirea vinului este importantă pentru a-i conferi arome și gusturi specifice. Vinul poate fi învechit în butoaie timp de câteva luni în funcție de preferințele producătorului.



Figura 5: Monitorizarea procesului de producere

Acest proces tehnologic a fost implementat și respectat/monitorizat, în cadrul Proiectului, pentru producerea vinului artizanal Delaware – un vin alb/roze dulce ușor fructat, cu arome de fructe de pădure, în special fragi. Gustul este dulce și proaspăt, cu o aciditate echilibrată. Acest vin trebuie servit la o temperatură de 8-10 grade Celsius și este adesea asociat cu deserturi sau preparate din pește.

Vinul produs/obținut din soiul Delaware are un gust dulce, cu note de fructe de pădure și zmeură, iar culoarea sa este de o nuanță de roz (Fig. 6). Acest tip de vin este potrivit pentru a fi consumat ca desert sau ca aperitiv, fiind apreciat de către iubitorii de vinuri dulci și aromate.



Figura 6: Vinul Delaware obținut experimental

În funcție de vinificator și de condițiile de producție, gustul vinului Delaware poate varia ușor. Unele vinuri Delaware pot fi mai seci și mai acidulate, în timp ce altele – pot fi mai dulci și mai aromate. În general, vinurile Delaware sunt potrivite pentru a fi consumate ca aperitiv, pentru a însoți deserturile sau pentru a fi servite alături de preparate din carne albă sau pește.

După obținerea unui asemenea vin, am solicitat la Laboratorul central analiza fizico-chimică a vinului – în scopul de a verifica și aprecia științific calitatea produsului (Fig. 7).

Vinul obținut atestă o înaltă calitate – conform rezultatelor analizei – conținutul de alcool este de aproximativ 14%, iar **diglucozidele** lipsesc. Toate acestea, per ansamblu, sugerează ca vinul poate să fie produs chiar și industrial.



Figura 7: Certificat de calitate

În regiunea Codru, unde am desfășurat experimentul, se regăsește o asocieri perfectă a vinului Dolivar cu *Învârtită cu Nuci și Învârtită ca la Rădeni* (Învârtita cu cartofi și brânză de oi).

Învărtita – din aluat subțire și umplutura cu cartofi, ciuperci, brânză de oi ceapa și verdeță – rețetă delicioasă, simplă și ușor de pregătit. Secretul acestei învârtite constă în aluatul foarte subțire, aproape transparent.

Umplutura pentru aceste învârtite se face foarte ușor. Cartofii se fierb cu coajă, fiind puși la fiert în apă rece. Vor fierbe până când furculița intră și iese

ușor din ei. Cartofii fierți în coaja se curăță ușor cât sunt încă fierbinți, apoi se pisează. În acest timp, se călește ceapa și se toacă verdeța și se adaugă ciupercile mărunțite (popenci). Cartofii sunt adăugați în amestec cu ciupercile și se prăjesc aproximativ 5 min. Se răcesc și se adaugă brânza de oi și – umplutura e gata [3].

În maturarea vinului, producătorii de vinuri artisanale preferă să folosească butoaiele de stejar, deoarece acestea oferă cele mai complexe arome și texturi. În plus, producătorii de vinuri pot folosi butoaie din alte tipuri de lemn. Deși maturarea vinului în butoaie de lemn poate fi mai costisitoare decât maturarea în cuve de inox sau alte recipiente, această metodă poate adăuga valoare vinului și poate contribui la dezvoltarea aromei și gustului într-un mod unic și individual. Și consumatorii de vinuri artisanale sunt adesea atrași de vinurile maturate în butoaie de lemn, deoarece acest proces poate adăuga o notă suplimentară de autenticitate și calitate produsului final.

În extensia Proiectului de cercetare și ca urmare a activităților realizate în comun cu producătorii artizanali, s-a decis mărirea suprafețelor de viță-de-vie Delaware. În zona respectivă vor fi plantați noi butași de acest soi, care au fost deja comandați la pepiniere.

Acestea sunt doar câteva dintre caracteristicile specifice producerii vinurilor artisanale în Republica Moldova, care își au rădăcinile în tradițiile de producție viticolă vechi de secole.

REFERINȚE BIBLIOGRAFICE:

1. Karl L. Wilker, Tavis S. Harris, Marilyn B. Odnealand Murli R. *Making Wine for Home Use*. Dharmadhikari, State Fruit Experiment Station Southwest Missouri State University Mountain Grove, 2015.
2. Luca, N. *Delaware - an old grape variety – rediscovered*. 2022.
3. Luca, N.; Minciună, N. *Principii de asociere a vinurilor artisanale cu bucatele regionale*. In: Международная научно-практическая конференция «Наука, образование, культура», Посвященная 32-ой годовщине Комратского государственного университета. Сборник статей. Comrat, 2023.
4. <https://www.wine-searcher.com/grape-613-delaware> Accesat 23.02.2023
5. https://specialtyproduce.com/produce/Delaware_Grapes_15002.php Accesat 23.02.2023
6. www.mitchellvineyard.com/app/download/7249166440/Delaware+Wine+Recipe.pdf Accesat 07.02.202

BABA NEAGRĂ

- CONEXIUNI CHIMICE, TEHNOLOGICE ȘI CULTURALE

BOTNARAȘ Nina¹, BABENCO Coralina²

^{1,2} Colegiul Național de Comerț al ASEM, mun. Chișinău, Republica Moldova
e-mail: nina.botnaras@mail.ru, coralia.consept@gmail.com

Abstract: It is known that food itself reflects the identity and culture of a region; becoming an important component of local heritage. Baba Neagra is an iconic Republic of Moldova, which has been passed down from generation to generation to Moldovan housewives, but forgotten by many, especially restaurants. In this sense, the aim of the current study is to emphasize some technological and cultural aspects attached to Baba Neagra in Republic of Moldova. The paper presents the full preparation of the Baba Neagra as it is traditionally carried out in north of Moldova and lists the main ingredients. We note that the importance of discovering, preserving and passing on to the next generations of authentic Baba Neagra recipes derives from the interest in promoting authentic dishes. For different periods in the religious calendar, the inventive housewives identified solutions: there was the Baba Neagră for lent and Baba Neagră for celebration. Thus, considering the religious customs (as a landmark), but also through their native skill, various recipes were created valid for any period of the religious calendar year. In this context, the preparation of Baba Neagră is a brand of national cultural and gastronomic identity.

Keywords: *baba neagra, culture, republic of moldova, dishes, recipes, sodium hydrogen carbonat, holidays, traditions.*

1. INTRODUCERE

Patrimoniul gastronomic al Republicii Moldova este variat atât după tipul produselor, surselor utilizate, a modului de preparare și prezentare, cât și a tradițiilor legate de acestea.

"Baba Neagră" este un desert simbolic pentru Republica Moldova, care asemenea unui cântec, s-a transmis din generație în generație gospodinelor din nordul țării. Este un preparat pufos, poros, elastic și gustos ce vine din nordul țării și fără de care nu are loc nici o masă de sărbătoare, pomenire, nuntă sau cumătrie. De regulă, această prăjitură este completată de o altă specialitate, numită "Baba Albă". Conține ingrediente simple la prima vedere, însă tehnica de pregătire este importantă și necesită a fi

respectată cu strictețe. Însă rezultatul merită efortul, preparatul fiind deosebit de moale și gustos. Acest preparat dulce este identificat și în bucătăria din România, Grecia, Polonia, Ucraina, Rusia.

Obiectivele cercetării sunt direcționate spre:

- identificarea și investigarea proceselor fizico-chimice care au loc pe parcursul procesului tehnologic de preparare;
- determinarea popularității preparatului în toate zonele din Republica Moldova și peste hotarele ei;
- analiza ofertelor gastronomice ce includ acest produs în meniurile restaurantelor din țara noastră și dincolo de ea.

2. DESCRIEREA METODELOR DE CERCETARE ȘI REZULTATE

Cercetare prin chestionare:

Pentru a cunoaște pe cât de popular este preparatul Babă Neagră și pe cât de solicitat e, s-a recurs la studii de cercetare sociologică prin chestionare. Au fost intervievați 86 de respondenți. Rezultatele chestionării sunt următoarele:

- 79,1 % dintre respondenți cunosc despre acest preparat, 15,15% nu cunosc și 9,3% ar dori să cunoască.
- 65% dintre respondenți cunosc originea acestui preparat și au consumat-o cel puțin odată, 31,4% nu au consumat niciodată un astfel de preparat.
- 46,5 % dintre respondenți cunosc ingredientele și modul de preparare a preparatului "Baba Neagră", pe când 53,5 % nu cunosc cum se prepară aceasta.
- 48,8% dintre persoanele interogate nu cunosc de ce preparatul este numit "Baba Neagră", 30% din respondenți au confirmat, că denumirea preparatului vine fie de la ingrediente, sau de la procesele care au loc în timpul procesului tehnologic, 20 % nu cunosc de unde își are proveniența.
- 57% dintre persoanele chestionate ar dori să întâlnească în meniurile restaurantelor, unităților de alimentație publică preparatul "Baba Neagră" [5].

Cercetare geografică:

În vederea estimării localizării preparatului Babă Neagră au fost cercetate pozițiile geografice a localităților în care se utilizează minim odată pe an acest preparat. În unele localități se susține ca "Baba Neagră" este preparatul utilizat mai frecvent la mesele de pomenire (s. Sofia, Drochia), la

sărbătorile vesele, preparatul indispensabil al „sculătorii” este Baba Albă (s. Sofia, s. Chetrosu, Drochia). Cea din urmă se deosebește prin compoziție și proprietățile ce îl definește, având compoziția bazată pe „tocmagi de casă”. În unele localități din nordul Republicii Moldova (s. Pelenia, Drochia, s. Corpaci, Edineț, s. Corbu, r-nul Dondușeni, s. Văratice, Rîșcani) nu există distincție a preparării Babei Negre în funcție de anumite ocazii, fiind preparată atât la sărbătorile vesele, cât și la cele de pomenire. Din cele menționate de gospodinele din s. Pelenia, Drochia, în perioada anilor 1980 - 1985, la nunți se serveau 7 tipuri de deserturi de Babe, inclusiv și Baba Albă. Actualmente, în localitatea Hădărăuți, Ocnița la nunți se servește asortat pe același platou, „Baba Neagră” cu „Baba Albă”. În unele localități Dubăsari, Grigoriopol, Căușeni, se pregătește doar Baba Albă în Săptămâna albă, preliminară Începerii Postului Mare, ceea ce coincide cu perioada scuturării cojoacelor de către Baba Dochia.

De menționat că, au fost create diverse rețete valabile pentru orice perioadă a anului calendaristic religios, de post și de „frupt”. În raport cu modul de servire, „Baba Neagră” se servește rece, caldă, iar la mesele de sărbătoare în unele localități ale țării, este servită cu mere coapte (s. Dărcăuți, r-nul Soroca) [2].

Cercetare fizico - chimică:

Dacă trecem la ingredientele utilizate în procesul de obținere a preparatului, vom atrage o deosebită atenție pentru materiile prime naturale, care conțin glucide: *zahăr, făină, lapte, bicarbonat de sodiu(NaHCO₃) și etanolul(rachiu)* fiind substanțe secundare, dar cu un rol decisiv.

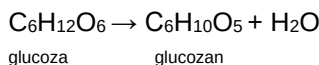
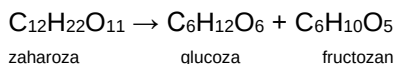
Cum din ingredientele componente se face că preparatul să ia o culoare brună, nefiind utilizați coloranți.

Culoarea brună nu este de la cacao, care nu se utilizează în acest preparat, dar apare în rezultatul reacțiilor chimice care au loc pe parcursul procesului tehnologic. Una din condițiile principale la obținerea unui produs de calitate este temperatura de coacere, durata coacerii și locul unde se tratează termic produsul. Astfel pe durata de 4 ore, în intervalul de temperaturi 100°C – 200°C, au loc mai multe procese chimice paralel cu cele fermentative.

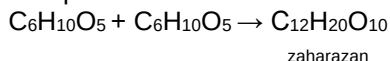
Zaharoza (C₁₂H₂₂O₁₁) - componentul principal al zahărului alimentar este o substanță cristalină, bine solubilă în apă, cu proprietatea funcțională de a forma gustul dulce, specific glucidelor. În procesul de prelucrare a materiei prime, sub influența temperaturilor ridicate de 1100 – 2000 °C, glucidele sunt supuse unor modificări chimice esențiale, care conduc la apariția culorii respective caramellei. Aceste modificări pot avea loc în urma

reacțiilor de caramelizare, de polimerizare și hidroliză [1]. Mecanismul reacției de caramelizare a zaharozei se desfășoară prin mai multe etape în care se ține cont de temperatura 1100C – 1350C pe parcursul procesului.

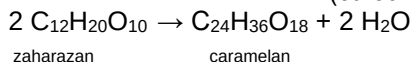
La etapa inițială, prin pierderea unei molecule de apă, se formează substanțe intermediare decolorate – glucozan și fructozan.



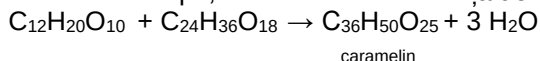
Prin policondensarea lor se formează zaharazan (*culoare incoloră*):



În continuare două molecule de zaharazan pierd două molecule de apă și se transformă în caramelan (*culoare galbenă*)

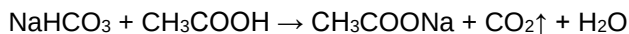


În total se elimină 10 – 25 % de apa din masa totală, concomitent prin reacții de policondensare a zaharazanului cu caramelanul, prin eliminarea a trei molecule de apă, se formează substanța de **culoare brună** – caramelin:



Prin caramelizarea mai profundă, la temperaturi mai mari, decât cele menționate mai sus, se formează substanțe guminice polimerizate de culoare neagră și gust amar. Formarea substanțelor guminice, conduc la pierderea calității produsului (gust amar, culoare brun spre negru) [1].

Un alt ingredient implicant este bicarbonatul de sodiu. (Hidrogenocarbonat de sodium, NaHCO_3), un aditiv alimentar, codificat de Uniunea Europeană și identificat de inițialele E₅₀₀. Expus la substanțele acide se descompune eliberând dioxid de carbon gazos (CO_2) și apă:



În cazul nostru bicarbonatul de sodiu a fost tratat cu lapte acru, dar nu acid acetic (oțet). Prin stingerea sodei alimentare cu oțet, cantitatea de CO_2 eliminată într-un mediu acid tare, pH- 2,2 este mai mare, obținându-se o

porozitate neuniformă. În cazul utilizării laptelui acru (acid lactic, mediu acid mai slab pH – 4,2-4,6), porozitatea produsului este uniformă. În rezultatul cercetării chimice putem menționa că, procesele chimice mereu au fost în slujba omului, dar trebuia să cunoști tehnica de îmbinare.

Cercetare gastronomică:

Au fost cercetate meniurile restaurantelor, cafenelelor, cu scopul de a găsi acest preparat printre oferte. Astfel, ne bucră faptul de ofertele găsite, atât pentru "Baba Neagră" tradițională ca la Nord, precum și oferte cu adaosuri. [4]

- Restaurantul **Bufnița Albă** de la Castel **MIMI** are în meniu "Babă Neagră" cu cremă de vanilie și înghețată de prune moldovenești ;
- Restaurantul **Sălcioara**, Chișinău pune la dispoziția consumatorului "Babă Neagră ca la Nord";
- Restaurantul **Favorit**, Cupcin propune consumatorului "Babă Neagră ca la Nord";
- Restaurantul **La Crama**, Ungheni are în meniu " Babă Neagră";
- Restaurantul **Trattoria della nonna**, propune "Babă Neagră" fără gluten;
- Restaurantul cu 2 stele Michelin **La Spruce din San Francisco** a introdus în bucătăria sa „Babă Neagră ca la Nord”.

Este de apreciat faptul, că în restaurantele din țară și peste hotarele ei muncesc bucătari care valorifică tradițiile și obiceiurile preluate de la părinți și bune.

Au fost identificate câteva rețete de obținere a produsului "Baba Neagră" care au fost testate în laborator. S-a considerat modul de preparare, temperatura optimă procesului de caramelizare, interacțiunea corectă a bicarbonatului de sodiu și conformitatea vasului în care se prepară – ceaun din fontă. Fonta este un aliaj al fierului cu proprietăți de menținere a temperaturii constante în timp, ceea ce este important pentru coacerea lentă a preparatului.

3. CONCLUZII/ RECOMANDĂRI

" Bucătarii vorbesc prin preparatul care l-au obținut, fără a avea nevoie de cuvinte"

Nu este suficient ca mâncarea să fie doar gustoasă, pentru că, de regulă, noi mâncăm mai întâi cu ochii. Această idee, ba chiar mai mult este o „analiză datorită simțului vizual, acesta ulterior transmite semnale și emoții creierului care ne face flămânzi sau pofticioși. De exemplu, datorită culorilor,

putem identifica valoarea nutritivă: când vedem verde-n farfurie, percepem "o porție de sănătate", iar când vedem culorile brun sau galben – "o porție de dulcișor".

Astfel, studiile desfășurate în teren, au permis din relatările menționate de către gospodinele din diverse zone ale nordului Republicii Moldova: Drochia, Soroca, Șoldănești, Rîșcani, Dondușeni, Edineț, etc. constatarea preparării Babei Negre memorate de cel puțin 3-4 generații. Preparatul este transmis de la mamă către fiică, deosebindu-se atât prin compoziție, tehnologia de preparare cât și prin consistență, culoare, factură și savoare.

În ultimii ani "Baba Neagră" a fost reanimată cu ajutorul restaurantelor locale. Bucătarii noștri s-au întrecut cine o va reinventa mai interesant adăugând ingrediente moderne, dar secretul culorii, porozității și gustului tradițional al acestui preparat cu tradiții, constă în ingredientele naturale, ecologice, cuptorul cu lemne și ceainul din fontă.

Doar mirosul de casa părintească, de focul din vatră și culoarea uniformă și deosebită a copturii, ne demonstrează că „Baba Neagră” este un desert sănătos, de valoare autentică.

4. REFERINȚE BIBLIOGRAFICE:

1. Botnaraș N., Gutium V., *Chimia produselor alimentare*, suport de curs, pag. 93-96
<https://irek.ase.md/xmlui/bitstream/handle/1234567890/764/Chimia%20Produselor%20alimentare.pdf?sequence=1&isAllowed=y>, vizitat 25.03.23
2. Covaliov, E., Gutium, O., Babenco, C., Cazac V. Traditional Preparation of Baba Neagra, a Moldovan Culinary Treasure. In: Global Journal of Human-Social Science Research, 2021, Vol. 21, No. 5-C, p. 51-62.
3. https://ibn.idsi.md/vizualizare_articol/161355 vizitat la 16.03.23
4. Kogălniceanu, M., Negruzzi, K. Carte de bucate boierești. Rețete cercate de bucate, prăjituri și alte trebi gospodărești. Cantora Foi Sătești, Iași, 1841. <https://allinone.md/ro/trattoria-della-nonna/baba-neagra>. Accesat 26.03.23
5. https://docs.google.com/forms/d/1TsSdarnAk1TJ61qBmpFg-CvE39zyP46_0GAEqZ2fTvU/edit#responses, Accesat la 25.03.23

PARTICULARITĂȚI TEHNOLOGICE ALE PÂINII TRADIȚIONALE

SUHODOL Natalia

Departamentul Alimentație și Nutriție, Facultatea Tehnologia Alimentelor,
Universitatea Tehnică a Moldovei, orașul Chișinău, Republica Moldova
e-mail: natalia.suhodol@toap.utm.md

Rezumat: Pâinea rămâne a fi un simbol esențial în toate structurile culturii tradiționale, având diferite forme care îl însoțesc pe om de-a lungul vieții, în momentele de bucurie, dar și la necaz. În lucrarea data ne propunem să ne referim la unele aspecte tehnologice de obținere a pâinii tradiționale și în particular la practicile de preparare a maiei și păstrare a starterului. Sunt întâlnite mai multe metode de obținere a maielelor. Începând cu maiua obținută din floră spontană, care necesită timp îndelungat pentru a obține un produs de panificație, se regăsește și metoda separării și uscării unei cantități de aluat drept starter ulterior. Moldovenii au utilizat fermenții obținuți în urma procesului de vinificație. Astfel întâlnim botcala care se face din spuma de vin și din drojdiile de vin, acestea variind în funcție de culoarea soiului de struguri utilizați în vinificație, de perioada de fermentare, de unele componente și tehnologii combinate pentru intensificarea procesului de fermentare. Astfel, materiile prime utilizate, precum și diversitatea fermenților din maielele de altădată atestă influențe asupra procesului tehnologic de panificație, compoziției finale, aromei pâinii tradiționale dar și duratei de păstrare.

Cuvinte cheie: pâine, tradiții, tehnologie, maia, starter, botcală.

1. INTRODUCERE

Pâinea este unul dintre alimentele de bază din întreaga lume datorită unui mix dintre asigurarea necesităților fiziologice, coeziunea socială și gândirea simbolică. În primul rând pâinea este un element alimentar de bază datând din epoca neolitică, care este preparată prin coacere care se realizează în cuptor. Prima pâine a fost făcută în jurul a 10.000 de ani î.Hr. sau peste 12.000 de ani în trecut, care ar fi putut fi dezvoltată prin experimentare deliberată cu apă și făină de cereale. Egiptenii sunt pionierii care fac arta de a face pâine populară în întreaga lume [1]. Apariția grâului și a produselor din acesta în creația folclorică românească și a pâinii ca înalt etalon al moralității creștinești este reflectată și în tradițiile culturale ale Moldovei.

Cultura de astăzi îmbrățișează autenticitatea trecutului și prezentului său. Pâinea rămâne a fi un simbol sensibil în toate structurile culturii tradiționale actuale, având diferite forme care îl însoțește pe om de-a lungul vieții, în momentele de bucurie, dar și la necaz, generând o multitudine de simboluri a căror parte esențială a fost reflectată prin intermediul ritualurilor [[2]]. Grație importanței sale ca aliment și a vechimii sale, aceasta a rămas dintotdeauna obiect de studiu antropologic din perspectiva sacralului, a funcțiilor și semnificațiilor pâinii. Cadrul ritual al obținerii pâinii este respectat nu doar în cazul preparării pâinii rituale ci și în timpul coptului pâinii pentru necesitățile cotidiene. Este menționată diversitatea pâinii ca simbol la naștere, simbol nupțial și la moarte [2], însă mai puțin sunt reflectate aspectele tehnologice ale pâinii tradiționale.

Diverse practici culinare au fost folosite în diferite culturi și țări pentru a obține pâine. Există numeroase tipuri de pâine în diferite țări, unele dintre ele fiind specifice unei anumite regiuni sau grup etnic. Oamenii de știință greci antici au remarcat diferite tipuri de pâine: pâine preparată din făină de grâu cernută sau necernută, făină de orz și făină de ovăz, pâine care conține tărațe, miere, brânză cu susan și decor din semințe de mac. Au mai menționat că la unele tipuri de pâine aluatul era dospit cu drojdie [3, 4].

Alteori în loc de făină s-a utilizat tărațele de grâu îmbibate în vin, ca sursă de drojdie. Cea mai frecventă sursă de dospire din antichitate a fost păstrarea unei bucăți de aluat (cu zahăr și apă) din ziua precedentă pentru a fi utilizată ca formă de starter pentru aluat [4, 5]. Pliniu cel Bătrân a raportat că galii și ibericii au folosit spuma degresată din bere pentru a produce „un fel mai ușor de pâine decât alte popoare”. Părți ale lumii antice care au băut vin în loc de bere au folosit o pastă compusă din must de struguri și făină care a fost lăsată să înceapă fermentarea sau tărațele de grâu îmbibate cu vin, ca sursă de drojdie [4, 5].

Pentru spațiul românesc este la fel caracteristică diversitatea pâinii [6, 7]. Deși principalele ingrediente folosite pentru coacerea pâinii sunt făina, drojdia, sarea și apa, calitatea și percepția senzorială a pâinii vor varia în funcție de tehnologia utilizată [8].

Una din particularitățile pâinii este porozitatea, care se datorează fermenților de natură diversă. Maiaua (fermenții activi) este un ingredient de dospire natural, preparat din făină și apă. Cunoscută și ca starter pentru pâine, plămădeală, levain, masa madre, lievito naturale sau Sauerteig, maiaua este cea care oferă structură și gustul deosebit produselor coapte tradițional [9].

Industria panificației utilizează culturile started comerciale de drojdie

comprimată sau uscată, care aparține genului *Saccharomyces*, specia *Saccharomyces cerevisiae*, de fermentație superioară. Ca urmare a dospirii în bază de drojdie industrială, perioada de valabilitate a produselor de panificație a scăzut semnificativ, ceea ce duce la o uriașă risipă de pâine, pe când utilizarea tehnologiilor tradiționale duc la prelungirea termenului de valabilitate [10, 11]. Analizând aspectul nutrițional, pe parcursul dospirii, conținutul ridicat de acid fitic în pâine, scade semnificativ iar biodisponibilitatea mineralelor crește [12]. Pe lângă acestea se lărgeste și pluralitatea gustului pâinii, precum și diversitatea sortimentală la aplicarea tehnologiilor tradiționale de panificație.

Fermentația spontană reprezintă o sursă de diversitate microbiană care poate fi exploatată pentru a obține potențiali starteri pentru alimente cu ingrediente inovatoare [13]. Pe de altă parte, sporii de drojdie sunt prezenți pe suprafața boabelor de cereale și acestea fiind lăsate în condiții de temperatură și umiditate optime ajung să fermenteze.

O altă metodă de obținere a starterului se realizează prin selectarea drojdiilor din procesul vinificație la diferite etape și păstrarea acestora prin diferite metode pentru o panificație ulterioară.

Particularități ale acestor tehnologii sunt păstrate și pe teritoriul Republicii Moldova până în prezent. Acest gen de produse vin, de obicei, cu valoare nutritivă și biologică înaltă. În lucrarea data ne propunem să ne referim la unele practici de preparare a maielei și păstrare a starterului pentru pâinea tradițională.

2. PARTICULARITĂȚILE TEHNOLOGICE TRADIȚIONALE ALE MAIELEI

Cel mai frecvent pe teritoriul Moldovei pentru prepararea maielei se folosea *botcala*, care mai poate fi numită în diferite regiuni și *botcăluțe*, *turte*, *turtișoare*, *butcale*. *Botcala*, este o turtiță uscată, care constă dintr-un amestec de drojzii cu făină de porumb grunjoasă și făină de grâu.

Botcala se prepară cel mai frecvent toamna, în toiul fermentării vinului. Se separă spuma mustului, care ulterior este amestecată cu făină de porumb și puțină făină de grâu, pentru a oferi legătură între ingrediente. Amestecul obținut se porționează cu masa aproximativă de 50-100g și se oferă forma unei turtițe. Bătrânii poziționau turtițele obținute la soare, acoperite cu un tifon, care erau zilnic întoarse, până acestea se uscau bine. Ulterior, erau păstrate în săculețe în locuri bine uscate și ventilate, inclusiv pe hornul sobei sau al cuptorului [13–15].

Această tehnologie de obținere a botcalei, deși întâlnită cel mai frecvent

pe teritoriul Moldovei își regăsește unele particularități regionale. În partea de Sud a Moldovei se utiliza drept materie primă de bază spuma vinului alb și roșu [16]. Culoarea mustului de vin se răsfârâge asupra culorii botcalei (figura 1) și respectiv a culorii pâinii finale, care va fi de culoarea vinului. În partea Centrală și de Nord a Moldovei se utilizează mai frecvent spuma vinului alb.



Figura 1: Botcale din vin alb și roșu

O altă particularitate a tehnologiei de obținere a botcalei caracteristică regiunii de Sud-Est și Sud a Moldovei, este faptul că amestecul din must și făinuri se lasă să fermenteze. Operația de porționare în turtițe începe, abia după ce pe suprafața amestecului din must și făinuri apar crăpături, ceea ce indică că are loc procesul de fermentare. În rest, etapele procesului de obținere a botcalelor este identic [17].

Botcalele pot fi obținute din drojdiile vinului, la etapa când gospodarii scot vinul de pe drojdii în perioada de primăvară. Această metodă este caracteristică regiunii Centru, Sud și Sud-Est a Moldovei. Drojdiile sedimentate și extrase, sunt amestecate cu făina de porumb și de grâu până la legarea componentelor, apoi se porționează sau se lasă până începe fermentarea, după care se porționează în turtițe [17, 18].

Deși, industria berii nu a fost cunoscută pe teritoriul Moldovei decât începând cu secolul XVIII [19], proprietățile hameiului au fost utilizate în panificație în Moldova, mai cu seamă în regiunea Centru și de Est (raioanele Nisporeni, Călărași, Strășeni, Dubăsari). Starterul era preparat dintr-un volum de flori de hamei (se mai numesc tradițional *hasmațuchi*, *hațmațuchi*, *hemei*), care se acoperă cu două volume de apă. Amestecul se aduce la fierbere, apoi se scurge și se lasă la temperat. În lichidul dat se adaugă făina de porumb în amestec cu cea din grâu în raport de 3:1, iar etapele ulterioare sunt identice pregătirii botcalei [18, 20].

Botcalele pot fi obținute și din aluatul rămas pe covată. Covata, după extragerea aluatului, este presărată cu făină de porumb, cu care se freacă aluatul rămas pe covată până de obține o masă omogenă, care apoi este divizată în turtele ce se usucă. Această metodă se utilizează și până azi în satele de pe malul Nistrului: Oxentea, Holercani din raionul Criuleni [21].

În Nordul Moldovei, din cauza faptului că gospodinele nu dispun de spumă de must sau de drojdii din vin, obțin starter prin uscarea unei bucăți din aluatul din care s-a obținut pâine. Acest starter se lasă până la coacerea următoare, în așa mod păstrând și multiplicând fermenții [22].

În timp, gospodinele Moldovei au observat că puterea fermenților poate fi sporită prin diversificarea surselor de fermenți în același starter.

Un astfel de exemplu de preparare a botcalei cu fermenți din mai multe tipuri de materii prime, întâlnim în regiunea de Est a Moldovei. Se începe cu blanșarea tărițelor, care în regiune poartă denumirea de *zeti*. Tărițele măcinate au șanse mai mari de a conține spori de drojdie decât făina alba. La o cană de zeti se adaugă 1l apă și se aduce la fierbere. Amestecul obținut se omogenizează și se temperează. Paralel o botcală din must sau vin uscată se iversează în 100ml apă pentru 6-8ore. Din aceste două amestecuri, dimineața se prepare *plămădica*, sau maioua [17].

O altă tehnologie constă în separarea unei bucăți de aluat crud, iar din aceeași cantitate de aluat se coace o pâine, care, fiind scoasă din cuptor se rupe în două și se acoperă cu pâinea fierbinte aluatul crud păstrat. Apoi, această compoziție se amplacează într-un vas, se toarnă peste ea apă caldă până de acoperă și se lasă să fermenteze. Apa trebuie să fie caldută și nicidecum fierbinte, fapt care ar putea distruge flora spontană a materiilor prime. La etapa de fermentare intensă a amestecului se adaugă făină de porumb până se obține o masă densă, omogenă din care se fac botcale [23].

O altă modalitate de combinare a mai multor fermenți constă din pregătirea paralelă a două compoziții. Primul amestec constă din înmuierea unei turtițe pregătite anterior prin metoda data cu apă caldă și apoi amestecarea cu 10kg făină. Al doilea amestec se prepară după tehnologia indicate mai sus, unde 0,5kg aluat fermentat netratat termic se acoperă cu miezul unei pâini coapte, fierbinți și apoi se toarnă apă caldută până se acoperă aluaturile combinate. Când ultimul amestec fermentează, acesta se omogenizează bine și se amestecă cu prima compoziție și cu spuma mustului proaspăt, separat la fermentarea vinului alb. Compoziția se îngroașă cu făină grunjoasă de malai și se lasă să fermenteze. Apoi, acest amestec se păstrează la cald pentru a fermenta, din care ulterior se pregătesc turtițe și se usucă bine [24].

Componentele lacto-bacteriene din borșul acru traditional atestă nu doar aspecte nutriționale valoroase, dar mai acționează ca probiotic [25]. În prepararea botcalelor, specific zonei Centrale de Vest a Moldovei, întâlnim valorificarea amestecului de *huși* (tărâțele fermentate), obținute la prepararea borșului acru. Prepararea botcalei consta din selectarea mustului la fermentarea vinului și amestecarea acestuia cu făină de porumb și grâu, a unei cantități mici de zahăr și a hușilor fermentate obținute ca urmare a preparării borșului acru [26]. Din amestecul obținut se prepare botcale.

3. CONCLUZII

Rezultatele prezentate în această lucrare evidențiază diversitatea tehnologică de obținere a starterilor pentru fermentarea aluatului pe teritoriul Republicii Moldova. Sunt evidențiate unele tehnologii specifice de obținere a botcalei, cu utilizare de anumite materii prime caracteristice pentru anumite regiuni ale Moldovei. Datele colectate, sugerează că aceste metode scot în valoare vechile tradiții culinare. La fel, putem menționa că aplicarea informațiilor colectate reprezintă o noua frontieră pentru producerea de pâine naturală, de înaltă calitate, cu mai multe proprietăți nutriționale, valoroase și care permit prelungirea perioadei de valabilitate a produsului final.

4. REFERINȚE BIBLIOGRAFICE

1. Mondal, A., & Datta, A. K. *Bread baking – A review*. Journal of Food Engineering, 86(4), 465–474. 2008. <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2007.11.014>
2. Buzilă, V. *Pâinea : aliment și simbol : experiența sacralui*. 2019.
3. Kokoszko, M. *Bread as Food and Medicament in Oribasius' Writings*, 355–376. 2017.
4. Qarooni, J.. *Flat bread technology*. New York: Chapman & Hall. 1996.
5. Delwen, S. Bread in archaeology, 49, 27–36. (2002). <https://doi.org/doi.org/10.4000/civilisations.1353>
6. Nedița, G. (n.d.). *Traditional Food in Romania Integrated in a Protected Geographical Designations System*.
7. Mincu, I. (1993). *Impactul om-alimentație : (istoria alimentației la români din cele mai vechi timpuri și până în prezent)*.
8. *Cereal chemistry*. 2004. Retrieved from <https://doi.org/10.1094/CCHEM.2004.81.1.134>
9. Moroni, A. V., Dal Bello, F., & Arendt, E. K. *Sourdough in gluten-free bread-making: An ancient technology to solve a novel issue? Food Microbiology*, 26(7), 676–684. 2009. <https://doi.org/10.1016/j.fm.2009.07.001>
10. Smith, J. P., Daifas, D. P., El-Khoury, W., Koukoutsis, J., & El-Khoury, A.

- Shelf Life and Safety Concerns of Bakery Products—A Review. Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 44(1), 19–55. 2004. <https://doi.org/10.1080/10408690490263774>
11. Decock, P., & Cappelle, S. *Bread technology and sourdough technology. Trends in Food Science & Technology*, 16(1–3), 113–120. 2005. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2004.04.012>
 12. Yildirim, R. M., & Arici, M. Effect of the fermentation temperature on the degradation of phytic acid in whole-wheat sourdough bread. *LWT*, 112, 108224. 2019. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.05.122>
 13. Inf. Poslavschi Maria, n. 1931, satul Cerepcău, raionul Florești culeg. Suhodol Natalia. (n.d.).
 14. Inf. Mlădinoi Olga, n. 1939, satul Giurgiulești, raionul Cahul culeg. Suhodol Natalia. (n.d.).
 15. Inf. Caraman Efronia, n. 1920, satul Cărpineni, raionul Hîncești, culeg. Suhodol Natalia. (n.d.).
 16. Inf. Comerzan Maria, n. 1968, satul Abaclia, raionul Basarabeasca, culeg. Suhodol Natalia. (n.d.).
 17. Inf. Apetri Valentina, n. 1941, satul Ursoaia, raionul Căușeni, culeg. Suhodol Natalia. (n.d.).
 18. Inf. Erhan Nina a lui Gheorghe, n. 1956, satul Codreanca, raionul Strășeni culeg. Suhodol Natalia. (n.d.).
 19. Dudnicenco, N. (n.d.). Băuturile alcoolice în Țara Moldovei (sec. XVI – XVIII). *Buletin Științific. Revista de Etnografie, Științele Naturii și Muzeologie (Serie Nouă)*, 2014, nr. 21(34), ISSN 1857-0054., 172-182.
 20. Inf. Libovi Suhodol, n. 1923, satul Coicova raionul Dubăsari culeg. Suhodol Natalia. (n.d.).
 21. Inf. Bulat Elena, n. 1961, satul Oxentea, raionul Dubăsari culeg. Suhodol Natalia. (n.d.).
 22. Inf. Cravețchi Viorica, n. 1958, satul Grimăncăuți, raionul Briceni culeg. Suhodol Natalia. (n.d.).
 23. Inf. Veronica Damian, n. 1969, satul Cîrnățeni, raionul Călărași, culeg. Suhodol Natalia. (n.d.).
 24. Inf. Mariana Mitioglo. 1968, satul Barta regiunea Reni, Republica Ucraina, culeg. Suhodol Natalia. (n.d.).
 25. Covaliov, E., Gutium, O., Babenco, C., *Traditional and technological aspects of sour borscht, element of the gastronomic heritage of the romanian area*. In *Ethnic traditions and processes* (pp. 189–194). Presented at the Ethnology Symposium "Ethnic traditions and processes", Edition II, Institute of Cultural Heritage, Republic of Moldova. 2021. <https://doi.org/10.52603/9789975333788.26>
 26. Inf. Prodan Olga. 1965, satul Măcărești raionul Ungheni, culeg. Suhodo N.I

TRADIȚII ȘI TEHNOLOGII A PÂINII CU MAIA CU ADAOS DE SEMINTE DE CANNABIS SATIVA L.

NEGOIȚA Cătălina

¹Departamentul Alimentație și Nutriție, Facultatea Tehnologia Alimentelor,
Universitatea Tehnică a Moldovei, orașul Chișinău, Republica Moldova
e-mail: catalina.cerchez@toap.utm.md

Rezumat: Practica producerii pâinii cu aluat este una străveche care implică dezvoltarea, întreținerea și utilizarea unei culturi de pornire diverse și complexe. Cultura starterului de aluat (maia) este sub diferite forme (lichidă și solidă) și este folosită nu doar în fabricarea pâinii, dar și a mai multor tipuri de produse de panificație și cofetărie, atât la scară artizanală, cât și comercială, în întreaga lume. Deși există cercetări științifice ample legate de aluat, nu există o abordare standardizată a utilizării maiei în aluat în știință sau în industria pâinii; și există puține recomandări cu privire la direcțiile viitoare pentru cercetarea în aluat, inclusiv selecționarea tipului de făină sau chiar și îmbogățirea acestuia cu produse adăugătoare bogate în proteine (semințe de in, cânepă etc.). O deosebită importanță asupra valorii nutriționale o au diferite adaosuri, cum ar fi semințele de cânepă (*Cannabis sativa* L.). Abordarea noastră evidențiază ceea ce se știe în prezent despre ecosistemul microbian al pâinii (inclusiv succesiunea microbiană în cadrul culturii inițiale), metodele de menținere a aluatului pe calea producției de pâine și factorii care influențează calitățile senzoriale ale produsului final copt. Prezentăm noi ipoteze pentru gestionarea cu succes a inițiatorilor de aluat și propunem direcții viitoare pentru cercetarea și aplicarea aluatului în comunitatea de panificație.

Cuvinte cheie: *maia, aluat, Cannabis sativa* L., produse de panificație, tradiție.

1. INTRODUCERE

Fabricarea pâinii este un meșteșug străvechi, care datează de aproape 14.400 de ani în Asia neolitică [1] și civilizații antice din secolul 26 î.Hr. Toată pâinea dospită a fost cândva dospită natural, dar odată cu industrializarea producției de pâine, fermentația naturală în coacerea pâinii a devenit mai puțin frecventă. Cu toate acestea, recent, pâinea cu aluat fermentat natural și-a recâștigat popularitatea la scară industrială, artizanală și de coacere acasă — deși toate aceste scări ale producției de aluat pot diferi drastic în ceea ce privește dezvoltarea, strategiile de întreținere și calitatea lor [2]. Componenta de bază a produselor cu aluat este un starter de aluat, care

este o cultură de microorganisme unice și complexe. În comparație cu pâinea dospită comercial, pâinea și produsele de patiserie făcute cu aperitive de aluat au o perioadă de valabilitate mai bună, precum și diverse calități nutriționale și senzoriale pozitive.

S-au făcut cercetări la etapa metabolismul fermentației, competiția între specii și formarea aromei în aluat [3], dar această cercetare este minim relevantă pentru aplicații culinare. Cercetătorii au sintetizat, de asemenea, efectele tipului de făină, ale geografiei și ale altor variabile asupra ecologiei starterului de aluat și a rezultatelor senzoriale în pâine, dar cercetările recente sugerează că există alte practici de coacere, mai puțin cunoscute, care pot contribui, de asemenea, la optimizarea caracterului de pornire la aluat și la calitatea pâinii. În cele din urmă, Pétel, Onno & Prost (2017) discută profilul volatil al inițierilor de aluat și al produselor de pâine, dar nu leagă aromele de aluat de ecologia microbiană, tehnicile de întreținere a inițiatorilor sau alți factori contributivi. Brutarii profesioniști posedă o cunoaștere experimentală a proceselor de aluat, care pot completa cercetarea curentă cu aluat și pot motiva noi cercetări pentru a sprijini industria în creștere a panificației artisanale.

2. CARACTERISTICI ALE MAIELEI NATURALE

Maiaua este definită ca un aluat din făină și apă, fermentat de drojdii și bacterii lactice (LAB), folosit ca agent de dospire la producerea produselor de panificație și în zilele noastre, care ar putea fi considerat o revenire la un vechi proces biotehnologic. Pâinea cu aluat este cunoscută datorită caracteristicilor sale organoleptice, cum ar fi aroma acidă, textura mestecoasă și crocantă și crusta. Este produsul fermentației spontane cu o cultură microbiană mixtă, numită starter de aluat. Acest consorțiu microbian este, în mod tradițional, un amestec de făină de grâu sau secară și apă fermentată în principal de drojdii și bacterii lactice (LAB), care pot crește spontan sau pot fi inoculate ca starter selectați. Starterul spontan de aluat se obține prin fermentarea aluatului lăsat la temperatura camerei timp de câteva ore, permițând creșterea microorganismelor prezente în mediu, sau în ingredientele și instrumentele folosite, producând noi substanțe care afectează proprietățile reologice și organoleptice ale aluatului. Pentru a fi utilizat, un starter proaspăt de aluat trebuie să fie împrospătat cu făină și apă, proces numit și backslopping, care ar putea fi un obstacol pentru utilizarea pe scară largă a aluatului [4].

Cultura de maia poate fi obținută din trei metode consacrate, care au dus

la clasificarea aluatului în tipurile I, II și III. Aluatul de tip I se referă la aluatul tradițional care necesită înmulțire neîntreruptă (backslopping) prin înprospătare, folosind făină proaspătă și apă la intervale regulate; aluatul de tip II inoculează culturi adaptate industrial ca acidificatori de aluat; în timp ce aluatul de tip III este de obicei uscat pentru depozitare și utilizare ușoară/rapidă.

În prezent, fermentarea rapidă folosind drojdia tradițională de panificație (*Saccharomyces cerevisiae*), este cel mai utilizat proces în industria pâinii. Cu toate acestea, fermentația pe bază de aluat este utilizată la nivel mondial pentru producerea multor tipuri tradiționale tipice de pâine, pizza, biscuiți și mai multe produse de patiserie dulci [4]. Unele brutării tradiționale folosesc maia de peste 100–150 de ani [5].

Utilizarea drojdiei de panificație în coacerea modernă are multe avantaje, în comparație cu starterul de aluat: productivitate mai mare, produse mai uniforme, cantitate redusă de drojdie de panificație pentru a produce mult mai multă pâine și costuri mai mici. Fermentarea aluatului este mai costisitoare și durează mai mult, aproximativ 12–24 h, dar și întreținerea unui starter de aluat consumă timp și muncă. Avantajul, în acest caz, ar fi calitatea produsului final: scor senzorial general mai bun, digestibilitate și attribute nutriționale în comparație cu bucățile de pâine făcute cu drojdie tradițională de panificație [6].

Cultura de maia de tip I este cel mai frecvent utilizată în brutăriile artisanale și este, de obicei, păstrată la temperatura ambiantă (20-30 °C), deși poate fi refrigerată atunci când nu este utilizată sau la intervale regulate. Acești starteri încep de obicei cu un pH aproape neutru, care scade constant până la maturare. Starterii maturi de tip I sunt foarte acizi datorită acidului organic produs de bacteriile lactice și bacteriile de acid acetic. Observațiile macroscopice (adică, cantitatea de bule, volum/înălțime, miros, aromă) pentru a defini un starter matur de aluat de tip I nu sunt suficient descrise în literatura științifică.

Practica și cunoștințele brutarilor în ceea ce privește gestionarea starterului de aluat este o formă de cunoaștere ecologică tradițională. Gestionarea maiei inițitoare poate modifica compoziția inițială a microorganismelor, dinamica succesiunii și/sau proporțiile finale ale microorganismelor prezente, în măsura în care gestionarea poate afecta și metabolismul și performanța starterului. Cercetările cu aluat până în prezent sugerează că cei mai influenți factori de management sunt:

1. tipul de făină;
2. hidratarea;

3. temperatura;
4. timpul;
5. practicile de re-hrănire;
6. mediul [1].

În cele din urmă, începătorii pornesc cu un set de ingrediente relativ simple. Adesea, doar făina și apa, sunt amestecate și lăsate să înceapă să fermenteze. După fermentare, inițiatorii sunt, de obicei, compuși atât din drojdie, cât și din bacterii producătoare de acid. Canonic, una sau mai multe specii de bacterii *Lactobacillus* produc acidul din starter, iar drojdiile produc dioxid de carbon. Cercetările recente au identificat totuși o variație mult mai mare printre culturile starter decât se aștepta anterior, inclusiv cultura starter care se bazează pe bacterii și drojdii, altele decât *Lactobacillus* și *Saccharomyces* [7].

Un ultim potențial contributor la cultura starter cu aluat este biologia persoanei care face starterul, în primul rând. Acest lucru este valabil mai ales pentru bacteriile prezente în inițiatori fiind strâns legate de speciile asociate omului. Bacteriile din genul *Lactobacillus*, de exemplu, sunt membri dominanți ai comunităților intestinale [8] și, într-o măsură mai mică, ai mâinilor. De exemplu, într-un studiu, 2% dintre bacteriile de pe mâinile bărbaților și 6% dintre cele de pe mâinile femeilor erau din familia *Lactobacillaceae* [9].

3. IMPACTUL ADAOSULUI DE SEMINTE DE CANNABIS SATIVA L. ASUPRA VALORII NUTRITIONALE SI PARAMETRIILOR TEHNOLOGICI AI PÂINII CU MAIA

Ingredientele utilizate în producerea pâinii cu maia, chiar dacă sunt foarte simple, trebuie să fie respectate și să fie de calitate înaltă, de exemplu făina trebuie să aibă conținutul de proteină începând de la 12%. Respectiv, utilizarea corectă a fainii ne oferă un produs bun din punct de vedere organoleptic. Valoarea nutrițională a plantei de Cannabis Sativa L. este excepțională și foarte promițătoare, iar utilizarea acesteia în procesul tehnologic de producere a pâinii cu maia este un avantaj enorm pentru produsul final, deoarece conținutul de proteină din Cannabis Sativa L. depășind 25%, ne ajută la obținerea unui aluat elastic utilizând chiar și o făina cu un conținut de proteina mai mic decât 12%. În acest mod, vom obține un produs finit cu caracteristici nu doar organoleptice bune, dar și cu o valoare nutrițională înaltă.

Această cultură produce trei tipuri principale de materie primă cu aplicații

comerciale distincte. Semințele sunt folosite, în principal, pentru hrană umană sub formă de semințe decojite, ulei sau făină.

Pe lângă faptul că planta de cânepă este valorificată integral are și o importantă utilizare din punct de vedere agrotehnic, deoarece în urma culturii date terenul rămâne curat de buruieni [10]. Semințele de cânepă conțin vitamine și alte substanțe nutritive benefice pentru sănătatea întregului organism. Au un conținut ridicat de proteine, în jur de 31% mai mult în comparație cu alte tipuri de semințe, precum quinoa, chia sau in.

În plus, acestea conțin acizi grași nesaturați esențiali pentru organism în proporție de 54%, printre care Omega 3 și un tip de acid gras din grupa Omega 6, cunoscut drept acidul gamma-linoleic (GLA). Cu privire la aportul nutrițional, semințele de cânepă conțin vitaminele A, C, D, E, B6 și K, dar și cantități ridicate de zinc, calciu, magneziu, fosfor, fier, potasiu, cupru, mangan, conțin toți cei 21 de aminoacizi cunoscuți, printre care și opt aminoacizi esențiali, care nu pot fi produși în mod natural de organism: leucina, lizina, metionina, fenilalanina, triptofanul, valina și treonina [11].

Cânepa organică ar putea deschide calea pentru un sector regional de producție și prelucrare a cerealelor și a alimentelor lipsite de gluten. Piața nord-americană „fără gluten este în plină creștere și oferta nu reușește să umple cererea. Aceste produse sunt necesare pentru persoanele cu boala celiaca sau enteropatia indusă de gluten care afectează aproape 1% din populație. În plus, acest tip de mâncare „sănătoasă” câștigă în popularitate în rândul publicului larg, deoarece este tot mai des utilizată în alimentația zilnică, fie ca supliment alimentar, fie ca atare în pregătirea produselor de patiserie-cofetărie, a pâinii pe bază de făină de cânepă, dar și prin utilizarea uleiului din semințe de cânepă [12].

Tabelul 1: Caracteristici nutriționale ale semințelor de cânepă (mg / 100 g).

Umiditate	Grăsimi	Proteine	CHO	DF total	DF insolubil	DF solubil	Ref.
1.1–7.2	26.9– 30.6	23.8– 28.0	n / A	n / A	n / A	n / A	[18]
4.1–4.3	32,8– 35,9	24.3– 28.1	32,5– 37,5	n / A	n / A	n / A	[17]
6,7 ± 0,5	34,6±1,2	25,6±0,6	34,4±1,5	33,8±1,9	30,9±1,5	2,9±0,4	[16]
4.0–9.2	25.4– 33.0	21,3– 27,5	n / A	n / A	n / A	n / A	[16]

Umiditate	Grăsimi	Proteine	CHO	DF total	DF insolubil	DF solubil	Ref.
6.5	35,5	24.8	27.6	27.6	22.2	5.4	[15]
8,4 ± 0,02	33,3 ± 0,1	22,5 ± 0,2	n / A	n / A	n / A	n / A	[14]
7,3 ± 0,1	24,5 ± 2,0	24,8 ± 1,1	38,1 2,5	n A	n / A	n / A	[13]

În contextul celor abordate de noi, au fost analizate mai multe varietăți de semințe de cânepă industrială din diferite regiuni și zone geografice, iar în tabelul 1 sunt prezentate valorile maxime și minime ale intervalului de date obținute. În cazul în care a fost analizat un singur soi, se raportează media ± deviația standard, n/A: nu este disponibil; CHO: carbohidrați; DF: Fibre dietetice.

4. CONCLUZII

În timp ce fabricarea și utilizarea unui starter de aluat sunt, în mare măsură, subiective, există un număr tot mai mare de dovezi care sugerează că practicile de aluat se corelează cu anumite rezultate microbiene, senzoriale și tactile. Succesiunea speciilor în timpul înmulțirii inițiale a unui starter și în timpul întreținerii continue a unui starter sunt unice nu numai pentru brutăriile individuale din întreaga lume, ci și pentru oamenii de știință care lucrează la ele.

Pentru a identifica în mod concludent caracteristicile de aluat, factorii lor cauzali și rezultatele lor eficiente în aplicațiile culinare, este nevoie de mai multe cercetări. O astfel de cercetare ar trebui să urmărească să înțeleagă mai bine speciile de aluat în raport cu tipul de făină și practicile tradiționale de propagare a panificației cu practici controlate și reproductibile, în condiții relevante. Iar impactul utilizării semințelor de cânepă (*Cannabis sativa* L.) în aluat pentru pâinea cu maia este semnificativ, conferindu-i produsului caracteristici deosebite, conținut sporit de proteină calitativă, fibre, vitamine și, nu în ultimul rând, caracteristici organoleptice speciale, crustă uniformă, culoare și aromă caracteristică produsului, gust plăcut.

De asemenea, cercetările viitoare ar trebui să urmărească, să conecteze ecologia microbiană cu calitățile senzoriale și tehnice ale produselor cu aluat. Chiar dacă utilizarea starterului cu aluat datează din cele mai vechi timpuri, renașterea coacerii cu aluat provoacă noi aventuri culinare și agricole care încurajează utilizarea resurselor locale, dar care necesită și o înțelegere mai largă a științei din interior.

5. REFERINȚE BIBLIOGRAFICE

1. Martha D., Anne A., Madden, Lauren M., Nichols; Nick M., Haddad, Jacob Lahne, Robert R., Dunn, Erin A., McKenney. *A review of sourdough starters: ecology, practices, and sensory quality with applications for baking and recommendations for future research*, (2021).
2. Arranz-Otaegui A., Gonzalez Carretero L., Ramsey MN., Fuller DQ., Richter T.. *Archaeobotanical evidence reveals the origins of bread 14,400 years ago in northeastern Jordan*. Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America. (2018).
3. Oshiro M., Znedo T., Nakayama J., *Diversity and dynamics of sourdough lactic acid bacteria created by a slow food fermentation system*; (2021).
4. Anna R.; Tiziana Di Renzo; Floriana B.; Filomena N.; Florinda F.; Maria A.; *Lactic Acid Bacteria Biota and Aroma Profile of Italian Traditional Sourdoughs From the Irpinian Area in Italy*; (2019).
5. De Vuyst, L., Van Kerrebroeck, S., Leroy, F., *Microbial Ecology and Process Technology of Sourdough Fermentation*. Adv. Appl. Microbiol. (2017).
6. Syrokou, M.K., Themeli, C., Paramithiotis, S., Mataragas, M., Bosnea, L., Argyri, A.A., Chorianopoulos, N.G., Skandamis, P.N.; Drosinos, E.H.; *Microbial Ecology of Greek Wheat Sourdoughs*, Identified by a Culture-Dependent and a Culture-Independent Approach. Foods (2020).
7. Banu I., Vasilean I., Aprodu I., *Effect of select parameters of the sourdough rye fermentation on the activity of some mixed starter cultures*. Food Biotechnology. (2011).
8. Turrone F., Ventura M., Buttó LF., Duranti S., O'Toole PW.; Motherway MO.; van Sinderen D.; *Molecular dialogue between the human gut microbiota and the host: a Lactobacillus and Bifidobacterium perspective*. (2014).
9. Fierer N., Hamady M., Lauber CL., Knight R.; *The influence of sex, handedness, and washing on the diversity of hand surface bacteria*. (2008).
10. Piotrowski S.; Carus M.; *Ecological benefits of hemp and flax cultivation and products*. Nova institute 5, (2011).
11. NEGOIȚA, C., CAPCANARI, T., CHIRSANOVA, A., SIMINIUC, R. The agro-industrial potential of Cannabis Sativa L. cultivation in the Republic of Moldova. The international scientific conference "Perspectives and problems of integration in the European Research and Education Area", IXth Edition June 3, 2022, or. Cahul, Republic of Moldova. Volume IX, Part 1. Cahul: USC, 2022 – 314-320. pp. 410-410 https://ibn.idsi.md/sites/default/files_s/imag_file/404-410_0.pdf
12. CAPCANARI, T., CHIRSANOVA, A., NEGOIȚA, C., COVALIOV, E. SIMINIUC, R. Agro-industrial potential of Cannabis Sativa L. seeds as a source of biological active substances International Conference Modern

Technologies in the Food Industry-2022, Fourth edition. October 20-22, 2022, Chisinau. ISBN 978-9975-45-851-1. pp. 38
https://mtfi.utm.md/files/Materialele_Conferintei_MTFI-2022.pdf

13. Șurcă, D. E. *Comparative study on the economic efficiency of hemp culture in a conventional and ecological system*. In: Agrarian Economy and Rural Development-Realities and Perspectives for Romania. 9th Edition of the International Symposium, Bucharest. Bucharest: The Research Institute for Agricultural Economy and Rural Development (ICEADR), (2018)
14. Prade, T., Svensson, S. E., Andersson, A., & Mattsson, J. E. *Biomass and energy yield of industrial hemp grown for biogas and solid fuel*. *Biomass and bioenergy*, 35(7), 2011. 3040-3049 p.
15. Mateoc-Sîrb, N., Stoi, V., Venig, A., Vass, H., Mateoc, T., Ciolac, R., ... & Pleșca, C. *Hemp culture from tradition to modern use methods*. *Agricultural Management/Lucrări Științifice Seria I, Management Agricol*, 23(2), 2021.
16. Baldini, M., Ferfua, C., Zuliani, F., & Danuso, F. (2020). *Suitability assessment of different hemp (Cannabis sativa L.) varieties to the cultivation environment*. *Industrial Crops and Products*, 2020.
17. B. Farinon, R. Molinari, L. Costantini, și N. Merendino, *The Seed of Industrial Hemp (Cannabis sativa L.): Nutritional Quality and Potential Functionality for Human Health and Nutrition*In: *Nutrients*, vol. 12, p. 1935, iun. 2020, doi: 10.3390/nu12071935.
18. VanDolah, H. J., Bauer, B. A., & Mauck, K. F. (2019, September). *Clinicians' guide to cannabidiol and hemp oils*. In: *Mayo Clinic Proceedings*, Elsevier, 2019. Vol. 94, No. 9, 1840-1851 p.

TRADIȚII ȘI TENHONOGII A PRODUSELOR CULINARE DIN SEMINȚE DE CÂNEPĂ (CANNABIS SATIVA L.) AI REPUBLICII MOLDOVA

MADAN Iuvelina¹, NEGOIȚA Cătălina¹

¹Departamentul Alimentație și Nutriție, Facultatea Tehnologia Alimentelor,
Universitatea Tehnică din Moldova, Chișinău, Republica Moldova
e-mail: iuvelina.madan1@an.utm.md, catalina.cerchez@toap.utm.md

Rezumat: Bucătăria moldovenească reprezintă o comoară pentru neamul moldovenesc. Moldova este caracterizată cu un popor harnic, cu obiceiuri și tradiții străvechi. O activitate importantă și o sursă de existență pentru țăranul de apoi era agricultura, țărani cultivau porumb, grâu și alte cereale. Pe lângă toate acestea se cultiva și cânepă industrială (*Cannabis sativa* L.). Semințe de cânepa se utilizau în diferite produse culinare, precum se obține și uleiul prețios. Tradiții din cultură culinară a moldovenilor include și preparate speciale de sărbători din semințe de cânepă, cum ar fi preparate de Crăciun, exemplu fiind un desert, care poate fi găsit sub mai multe denumiri: Scutecel Domnului, Turtă cu Julfă, etc. Scutecel Domnului este un desert la baza căruia stă lăptișorul din semințe de cânepă (*Cannabis sativa* L.). Pentru prepararea acestui acestuia semințele de cânepă (*Cannabis sativa* L.) trebuiau să fie bine alese, uscate, după care se prăjeau, se pisau și se puneau la foc cu o cantitate de apă, după care erau date prin sită și se asambla desertul.

Cuvinte cheie: *Semințe de cânepă, Cannabis sativa L., Scutecel Domnului, turte, tradiții culinare*

1. INTRODUCERE

Bucătăria moldovenească reprezintă o comoară, pentru neamul Moldovenesc. La baza bucătăriei moldovenești stau diferite obiceiuri și tradiții culinare căpătate din moși strămoși oferindu-i culoare și aromă [1].

Gastronomia mereu a avut un rol important în reunirea culturilor Bucătăria națională moldovenească a influențat mult bucătăriile tradiționale ale altor popoare de pe teritoriul ei, dar tot odată a preluat unele aspecte din bucătăriile altor culturi cum ar fi: ucraineană, bulgară, găgăuză, rusă [2].

O analiză generală a alimentației moldovenilor din secolul XIX-lea — începutul secolului XX arată că societatea mereu alegea produse culinare simple cu o gamă îngustă de ingrediente. Oamenii pregăteau mâncarea din

ce creștea în gospodăriile proprii. Pe lângă asta, țăranii vedeau mîncarea doar ca sursă principală de energie [3].

La baza sursei de existență a țăranilor de pe timpuri era agricultura. În anii de apoi țăranilor li se cuvinea câte o bucată de pămînt, respectiv aceștia cultivau porumb, grâu, cartofi, cânepa și altele. Cânepa industrială (*Cannabis sativa* L.) era utilizată atât pentru hrană cât și la confecționarea acoperișurilor, haine și nutreț pentru animale. Cânepa industrială (*Cannabis sativa* L.) este o plantă care poate ajunge la înălțimea de 5 m, care aparține familiei Cannabaceae și este originară din Asia Centrală. Cânepa industrială este o plantă cu o tulpină goală în interior, florile caracteristice sunt fără petale iar frunzele palmat compuse [4]. Caracteristic pentru *Cannabis sativa* L. este faptul că este o specie de cânepă industrială cu un conținut destul de mic de substanță psihoactivă care de obicei este folosită pentru producția de fibre. Această specie de cânepă produce trei tipuri principale de materie primă [5]. Semințele sunt folosite ca hrană pentru oameni sub formă de semințe decojite, ulei sau făină. În industria textilă cel mai des este folosită scoarța tulpinii, iar cealaltă componentă fibroasă a plantei este cânepa, fiind găsită în tulpină [6]. Semințele de cânepă pot fi consumate sub formă de suplimente nutritive, cu un gust asemănător cu cel al semințelor de pin sau de floarea soarelui, iar miezul este cremos și fin [7].

Produsele obținute din cânepă cum ar fi uleiul presat la rece este o sursă directă de acizi grași esențiali Omega-3 și Omega-6 acesta ajută la funcționarea normală a fiecărei celule din organismul uman. Deasemenea și semințele de cânepă sunt o sursă bogată în proteine, aminoacizi esențiali și acizi grași nesaturați Omega-3 și Omega-6, devenind mult mai valoroase decât semințele de in, dovleac, susan sau soia. Acestea au un conținut ridicat de proteine ușor digerabile, lipide, o cantitate anumită de fibre vegetale, antioxidanți, vitamine, săruri minerale. Deasemenea aceasta are rolul de a menține flora intestinală normală, ajută la combaterea constipației și curăță tractul intestinal de metale grele și toxine [8].

Scopul principal al acestui articol este prezentarea tradițiilor și tehnologiilor produselor culinare din cânepă industrială (*Cannabis sativa* L.) ai Republicii Moldova.

2. ISTORIA UTILIZĂRII CÂNEPEI ÎN ACTIVITĂȚILE MOLDOVENILOR

Cânepa pe vremuri era cea mai importantă plantă textilă cultivată, deoarece constituia materialul de bază a stofelor din care se confecționau

îmbrăcămintă și nu numai [7].

Cânepa era semănată în luna mai, pe un teren care era pregătit din toamnă, care era arat fertilizat cu îngrășăminte naturale, adică gunoi de pasăre de curte, cânepa se strângea în perioada 25-26 iulie când semințele erau coapte [9].

În cadrul cercetării de față a fost elaborat un chestionar care a fost aplicat în zona de Nord, Centru și Sudul Moldovei cuprinse între vârstele (23-80ani), astfel sa demonstrat că persoanele cuprinse între (22-24) ani, mai puțin cunoșteau despre faptul că semințele de cânepă industrială erau utilizate în alimentație, cei cu vârsta de (36-70)ani, din zona de sud și centru au auzit despre utilizarea cânepii în alimentație dar niciodată nu au folosit, cei cu vârsta (50-90) ani din zona de Nord a Republicii Moldova își mai amintesc câte ceva despre folosirea cânepii în alimentație. De exemplu Șova Gheorghe născut în anul 1937 își mai amintește cu tristețe perioada foametei de când era copil, își amintește cu siguranță faptul că atunci când nu aveau ce mânca și doreau ceva să ronțăie atunci ronțăiau câteva semințe de cânepă uscate pe plită (sobă), de asemenea își mai aduce aminte că părinții acestuia foloseau semințele de cânepă pentru obținerea uleiului care mai apoi era folosit în alimentație, de asemenea și doamna Elena Kelari originară a satului Pelinia ,raionul Drochia născută în anul 1956, ne povestește că părinții acesteia de asemenea foloseau cânepa industrială la fabricarea uleiului, dar ne-a mai povestit despre un desert care se făcea în ajun de Crăciun, un desert de post numit Scutecele Domnului, Turtă cu Julfă, Turte cu lapte de buhai [9,10].

3. TRADIȚII ȘI TENHONOGII A PRODUSELOR CULINARE DIN CÂNEPĂ (CANNABIS SATIVA L.) AI REPUBLICII MOLDOVA

O varietate de tradiții și tehnologii a produselor culinare din cânepă au fost realizate în Republica Moldova, în acest articol este prezentat desertul străvechi care se pregătea în ajunul Crăciunului sub numele Scutecele Domnului, care prezintă niște turte fine, aranjate în straturi care erau însirocate și umplute cu nucă și julfă, semințe de cânepă industrială (Cannabis sativa L.) [10].

Procesul tehnologic de preparare a desertului Scutecele Domnului

Tehnologia de obținere a desertului Scutecele Domnului constă din mai multe etape consecutive, care sunt prezentate în Fig. 1

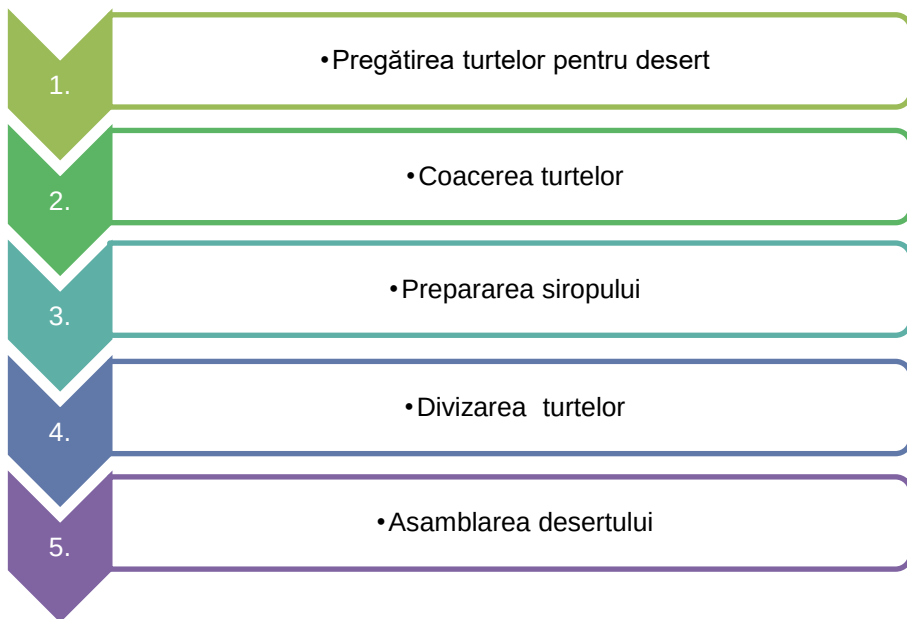


Figura 1: Procesul tehnologic de obținere a desertului Scutecele Domnului

Pregătirea turtelor - această etapă constă din trei părți cum ar fi: frământarea aluatului, împărțirea aluatului (divizarea aluatului), și întinderea aluatului laminarea aluatului [3,10].

- ✓ *Frământarea aluatului*-făina se cerne se adaugă apă și sare, se amestecă și se frământă până se obține un aluat de consistență medie, acest aluat se bate de masă, pentru a căpăta o textură poroasă. Se lasă la odihnit pentru o jumate de oră învelit cu un prosop curat.
- ✓ *Divizarea aluatului*-aluatul se divizează în bile mici de dimensiunea unui pumn, acesta se lasă la odihnit pentru 30 min, acoperit cu un prosop, pentru a fi mai ușor de întins turtele.
- ✓ *Întinderea aluatului*-bilele de aluat se întind în turte subțiri, turtele trebuie să fie de aceeași mărime cu grosimea de 0,2—0,4 mm. Această operație este descrisă de Ion Ghinoiu în cercetările sale: aluatul se întinde în foite rotunde cu mâna sau cu făcălețul (sucitorul) (Ghinoiu I., 1997: 286) [3,10].

Coacerea turtelor - turtele pot fi coapte fie în cuptor fie pe plită (sobă).

Pe plită se așează o farfurie se lasă să se încălzească, când farfuria este încălzită se pune deasupra o turtă și se acoperă cu un capac. Turta trebuie coaptă cu finețe aceasta nu trebuie să fie rumenă dar trebuie să rămână de culoare alba. Turtele se coc cu 5—7 zile înainte de a fi înmuiate în sirop, se acoperă cu un șervet și se țin la loc unde să nu fie umezeală.

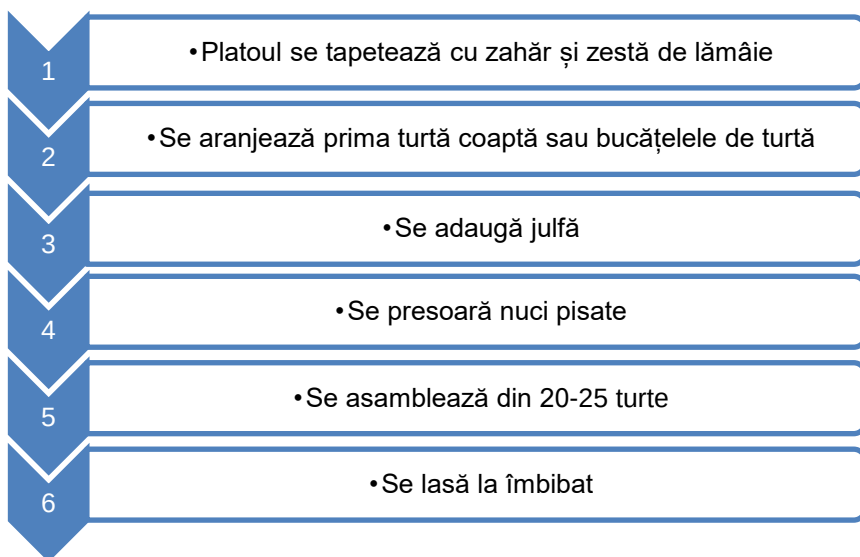


Figura 2: Schema asamblării desertului Scutecele Domnului

Prepararea siropului - siropul se pregătește din semințe de cânepă și se mai numea julfă, de unde și denumirea turte cu julfă. Semințe de cânepă se vântură de câteva ori pentru a fi excluse impuritățile, se pune pe cuptor, pentru a le prăji puțin; apoi se pisează până se face turtă, se cerne printr-o sită rară sau prin ciur și ceea ce rămâne se mai pisează o dată. Se obține o făină, această făină se pune într-o cratiță și se încălzește la foc, peste făină se adaugă apă caldă, mestecând prin presare cu partea verso a lingurii, după care se umple cratița cu apă caldă după care este strecurat cu ajutorul stîșcăi (vas perforat în formă de con care servea la strecurarea laptelui sau alte lichide) laptele obținut fiind lapte de cânepă industrială (*Cannabis sativa* L.). Laptele se pune într-o cratiță la foc, se fierbe; în timpul fierberii acesta are capacitatea de a se încheaga astfel obținem julfă sau lapte de sămânță de cânepă.

Divizarea turtelor - divizarea turtelor se poate face în mai multe moduri ,acestea pot fi rupte cu mana, îndată ce sunt scoase de pe plită pot fi tăiate în romburi, sau acestea mai pot fi lăsate întregi și asamblate în formă de tortă.

Asamblarea desertului - turtele rupte se pun într-un vas, peste ele se toarnă siropul (lapte de semințe de cânepă), se adaugă nuci uscate și pisate, se mestecă și se lasă la rece pentru 4,6 ore pentru a fi îmbibate cu sirop [3,10].



Figura 3: Turtă cu julfă / Scutecel Domnului

4. CONCLUZII

La momentul actual tehnologiile și tradițiile au fost uitate ceea ce tine de produse culinare din cânepă, produsele culinare din cânepă industrială(*Cannabis sativa* L.) este utilizată foarte rar sau chiar deloc, din mai multe motive fie că nu dispun de timp fie că la moment este o alegere foarte mare de deserturi sau foarte puține persoane cunosc despre desertul dat, sau în general despre utilizarea cânepii în alimentație.

Cu toate acestea trăsăturile specifice care definesc o etnie sunt cultura, limba, religia și nu în ultimul rând gastronomia. Mâncarea de obicei ne prezintă specificul unui popor cum ar fi cultura ,originea. Moldova de obicei este recunoscută pentru tradițiile și obiceiurile sale străvechi, iar acestea ar trebui valorificate și transmise mai departe către generațiile viitoare, pentru a nu le pierde rădăcinile.

5. BIBLIOGRAFIE

1. Scobioala, V.. Urzicile – plantă multifuncțională în preparate tradiționale. In: Tradiții și procese etnice. Ediția 3, R, 31 martie 2022, Chișinău. Chișinău: Notograf Prim, 2022, p. 34. ISBN 978-9975-84-157-3. https://ibn.idsi.md/vizualizare_articol/161051
2. Babenco, C., Tabunșic, O. Chisălița – deliciul de pe vremea bunicilor. In: Tradiții și procese etnice. Ediția 3, 31 martie 2022, Chișinău. Chișinău: Notograf Prim, 2022, pp. 24-29. ISBN 978-9975-84-173-3 https://ibn.idsi.md/vizualizare_articol/172104
3. Tabunșic, Olga. Turtele cu mac – tradiții de preparare. In: Tradiții și procese etnice. Ediția 3, R, 31 martie 2022, Chișinău. Chișinău: Notograf Prim, 2022, p. 56. ISBN 978-9975-84-1573. https://ibn.idsi.md/vizualizare_articol/161122
4. Capcanari, T., Chirsanova, A., Negoita, C., Covaliov, E., Siminiuc, R. Agro-industrial potential of Cannabis sativa L. L. seeds as a source of biological active substances. International Conference Modern Technologies in the Food Industry-2022, Fourth edition. October 20-22, 2022, Chisinau. ISBN 978-9975-45-851-1, pp. 38. https://mtfi.utm.md/files/Materialele_Conferintei_MTFI-2022.pdf
5. Capcanari, T., Chirsanova, A., Radu, O., Negoita, C., Siminiuc, R. Agroindustrial potential of Cannabis sativa L. L. cultivation in the Republic of Moldova. 17 th International Conference of Constructive Design and Technological Optimization in Machine Building – OPROTEH 2022, 25 - 27 MAY. Bacău, Romania <https://oproteh.ub.ro/assets/program202205.pdf?v=04kdf9i4kr>
6. Negoita, C. Possibilities of valorization of Cannabis sativa L. L. seeds grown in the Republic of Moldova. Student Scientific Conference "Ecological and environmental chemistry", 20th edition, November 22, 2022, Chisinau. ISBN 978-9975-62-467-1 , pp. 54-55. https://conferinte.stiu.md/sites/default/files/evenimente/Program_Chimie%20-ecologica.pdf
7. Negoita, C., Capcanari, T., Chirsanova, A., Siminiuc, R. The agro-industrial potential of Cannabis sativa L. L. cultivation in the Republic of Moldova. The international scientific conference "Perspectives and problems of integration in the European Research and Education Area", IXth Edition June 3, 2022, or. Cahul, Republic of Moldova. Volume IX, Part 1. Cahul: USC, 2022, pp. 404-410 http://cris.utm.md/bitstream/5014/1519/1/404-410_0.pdf
8. Constantin, Farm Prof Platon, and Școala Postliceală Sanitară Piatra Neamț. "Cânepa - aliment și medicament", ROLUL PROFESORULUI ÎN: 50. <https://academiaabc.ro/wp-content/uploads/2022/10/Rolul-profesorului-in-scoala-si-societate.pdf#page=50>
9. Elena Kelari, s. Pelenia, r.Drochia, n.1956
10. Gheorghe Șova, s.Chiștelnița, r.Telenești, n.1937

ANALIZA MACRONUTRIENȚILOR ÎN UNELE BUCATE TRADIȚIONALE MOLDOVENEȘTI

SURDU Adelina, ZAHARIA Mihaela,

Departamentul Alimentație și Nutriție, Facultatea Tehnologia Alimentelor,
Universitatea Tehnică a Moldovei, Orașul Chișinău, Republica Moldova
e-mail: adelina.surdu@an.utm.md, mihaela.zaharia@an.utm.md

Rezumat: Bucătăria moldovenească și rețetele vechi tradiționale experimentează o popularitate din ce în ce mai mare. „Abordarea integrată” este cheia cercetării alimentare moderne și a provocării inovatoare pentru analizarea și modelarea sistemelor agroalimentare în totalitatea lor. Pentru perioada de post consumul tradițional este limitat în produse de origine animale, raportul nutrițional al căruia reprezintă un interes aparte. Această lucrare își propune să evalueze principalii nutrienți, contribuția lor la valorile de referință dietetice ale populației pentru unele bucate tradiționale de post propuse pe parcursul unei zile. Rezultatele au arătat că conținutul de nutrienți și valoarea energetică au variat considerabil datorită varietății și naturii ingredientelor din felurile de mâncare analizate și, astfel, au definit diferite aporturi zilnice de nutrienți și asocierea lor cu efectele asupra sănătății.

Cuvinte cheie: *perioadă de post, nutrienți, raport nutrițional, ghid alimentar, recomandări.*

1. INTRODUCERE

Majoritatea oamenilor consumă o combinație de alimente diferite care conțin o mare varietate de nutrienți și componente bioactive. Acest lucru necesită o abordare holistică, deoarece identificarea combinațiilor nutriționale sănătoase, inclusiv preparatele mixte, este mai adecvată decât analiza efectelor ingredientelor individuale izolate.

O bază de date despre compoziția alimentelor ar trebui să includă date pentru cât mai multe alimente posibil. O acoperire cuprinzătoare nu este cu siguranță posibilă din cauza varietății substanțiale și a resurselor financiare limitate, deoarece analiza reproductibilă a unui fel de mâncare complet este complicată și necesită timp. Pentru a evita această problemă, datele nutriționale ale matricelor complexe și ale felurilor de mâncare sunt adesea calculate din informațiile nutriționale corespunzătoare despre ingredientele individuale. Cu toate acestea, această metodă nu ia întotdeauna în considerare procedurile exacte efectuate în timpul pregătirii, de ex. tipul și timpul de gătire.

În ultimul deceniu, s-a acordat o atenție din ce în ce mai mare caracteristicilor nutriționale ale alimentelor tradiționale. Aceste eforturi au ca scop:

- 1) furnizarea de informații alimentare corecte;
- 2) evaluarea aportului de nutrienți și rolul alimentar;
- 3) păstrarea elementelor culturale importante.

Republica Moldova este extrem de bogată în tradiții culinare și, așa cum am menționat anterior, mâncarea moldovenească înaintează în popularitate. Rețetele de mâncăruri tradiționale au fost transmise din generație în generație și joacă un rol important în cultura locală și regională. Dieta moldovenească este de obicei bazată pe legume, carne și, în special, cereale. Este o bucătărie foarte bogată, care include de obicei mai multe feluri separate: un fel întâi bazat în principal pe supe din leguminoase, un fel al doilea de obicei cu carne, un fel de mâncare bogat în ingrediente de diverse origini, un fel de legume (plat secundar), și desertul final. Marea varietate a tradițiilor alimentare moldovenești, care reflectă istoria și caracteristicile locale, distinge gastronomia țării.

Studiul actual își propune să furnizeze noi date analitice cu privire la constituenții principali (proteine, lipide, glucide, fibre alimentare și valoarea energetică) a unui meniu tradițional moldovenesc de post (supe, bucate de bază, garnitură, deserturi). Mai mult, valoarea nutrițională a fiecărui fel de mâncare a fost comparată cu valorile de referință dietetice (DRV) ale nutrienților.

2. ANALIZA NUTRITIVĂ A ALIMENTAȚIEI ÎN PERIOADA POSTULUI

În zilele de post, sub influența religiei și a datinilor străvechi se postește. Dintre toate posturile, postul Crăciunului, și mai ales, Postul Mare sau Postul Paștelui sunt ținute în special, de majoritatea moldovenilor. În timpul posturilor se înregistrează restricții a produselor alimentare animale, lipsa grăsimilor animale, trecerea la anumite uleiuri și produse vegetale în pregătirea mâncărilor. Moldovenii ca nimeni alții au păstrat un număr mare de verdețuri care au supraviețuit în mare parte în tradiția populară. De o deosebită valoare se bucură tradiționalele bucate din legume: salate, tocanе, ghiveciuri, ciorbe, supe, cunoscute din cele mai vechi timpuri.

Bucătăria tradițională moldovenească, care se caracterizează prin predominanța produselor de origine vegetală, s-a îmbogățit de-a lungul istoriei cu preparate culinare din diferite țări. Pâinea și produsele de panificație, cartofii, fasolea și urzicile au un loc important în dieta oamenilor.

De-a lungul secolelor, toate grupurile sociale, toate generațiile și toate comunitățile au colaborat la elaborarea, îmbunătățirea și promovarea rețetelor de mâncare și băuturi care au format fundalul cultural al Moldovei. Din această cooperare socială a rezultat un sistem alimentar bogat în cunoștințe, abilități și practici care și-a păstrat actualitatea până în zilele noastre.

Articolul de față își propune să pună în evidență valoarea nutrițională a alimentației tradiționale de origine vegetală și analizarea impactului acesteia asupra sănătății umane.

Pentru elaborarea studiului am selectat un exemplu de meniu ce se consumă în perioada postului (Tabel 1) și am analizat raportul macronutrienților (proteine, lipide, glucide) și cantitatea fibrelor.

Tabelul 1: Analiza nutritivă a meniului model

Denumirea produsului	Gramaj, g	Proteine, g	Lipide, g	Glucide, g	Fibre, g	Kcal
Micul dejun						
Orez dulce	74	4,05	0,45	62,3	0,60	275
Dulceață de cireșe	20	1,20	0,12	9,60	-	37,80
Pâine albă	35	2,66	1,16	17,71	0,48	93,10
Ceai de mușețel	250	-	-	-	-	-
Gustare 1						
Măr verde	150	-	-	19,05	1,50	76,50
Prăjitei	150	13,65	11,70	76,05	-	451,95
Prânz						
Ciorbă de urzici	200	2	2	6	-	52
Fasoliță	100	8	0,5	23,7	8	132
Varză murată	50	0,55	0,10	1,70	0,50	10
Pâine albă	60	4,56	1,98	30,36	1,44	159,60
Gustare 2						
Plăcintă cu bostan	150	4,50	6,30	40,50	3	273
Compot de caise	250	2,50	-	40	5	157,50
Cină						
Sarmale cu ciuperci	200	3,4	7,4	16,8	1,8	144
Ghiveci de legume	150	3	3,30	7,50	-	73,20
Mămăligă	100	2	-	15	1	70
Total		51,87	35,01	366,27	23,32	2005,65

3. REZULTATE

În general, majoritatea adulților ar trebui să își orienteze dieta pentru a include 45-65% carbohidrați, 10-35% proteine și 20-35% grăsimi. Carbohidrații, proteinele și grăsimile sunt principalele tipuri de macronutrienți din alimente (nutrienți care sunt necesari zilnic în cantități mari). Toate trei furnizează energie (măsurată în kilocalorii), dar cantitatea de energie din 1 gram diferă:

- 4 kcal într-un gram de carbohidrați sau proteine;
- 9 kcal într-un gram de grăsime.

Acești nutrienți diferă și prin cât de repede furnizează energie. Carbohidrații sunt cei mai rapizi, iar grăsimile sunt cele mai lente.

Carbohidrații, proteinele și grăsimile sunt digerate în intestin, unde sunt descompuse în unitățile lor de bază:

- Carbohidrați în zaharuri
- Proteinele în aminoacizi
- Grăsimile în acizi grași și glicerol.

Organismul folosește aceste unități de bază pentru a construi substanțele de care are nevoie pentru creștere, întreținere și activitate (inclusiv alți carbohidrați, proteine și grăsimi).

Doza zilnică recomandată de fibre alimentare pentru aportul de referință (DRI) la bărbații cu vârsta cuprinsă între 19 și 50 de ani este de 38 g/zi și la femeile 25 g/zi, iar pentru bărbații cu vârsta > 51 de ani este de 31 g/zi și pentru femeile cu vârsta > 51 de ani este de 21 g/zi. Recomandarea pentru copiii cu vârsta cuprinsă între 1 și 3 ani este de 19 g/zi, iar între 4 și 8 ani este de 25 g/zi. Pentru băieți, cu vârste între 9 și 13 ani, recomandările DRI sunt 31 g/zi și 38 g/zi pentru vârstele 14-18. Pentru fetele cu vârsta cuprinsă între 9 și 18 ani, recomandările DRI sunt 26 g/zi [1]. Nu există un nivel superior tolerabil pentru aportul de fibre, dar toleranța variază în funcție de individ, iar cele mai frecvente efecte secundare ale consumului excesiv sunt balonarea și disconfortul abdominal.

Conform analizei nutriționale din tabelul 1, am concluzionat că raportul dintre proteine, lipide și glucide nu coincide cu normele recomandate de către OMS [2] întrucât raportul acestui meniu este de 11% proteine, 8% lipide și 81% glucide. Aportul optim de fibre alimentare pentru un adult ar trebui să constituie aproximativ 30g, însă în cazul acestui meniu persistă un neajuns de 6,68g de fibre.

4. DISCUȚII

Proteine. Organismul are nevoie de proteine pentru a menține și înlocui țesuturile și pentru a funcționa și a crește. Proteinele nu sunt folosite de obicei pentru energie. Cu toate acestea, dacă organismul nu primește suficiente calorii din alți nutrienți sau din grăsimea stocată în organism, proteinele sunt descompuse în corpi cetonici pentru a fi folosite pentru energie.

Atunci când corpul dumneavoastră nu primește cantitățile necesare de proteine sau nu este capabil să utilizeze proteinele în mod eficient, cercetările au arătat că aceasta poate duce la o serie de simptome, inclusiv creșterea infecțiilor și a bolilor [3] și reducerea masei musculare, denumită adesea sarcopenie la vârstnici. [4] Lipsa de proteine poate duce, de asemenea, la umflarea picioarelor [5], timpi mai lenți de vindecare a rănilor [6] și hipertensiune arterială în timpul celui de-al doilea trimestru de sarcină, numită și preeclampsie [7].

Lipide. Grăsimea este un macronutrient esențial în dietă, care îndeplinește câteva funcții cruciale în organism, cum ar fi facilitarea absorbției vitaminelor liposolubile, furnizarea de energie, amortizarea organelor cu depozite de grăsime și asigurarea izolației. Deși aportul mare de grăsimi a înregistrat mai multe boli de sănătate, deficiența acestuia este și dăunătoare. Deficitul de grăsime duce la tulburări ale pielii, disfuncții neurologice, întârziere a creșterii, căderea părului și multe altele. [8]

Glucide. Carbohidrații – fibre, amidon și zaharuri – sunt nutrienți esențiali pe care corpul dumneavoastră îi transformă în glucoză pentru a vă oferi energia necesară pentru a funcționa. Carbohidrații complecși din fructe, legume și produse din cereale integrale sunt mai puțin susceptibili de a crește glicemia decât carbohidrații simpli (zaharurile). Aportul în exces de carbohidrați pune o sarcină metabolică mare asupra organismului. Atunci când organismul are în mod constant niveluri ridicate de zahăr din sânge (punctul final al zahărului alimentar și al amidonului) cu care să se ocupe în timp, acest lucru duce la creșterea în greutate, o sănătate metabolică precară și un risc crescut de boli de inimă. În cazul meniului din Tabel 1, putem menționa, că conținutul de glucide este puțin crescut.

Fibre alimentare. Fibrele alimentare includ părțile alimentelor din plante pe care corpul dumneavoastră nu le poate digera sau absorbi. Spre deosebire de alte componente alimentare, cum ar fi grăsimile, proteinele sau carbohidrații – pe care corpul dumneavoastră le descompune și le absoarbe

– fibrele nu sunt digerate de corpul dumneavoastră. În schimb, trec relativ intacte prin stomac, intestinul subțire și colon și în afara corpului.

De asemenea, este important pentru alte funcții ale corpului, cum ar fi scăderea colesterolului din sânge, ținându-ne greutatea sub control; stabilizarea glucozei – ceea ce este important dacă aveți diabet; reducerea riscului nostru de alte afecțiuni (cum ar fi boli de inimă și unele tipuri de cancer) [9].

5. RECOMANDĂRI

O alimentație sănătoasă este rezultatul alegerilor raționale ale meselor făcute de cele mai multe ori. Ceea ce contează este dacă majoritatea alegerilor alimentare implică alimente bogate în nutrienți. Trebuie să ducem cont de o varietate de alimente vegetale pentru a optimiza aportul de nutrienți:

- ✓ Fructe și legume: variați cât mai mult posibil alegerile dintre aceste alimente. Legumele crucifere cu frunze, cum ar fi frunzele de salată, varza verde și verdeața de napi sunt surse excelente de calciu. Ardeii, portocalele, grapefruitul, căpșunile oferă vitamina C. Opțiunile portocalii și galbene intense, cum ar fi dovleceii și morcovii, sunt esențiale în dietele pe bază de plante pentru satisfacerea nevoilor de vitamina A.
- ✓ Fasole și alimente din soia: fasolea nu numai că este bogată în proteine, ci oferă și fibre, potasiu și fier. Alimentele din soia precum tofu, tempeh, proteina vegetală texturată (TVP) și laptele de soia sunt încărcate cu proteine de bună calitate și sunt, de asemenea, surse unice de izoflavone, compuși care sunt legați de un risc mai mic de cancer.
- ✓ Cereale: Pâinea integrală și cerealele integrale, cum ar fi orezul brun și quinoa, sunt cele mai bune alegeri din acest grup de alimente, deoarece sunt bogate în fibre și conțin fier și zinc.
- ✓ Nuci și semințe: Deși sunt bogate în calorii, nucile și semințele sunt bogate în nutrienți, oferind fibre, minerale și grăsimi sănătoase meniurilor. Semințele sunt surse deosebit de bune de zinc mineral. Numeroase studii leagă nucile de o inimă sănătoasă.
- ✓ Introducerea izolatelor proteice din soia, mazăre sau cartofi - sunt utile pentru creșterea aportului de proteine: dacă aportul de proteine din meniul zilnic nu este de-ajuns, suplینirea cu o băutură în care sunt adăugate izolatele proteice de origine vegetală sunt bine venite.

6. CONCLUZII

Scopul acestui studiu a fost actualizarea bazei de date despre compoziția unor alimente moldovenești de origine vegetală cu date noi și fiabile despre o varietate de alimente și feluri de mâncare consumate în mod tradițional în țară. Informațiile despre compoziția alimentelor consumate sunt necesare pentru evaluarea calității dietei și pentru elaborarea și aplicarea ghidurilor alimentare. Evaluarea contribuției nutriționale a fiecărui fel de mâncare tradițională la valorile nutriționale zilnice recomandate (DZR) va oferi un instrument util pentru studiul tiparelor alimentare specifice și tradiționale și a potențialelor aplicații ale acestora în domeniul sănătății publice și al nutriției. Compoziția nutrițională a acestor feluri de mâncare este importantă pentru definirea aportului mediu zilnic de nutrienți și pentru a face recomandări mai corecte.

Descoperirile noastre contribuie la cunoașterea profilului nutrițional al unor mâncăruri tradiționale lipsite de alimente de origine animală care, deși nu sunt consumate zilnic, rămân rețete fundamentale pentru populația autohtonă și pentru conservarea culturii țării. Prin urmare, datele noastre pot oferi o bază adecvată pentru toți consumatorii interesați pentru a formula sfaturi alimentare precise și pentru a face alegeri alimentare informate, contribuind la promovarea specialităților locale. Dincolo de aspectele nutriționale, această abordare consideră și contribuția mâncărilor tradiționale la alimentația zilnică ca parte integrantă și importantă a culturii unei națiuni. Alegerile alimentare afectează riscul de a dezvolta boli de inimă, diabet și chiar cancer. Dietele de origine vegetală sunt în mod natural bogate în factori de protecție și tind să fie mai scăzute în componente alimentare care cresc riscul de diverse boli. Cu atenție la alegerile alimentare și raportul dintre macronutrienți (proteine, lipide, glucide), putem face pași în direcția optimizării sănătății pe tot parcursul vieții.

7. REFERINȚE BIBLIOGRAFICE

1. Kieffer, D., Roy, J., Sean, H. *Impact of Dietary Fibers on Nutrient Management and Detoxification Organs: Gut, Liver, and Kidneys, Advances in Nutrition*, Volume 7, Issue 6, November 2016, pp. 1111–1121, <https://doi.org/10.3945/an.116.013219>
2. *Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases: report of a Joint*

- WHO/FAO *Expert Consultation*. WHO Technical Report Series, No. 916. Geneva: World Health Organization; 2003.
3. Karacabey K, Ozdemir N. *The effect of nutritional elements on the immune system*. *J Obes Wt Loss Ther*. 2012;2:152. doi:10.4172/2165-7904.1000152
 4. Ha YC, Choi C, Kim KH, et al. *Malnutrition and chronic inflammation as risk factors for sarcopenia in elderly patients with hip fracture*. *Asia Pac J Clin Nutr*. 2018;27(3):527-32. doi:10.6133/apjcn.082017.02
 5. Pereira de Godoy JM, Pereira de Godoy HJ, Pereira de Godoy LM, Guerreiro Godoy MF. *Prevalence of Idiopathic Cyclic Edema in Women with Lower Limb Lymphedema*. *J Clin Med*. 2017 Dec 25;7(1):2. doi: 10.3390/jcm7010002. PMID: 29295565; PMCID: PMC5791010.
 6. Barchitta M, Maugeri A, Favara G, et al. *Nutrition and wound healing: An overview focusing on the beneficial effects of curcumin*. *Int J Mol Sci*. 2019;20(5):1119. doi:10.3390/ijms20051119
 7. Takahashi H, Hisano M, Sago H, Murashima A, Yamaguchi K. *Hypoproteinemia in the second trimester among patients with preeclampsia prior to the onset of clinical symptoms*. *Hypertension in Pregn*. 2014;33(1):55-60. doi:10.3109/10641955.2013.837172
 8. Soundharya M. G. (2022, February 08). *Fat Deficiency May Lead to Other Disorders*. Medindia. Retrieved on Apr 15, 2023 from <https://www.medindia.net/patientinfo/fat-deficiency-may-lead-to-other-disorders.htm>.
 9. Duyff RL. *Carbs: Sugars, starches, and fiber*. In: Academy of Nutrition and Dietetics Complete Food and Nutrition Guide. 5th ed. New York, N.Y.: Houghton Mifflin Harcourt; 2017.

TRADIȚII GASTRONOMICE GETO - DACICE

PANAGUȚA Rodica¹, SCOBIOALĂ Nadejda²,
CEBOTARI Margareta³

^{1,2,3}Colegiul Național de Comerț al ASEM, Chisinau, Republica Moldova
e-mail: rodicapanaganu81@gmail.com

Abstract: The Geto-Dacians broke away from the mass of Thracian tribes, starting to outline a distinct civilization profile around the beginning of the 1st millennium BC. e.n. reaching a high level of development both materially and spiritually. The information provided by the ancient authors and the archaeological remains are truthful sources that form the basis of the reconstruction of the historical past. The Geto-Dacian interferences with ancient civilizations such as Greek, Roman and the barbarian world gave added value to our ancestors. The food of the ghetto-Dacians combines culinary traditions specific to the Carpatho-Danubian-Pontic area as well as elements borrowed from the civilizations with which they interacted and which diversified the diet and preparation method of our ancestors.

Key words: *ghetto - Dacian, winemaking, Carpatho-Danubian - Dniester area, cultural interference.*

1. INTRODUCERE

Una dintre cele mai importante civilizații antice din afara lumii greco-romane de pe teritoriul Europei a fost cea dacică, prezentă în mare parte pe actualul teritoriu al României și Republicii Moldova. Un regat cu o existență efemeră, comparativ cu alte societăți barbare din Antichitate, dar unul care a pus probleme imense Imperiului Roman, pornit să cucerească Dacia. Din păcate, majoritatea surselor antice – grecești și latine – care relatau despre geți și daci s-au pierdut de-a lungul vremii, lipsindu-ne astfel de informații veridice despre strămoșii noștri dacia. La fel ca în cazul altor neamuri antice, aceste surse vorbeau cu siguranță despre societatea dacică, despre vestimentație, obiceiuri, tradiții, așezări, organizare socială, modul de viață, gastronomie și alte lucruri văzute de cei care au scris despre civilizația geto-dacă. Astfel, pentru a reconstitui realitățile din Dacia de acum aproape 2.000 de ani, ne bazăm în efortul nostru de reconstituire a evenimentelor în baza unor fragmente din sursele antice și vestigiile găsite în arheologie.

2. OBIECTIV DE STUDIU

Valorificarea tradițiilor gastronomice geto-dacice în baza analizei surselor scrise și nescrise referențiale temei studiate; identificarea particularităților gastronomice ale spațiului carpato – danubiano - pontic; stabilirea interferențelor gastronomice geto-dacice cu cele ale lumii grecești, romane și barbare.

3. REZULTATE ȘI DISCUȚII

Civilizația și cultura dacilor s-a dezvoltat în spațiul carpato-dunăbiano-pontic pe parcursul a câteva sute de ani și a atins apogeul dezvoltării sale în perioada sec. I î.H.-sec. I d.H. Scriitorul antic Dio Chrysostom spunea: „geții sunt mai înțelepți decât aproape toți barbarii și mai, asemenea romanilor”. [1, p.78]

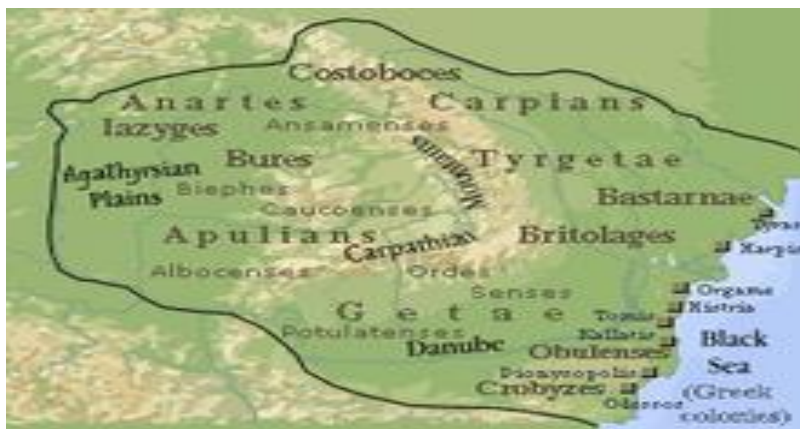


Figura 1: Spațiul carpato – danubiano - pontic

Civilizația daco-getică reprezintă o sinteză originală ce își are rădăcinile bine și adânc înfipte în mediul și în credința autohtonă, putând fi urmărită în timp cu milenii în urmă. Hadrian Daicoviciu spunea că această originalitate nu exclude, ci, dimpotrivă, implică acceptarea unor influențe din afară.[2] Dar dacii nu s-au mulțumit cu preluarea unor elemente de cultură materială de la alte popoare, ei le-au adaptat, le-au transformat și adesea le-au îmbogățit, contopindu-le în creațiile lor tradiționale și făurind o civilizație profund originală. Despre obiceiurile culinare ale dacilor nu s-a

scris sau nu s-a păstrat nimic, de aici și nevoia de a recurge la arheologie și la alte științe pentru a constitui o imagine despre preferințele culinare ale strămoșilor noștri daci.

Civilizația geto – dacică este una impresionantă prin tot ce a realizat în plan material și spiritual. Cu referire la alimentația geto – dacilor nu se găsesc surse istorice care ar aduce multă lumină la acest subiect. De o importanță majoră sunt operele istoricilor antici Strabon, Diodor din Sicilia, Vergilius sau Ovidiu, în care sunt menționate scurte relatări despre alimentația strămoșilor noștri. Săpăturile arheologice au scos la lumină vestigii care vin să completeze tabloul cu referire la obiectele folosite la prepararea și consumul bucatelor. Descoperirile arheologice dintr-un număr însemnat de situri ca: Greaca, Popești, Racatau, Piscu Crasani, Moigrad sunt o dovadă grăitoare în acest sens.[3] Dacii aveau oale acoperite. E o invenție timpurie și foarte răspândită în antichitate, peste tot globul.



Figura 2: Ceramică dacică

Hrana provenea din activitățile zilnice ale geto – dacilor: agricultură, creșterea animalelor, viticultura, culesul plantelor, fructelor, rădăcinoaselor, din pescuit, apicultură și vânătoare.

La începutul secolului al II – lea e.n., alimentația dacilor era bazată, în special, pe cereale asemeni multor zone ale Europei acelor vremuri. Grâul, meiul, secara, ovăzul și orzul erau cultivate și utilizate în întreg spațiul carpato-danubiano-pontic. Meiul fiert în apă sau lapte, uneori baza unui terci în care mai erau folosite spanacul și loboda sau în combinație cu linteia și mazărea, reprezintă cea mai răspândită hrană în lumea dacică. Grâul măcinat, era folosit pentru obținerea făinii, din care se găteau lipii și pâine. De asemenea, orzul era folosit pentru obținerea produselor alimentare de tip lipie sau pâine, dar și pentru obținerea unui ferment destinat producerii berii.[4]

Dintre legume, cele mai consumate de către daci se pare că au fost mazărea, linte, bobul și usturoiul, preferabil, de multe ori, în amestec cu unele cereale, după cum atestă o serie de descoperiri, precum cele de la Piscul Crasani sau Gradiștea de Munte. Din linte, mazăre și bob mai erau preparate și supe, fie folosindu-se un singur ingredient de bază, fie în combinație cu altele.[5]

Alte plante folosite de daci la prepararea bucatelor erau morcovul, spanacul, loboda, stevia și ciupercile, unele dintre ele fiind culese din sălbăticie și nu cultivate domestic. Dintre fructele care intrau în alimentația acestora am putea aminti strugurii, merele, fragii, afinele, prunele, zmeura și murele. Grăsimile folosite la prepararea hranei aveau fie proveniență animală, cum ar fi seul, fie vegetală, în special reprezentate de uleiurile importante din sudul continentului. Dintre plantele uleioase autohtone, pot fi amintite muștarul și macul. Laptele de vacă, oaie și capra erau, de asemenea, produse apreciate de către daci. Dintre produsele derivate din acesta, este atestată brânza, untul și iaurtul consumate frecvent. În alimentația dacilor mai pot fi incluse și ouăle și mierea.

Carnea era și ea inclusă în regimul alimentar al dacilor, ea având ca proveniență fie animalele domestice, crescute lângă gospodărie, fie vânatul care, la acea vreme, se găsea din belșug în păduri, munți și câmpii. Descoperirile arheologice dintr-un număr însemnat de situri cum ar fi de exemplu cele de la Greaca, Popești, Racătău, Piscu Crasani, Moigrad, argumentează că, printre preferințele dacilor se situa carnea de vită. Ovinele, suinele și caprinele sunt, de asemenea, sursa de carne în alimentația dacilor. Aceștia consumau și carne de cal, după cum atestă unele descoperiri de fragmente osoase de la Sighișoara sau Butuceni. Din carne geto – dacii preparau fripturi și tocanе.

Dintre păsările domestice, crescute ca sursă de carne, menționăm găina și gâsca. Pescuitul reprezenta o altă sursă de hrană, activitatea fiind confirmată de o serie de descoperiri ce au scos la lumină unelte specifice ei: cârlige sau greutăți folosite la plasele de pescuit. Vânătoarea, de asemenea, era practică la scară largă pe teritoriul Daciei. Animalele sălbatice care reprezentau sursa de hrană pentru daci erau iepurii, cerbii, castorii, mistreții, bourii, urșii, dar și unele păsări. Procedeele de preparare a cărnii erau fierberea, prăjirea și frigerea. Atunci când gospodăria deținea o cantitate mai mare de carne, ce nu era consumată într-un timp scurt, se proceda la conservarea acesteia prin afumare și/sau sărare. Cât privește obiectele folosite la prepararea și consumul bucatelor, descoperirile arheologice confirmă existența furculițelor, a cuțitelor, frigarilor, grătarelor (mai rar),

farfuriilor, amforelor, străchinilor, vaselor de baut de tip khantaros, strecurătorilor, fructierelor, cănilor și a vaselor de tip borcan.

Pentru preparare se foloseau rășnițe și mojarie din piatră, gătitul se făcea în aer liber sau în interior, pe vetre din piatră și lut, la proțap etc. Cuptorul de pământ are circa 500.000 ani, încă de la populațiile neolitice. În Oltenia, se păstrează și astăzi tradiția „testului” de pâine, un clopot din lut nears, care se pune peste o vatră încinsă făcută la nivelul pământului, din cărămizi, așezate pe un strat de nisip, pe care se face jar din arderea lemnului, sau se poate pune peste un cuptor în pământ, cu o circumferință mai mică, realizat după metoda menționată anterior. Se pare ca încă de pe vremea dacilor, în Balcani, dar, în special, la nord de Dunăre, exista obiceiul ca femeile, în anume momente ale anului (alese în funcție de credințe și de sărbători rituale), să frământa lut, amestecat cu balega de cal și cu paie sau câlți, pe care îl împărțeau în mai multe grămezi (sferice), pe care le modelau apoi în forma de clopot, așezându-le pe ridicături făcute din paie și frunze. Se netezeau cu atenție, se făceau doua orificii prin care se introducea o vergea de fier, pentru a se putea ridica testul când era fierbinte, se lăsau la soare câteva zile și se utilizau pentru coptul azimei (astăzi, și pentru alte alimente). Pentru păstrarea alimentelor se foloseau gropi săpate în stâncă sau în pământ, care erau apoi arse și deveneau locuri optime pentru a păstra cereale, legume etc . [6].

Viticultura a constituit de-a lungul timpului o ocupație de bază a geto – dacilor. O serie întreagă de autori antici, precum Strabon, Diodor din Sicilia, Vergilius sau Ovidiu, confirmă cultivarea viței-de-vie și consumul vinului la daci. Xenopol menționează, preluând informația de la Homer, că „bărbații și femeile beau vinul după moda scitică, neamestecat cu apă, slujindu-se, în loc de pahare sau căni, de cornuri mari de cerb sau de bou, care treceau din mână în mână”. Istoricul Diodor din Sicilia (sec. I î.Hr.) relatează despre ospățul dat de Dromicheites, conducătorul unei puternice uniuni de triburi geto-dacice, în cinstea prizonierului său, generalul macedonean Lisimah, înfrânt în anul 292 î.Hr., la care oaspeții au fost serviți cu vin în cupe de aur și argint, în timp ce gazdele au băut din vase de lemn și din cornuri de vite, pentru a demonstra simplitatea și sobrietatea localnicilor.

Prima mențiune scrisă despre viticultura dacică o avem de la geograful antic Strabo (66 î. Hr). Ea se referea la măsura adoptată de marele rege Burebista (82-44 î.Hr.), acel care a reușit crearea statului centralizat dac, privind defrișarea viilor. Se presupune, că decizia luată de Burebista, în urma sfatului marelui preot Deceneu, urmarea nu atât ca populația să înceteze să consume vin în exces, cât mai ales să facă să dispară tentația pe care viile

din Dacia o aveau asupra populațiilor străine care veneau aici, mai cu seama din răsărit, atrase de roadele viilor. Dacii nu numai beau vinul, ci îl și mâncau, posedând tehnologia de înghețare a vinului. Faptul că am moștenit de la daci cultura consumului vinului la diverse ceremonii, ritualuri este incontestabil.[7] Celebra tăiere a viilor de către Burebista s-ar putea, însă, să aibă și o conotație religioasă, nefiind menită neapărat să oprească consumul de alcool și toate problemele care decurg din consumul exagerat al acestuia. Vinului local i se adăuga și cel importat, în special din lumea greacă, din zone precum Thassos sau Kos, după cum atesta unele fragmente ceramice ce conțin ștampile epigrafice. Din vița-de-vie se făcea vin, probabil foarte tare, la fel ca la ceilalți barbari, care era diluat cu apă, păstrat în vase mari de ceramică. Ei obișnuiau să bea vinul turnat în coarne de bou, în ulcele sau chiar în tigve. *Aristocraților din Dacia, ce au locuit în Dacia Romană a Împăratului Traian în perioada 106 – 271 p. Chr., le-a fost atribuit numele de aristocrați tarabostes. Acest termen își are originea de la forma căciuililor purtate de către nobilimea perioadei străvechi.* Vinurile exclusive „Taraboste”, ale vinăriei Chateau Vartely reprezintă recunoștința adusă strămoșilor noștri, ce au dezvoltat tradițiile viticulturii, fiind expresia dăruirii de sine și a măiestriei superioare în vinificație. Dacii consumau și un anumit tip de bere, obținut din cerealele locale și cedru. Miedul era și el cunoscut și consumat. Din vin se făcea și oțet. Din plantele medicinale, bine cunoscute de către daci, se făceau ceaiuri și fierturi care ajutau organismul, fiind folosite în calitate de medicamente. Nu trebuie ignorate importurile de vin, ulei de măsline, probabil fructe exotice, dându-se la schimb miere, ceară, sclavi, diferite produse. Conform surselor istorice tracii aveau două mese pe zi, și putem presupune cu destul temei că geto-dacii nu făceau excepție. Se pare, de asemenea, că teritoriul dacic reușea să producă o mare cantitate de alimente, iar populația dacică nu era îndeajuns de numeroasă pentru a se confrunța cu lipsuri și foamete. [8]

Dacii aveau o bucătărie inspirată din salatele și mâncărurile lumii trace și, pe alocuri, a celei celte. Oala de pământ cu capac a introdus noi tehnici de coacere și fierbere în orizontul culinar al strămoșilor noștri. Romanii au fost cei care au adus în Dacia și aluaturile umplute cu felurite tocături; plăcintele fiind cele mai versatile, cu legume sau carne, fructe și altele. Dacă romanii nu consumau decât brânza, dacii erau mari amatori de produse lactate, în special de lapte fermentat, una dintre deosebirile principale din epoca între popoarele civilizate și cele considerate barbare. Dacii consumau terci din grâu sau ovăz, dres cu lapte, în timp ce romanii consumau mâncăruri fine, oaspetele ajungând să se întindă pe ore

întregi. Peștele era un aliment de bază pentru ambele popoare. Nu putem spune că dacii se hrăneau cu mâncăruri sofisticate, însă romanii puneau la cale festinuri pe măsură. Romanii ajunseseră celebri în lumea antică pentru fastul petrecerilor, prezentarea mâncărilor, bogăția și diversitatea lor. În Roma se putea servi la o singură masă zeci de feluri de mâncare. Dacii noștri erau mai ponderați. Dacă lumea civilizată consuma vin, "barbarii" beau bere, din orz sau mei. Fie braga, făcută din cereale, fie mied făcut din miere, dacii fiind mari apicultori. Nici de vinuri bune nu duceau lipsa. Pâinea făcută din secară, produsele naturale, lipia unsă cu miere (din aluat amestecat cu vin), legumele, uleiul de rapita și muștarul alături de carne, ierburi, fructe, rădăcini, semințe, măcriș, spanac, loboda făceau parte din alimentația zilnică care le dădea energie. Meiul era principalul fel de cereale, versatil pentru terciuri. Terciurile n-au apărut doar în zona dacică, ci și la celți, germani și sarmați. După sosirea romanilor și deci a coloniștilor, tehnicile de gătit s-au îmbogățit, au fost preluate ingrediente, unelte, preparate romane sau din alte părți aduse de coloniști. De la greci se importa vin și ulei de măsline dar numai pentru cei din clasa bogată. Toate datele indica influențe celtice, grecești și romane în bucătăria dacică și în modul de viață. Chiar dacă bogații mâncau mai bine decât săracii, ca peste tot, în Dacia nu a existat opulența romană, exotismul și nici rafinamentul bucătărilor deja stilate la acea vreme. Simplu, robust, nutritiv erau condițiile necesare gastronomiei dace. Nu putem compara bucătăria simplistă a dacilor cu festinurile romane. Dar trebuie să înțelegem că acele oșpețe celebre erau numai pentru bogătași. Plebea mânca cereale proaste și considera carnea un lux. Dacă circa 30% din populația Romei antice era formată din sclavi vă imaginați cum arăta harta gastronomiei locale. Un alt mit care trebuie desființat este acela al opoziției dintre agricultura și creșterea animalelor. Se crede că cele două nu puteau fi complementare. Într-adevăr mulți scriitori îi descriu pe daci ca un popor războinic care urăște munca la câmp și iubește jaful. Însă nu toată populația intra în rândul aristocrației gentile. Așadar, credem că agricultura completă perfect alte ocupații aducând surplusul necesar [5].

4. CONCLUZII

Remarcăm faptul că dacă în cazul unor civilizații, cum a fost cea chineză, egipteană, mesopotamiană, greacă și romană dispunem de o enormă cantitate de material informativ care a trebuit să fie parcurs, selectat și tradus, în cazul Daciei situația a fost însă alta. Sursele de informație referitoare la economie, meșteșuguri, comerț și modul de a se hrăni al populației nu sunt nici atât de numeroase și nici atât de bogate. În mod clar,

civilizația dacă, deși impresionantă, nu a avut valențele și complexitatea celor sumeriene sau indiene și, din câte se cunoaște, nici nu a influențat decisiv alte civilizații cu care a venit în contact. Avem certitudinea că, deși aristocrația geto – dacă, tarabostes, mâncau mai bine decât producătorii de rând, în Dacia nu a existat pompozitatea și rafinamentul culinar specific civilizațiilor orientale sau a celei romane. După cucerirea Daciei de către romani, în anul 106 e.n., doar guvernatorii, prefectii și alți funcționari superiori este posibil să fi avut, în bucătăriile lor, bucătari veniți de la Roma, care să fi gătit preparate rafinate și exotice. Cred că ceea ce se mânca în Dacia era mai curând modest și simplu. Bucătăria Daciei era una de tip „continental”, înrudită probabil cu cea a tracilor și asemănătoare pe alocuri cu cea celtică, prezentând poate și mici accente mediteraneene, datorate influenței grecești și romane. Nici bucătăria grecească nu era cu mult mai rafinată, aceasta caracterizându-se pe atunci (ca și acum, de altfel) prin tradiționalism și simplitate. Totuși, s-a reușit a aduna un material interesant care ne poate oferi o imagine destul de clară a felului în care dacii abordau aspectele legate de consumarea, depozitarea, conservarea și gătitul alimentelor. Cercetarea subiectului ne-a făcut să aflăm mai multe lucruri noi și să descoperim o altă Dacie.

5. REFERINȚE BIBLIOGRAFICE:

1. Giurescu C.; *Istoria românilor din cele mai vechi timpuri până la moartea lui Alexandru cel Bun (1432)*, Editura All, București, 2015, p.78 ISBN 978-606-587-355-1
2. Daicoviciu H.: Dacii, ISBN, Editura Hyperion, Chișinău, 1991p.190
3. Roman, V.: Alimentația la geto – daci. Disponibil: <https://adevaruldespredaci.ro/alimentatia-la-geto-daci/>. Accesat: 10.04.23
4. Bucătăria geto – dacilor. Ce mâncau strămoșii noștri? Disponibil: <https://www.secretulsanatatii.net/bucatariagetodacilor-cemancau-stramosii-nostri/>. Accesat: 09.04.23
5. Stănculescu, C.:La masă cu străbunii noștri – diferențe și asemănări. Disponibil: <https://mythologica.ro/ce-mancau-dacii/>. Accesat: 07.04.23
6. Pogăciaș, A.:Ce mâncau dacii? Disponibil: <https://historia.ro/sectiune/general/ce-mancau-dacii-568008.html>. Accesat: 23.04.23
7. Vinul – băutură istorică. Disponibil: <https://wine.md/blog/vinul-bautura-istorica>. Accesat: 25.04.23
8. Popovici, R.:La masă cu strămoșii – Dacia. Disponibil: http://www.enciclopedia-dacica.ro/?option=com_content&view=article&id=701%26Itemid=369. Accesat: 20.04.23

TRADITIONAL ROMANIAN BLOUSE - MANIFESTATION SPACE OF ROMANIAN FOLK TRADITIONS

DAVID Rodica¹, CUMPĂNAȘU Vasile²

^{1,2}Constantin Brâncuși University of Târgu Jiu, România
e-mail: david.rodica.mba@gmail.com

Abstract: The Romanian blouse, also known as “ia”, is a traditional Romanian clothing that has become a symbol of Romanian cultural identity. The Romanian blouse is often seen as a symbol of cultural resistance to globalization. The Romanian blouse has a rich history dating back several centuries. It has become a symbol of Romanian culture and national identity. However, the growing popularity of the Romanian blouse has also raised concerns about cultural appropriation. Cultural appropriation occurs when a cultural element of a marginalized community is adopted by another community without recognizing its origin. In the case of the Romanian blouse, some people have expressed concern that the Romanian blouse has become a global fashion trend without Romanians receiving the appropriate credit. In response to these concerns, some organizations have worked to raise public awareness of the history and meaning of the Romanian blouse. Ultimately, the Romanian blouse is a complex symbol that embodies both Romania’s history and identity. In the context of globalization, the popularity of the Romanian blouse raises important questions about cultural appropriation and the importance of recognition of cultural origin. Indeed, cultural appropriation is a complex and controversial subject that raises important questions about respect for and recognition of minority cultures. In the case of the Romanian blouse, the growing popularity of this piece of clothing can be seen as a tribute to Romanian culture, but it can also be seen as an exploitation of this culture regardless of its origin and history.

Key words: *identity, origin, global fashion, clothing, Romanian blouse*

1. INTRODUCTION

The Romanian blouse “ia” has a rich history dating back several centuries. It has become a symbol of Romanian culture and national identity. The first records of the Romanian blouse date back to the time of the Roman Empire, when Roman soldiers described the clothing worn by the inhabitants of the region of Dacia (present-day Romania).

During the 20th century, the Romanian blouse became a symbol of cultural resistance. However, the Romanian blouse remained popular among

the Romanians, who considered it a symbol of their national identity.

In recent decades, the Romanian blouse has begun to be adopted by the world popular culture. Fashion designers such as Yves Saint Laurent and Tom Ford have incorporated elements of the Romanian blouse into their collections. Celebrities such as Beyoncé and Kate Middleton were also photographed wearing Romanian *ia*. This phenomenon was amplified by the rise of social media, which allowed the Romanian blouse to become a part of global fashion.

The Romanian *ia* is therefore an example of the complexity of globalization and its effects on culture and identity. On the one hand, the growing popularity of the Romanian blouse can help preserve this traditional piece of clothing and make it known to a wider audience. On the other hand, this popularity raises important questions about cultural ownership and recognition of the cultural origin.

It is therefore crucial to find a balance between appreciation of the culture of others and respect for its origins, in order to maintain the diversity and richness of the world culture. It is important to recognize the history and significance of the Romanian blouse and respect its cultural origin, while celebrating its beauty and contribution to global fashion.

2. THE ROMANIAN "IA" – A ROMANIAN SYMBOL

The folk costume is the symbol of our people, and the *ia* is the main element of the traditional costume, in any region of our country, the Romanian *ia*, hand-sewn and decorated with traditional motifs.

In Transylvania and Moldova, thicker materials were used, and in Oltenia, Muntenia and Dobrogea, they were made of thinner materials, the white cloth being made, by weaving, at home.

It is decorated with embroidery on the sleeves, on the chest and on the neck, and all the figures symbolize the Romanians' magic, faith and love for beauty. Each *ia* is unique in its own way, the patterns differ from one region to another. In Transylvania the embroideries are in one color, usually black, in Maramureș they are white, and in Oltenia they are bright red, and depending on the time of wearing, they had different meanings specific to certain events.

The magic signs carefully sewn on the *ia*, with each pin prick aim to protect from bad spirits, from charms and from bad fate the person who wears it. The young girls inherited from their grandmothers or from their mothers not only the art of the popular craft, but also the right prayers that had to be told before starting wool spinning or weaving.

The Romanian *ia* is a product specific to the Romanian women, who, in the past, was made by themselves even if they worked for a half a year or a year or more. They worked in secret, so that the model will not be the same. This is the explanation for those very beautiful and loaded models. Looking to a beautiful *ia*, we discover things of great emotion. As simple tailoring, so profound the signification is. Also known as the embroidered shirt, the *ia* represent more than a garment reinvented by the current designers, it remained a symbol, a story, a history book.

Among the representative personalities of our history, Queen Maria was the one who continuously promoted the beauty of the Romanian port, wearing it to all important events, Nicolae Grigorescu in his paintings captured the Romanian peasant woman either spinning wool, walking barefoot or working in the fields. The Institute of Ethnography and Folklore has created an album that includes thousands of popular shirts from over 800 villages, an album that is part of the materials presented at the U.N.E.S.C.O, with the aim of including it in the world heritage.

The day of June 24, the "universal day of the *ia*" also called the day of "Sânziene", a celebration associated with the cult of the harvest of vegetation and fertility, but also of the sun. The legend says that the Sânziene fest (or Drăgăicile) are good fairies, who gather on the day when the sun reaches its apogee (the summer solstice), dressed in white shirts, wearing crowns of yellow flowers, gather in chorus and play, thus giving powers particular to flowers and weeds, transforming them into "medicinal plants". According to tradition, on this day there are regions of the country where young girls, always dressed in the beautiful traditional costume, go to the fields and weave crowns of yellow flowers.

3. THE ROMANIAN "IA" – A PERPETUAL LEAVING BEAUTY

The Romanian blouse is a traditional piece of clothing that has become increasingly popular over the years. In 2023, *ia* continues to stand out as a unique and elegant piece that can be worn by all, regardless of its cultural origin.

Young people in particular have embraced the Romanian blouse as a stylish and trendy fashion choice. The colorful motifs, delicate embroideries and modern cuts make the Romanian blouse a versatile piece that can be worn for all occasions, whether for a casual outing with friends or for a more formal event.

The fashion designers have also integrated the Romanian blouse in their

collections, proposing modern and innovative models that respect tradition while adding a touch of modernity. Vivid colors and bold motifs are combined with fitted cuts and light fabrics to create unique pieces of clothing that highlight the beauty of the Romanian blouse.

Influencers and celebrities have also contributed to the popularity of the Romanian blouse by wearing it at public events and sharing photos of their outfits on social networks. This media exposure helped make the Romanian blouse known to a larger public and made it accessible to all.

Ultimately, the Romanian blouse has become an iconic piece that symbolizes the beauty and diversity of Romanian culture. The young people of 2023 can celebrate the richness of this culture and contribute to the diffusion of its beauty across the world. The Romanian blouse is therefore a must-have piece for young people who want to express themselves in a unique and elegant way.

The Romanian *ia* is an ancestral model of social responsibility, because the cloth is not wasted, the cut of the Romanian *ia* is with a minimum of cut and discarded cloth.

When starting to sew a shirt, the woman promises herself that she will finish it, that she will wear it, that she will be proud of it. The idea is to sew shirts to wear, to reduce the amount of plastic clothes that fill our closets. We must propose a long-term relationship with the sewn shirt, which we will not get bored of overtime and which we will wear with the same pride and pleasure on the first day and in the following days, months, years!

3.1.1a: a dowry, a logo, a Romanian national inscription

In Romania, the national costume (the female one) was imposed thanks to the Royal House of Romania. Wanting to integrate with the nation she led and promote its specific values, since 1885, Queen of Romania wore the folk costume, especially that of Argeș and Muscel, at various events, appreciating the richness and refinement of the embroideries, the elegance and the preciousness of the materials. Queen Maria adopted the traditional costume as the official outfit for the nation's holidays and, thus, under the patronage of the Royal House, a true popular costume fashion was launched among Romanian ladies, being adopted as an identity emblem at various receptions and national events. The establishment of the Royal Workshops for the creation of folk costumes and carpets, with women from the respective areas as workers, contributed to satisfying the increasingly numerous demands of the nobility, the bourgeoisie and the intelligentsia. Under the prestige of the Royal House, Muscel and Argeș costumes become

real emblems of Romanians, being also assumed by rural notables. Procuring these costumes was easy as there were merchants who sold them through the fairs frequented by the peasants. Today the Muscel women's costume continues to be called the national costume, simultaneously perpetuating in the Romanians' consciousness, the prestige of the Royal House and popular culture.

3.2. Most common patterns and signs sewn on ia

In addition to the artistic excellence, the top, always positioned at shoulder level, in the area of maximum visibility of the shirt, has important communication functions. Analyzing its functional-artistic structure, we discover precious information about the skill and talent of the working woman (the technological excellence of the embroidery points used – from 7-8 types to 10-12 – is a criterion for highlighting in the community; material condition and social position of the wearer (through the quality of the materials used to make the shirt - silk cloth, marquisse - and the embroidery threads - wool, cotton or silk threads processed at home or purchased - the economic potential and prestige of the family, marital status and age are highlighted (the dimensions and the chromaticity of the top is done differently for little girls, brides, young wives and old women, and the colors respect the code of existential evolution: for little girls, the top is only marked in cheerful and bright colors, brides wear rich tops, with 5-7 rows, with red, young wives wear shirts in a dominant color, usually red, with polychrome accents, and older women prefer the monochrome of sober colors, ultramarine blue or black); the ceremonial status (bridal shirt, mother-in-law shirt, mourning shirt; each of these pieces respects the cut and type of composition specific to the areas but is individualized by the categories of motifs used.

The decorative variants of the sleeve upper part (*altiță*) shirt were born under the influence of the need to adapt the basic piece of the folk costume, not only to environmental and climatic conditions, but also to the customary and moral rigors imposed by the age and civil status of the wearers. The psychological need of each generation to impose its own artistic taste and to respond to the echoes of some fashions, which also reached the rural environment, were the main motivation for the evolution of the sleeve upper part (*altiță*). The desire to express, through clothes, the personality and sensitivity specific to the historical time they lived in, generated in the Romanian villages a very tight dialectic between what one need to wear and what one wants to wear. The relationship between canon and freedom experienced a special dynamic in most areas, contributing to the stimulation

of female creativity and the development of this important element of the Romanian cultural heritage. For decades and even centuries in a row, the competence and craftsmanship of thousands of women from Romania's villages have polished, generation after generation, the same jewel - *ia* - perfecting its cut, embroidery techniques and decorative repertoires. Beyond functionality and respect for the tradition of the place, when the zonal particularities appeared, feminine coquetry had a say, fueled by women's permanent need to be unique and, of course, beautiful. The art of the Romanian shirt with *altiță* is based on the manual execution of all operations and the ingenious combination of the main means of expression: materials, sewing/embroidery techniques, types of decorative compositions, categories of motifs and their stylization.



Figure 1: Most used sewn marks on *ia*

Source: Internet

By observing the basic principles of art – rhythm, symmetry, repetition, the balance of chromatic weights – the *ia* and, implicitly, the entire popular female costume acquired immense social prestige, being a garment with emblematic and fascinating status, a true visual witness of popular spirituality.

The main piece of the traditional Romanian costume, the high-waisted shirt has today become an emblematic object, with an important memorial-affective value, being a mark of the Romanian cultural identity. Passed down

from generation to generation (in the family, at the lodges, in plain view or "stolen" and worked in secret), the *ia* continues to be worn in the countryside on Sundays, at church, as well as during family, ceremonial and festive events.

The traditional motifs on the traditional Romanian port were inspired by life and nature. Here are the main inspirations of the traditional Romanian symbols: the stars, the sun, the cross, the bread, the spike, the flowers, the stars, the tools for working the earth, the eye, the geometric figures.

4. CONCLUSIONS

Therefore, if the Romanian *ia* could speak, in a sweet Romanian language, we could learn a fascinating story of a nation and a land in close communion. It could tell about beauty of life, about harmony and perfection, about heaven and earth, in a close connection about immortality.

The way in which the Romanian *ia* has lasted over time is a true proof of the steadfastness of the people who created it and who embellish it, making it unique among the peoples of the world.

The Romanian *ia* represents our cultural identity, part of our DNA, written with so much mastery, elegance and uniqueness, in the code of values of the Romanian people, it is part of the Romanian folk costume.

It was loved by royal personalities, painters, wishing to remind of its value, but also to perpetuate and honor the tradition, it was offered a day in the calendar, June 24.

This dedication is a mean of promoting our culture, as a symbol of Romanian identity.

5. REFERENCES

1. [la românească, un mijloc de promovare a identității românilor \(ietraditionala.com\)](http://la_romaneasca_un_mijloc_de_promovare_a_identitatii_romnilor(ietraditionala.com));
2. Boț, N. Șezătoarea în Zona Năsăudului. *Anuarul Muzeului Etnografic al Transilvaniei pe anii 1965-1967, 1969*;
3. Vlad, M. (II, 2002, Febr – Iunie). Șezătoarea în Săliște de Sus. *Memoria Etnologica* (2-3);
4. Bănățeanu, T. România – *Din tezaurul portului popular tradițional*, Editura Sport, Turism, 1977;
5. Gheorghe I. *Ocupații tradiționale pe teritoriul României*, Editura Scrisul Românesc, Craiova, 1985;
6. Ișfănoni, D., Popoiu, P. *Costumul românesc de patrimoniu din Colecțiile Muzeului Național al Satului „Dimitrie Gusti”*, Editura Alcor, București, 2008.

CERCETAREA TEXTILELOR TRADIȚIONALE ȘI VALORIFICAREA ACESTORA ÎN CALITATE DE POTENȚIAL TURISTIC IMPORTANT. CAZUL SATELOR BULGĂREȘTI DIN REPUBLICA MOLDOVA

MIRON Marina¹, MIRON Viorel²

^{1,2} Asociația de Dezvoltare a Turismului în Moldova, mun. Chișinău, or. Vatra,
Republica Moldova

e-mail: office.adtm@gmail.com, viorelmiron7@yahoo.com

Rezumat: Autorii articolului de față vin cu analiza experiențelor de documentare a procesului de confecționare a textilelor în condiții casnice în Republica Moldova, inclusiv la bulgarii din sudul țării. Totodată, aici sunt creionate unele metode și procedee de cercetare, care sunt cele mai potrivite pentru acest tip de studiu. Referindu-se la instrumentele de cercetare, autorii își focusează atenția asupra cercetării de teren, aducând mai multe exemple de tehnici folosite pentru realizarea calitativă a acestora. Se prezintă și un studiu de caz, care ilustrează, în baza exemplului din s. Stoianovca, r-nul Cantemir (localitate populată predominant de bulgari) modul prin care pot fi atrase finanțări pentru cercetări științifice a patrimoniului de textile tradiționale ale grupurilor etnice din Republica Moldova. În final, sunt expuse unele modele deja existente de valorificare a textilelor tradiționale în calitate de potențial turistic cultural și tehnologic. Covoarele și alte elemente textile din interiorul casei tradiționale au devenit motiv pentru târguri, festivaluri sau expoziții de importanță locală, regională sau locală. Aceste elemente servesc drept axe conceptuale pentru crearea unor pensiuni, structuri de alimentație atât în mediul rural, cât și în cele mai selecte locații din centrul capitalei. Sporirea interesului pentru acest element al culturii din ultimii ani a provocat apariția mai multor centre sau ateliere în care meșterițele restabilesc arta alesului covoarelor. Materialele colectate de cercetători și prezentate sub diverse forme științifice pot servi drept cazuri particulare în cadrul cursurilor universitare de la facultățile specializate.

Cuvinte cheie: *patrimoniu mobil, cercetare etnografică, covoare tradiționale, covoare bulgărești, tehnici de confecționare, valorificare turistică.*

În viața contemporană, rămâne tot mai puțin loc și timp pentru activitățile de altă dată, practicate în comunitățile tradiționale. Comoditatea aprovizionării cu toate cele necesare pentru viața a redus mult practicarea îndeletnicirilor tradiționale și a rupt practic firul, care lega generațiile între ele prin necesitatea de a transmite cunoștințe de la mamă la fiică și de la tatăl la fiu. Pe vremuri, fiecare avea abilități necesare în tot ce ține de confecționare

de obiecte de uz casnic, dinastii întregi erau pricepute și iscusite în îndeletniciri, ce se transmiteau din generație în generație. Începând cu a doua jumătate a secolului XX-ci încet cu încetul obiectele confecționate pentru necesitățile vieții cotidiene, podoabele casei tradiționale, dar chiar și costumul tradițional au migrat din viața reală în sălile muzeale sau în fondurile acestora. Astăzi, în sarcina cercetătorilor etnografi, axați pe studii interdisciplinare, stă contribuția la conservarea practicilor și îndeletnicirilor tradiționale, dar și asigurarea aportului la renașterea meșteșugurilor locale, acolo, unde acestea pe vremuri se simțeau la ei acasă.

Autorii articolului de față vin cu experiențe referitor la specificul documentării procesului de confecționare a textilelor în condiții casnice în Republica Moldova, inclusiv la bulgarii din sudul țării în speranță că acest exercițiu științific va contribui la completarea subiectului dedicat confecției textilelor tradiționale în comunitățile diferitor etnii din țară. Totodată, vom creiona acele tehnici și procedee de cercetare, care sunt cele mai potrivite pentru acest tip de studiu, vom veni cu un studiu de caz, care ilustrează modul prin care pot fi atrase finanțări pentru cercetări științifice asupra patrimoniului de textile tradiționale ale diferitor grupuri etnice din Republica Moldova. Și în final, vom explica unele modele deja existente de valorificare a textilelor tradiționale în calitate de potențial turistic cultural și tehnologic.

Așadar, de ce este atât de importantă documentarea practicilor de confecționare a textilelor tradiționale în Republica Moldova anume acum?

Importanța subiectului abordat se argumentează întâi de toate prin faptul că la 1 decembrie 2016 dosarul „Tehnici tradiționale de realizare a scoarței în România și în Republica Moldova” a fost înscris în Lista Reprezentativă UNESCO a Patrimoniului Cultural Imaterial al Umanității. Însă conștientizarea importanței salvagădării tehnicilor de confecționare a textilelor, obiectelor de textile tradiționale s-a produs mult mai demult. Ca urmare a acestei conștientizări, începând cu anul 2014, în Republica Moldova se desfășoară Târgul Național al Covorului „Covorul Dorului”, ajuns în anul 2022 la a IX-a ediție. În cadrul edițiilor anuale, mai au loc și expoziții tematice, care ilustrează subiectul covoarelor tradiționale din diverse regiuni ale Republicii Moldova. De exemplu, în ediția din 2020, a fost organizată Expoziția „Scoarta de Camenca – Rai de pomi și flori”²⁹. Tot în cadrul Târgului Național al Covorului în anul 2022, a avut loc lansarea catalogului „Textile de interior din lână țesute în multe ițe, din patrimoniul Muzeului

²⁹ <https://www.muzeu.md/2020/12/15/scoarta-de-camenca-rai-de-pomi-si-flori/>; <https://www.muzeu.md/2021/01/27/calendarul-ilustrat-scoarta-de-causeni-tezaur-de-culoare-si-simbol/>

Național de Etnografie și Istorie Naturală”, autor: Maria Ciocanu, precum și vernisarea expoziției „Salvgardarea scoarțelor valoroase: restaurare și replicare”, a seriei de timbre, cărți poștale și a plicului „Scoarța de Căușeni”, emise de ÎS „Poșta Moldovei”. Unele expozate textile din muzeu au fost prezentate în cadrul Expoziției „Țeserea Lumii. Scoarțe românești din patrimoniul Muzeului Național de Etnografie și Istorie Naturală și al Muzeului Național al Țăranului Român”, desfășurată din 08 septembrie până 23 octombrie 2022, la Muzeul Național al Țăranului Român din București etc.³⁰.

Propriu-zis colecția de scoarțe/covoare și alte țesături de casă de la Muzeul Național de Etnografie și Istorie Naturală s-a constituit de-a lungul celor 133 de ani de activitate a instituției. Încă la începutul secolului 20, a fost editat „Albumul ornamentelor de covoare moldovenești”, publicat în 1912 la Leipzig. În discursul său introductiv la album, constituit din imagini cu 25 de covoare vechi moldovenești depozitate la acea vreme în fondurile Muzeului Zemstvei al Provinciei Basarabia (acum Muzeul Național de Etnografie și Istorie Naturală), Paul Gore³¹ a remarcat că „din păcate, această artă (țesutul covoarelor – nota autorului) este acum în declin, ceea ce se explică prin multe motive și, printre altele, prin scăderea calității gustului popular, care devine din ce în ce mai obișnuit cu șabloanele de fabrică, prin scădere în regiune a ouăritului și, prin urmare, prezența unui cost ridicat pentru lână și așa mai departe”³². Însă, spre finalul cuvântului introductiv, autorul exprimă speranța „că frumoasele ornamente din acest album vor spori interesul populației pentru această artă rară și va servi drept imbold pentru creșterea, dezvoltarea și îmbunătățirea acestora”³³ (tradus de autori).

La începutul secolului 21 conform datelor cercetătoarei V. Buzilă „muzeul deține cea mai numeroasă colecție de covoare moldovenești din republică – în jur de 1500. Printre acestea se regăsesc cele din colecția Muzeului Național de Artă a Moldovei (intrate în 1999) și cele din patrimoniul fostului Muzeu de Arheologie și Etnografie al Academiei de Științe a Moldovei (2008). Muzeul Național de Istorie a Moldovei are în patrimoniu peste 250 de piese, iar pe locul trei se situează Complexul Muzeal Orheiul Vechi,

³⁰ Buzilă, V. Covoarele în contextul patrimoniului cultural al Republicii Moldova. În: Akademos, nr. 1(12), februarie 2009, pp. 105-109, p. 108.

³¹ Paul Gore a fost ultimul reprezentant al unei celebre dinastii de cărturari basarabeni, a lăsat drept moștenire opere precum Anexarea Basarabiei (1912), Notițe despre mazilii Basarabiei (1908), Plebiscitul în Basarabia (1919), Ștefan Aleksandrovici voevod voloșki (despre fiul lui A. Lăpușneanu pribegit la Moscova) ș.a.

³² Альбом узоров молдавских ковров. Кишинёв, 1912 г.

³³ Альбом узоров молдавских ковров. Кишинёв, 1912 г.

gestionând mai bine de 60 de covoare”³⁴. Ba mai mult, 22 de covoare din colecția MNEIN se regăsesc în Registrul patrimoniului cultural național mobil. Cercetările realizate recent în fondurile MNEIN de către autorii articolului dat confirmă faptul că printre acestea se regăsesc și țesături, confecționate în sudul țării, în special ne referim la obiecte din localitățile bulgărești precum orașele Tvardița, Taraclia și din unele sate din raionale Cantemir, Leova etc.³⁵

Precum oricare alt domeniu de activitate tradițională, sfera producerii covoarelor a suferit schimbări esențiale, în special în ultimele decenii (deși puțin mai sus am dovedit că asemenea constatări au avut loc în Basarabia și la începutul secolului 20). Bine cunoscuta cercetătoare a acestui element de patrimoniu național, dna E. Postolachi, insistă pe faptul că „la începutul secolului 20 și până la al doilea război mondial, confecționarea covoarelor a păstrat o bună parte din tradițiile vechi ale domeniului și a încercat a se menține în noile condiții social-economice. Schimbările radicale produse în ocupațiile femeilor din mediul rural, în modul de împodobire a interioarelor caselor de la sat, în structura zestrei fetelor au afectat și temeiurile vechii tradiții. O altă cauză a reducerii confecționării covoarelor manuale este tehnica lor complicată, care necesită a fi însoțită timp îndelungat”³⁶. Un alt motiv, care a influențat puternic aceste modificări (și foarte exact descris în pasajul care urmează) erau dogmele ideologice ale perioadei sovietice, care au pătruns în toate domeniile vieții de atunci. „Principiul continuității prezintă una din fundamentele pe care se construiește cultura artistică sovietică, se creează arta națională, după formă, și socialistă, după conținut, a republicilor sovietice. Dar covoristica moldovenească nu poate să se limiteze numai la experiența moștenirii naționale. Ea trebuie, în mod critic, să valorifice cele mai bune realizări din covoristica altor republici ale țării noastre, și, de asemenea, bogata experiență de peste hotare, în acest domeniu”³⁷ (trad. El. Postolachi) menționa la începutul anilor 1960 criticul de artă D. Goberman în lucrarea sa dedicată covoarelor moldovenești. În acest sens,

³⁴ <https://blogosfera.md/view-post-v-225556-0-romana.html>

³⁵ Cercetare efectuată în cadrul proiectului „Între prezența și dispariția texturilor tradiționale bulgare din Stoianovca, Republica Moldova” implementat de autori prin „Programul de cunoaștere a materialelor pe cale de dispariție” (EMKP) gestionat de Muzeul Britanic cu suportul financiar al Fondului ARCADIA.

³⁶ Postolachi, El. Modificări în arta covorului moldovenesc (sec. XX). În: Buletinul științific al Muzeului Național de Etnografie și Istorie Naturală a Moldovei. Volumul 13 (26), Chișinău, 2010, pp. 119-129, p. 127.

³⁷ Гоберман, Д. Ковры Молдавии. Государственное издательство Карты Молдовеняскэ. Кишинев, 1960, p. 70.

cercetătoarea El. Postolachi conchide că „modificările care s-au produs în covoarele populare moldovenești din secolul 20 se referă la materia primă, problemele de pregătire și vopsire a fibrelor textile, coloranți, tehnica și uneltele de confecționare a covoarelor, motivele decorative și compozițiile lor, cromatica, proporțiile și funcțiile covoarelor, concepția estetică a meșterilor despre frumos, reducerea, la sfârșitul secolului al XX-lea a producerii covoarelor”³⁸, fiind din nou în unison cu concluziile lui P. Gore, formulate încă în 1912. Problema conservării, cercetării și păstrării acestui element al patrimoniului național s-a agravat, după cum remarcă cercetătoarea V. Buzilă „cu marele exod al covoarelor, care a început de curând, după 1991, când s-au deschis hotarele, și, cum se întâmplă întotdeauna în asemenea situații, au venit imediat și căutătorii (cumpărătorii) de valori patrimoniale. Cum era de așteptat, s-au orientat, întâi de toate, în satele cu tradiții în ale țesutului și la covoarele vechi, valoroase”³⁹. Cercetătoarea El. Postolachi a fost de acord cu această opinie și menționa că „îndeosebi, începând cu anii 1990, unii tineri angajați de persoane străine au contribuit la colectarea și scoaterea operelor de artă populară din țară (covoare vechi, icoane, costume naționale, prosoape ș.a.). Astfel, au fost scoase din nordul Moldovei zeci de mii de covoare confecționate la sfârșitul secolului 19 – începutul secolului 20 și în perioada postbelică”⁴⁰. Ca urmare a procesului, în țările Occidentului și în Statele Unite ale Americii, prin intermediul colecțiilor personale, galeriilor și muzeelor a fost inclus în așa-numitul circuit social un număr impunător de covoare moldovenești. Cele de o vechime respectabilă, țesute în spațiul de la est de Prut, sunt numite covoare basarabene (Bessarabian Carpets, Bessarabian Rugs, Bessarabian Kilims), pentru a fi identificate mai ușor din ansamblul covoarelor specifice Moldovei istorice, cu care ele se aseamănă⁴¹. Surprinzător este faptul că numărul acestor site-uri este unul foarte mare, precum și sortimentul de covoare de la foarte vechi până la *vintage*.

Având ca studiu de caz satele bulgărești din Republica Moldova, ținem

³⁸ Postolachi, El. Modificări în arta covorului moldovenesc (sec. XX). În: Buletinul științific al Muzeului Național de Etnografie și Istorie Naturală a Moldovei. Volumul 13 (26), Chișinău, 2010, pp. 119-129, p. 122.

³⁹ Buzilă, V. Covoarele în contextul patrimoniului cultural al Republicii Moldova. În: Akademos, nr. 1(12), februarie 2009, pp. 105-109, p. 106.

⁴⁰ Postolachi, E. Covorul moldovenesc în dificultate. În: Akademos, nr. 4(23), decembrie 2011, pp. 113-119, p. 117.

⁴¹ <https://rugsandmore.com/rugs/turkish-rugs/kelim/antique-bessarabian-kelim/>; <https://www.cjohn.com/bessarabian-rugs/>; <https://www.dorisleslieblau.com/antique-rugs-carpets-russian-bessarabian-and-ukrainian-0608-rug/>.

să menționăm că arta alesului covoarelor în Bulgaria (de unde provin foștii coloniști transdanubieni bulgari, așezați în Basarabia după 1812) la fel este una veche, iar covoarele bulgărești sunt bine cunoscute în lume. Drept dovadă a recunoașterii acestui element de patrimoniu servește faptul că covoarele bulgărești din or. Ciprovtsy au fost incluse din 2014 în Lista patrimoniului imaterial protejat de UNESCO, adică doar cu doi ani înainte de Republica Moldova, iar producerea acestora și până acum se desfășoară la un nivel calitativ înalt. Însă bulgarii din Republica Moldova riscă să-și piardă sistemul de cunoștințe și tehnicile de țesut practicate activ în gospodăriile casnice încă în anii 80 ai secolului XX, când obiectele confecționate de femei (*килими, черги, йоргани, пешкири, месали* etc.) deveneau parte a zestrei (*чеуз*) fiicelor sale. În același timp, până nu demult, ca și în oricare familie tradițională, copiii erau deprinși cu muncă și li se formau abilități de a munci foarte devreme. Împreună cu mamele și bunicile, fetele însușeau lucrul casnic, torsul lânii, brodatul, alesul covoarelor etc., pe când băieții deprindeau mai întâi lucrul în curtea casei, apoi și măiestria unor meserii aparte, inclusiv confecționarea de unelte utilizate în practicarea țesutului. Oricare inițiere în meserie presupunea, în viziunea unui om tradițional, realizarea unor acțiuni rituale. Astfel, dacă ne referim la meșteșugul discutat în acest articol, primul fir de lână tors de nepoțică era de obicei aruncat de către bunică în apa râului – pentru ca torsul nepoatei să meargă „ca pe apă”⁴². Avea loc implicarea fetelor în procesul de țesut și de transmitere pe cale naturală a tezaurului de cunoștințe dedicate acestei activități casnice de la o generație spre altă.

Cu toate acestea, decorul interior al caselor din satele bulgărești și-a păstrat specificul pe tot parcursul secolului al XIX-lea. – Începutul secolului 20, și era mai aproape de decorul tradițional bulgar. Fiind rezultatul artei tradiționale a populației din regiunea carpato-balcanică, interiorul bulgarilor, de la început, era asemănător cu interiorul local moldovenesc în unele elemente, mai ales în ceea ce privește decorarea textilă. Întregul interior al casei, în special camera pentru oaspeți, a fost decorat colorat cu produse confecționate în condiții casnice. Pe lângă împodobirea patului cu cuverturi și perne țesute (*възглавници*), pe pereți atârnav covoare de lână de casă (*килими*). Prosoape decorative (*пешкири*), realizate din fire de mătase și bumbac și țesute de-a lungul marginilor cu un model complex de culoare, de obicei, decorau oglinzile, portretele, uneori atârnav peste ferestre și pe

⁴² Miron, M. Construcția casei la bulgari: munca colectivă în societatea tradițională. În: *Buletin Științific. Revistă de Etnografie, Științele Naturii și Muzeologie*. Volumul 29 (42), Chișinău, 2018, pp. 151-160.

peret⁴³. În a doua jumătate a secolului 20, în satele bulgărești, precum și pe întreg teritoriul RSSM, începe utilizarea planurilor standardizate pentru construcția de case particulare, ceea ce generează o abatere de la planimetria tradițională a interiorului. Are loc o schimbare în organizarea internă și decorarea interiorului casei, drept urmare, avem împrumuturi din limba rusă pentru a numi mai multe elemente ale casei și ale interiorului. Introducerea noilor modalități de amenajare a interiorului locuințelor a adus treptat la excluderea din acestea a obiectelor țesute în condiții casnice. Astfel, are loc o pierdere a denumirilor de obiecte, folosite până atunci în viața de zi cu zi în vocabularul activ al bulgarilor. Din anii 2000, când procesul de migrație a început să se dezvolte activ și exodul reprezentanților tinerei generații din satele bulgarilor din Republica Moldova a început să fie masiv, procesul de transmitere a cunoștințelor și a tehnicilor de țesut în condiții casnice a fost întrerupt. La începutul secolului al XXI-lea mai avem în satele bulgărești în uzul cotidian obiecte țesute, avem încă persoane care cunosc cum se face acest lucru, dar nimeni deja nu mai practică activ țesutul și nu se preocupă de formarea acestor abilități la generația tânără.

Cum poate fi realizată documentarea practicilor de confecționare a textilelor tradiționale în Republica Moldova?

Sistemul de cunoștințe și tehnicile de țesut sunt suficient de complexe și necesită din partea cercetătorilor o abordare structurată în procesul de documentare cu realizarea mai multor etape, care țin chiar de diferite perioade de timp:

- Înainte de documentarea sistemului de cunoștințe și tehnici, sunt necesare cercetări pe două dimensiuni – în colecțiile muzeale și interviuarea localnicilor pe subiectul abordat.
- Documentarea de cunoștințe și abilități referitoare la obținerea și pregătirea materiei prime: tunsul oilor, spălatul lânii, pieptănatul lânii, curățatul lânii.
- Documentarea cunoștințelor și a abilităților referitoare la procesele ce țin de transformarea materiei prime – lână, în material necesar pentru țesutul în condiții casnice: torsul lânii și obținerea aței de lână, vopsitul acesteia.
- Există mai multe tehnici care urmează să fie surprinse și documentate: tehnici de vopsire și tipuri de coloranți care sunt utilizate în aceste procese; tehnici de montare a stativelor și punerea bazelor viitoare țesături; tehnici de țesut.

⁴³ Miron, M. Casa tradițională a bulgarilor din Republica Moldova ca parte a patrimoniului cultural național. Chișinău, 2019.

- Utilizarea textilelor confecționate în condiții casnice și evoluția folosirii acestora în interioarele casei moderne a generației tinere din satele bulgărești.
- Surprinderea și fixarea unor modificări la nivel de denumiri utilizate în trecut și în prezent pentru obiectele textile confecționate în condiții casnice.

Cercetarea etnografică de teren a fost și rămâne printre instrumentele necesare și preferate de cercetare a reprezentanților multor școli științifice precum funcționaliștii, adepții antropologiei interpretative sau susținătorii Școlii sociologice din București etc. La fel și autorii articolului de față au efectuat pe parcursul mai multor ani cercetări în teren dedicate fixării meșteșugurilor tradiționale. De exemplu, în perioada 2013–2014, au fost fixate meșteșugurile tradiționale, inclusiv țesutul tradițional în satele din arealul Parcului național Orhei⁴⁴. În 2020–2021, cercetarea a migrat în regiunea de sud a țării și a cuprins fixarea meșteșugurilor tradiționale în 6 șase raioane sudice, în care au fost descoperite mai multe ateliere locale de țesut, unde, pe lângă elemente de port popular, sunt țesute și lăicere, covoare etc., iar experiențele sunt transmise de la o generație la alta⁴⁵. Între anii 2016–2019, au fost efectuate de autori mai multe cercetări în teren în satele bulgărești din Republica Moldova, inclusiv în satul Stoianovca. Unul din subiectele cercetării fiind și evoluția interiorului tradițional și prezența în casele tinerei generații a obiectelor țesute în condiții casnice. A fost stabilit că, deși tinerii nu mai țese la stative, însă cu mare plăcere folosesc covoare, covorașe, plapume și alte elemente de interior confecționate în condiții casnice. În anii 2018–2019, s-a lucrat asupra cercetării subiectului dedicat prezenței obiectelor textile – covoare, covorașe, alte tipuri de țesături confecționate în condiții casnice în colecțiile muzeelor etnografice din satele bulgărești⁴⁶, inclusiv în casa tradițională din satul Stoianovca, care urmează să devină muzeu local. Pentru acesta, a fost elaborat un chestionar de specialitate pe care l-am utilizat la colectarea de informații în mai multe

⁴⁴ Miron, M., Miron V., et al. *Catalogul meșteșugurilor practicate în arealul Parcului Național Orhei/ Catalogue of handicrafts produced in the "Orhei" National Park region*. Chișinău: UNDP Moldova, 2013, p. 57.

⁴⁵ Miron, M., Miron, V., Munteanu, V. Starea meșteșugurilor tradiționale în Regiunea de Dezvoltare Sud a Republicii Moldova și județele Vaslui și Galați, România. Cimișlia, 2021: http://adsud.md/public/files/Raport_etnografic_RD_SUD_RO_final_28.04.21.pdf

⁴⁶ Мирон М., Мирон В. Интерьерный текстиль в коллекциях болгарских музеев Молдовы. În: *Мода и дизайн: исторический опыт — новые технологии*. Материалы XXII Международной научной конференции / под ред. Н. М. Калашниковой. Санкт-Петербург: ФГБОУВО «СПбГУПТД», 2019.

muzeu din satele bulgare din sudul Republicii Moldova⁴⁷. În cercetările în cadrul muzeelor, a fost aplicată cercetarea aprofundată pentru a analiza un spectru de probleme concrete, precum cromatica covoarelor și textilelor din colecțiile muzeale, ornamentica și evoluția acestora în dependență de perioada de timp în care acestea au fost confecționate etc.

S-a constatat, de exemplu, că fondul muzeal al Muzeului Patrimoniului Cultural din Taraclia, alcătuit din obiecte donate, în principal, de locuitorii orașului, era format pe atunci din peste 5.000 de exponate. La acea vreme, obiectele textile din interior erau reprezentate de câteva zeci de exemplare: colecția de covoare tradiționale (kilimi) a constat din 12 articole, cel mai vechi datat 1881, cel mai nou – 1965. În colecția Muzeului de Istorie locală or. Tvardița numărul total de textile dedicate interiorului locuinței era de până la 30 de exponate. Muzeul deținea 4 covoare, care erau țesute în principal din fire de lână, confecționate și vopsite în condiții casnice. Cel mai vechi covor datează din 1830. Într-o casă tradițională bulgară din satul Stoianovca, elementele textile și-a păstrat în mare măsură funcțiile decorative originale, constând din 6 covoare, țesute în mare parte de mai multe generații de femei din familia, care a locuit până de curând în această casă. Cea mai veche mostră de covor datează din anii 30 ai secolului 20. Principalele concluzii ale studiului anterior se rezumă la faptul că articolele de textile de interior din colecțiile muzeale constituie o mică parte din numărul total de exponate și sunt foarte vulnerabile, necesitând un efort mare pentru a fi păstrate în stare bună.

Alt tip de chestionare este utilizat pentru colectarea datelor printre locuitorii satelor. Din spectrul larg de metode de cercetare în teren, de obicei, sunt propuse spre utilizare chestionarele semistructurate în ceea ce privește interviuarea tinerei generații referitor la prezența obiectelor tradiționale de textil în interiorul locuințelor lor. Chestionarele cu întrebări deschise pentru interviuare a actorilor cheie (purători de sisteme de cunoștințe) sunt combinate cu întrebări mai puțin formale, care oferă o mare parte din informația de teren. Reproducerea cunoștințelor și a tehnicilor pentru documentare prevede utilizarea metodei de observare participativă a cercetătorului. Tehnicile de înregistrare a rezultatelor obținute prin de foto și video fixe, înregistrare audio a discuțiilor cu informatorii cheie. Lucrul cu materialele colectate în teren presupune structurarea informațiilor foto, editarea materialelor video, descifrate, în cazul colectărilor de materiale de teren, precum în sate cu alte grupuri etnice, are loc și traducerea materialelor

⁴⁷ În Muzeele de Istorie și Etnografie din orașele Taraclia și Tvardița, satele Corten, Vinogradovca și Stoianovca.

audio, scrise pe parcursul documentării practicii tradiționale de țesut.

Ținând cont de instrumentele de cercetare în teren discutate mai sus, venim cu studiul de caz care ține de proiectul *„Între prezența și dispariția textilelor tradiționale bulgare din Stoianovca, Republica Moldova”*, implementat de autori prin „Programul de cunoaștere a materialelor pe cale de dispariție” (EMKP), gestionat de Muzeului Britanic cu suportul financiar al Fondului ARCADIA. Referitor la istoricul cercetărilor în satul Stoianovca, trebuie de menționat că acestea au început în anul 2001 când ne-am propus editarea unei publicații despre istoria și cultura satului, dedicată împlinirii celor 100 de ani de la întemeierea localității. Drept urmare a acestei activități de cercetare, a fost publicată în 2002 lucrarea „Stoianovca: între trecut și viitor”. În 2020-2021 Asociația de Dezvoltare a Turismului în Moldova, în colaborare cu primăria satului Stoianovca, cu angajații Casei de Cultură, conducătorul colectivului folcloric „Plamche” au efectuat chestionarea localnicilor și fotofixarea elementelor de cultura materială tradițională. Ca rezultat al acestei colaborări, au fost elaborate și editate panouri informative despre istoria și cultura satului Stoianovca. Aceste panouri sunt plasate la moment în incinta Casei de Cultură și servesc drept sursă de informare a localnicilor și oaspeților localității. Alte cercetări de teren, pentru colectarea informațiilor pentru editarea monografiei dedicate istoriei și culturii satului au loc în continuare. Cele mai ample cercetări au loc acum, în anul 2023, cu privire la sistemul de cunoștințe despre țesutul tradițional în condiții casnice și despre informațiile și credințele ce s-au păstrat în memoria colectivă a comunității bulgare din satul Stoianovca.

La moment, s-a stabilit că mai sunt în viață persoane care stăpânesc acest tip de industrie casnică, prin gospodăriile mai sunt păstrate stative și alte instrumente necesare pentru organizarea procesului de țesut în condiții casnice. Oamenii locului mai cresc oi și au materia primă necesară pentru țesut chiar în această localitate. Însă transmitere de cunoștințe în acest sens între generații este periclitată și riscăm să pierdem acest tezaur de cunoștințe și tehnici de confecționare. Practic, în toate gospodăriile s-au păstrat covoare produse acasă, mai există oameni în viață care cunosc aceste tehnici de țesut și au cunoștințe în acest domeniu, dar nu practică deja în mod activ această activitate. Mai mult, introducerea în interiorul caselor a unui stil modern exclude treptat prezența obiectelor tradiționale. Dacă nu documentăm aceste practici și sistemul de cunoștințe păstrat în comunitate riscăm să pierdem cunoștințele în următorii ani și vom absolvi generațiile următoare de această practică tradițională locală de țesut textile pentru interiorul locuințelor. Aceasta se va întâmpla odată cu plecarea din viață a

purătorilor acestui sistem de cunoștințe și abilități – oamenilor de vârstă a treia.

În contextul acestui proiect de cercetare, se lucrează din nou cu colecțiile textile ale muzeelor din localitățile bulgărești din sudul țării, concentrându-se pe analiza stării covoarelor, cromatica și culoarea în diferite perioade, precum și ornamentația exponatelor. Studiul comparativ, realizat pe baza materialelor acumulate din muzee, are ca scop identificarea comunului și specialului în produsele textile ale bulgarilor, dar și ale altor grupuri etnice din sudul Republicii Moldova.

Cum pot și cum sunt valorificate cunoștințele și obiecte de textil tradițional în actualitate?

Continuând cu studiul de caz transpus mai sus, ținem să conchidem că toate materialele de documentare a practicilor în cadrul acestui proiect vor fi procesate și vor deveni parte a fondurilor Muzeului Britanic și muzeului Național de Etnografie și Istorie Naturală a Moldovei, dar și patrimoniu al comunității locale. Cunoașterea mai profundă a tradiției coloniștilor balcanici, conservată din sec. 19 într-un alt mediu cultural al Moldovei, modului original de prelucrare a resurselor locale, conservate de-a lungul a mai bine de 200 ani, poate servi drept caz particular în cadrul cursurilor universitare cu specializare în etnografie sau pentru studenții de la specialitatea de tapiserie a Academiei de Teatru, Muzică și Artă Plastică din Chișinău sau de la specialitățile de profil de la Universitate Tehnică a Moldovei. Materialele obținute în procesul de documentare sunt utilizate în procesul de elaborare a monografiilor dedicate aspectelor istorico-etnografice ale s. Stoianovca.

Referitor la valorificarea covorului, ca element al patrimoniului național mobil, ținem să menționăm că introducerea acestui element în circuitul turistic național are deja loc sub mai multe forme. În primă parte a articolului, am vorbit despre faptul că covoarele vechi autentice pot deveni și devin principalele atracții ale muzeelor de Istorie și Etnografie atât naționale, cât și locale. Iar prezența în fondurile muzeale a unor exemplare vechi și valoroase devine motiv pentru crearea unor expoziții tematice temporare sau chiar a unor evenimente cultural-științifice, precum mai sus menționatul *Târg Național al Covorului „Covorul Dorului”* (MNEIN) sau *expoziția „Magia covorului vechi”* a Muzeului Național de Istorie a Moldovei⁴⁸. Mai mult,

⁴⁸ Colecția muzeului constituie peste 250 de piese cu o valoare documentară și artistică deosebită. Din colecție fac parte: covoare tradiționale moldovenești, covoare contemporane, covoare dedicate unor evenimente speciale din viața social-politică, covoare cu valoare memorială, tapiserii etc.; țesături din lână de diferite dimensiuni și destinații (mai mult pe: https://www.nationalmuseum.md/ro/exhibitions/magia_covorului_vechi/)

covoarele vechi și specifice locului devin elemente de decoruri și, respectiv, atracții în sine în cadrul festivalurilor și concursurilor etno-folclorice, de reproducere a unor tradiții locale sau oeno-gastronomice⁴⁹, care au loc pe parcursul sezonului turistic pe întreg teritoriul Republicii Moldova. În mai multe regiuni ale țării sunt organizate și activează ateliere mici, în care sunt renăscute tradițiile țesutului. Ca exemplu poate servi Complexul de meșteșuguri „Arta Rustica”, care este amplasat în satul Clișova Noua, raionul Orhei și care funcționează din 2004 și este axat pe producerea manuală a țesăturilor din lână și bumbac și pe confecționarea manuală a pieselor portului popular. În cadrul complexului se organizează anual *Festivalul covorului basarabean*⁵⁰.

Odată cu dezvoltarea turismului în mediul rural și cu amenajarea unor pensiuni în case tradiționale și nu doar, covoarele vechi locale, la fel, au devenit parte a conceptului acestor structuri de primire a turiștilor, devenind din nou element important de atracție a acestor locații, motivând pe unii proprietari să transforme unele spații chiar în muzee improvizate, încadrate armonios în întregul complex de cazare sau alimentație.

În loc de concluzii:

Efectuarea cercetărilor destinate subiectului tradițiilor țesutului ca element important al patrimoniului național imobil contribuie la următoarele:

1. Restabilirea și documentarea întregului proces de confecționare a covoarelor și a altor obiecte textile, în special prin înregistrări digitale ajută la păstrarea cunoștințelor despre tehnicile tradiționale textile specifice pentru Republica Moldova, inclusiv și pentru bulgarii din sudul țării.

2. Utilizarea metodelor moderne de cercetare și a tehnicilor avansate de înregistrare aduce aportul la conservarea potențialului cultural material mobil al statului și al unor comunități aparte.

3. Implicarea comunității locale în procesul de restabilire a tehnicilor de producție textilă și de reproducere a sistemului relevant de cunoștințe are un impact educativ mare și creează legături strânse între generațiile implicate în procesul de fixare a practicilor. Iar crearea acestor legături, prin implicarea tinerii generații în colaborarea cu meșterile în vârstă, contribuie la transmiterea mai departe abilităților intergeneraționale și asigură un echilibru adecvat în timpul interacțiuni.

4. Diseminarea și promovarea rezultatelor cercetărilor etnografice

⁴⁹ Miron, Viorel, Miron, Marina. Ghid de cumpărături: beneficiile alimentelor tradiționale locale = Shopping guide: the benefits of traditional local foods. Chișinău: S. n., 2022 (Bons Offices), 30 p. pp. 22-24.

⁵⁰ <https://rusticart.md/portfolio-item/muzeul-viu-al-mestesugurilor-populare/>

privind tehnicile țesutului tradițional pe scară largă prin mass-media și prin *social media* sporește interesul față de aceste obiecte din cultura națională și contribuie în final la creșterea potențialului turistic valorificat în localitățile țării.

5. Cunoștințele documentate și digitizate creează premise pentru valorificarea tehnicilor țesutului autentic specific diferitor grupuri etnice din Republica Moldova și fundamentează crearea unor centre de conservare și valorificare a potențialului material local etnografic.

6. Asemenea cercetări etnografice pot servi drept punte pentru colaborare între cercetătorii din instituțiile de cercetare naționale, muzee naționale și locale și instituțiile de învățământ superior specializate în implicarea studenților în procesul de salvagardare a patrimoniului textil din țara noastră.

REFERINȚE ȘI SURSE BIBLIOGRAFICE

1. Buzilă, V. *Covoare basarabene. Din patrimoniul Muzeului Național de Etnografie și Istorie Naturală, Republica Moldova / Bessarabian carpets. The National Museum of Ethnography and Natural History of the Republic of Moldova*. București: Editura Institutului Cultural Român, 2013. 252 p.
2. Buzilă, V. Covoarele în contextul patrimoniului cultural al Republicii Moldova. În: *Akados*, nr. 1(12), februarie 2009, pp. 105-109, p. 108.
3. Kalașnikova, N., Postolachi, El. *Covorul moldovenesc = Молдавский ковер = Le tapis moldave*. Chișinău: Timpul, 1985. 40 p.
4. Miron, M. *Casa tradițională a bulgarilor din Republica Moldova ca parte a patrimoniului cultural național* (teza de doctorat). Chișinău, 2019.
5. Miron, M., Miron V., et al. *Catalogul meșteșugurilor practicate în arealul Parcului Național Orhei/ Catalogue of handicrafts produced in the "Orhei" National Park region*. Chișinău: UNDP Moldova, 2013, p. 57.
6. Miron, M. Construcția casei la bulgari: munca colectivă în societatea tradițională. În: *Buletin Științific. Revistă de Etnografie, Științele Naturii și Muzeologie*. Volumul 29 (42), Chișinău, 2018, pp. 151-160.
7. Miron, M., Miron, V. Meșteșugurile tradiționale din Regiunea Sud a Republicii Moldova: valorificare turistică pentru păstrarea tradițiilor. În: *Conferință științifică internațională „Patrimoniul cultural: cercetare, valorificare, promovare”*. Chișinău, 27–28 mai 2021, ed. XIII. ISSN 2558 – 894.
8. Miron, M., Miron, V. *Satele Nistrului de Jos. Aspecte istorice și*

- etnografice. Studiu privind tradițiile și legendele locale nistrene.* Chișinău: Ideea-Com, 2020.
9. Miron, M., Miron, V., Munteanu, V. *Starea meșteșugurilor tradiționale în Regiunea de Dezvoltare Sud a Republicii Moldova și județele Vaslui și Galați, România.* Cimișlia, 2021: http://adrsud.md/public/files/Raport_etnografic_RD_SUD_RO_final_28.04.21.pdf
 10. Miron, V., Miron, M. *Ghid de cumpărături: beneficiile alimentelor tradiționale locale = Shopping guide: the benefits of traditional local foods.* Chișinău: S. n., 2022 (Bons Offices), 30 p.
 11. Postolachi, El. Covorul moldovenesc în dificultate. În: *Akademios*, nr. 4(23), decembrie 2011, pp. 113-119.
 12. Postolachi, El. Modificări în arta covorului moldovenesc (sec. XX). În: *Buletinul științific al Muzeului Național de Etnografie și Istorie Naturală a Moldovei*. Volumul 13 (26), Chișinău, 2010, pp. 119-129.
 13. <https://blogosfera.md/view-post-v-225556-0-romana.html>.
 14. <https://rugsandmore.com/rugs/turkish-rugs/kelim/antique-bessarabian-kelim/>.
 15. <https://rusticart.md/portfolio-item/muzeul-viu-al-mestesugurilor-populare/>.
 16. <https://www.cjohn.com/bessarabian-rugs/>.
 17. <https://www.dorisleslieblau.com/antique-rugs-carpet-russian-bessarabian-and-ukrainian-0608-rug/>.
 18. <https://www.muzeu.md/2020/12/15/scoarta-de-camenca-rai-de-pomi-si-flori/>;
 19. <https://www.muzeu.md/2021/01/27/calendarul-ilustrat-scoarta-de-causeni-tezaur-de-culoare-si-simbol/>
 20. https://www.nationalmuseum.md/ro/exhibitions/magia_covorului_vechi/
 21. *Альбом узоров молдавских ковров.* Кишинёв, 1912 г.
 22. Гоберман, Д. *Ковры Молдавии.* Государственное издательство Картия Молдовеняскэ. Кишинев, 1960.
 23. Мирон, М., Мирон, В. Интерьерный текстиль в коллекциях болгарских музеев Молдовы. În: *Мода и дизайн: исторический опыт — новые технологии.* Материалы XXII Международной научной конференции / под ред. Н. М. Калашниковой. Санкт-Петербург: ФГБОУВО «СПбГУПТД», 2019.

ANALIZA METODELELOR DE CROIRE A ÎMBRĂCĂMINTEI PORTULUI POPULAR ROMÂNESC

CANGAȘ Svetlana¹, FLOREA-BURDUJA Elena²

^{1,2}Departamentul Design și Tehnologii în Textile, Facultatea de Design,
Universitatea Tehnică a Moldovei, Chișinău, R. Moldova
e-mail: svetlana.cangas@dtm.utm.md, elena.florea@dtm.utm.md

Rezumat: Valorificarea tezaurului de artă populară este una din problemele primordiale și importante atunci când epoca industrializării și digitalizării au lăsat prea puține mostre ale acestuia. Tendințele către economia verde, renașterea costumului popular și nu în ultim rând digitalizarea sunt mecanismele și acele hotare care ne permit obținerea unor rezultate relevante și actuale astăzi pentru un produs sustenabil. Costumul popular românesc ne oferă o varietate considerabilă a formei îmbrăcăminte. Studiul și redescoperirea tehnologiilor de fabricare a textilelor, studiul modelelor de croi care sunt destul de variate, diferențiind de la o zonă etnică la alta, studiul componentelor costumului popular destinat purtării în diferite anotimpuri sau perioade ale anului, studiul compunerii și simbolismului grafic oferit de elementele de garnisire ale produselor de port popular sunt principalele direcții care ne asigură nu numai păstrarea patrimoniului, dar și redescoperirea noilor trasee de dezvoltare ale designului. Analiza formei cămășii, cioarecilor, izmenelor pentru bărbați și cămășii pentru femei realizat prin utilizarea modelării digitale 3d, după metodele de croire și asamblare oferite de studiile în etnografie, realizate în secolul trecut, pentru costumul românesc, au permis evidențierea particularităților de poziționare a îmbrăcăminteii părții superioare și inferioare ale corpului. Analiza componentelor costumului popular românesc pe multiplele zone etnice și în special Țara Oltului, Ținutul Pădurenilor și Bran, alese aleatoriu, au permis identificarea proporțiilor și lungimii părților îmbrăcăminteii purtate la sf. sec. al XIX-lea și înc. sec. al XX-lea, concluzii, utilizate ulterior pentru compararea rezultatelor oferite de modelarea digitală 3d a formei cu introducerea modificărilor necesare în schemele de croire pentru o poziționare mai reușită a îmbrăcăminteii.

Cuvinte cheie: cămașă, cioareci, izmene, guler, poale, pavă, pumnari.

1. INTRODUCERE

Costumul popular a păstrat rădăcinile tradițiilor și este prioritar în identificarea culturală prin semne ale decorului și cromaticii utilizate, prin semne ale liniilor de coasere, dar și formă și tip al reperelor, ulterior formă a

produsului de îmbrăcăminte. În comunitatea socială din zilele noastre se mizează în bună parte la fel ca milenii în urmă pe semne și imagini vizuale cu o mare capacitate de semnificare. [1] Identitatea culturală a tezaurului de artă populară, în epoca globalizării, contribuie la democratizarea socială și aprecierea în întreaga lume. Structura morfologică a costumului popular românesc se configurează pe două epoci: costumele „vechi” care se purta în jurul anilor 1890 și costumele „nou” care se purta în anii de după 1930. [2] Costumele populare românești și costumele din R. Moldova au trecut prin aceleași etape de dezvoltare. Pentru costumele populare din R. Moldova, secolul al XX-lea a fost unul de influență, în care se trece prin perioada de împrumut și intercalare a simbolurilor autentice, mixându-se ușor tradiții a diferitelor zone etnice. Apariția de ustensile mecanizate, a contribuit la utilizarea asamblărilor realizate cu mașina de cusut în costumele purtate zi cu zi. Însă costumele de sărbătoare, de zile mari, se realizează integral manual. Aranjarea cap la cap, fără deșeu, a reperelor în foia de material și tradiția de croire a costumului de zi cu zi din bucăți patrulate se păstrează.

Studiul mostrelor costumului popular în muzeele localităților republicii a identificat influențe și prezența diverselor etnii cum ar fi: bulgari, germani, slavi, evrei, armeni, ucraineni, etc. Dar și târgurile organizate în preajma orașelor adunau diverse etnii și culturi care au contribuit la diversificarea și îmbogățirea tezaurului de costume populare. În așa fel costumele populare a conservat, prin acumulare din diverse tradiții și dezvoltare a propriei identități, o varietate impunătoare de elemente estetice active și prioritare cum ar fi: grafica și cromatică broderiei, dantele, zone de amplasare a ornamentului, forma caracteristică a îmbrăcăminte, etc. Deși urbanizarea și industrializarea care la sfârșitul sec. al XIX și inc. sec. al XX este una considerabilă și amenințătoare pentru conservarea vestigiilor populare, pentru 1930 constituind 4.023 întreprinderi pentru 117.016 locuitori ai Chișinăului [3], costumele populare totuși s-a păstrat și a rămas un produs autentic. În scop de comparare a formei costumului popular în această comunicare se va analiza costumele populare românești din Bran, Tara Oltului și Ținutul Pădurenilor.

2. PROPORTII ȘI PIESE COMPONENTE ALE COSTUMULUI POPULAR

Costumele populare din R. Moldova are o structură mai mult unitară, caracterizându-se la femei prin cămașă și fotă, la bărbați cămașă și izmene sau berneviți cusute din pânză rezistentă de casă. În portul popular

românesc, dar și cel din republică cămașa bărbătească este lungă până la genunchi și mai jos de ei, făcută din pânză groasă de casă în zi de lucru și din bumbac subțire de sărbători. [2] Lungimea cămășii pentru bărbați în sec. al XX-lea variază de la lungimea până la genunchi frecvent întâlnită în cămașa de la înc. sec. al XX-lea și lungimea de până la șold și mai sus de șold la mijlocul sec. al XX-lea. Oricât de mult nu am răsfoi diverse surse și literatură etnografică, cămașa pentru femei se caracterizează prin lungimea de până la merisor sau puțin mai sus de acesta, la 10-15 cm mai sus. În sec. al XX-lea anii 50 întâlnim cămașa pentru femei sau poale de lungimea de 10 cm după genunchi. Legătura portului popular cu viața socială îl face să apară ca un fenomen în continuă transformare, adaptându-se necesităților mereu în schimbare ale vieții. Și atunci ca toate fenomenele de cultură materială, costumele populare sunt supuse evoluției. [2] Costumele populare românești sunt destul de variate prin componente și forme ale îmbrăcămintei. În lucrarea „Costumele populare românești din Transilvania și Banat” de Paul Petrescu se menționează că: „Costumele din Moldova și Moldova de Nord au o structură și mai unitară decât cele din Oltenia și Muntenia. Varietatea costumului moldovenesc constă în ornamentică și cromatică deosebită care face ca pe marea arie a costumului moldovenesc femeiesc să se poată distinge mai multe zone.” În scop de analiză a formei, reperelor și simulare digitală se prezintă succint descrierea cămășilor pentru femei și bărbați, pantalonilor pentru zonele etnice românești cum ar fi: Țara Oltului, Ținutul Pădurenilor și Bran alese aleatoriu, dar și prezentând diversitate la vechimea considerabilă a elementelor și produselor de port popular.

Bran este o zonă etnică cu diverse influențe ale vecinilor și costumului orașenesc. Populația din această zonă se ocupă de agricultură și viticultură. Subzonele din preajma orașelor se caracterizează prin vestimentație de vechimea 100-150 de ani cu influențe considerabile ale industrializării care au contribuit ca „costumele locale de tradiție țărănească să se piardă cu desăvârșire”. Cămașa pentru femei se lucrează din pânză albă de bumbac. Se caracterizează prin răscoiala gâtului prelucrată cu un fir de panglică îngustă de tipul bentitei. Mânicile la terminație pot forma uneori „fodori”. Poalele albe sunt simple se lucrează la fel din pânză de bumbac. La marginea de jos poalele uneori se pot ornamenta cu colți festonați.

Cămașa pentru bărbați se confecționează din pânză albă, groasă, de cânepă sau bumbac. Are o lungime de până la genunchi, „este croită drept” presupunem că este de siluetă dreaptă, cu mâneci tubulare drepte nestrânse în manșete, gulerul drept îngust. Modelul de cămașă nouă are mânicile încrețite pornind din umăr și un guler mare răsfrânt. Mânicile se pot prinde

În „pumnari” de lățimea tradițională 7-10 cm. Partea inferioară a corpului se îmbracă vara cu izmene și iarna cu cioareci de croiala clasică românească. Cioarecii se lucrează din țesătură de pănură albă. Atât izmenele cât și cioarecii sunt „lucrați strâmt pe picior”. În unele subzone se pot completa cu manșete răsfrânte la terminație, destul de late (până la 15 cm).

Țara Oltului este așezată la poalele munților într-o depresiune alungită pe direcția est-vest al cursului Oltului. Principalele ocupații în această zonă sunt agricultura pe un pământ nu prea roditor și creșterea vitelor și a oilor. Costumul popular este purtat oriunde și oricând, practic de toate păturile sociale, din care motiv acest costum se dezvoltă continuu împrumutând și păstrând în același timp diferite elemente ale costumului. Cea mai veche cămașa pentru femei din această zonă este cămașa „cu poale” care se compune din două părți: „brâu”-partea superioară și „poale”-partea inferioară. Croiala „brăului” constituie șase foi drepte din care două foi formează pieptul, una-spatele, iar câte o foaie și jumătate formează o mânecă. Mânicile se termină cu o „brățărușcă”. Se poate finaliza și cu o manșetă de lățimea 4-5 cm, numită „pumnași” care poate fi și detașabilă. Gura cămășii sau „brăului” se leagă în față cu „baiere”. Mijlocul corpului se prinde în „cingătoare”.

Cămașa pentru bărbați în Țara Oltului este de două tipuri. Vom prezenta cămașa de tip mai nou, numită „cămașa nemțească” în care se regăsește influența portului orășenesc din perioada interbelică. Gulerul și pumnașii de lățimea 7 cm se pot purta drept sau răsfrânt. Lungimea cămășii este de până deasupra genunchilor. Cioarecii îmbracă partea inferioară a corpului și se realizează din pănură albă. Croiala este simplă constând din „tur” și „craci”.

Oamenii din Ținutul Pădurenilor datorită localizării se ocupă cu lucrări la pădure și creșterea vitelor. Agricultura este o ocupație mai dificilă, ogoarele fiind deseori așezate în terase. Cămașa pentru femei se deosebește prin adâncimea de până la brâu a deschizăturii sau de fapt aceasta nu este încheiată deloc în față. Mânicile se termină cu „fodori” mari ce pornesc din „brățări prin creț”. Poalele cămășii sunt albe, simple fără alesături sau cusături și sunt croite din trei foi de pânză groasă. Cămașa se distinge prin trăinicie și masivitate, lucrată din pânză groasă de fuior de cânepă sau bumbac și se croiește din cinci foi de pânză. Croiala este cea clasică românească.

Cămașa pentru bărbați se deosebește prin gulerul înalt și drept, manșete înalte ale mânicilor numite la fel „pumnași”. Cămașa are o lungime de până peste genunchi. Bărbații îmbracă partea de jos a corpului cu izmene de croială simplă care se poartă de obicei băgate în „toloboni”.

3. ANALIZA ȘI VIZUALIZAREA FORMEI PRODUSELOR DE PORT POPULAR ROMÂNESC UTILIZÂND MODELAREA DIGITALĂ 3D



Figura 1: Forma cămășii populare pentru femei, vedere față, spate, prezentate pe manechinul digital de mărimea (170-88-96): a) din zona Bran, b) Țara Oltului, c) Ținutul Pădurenilor
[simulare clo 3d – realizat de autori]

Cămășile pentru femei în zonele luate în studiu sunt cu poalele atașate stanelor. Deși, cămășile pentru femei pot fi cu poalele făcând corp comun, cu poalele atașate stanelor, dar și cu poalele separate de stan. Clinii în cămăși sunt dreptunghiulari, dar prezintă deseori și forme neregulate cloșate. Ei se cos muchie la muchie, fie muchie dreaptă pe dreaptă, fie oblică pe oblică, dar și dreaptă pe oblică. [4, 5] În figura 1 se prezintă forma cămășilor populare pentru femei realizate în corespundere cu metodele de

croire și asamblare adunate de Paul Petrescu pentru care sau păstrat dimensiunile în cm, forma și croiala reperelor, dar și modul de asamblare al acestora. Toate cămășile pentru femei (fig.1) au stanul și mânecile adunate în jurul gâtului încadrându-se în tipul carpatic, numit și „ie”. Pentru o poziționare și drapare corectă mijlocul manechinului este prins în cingătoare în conformitate cu portul popular. Luând în considerație proporțiile și poziționarea produsului de tipul cămașă prezentat în diverse fotografii și descrieri sa considerat necesar de utilizat manechinul de dimensiunea 170-88-96 ca fiind unul comun pentru toate trei tipuri de cămăși. În urma simulării se observă că mânecile cămășii, în special în costumul de sărbătoare, prioritar se purtau mai lungi (fig.1). Cămășile pentru femei de tip ie, prezentate în articol, în zona gâtului, brățării denotă o formă destul de drapată. Pentru fața produsului în toate trei modele se utilizează doi lăți de material sau 80-84 cm încrețiți pe 16-18 cm. Mânecile se croiau dintr-o foaie și jumătate, ceea ce constituia 60-61 cm, încrețite pe „brățărușcă”, „pumnași” de 19-20 cm.

Cămășile pentru bărbați după modelul vechi nu sunt cusute pe linia umărului (fig. 2, 4). În conformitate cu modelul nou apărut în sec. al XX-lea pot avea cusătură pe linie dreaptă, pe linia umărului oferind de fapt, aceeași siluetă și mod de drapare de tip tunică, dar deja cu cusătură (fig. 3).



Figura 2: Simulare digitală în clo 3d a cămășii și cioarecilor pentru bărbați din zona Bran, mărimea (182-92-100-41), [realizat de autori]

Cămășile, realizate în corespundere cu metoda de croire propusă de același autor, Paul Petrescu, oferă siluete destul de largi (fig. 2, 3, 4) cu lungimea de până la genunchi și mai sus. Cămășile și pantalonii pentru

bărbați, luând în considerație proporțiile și lungimea produselor recomandate de tradiția de purtare, sunt îmbrăcate pe manechinul destul de înalt cu dimensiunea de 182-92-100-41. Poziționarea cămășii și cioarecilor pentru bărbați din zonele Branului (fig. 2) este una defectuoasă. Pentru fața și spatele cămășii a fost necesar de adăugit un reper central din insuficiență de lungime și revăzută lungimea liniilor de coasere pentru cioareci care se încrețesc în zona genunchilor.



Figura 3: Simulare digitală în clo 3d a cămășii și cioarecilor pentru bărbați din Țara Oltului, mărimea (182-92-100-41), [realizat de autori]



Figura 4: Cămașa cu cline și izmene în costumul popular pentru bărbați din Ținutul Pădurenilor, mărimea (182-92-100-41): [realizat de autori]

Cămașa pentru bărbați din Țara Oltului este de tip nou cu influențe orășenești. Gulerul drept, manșetele destul de late și lungimea de 18-20 cm după linia șoldurilor oferă o silueta mai largă frumos drapată în mâneci (fig.

3), dar totuși comună cu tipul de cămăși din republică de siluetă dreaptă cu platcă și fără, drapate moderat. [6, 7] Drapajul stanului cămășii din Țara Oltului (fig. 3) este format din patru foi de material, două pentru față și două pentru spate. Metoda de croire și asamblare a cămășii cu clini și izmenele din Ținutul Pădurenilor (fig. 4) a oferit o poziționare reușită a produselor atât ca lungime cât și ca drapare. Izmenele scurte se garnisesc la terminație cu dantelă destul de lată de 8-10 cm în așa fel acoperind piciorul puțin mai mult și oferind produsului o lungime tradițională.

Cămașa și cioarecii pentru bărbați din Bran au fost remodelați. Varianta corectată de cămașă și cioareci se prezintă în figura 5.



Figura 5: Cămașă și cioareci pentru bărbați din zona Bran

4. CONCLUZII

- ❖ Populația românească din zonele etnice luate în studiu se ocupă de agricultură și viticultura. Aspectul exterior al îmbrăcăminții, materialele din care se realizează, forma sunt în strânsă corelație cu tradițiile culturale, dar și amplasare geografică și nu în ultimul rând ocupațiile populației. La rândul său acestea impun posibilități de drapare și particularități ergonomice în purtare care influențează și determină forma de îmbrăcămințe.
- ❖ Se propun șase modele a îmbrăcăminții populare simulate digital care se pot utiliza în calitate de date inițiale pentru diversificarea și adaptarea altor mărimi de produs. Utilizarea tehnologiilor digitale pentru simularea, vizualizarea și analiza poziționării formei îmbrăcăminții contribuie la reducerea de timp și materiale cum ar fi: pânză țesută în casă, manechine, utilaje de cusut, lucrători, ș.a.
- ❖ Asamblarea îmbrăcăminții populare croite din repere de forma patrulateră cu pavă pentru lejeritatea mișcării mâinilor și pavă, tur pentru lejeritatea mișcării picioarelor și craci ai pantalonilor dintr-o foaie de

material, precum și deseori însuși forma pantalonilor utilizând editoarele digitale 3d este destul de complexă și presupune folosirea liniilor și punctelor constructive de marcaj suplimentare cu rol de indicatori de asamblare al reperelor.

- ✱ Vizualizarea formei utilizând simularea 3d în cazul îmbrăcăminte populare contribuie la identificarea gamei dimensionale a purtătorului. Pentru studiul de caz realizat în comunicare, respectând proporțiile și poziționarea costumului descrise în literatura și fotografiile cu conținut etnografic, sa stabilit, că metodele de croire și asamblare a cămășilor pentru femei, bărbați precum și pantaloni din Banat, Țara Oltului, Ținutul Pădurenilor prezentate în „Costumul popular românesc din Transilvania și Banat” de Paul Petrescu sunt pentru purtătorul feminin de mărimea 170-88-96 și purtătorul masculin de 182-92-100-41.
- ✱ În urma simulării digitale sau observat deficiențe în poziționarea ciorecilor pentru bărbați din zonele etnice Bran. Remodelarea reperelor a acestor produse prezentate în simularea 3d din figura 5 a permis o poziționare mai bună, fără a utiliza resurse materiale suplimentare.

5. BIBLIOGRAFIE

1. Buzilă, V. *Costumul popular din Republica Moldova*, Ghid practic, Chișinău-2011, 170 p.
2. Petrescu P, *Costumul popular românesc din Transilvania și Banat*, Editura de Stat Didactică și Pedagogică, 1959, 145p, 9 planșe.
3. Gh. Buzatu, *Enciclopedia României I*, Editura Tipo Moldova, Ediție anastatică, Iași, 2020.
4. Hedving-Maria Formagiu, *Portul popular din România*, Alcor Edimpex, București, 2021, 251p, ISBN 978-606-8718-21-7
5. Buzilă, V. *Retorica vestimentară: cămașă cu altiță, Retic of dress: the blouse with “altița”*. Chisinau: S.n., 2022 (Lexon-Prim), 311p., ISBN 978-9975-163-16-3.
6. Cangas S, Florea- Burduja E, *Digital revitalization of popular port products*. Journal os Social Sciences 2022, Vol. V (3), Tecnical University of Moldova (Publising House) „Tehnica UTM” (Printing House), September, 2022, 168-179 pp. ISSN 2587-3490, eISSN 2587-3504 DOI: 10.52326/jss.utm.2022.5(3).13 Available: <https://jss.utm.md/2022/10/04/digital-revitalization-of-popular-port-products/>
7. Cangaș, S; Florea-Burduja, E. *Clothing product of the folk costume with a utility and symbol-apron role*, Збірник матеріалів IV Міжнародної науково-практичної конференції «Актуальні проблеми сучасного дизайну», м. Київ, 27 квітня 2022 року: КНУТД, Том 1. 303 с., ISBN 978-617-7506-98-9.

ELEMENTE DE ORNAMENT ȘI CROIALĂ A CĂMĂȘII DE MIRE ÎN TRADIȚIILE POPULARE DIN REPUBLICA MOLDOVA

CANGAȘ Svetlana¹, FLOREA-BURDUJA Elena²

^{1,2}Departamentul Design și Tehnologii în Textile, Facultatea de Design,
Universitatea Tehnică a Moldovei, Chișinău, Republica Moldova
e-mail: svetlana.cangas@dt.utm.md, elena.florea@dt.utm.md

Rezumat: Tradițiile de dezvoltare ale societății se ramifică și impun ale sale cerințe în evoluția diverselor domenii cum ar fi: artă, meșteșugărit, diplomație, economie, inginerie, etc. adaptând și direcționând diverse pătri sociale în aceeași albie al traseului cultural. Costumul popular, la rândul său, sa dezvoltat încadrând în sine toate evenimentele și tradițiile unei familii cum ar fi: căsătorie, botez, înmormântare. Căsătoria era primul pas în viața cotidiană, de aceea se sărbătorea respectând bogatele obiceiuri care aveau menirea de a spori prosperitatea, buna înțelegere, respectul celor din jur, ș.a. Costumul de căsătorie se împodobește cu elemente de broderie, dantelă, accesorii care aveau să fie călăuză pe întreaga viață pentru ambii căsătorii, femeie și bărbat. Symbolismul apotropaic al broderiei cu elemente grafice fitomorfe pe cămașa de mire ne conduce către mesajul prosperității, fertilității și vivacității. Croiala cămășii de mire restabilă după prototipul din muzeul de Istorie și Etnografie din or. Leova respectă principiul modular al formei patrulateră al reperelor, tradițional portului popular moldovenesc și cămășii de tip poncho. Cămașa populară românească este preponderent cu mânecile extralungi, în portul popular al republicii lungimea mânecii în produsele din perioada interbelică de obicei este de până la punctele stilo-radiale sau încheietura mâinii, atât la femei cât și la bărbați. Volumul cămășilor este moderat oferind un drapaj ușor cu linii verticale al cutelor.

Cuvinte cheie: apotropaic, cult, simbol, familie, ornament, obiceiuri.

1. INTRODUCERE

Sărbătorile, obiceiurile și riturile sunt ansambluri de conduite și de acte repetitive, codificate, având o puternică încărcătură simbolică pe care comunitățile umane le practică pentru a controla și reglementa atât relațiile din interiorul lor cât și cele cu alte comunități. [1] Cele mai importante obiceiuri familiale sunt: obiceiurile legate de nașterea omului, căsătoria și înmormântarea. Căsătoria include ceremonialul prenupțial, nupțial și post nupțial, pentru care astăzi gradul de păstrare a tradițiilor ceremoniilor

produce o schimbare de la planul sacral la cel ceremonial. [1-4] Îmbrăcămintea populară pentru obiceiurile nupțiale era ornamentată în corespundere cu cerințele apotropaice impuse de obicei și ritual.

2. ORNAMENTUL CĂMĂȘII DE MIRE

Leova este un oraș amplasat pe malul Prutului cu trecutul unui târg comercial evreiesc, german, armenesc, românesc, etc. trecutul istoric al căruia și-a lăsat amprenta în portul popular care întrunește mai multe etnii. Ocupația de bază în sec. al XIX-lea era agricultura și creșterea vitelor. Cămășile pentru bărbați erau ornamentate cu broderie cu elemente grafice fitomorfe sau geometrizate.[5,6] Căsătoria este un eveniment de importanță de aceea ornamentul în cămașa nupțială de mire are rolul să protejeze și să călăuzească. Florile, fie prin culoare, formă, destinație mereu au venit cu un mesaj de comunicare a speranței, dragostei, despărțirii și de protecție. Semnificația culorii se regăsește în scrierile diverselor popoare adaptată către tradițiile culturii locale, semnificații deseori contrare și opuse. [7] Pentru cămașa de mire, luată în studiu, sa utilizat un ornament floral în cromatica verde pentru frunze, albastru pentru flori și accente cruciforme pentru centrul floriilor. Floarea și frunzele stilizate au caracteristici comune cu floarea de in. Culoarea albastră este simbol al dragostei, fidelității și respectului. Floarea de in este simbolul familiei.



Figura 1: Modelul ornamentului în cămașa de mire realizat în aplicația "cross stitch professional platinum,,"

3. CROIALA CĂMĂȘII DE MIRE, or. LEOVA

Înainte de logodnă se face croitul, moment ceremonial practic exclus astăzi, dar în secolul trecut practicat în cazul nunților de tradiție. Croiul cămășii de mire respectă principiul modular al reperelor de formă patruleteră tradițional portului popular românesc (fig. 2). Cămașa de mire care a servit în calitate de prototip s-a croit din materialul de tip pânză țesut în casă de lățimea 45 cm (fig.3). Cămașa este în croială dreaptă cu pieptul și spatele realizate dintr-o singură foaie de pânză de bumbac și cu toate reperele într-un singur strat, forma căreia este prezentată în figura 2. Mânicile sunt croite



Figura 2: Cămașa de mire: forma, broderie și linii de coasere, prototip din Muzeul de Istorie și Etnografie din Leova, prezentare pe manechin digital de mărimea (182-96-96-41). Simulare clo 3d - [realizat de autori]

din două foi. Rolul de pavă de sub braț este realizat de clinii laterali ai pieptului și spatelui, lățimea cărora este de jumătate de foaie de material sau 22,50 cm. Cămașa este lungă până de după genunchi. Lungimea mânicilor nu acoperă încheietura mâinii. Gulerul este drept, dar se aranjează răsrânt și se leagă în față cu „baiere” de culoarea broderiei.

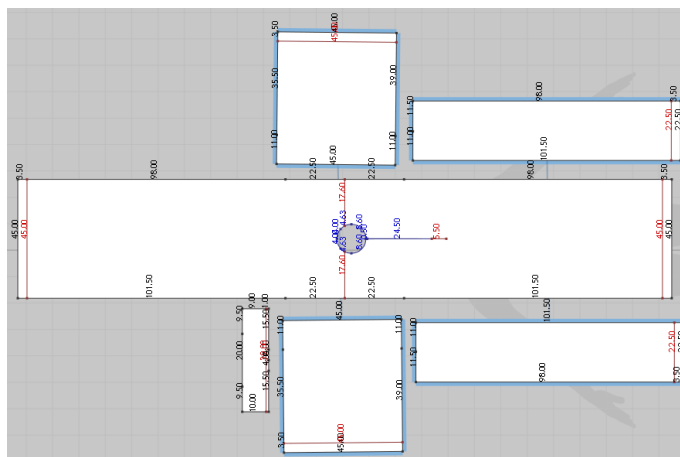


Figura 3: Repere de coasere a cămășii de mire. Simulare clo 3d -[restabilit de autori]

În figura 3 se prezintă reperele restabilite de coasere a cămășii de mire după prototipul (CP 2826 CE) din muzeul de Istorie și Etnografie din or. Leova.

4. CONCLUZII

- ❖ Semnificația ornamentului în îmbrăcămintea populară pentru obiceiurile nupțiale are caracter apotropaic, comunicativ și de călăuză. Se amplasează de obicei pe liniile de terminație, despicătura din fată a răscoiului gâtului, guler și liniile de coasere a mânecilor de stan punând în evidență articulația mâinii (fig. 2).
- ❖ Ornamentul cămășilor populare este preponderent de caracter vegetal, grafica căruia deși este stilizată (fig.1), dar respectă cu rigoare forma prototipului sursei. În cămașa de mire din acest articol ornamentul prezintă floarea de in, care este simbolul familiei, culoarea albastră la rândul său este simbol al dragostei, fidelității și respectului. Schema ornamentului cămășii de mire s-a realizat în aplicația „cross stitch professional platinum”.
- ❖ Reperele cămășii de mire s-au restabilit și realizat prin simulare în clo 3d pe manechinul de mărimea 182-96-96-41. Cămașa este croită pe materialul țesut în casă de lățimea 45 cm. Reperele se încadrează fără deșeu în lățimea materialului. Cămașa este de tip poncho cu clini laterali și fără pavă.
- ❖ Volumul formei cămășii este moderat (fig.2), drapându-se în cute moi, verticale. Lungimea cămășii de mire depășește considerabil linia genunchilor. În schimb lungimea mânecilor puțin depășește mâneca de proporțiile $\frac{3}{4}$, caracteristică pentru produsele portului popular din perioada interbelică în republică.

5. REFERINȚE BIBLIOGRAFICE

1. Buzilă, Varvara, *Sărbătorile, obiceiurile și ritualurile*, accesat <https://mecc.gov.md/ro/content/capitolul-v-sarbatorile-obiceiurile-si-ritualurile>.
2. Grădinaru, Natalia. *Ceremonialul nupțial în satele din valea Prutului de Jos: funcționalitate și inovații*. In: Valorificarea patrimoniului etnocultural: al Republicii Moldova în cercetare și educație, 15 noiembrie 2018, Chișinău. Chișinău, Republica Moldova: Institutul Patrimoniului Cultural,

- 2018, Ediția 3, p. 27. ISBN 978-9975-84-074-3.
3. Croitoru, Angela, *Cele mai frumoase tradiții și obiceiuri din Republica Moldova*, interviu cu preot, prof., dr. Mihai Capșa-Togan, accesat <https://mesagerulneamt.ro/2022/09/cele-mai-frumoase-traditii-si-obiceiuri-de-nunta-din-moldova/>.
 4. Buzilă, V., *Costumul popular din Republica Moldova*, Ghid practic, Chișinău-2011, 170 p.
 5. Kolbenheyer, E., *Designs of the home-industry embroideries in Bukovina*, published by the imperial ministry for public works and the Bucovina Diet, 1912, 200p.
 6. Cangaș, Svetlana, Florea-Burduja, Elena, *Digital revitalization of popular port products*. Journal of social sciences 2022, Vol. V (3), Technical University of Moldova (Publishing House) „Tehnica UTM” , September, 2022, 168-179 pp. ISSN 2587-3490, eISSN 2587-3504 DOI: 10.52326/jss.utm.2022.5(3).13 Available: <https://jss.utm.md/2022/10/04/digital-revitalization-of-popular-port-products/>.
 7. Apostol-Makovei, T., *Simbolismul cromatic în cultura românească tradițională*, Știința, 2019, 208p.

TRAISTA ȘI DESAGA ÎN ANSAMBLUL COSTUMULUI TRADIȚIONAL

CAZAC Viorica

Departamentul Design Industrial și de Produs, Facultatea de Design,
Universitatea Tehnică a Moldovei, Chișinău, Republica Moldova
email: viorica.cazac@dip.utm.md

Rezumat: Piesele componente ce definesc imaginea costumului tradițional sunt traistele și desagile. Acestea au atât rol funcțional-utilitar cât și informațional-estetic. Destinația lor, dar și capabilitatea de utilizare face deosebirea lor ca trăistuțe, traiste și desagi.

Variația acestui grup de piese era determinată de criteriul dimensional, cromatic, ornamental, al materiei prime din care erau utilizate. Din aspectul materialelor din care erau realizate, traistele și desagii puteau fi realizate din cânepă, lână, lânăță (de finețe mai mare).

Diferită era și modul purtării traistelor și desagilor. Astfel, trăistuțele și traistele se purtau peste umăr sau „arcește”, în diagonală. Desagile se purtau bilateral doar peste umăr sau peste șa.

Lucrarea prezintă rezultatele studiului în cadrul Programului de Stat 20.8009.0807.17 Educație pentru revitalizarea patrimoniului cultural național prin tehnologiile tradiționale de prelucrare utilizate în Republica Moldova, în contextul multiculturalității, diversității și integrării europene.

Cuvinte cheie: traiste, desagi, traistuțe, cânepă, lână.

1. INTRODUCERE

Costumul tradițional românesc pe lângă multitudinea de piese componente ce îl formează include traistele și desagii.

În raport cu aceste piese sunt utilizați diverși termeni.

Astfel, au fost identificați în literatura de referință și în uzul popular termeni ca: *traistă, tașce, straiță, straiță* (Oaș, Maramureș), *tolbă, torbă, trăistuțe*.

Piesa formată dintr-o pânză țesută în casă, simetrică, purtată bilateral peste umărul purtătorului sau peste șa poartă denumirea de *desagi, disagi, dăsași, merindeață [lorga]*.

Variatatea acestor piese era determinată de mai mulți factori de referință. Femeile personalizau aceste piese în funcție de preferințele/gusturile lor

estetice, dar și asigurând asortarea lor cu costumul purtat în fiecare zi sau la sărbători, de către femei, bărbați sau copii.

2. FUNCȚIILE TRAISELOR ȘI DESAGILOR

Funcțiile traistelor și al desagilor se rezumă la cele utilitare, informaționale și estetice.

Funcția utilitară a acestor piese ce definesc imaginea portului tradițional se referă la calitatea lor de a asigura transportarea lucrurilor necesare.

Funcția informațională denotă aspectele legate de ocazia purtării, statutul purtătorilor, caracterului dimensional al obiectelor transportate.

Funcția estetică este determinată de integrarea imaginii purtătorului, a cromaticii și a soluției ornamentale.

Trăistuțele și *traistele* îndeplineau atât funcții utilitare, cât și informațional-estetice, existând astfel modele de sărbătoare rolul informațional-estetic al cărora predomina. În traistele pentru fiecare zi rolul utilitar era prioritar.

Desagii, datorită supradimensionalității lor, dar și a constituirii bilateral-simetrice, aveau rol utilitar predominant, de a transporta diverse produse.

3. STRUCTURĂ MORFOLOGICĂ A TRAISELOR ȘI DESAGILOR

Cercetătoarea ieșeană Emilia Pavel [3] menționa că, „deși costumul național a fost înlocuit cu moda de oraș, *traista* este singurul element de port care se păstrează și în prezent”.

Atât *trăistuțele*, *traistele* (figura 1) cât și *desagii* (figura 2) erau constituite cel mai frecvent dintr-o piesă integrală. *Trăistuțele* și *traistele* erau completate de *baieră*, *brâu*, *bată* care ajutau la susținerea și purtarea acestora pe umăr (figura 1). Acestea puteau fi obținute prin răsucirea mai multor fire, țesute în 2 ițe sau alese cu mână. Există modele de *trăistuțe* și *desagi* cu pave, care le făceau mai încăpătoare.

Trăistuțele erau un accesoriu indispensabil pentru copii, în special pentru cei care mergeau la școală, acolo purtau manualele și alte atribute școlare la sfârșitul secolului XIX – începutul secolului XX. În același context, susțin informatorii din teren, cu *trăistuțe* mergeau copiii cu colindul la Crăciun și uratul de Anul Nou, în care puneau toate darurile oferite de gospodarii urați de bine și belșug.



Figura 1: Traiste [3]



Figura 2: Desagi [4]

4. TIPURI DE TRAISTE ȘI DESAGI

Unul din criteriile de referință în analiza tipologiei traistelor și a desagilor este cel după destinație, și dimensional (figura 3). Astfel, conform criteriului dimensional, acest grup de piese ale portului tradițional includ: trăistuțele, traistele și desagii. După momentul implicării lor, trăistuțele cu rol informațional-estetic predominant sunt ocazionale, de sărbătoare și de nuntă, având dimensiuni mai mici. Traistele sunt piese cu dimensiuni mai mari, adesea fiind destinate pentru lucru, vânătoare și mai rar, ocazionale.

Dimensiunile baierelor variau și ele de la 80-150 cm.

Piesele cu dimensiuni dublate poartă numele de *desagi*.

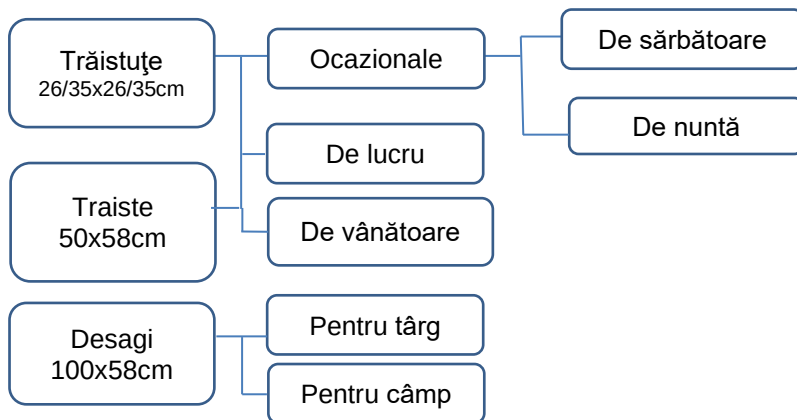


Figura 3: Tipuri de traiste și desagi după destinație

Trăistuțele pentru nuntă fac referință către cele pentru mire și vătăjei/vorniceii [2]: trăistuța de mire era țesută de către mireasă, fiind purtată la nuntă „arcește”, în diagonală, pe piept”.

Un alt criteriu de referință în diversificarea acestor atribute ține de materia primă din care erau confecționate. Astfel, s-au identificat traiste, trăistuțe, desagi confecționate din pânze țesute în casă și din piele.

Din relatările de pe teren, din centrul, nordul și sudul Republicii Moldova [5-10], s-a constatat că, pentru confecționarea trăistuțelor se utilizau pânzele din lână sau cânepă de o finețe mai mare decât cele pentru traiste și desagi.

Trăistuțele, traistele uzuale se țesau din lână naturală în bățătură în două culori: alb și negru în vrâste care alternau, în 4 ițe. Urzeala mult timp a fost din lână. Odată cu implicarea activă a bumbacului în industria casnică s-a recurs la utilizarea bumbacului în urzeală. S-au atestat piese confecționate și din cânepă monocromă. Deseori, pentru aceste piese se utilizau pânze cu același desen pentru păretare, macaturi: cum ar fi cele în vrâste/vârghele, cadril, pichere.

Trăistuțele, traistele de sărbătoare se deosebeau prin variație cromatică expresivă determinată de alternanța vrâstelor de diferite culori și diverse lățimi, a alternanței carourilor (unul alb altul negru) în pânzele în cadril/cadrel (carouri), de varietatea modelelor obținute prin țesere ca în pichere sau în rezultatul țeserii alese cu mâna, alese scortărește, ițate [2, 4].

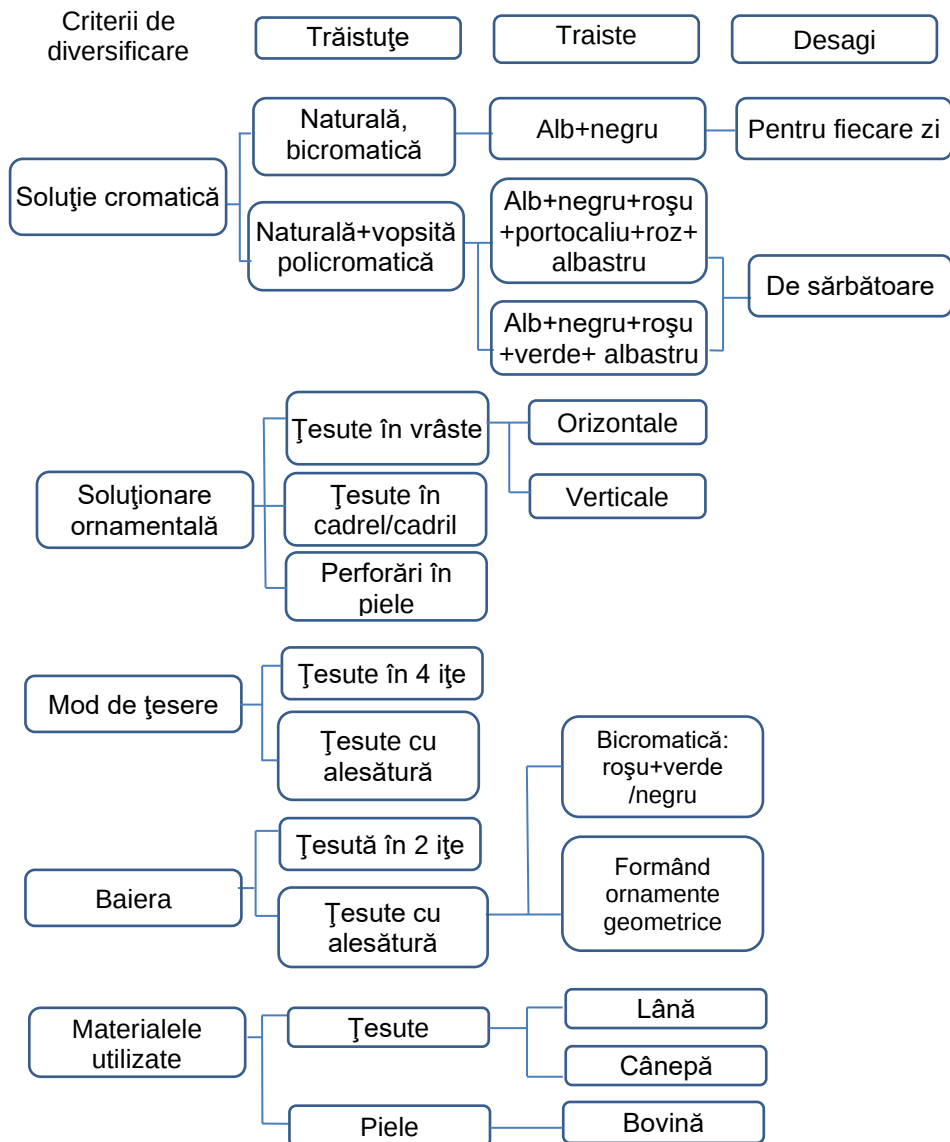


Figura 4: Diversitatea trăistuțelor, traistelor și desagilor

Trăstuțele de sărbătoare puteau fi decorate cu canafuri, ciucuri în culoarea baierei, atribuindu-le mai multă solemnitate.

Desagii deseori erau confecționați din lână în culorile ei de origine predestinați pentru a transporta încărcături mai mari ca volum și mai grele. Puteau fi monocrome dar și policrome vrâstate.

Prezintă interes desagii identificați pe teren în r-nul Cantemir, s. Râșcova, s. Ișnovăt nu doar țesuți, ci și cei confecționați din piele de bovine. Aceștea erau decorați cu elemente ornamentale obținute prin perforare.

Diversitatea pieselor abordate era determinată de factorii prezentați în figura 4, dar și de factori externi pe de o parte, cum ar fi tendințele de referință regionale, de aspect, accesul către materialele din care erau confecționate, pe de altă parte, de factori personali cum ar fi: creativitatea meșterilor și a meșterițelor, destinația acestora.

Asocieri cu aceste produse se regăsesc în creația populară denotând multe rațiuni ale existențialității umane:

- *Dumnezeu îți dă, dar nu îți băgă în **traistă**;*
- *Fală mare în **traista** goală;*
- *Fală goală, **traistă** ușoară;*
- *Cine umblă cu **traista** cu minciuni n-o duce mult;*
- *Cine tine pâinea în **traista** altuia, nu mănâncă când i-i foame;*
- *Cel zgârcit moare cu pâinea-n **traistă**;*
- *Laudă mare și-n **traistă** n-are;*
- *Prostul umblă cu capul în **traistă**;*
- *A cerut **traista** să golească **desagii**;*
- ***Desagă**-neam de **traistă** cu pereche.*

În Republica Moldova există purtători ai numelui *Straistă, Strista, Traistă, Traista, Torba*, care sugerează și se asociază cu elementele de port cu același nume. Astfel, conform datelor Agenției Servicii Publice a Republicii Moldova [1], numele *Straista* este purtat de 217 persoane, *Straistă*-83, *Traista*-140, *Traistă*-15, *Torba*-6.

5. CONCLUZII

Trăstuțele, traistele și desagii sunt piese ce definesc ținuta costumului tradițional românesc.

Aceste piese prezintă funcții atât utilitare de transportare a mărfurilor, dar și informațional-estetice, decorative ce dezvăluiau calitatea abilităților estetice ale creatoarelor, informativitatea acestora cu referire la tendințele în materie de aceste produse, statutul social al purtătorilor, ocazia purtării etc.

Diversitatea pieselor era determinată de materia primă posedată, de creativitatea și de simțul estetic al făuritoarelor, remarcându-se utilizarea lânii, cânepei, bumbacului, pielii de bovine în confecționarea lor.

Trăistuțele cele mai reduse dimensiuni erau confecționate din textile de lână, având finețe medie, pe când traistele și desagi din textile mai grosolane asigurau proprietăți bune de rezistență a acestora la căratul mărfurilor grele. Urmărind același obiectiv de asigurare a rezistenței sporite se confecționau și *baierile*, *batele*.

Atât trăistuțele, traistele, cât și desagi erau bazate pe un singur reper, asamblat în mod diferit. În cazul traistuțelor și al traistelor acestea erau completate de *baieră*, *brâu*, *bată* ce ajutau la purtarea acestora peste umăr sau „arcește” (trecut peste cap, pe diagonală).

În cazul traistelor cu pavă acestea au în componența structurală pe lângă reperul de bază și pava.

Importanța acestor piese este remarcată prin asocierile din creația orală populară orală în diferite contexte: a promova cultura muncii, a empatiei, a generozității, a onestității și corectitudinea umană, de evitare a viciilor cum ar fi: minciuna, mândria goală și altele.

6. BIBLIOGRAFIE

1. Agenția Servicii Publice din Republica Moldova. Disponibil pe: <https://asp.gov.md/>
2. Antonescu, R.: Dicționar de simboluri și credințe tradiționale românești. Disponibil pe: <https://cimec.ro/Etnografie/Antonescu-dictionar/Dictionar-de-Simboluri-Credinte-Traditionale-Romanesti-Bibliografia.html>.
3. Pavel, E. : *Portul popular moldovenesc*, Editura Junimea, Iași (1976).
4. Postolache, E.: Traistă, desagi. Disponibilă pe: <https://patrimoniuiimaterial.md/ro/pagini/registrul-fi%C8%99ele-elementelor-de-patrimoniu-cultural-imaterial-tehnici-%C8%99i-cuno%C8%99tin%C8%9Be-legate-de-arta/traist%C4%83-desagi>, Accesat: 10.11.2023.
5. Inf. Istrati, M., s. Rîșcova, r-nul Cantemir, a.n. 1900.
6. Inf. Radvan, P., s. Ișnovăț, r-nul Cantemir, a.n. 1947.
7. Inf. Gurschi, U. s. Mereni, r-nul Anenii Noi a.n. 1959.
8. Inf. Patlataia, L, s. Sofia, r-nul Drochia a.n. 1949.
9. Inf. Țicmeister, V. S. Climțuții de Jos, r-nul Șoldănești, a.n. 1959
10. Inf. Vieru, E., s. Cotuieni, r-nul Briceni, a.n. 1938

CUNUNA – TRADIȚII ȘI SIMBOLURI

CAZAC Viorica

Departamentul Design Industrial și de Produs, Facultatea de Design,
Universitatea Tehnică a Moldovei, Chișinău, Republica Moldova
e-mail: viorica.cazac@dip.utm.md

Rezumat: Una din podoabele de cap cu multiple semnificații este *cununa*. Ea poartă atât conotații estetice, cât și simbolice, apotropaice, religioase, magice, fiind implicată frecvent în diverse tradiții la diferite etape ale vieții omului. Cununa este un atribut al tinereții. Implicată în tradițiile legate de etapa căsătoriei, ea are funcția simbolică de simbol solar și celest, semnificând o anumită demnitate de ordin social sau spiritual de proveniență divină; ca orice cerc magic, ea are funcție apotropaică, dar și una de unificare. În simbolica nunții, ea reprezintă principiul feminin, este marcă a stadiului feciorelnic al miresei. Cununa împletită din flori este simbolul fetei de măritat. Primirea unei coroane de flori de către un flăcău de la o fată este semnul acceptării căsătoriei.

Cununa se regăsește în multe dintre tradiții legate de momentele marcante conforme calendarului religios românesc. Regăsim implicată *cununa* în tradițiile sărbătoririi Sfântului Lazăr în sâmbătă Floriilor la sudul țării cum ar fi în s. Slobozia Mare, Manta, Cîșlița Prut, r-nul Cahul, sărbătorirea Sânzienelor și altele. Conform tradiției de sărbătoarea Sfântul Lazăr, fetele împletesc cununi din flori de câmp pe care le poartă pe cap mergând pe la casele gospodarilor colindând.

Tot în Sâmbăta Floriilor fetele tinere confecționau cunune din ramuri de salcie care se puneau pe lacul Beleu sau pe Prut, la gîrlă, urmărindu-se *cununa* cărei posesoare ajunge prima pentru a aface cînte întregii echipe.

Cununele din flori de sânziene și spice din grâu sunt implicate în sărbătorirea Sânzaenelor/Drăgaicei. Sărbătoarea Sânzienelor și ritualul implicării cununii de spice marchează perioada începutului recoltării grânelor.

În palmaresul tradițiilor noastre se regăsește obiceiul numit *Cununa*, care ne desemnează trecerea spiritului grâului din ciclul vieții (plantă) în ciclul morții (sămânța). Drumul spre nemurire al spiritului grâului intersectează trei adăposturi (lumi) succesive: preexistența, de la sămânța semănată la sămânța încolțită.

Lucrarea prezintă rezultatele studiului din cadrul Programului de Stat 20.8009.0807.17 Educație pentru revitalizarea patrimoniului cultural național prin tehnologiile tradiționale de prelucrare utilizate în Republica Moldova, în contextul multiculturalității, diversității și al integrării europene.

Cuvinte cheie: *cununa, tradiții, simboluri, tradiții, flori, spice.*

1. INTRODUCERE

Una din podoabele de cap cu multiple semnificații este *cununa*. Purtată în anumite contexte, cu anumite ocazii, realizată din diferite materiale *cununa*

prezintă interes pentru stabilirea clară a rolului și diversității acesteia.

2. ACCEPȚIUNI ALE TERMENULUI „CUNUNĂ”

Cununa reprezintă principalul atribut al miresei, regăsim menționat în Dicționarul de Simboluri al lui Ivan Evseev, funcția ei simbolică este complexă, căci ea (<lat. *corona*) este semn solar și celest, semnificând o anumită demnitate de ordin social sau spiritual de proveniență divină. Ca orice cerc magic, ea are funcție apotropaică, dar și de unificare. În simbolica nunții, ea întruchiează în general principiul feminin, în speță este o marcă a stadiului feciorelnic al miresei. Faptul că o coroană, mai cu seamă cea împletită din flori, este un simbol al fetei de măritat îl atestă toate celelalte practici premaritale; de pildă, primirea unei coroane de flori de către un flăcău de la o fată este semnul acceptării căsătoriei. De asemenea, în Bucovina, cununa împletită din cetină verde de brad și împodobită cu flori artificiale din hârtie colorată, se bate pe marginea ușii de la intrare, în noaptea de dinaintea sărbătoririi onomasticii unei fete, iar deasupra se arborează două panglici late, cu tradiționala urare „La mulți ani!”. Fata face o mică petrecere în cinstea celor ce au pus cununa la ușă [2].

Astfel, cununile sunt purtate de la naștere până la moarte, având diverse semnificații funcție de contextul în care sunt purtate, materialele din care sunt realizate, reprezentând simbolul solar.

Alți termeni utilizați în raport cu acest atribut este termenul *coroană*.

Se pare că importanța cununei nu se limitează doar la spațiul românesc.

3. PRACTICI ISTORICE DE UTILIZARE A CUNUNELOR

Istoria aduce exemple concludente cu referință la utilizarea cununelor/coroanelor. În cazul sărbătoririi victoriilor după numeroase războaie, victorioșii purtau cunune ce simbolizau sărbătorirea victoriei, a excelenței, dedicației, a sfințeniei.

Coroana de măsline din China reprezintă meritul literar. În tradiția greco-romană, o coroană de flori este o diademă de floră. Cununa de păducel sau Verbena simbolizează nunta de frunze de stejar - o recompensă pentru salvarea vieții iarbă - atribuirea de soldați romani sau salvator al vieții umane. Coroanele au reprezentat premii pentru câștigătorii jocurilor Olimpice - din ramurile măslinului. Împăratul roman purta o coroană de trandafiri.

În drumul spre Golgota, Isus Hristos, a purtat o cunună de spini. Cununa de spini în acest caz este subiect al dualității semnificațiilor pe de o parte

reprezentând simbol al regalității, maiestății, pe de altă parte al culminării batjocurii dureroase la care a fost supus.

Ca corona convivialis, simbolizează fericirea, destinul fericit, norocul și este plantat pe obiecte sacre și obiecte de închinare. Ca corona funeabră, simbolizează moartea și tristețea. În același mod, o coroană de flori de mireasa, pe de o parte, reprezintă virginitatea, pe de altă parte – fidelitate pentru toată viața și nașterea noului [3].

4. PRACTICILE DE UTILIZARE A CUNUNELOR ÎN SPAȚIUL ROMÂNESC

Cununa s-a regăsit în foarte multe practici, tradiții din spațiul românesc în toate etapele vieții ale omului de la naștere, adolescență, tinerețe, căsătorie, moarte. Implicarea acestora în fiecare etapă presupune un anumit mod în care este prezentă variabil funcție de mai multe criterii de referință (fig. 1):

- ocazia purtării (interdependență de tradițiile și obiceiurile legate de anumite sărbători);
- vârsta purtătorilor;
- statutul civil: necăsătorit/ă, căsătorit/ă, văduv/ă;
- statutul social: sărac, mediu, bogat;
- materiale utilizate: flori, ierburi, textile, metale, etc.



Figura 1: Criteriile de referință în analiza diversității cununelor

Purtarea cununelor de un anume tip este determinată de vârsta purtătoarelor, cel mai frecvent fiind apanaj al purtătoarelor, cu anumite ocazii și de către purtători. Exemplu în acest sens este îmbrăcarea cununei la ceremonia de cununie, sau tradiția purtării cununei la încoronarea regală tradiție păstrată și perpetuată de familiile regale din toată lumea.

În tradițiile românești, purtarea cununelor, așa cum se menționase mai sus a fost identificată în raport cu criteriu de vârstă la toate etapele vieții (fig. 2).

Despre apanajul cununilor purtate în diferite perioade ale vieții de către purtătoare găsim menționat „Cununa este simbolul fetelor mari și în special al miresei, care o poartă efectiv în ceremonialul nunții, devenind astfel simbolul căsătoriei. Baier roșu poartă fetele până cresc de își pun măregele, ca să le apere de deochi, pentru că omul se uită și se miră de baietul roșu și nu de fată, încât cade asupra acestuia răul de deochi. În primul caz, fata e mare și e pregătită pentru căsătorie, astfel ceata junilor îi înapoiază baietul roșu al copilăriei, care devine fără importanță, dar opresc *cununa*, care o simbolizează chiar pe ea ca *mireasă*, semn deci că o vor de soție sau „*îi fac*” (un act magic), îi vrădesc de măritiş. În al doilea caz, fata nu este încă de măritat sau nu este încă pregătită pentru așa ceva, deci i se înapoiază *cununa*, dar nu i se dă *baiera*. Cununa este în concluzie, simbol al unirii, al nunții, al legăturii, al căsătoriei” [1].

Frumoase tradiții cu implicarea cununelor sunt legate de diferite sărbători:

- sărbătorirea Duminicii Mare și a Rusaliilor;
- sărbătorirea Sânzienelor/Drăgaicei;
- sărbătorirea sfârșitului secerișului;
- sărbătorirea Sfântului Lazăr;
- sărbătorirea cununii.

Tradiția realizării cununelor de Duminica Mare sau a doua zi de Rusalii, de către fete, din „*spice de grâu curat*” și flori de câmp ce ulterior sunt folosite la toate cununile din acel an este cunoscută în Câmpia Ardealului [1, 10].

Practic în toate zonele arealului românesc Sânzienelor/Drăgaica nu se sărbătorește fără cununile din flori de câmp și spice de grâu. Acestea au particularități zonale, dar care în mare parte se rezumă la aceleași semnificații de marcare a începutului secerișului și de chemare a belșugului și bunăstării în casă. În Bihor, obiceiul împletirii cununii de Sânziene (24 iunie) subsumează credințele legate de prevestirea norocului și a belșugului casei, când pe cunună se găsește a doua zi păr de animale, sau de prevestiri

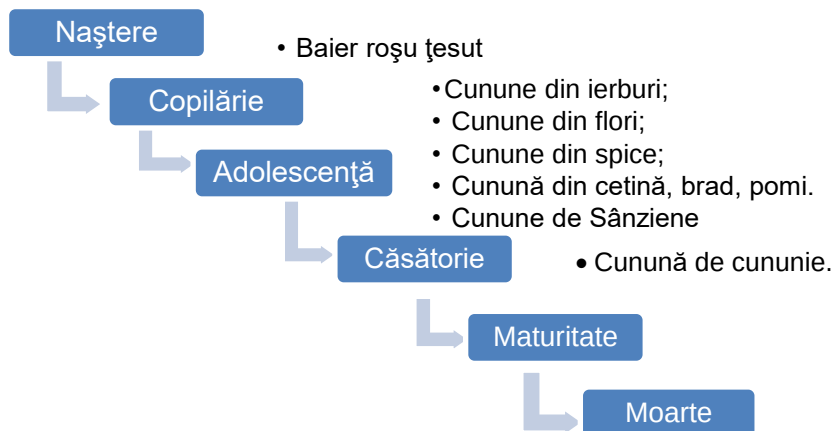


Figura 2: *Cununa* sau derivate ale acesteia utilizate în diferite etape ale vieții

triste când a doua zi cununa este găsită căzută de pe acoperișul casei [1, 2].

În noaptea de Sânziene, fetele aveau obiceiul să arunce o cunună de sânziene pe acoperișul casei. Dacă aceasta rămânea pe acoperiș, fata urma să se mărite în acel an. Dacă ajungea jos, fata o mai arunca până rămânea prinsă pentru a ști câți ani mai are de așteptat. Se fac cununi de sulfină galbenă și se pun la ferestre, sau afară la poartă.

Din spice de grâu, sânziene și alte plante, fetele făceau cununi cu care se împodobeau și jucau dansul Drăgaicei. Acest dans invocă belșug, precum și protecția gospodăriilor și ogoarelor. Tradiția populară spune că, odată cu Drăgaicile juca și soarele la amiază, astfel că el stătea mai mult pe cer decât de obicei.

Florile culese de Sânziene erau prinse în coronițe sau legate în formă de cruce și duse la biserică pentru a fi sfințite și păstrate, apoi, pentru tratarea bolilor sau alungarea relelor [6].

Referință către cununa Miresei, Grâului și cea de Sânziene identificăm și la etnologul Ion Ghinoiu [5].

Utilizarea cununelor se regăsește și în tradițiile legate de sărbătorirea sfârșitului secerișului. Obiceiul legat de terminarea secerișului are în Transilvania o mare răspândire. Obiectul ceremonial-*cununa*, se face din spice, la sfârșitul secerișului, și se

numește *cunună, buzdugan, cruce, peană, barba-popii, barba lui Dumnezeu, iepure*, după forma ce i se dă și stă în centrul desfășurării ceremonialului și reprezintă mănunchiul sau cununa de spice pe care secerătorii o duc la casa gospodarului după ce au terminat seceratul. Obiceiul cununii a fost poate la început o practică empirică de selecționare a semințelor. Mai târziu, grâul din cunună a avut menirea să fertilizeze magic recolta viitoare. Ele se treierau aparte, se băteau și se amestecau în sămânța anului viitor, punându-se în fiecare sac de sămânță câte un pumn de grâu din cunună. În unele locuri, grâul din cunună era folosit ca leac. În Maramureș, spicele de cunună se împletesc în cununile de căsătorie și se pun la steagul de nuntă. Pactica legată de fertilitate este asociată cu cele legate de relațiile matrimoniale. Există mențiuni că altădată, în unele locuri, în scopul păstrării puterii de rodire a pământului, cununa se așeza în arătura proaspătă de toamnă [1, 8].

Sărbătorirea Sfântului Lazăr, în sâmbăta Floriilor, dinaintea sărbătoririi Învierii Domnului/Paștelui este legată de o multitudine de tradiții. Sărbătorită în sudul Republicii Moldova, cum ar fi localitățile Slobozia Mare, Văleni r-nul Cahul implică tradiții legate de utilizarea cununelor de flori. Fetele împletesc cununi din flori de câmp pe care le poartă pe cap mergând pe la casele gospodarilor colindând. Tot în Sâmbăta Floriilor, fetele tinere confecționau cunune din ramuri de salcie care se puneau pe lacul Belev sau pe Prut, la gârlă, urmărindu-se cununa cărei posesoare ajunge prima pentru a face cinste întregii echipe [12, 13].

Cununile nupțiale au în loc aparte în ansamblul costumului tradițional pentru miri. Argumente în acest sens sunt tradițiile din Bihor și pe Valea Jiului, în drumul spre cununie, flăcăul și mireasa poartă câte o cunună, făcute din crenguțe de pomi fructiferi, cu deosebire din pruni, în forma unui cerc. În Sălaj și Năsăud, cununa se poartă ca decor de cap, peste învelitoare sau năframă, nu numai în timpul nunții, ci și după aceea un an întreg sau până ce are primul prunc. Împletirea cununii la mireasă și purtarea ei are aceleași semnificații ca și la bărbieritul mirelui, fiind făcute de *nune, druște, surori de mireasă*, fiind rituri de despărțire. Riturile de inițiere și integrare se desfășoară când cununa este terminată și este așezată pe capul miresei de către părinți, după ce a fost luată din mâna *nunelor*; semnificația de fertilitate și propițiere rezidă din faptul că la confecționarea cununii sunt folosite flori de câmp și plante perene; semnificația de unire este dată de faptul că, în unele zone, florile sunt culese chiar de mire” [1].

Pe Valea Jiului și în Bucovina, cununile de nuntă se fac dintr-un cerc îmbrăcat în lână colorată peste care sunt împletite flori. În jurul Timișoarei,

cununile se pun pe capul miresei după ce, în prealabil, li s-a pus pe cap un sovon lung din pânză albă. În Bucovina, cununa se pune pe capul gol. Cununile se fac din rămurele de pomi roditori, cu deosebire din prun, la care se adaugă și alte plante. Dacă unuia dintre tineri îi cade cununa de pe cap în timpul cununiei, se crede că viața lor nu va fi îndestulătoare și nici nu vor avea parte de pace și fericire, că vor avea foarte multe de suferit sau chiar că unul dintre ei va muri. Nu este semn bun și când se pune cununa strâmb pe cap. Cununa de mireasă, purtată la cununie, se coase, după ceremonie, într-o pernă, pe care tânăra nevastă nu trebuie să o mai descoasă și să o privească în vreun fel, fiindcă se crede că va muri curând – Suceava [1, 10].

În Maramureș, la ieșirea din biserică, mireasa își scoate cununa virginală și, uitându-se prin ea, își șterge fața cu steagul soțului ei, pentru ca pruncii pe care îi va avea să fie frumoși [1, 2]. Tot în Maramureș găsim menționată practica „împletirii cununii” miresei, împodobită cu ciucurei și oglinzi pentru ca mirii să aibă o viață frumoasă și strălucitoare [4].

Cu referință la tradițiile nuptiale din Basarabia, folcloristul Petre Ștefănuță, menționează „mirele îi cumpăra miresei rochiile, pantofi, ciorapi, coroană de flori care se pune pe cap, iar mireasa făcea mirelui următoarele daruri: cămașa de mire, cămeși de socri din pânză de bumbac, etc.

Treptat, în perioada postbelică în spațiul basarabean sunt remarcate utilizarea cununilor pentru mireasă din materiale textile, sârmă, hârtie, paiete, mărgelă, desimbolizând esența primară a acestora.

La cununia religioasă pe capul mirilor și astăzi se îmbracă cununiile realizate din aliaje, decorate cu pietre semiprețioase.

În unele localități, seara, în ajunul nunții, se coase cununi miresei și „fioncul” mirelui. De obicei, la cusutul cununii se cântă ceva de jale. Urmează una din variante culese de marele poet Vasile Alecsandri: Frunză verde lăcrimioară, Lado, Lado, surioară. Du-te-n haine de mireasă La bărbatul tău acasă. Lasă mama, lasă tata, Că de-acum ești măritată. Lasă frați, lasă surori, Lasă grădina cu flori” [11].

În interpretarea cercetătoarei Georgeta Stoica [9], purtarea coroanelor simbolizează tinerețea, viața, cununile de mireasă semnificând fecunditatea.

Tradiția realizării cununilor era continuată și de cea de formare din părul purtătoarelor. Astfel, în multe zone din spațiul românesc fetele tinere, necăsătorite își pipetău părul cu cărare pe mijloc, iar părul îl împleteau în două cozi formând o cunună.

5. CONCLUZII

Cununile sunt atribute ale costumului tradițional cu multiple semnificații în anumite contexte.

Cununile invocă simbolul solar și celest, simbolizând o anumită demnitate de ordin social sau spiritual de proveniență divină.

Pe lângă rolul estetic pe care îl au cununile pentru purtători, ele au rol apotropaic de protecție de duhurile rele, dar și sunt aducătoare de belșug, noroc, fertilitate, utilizate în tradițiile de celebrare ale vieții. În anumite contexte, cununile simbolizează tinerețea, puritatea feciorelnică, fidelitatea, dedicația, sacrificiul, viața, cuplare, unificare, regenerarea.

În context funerar, cununile, semnifică consemnarea sfârșitului vieții, tristețea.

6. BIBLIOGRAFIE

1. Antonescu, R.. Dicționar de simboluri. Disponibil online: <https://cimec.ro/Etnografie/Antonescu-dictionar/Dictionar-de-Simboluri-Credinte-Traditionale-Romanesti-c.html>
2. Bogdan, I., Olos, M., Timiș, N. Calendarul Maramureșului. Baia Mare, 1980.
3. Capcelea, V.. Tradiția-esența, locul și rolul ei în esența socială. Disponibil online: <http://tinread.usarb.md:8888/tinread/fulltext/capcelea/traditii.pdf>
4. Cununa-un dicționar de simboluri. Disponibil online: <https://materiale.pvgazeta.info/utilizator-215/cununa-un-dictionar-de-simboluri-ce-inseamna.html>
5. Ghinoiu, I. Sărbători. Obiceiuri. Credințe. Mitologie. Mică enciclopedie de tradiții românești. Editura Agora, București, 2008.
6. Gusturi Tradiționale. Pagina facebook disponibilă pe: <https://www.facebook.com/gusturi.traditionale>
7. Evseev, I.. Dicționar de simboluri. Disponibil online: <https://pdfcoffee.com/ivan-evseev-dictionar-de-simboluri-si-arhetipuri-culturale-pdf-free.html>, p.198-204.
8. Pop. M. Obiceiuri populare românești.
9. Stoica, G. Podoabe populare românești. Podoaba de cap din portul tradițional sălăjean: cununa și muruna. Muzeul județean de Istorie și Artă din Zalău. Disponibil online: <https://muzeuzalau.ro/podoaba-de-cap-din-portul-traditional-salajejan-cununa-si-muruna/>
10. Șeuleanu, I. Obiceiurile populare. Disponibil online: <https://www.scribd.com/doc/79109243/Seuleanu-Obiceiurile-populare>
11. Ștefănuță, P.. Scrieri. Datini și creații populare. Editura Știința, 2021
12. Inf. M. Cichiuc, loc. Slobozia Marea, r-nul Cahul, a.n. 1955
13. Inf. V. Bălănel, loc. Văleni, r-nul Cahul, a.n. 1950.

COLORANȚI BIO PENTRU TEXTILE

RARU Aliona¹, Farîma Daniela²

¹Departamentul Design și Tehnologii în Textile, Facultatea de Design,
Universitatea Tehnică din Moldova, Chișinău, Moldova

²Facultatea Design Industrial și Managementul Afacerilor,
Universitatea Tehnică „Gheorghe Asachi”, Iași, România
e-mail: aliona.raru@dtm.utm.md

Rezumat: Industria textilă este una din cele mai poluante industrii din lume, are un impact negativ asupra mediului prin consumul mare de energie și apă, contaminare, emisii de carbon.

Tehnologiile ecologice textile constituie o direcție prioritară de cercetare în domeniu. Cu scopul diminuării impactului negativ al industriei textile asupra mediului, cercetătorii sunt în căutarea unor soluții sustenabile pentru toate etapele de fabricare, finisare a textilelor și produselor de îmbrăcăminte. Pentru colorarea textilelor, în prezent, se utilizează coloranții sintetici, aceștia fiind toxici pentru natură, dar și pentru putători. O alternativă bio pentru colorarea textilelor este colorarea cu coloranți naturali. Lucrarea prezintă aspecte teoretice și aplicative despre coloranții bio utilizați pentru colorarea textilelor. Partea experimentală cuprinde descrierea etapelor de colorare a diferitor tipuri de materiale și fibre textile cu coloranți ce nu sunt utilizați de obicei în acest scop, dar după cum s-a dovedit posedă proprietăți tinctoriale bune. Ca direcții ulterioare de cercetare se propune continuarea experimentărilor cu alți coloranți oferți de natură.

Cuvinte cheie: plante tinctoriale, coloranți naturali, mordanți, modificare culoare.

1. INTRODUCERE

Culoarea a fost întotdeauna importantă în contextul social și economic al omenirii. Este una dintre cele mai importante aspecte ale modei și textilelor, cu o istorie lungă și o evoluție remarcabilă. Procesul și metodele de vopsire sunt adesea asociate cu deșeurile de apă, energia generată de combustibili fosili, toxicitatea și contaminarea, reprezentând o amenințare gravă la adresa mediului și a sănătății umane [1].

Anumite substanțe sintetice colorate sunt considerate toxice și poluante, ceea ce îi determină pe consumatori să pună la îndoială durabilitatea produselor textile. Căutarea substanțelor naturale colorate se intensifică din ce în ce mai mult, deoarece acestea sunt percepute ca fiind compatibile cu

natura și mai puțin toxice pentru consumatori și ecosistem [2].

2. PLANTE CU PROPRIETĂȚI TINCTORIALE

Coloranții naturali sunt cunoscuți încă din antichitate. Cel mai vechi colorant natural este purpura antică, extras din anumite specii de melci marini. Indigoul folosit din antichitate, este extras din planta numită Indigofera tinctoria. Alți coloranți cunoscuți din antichitate sunt șofranul, purpura. Dovezi istorice, despre colorarea bio a textilelor, găsim din secolul al XVI [1-3].

În ciuda gamei largi de compuși colorați găsiți în natură, doar o mică parte din aceștia sunt utilizați în domeniul textilelor. Tradiția de colorare a textilelor cu ceea ce ne oferă natura s-a pierdut la momentul introducerii coloranților sintetici pe piață. Cunoașterea surselor biologice și a proprietăților lor diferite este vitală pentru a progresa în acest domeniu de cercetare [2].

Unele plante au proprietăți tinctoriale foarte bune, în același timp acestea posedă și alte proprietăți (tabelul 1) [2,3].

3. MATERIALE ȘI METODE

3.1. Materiale utilizate și coloranți.

Pentru realizarea experimentului s-au utilizat următoarele tipuri de materiale naturale: țesături din bumbac și in, tricoturi din bumbac, cânepă, ortica, fibre de lână. În calitate de coloranți au fost utilizați: ghinde, fasole roșie, ceai roșu cu zmeură și boia de ardei.

3.2. Etape de lucru.

Etapa de pregătire: cântărirea mostrelor; pregătirea coloranților; fierberea timp de o oră a mostrelor vegetale în apă cu bicarbonat de sodiu; spălarea fibrelor de lână cu apă caldă și săpun; soluția tinctorială a fost obținută prin fierberea în apă a ingredientelor selectate pentru colorare.

Etapa de colorare: 1 etapă – fierberea mostrelor în soluție 30 minute; etapa 2 – continuarea fierberii mostrelor rămase până la 2 ore; etapa 3 – mostrele rămase au fost lăsate în soluție pentru 24 ore;

Etapa de mordansare: în calitate de mordanți au fost utilizați borșul acru, oțetul și bicarbonatul de sodiu. Mostrele au fost introduse în soluțiile mordante pentru 10 minute, clătite cu apă rece și lăsate să se usuce.

Tabelul 1: Plante cu proprietăți tinctoriale

Plante cu proprietăți tinctoriale	Proprietăți	Plante cu proprietăți tinctoriale	Proprietăți
Calendula officinalis 	Utilizând pentru colorare florile acestei plante obținem nuanțe de galben. Conține uleiuri cu proprietăți antifungice, antiinflamatorii și antibacteriene.	Isatis tinctoria 	Frunzele verzi produc colorantul indigo. Florile mici de culoare galbenă, asemănătoare stelilor. Frunzele verzi, care odată cu maturizarea devin albastrii.
Digitalis purpurea 	Atât florile, cât și frunzele pot fi folosite pentru a produce un colorant verde. Toate părțile plantei sunt toxice, se lucrează utilizând mănuși.	Anthemis tinctoria 	Florile proaspete sau uscate se utilizează pentru a obține un colorant galben.
Coreopsis tinctoria 	Florile recoltate puse în apă clocotită produc un colorant oranj.	Reseda luteola 	Una dintre cele mai vechi plante colorante aflate în cultură, originară din Europa și vestul Asiei. Se utilizează pentru a obține un colorant galben.
Anthriscus sylvestris 	Florile, tulpinile și frunzele pot fi folosite pentru a produce un colorant verde pal. Se toacă și se fierbe timp de aproximativ o oră înainte de a adăuga fibre.	Rubia tinctorum 	Tulpinile de un roșu intens sunt o sursă bogată de alizarina, un colorant roșu care a fost folosit de mii de ani, cu urme găsite în mormântul lui Tutankhamon.
Genista tinctoria 	Florile aurii sunt o sursă excelentă de luteină, care produce o vopsea galbenă sau, atunci când este amestecată cu gumă, un verde vibrant.	Iris psuedacorus 	Florile galbene de lămâie produc o nuanță galbenă. Rizomii înmuiați în apă și apoi amestecați cu apă de fier pentru a obține nuanța de negru.

4. REZULTATE ȘI DISCUȚII

S-a obținut o gamă de culori pastelate. Nuanța obținută fiind determinată de colorantul utilizat, iar intensitatea culorii în corelare cu timpul de colorare (tabelul 2).

Tabelul 2: Rezultate colorare

Timpul de acțiune		
30 min	2 ore	24 ore
Ghindă		
		
Fasole roșie		
		
Boia de ardei		
		
Ceai roșu cu zmeură		
		

Culorile obținute inițial au fost modificate prin procesul de mordansare. Borșul acru (m1), oțetul (m2) și bicarbonatul de sodiu (m3) acționează ca mordanți. În cazul bicarbonatului de sodiu s-a observat acțiunea acestuia și ca modificador de culoare (tabelul 3).

Tabelul 3: Rezultate mordansare

Tip mat-al, fibre	Mordanți					
	m1	m2	m3	m1	m2	m3
	Ghindă			Fasole roșie		
Bumbac						
În						
Lână						
	Boia de ardei			Ceai roșu cu zmeură		
Bumbac						
În						
Lână						

5. CONCLUZII

Colorarea textilelor cu coloranți naturali este o alternativă sustenabilă. Deși pare un proces simplu, acesta necesită cunoștințe profunde în domeniu. Rezultatele cercetărilor din domeniu au fost pierdute parțial, atunci când locul coloranților naturali a fost luat de coloranții sintetici. Domeniul de cercetare este unul actual în condițiile interesului sporit față de găsirea unor alternative durabile pentru industria textilă.

6. BIBLIOGRAFIE

1. Carvalho, C., Santos, G., Global Communities, Biotechnology and Sustainable Design – Natural / Bio Dyes in Textiles. In 6th International Conference on Applied Human Factors and Ergonomics, AHFE 2015.
2. Ashis Kumar, S., Bio-Dyes, Bio-Mordants and Bio-Finishes: Scientific Analysis for Their Application on Textiles. In Chemistry and Technology of Natural and Synthetic Dyes and Pigments. Department of Jute and Fibre Technology, University of Calcutta, Kolkata, West Bengal, India (2020).
3. Patterson, S., Dyes From Plants: Learn More About Using Natural Plant Dyes. Disponibil:
<https://www.gardeningknowhow.com/special/children/natural-plant-dyes.htm>

MOTIVELE VEGETALE FLORALE IN COSTUMUL TRADITIONAL ROMÂNESC

EȚCU Elena

Director SRL „Tradiții NOI” SC, Chișinău, Republica Moldova
e-mail: elenaetcu19@gmail.com

Rezumat: Prin unicitatea motivelor brodate și combinarea acestora, costumul tradițional românesc reprezintă o sursă nesecată de inspirație. Acesta vine ca o moștenire culturală ce prezintă un simbolism ascuns prin multitudinea motivelor ornamentale. Motivele variază foarte mult de la flori, frunze, fructe la păsări, animale, figuri abstracte, elemente cosmice. Simbolurile florare și vegetale utilizate în broderiile tradiționale, apar ca element de cult în viața strămoșilor noștri, aducătoare de noroc. Motivele vegetale florale au fost întotdeauna utilizate la cele mai importante evenimente ale vieții unui om (naștere, căsătorie, moarte). Inspirându-se din natură, compoziții vii, trecute prin prisma ochiului pictorului creator, au devenit frumos stilizate și aranjate în diverse locuri ale hainelor, picturilor murale, arhitectură, vitralii. Lucrarea prezintă o analiză a motivelor vegetale florale utilizate în costumul autentic. De asemenea sunt prezentate modurile de utilizare a ornamentelor florare și vegetale în creațiile contemporane, indicând tehnicile de elaborare a acestor ornamente.

Cuvinte cheie: motive florale, tradiție, sursă de inspirație, simbol, familie, ornament, obiceiuri.

1. INTRODUCERE

Studiul istoric al costumului popular românesc este foarte fragmentar și poate fi găsit în mici fărâmituri din diverse izvoade. Totuși de-a lungul veacurilor cercetătorii preocupați de istoria civilizațiilor, în special a celor care au trăit pe locurile actualilor români, spațiul carpato-danubian pontic, au găsit și mai găsesc suficiente mărturii despre constituirea portului tradițional.

Toate aceste mărturii au stat la baza așa numitei „cărți de identitate”. S-a stabilit și demonstrat că locuitorii diferitor zone geografice, atât din România, cât și a altor țări ale spațiului dat, au tehnici, motive, criterii de lucru comune. Deci au origini comune de la care se trag de veacuri.

Similar descoperirilor Codexului Rohoncz, care a fost studiat și tradus în premieră de Viorica Enachiuc [1]. Scris într-o limbă latină vulgară (daco-romana) cu caractere moștenite de la daci. Acestea conțin 150 de caractere care au aparținut alfabetului dacic. De acolo e cazul să începem studiul nostru.

Pornind de la desenele geometrice de pe corpul „idolilor de lut”, mărturii iconografice, care reflectă portul strămoșilor daci, ne parvin numeroase dovezi despre similitudinea portului arhaic de pe piatră sau lut și portul contemporan modern.

Aceste vestigii s-au constituit dea lungul unui proces de creație îndelungat istoric.

Pe parcursul diferitor perioade și epoci, numeroși cărturari au fost atrași de originalitatea veșmintelor purtate de români și strămoșii acestora.

Particularitățile stilistice, care definesc veșmintele românilor, au fost studiate de pictori și reflectate în picturi, cântate de poieți și descrise de marii cronicari a diverselor epoci.

2. MOTIVE VEGETALE FLORALE DIN COSTUMUL AUTENTIC ȘI SIMBOLIZAREA ACESTORA

Motivele vegetale florale din costumul popular moldovenesc sunt o expresie a bogăției și frumuseții naturii, întruchipând tradițiile și valorile culturale ale Moldovei. Acestea reprezintă strânsa legătură cu mediul înconjurător și cu agricultura, care mereu a avut o importanță deosebită în viața moldovenilor.

În general ornamente sunt realizate în principal din broderii și aplicații realizate manual, folosind fire colorate și materiale precum mătasea, bumbacul sau lâna. Procesul de creare a acestora implică o muncă migăloasă și talent artistic, deoarece broderiile trebuie să fie precise și detaliile să fie realizate cu atenție.

Motivele vegetale florale pot fi găsite pe diferite părți ale costumului, cum ar fi gulerul, mânecile, pieptul sau fusta, adăugând un aspect plin de culoare și eleganță.

Ornamentele vegetale din costumul popular au o simbolizare profundă și transmit mesaje și înțelesuri specifice. Acestea reprezintă adesea conexiunea strânsă dintre oameni și natură, exprimând legătura lor cu ciclurile naturale și cu mediul înconjurător. De asemenea florile, ca motive vegetale frecvente, pot simboliza diferite aspecte ale vieții, cum ar fi frumusețea, iubirea, puritatea sau bucuria.

Una dintre cele mai frecvente forme de ornamentare florală este utilizarea trandafirilor, care simbolizează feminitatea și dragostea. Trandafirii sunt adesea aplicați pe cămăși sau fuste, într-un mod artistic și rafinat (figura 1).



Figura 1: Ornamentare vegetală cu trandafiri

Un alt motiv floral întâlnit în costumele populare moldovenești este floarea-soarelui, care reprezintă bucuria și speranța. Aceste ornamente sunt adesea realizate cu ajutorul broderiei sau al țesăturilor în culori vibrante.

Lăcrămioarele, cunoscute și sub numele de "ghiocelul moldovenesc", sunt adesea întâlnite în zona gulerului sau a mânecilor costumului popular moldovenesc. Acestea simbolizează puritatea și înnoirea, fiind asociate cu venirea primăverii.

Motivul viței-de-vie este adesea întâlnit în zona pieptului sau a taliei costumului popular. Acesta simbolizează rodnicia și belșugul, fiind asociat cu tradiția viticulturii din Moldova.

În plus, frunzele de nuc sunt adesea folosite ca ornamente în broderiile costumului popular moldovenesc, sugerând înțelepciunea și stabilitatea.

Deseori elementele sunt prezentate ca elemente geometrizate și reflecta identitatea culturală și apartenența la o anumită regiune sau etnie (figura 2).

Culorile predominante utilizate în ornamentele vegetale florale sunt roșu, verde, alb și galben, care transmit o energie și vitalitate aparte.



Figura 2: Elemente ornamentale vegetale geometrizate

3. UTILIZAREA MOTIVELOR FLORARE ÎN ÎMBRĂCĂMINTEA CONTEMPORANĂ

Utilizarea motivelor naționale florare în îmbrăcăminte contemporană a devenit o modalitate de a păstra și celebra bogăția culturii și tradițiilor noastre. Această tendință a reușit să aducă elemente autentice și distincte în designul vestimentar, oferind o modalitate de a ne conecta cu rădăcinile noastre și de a ne exprima mândria față de moștenirea culturală.

De-a lungul timpului, ornamente florale au evoluat și s-au adaptat la schimbările sociale și culturale, rămânând o valoare importantă în cadrul comunității moldovenești exprimate prin crearea unor produse contemporane deosebite (figura 3).



Figura 3: Modele de produse contemporane ornamentate cu motive vegetale florare

4. CONCLUZII

Ornamentele vegetale florale din costumele populare moldovenești sunt o dovadă a mândriei și respectului față de istoria și moștenirea culturală a Moldovei. Acestea sunt transmise din generație în generație, fiind o parte importantă a tradiției și identității culturale a țării. Ele contribuie la păstrarea și promovarea bogăției și diversității patrimoniului cultural moldovenesc, reprezentând o sursă de inspirație și admirație pentru artiști, designeri și iubitori de tradiție.



Figura 3: Modele de produse contemporane ornamentate cu motive vegetale florare

Imprimeurile și broderiile cu motive florale naționale adaugă o notă de autenticitate și unicitate hainelor contemporane. Acestea pot fi integrate în diferite piese vestimentare aducând o doză de culoare și personalitate în garderoba noastră. De asemenea ele reprezintă o modalitate de a transmite și promova tradițiile și valorile culturale ale neamului nostru.

Această tendință a câștigat popularitate în rândul designerilor de modă și a iubitorilor de tradiții, care apreciază frumusețea și autenticitatea acestor motive florale naționale.

Prin utilizarea motivelor florale naționale în îmbrăcămintea contemporană, contribuim la perpetuarea și revalorizarea tradițiilor noastre. Mesajul exprimat de îmbrăcămintea contemporană ce prezintă motive florare Ne putem mândri cu aceste motive unice și putem transmite mesajul că suntem conectați cu rădăcinile noastre și că prețuim valorile culturale.

5. REFERINȚE BIBLIOGRAFICE

1. <https://www.voci.ro/codexul-rohonczi-si-tacerea-academica/>
2. Buzilă, Varvara, Sărbătorile, obiceiurile și ritualurile, accesat <https://mecc.gov.md/ro/content/capitolul-v-sarbatorile-obiceiurile-si-ritualurile>.
3. Buzilă, V., Costumul popular din Republica Moldova, Ghid practic, Chișinău-2011, 170 p.

ANALIZA COMPARATIVĂ A ELEMENTELOR DE IDENTITATE A PROSOAPELOR DE PERETE

Lucia ADASCALIȚA¹, Viorica CAZAC²

^{1,2}Departamentul Design Industrial și de Produs, Facultatea de Design,
Universitatea Tehnică a Moldovei, Chișinău, Republica Moldova
e-mail: lucia.adascalita@dip.utm.md, viorica.cazac@dip.utm.md

Rezumat: Prezenta lucrare urmărește, prin intermediul metodei de analiză comparativă a prosoapelor din Basarabia și Cernăuți (Ucraina) să releve aspecte referitoare la: diversitatea formelor de reprezentare, decorul utilizat, tehnicile de obținere, ornamentele, cromatica, caracteristicile dimensionale, tipul materiei prime, zona ornamentată, direcția de dispunere a motivelor, caracterul decorului și a modului de finisare a contururilor exterioare precum și scopul utilizării. Acest obiectiv derivă din contextul multiculturalității din Republica Moldova și influențele reciproce asupra diversificării estetice și tehnologice a pieselor/obiectelor din patrimoniul cultural.

Rezultatele studiului au condus la constatarea similitudinilor anumitor elemente de identitate dar și remarcate particularităților de deosebire cum ar fi: cromatica predominantă a imaginii de ansamblu a decorului prosoapelor, complexitatea decorului, suprafața de acoperire și dispunerea elementelor, caracterul artistic al motivelor ornamentale. În acest sens, amintim predominarea în prosoapele din spațiul basarabean a motivelor geometrice sau a celor reduse la contururi cu caracter geometric. În copozițiile originare din Cernăuți acestea sunt prezentate de module ornamentale fidele realității în structuri plastice complexe.

Lucrarea prezintă rezultatele studiului în cadrul Programului de Stat 20.8009.0807.17 Educație pentru revitalizarea patrimoniului cultural național prin tehnologiile tradiționale de prelucrare utilizate în Republica Moldova, în contextul multiculturalității, diversității și integrării europene.

Cuvinte cheie: prosoape, ștergare, textile, motive, cromatică, tehnici de coasere.

1. INTRODUCERE

Unul dintre cele mai răspândite ocupații casnice ale femeilor era țesutul. Pânzele obținute din procesul de țesere sunt numeroase și variate prin tipul lor, ornamentică, colorit, destinație. Acestea au un loc aparte în decorul de interior al caselor țărănești. Textilele pentru interior, de perete, au fost utilizate în decorul de interior al casei în vederea constituirii unui climat

armonios cu vibrație coloristică. Acestea poartă denumirea de prosoape și fac parte din grupul textilelor utilitar-decorative pentru împodobirea locuinței. Deci, se cunosc prosoape de perete, prosoape la icoane, prosoape la grindă sau coardă, prosoape decorative pentru acoperirea hainelor.

De remarcat faptul că prosopul din Basarabia, în secolul al XIX-lea, dar și până în prezent se fixează în spațiile rămase libere, între ferestre, la fotografii, oglinzi cât și pe covor. Aceste textile de interior aveau lungimea de 2-3 metri, din bumbac. Mai rar, în zona de sud a țării sunt utilizate prosoapele din borangic, cu rost decorativ-ornamental, care amplificau valențele estetice ale interiorului caselor [1]. Este remarcată prinderea prosoapelor „în fluture” și la icoană sau alături de scoarțe, macaturi sau lăicere.

Pentru cunoașterea acestor textile de interior, s-a recurs la identificarea elementelor de identitate ale acestora prin analiză comparativă conform criteriilor prezentate în figura 1.

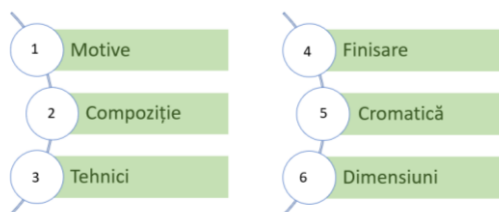


Figura 1: Criteriile de referință în analiza prosoapelor de perete

2. ORNAMENTICA COMPARATĂ A PROSOAPELOR DE PERETE

Sub raportul caracterului ornamentelor utilizate în textilele basarabene ca și în cele specifice din zona Cernăuți, în compoziția decorativă a textilelor de interior se întâlnesc motive geometrice și fiziomorfe (fitomorfe/vegetale, avimorfe, antropomorfe, skeomorfe) [2], figura 2.

În ceea ce privește clasificarea ornamentelor, Nicolae Iorga menționa că, *„Modelele care apar pe toate țesăturile făcând parte din accesoriile unei case țărănești, adică din zestre, toate acestea se încadrează în două categorii: în cea a categoriei geometrice pure sau în cea a reducerii la linia geometrică a tuturor elementelor din natura vegetală ori animală, ba chiar și a corpului omenesc”* [3].

Cu toate acestea, din analiza diverselor prosoape aflate în colecțiile muzeelor din țară, dar și a celor din Cernăuți s-a observat că ornamentul nu este realizat doar în scop decorativ, dar au și o puternică intenție simbolică care influențează asupra soluțiilor compoziționale.

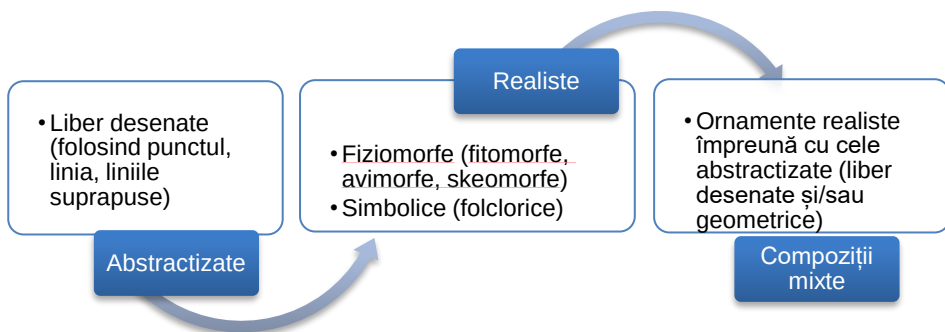


Figura2: Clasificarea ornamentelor specifice textilelor de interior numite prosoape, după Nicolae Dunăre (1979)

Pe prosoapele din Basarabia cele mai răspândite ornamente avimorfe sunt: cocoșul – simbolul solar al bărbăției, porumbelul – simbolul inocenței (în religia creștină semnifică dragostea și pacea), turturele – ocrotitoare ale familiei [4], mai rar întâlnit este și păunul – simbol al discului solar sau al cerului înstelat, fapt explicat de aceea că el își desface coada într-un spectaculos evantai. În Ucraina, Cernăuți unul din cele mai des întâlnite motive avimorfe este: vulturele, urmat de porumbel (tabelul 1). De menționat că, motivele ornamentale pot fi întâlnite atât reproduse prin coase pe pânză, cât și croșetate pe dantelă/horboțică.

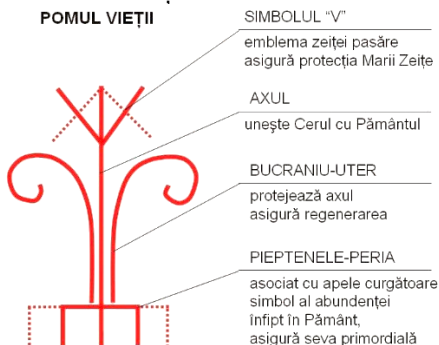


Figura 3: Semantica elementelor constitutive ale motivului „Pomul vieții” [5]

Din multitudinea motivelor fitomorfe/vegetale (fig. 4) comune pentru ambele zone analizate precum macul, trandafirul, vasul cu flori, se

evidențiază viața de vie (fig. 5). Compozițiile decorative cele mai răspândite sunt cele cu motive florale compuse de cele mai multe ori în mănunchiuri și cunune, adesea dispuse pe capetele prosoapelor. Totuși dintre toate motivele fitomorfe tipul ornamental de bază, cel mai răspândit și mai vechi este „Pomul vieții” (fig. 3) fără de moarte și al veșniciei tinereții, un simulacru al omului.

Ornamentele utilizate erau simple, deseori fie geometrice fie cu caracter geometrizat, adesea discrete și liniare, având o structură mai rară. În textilele de interior din zona Cernăuți ornamentele în stil geometric sunt combinate în compoziție printr-un spirit de geometrism mixt, cu structură mai densă și mai pronunțată.



Figura 4: Motive florale pe prosoapele din Basarabia (a) și pe cele din Ucraina, Cernăuți (b)

Tabelul 1: Analiza comparativă a simbolisticii ornamentelor decorative [6-9]

Nr.	Tipul ornamentelor	Semnificația motivului	
		în Basarabia	în Cernăuți, Ucraina
Fitomorfe/vegetale			
1	Vița de vie	Simbol al vieții veșnice (în credința populară).	Simbolizează fertilitatea, bucuria, frumusețea familiei nou create, starea ei de bine. Grădina de struguri este un câmp de viață pe care bărbatul este semănătorul, iar femeia crește și hrănește arborele genealogic.
2	Trandafirul	Simbol al frumuseții, fertilității și purității.	Simbol al soarelui, singelui aprins.

3	Macul	-	Simbolizează sănătatea, bucuria, frumusețea fetișă și puritate. Macul este un simbol al decoratiunii și al splendorii.
4	Pomul vieții	Simbolizează calea vieții umane, intermediar între cer și pământ, axă a lumii.	Considerat ca un fel de model al rasei umane, ca organizație a lumii spațiu și timp - simbol al victoriei vieții asupra morții.
Avimorfe			
5	Cocoșul	Simbol al bărbăției, Crainic al soarelui, purtător de noroc	Pasărea profetică a tuturor slavilor. Simbolizează soarele, focul, victoria bine peste rău.
6	Păunul	Măreție și frumusețe; simbolul bărbatului frumos.	Simbol al măreției și al păcii și bunăstarea familiei.
7	Porumbelul	Semnifică puritatea morală a omului. În creștinism semnifică dragostea și pacea.	El este un simbol al purității, purificării, fidelității conjugale. Porumbelul în credințele populare este un mediator între Dumnezeu și oameni. Acesta este Duhul Sfânt.
8	Cucul	În cultura tradițională reprezintă pasărea „sfântă”, plăcută lui Dumnezeu. Simbolul dragostei neîm-părtaşite și infidelității ⁹ .	Este un simbol al singurătății, infertilitate.
Skeomorfe			
9	Coroană	Putere, suveranitate, lumină	În general, simbolizează ideea de supremație. Simbol al etniei înalte, al idealurilor estetice și al onoarei regale.





Figura 5: Motivul viței de vie pe prosoapele de perete din Basarabia (a), din Ucraina, Cernăuți (b), din Basarabia cu influențe ucrainene (c)

3. COMPOZIȚIA DECORATIVĂ A PROSOAPELOR DE PERETE

Din punct de vedere al dispunerii compozițiilor ornamentale, atât în prosoapele de perete din Basarabia cât și la cele din Cernăuți (Ucraina) pot fi întâlnite piese care au câmpul central liber, iar capetele sunt ornamentate cu broderie. În cazul prosoapelelor de Cernăuți (Ucraina) zona ornamentată ocupă, de cele mai multe ori, un câmp considerabil mai mare comparativ cu ale celor din Basarabia.

La prosoapele de perete de Cernăuți diferit este și procedeul de organizare a câmpului ornamental fiind integrat într-un chenar decorativ (dispus pe marginea celor patru laturi) care poate fi de variate grosimi și poate fi constituit din diverse imagini simbolico-metaforice (frunze de stejar, viță de vie, ornamente geometrice). Acest chenar se întâlnește dispus doar pe marginea a două laturi lungi. În prosoapele de perete din Basarabia, acest procedeu este similar cu cel al modului de decorare prin tehnicile de coasere utilizat în decorarea fețelor de masă.



Figura 6: Compoziția prosoapelelor de perete din Cernăuți (Ucraina) (a) și din Basarabia, sat. Japca, r-nul Șoldănești (b), sat. Zubrești, r-nu Strășeni (c).

4. TEHNICI UTILIZATE

Prosoapele de perete după tehnicile utilizate de decorare sunt decorate prin coasere și țesere. Elementele de perete de dimensiuni mici decorate prin tehnicile de coasere poartă denumirea de “drumuri”. Atât pe prosoapele de perete din Cernăuți, cât și în cele din țară s-au atestat motive reproduse ca rezultat al implicării următoarelor tehnici de lucru: musca, șabac, în trepte, înaintea acului, în urma acului, la fir. În broderiile de Cernăuți, punctele înaintea acului sau la fir sunt întâlnite și dispuse în formă de șah [6, 10-11].

În acest sens, N. Dunăre scria: *„Dintre sistemele de împodobire a materialelor țesute, broderie prezintă avantajul de a realiza o gamă inepuizabilă de împodobiri, de la simpla înșăilătură albă și până la tehnicile de cusut ornamentale polimorfe și policrome, de o mare valoare decorativă”*.

S-a observat că pânza poate fi străbătută de câteva rânduri de broderie realizată în tehnica șabac [11-12]. În „drumurile” provenite din Cernăuți s-a constatat reproducerea unui ansamblu de câte 3-5 elemente ce formează registrul ornamental realizat în această tehnică, iar în cele moldovenești adesea 2 (fig. 7).

Referindu-ne la soluțiile cromatice, specificăm că prosoapele de perete din Cernăuți sunt caracterizate de culoarea predominantă roșie, celelalte culori (albastru, negru) apar pe mici elemente compoziționale doar ca suport pentru întreaga compoziție. Prosoapele de perete din Basarabia se caracterizează prin broderii cu o cromatică vie ce includ culorile: roșie, violet, bleumarin, verde, oliv, cafeniu și mai puțin galben. O singură piesă textilă îmbină un număr redus de culori, de regulă 4-6 culori.



Figura 7: Prosoape din Cernăuți (Ucraina) – broderie în tehnica șabac (a); broderie în tehnică combinată (b)

5. MODUL DE FINISARE A CONTURURILOR EXTERIOARE

Referindu-ne la prosoapele de perete din Basarabia se menționează că, acestea sunt decorate cu dantele croșetate (gherghef, horbotică, crujbă) dispuse pe cele două terminații: una din latură mare, alta pe latură mică, pe marginea a trei laturi ale prosopului sau pe toate cele 4 laturi ale prosopului.

Înălțimea „bordurii dantelate” [4] este variată, astfel din exemplele analizate, se atestă următoarele dimensiuni: 16 cm, 20 cm, 27 cm, 30 cm, 50 cm.

Dimensiunile (L×l) pânzei pentru prosop la fel variază, astfel pentru diferite prosoape din localități precum Șoldănești, Strășeni, Sîngerei, Drochia, Molovata Nouă, Edineț ș.a. menționăm: 2,3 m × 42 cm; 2,75 m × 45 cm; 2,6 m × 41 cm; 1,92 m × 41 cm; 3 m × 38 cm; 2,2 m × 42 cm, ș.a.

Prosoapele de Cernăuți decorate și cu broderie spartă/ciur pot fi finisate cu elemente croșetate sau margini înșăilate.



a

b



c



d

Figura 8: Modalități de finisare a contururilor prosoapelor de perete din Basarabia: sat. Văsieni (a), sat. Ciorești (Nisoreni) (b, c), sat. Selemet (Cimișlia) (d)

6. VALORIFICAREA PATRIMONIULUI CULTURAL –PROSOAPELE DE PERETE

Moștenirea seculară ce constă în crearea prosoapelor este valorificată în prezent de către mai multe meșterite populare, printre care: Valentina Guțu (sat. Gordinești, Edineț), Maria Cârpală și Maria Rusu (Lozova), Natalia Renița (Cârpineni, Hâncești), Maria Ciobanu (s. Catranîc, Fălești), Olga Chiriac (Strășeni), Ana Nica (Verejeni. Telenеști), etc. Acestea fiind cunoscătoare ale tradițiilor țeserii și coaserii, dar și a principiilor tehnice și artistice de realizare a prosoapelor contribuie la perpetuarea lor utilizând motive arhaice, vechi reproduse prin țesere și brodare manuală. Multe dintre aceste meșterite s-au specializat pe valorificarea tehnicilor specifice localității de baștină așa încât să țese prosoape în mai multe ițe și să amplifice capacitatea decorativă prin reproducerea motivelor răspândite în acea zonă. De menționat că, în Republica Moldova este constituită și funcționează Uniunea Meșterilor Populari a căror membri sunt foarte activi prin participările la diverse evenimente culturale la care prezintă rodul muncii lor în printre care se regăsesc și prosoapele. Astfel, publicul larg se poate delecta, inspira și aprecia bogăția culturală și spirituală a neamului.

7. CONCLUZII

- Prosoapele de perete reprezintă elemente de decor a interiorului caselor în ambele zone, fiind vecine între ele. Considerând activitatea comercială activă în multe timpuri în Cernăuți, mai multe informatoare consacrate au menționat ce deseori femeile basarabene plecând să facă târg în Cernăuți preluau tipuri și modele decorative, motive ornamentale, compoziții ce le reproduceau în propriile lor piese completându-le și îmbinându-le cu alte elemente din zonele din care locuiau.
- Prosoapele de perete, atât cele din spațiul basarabean, cât și cele din Cernăuți au drept motive comune: porumbelul, macul, coroană, cocoșul, trandafirul. Semnificația și interpretarea motivelor prezintă unele variații.
- Culoarea predominantă specifică prosoapelor de perete proprii zonei Cernăuți este cea roșie, iar pentru cele din Basarabia atestându-se o gamă cromatică largă și variată.
- Tehnicile de lucru utilizate atât în Basarabia cât și în Cernăuți (Ucraina) sunt: musca, șabacul, în trepte, înaintea acului, în urma acului, la fir etc.

8. BIBLIOGRAFIE

1. Șofranksy, Z. Funcționalitatea ștergarelor moldovenesti, În: Revista de Etnologie, 2001, nr.3.
2. Dunăre, N. Ornamentica tradițională comparată, Editura Meridiane, București, 1979.
3. Iorga, N. Scrieri despre artă, Editura Meridiane, București, 1968, p. 71.
4. Secieru-Harbuzaru, P., Melega, M. Mit, ritual, tradiție în arta croșetării și broderiei din Basarabia. Editura Cadran, Chișinău, 2009.
5. <http://basarabialiterara.com.md/?p=29967>
6. Ciumacenco, M. Dizayn interiernih tekstilnih virobiv slobozhanshchini XIX –XXI -st. Dissertation. Harkov 2015. Available online: <https://docplayer.net/59797769-Dizayn-inter-iernih-tekstilnih-virobiv-slobozhanshchini-hih-hhi-st-g%27eneza-ta-suchasni-tendenciyi.html>
7. Moisei, L. Ornamentation of traditional fabrics from the Republic of Moldova. Dissertation. Kishinev, 2015. Available online: http://www.cnaa.md/files/theses/2015/23386/ludmila_moisei_thesis.pdf
8. Shepherd, R. 1000 symbols. The significance of forms in art. Oradea: Aquila. 2007.
9. Narodni simboli u vishivtzi. Available online: <http://uacenter.info/images/docs/%D0%A0%D1%83%D1%88%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8%D0%BC%D0%B0%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%BB.pdf>
10. Сусак, К. Р., Стефук, Н. А.. Українське народне вишивання.
11. https://www.traditii.pancarpatica.ro/ari2_1571-puncte_cu_rol_ornamental.html
12. https://www.traditii.pancarpatica.ro/ari2_2591-puncte_ornamentale_pe_fire_scose_din_panza_ajururi_si_sabace.html
13. Ciocanu, M. Cusături și broderii pe textile de interior. Colecții muzeale. În: *Buletin Științific. Revista de Etnografie, Științele Naturii și Muzeologie (Serie Nouă)*, 2016, nr. 25(38), pp. 59-75. ISSN 1857-0054.

ASPECTE PRIVIND TRADIȚIILE DE AMENAJARE A ELEMENTELOR TEXTILE ÎN CASA MARE

CÎRJA Jana¹, CAZAC Viorica², URSU Elena³

^{1,2,3} Departamentul Design și Tehnologii în Textile, Facultatea de Design,
Universitatea Tehnică a Moldovei, Chișinău, Republica Moldova
e-mail: jana.cirja@dtpp.utm.md, viorica.cazac@dip.utm.md

Rezumat: *Actualmente în ascensiunea spre o viață mai confortabilă, calitativă, modernă, adesea se dau uitării tradițiile, obiceiurile, valorile culturale, care au evoluat și contribuit la dezvoltarea și educarea generațiilor anterioare. În prezenta lucrare, sunt abordate aspecte ale rădăcinilor, tradițiilor și aspirațiilor strămoșilor de a avea o Casă Mare. Sunt descrise elementele decorative și funcționalitatea acestora în Casa Mare, tradițiile și obiceiurile moștenite din generație în generație și transmise cu sfințenie urmașilor legate de aceasta. Studiul reflectă o amplă analiză privind modurile de împodobire, textile prezente în Casa Mare, coloritul și ornamentele, lada de zestre și alte atribute ce integrează imaginea sacrală a Casei Mare.*

Lucrarea prezintă rezultatele studiului desfășurat în cadrul Programului de Stat 20.8009.0807.17 „Educație pentru revitalizarea patrimoniului cultural național prin tehnologiile tradiționale de prelucrare utilizate în Republica Moldova, în contextul multiculturalității, diversității și al integrării europene”.

Cuvinte cheie: Casa Mare, tradiție, elemente decorative, obiceiuri, generație, lada de zestre

1. INTRODUCERE

Cercetările privind modul de trai și organizarea locuinței tradiționale a poporului din Moldova, ne permite să menționăm, Casa Mare era considerată unul din cele mai sacral, vocal spațiu al casei. După modul de amenajare a Casei Mare era judecată gospodina, familia, se putea stabili modul de viață și gustul pentru frumos al fiecărui gospodar, statutul social. În funcție de numărul și modul de aranjare a obiectelor, complexitatea acestora și de valoarea spirituală, se spunea cât de harnici sunt gospodarii, starea lor materială în deosebi a gospodinei casei și cât de iscusită și pricepută este în realizarea diverselor lucrări manuale (țesut, cusut, brodat, împletit și croșetat). Textilele decorative din punct de vedere funcțional și estetic constituiau o caracteristică foarte importantă a locuinței. Astfel multe din ele, cum ar fi prosoapele, covoarele, păretarele, țolurile, așternutul pentru

pat, prostirea de perete, prostirea de pat, perdeau de coardă, etc, erau considerate adevărate podoabe ale Casei Mari. Aceste se păstrau cu sfințenie, parte din ele se regăseau în lada de zestre, și erau scoase și prezentate cu multă atenție la marile sărbători ale familiei (botez, petreceri la armată, nuntă, crăciun, etc.).

Astăzi în Republica Moldova construcția și arhitectura caselor a suferit multe modificări, inclusiv unele funcții ale Casei Mari fie au dispărut sau au fost preluate și redistribuite altor odăi (primirea oaspeților, păstrarea produselor, organizarea unor ceremonii mari etc.). În rezultatul cercetărilor în cadrul acestui studiu, desfășurate în toate zonele țării: nord, centru și sud, este important să menționăm că în zonele rurale, nu există gospodărie fără Casă Mare, care-i colțul sacru și ritualic al familiei unde se adună toate energiile pozitive, locul în care cu multă ospitalitate sunt așteptați și primiți oamenii dragi.

Oportunitatea studiului a fost determinată de multitudinea de discuții lansate în societate de pretinși cunoscători controversați ai tradițiilor noastre chiar și în condițiile actuale de declin ușor al pasiunii pentru a păstra tradițiile Casei Mari cumulată de amestecul cu tradițiile moderne.

Orice discuții axate pe valorile naționale implică cunoașterea și asigurarea continuității lor pentru dăinuire. Necunoașterea și atitudinea nerespectuoasă în raport cu acestea trebuie contracarată începând cu educarea prin cunoașterea patrimoniului național valoric de la cele mai mici vârste.

Atitudini impertinente în raport cu Casa Marea au fost remarcate în rezultatul cercetărilor desfășurate de către cercetătoarea Elena Postolachi [1] menționând că aceasta „amintește despre practica reprobabilă a generalizărilor, realizată în a doua jumătate a secolului XX pe fondul cunoașterii insuficiente a tradiției”.

Casa Mare reprezintă unul din elementele de patrimoniu de o mare valoare pentru poporul român. În acel spațiu omul consemnează toate trecerile de la o etapă a vieții la altă, de la naștere până la nemurire. În acest sens, etnograful Ion Ghinoiu spunea că, Casa mare este acel adăpost familial în care se intră prin naștere și se pleacă pe veci prin moarte [2].

2. COMPONENTELE CASEI MARI ȘI FUNCȚIONALITATEA ACESTORA

În decorul Casei Mari anumite scopuri funcționale o au textilele amplasate în anumite locuri – pe perete, ca așternut pe paturi, scaune sau podea. Textilele constituie o parte importantă a zestreii fetelor și sunt stocate

de jos în sus după o anumită rânduială – de la cele utilare spre cele decorative. Împodobirea casei mari începe de la colțul cu icoană sau de la peretele de unde se agață „covorul cel mare”, care joacă rolul de centru al compoziției. Textilele în casele basarabenilor au avut, prin tradiție, valoare de simbol. Se considerau relicve familiale care nu se înstrăinau, nu se vindeau, nu se dăruiau la străini, ci dimpotrivă, se transmiteau ca zestre copiilor, ca daruri sau de pomană nepoților, finilor, fraților [2] (fig. 1).

Astfel, fiecare gospodină își organiza Casa Mare cu textilele moștenite ca zestre sau confecționate de ea însăși, respectând tradiția și codul esteticii populare, iar obiectele erau amplasate în dependență de funcționalitatea acestora și rolul lor. Prin urmare se observă că preferințele pentru amenajarea casei se referă la: colțul cu icoana, zona patului cu lada de zestre, zona cu masă, covorul de perete și grinzile.



Figura 1: Imaginea de ansamblu asociată Casei Mari,
Expoziția personală Grigoraș Liudmila. Pinacoteca „Antioh Cantemir”, or.
Bălți

Icoana protectorul casei și al familiei.

Un loc sacru din Casa Mare este ungherul de la răsărit, unde se amplasa icoana cu imaginea protectorului casei și a familiei, ales prin consens de către găspodarii casei la cununia lor religioasă. Ungherul mai este numit și locul de rugăciune al gospodariilor casei.

Răsăritul este locul spre care ne orientăm în rugăciune. În gândirea sfinților părinți, mântuirea vine de la răsărit. Hristos este răsăritul cel de sus. Asa cum soarele răsare și luminează pământul și ne aduce bucurie și căldură, tot așa, mântuirea vine de la soarele dreptății, care este Dumnezeuul nostru. De aceea icoana este pusă la răsărit.

După tradiție, icoana de la cununie se amplasează în casa mare. În multe case, aceasta era înrămată în ramă din lemn și sticlă. Sub sticlă obișnuia să se păstreze coronița/cununa miresei și buchetele din pieptul mirilor. La fixarea icoanei se respectă anumite reguli, cum ar fi poziționarea exactă în ungher, deoarece doar astfel icoana își păstra semnificația de a veghea și ocroti familia. Sub icoană era necesar să se amplaseze o policoară pentru candelă, iar până la tavanul casei trebuia să rămână în jur de 20 cm. (fig 3)

Icoana era decorată cu o pânză din bumbac brodată cu diverse ornamente florale în culori vii de forma literei „u”, întors (fig.3,4) care se fixa la linia tavanului astfel încât să treacă cu 2-3 cm peste rama icoanei. Alte gospodine decorau icoana cu un prosop sub formă de fluture, fixat deasupra icoanei la mijloc într-un punct, părțile prosopului fiind lăsate liber în jos, trecând pe după liniile laterale ale icoanei. Deseori pentru icoana se realiza un prosop special, numit prosopul pentru icoana (fig. 4.), având reproduse prin tehnicile de coasere simbolurile religioase cum ar fi crucea. Același simbol era reprodus și prin tehnica de croșetare în horbotică. Adesea, la



Figura 2: Icoana
Muzeul de Istorie,
s. Pârlița, r-nul Ungheni



Figura 3: Icoana de cununie
Casa dnei Nina Josan s. Roșcani,
r-ul Strășeni

icoană se punea prosopul miresei sau prosopul de cununie, care se deosebea de altele prin decor cu simboluri complexe, era țesut din fire de bumbac sau din mătase cum ar fi în zonele din sudul Moldovei, unde era răspândită creșterea viermilor de mătase. Prosoapele de cununie fac parte și ele din grupul prosoapelor de mare complexitate decorativă, reproduse atât prin țesere, cât și prin tehnicile de coasere, croșetare. Acestea pot fi repede identificate după decorarea cu horboțica de lățimi mari, generoase fie pe capetele prosopului, fie pe 3 sau 4 laturi (fig. 5).



Figura 4: Prosop de icoană.
Muzeul de Istorie și Etnografie
din s. Sofia, r-nul Drochia,
fostul conac al boierului Ion
Hasnaș

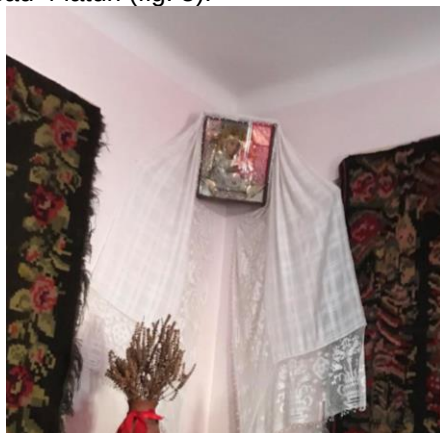


Figura 5: Prosop de icoană
Decorat cu horboțică trilateral.
Muzeul raional de Istorie și Etnografie
„Lazăr Dubinovschi” din or. Făleşti

Colțul de zestre

Dintre zonele menționate o atenție deosebită, gospodinele acordau organizării colțului de zestre constituit din pat și lada de zestre. În această zonă, gospodina își amplasa cele mai valoroase piese textile, cum ar fi cele primite de zestre, confecționate de ea și pregătite drept zestre pentru copii săi.

Aceste textile de obicei sunt cele destinate pentru împodobirea viitoarei case a noii familii, pentru diverse ceremonii ce urmează a fi sărbătorite în familie (nuntă, cumetrii, înmormântări). Prin prezența acestor textile în *Casa Mare*, gospodina își evidenția în fața oaspeților și sătenilor hărnicia, măiestria și bunăstarea familiei.

Pe pat se așternea un cearșaf din bumbac care era brodat la capete sau

se decora și cu horboțică, peste care se așternea un țol tip cuvertură țesut în dungi sau vârste, din fir de lână. La fel, pe pat se aranjau pernele suprapuse una peste alta în 2-3 rânduri, care erau ornamentate în diverse tehnici. Numărul pernelor care era destul de mare, de la 10-12, de asemeni era un indicator al bunei stări materiale a familiei și iscusinței gospodinei casei (Figura 6).



Figura 6: Zestre păstrată pe și în sofcă.

Pensiune Eco-Resort, Butuceni, r-nul Orhei

Țăranii mai puțin înstăriți dețineau un pat din lemn peste care se așterneau așternuturile de pat, țoluri, covoare țesute de perete, păretare, plapume, perne, etc sau utilizau lada de zestre drept suport pentru toată zestrea deținută de în casă.

Cei care aveau un statut social mai bun, erau mai înstăriți, dețineau paturile numite „sofcă”. Sofca este un pat din lemn integrat cu lada de zestre. Astfel, parte din zestre și mândria gospodinei se regăsea păstrată în lada de zestre, parte, se lăsa la vedere ca să fie admirată de către toți oaspeții scumpi și dragi.

Zestrea păstrată în lada de zestre se compunea din „valuri” de: țoluri, pânză de prosoape, păretare, zolnice, alte tipuri de textile, pânze pentru haine.

Zestrea strânsă „pătarele”, prin suprapunere prin pliere era amplasată pe *sofcă* sau pe lada de zestre, peste care în ordine succesivă se găseau aranjate: plapumele, pernele mai mari ca mărime numite *perne*, *căpătăie*, *căpătâi* (1,0x1.0m), medii (0,6 x0,6m) și mici-*pernițe/modițe* (fig. 6).

Învelitorile/așternuturile mobilierului

O categorie deosebită de obiecte o constituie așternuturile, învelitorile mobilierului.

Un atribut mobilier nelipsit din Casa Mare pe lângă *sofcă*, *lada cu zestre*, era și *masa*. Așa cum Casa Mare era odaia în care se întâmplau cele mai importante evenimente din viața casei și a familiei, toate evenimentele importante acolo se întâmplau discutate fiind și petrecute la masa.

De aici gospodinele casei se îngrijeau cu multă pasiune și de textilele pentru masă-fețele de masă.

Din datele culese de pe teren, în cele mai grele și sărmene timpuri, mesel se acopereau cu un lat de pânză scurtă, decorate numite „drumuri” [6], peste care se așeza *chiseluța* cu dulciuri, prăjituri. Pe măsura ce familia era mai înstărită, sau gospodina era mai pasionată, dedicată, ambițioasă fețele de masă erau mai complexe atât prin desenele reproduse prin țesere, cât și a complexității horboțelilor utilizate. Fețele de masă astfel variau ca caracteristici dimensionale, fiind realizate din două laturi de pânză/prosoape, îmbinate între ele printr-un registru pe mijloc din horboțică numit „încheietură” și decorate de jur-împrejur cu hornoțică de diferită complexitate (fig. 7.)



Figura 7: Față de masă,
Muzeul Ținutului Cahul



Figura 8: Față de masă,
Casa Mare, dna Parascovia, 75
ani, s. Roșcani r-ul Strășeni

Covorul-zestrea gospodinelor

Covoarele, calitatea și numărul lor în casă și în zestrea fetei atestau nivelul de viață și starea socială a familiei. Ele prezentau în sine multiple informații și mesaje, erau expresia gusturilor estetice, a unor tradiții seculare, a căldurii și aspirațiilor celor care le-au lucrat și le-au urmărit cum au fost alese fir cu fir luni de zile, constituindu-se într-o operă de artă autentică, o marcă socială a familiei.

Fiecare cunoaște tradiția noastră că fetele, căsătorindu-se, trebuiau să aibă de acasă zestre. Zestrea se evalua după numărul și calitatea obiectelor, de obicei țesături de tot felul, dar locul principal îl ocupau cele 2-3 covoare, valuri de pânză, țoluri, păretare, iorgane, perne .

Însăși zestrea fetei se discuta încă în momentul când se logodeau tinerii, se discuta chiar și despre numărul obiectelor. Acest moment era foarte important atât pentru părinții mirelui cât și pentru a miresei, deoarece zestrea miresei după tradiție se juca în cadrul nunții pentru a fi văzută și admirată de nuntași.

Mireasa sau tânăra nevestă când intra în casa mirelui pe lângă cele 2-3 covoare trebuia să mai aibă și o „prostire de perete”, pentru acoperit hainele și să fie lucrată manual. Cu cât era mai complexă broderia cu atât era mai apreciată nora de soacră. La fel trebuia să aibă 2-3 lăicere groase, valuri de peretare (după posibilitățile și starea socială acestea variau de la 20-30 m), țoluri vârstate, cuverturi pentru paturi, iorgane cusute manual de mama miresei sau chiar de mireasă, perne mari și mici, de la 2-4. După tradiție fetei sau tinerei neveste îi revenea sarcina de a îmbrăca casa în care a venit mireasă și prin urmare o parte din obiectele aduse de obicei cele mai valoroase sau cele mai calitative obiecte se amenajau în casa mare la loc de cinste. De aici și tradiția, ca în casa mare, covorul primit de zestre de la părinți să se amplaseze pe peretele din față ca să fie văzut și apreciat de toți oaspeții casei.

Astfel Covorul în casă, asemenea unei cărți de economii, mângâia sufletul familiei, încălzindu-i casa și creându-i un spațiu estetic, frumos, care vorbea de la sine despre spiritualitatea membrilor săi. Ele se păstrau cu multă grijă și se transmiteau din generație în generație.

Prezența unui covor manual primit în dar de la părinți, pe neașteptate îți amintește „că este de la mama sau bunica”, comunică cu ele în gând prin lucrarea moștenită. Astfel comunică generațiile între ele și lasă valori ca amintire, iar când aceste obiecte sunt protejate și păstrate decenii la rând, ele primesc notiifi sau statutul de „relicvă a familiei”. Numai datorită acestei profunde înțelegeri de către părinți a necesității de a transmite copiilor ca

zestre piese prețioase de artă populară și străduinței lor de a le proteja și păstra, contemporanii noștri au șansa să vadă în case, în muzee obiecte create de diferite generații și din vremuri demult apuse. Prin ele continuă să trăiască amintirea despre cei plecați în veșnicie. Obiectele rămase de la strămoși conțin în sine deosebite mesaje și informații pentru noi.



Figura 9. Sursă necunoscută



Figura 10: Covor moldovenesc cu 2 fețe, Zestre -anul 1971, s.Roșcani r-ul Strășeni.

3. CONCLUZII

Cercetarea modului de trai și a locuinței tradiționale a strămoșilor noștri, a permis concluzionarea că, predecesorii noștri au promovat și respectat tradiția de a-și ridica locuințele proprii, cu grijă organizându-și mediu pentru anumite sărbători și ocazii.

Un loc aparte și o atenție deosebită este acordată împodobirii Casei Mari.

Textilele de interior sunt atribuite ce fac Casa Mare deosebită prin diversitatea lor structurală determinată de concepția estetică, modul de

țesere, motivele ornamentale, tehnicile de coasere, tehnicile de croșetare, amplasare, caracteristici dimensionale și finețe, complexitatea decorului.

Casa Mare este locul sacral al familiei în care omul consemnează toate trecerile de la o etapă a vieții la altă, de la naștere până la nemurire.

4. BIBLIOGRAFIE

1. Ghinoiu, I. Locuința și amenajarea interiorului. Atlasul etnografic român. Vol.1.Habitatul. Editura Academiei Române. București. 2005,p. 174.
2. Postolache E.. Casa mare-funcții și décor, Buletinul Științific al Muzeului Național de Etnografie și Istorie Naturală a Moldovei Volumul 7.
3. Postolachi, E.. Mărturii despre covoare ca parte componentă a culturii etnice, Revista de Etnografie nr. 1, Chișinău, 2005.
4. Postolache, E.; Rotaru, L.: La izvoarele artei populare, Chișinău, 1988
5. Răileanu, I.:Etno Moldova,Î.I. Răileanu Iurie, Chișinău, 2011
6. Inf. Țicmeister V., a. n. 1960, s. Climăuții de Jos, r-nul Șoldănești.
7. Inf. Banaru, S. s. Sofia, r-nul Drochia.
8. Inf. Josan N., s. Roșcani r-ul Strășeni.
9. Inf. Rădvan P., s. Roșcani r-ul Strășeni.

UTILIZAREA ORNAMENTELOR DE BRODERIE TRADIȚIONALĂ ÎN DIVERSIFICAREA COLECȚIILOR DIGITALE

FLOREA-BURDUJA Elena¹, CANGAȘ Svetlana²

^{1,2}Departamentul Design și Tehnologii în Textile, Facultatea de Design,
Universitatea Tehnică a Moldovei, Chișinău, Republica Moldova
e-mail: elena.florea@dt.utm.md, svetlana.cangas@dt.utm.md

Rezumat: Specificul costumului popular moldovenesc este caracterizat prin păstrarea unui număr mare de elemente străvechi, la care au contribuit izolarea geografică a zonei, dar și existența unui patriotism local dezvoltat, manifestat de oamenii acestor locuri. Elementul principal al costumului popular este cămașa, purtată atât de bărbați, cât și de femei. Din a doua jumătate a secolului al XIX-lea urmează o perioadă de decădere a costumului tradițional moldovenesc. Aceasta s-a manifestat prin înlocuirea stofelor țesute manual cu cele de producție industrială, influența modei orășenești și desigur evenimentele politice din țară. Costumul tradițional moldovenesc este o valoare estetică și socială a culturii naționale, ce este necesar de a fi păstrată și promovată și în rândul tinerilor. Astfel lucrarea vine cu o nouă direcție de utilizare a acestor simboluri străvechi, utilizând tehnologia digitală 3D. Lucrarea prezintă rezultatele studiului teoretic și practic privind ornamentarea îmbrăcămintei digitale, folosind tehnologiile informaționale. Scopul principal este de a prezenta modul de utilizare a diverse softuri în crearea ornamentelor tradiționale de broderie în cruciuliță. De asemenea sunt prezentate etapele de diversificare a colecțiilor digitale utilizând schemele digitale a ornamentelor tradiționale.

Cuvinte cheie: broderie în cruciuliță, softuri 3D, ornamente digitale, modă digitală

1. INTRODUCERE

Moda digitală este o direcție nouă în dezvoltarea industriei modei, bazată pe utilizarea noilor tehnologii informaționale și integrarea acestora în procesul de creare a hainelor. Conceptul de moda digitală include obiecte digitale: haine, încălțăminte, accesorii, create folosind tehnologii 3D și grafica computerizată.

Colecțiile digitale nu există sub formă fizică. Ele sunt virtuale și doar la necesitate sunt confecționate și comercializate de către designer.

Crearea colecțiilor digitale prezintă un șir de avantaje ca:

- vizualizarea colecției înainte de confecționarea reală,

- micșorarea timpului de crearea și confecționare;
- reducerea deșeurilor textile;
- protecția mediului înconjurător.

Lucrarea prezintă procesul de diversificare a colecțiilor digitale, utilizând ornamentele tradiționale de broderie în cruciuliță.

2. SOFTURI UTILIZATE LA CREAREA ORNAMENTELOR

Broderiile în cruciuliță sunt ornamente ce pot fi reproduse digital. Acest proces este posibil utilizând diverse softuri ca: PCStitch, Embrobox, Stitch Art Easy, Pattern Maker for Cross Stitch, Cross Stitch Professional Platinum, etc. Instrumentele tuturor acestor softuri sunt îndreptate spre optimizarea creării broderiilor din diverse imagini și fotografii pentru un anumit număr de pași de cusătură și anumite nuanțe de culoare.

Inițial pentru cercetările ulterioare au fost selectate două softuri: Pattern Maker for Cross Stitch și Cross Stitch Professional Platinum. Ambele softuri permit crearea ornamentelor în cruciuliță și ambele permit salvarea ornamentelor în formatul necesar pentru a fi folosite în programe de creare a colecțiilor 2D și 3D. [1]

Pentru a vedea diferența dintre aceste două programe au fost create broderii și așezate pe îmbrăcăminte virtuală. Observăm că broderiile realizate în Cross Stitch Professional Platinum au o vizualizare mult mai bună.

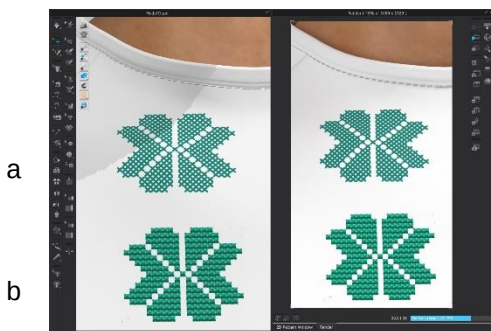


Figura 1: Broderie creată în softul: a - Pattern Maker for Cross Stitch, b- Cross Stitch Professional Platinum

3. ETAPELE DE DIVERSIFICARE A COLECȚIILOR DIGITALE

Pentru diversificare colecțiilor digitale este necesar de a ține cont de anumite etape succesive. Aceste etape au fost stabilite în urma unui șir de cercetări și sunt prezentate în tabelul 1.

Tabelul 1: Etapele de diversificare a colecțiilor digitale

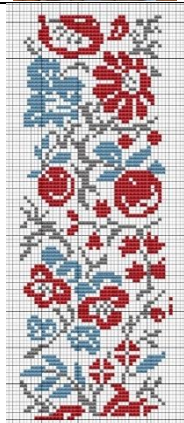
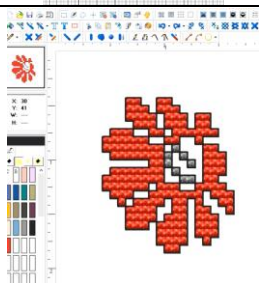
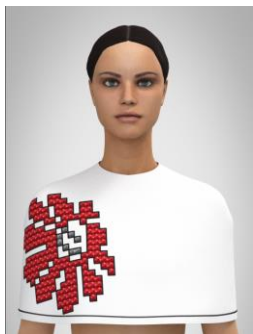
Nr. d/o	Denumirea/descrierea etapei	Prezentarea etapei
1.	Selectarea ornamentului – se analizează și se selectează ornamentul necesar în funcție de conceptul colecției	
2.	Elaborarea ornamentului digital – se creează pas cu pas utilizând softuri specializate de desenare a ornamentelor în cruciuliță [2]	
2.1.	Crearea unui nou document în softul selectat (Cross Stitch Professional Platinum)	
2.2.	Selectarea tipului și mărimii rețelei de desenare (Canvas)	
2.3.	Selectarea culorilor necesare din paleta de culori (Palette)	
	Selectarea tipului de cusătură – cruciuliță (Cross Stitch)	
2.4.	Desenarea ornamentului (Prin clic dreapta)	
3.	Modificarea ornamentului digital – se modifică mărimea, culoarea, etc. ornamentului în întregime sau doar a unei porțiuni, în funcție de conceptul colecției	
3.1.	Selectarea porțiunii necesare de ornament (Irregular Area Selected)	
3.2.	Modificarea culorii (Change color range)	
3.3.	Salvarea ornamentului (File - Make	

	Photo - In File)	
4.	Editarea ornamentului – se transforma imaginea din formatul jpg în png [3]	
4.1.	Deschiderea ornamentului într-un program de editare (Adobe Photoshop)	
4.2.	Ștergerea fonului ornamentului (Magic Erase Tools)	
4.3.	Salvarea ornamentului (File - Save As - PNG)	
5.	Diversificarea îmbrăcăminte digitale utilizând ornamentele create - se plasează ornamentul digital pe produsul de îmbrăcăminte, ținând cont de schița realizată anterior [4]	
5.1.	Deschiderea modelului virtual (CLO3D software-File-Open)	
5.2.	Plasarea elementului grafic pe produsul de îmbrăcăminte (Graphic-Open-clic pe reperul îmbrăcăminte în fereastra 2D-modificarea dimensiunii elementului grafic in fereastra Add Graphic - ok)	
5.3.	Salvarea fișierului (File-Save As)	

4. CONCLUZII

Industria de modă virtuală a înregistrat deja mari creșteri privind acceptarea de către purtătorii potențiali. De asemenea aceștia au început să utilizeze moda digitală ca o experiență virtuală prin care își poate exprima propria opinie în domeniul modei.

Însă moda digitală poate fi utilizată și ca un mijloc de păstrare și promovare a valorilor culturale a unui popor. Aceasta poate fi exprimată prin:

- Crearea colecțiilor digitale a costumelor tradiționale;
- Crearea colecțiilor digitale utilizând doar unele tehnici, simboluri, croieli, oferindu-le tinerilor designeri să aducă unicitate în colecțiile sale;
- rearea unor baze de date virtuale, în care se vor păstra, modifica și utiliza la necesitate, diverse tehnici de ornamentare și croieli

caracteristice țării noastre.

În acest caz, moda digitală nu apare ca un nou trend în modă ci ca un mijloc de păstrare și integrare a patrimoniului cultural al țării în industria fashion.

5. BIBLIOGRAFIE

1. <https://class.textile-academy.org/2023/elena-burduja/development/02-process/>
2. <https://cross-stitch-professional-platinum.software.informer.com/>
3. <https://www.adobe.com/ro/products/photoshop.html>
4. <https://www.clo3d.com/en/>
5. Cangas S, Florea- Burduja E, Digital revitalization of popular port products. Journal os Social Sciences 2022, Vol. V (3), Technical University of Moldova (Publising House) „Tehnica UTM” (Printing House), September, 2022, 168-179 pp. ISSN 2587-3490, eISSN 2587-3504 DOI: 10.52326/jss.utm.2022.5(3).13 Available: <https://jss.utm.md/2022/10/04/digital-revitalization-of-popular-port-products/>

FASHION PHOTOGRAPHY AS A TOOL FOR PRESERVING CULTURAL HERITAGE AND CULTURAL EXCHANGE: OPPORTUNITIES AND CHALLENGES

HRYTSAI Sofia¹, SLITYUK Olena²

^{1,2}Department of Multimedia Design,
Kyiv National University of Technologies and Design, Ukraine

Abstract: This article explores how fashion photography can be used to express and preserve cultural heritage. It provides examples of using cultural motifs in fashion photography to create a visual dialogue between the past and present and preserve traditional techniques and designs. There are possible disadvantages of cultural appropriation and the importance of respecting cultural values and context are described. The authors point out that fashion photography can be a powerful tool to promote cultural interaction, understanding, and preservation of cultural heritage in the context of globalization and standardization. There is the role of modern technology in fashion photography is discussed in this study. It is noted that technological advancements allow for higher quality photos and more convenient use, also digital photography can be preserved for a long time and protected from damage and wear. Archiving photographs allows preserving heritage for future generations. Contemporary fashion photography can use cultural heritage to reflect current cultural and societal trends, including gender equality and diversity. It is emphasized that the potential of fashionable photography lies not only in creating beautiful images, but also in supporting cultural exchange, understanding, and preservation of cultural heritage. Using modern technologies, fashionable photography can serve as a powerful tool for preserving and transmitting cultural traditions to future generations, while reflecting changing trends in culture and society, in case the cultural values and context are followed.

Key words: *fashion photography, cultural heritage, visual language, national identity, photo industry.*

1. INTRODUCTION

Fashion photography is a powerful tool for cultural expression and heritage preservation. As a component of the cultural industry, fashion photography can be used to capture and showcase unique cultural and national identities, history, and cultural heritage. The relevance of this study lies in the fact that society is becoming increasingly multicultural and

globalized, leading to the need to preserve cultural heritage and promote cultural exchange.

Nowadays, with the development of technology and the availability of digital photography and editing tools, fashion photography has become one of the most relevant and popular fields in the photography industry. Aside from the aesthetic component and commercial potential, fashion photography has other important aspects and opportunities.

2. THE ANALYSIS OF RECENT RESEARCH AND PUBLICATIONS

Fashion photography is a relatively under-researched field at present. Most theoretical works on fashion photography are more like philosophical essays than full-fledged scientific research. The most famous works [2, 3] do not reveal all the problems of the history of fashion photography and do not practically touch upon the issues of using fashion photography as a means of expressing and preserving cultural heritage. Thus, there are currently no special studies on the problems of using fashion photography as a key means of recording and demonstrating unique cultural and national identity. Also, beyond the scope of research are issues related to the use of cultural motifs in fashion photography, unaddressed concerns of cultural appropriation, and the importance of respecting cultural values and context.

The aim of this work is to investigate the features of visual representation of cultural heritage in contemporary fashion photography.

Research results. Motifs of cultural heritage have always been popular in fashion photography and have been used to give the photograph a special mood and style. In the past, fashion photography typically used motifs associated with traditional clothing, footwear, jewellery, and other cultural elements from various cultures. For example, in the 1920s, fashion photography often used motifs of cultural heritage, including the reproduction of traditional clothing from different nationalities. If we examine this period, we can find photographs of models representing various cultures, including Tibetan, Mexican, Indian, and others, in recreated national costumes [1].

Modern fashion photography often draws inspiration from a variety of cultural traditions, motifs, and symbols. They are incorporated into the design, styling, and overall visual presentation of the photoshoot. This approach creates a unique visual language that reflects the cultural heritage of a particular region, ethnic group, or community.

One example of such an approach is the use of traditional textile products and clothing in fashion photography. By showcasing these

elements in a contemporary context, fashion photographers can create a visual dialogue between the past and the present. This can help preserve traditional techniques and designs, as well as recognize their relevance and beauty in contemporary fashion.

Another example is the incorporation of cultural motifs and symbols into fashion photography. E.g., traditional patterns, colours, and motifs from a particular culture can be used as decorative elements in a fashion photoshoot. This can help evoke associations with a certain culture in the viewer and create an aesthetic image that reflects its unique features and identity. However, it is important to maintain a balance between using cultural motifs and respecting their meaning and significance to the culture from which they originate. The important thing is to remember the cultural context in order to avoid compromising historical and cultural integrity. In addition, the use of cultural elements in fashion photography can become a separate issue if respect for the culture and traditions is not observed.

For example, overuse of cultural elements in fashion photography can become a separate issue if respect for culture and traditions is not maintained. Misuse of elements from other cultures in fashion can lead to the creation of stereotypes and images that do not reflect actual cultural characteristics but instead contribute to their stereotyping and marginalization. Therefore, it is important to be careful and respect the cultural peculiarities and traditions of each country. And then they can become a tool not only for popularizing cultural heritage, but also for its preservation and transmission to future generations in the correct context. The interpretation of cultural heritage can be successful only when it conveys the spirit and energy of the original, rather than simply reproducing its form [2].

Also, it is important to consider different perspectives on the use of cultural motifs in fashion photography, particularly in the context of cultural appropriation. Cultural appropriation can be very harmful, especially when used for the purpose of enrichment or exploitation of another culture, without a full understanding of its history and significance. However, in fashion photography, the use of cultural motifs can be an important means of expressing identity and engaging with different cultures [3].

At the same time, it is important to consider the context in which cultural elements are used and to ensure respect for cultural heritage. For example, in fashion photography, traditional costumes or ornaments can be used, but at the same time, historical accuracy and respect for cultural values should be observed.

Therefore, cultural appropriation is an important issue to consider in fashion photography, but it does not mean that the use of cultural motifs is completely prohibited. Ensuring respect and understanding of cultural values can help preserve cultural heritage and promote cultural exchange, interaction, and the creation of modern stylish images [3].

In order to achieve success in this field, photographers require not only a creative approach to their work, but also a deep knowledge of the culture and history of the nation they plan to represent. It is important to consider the meaning of each detail that goes into the composition of the photo, as well as its historical context. It is essential to preserve the authenticity of cultural elements so that they do not lose their original meaning and significance.

Some researchers [4] note that fashion photography can become one of the most significant tools not only for popularizing but also for preserving cultural heritage. Indeed using elements of traditional culture in fashion photography can help preserve and pass on cultural traditions to future generations. This is especially important in the modern world, where globalization and standardization can lead to the disappearance of unique cultural features. On the one hand, globalization and standardization can lead to the loss of unique cultural features, as Western standards of beauty and fashion change traditional aesthetic norms of beauty, fashion, and style, which can result in the loss of authenticity in photographs that reflect cultural heritage. On the other hand, globalization can create opportunities for fashion photographers to use cultural elements from different countries, which can create new, unique combinations and designer solutions. Overall, it is important to preserve the authenticity of cultural elements in fashion photography to maintain their original meaning and contribute to the preservation of cultural heritage [5].

Photography is a means of visual communication that can convey different ideas, emotions, atmosphere, and diverse information without using words. Photography is an important tool that allows capturing people's lives, events, and history. It is used in science and other fields. Photography freezes a moment and captures it in an image, allowing to preserve a certain moment in time forever. This makes photography an important tool for preserving history, culture, and memory of significant events. In some cases, photography can even recreate moments that a person may have missed upon first perception, allowing them to see details that may have been overlooked even upon careful observation in real-time. In other words, photography allows us to capture moments that would otherwise be lost in time and preserve them as evidence of the past. Additionally, photography

can be an important source of information for researching history and culture.

However, it is important to remember that photography is not an objective representation of reality. It depends on the choice of framing, technique, lighting, and other factors that can affect the perception and interpretation of the photograph. Therefore, when using photography to convey information about culture, it is important to maintain accuracy and context in order to avoid distorting the history and cultural traditions.

Technical progress, in turn, helps to make photography more accessible, higher in quality, and more convenient to use. For example, modern digital cameras allow for high-quality photographs with high resolution, increasing the possibilities for creating and editing images. In addition, digital photography allows for storing a larger number of photos on computers and other devices with increased data transfer speeds and for a longer period of time. Archiving and digitally storing photos allows us to preserve them from damage and wear, allowing us to preserve heritage and history for future generations. Additionally, the development of video communication technology allows people to be at great distances from each other and simultaneously share photos and other images in real-time.

That's why it can be used to draw attention to cultural heritage and make it more accessible and understandable to a wider audience. Fashion photography can help recreate traditional clothing or accessories, add a modern element to them, depict cultural symbols and traditions in a new context, and present them as a fashionable and modern trend. This visual representation of data can increase interest in them among young people and other groups of the population, and promote the popularization of culture and the attraction of a new audience to its exploration and study, especially through the use of modern communication tools and social networks.

Modern fashion photography can use cultural heritage to recreate new trends in culture and society. By integrating traditional clothing, jewelry, or other cultural elements into modern models and styling, it is possible to reflect current trends in society, such as the movement for minority and identity rights. Such photographs can aim to support diversity and showcase the diversity of people from different cultures, ethnic groups, orientations, and identities [6].

Photographers who work with models with specific physical characteristics, such as disabilities, short stature, or specific ethnic features, help not only to demonstrate cultural heritage, but also to showcase diversity and support the idea that everyone has the right to choose their own style and appearance, and should be accepted in society regardless of their

characteristics. Additionally, photographers can create images that reflect different ethnic groups living in the same place. This can help reduce stereotypes and show that each culture has its own unique features and beauty [5].

This can also involve creating photographs that reflect a contemporary perspective on traditional holidays, rituals, and customs. This can help preserve traditions and also demonstrate that culture is constantly changing and evolving.

Fashion photography has always been at the intersection of art and fashion, but in recent years, it has become a tool for interpreting cultural heritage. Photographers explore the traditions and customs of their peoples to create new, unique images that reflect their own understanding. They use elements of traditional culture in a new context, reproducing them in a modern light and interpreting them with their own creative imagination. This transition from traditional expression of cultural heritage to modern interpretation can be seen in the works of many photographers, such as in the project "Traditions in a New Light" by Ukrainian photographer Yulia Horiana. In her project, she uses traditional Ukrainian clothing and incorporates it into a contemporary context, demonstrating how it can be used in the modern world. The photographs in Yulia Horiana's project not only preserve cultural heritage but also help it renew and thrive in the modern world.

Another example of such interpretation is the "Cultural Heroes" project by Chinese photographer Yu Jia, which showcases Chinese culture and traditions in a modern light. In the photo project, Yu Jia uses traditional clothing worn by ancient Chinese people and adds modern elements, such as artificial flowers that did not belong in traditional attire. This project demonstrates how fashion photography can be a tool for preserving and promoting cultural heritage in the modern world [2].

Today, in the modern world, the use of cultural heritage motifs in fashion photography continues to be popular. However, unlike in the past, more attention is given to contextualizing and understanding the meaning of the symbols and elements used, as well as ensuring proper representation of the reflected culture. In particular, the practice of involving the cultural community itself in the creation of photographs has emerged, as was the case, for example, in the photoshoot with the famous candy trees in Singapore, where local representatives of ethnic groups were invited to the photoshoot and helped with decoration and selection of national costumes [7].

This reflects a change in attitudes towards cultural heritage and its use in contemporary photography. There is now a greater emphasis on respect for cultural heritage and its proper representation, as well as on showcasing diversity and involving local communities in the process of creating photographs. This not only enriches cultural heritage but also helps to preserve and develop traditions and customs that are passed down from generation to generation. Such an approach also contributes to creating a more open and tolerant society where everyone can feel like a full participant in cultural life.

3. CONCLUSIONS

Summarizing all of the above, we can conclude that using fashion photography as a tool for preserving cultural heritage, cultural exchange, and promotion can be appropriate and beneficial. On one hand, this approach allows for the reproduction and interpretation of elements of traditional culture in a new light and promotes diversity awareness. On the other hand, using cultural symbols and elements may be met with resistance and outrage from representatives of the same culture. Despite this, more attention is being given to contextualization and proper representation of culture, as well as involving the cultural community itself in creating photographs. This allows for a more accurate and complete picture of traditions and cultural peculiarities and helps to avoid accusations of cultural appropriation. Therefore, modern fashion photography has great potential for promoting and preserving cultural heritage, as it can help to preserve traditions for future generations and show their development. The visual expression of cultural heritage in fashion photography expands the audience, attracts the attention of younger generations, and showcases the beauty and richness of culture.

4. REFERENCES:

1. Arnold, R. Fashion, desire and anxiety: Image and morality in the 20th century. I.B. Tauris. – 2001 - P. 68-70.
2. Kaprielian, A. Interpreting cultural heritage in fashion photography: a shift from folk to contemporary//Theory and Practice of Contemporary Art, - 2017. - 6. - P. 142-147.
3. Слітюк О.О. Еволюція дизайну блузок жіночих в етнічному стилі / Чупріна Н.В., Головчанська Є.О., Винничук М.С., Слітюк О.О.,

- Колосніченко М.В. // Технічна естетика і дизайн: міжвідомчий науково-технічний збірник. – К.: КНУБА, 2019. – Вип. 16.– С. 112-122.
4. Kolb, A. Fashion Photography as a Cultural Tool: A Visual Analysis of its Changing Role in the Construction and Representation of Identity// International Journal of Humanities and Social Science Research, - 2019- 8(1), P. 1-17.
 5. Trubetskaya, D., Antipina, K. Fashion Photography as a Tool for Preservation of Cultural Heritage//International Journal of Fashion Studies, - 2021 - Vol. 8, No.1, P. 103-118.
 6. Грицай С.Д. Fashion-фотографія як засіб візуальної культури з безпосереднім впливом на гендерні кордони та ролі у суспільстві // Креативний простір, № 12, 2023, С. 29-30.
 7. Eicher, J. B. "The Cultural Appropriation Debate in Global Fashion"/Joanne B. Eicher// International Journal of Fashion Studies. - 2019. - Vol.6, No.1. - P.5-22.
 8. Ahmed, J.U., Chowdhury, M.H.K., Ferdous, M.M. Sadakalo: Marketing of Traditional Fashion in the Modern Fashion Industry. Journal of Textile Science & Technology, 2014 - 18(2).

CONSERVAREA ȘI EXPLOATAREA DURABILĂ A PATRIMONIULUI CULTURAL EUROPEAN PRIN EDUCAȚIE ȘI REALITATE EXTINSĂ

NICULESCU George

"Constantin Brâncuși" University of Târgu Jiu, Romania

Abstract: Education plays a crucial role in the sustainable exploitation of European cultural heritage, as it helps to develop a better understanding of its importance and value and to promote a responsible attitude towards its preservation and protection. This article aims to increase opportunities to promote a sustainable cultural heritage in Europe through innovative and creative educational solutions for this field. Through education, young people and adults can learn about the history, art, architecture and cultural traditions that define Europe, learning to appreciate and respect them. Education can also help raise people's awareness of the challenges and threats to cultural heritage, such as pollution, over-urbanisation, climate change and degradation. Another important aspect of European cultural heritage education is the development of cultural management skills, which are necessary to protect and enhance cultural heritage in a sustainable and effective way. These competencies include planning and organizing cultural events, managing historical and archaeological sites, developing cultural tourism and promoting cultural arts and traditions. One of the most important needs is the implementation and activation of an infrastructure that allows remote access to various services for the conservation and valorisation of cultural heritage. Augmented reality with virtual reality can play an important role in supporting this use case. This article provides an elaborate introduction to augmented reality and its multidimensional applications in cultural heritage education.

Key words: *education, augmented reality, cultural heritage, preservation, digital skills*

1. INTRODUCERE

Moștenirea culturală a Europei este un mozaic bogat și divers de expresii culturale și creative pe care le-am moștenit de la generațiile anterioare și le vom lăsa moștenire generațiilor viitoare. Moștenirea culturală îmbogățește viețile cetățenilor, este un motor pentru sectoarele culturale și creative și contribuie la crearea și dezvoltarea capitalului social al Europei. De asemenea, este o resursă importantă pentru creșterea economică, ocuparea

forței de muncă și coeziunea socială, deoarece ajută la revitalizarea zonelor urbane și rurale și la promovarea turismului durabil. În timp ce politica în acest domeniu este în primul rând responsabilitatea statelor membre și a autorităților regionale și locale, Uniunea Europeană (UE) se angajează să păstreze și să consolideze patrimoniul cultural al Europei printr-o serie de acțiuni și programe. O serie de politici, programe și finanțări ale UE sunt destinate să sprijine moștenirea culturală a Europei, inclusiv programul Europa Creativă. Politicile UE din alte domenii iau din ce în ce mai mult în considerare moștenirea, fie în cercetare, inovare, educație, mediu, schimbări climatice, politici regionale sau digitale.

Cadrul european de acțiune privind patrimoniul cultural este unul dintre cele mai importante aranjamente la nivelul UE, care reflectă structura comună a activităților legate de patrimoniu de anvergură europeană. Cadrul definește un set de patru principii (abordare holistică, integrare și abordare integrate, elaborarea politicilor bazate pe dovezi și cooperare cu mai multe părți interesate) și cinci domenii principale pentru acțiunea continuă în favoarea patrimoniului cultural al Europei:

- a. Europă incluzivă: participare și deschidere către toți
- b. Europă durabilă: soluții inteligente pentru un viitor durabil și coeziv
- c. Europă rezistentă: protejarea patrimoniului pe cale de dispariție
- d. Europă inovatoare: mobilizarea cunoștințelor și a cercetării
- e. Parteneriate globale mai puternice: consolidarea cooperării internaționale.

Potrivit unui sondaj Eurobarometru, 88% dintre cetățenii europeni consideră că moștenirea culturală a Europei face parte din istoria și cultura noastră și ar trebui predată în școli. [1].

Pentru a ține cont de acest aspect, Comisia Europeană încearcă să facă mai bine cunoscută patrimoniul cultural al Europei prin educație și consolidează impactul programului Erasmus+ în acest domeniu. [2]

În majoritatea țărilor europene, abordarea patrimoniului este cuplată cu o dimensiune memorial. [3]

Educația pentru patrimoniul cultural, este esențială pentru promovarea cetățeniei globale și interconectarea strânsă a acestora cu protecția drepturilor omului și educația pentru pace. Rolul și beneficiile educației culturale și artistice în favoarea sănătății și a binelui existenței, precum și a coeziunii sociale, sunt considerate prioritare pentru cercetarea și impactul social al acesteia.

2. EDUCAȚIA PATRIMONIALĂ

Educația patrimonială poate oferi oportunitatea de a participa la experiențe care să ajute la înțelegerea de noi concepte și la dobândirea de noi abilități [4].

Prin intermediul educației patrimoniale, oamenii pot să exploreze și să înțeleagă mai bine lumea din jurul lor, precum și să descopere noile perspective și valori. Experimentarea și analizele directe ale moștenirii culturale pot ajuta cursanții să dobândească cunoștințe, abilități intelectuale și competențe legate de conservarea patrimoniului cultural.

Prin participarea la activități precum vizitarea muzeelor, monumentelor istorice sau siturilor arheologice, cursanții pot învăța despre istorie, artă, arhitectură, tradiții și mediul înconjurător. De asemenea, prin implicarea în proiecte de conservare și restaurare, ei pot învăța abilități practice, cum ar fi lucrul manual, restaurarea de obiecte și structuri, sau fotografierea și documentarea patrimoniului.

Prin analizarea directă a moștenirii culturale, cursanții pot învăța cum să identifice problemele legate de conservarea patrimoniului cultural, cum ar fi degradarea, deteriorarea și poluarea. De asemenea, ei pot să învețe cum să identifice și să evalueze riscurile la adresa patrimoniului cultural, precum și să dezvolte strategii pentru protejarea acestuia.

În general, prin experimentarea și analizele directe a moștenirii culturale, cursanții pot dobândi cunoștințe, abilități intelectuale și competențe legate de conservarea patrimoniului cultural, precum și să își dezvolte o înțelegere mai profundă și o apreciere mai mare a valorii și importanței acestuia. Educația patrimonială sub forma de ateliere specializate și schimb de informații poate ajuta la integrarea moștenirii culturale în activitățile educaționale ale școlilor.

Atelierele specializate sunt activități interactive și practice, care implică participanții într-un proces de învățare activ și în care se pot îmbina cunoștințele teoretice cu cele practice. Aceste ateliere pot include activități cum ar fi restaurarea și conservarea obiectelor și structurilor istorice, fotografii și documentarea patrimoniului, sau activități de reconstrucție și reconstituire a elementelor culturale. De asemenea, schimburile de informații pot fi de mare ajutor în integrarea moștenirii culturale în activitățile educaționale ale școlilor. Aceste schimburi pot fi organizate în cadrul unor conferințe, workshop-uri sau proiecte internaționale de colaborare, care să permită schimbul de experiență și cunoștințe între specialiști și educatori din

diferite țări. Prin intermediul acestor activități, profesorii și elevii pot învăța despre importanța patrimoniului cultural și cum să integreze aceste cunoștințe în activitățile lor educaționale. De asemenea, aceste activități pot oferi oportunități pentru dezvoltarea de proiecte educaționale care să includă moștenirea culturală într-un mod interactiv și inovator.

Profesorii pot integra patrimoniul cultural imaterial în activitățile școlare și extrașcolare prin utilizarea unor strategii didactice creative și interactive, care să implice elevii în descoperirea și explorarea moștenirii culturale a comunității lor. Câteva modalități [5] prin care profesorii pot face acest lucru:

a. Invitarea practicanților tradiționali la școală: Profesorii pot invita practicanți tradiționali, cum ar fi meșterii, artiștii, muzicanții sau gastronomii locali, să vină la școală și să împărtășească cunoștințele lor cu elevii. Aceștia pot prezenta diferite tehnici și secrete ale artei și meseriilor lor, iar elevii pot învăța direct de la aceștia cum să practice și să conserve tradițiile culturale.

b. Organizarea de ateliere tematice: Profesorii pot organiza ateliere tematice în cadrul orelor de curs sau în timpul activităților extrașcolare, care să implice elevii în descoperirea și experimentarea tradițiilor culturale imateriale. Aceste ateliere pot fi axate pe artizanat, muzică, dans, gastronomie sau alte forme de patrimoniu cultural imaterial.

c. Participarea la evenimente culturale locale: Profesorii pot încuraja elevii să participe la evenimente culturale locale, cum ar fi festivalurile tradiționale, târgurile de meșteșuguri sau concerte de muzică populară. Aceste evenimente pot oferi elevilor oportunitatea de a descoperi și de a învăța mai multe despre tradițiile culturale ale comunității lor.

d. Realizarea de proiecte educaționale: Profesorii pot organiza proiecte educaționale care să implice elevii în documentarea, promovarea și conservarea patrimoniului cultural imaterial din zona lor. Aceștia pot realiza interviuri cu practicanții tradiționali, pot crea materiale educaționale, pot organiza expoziții sau pot realiza evenimente culturale.

e. Utilizarea tehnologiilor digitale: Profesorii pot utiliza tehnologiile digitale, cum ar fi platforme de învățare online, instrumente de prezentare și proiectare sau aplicații de creare de conținut multimedia, pentru a ajuta elevii să exploreze și să înțeleagă patrimoniul cultural imaterial. De exemplu, elevii pot utiliza tehnologia pentru a crea prezentări multimedia despre tradițiile culturale ale comunității lor sau pentru a documenta și promova evenimentele culturale locale.

f. Participarea la schimburi internaționale: Profesorii pot organiza schimburi internaționale între școli din diferite țări, pentru a împărtăși și a învăța mai multe despre tradițiile culturale ale altor comunități. Aceste

schimburi pot fi organizate în cadrul programelor de schimb cultural, și pot include ateliere tematice, prezentări și vizite la locații culturale.

g. Colaborarea cu instituțiile culturale locale: Profesorii pot colabora cu instituțiile culturale locale, cum ar fi muzeele, bibliotecile sau centrele de cultură, pentru a organiza vizite și activități educaționale care să implice elevii în descoperirea patrimoniului cultural imaterial. Aceste activități pot include tururi ghidate, ateliere de creație și proiecte de documentare.

Modelele și bunele practici pot fi o sursă valoroasă de inspirație și de îndrumare pentru profesori în integrarea patrimoniului cultural imaterial în activitățile școlare și extrașcolare. Prin examinarea exemplelor de succes, profesorii pot dobândi o înțelegere mai clară a modului în care pot fi utilizate tradițiile culturale locale pentru a sprijini obiectivele educaționale și pot învăța strategii eficiente pentru a implica elevii în explorarea și înțelegerea patrimoniului cultural imaterial. În acest sens, modelele și bunele practici pot fi găsite prin intermediul următoarelor surse [6]:

a. Resursele online: Există multe resurse online care oferă exemple de activități educaționale și proiecte care implică patrimoniul cultural imaterial. Aceste resurse pot include materiale de învățare, ghiduri și instrumente de evaluare.

b. Colaborarea cu alți profesori și instituții: Profesorii pot colabora cu alți profesori, școli și instituții culturale pentru a împărtăși exemple de bune practici și pentru a învăța unii de la alții. Aceste colaborări pot fi organizate prin intermediul rețelelor de profesori sau prin intermediul programelor de schimb cultural.

c. Participarea la programe de formare și instruire: Profesorii pot participa la programe de formare și instruire care abordează integrarea patrimoniului cultural imaterial în activitățile educaționale. Aceste programe pot fi oferite de instituții de învățământ, organizații non-guvernamentale sau de către autoritățile publice.

În general, modelele și bunele practici pot ajuta profesorii să obțină o înțelegere mai clară a modului în care pot fi utilizate tradițiile culturale locale pentru a sprijini obiectivele educaționale și pentru a dezvolta abilitățile și competențele elevilor în domeniul patrimoniului cultural imaterial. În plus, modelele și bunele practici pot ajuta profesorii să:

- Identifice resursele și instrumentele necesare pentru a integra patrimoniul cultural imaterial în activitățile educaționale, precum materialele educaționale, instrumentele de evaluare și partenerii culturali;

- Întelegă modalitățile de implicare a elevilor în activitățile legate de patrimoniul cultural imaterial, prin intermediul experiențelor de învățare

interactive și participative;

- Înțelege impactul educației patrimoniale asupra elevilor, inclusiv dezvoltarea capacităților și a competențelor interculturale, stimularea creativității și dezvoltarea respectului și toleranței față de diversitatea culturală.

Pentru a găsi exemple concrete de modele și bune practici, profesorii pot încerca să acceseze baze de date și platforme de comunicare care vizează patrimoniul cultural imaterial.

Un exemplu de proiect care a promovat integrarea patrimoniului cultural imaterial în activitățile educaționale din România este „Școala Altfel - Să descoperim împreună patrimoniul cultural imaterial”. Acest proiect a fost organizat de Ministerul Educației Naționale și a avut ca scop dezvoltarea capacităților și competențelor elevilor în privința patrimoniului cultural imaterial, precum și promovarea respectului și toleranței față de diversitatea culturală. Activitățile din cadrul proiectului au inclus vizite la muzee, case memoriale, monumente istorice, dar și ateliere de dans popular, cântec și muzică tradițională.

Un exemplu de model de bune practici în România este proiectul „Arta Țesăturii”, organizat de Muzeul Național al Țăranului Român.[7] Acest proiect implică elevii din școli din zone rurale în învățarea și practicarea țesutului tradițional, sub îndrumarea meșterilor populari locali și a muzeografilor specializați în patrimoniu cultural imaterial. Proiectul oferă ocazia de a învăța despre istoria și tehnica țesutului, dar și despre importanța acestei arte tradiționale pentru cultura românească. Participarea la acest proiect îi ajută pe elevi să dobândească competențe noi și să înțeleagă mai bine valorile și tradițiile comunității lor.

Ambele modele oferă oportunități de a învăța despre patrimoniul cultural imaterial prin intermediul experiențelor practice și participative, încurajând elevii să se implice și să exploreze patrimoniul cultural imaterial din propria lor perspectivă. Aceste proiecte pot servi ca exemple pentru profesorii din România care doresc să integreze patrimoniul cultural imaterial în activitățile educaționale și extrașcolare.

3. SOLUȚII EDUCAȚIONALE INOVATOARE ȘI CREATIVE

Promovarea patrimoniului cultural în Europa prin soluții educaționale inovatoare și creative poate fi realizată prin următoarele metode:

- a. Utilizarea tehnologiilor digitale: Tehnologiile digitale, cum ar fi realitatea virtuală, realitatea augmentată, jocurile educaționale și platformele

online, pot fi utilizate pentru a crea experiențe interactive și captivante legate de patrimoniul cultural. Aceste tehnologii pot permite elevilor să exploreze virtual situri arheologice, muzee și alte locuri culturale, să participe la simulări și să interacționeze cu artefacte și artefacte culturale.

b. Metode de învățare experiențiale și participative: Abordările educaționale care pun accentul pe învățarea experiențială și participativă pot fi folosite pentru a implica elevii în explorarea și înțelegerea patrimoniului cultural. Acestea pot include excursii și vizite la locuri culturale, ateliere practice, proiecte de cercetare și activități de colaborare cu comunitățile locale.

c. Proiecte interdisciplinare: Integrarea patrimoniului cultural în proiecte interdisciplinare poate stimula creativitatea și gândirea critică a elevilor. Aceste proiecte pot implica colaborarea între diferite discipline, cum ar fi istoria, arta, literatura, științele sociale și tehnologia, pentru a explora și a înțelege aspecte diverse ale patrimoniului cultural.

d. Parteneriate cu comunitățile locale: Colaborarea cu comunitățile locale poate oferi oportunități de a descoperi și promova patrimoniul cultural local. Profesorii pot lucra împreună cu membri ai comunității, meșteri tradiționali, artiști locali și alte persoane implicate în conservarea și promovarea patrimoniului cultural, pentru a organiza ateliere, prezentări și evenimente speciale în școală.

e. Proiecte de învățare pe termen lung: Proiectele de învățare pe termen lung pot oferi continuitate și implicare mai profundă în explorarea patrimoniului cultural. Aceste proiecte pot implica cercetare, documentare și prezentare a patrimoniului cultural local, dezvoltarea de produse creative (precum expoziții, albume foto, filme documentare) și angajamentul cu comunitățile locale pentru a promova patrimoniul cultural într-un mod sustenabil.

Prin abordări inovatoare și creative în educație, se pot deschide noi modalități de explorare și apreciere a patrimoniului cultural în Europa. Aceste soluții educaționale pot crea experiențe memorabile și oferi elevilor oportunități de a-și dezvolta cunoștințe, competențe și apreciere pentru diversitatea culturală europeană. Un exemplu de soluție educațională inovatoare pentru promovarea patrimoniului cultural în România este proiectul "Digitalizarea patrimoniului cultural" implementat de Biblioteca Metropolitană București.[8] Acest proiect utilizează tehnologia digitală pentru a digitaliza și a pune la dispoziție publicului larg colecțiile de manuscrise, cărți rare și alte artefacte culturale din patrimoniul bibliotecii. De asemenea, proiectul implică crearea de conținut interactiv și multimedia, cum ar fi

aplicații mobile și platforme online, care permit utilizatorilor să exploreze și să interacționeze cu aceste artefacte culturale într-un mod captivant și accesibil. Această soluție educațională inovatoare facilitează accesul la patrimoniul cultural și promovează înțelegerea și aprecierea acestuia într-un format modern și atrăgător. [9]

4. COMPETENȚE DIGITALE PENTRU PROMOVAREA PATRIMONIULUI CULTURAL DURABIL IN EUROPA

Modulele de competențe digitale pot să crească oportunitățile de promovare a patrimoniului cultural durabil în Europa. În era digitală în care trăim, utilizarea competență a tehnologiei digitale devine tot mai importantă în conservarea, documentarea și promovarea patrimoniului cultural. Iată cum modulele de competențe digitale pot contribui la această promovare :[10]

a. Digitalizarea și accesibilitatea: Competențele digitale permit instituțiilor culturale să digitalizeze și să pună la dispoziție online colecțiile de patrimoniu cultural. Aceasta facilitează accesul publicului larg la artefacte culturale și informații relevante, indiferent de locație geografică sau restricțiile de timp. Modulele de competențe digitale pot ajuta profesioniștii din domeniul cultural să utilizeze tehnologia și instrumentele digitale pentru a digitaliza și a gestiona conținutul cultural în mod eficient și sustenabil.

b. Platforme și aplicații interactive: Competențele digitale permit dezvoltarea și utilizarea platformelor și aplicațiilor interactive pentru a crea experiențe captivante legate de patrimoniul cultural. Acestea pot include aplicații mobile, platforme web interactive, tururi virtuale și jocuri educaționale. Prin intermediul acestor instrumente, utilizatorii pot explora și interacționa cu patrimoniul cultural într-un mod atractiv și interactiv, ceea ce îi motivează să se implice mai profund în înțelegerea și aprecierea acestuia.

c. Comunicare și promovare online: Competențele digitale permit profesioniștilor din domeniul cultural să utilizeze mediile online și rețelele sociale pentru a promova patrimoniul cultural într-un mod eficient și extins. Aceasta include crearea de conținut digital relevant, gestionarea prezenței online a instituțiilor culturale, implicarea publicului prin intermediul platformelor de social media și organizarea de evenimente virtuale. Prin intermediul competențelor digitale, promovarea patrimoniului cultural poate ajunge la un public mai larg și mai divers.

d. Interactivitate și colaborare online: Competențele digitale permit colaborarea și interacțiunea între profesioniștii din domeniul cultural,

comunitățile locale și publicul în general. Prin intermediul platformelor și instrumentelor digitale, se pot organiza ateliere, proiecte colaborative, discuții online și alte activități care implică participarea activă a diferitelor părți interesate. Acest tip de colaborare online facilitează schimbul de idei, promovarea diversității culturale și implicarea publicului în conservarea și promovarea patrimoniului cultural.

În concluzie, modulele de competențe digitale pot oferi profesioniștilor din domeniul cultural instrumentele și abilitățile necesare pentru a valorifica și promova patrimoniul cultural durabil în Europa [11]. Prin intermediul acestor competențe, se pot exploata oportunitățile care pot apărea.

Realitatea virtuală (RV) și realitatea augmentată (RA) pot contribui semnificativ la conservarea și exploatarea durabilă a patrimoniului cultural european prin oferirea de experiențe interactive și imersive, în care utilizatorii pot explora și interacționa cu patrimoniul cultural într-un mod captivant. RV și RA pot fi utilizate astfel [12]:

a. Conservarea și restaurarea virtuală: Utilizând tehnologia RV și RA, se pot recrea digital obiecte și situri culturale care sunt deteriorate sau distruse în realitate. Aceste recreări virtuale pot fi utilizate pentru a documenta și conserva digital patrimoniul cultural într-o formă autentică și accesibilă. De asemenea, ele pot oferi posibilitatea de a experimenta și înțelege cum arătau aceste artefacte și situri în timpul lor de glorie.

b. Tururi virtuale și vizite interactive: RV și RA permit realizarea de tururi virtuale ale siturilor culturale și muzeelor, oferind astfel acces la patrimoniul cultural în mod digital. Utilizatorii pot explora în detaliu obiecte și situri istorice, accesa informații suplimentare și interacționa cu elementele virtuale pentru a înțelege mai bine contextul și semnificația acestora. Acest tip de experiență poate fi util pentru persoanele care nu pot ajunge fizic la aceste locuri sau pentru a oferi o perspectivă suplimentară și o înțelegere mai profundă.

c. Reconstituiri istorice și recrearea experiențelor culturale: Utilizând RV și RA, se pot crea reconstituiri virtuale ale evenimentelor istorice sau ale experiențelor culturale specifice. Aceste reconstituiri permit utilizatorilor să se plimbe într-un cadru istoric, să vadă cum se desfășurau evenimentele și să interacționeze cu personaje sau obiecte virtuale. Acest lucru poate contribui la transmiterea și înțelegerea istoriei și culturii într-un mod captivant și interactiv.

d. Educație și învățare interactivă: RV și RA pot fi utilizate în cadrul activităților educaționale pentru a spori angajamentul și înțelegerea elevilor în ceea ce privește patrimoniul cultural european. Prin intermediul aplicațiilor

și instrumentelor interactive, elevii pot explora virtual obiecte, situri și evenimente culturale, pot participa la jocuri educaționale și pot colabora în proiecte digitale legate de patrimoniu. Această abordare inovatoare poate încuraja implicarea activă și promovarea cunoașterii și valorilor culturale.

e. Promovarea și accesibilitatea culturală: RV și RA pot fi utilizate pentru a promova și a aduce patrimoniul cultural european la un public mai larg și divers. Prin intermediul aplicațiilor mobile, tururile virtuale și alte experiențe digitale, patrimoniul cultural poate fi accesibil în or

Realitatea extinsă (RE), care combină elemente de realitate virtuală (RV) și realitate augmentată (RA), poate juca un rol important în sprijinirea promovării patrimoniului cultural. RE poate contribui la promovarea patrimoniului cultural prin:

- Experiențe imersive: RE oferă posibilitatea de a crea experiențe imersive și captivante în care utilizatorii pot explora și interacționa cu patrimoniul cultural. Prin intermediul căștilor de realitate virtuală sau a dispozitivelor de realitate augmentată, utilizatorii pot fi transportați virtual în situri istorice, muzee sau locații culturale importante. Aceasta permite o interacțiune directă și personală cu obiecte și artefacte culturale și oferă o experiență mai profundă și memorabilă decât simpla observare pasivă.

- Recrearea și reconstituirea virtuală: Utilizând RE, se poate recrea digital obiecte și situri culturale care sunt distruse sau nedezvoltate în prezent. Aceste reconstituiri virtuale pot aduce la viață artefacte și situri istorice care nu mai există sau care au fost deteriorate în timp. Prin intermediul RE, utilizatorii pot explora și experimenta aceste artefacte și situri într-un mod realist și interactiv, ajutând la conservarea și promovarea lor într-o formă digitală durabilă.

- Informații suplimentare și conținut interactiv: RE poate oferi informații suplimentare și conținut interactiv asociat patrimoniului cultural. Prin intermediul tehnologiei de realitate augmentată, utilizatorii pot accesa informații suplimentare despre obiecte, situri sau evenimente culturale prin simpla scanare a acestora cu dispozitive mobile. Aceasta poate include descrieri, date istorice, videoclipuri sau elemente multimedia care completează și adâncesc înțelegerea patrimoniului cultural.

- Accesibilitate și extinderea audienței: RE poate contribui la accesibilitatea patrimoniului cultural pentru o gamă mai largă de public. Prin intermediul aplicațiilor și platformelor RE, patrimoniul cultural poate fi adus în mediul digital, oferind astfel posibilitatea de a fi explorat și înțeles de către persoane care nu pot ajunge fizic la situri sau muzee. De asemenea, RE poate atrage și interesa publicuri mai tinere și mai diverse, utilizând

tehnologia modernă și elementele interactive pentru a captiva atenția și interesul lor.

- Educație și învățare interactivă: RE poate fi utilizată în cadrul activităților educaționale pentru a spori angajamentul și înțelegerea elevilor în ceea ce privește patrimoniul cultural. Prin intermediul aplicațiilor și instrumentelor RE, elevii pot explora virtual obiecte, situri și evenimente culturale, pot participa la jocuri

Realitatea augmentată (RA) și aplicațiile sale multidimensionale joacă un rol semnificativ în educația oamenilor despre patrimoniul cultural. Aceste tehnologii oferă oportunități inovatoare de explorare și înțelegere a patrimoniului cultural, contribuind la o experiență educațională mai interactivă și captivantă. RA și aplicațiile sale multidimensionale pot fi folosite în educația despre patrimoniul cultural prin următoarele moduri [12]:

- Vizualizare interactivă: Utilizând aplicații de RA, utilizatorii pot vizualiza și interacționa cu obiecte 3D și artefacte culturale într-un mod captivant. Aceasta le permite să examineze în detaliu obiecte de patrimoniu și să înțeleagă caracteristicile lor unice. De exemplu, prin intermediul unei aplicații de RA, utilizatorii pot explora un artefact istoric într-o imagine tridimensională și pot roti, mări sau examina detaliile acestuia.

- Recrearea siturilor culturale: RA poate fi utilizată pentru a recrea digital situri culturale și a le aduce la viață în mediul virtual. Utilizatorii pot explora și experimenta în mod interactiv situri culturale, precum clădiri istorice, orașe antice sau peisaje naturale protejate, prin intermediul dispozitivelor mobile. Această abordare oferă posibilitatea de a explora și înțelege siturile culturale într-un mod captivant și într-un mediu controlat.

- Informații suplimentare și conținut multimedia: Aplicațiile de RA pot furniza informații suplimentare despre obiectele și siturile culturale prin intermediul conținutului multimedia. Utilizatorii pot accesa descrieri, date istorice, videoclipuri, imagini și alte resurse care îmbogățesc înțelegerea și cunoașterea patrimoniului cultural. Astfel, utilizatorii pot explora contextul istoric, cultural și social asociat obiectelor și siturilor de patrimoniu.

- Tururi virtuale și ghiduri interactive: Aplicațiile de RA pot oferi tururi virtuale și ghiduri interactive pentru a ghida utilizatorii în explorarea patrimoniului cultural. Aceste ghiduri pot furniza informații și indicii în timp real, ajutând utilizatorii să descopere și să înțeleagă mai bine contextul și semnificația siturilor culturale. De asemenea, pot fi oferite povești și narative captivante pentru a captiva atenția utilizatorilor și a le transmite informații într-un mod atractiv.

- Colaborare și experiențe sociale: Aplicațiile de RA pot facilita

colaborarea și experiențele sociale în educația despre patrimoniul cultural. Utilizatorii pot partaja experiențele lor virtuale, pot interacționa și pot colabora cu alți utilizatori pentru a explora și învăța împreună despre patrimoniul cultural. Aceasta poate include posibilitatea de a comunica și colabora în timp real, de a-și împărtăși descoperirile și de a participa la activități interactive într-un mediu virtual comun.

- Jocuri educaționale și activități interactive: Aplicațiile de RA pot integra elemente de joc și activități interactive pentru a stimula interesul și implicarea utilizatorilor în educația despre patrimoniul cultural. Aceste jocuri educaționale pot implica rezolvarea de puzzle-uri, explorarea de locații, colectarea de obiecte virtuale sau îndeplinirea de sarcini specifice legate de patrimoniu. Astfel, utilizatorii pot învăța într-un mod distractiv și interactiv despre cultura și istoria din spatele obiectelor și siturilor de patrimoniu.

- Accesibilitate și extinderea audienței: Utilizarea aplicațiilor de RA poate contribui la accesibilitatea patrimoniului cultural pentru un public mai larg și divers. Prin intermediul dispozitivelor mobile, aplicațiile de RA pot fi utilizate de persoane din întreaga lume, indiferent de locație sau de posibilitatea de a ajunge fizic la situri sau muzee. Astfel, se poate extinde audiența care poate explora și învăța despre patrimoniul cultural într-un mod interactiv și captivant.

- Personalizarea și adaptabilitatea învățării: Aplicațiile de RA pot fi personalizate pentru a se potrivi nevoilor și intereselor utilizatorilor. Aceasta înseamnă că experiența de învățare poate fi adaptată în funcție de nivelul de cunoștințe, interesele și preferințele individuale ale utilizatorilor. Prin intermediul opțiunilor de personalizare, aplicațiile de RA pot oferi o experiență educațională individualizată și pot încuraja angajamentul și motivația utilizatorilor de a explora și învăța despre patrimoniul cultural.

În ansamblu, aplicațiile de RA și utilizarea lor multidimensională în educația despre patrimoniul cultural pot oferi oportunități inovatoare de explorare, interacțiune și înțelegere a culturii și istoriei. Aceasta poate îmbunătăți experiența educațională, atrage interesul și implicarea utilizatorilor și contribui la promovarea și conservarea patrimoniului cultural pentru generațiile viitoare.

5. IMPLEMENTAREA UNEI STRATEGII DE COMPETENȚE ÎN SECTORUL PATRIMONIULUI CULTURAL

Implementarea unei strategii de competențe în sectorul patrimoniului cultural poate fi realizată prin dezvoltarea unei foi de parcurs care să ofere o

direcție clară și să stabilească obiective și acțiuni specifice. O astfel de strategie trebuie să parcurgă următoarele etape [13]:

a. Analiza nevoilor și obiectivele: În primul rând, este important să se efectueze o analiză a nevoilor și obiectivelor sectorului patrimoniului cultural în ceea ce privește competențele. Aceasta poate implica consultarea profesioniștilor din domeniu, comunitățile locale și alte părți interesate pentru a identifica lacunele de competențe existente și nevoile de dezvoltare în sector.

b. Definirea competențelor-cheie: Pe baza analizei nevoilor, următorul pas este să se definească competențele-cheie necesare în sectorul patrimoniului cultural. Aceste competențe pot include cunoștințe și abilități specifice, cum ar fi conservarea și restaurarea patrimoniului, cercetarea și documentarea culturală, managementul proiectelor culturale, promovarea și comunicarea culturală, precum și competențe digitale și de colaborare.

c. Crearea unei foi de parcurs: Folosind competențele-cheie identificate, se poate dezvolta o foi de parcurs care să ofere un cadru clar pentru dezvoltarea competențelor în sectorul patrimoniului cultural. Aceasta poate include o descriere a competențelor și nivelurile de dezvoltare asociate, resurse și metode de formare disponibile, precum și o schemă de evaluare și certificare a competențelor.

d. Identificarea resurselor și parteneriatelor: Pentru implementarea cu succes a strategiei de competențe, este important să se identifice resursele necesare, cum ar fi formatori specializați, experți în domeniu și materiale educaționale relevante. De asemenea, se pot căuta parteneriate cu instituții de învățământ, organizații culturale, autorități locale și alte entități relevante pentru a dezvolta și implementa programe de formare și activități practice.

e. Implementarea și evaluarea: Etapa de implementare a strategiei de competențe poate implica organizarea de cursuri de formare, ateliere practice, stagii și proiecte colaborative pentru a dezvolta competențele profesioniștilor din sectorul patrimoniului cultural. În același timp, este important să se monitorizeze și să se evalueze progresul și impactul strategiei pentru a se asigura că se ating obiectivele propuse și se adresează nevoilor reale ale sectorului.

f. Actualizarea continuă: Întrucât sectorul patrimoniului cultural evoluează, este esențial ca strategia de competențe să fie actualizată și adaptată în mod regulat. Se pot efectua revizuii periodice ale competențelor-cheie și se pot identifica noi nevoi de dezvoltare.

6. CONCLUZII

Educația joacă un rol esențial în exploatarea durabilă a patrimoniului cultural european, ajutând la protejarea și valorificarea sa într-un mod sustenabil și responsabil, precum și la promovarea unei înțelegeri mai profunde și aprecierea acestuia de către oameni.

În general, educația patrimonială poate oferi oportunități diverse pentru ca oameni de toate vârstele să învețe și să dobândească noi abilități, precum și să se implice în activități care să promoveze valorile culturale și naturale ale patrimoniului european.

Educația patrimonială sub forma de ateliere specializate și schimb de informații poate fi un instrument valoros pentru integrarea moștenirii culturale în activitățile educaționale ale școlilor și pentru dezvoltarea de proiecte educaționale interactive și inovatoare.

Integrarea patrimoniului cultural imaterial în activitățile școlare și extrașcolare necesită o abordare creativă și interactivă, care să implice elevii în descoperirea și experimentarea tradițiilor culturale. Prin intermediul acestor activități, elevii pot dobândi o înțelegere mai profundă și o apreciere mai mare pentru moștenirea culturală imaterială a comunității lor.

Integrarea patrimoniului cultural imaterial în activitățile școlare și extrașcolare necesită o abordare creativă și interactivă, care să implice elevii în descoperirea și experimentarea tradițiilor culturale. Prin intermediul acestor activități, elevii pot dobândi o înțelegere mai profundă și o apreciere mai mare pentru moștenirea culturală imaterială a comunității lor. De asemenea, aceste activități pot ajuta la dezvoltarea abilităților sociale și de comunicare ale elevilor, precum și la îmbunătățirea abilităților lor de cercetare și documentare.

Modelele și bunele practici pot fi o sursă valoroasă de inspirație și îndrumare pentru profesori în integrarea patrimoniului cultural imaterial în activitățile educaționale și extrașcolare. Prin explorarea acestor exemple, profesorii pot obține o înțelegere mai clară a beneficiilor educației patrimoniale și pot dezvolta abilitățile și competențele necesare pentru a implica elevii în explorarea și înțelegerea patrimoniului cultural imaterial. O strategie de competențe pentru sectorul patrimoniului cultural trebuie să vizeze creșterea gradului de conștientizare și implicare a elevilor în protejarea și promovarea patrimoniului cultural, să integreze competențele digitale în activitățile educaționale și să valorifice bunele practici și modelele existente în acest domeniu. Implementarea acestei strategii ar putea contribui semnificativ la consolidarea patrimoniului cultural european și la

creșterea interesului și angajamentului generațiilor viitoare față de acesta. Realitatea virtuală (RV) și realitatea augmentată (RA) pot contribui semnificativ la conservarea și exploatarea durabilă a patrimoniului cultural european prin oferirea de experiențe interactive și imersive, în care utilizatorii pot explora și interacționa cu patrimoniul cultural într-un mod captivant.

7. BIBLIOGRAFIE

1. Special Eurobarometer Report 466: Cultural Heritage, 2017
2. Cicerchia Annalisa, "The European Year of Cultural Heritage 2018 impact on cultural participation", in *Economia della Cultura*, Società editrice il Mulino, issue 1, 2021, pages 61-70.
3. Castagnet-Lars Véronique, *Éducation, droit et patrimoine en Europe*, <https://ehne.fr/fr/encyclopedie/th%C3%A9matiques/%C3%A9ducation-et-formation/p%C3%A9dagogies-et-p%C3%A9dagogues-en-europe-xixe-xxe-si%C3%A8cles/%C3%A9ducation-droit-et-patrimoine-en-europe> accesat la data de 11.04.2023
4. Lange Jean-Marc, *Éducation au développement durable en milieu scolaire*, dans *Dictionnaire critique des enjeux et concepts des éducations*, Editions L'Harmattan., Paris, 2017, pp 84-86
5. *Ibidem*
6. David, *The Heritage Crusade and the Spoils of History*, Publisher: Cambridge University Press, 2012, Online ISBN: 9780511523809
7. Muzeul Țăranului Român, București, <https://muzeultaranuluiroman.ro/cercetare-si-educatie/>, accesat la data de 22.03.2023
8. Dovîncă Corina, Biblioteca Digitală a României - pandant național al Europeana.eu, în *Revista Biblioteca*, nr. 5/2020, editată de de Biblioteca Națională a României, pp.6-7
9. Lange Jean-Marc, *Op. cit.*, p 86
10. Khan Samiya et al., *Realitatea extinsă pentru sistemele de sănătate. Recent Advances in Contemporary Research*, Londra: Academic Press Elsevier, 2023, p.23
11. Patrimoniul durabil a fost tema Zilelor europene ale patrimoniului în anul 2022
12. Khan Samiya et al., *Op Cit.* p 23
13. Bandarin Francesco, Ron van Oers, *The Historic Urban Landscape: Managing Heritage in an Urban Century*, Publisher: Wiley; 1st edition 2014), ISBN-10: 1118932722, 2012

TURISMUL GASTRONOMIC - MIJLOC DE PROMOVARE A OSPITALITĂȚII ȘI TRADIȚIILOR CULINARE DIN REPUBLICA MOLDOVA

TABUNȘCIC Olga

Departamentul "Turism, Comerț și Alimentație Publică", Facultatea Business și
Administrarea Afacerilor, Academia de Studii Economice, Chișinău,
Republica Moldova
e-mail: tabunscic.olga@ase.md

Abstract: This article presents several aspects related to gastronomic tourism and its importance in the promotion and valorization of gastronomic customs and traditions in the Republic of Moldova. Several definitions of this concept are analyzed, the goals are described, and it is concluded that gastronomic tourism is a form of tourism whose purpose is familiarization with local culinary customs and traditions, the peculiarities of food preparation, but also the training and increasing the level of professional knowledge in the culinary field. The types of gastronomic tourism that may be relevant for the market of tourist services in the country are identified. It is argued that for the Republic of Moldova, culinary tourism can become a powerful marketing tool, a means of promotion for certain areas, due to the fact that some foods can serve as the primary reason and impetus to visit certain localities, and all these contribute to individualization and formation a brand image of certain localities. The SWOT analysis of gastronomic tourism in the Republic of Moldova is presented, and based on theoretical approaches, the types of gastronomic tourism are identified and exposed, the development of which will be relevant for the formation of competitive gastronomic tourism products in the Republic of Moldova.

Keywords: *culinary tourism, local food, culinary traditions, tourist routes.*

1. INTRODUCERE

În ultimii ani, au apărut noi tendințe în preferințele turiștilor, asociate cu personificarea unui produs turistic și dorința unui călător modern de a obține o experiență unică într-o călătorie, de a cunoaște viața comunității locale, obiceiurile și tradițiile, inclusiv cele culinare. Iar turismul gastronomic vine în întâmpinarea tendințelor moderne privind dezvoltarea cererii ca tip de călătorie în care turistul cunoaște țări, regiuni și popoare prin bucătăria lor, dobândind o experiență unică.

Experiența culinară a ajuns definitorie pentru cei care caută senzații

gustative memorabile, care au o cultură a mâncării și a degustării unor băuturi (vin, rachiu, țuică, divin). Vacanțele “gourmet” reprezintă cele mai bune ocazii pentru descoperirea de noi feluri tradiționale de mâncare și sortimente de băuturi, dar și felul de asociere a acestora pentru a pune în evidență calitățile vinului și invers. Republica Moldova prezintă un potențial turistic gastronomic enorm care este o direcție de diversificare a produsului turistic, o modalitate de a dezvolta atractivitatea și de a atrage excursii repetate, în orice perioadă a anului. Reiterăm faptul, că turismul gastronomic este o direcție care poate îmbina eficient turismul cultural, educațional, rural și recreativ pe baza formării de produse turistice tematice sau combinate. Anume astfel de produse turistice, actualmente prezintă interes pentru consumatorul modern, care are tot mai multe preferințe și nu se limitează doar la călătoriile axate pe satisfacții din contul mâncărilor și băuturilor. Astfel, gastronomia se consolidează ca un element-cheie pentru diversificarea ofertei turistice și stimularea dezvoltării economice locale, regionale și naționale, cu valori de sustenabilitate bazate pe teritoriu, peisaj, produse locale și autenticitate, toate acestea fiind în concordanță cu tendințele actuale ale consumului cultural. Acest segment este deosebit de important pentru comunitățile rurale, care prezintă un mare avantaj competitiv atunci când servesc mâncăruri și băuturi tradiționale datorită aproprierii sale de terenurile pe care se cultivă materii prime utilizate în bucătăria tradițională. În acest fel, turismul gastronomic generează venituri și locuri de muncă dar și contribuie la menținerea altor sectoare ale economiei locale, cum ar fi agricultura.

Prin urmare, în realitățile de astăzi, tema de cercetare este relevantă pentru destinațiile turistice din Republica Moldova, datorită creșterii cererii de turism intern și ca factor de creștere a competitivității destinațiilor turistice moldovenești. În perioada de pandemie mulți bășinași au apelat la destinațiile din țară, descoperind impresii culinare și locuri inedite în propria țară, iar turismul gastronomic întruchipează valorile tradiționale încorporate în dezvoltarea turismului modern în general. Acestea includ respectul pentru cultură, tradiție, autenticitate și durabilitate.

2. MATERIALE ȘI METODE

Metode de cercetare care au asigurat fiabilitatea rezultatelor lucrării sunt analiză și sinteză, analiză SWOT, analiză de conținut.

3. DISCUȚII ȘI REZULTATE

a. Proveniență și semnificația conceptului turism gastronomic

În publicațiile științifice, interesul științific și practic pentru dezvoltarea turismului gastronomic, nu este suficient abordat și necesită dezvoltarea aspectelor teoretice și aplicative ale dezvoltării acestui tip de turism.

Obiectul studiului este turismul gastronomic și potențialul său de creștere a fluxului turistic către destinație, procesele de formare și promovare a produsului turistic al turismului gastronomic și interacțiunea părților interesate ale proiectelor de dezvoltare a turismului gastronomic.

În literatura de specialitate există mai multe concepte precum: «culinary tourism» - turism culinar, «food tourism» - turism alimentar, „gastronomic tourism” - turism gastronomic [2]. Turismul gastronomic ca direcție independentă a turismului a început să se dezvolte relativ recent. Termenul de „turism culinar” a fost folosit pentru prima dată în 1998 de către L. Long, profesor la catedra de cultură populară la Universitatea Bowling Green, statul Ohio din SUA, pentru a exprima ideea că oamenii învață despre alte culturi prin mâncarea locală. [2]. În 2001, Erik Wolf, fondatorul și președintele Asociației Internaționale de Turism Culinar (ICTA), a prezentat o lucrare despre turismul culinar. E. Wolf a dat următoarea definiție: „Turismul gastronomic înseamnă să găsești și să te bucuri de mâncăruri și băuturi unice, de neuitat, atât pe cealaltă parte a Pământului, cât și pe strada alăturată. Într-adevăr, pe lângă călătoriile prin țara noastră sau prin lume, putem deveni și turiști gastronomici în regiunea, orașul sau chiar raionul nostru. „Călătoria” include chiar și călătorii în jurul orașului, nu doar în regiune, țară sau chiar planetă. Distanța pe care o parcurge un turist nu este la fel de importantă ca faptul că este în permanentă mișcare. Astfel, toți suntem „călători” și toți suntem „mâncători”, și, prin urmare, cu toții putem fi considerați turiști gastronomici” [6].

Pentru a înțelege și mai bine ce înseamnă turismul culinar și ce anume îi este specific, etimologia cuvântului „culinar” este de folos. În acest sens, Kivela, J. și Crotts, J susțin că termenul culinaria, cu origini grecești, reprezintă alimentele unei țări sau regiuni, și felul în care sunt ele gătite, dând astfel naștere bucătăriei distinctive țării sau regiunii respective [1].

Conform sursei [4], turismul gastronomic este atunci când turiștii și vizitatorii intenționează să viziteze anumite destinații pentru a gusta parțial sau complet din bucătăria unei anumite zone sau să desfășoare activități legate de gastronomie.

Din punct de vedere al altor experți „turismul gastronomic este atunci când turiștii și vizitatorii care plănuiesc să guste parțial sau complet din

bucătăria unei anumite zone sau desfășoară activități legate de gastronomie vizitează anumite destinații” [4]. Reieșind din faptul că în Moldova există multe locații reprezentative, unde sunt expuse elemente ale patrimoniului cultural, iar oamenii sunt predispuși să impresioneze cu povestiri despre istoria și parcursul tradițiilor moldovenești, considerăm că, pentru țara noastră, turismul gastronomic trebuie îmbinat armonios cu cel cultural. Astfel, putem conchide că turismul gastronomic este o excursie de familiarizare cu bucătăria națională a țării, caracteristicile de producere a mâncărilor, precum și formarea și sporirea nivelului de cunoștințe profesionale în arta gătitului. Ținând cont de faptul că vinul a fost strâns împletiți în cultura, miturile, folclorul și legendele țării fiind parte indispensabilă a tradițiilor, obiceiurilor și gastronomiei locale, considerăm că turismul gastronomic în țara noastră trebuie îmbinat armonios cu vinuri sau alte băuturi locale.

Pentru a putea identifica tipurile de turism gastronomic care pot fi relevante pentru piața serviciilor turistice din republica Moldova am delimitat scopurile acestui tip de turism (Figura 1).

Deci, turismul gastronomic, ca ramură a turismului, are o pondere semnificativă în acest sector. Actualmente, turismul gastronomic pe plan mondial a devenit una dintre zonele inovatoare ale turismului cu cea mai rapidă creștere.

Mâncarea și băutura au fost întotdeauna una dintre nevoile vitale ale oamenilor, iar această necesitate combinată cu setea de a cunoaște istoria și cultura poporului, ne determină să constatăm, că turismul gastronomic va fi și în republica Moldova un sector în continuă creștere.

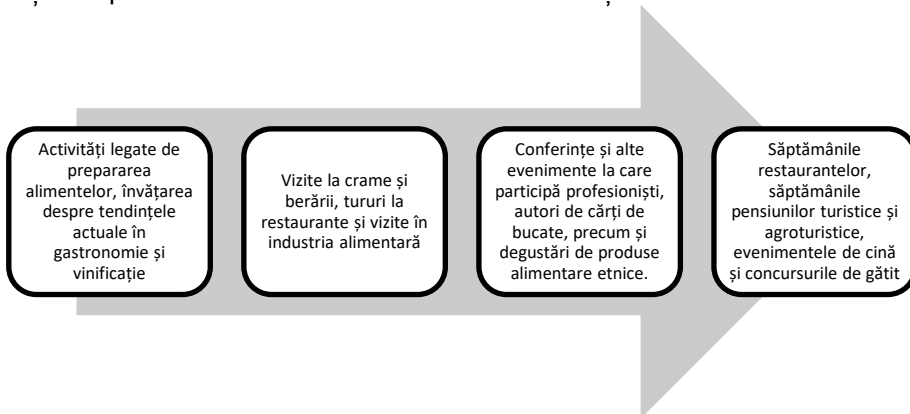


Figura 1: Scopurile turismului gastronomic

Reieșind din cele expuse, afirmăm că gastroturismul este o sinteză a ecologiei, gastronomiei și producției, care atrage activ atât turiști străini, cât și băștinași, ajută la învățarea tradițiilor regiunilor, la cunoașterea populației locale și la distrugerea stereotipurilor despre țară. Republica Moldova găzduiește mai multe naționalități, precum: ucraineni, găgăuzi, bulgari, ruși, beloruși, germani, poloneji, evrei, tătari ș.a, teritoriul țării prezintă o mare varietate de preparate și produse naționale care sunt de interes pentru toți turiștii care doresc să obțină experiențe noi și să cunoască mai bine țara. Iar faptul că Republica Moldova are toate șansele să devină o atracție turistică se explică prin ospitalitate, autenticitate și, mai ales, prin gastronomie și vinuri. În opinia unor specialiști, turismul gastro-oenologic este un atu care poate transforma Moldova într-o adevărată oază de experiențe, de gusturi și de locuri speciale pentru turiști, dar și pentru cetățenii moldoveni. [5]

În zilele noastre se observă o tendință nu doar de a promova diverse feluri noi de mâncare, dar și de a revitaliza pe cele vechi. În acest fel, întoarcerea la începuturi, la vremuri mai vechi prin prisma diverselor mâncăruri și băuturi locale permite cunoașterea specificului anumitor perioade istorice.

Datorită faptului că turismul culinar a început să se dezvolte activ și peste tot, în multe țări au fost organizate numeroase agenții de turism specializate în turismul gastronomic internațional. De exemplu, în SUA - „Gourmet on Tour” [11] și „The International kitchen” [12], în Australia – „Gourmet Getaways” [13].

Un model relevant de dezvoltare a acestui tip de turism în Republica Moldova poate fi exemplul Spaniei, care a început în 1999, când un grup de profesioniști spanioli care împărtășeau o pasiune pentru bucătăria și cultura țării lor au creat prima agenție de tip boutique „A taste of Spain” (Gustul Spaniei), care este specializată în organizarea de tururi și servicii culinare inovatoare și exclusiviste în această țară, inclusiv cursuri de gătit, ateliere de mâncare și vin și degustări care acoperă toate temele și regiunile Spaniei [10].

Un tur gastronomic este un program de vacanță culinar special selectat, care include degustarea de mâncăruri și băuturi, familiarizarea cu tehnologia și procesul de preparare a acestora, precum și oportunitatea de a învăța de la bucătari profesioniști. În funcție de scopul călătoriei, turul poate include toate punctele de mai sus, mai multe activități sau un anumit segment al turului culinar. Pentru Republica Moldova, turismul culinar poate deveni un puternic instrument de marketing, un mijloc de promovare pentru anumite zone, datorită faptului că anumite mâncăruri pot servi drept imbold și motiv

primordial pentru a vizita anumite localități și tot acestea contribuie la individualizarea și formarea unei imagini de brând a anumitor regiuni, iar combinarea acestui tip de turism cu cel cultural ar aduce mai multe beneficii și ar permite organizarea mai multor rute turistice. În susținerea acestei idei, constatăm că fiecare țară se individualizează prin mâncăruri tradiționale. De exemplu, Italia cu renumitele sortimente de pizza, paste, lasagna; Spania – tortilla, gazpacho; Grecia – fasolada, salată grecească, tzatziki, musaca; Franța – cassoulet, cușcuș, foie gras, croissant, fondue; Turcia – baklava, kebab, locum; Japonia – sushi, soba, tempura, mocha; SUA – hamburger, hot dog, American pie, pancakes, donuts etc. Republica Moldova poate fi redescoperită prin mâncărurile tradiționale, precum: zeama, mămăliga cu tocăniță de carne, cu pește, cu brânză de oi, scrob etc, sărmăluțele cu diferite umpluturi și înveliș, sortimentul vast de plăcinte, învârtite, sarailii, varzari, care au tradiții de preparare specifice, sunt diferite ca formă și umplutură, se prepară cu anumite ocazii. O altă grupă de preparate pot fi cele din carne – costița la grătar, cârnăciori, mici, toba, drobul, tochtura moldovenească, salam de casă, salam cu sânge, cavrurma, ciulama etc. Deserturile moldovenești, ca: baba neagră, baba albă, turte cu nuci, cornulețe cu petale de trandafir, cu vișine și nuci, prune umplute cu nuci, Cușma lui Guguță, plăcintele cu umpluturi dulci – mere, vișini, dovleac, nuci etc.

b. Turismul gastronomic și mâncarea locală în destinațiile turistice din Republica Moldova

Republica Moldova este la început din punct de vedere al marketingului culinar, deși potențialul pentru promovare de destinații turistice prin mâncare locală este foarte mare. Moldova este o țară primitoare, în care turiștii sunt întâmpinați de gazde cu multă căldură, dar și cu masa pusă. Țara dintre Prut și Nistru le oferă vizitatorilor experiențe unice și, fără riscul de a greși, putem spune că bucătăria tradițională poate fi un brând turistic. Mai mulți experți internaționali, care au consultat Moldova în domeniul turismului, au afirmat că turismul în țara noastră trebuie promovat în două direcții prioritare: beciurile subterane (Cricova, Mileștii Mici), vinăriile și bucătăria națională [9].

Astfel, oferta turistică se orientează tot mai mult pe turul vinăriilor și beciurilor subterane renumite, pe mâncarea locală, dar și pe tradițiile poporului moldovenesc. Iar oferta turistică care are la bază turismul vinicol trece ușor în oferta gastronomică. Bucătăria națională este extrem de apreciată de turiștii străini prin faptul că este foarte diversă, delicioasă și, cel

mai important, conține produse naturale locale, cu gust autentic. Despre acest lucru, dar și despre faptul, că Moldova trebuie să pună accent pe dezvoltarea acestui tip de turism, vorbea în unul din interviuri, Directorul General al Agenției Naționale a Turismului din R. Moldova, în perioada 2016-2018, Stanislav Rusu „unele pensiuni ne spun că deja de șase ani au oaspeți fideli din Franța doar cu scopul de a găsi liniștea sufletească și a savura gustul autentic al roșiilor pe care nu le mai găsesc în supermarketurile din Franța” [14]. Pe lângă combinația vin-bucătărie tradițională, tradițiile poporului moldovenesc, prin horele, sârbele, dansul popular, sunt preferatele turiștilor străini, deci pot fi incluse în trasee turistice, fiind combinate cu mâncarea locală. Unele agenții de turism din Republica Moldova organizează tururi gastronomice, îmbinate armonios cu vinuri moldovenești. Potrivit programului realizat de o agenție de turism, vizitatorii descoperă Moldova și prin intermediul papilelor gustative. De pildă, la un han din satul Lalova, turiștii sunt invitați să culeagă singuri câteva legume din grădina hanului – care sunt folosite apoi ca ingrediente în bucatele servite la prânz. Sunt răsplătiți cu zeamă de găină, mămligă cu tocăniță. Itinerariul include și Codrii Călărașilor, unde se află vechea mănăstirea Hârjauca. Turiștii pot participa la coacerea pâinii în cuptorul cu lemne. O altă rută turistică îmbină vizitarea mai multor obiecte culturale, precum: unica biserică din Moldova cu fresce medievale, din Căușeni; una dintre puținele mori de vânt din țară din Talmază și un prânz cu friptură de iepure și frigărui din dovlecei. [7]

În acest sens, Republica Moldova are un potențial turistic fantastic, tradiții și obiceiuri dintre cele mai diversificate, care în ultimul timp sunt promovate tot mai mult prin prisma evenimentelor gastronomice.

c. Festivalurile de vinuri și mâncare tradițională din țară

O altă direcție de promovare a turismului din țară este organizarea festivalurilor de vinuri și alte culturi dar și cele gastronomice. În ultima perioadă în Republica Moldova mai multe localități organizează festivaluri dedicate merelor, strugurilor, cireșilor, prunelor, dovleacului, vinului. Cele mai cunoscute festivaluri fiind:

✚ Gustar – se organizează în Orheiul Vechi și reprezintă o simbioză dintre etno, muzică și gastronomie accentul fiind pus pe ultima componentă.

✚ Festivalul culinar „Mai Dulce” – care se organizează în orașul Chișinău la intersecția străzilor Veronica Micle cu Vlaicu Pârcălab și promovează tradițiile de patiserie casnică, brândurilor locale care produc haine pentru copii, susține tinerii artizani și altele.

✚ Festivalul „Lavender Fest” se organizează în satul Cobusca Nouă într-un lan de levănțică, unde vizitatorii au parte de gastronomie, sesiuni yoga, târg de artizanat, sesiuni de masaj în aer liber și chiar înghețată din levănțică.

✚ Festivalul „la Mania” organizat în Holercani, Dubăsari. Și acest festival are scopul să promoveze valorile noastre tradiționale și portul popular. În cadrul evenimentului au loc competiții vestimentare, iar vizitatorii au parte de târg de bucate tradiționale, artizanat autentic și „Podul de Flori”.

✚ Festivalul etno – gastronomic „Bostaniada” se organizează anual în satul Bălăbănești, r-ul Criuleni. Festivalul sărbătorește roadele toamnei printr-o expoziție a celor mai mari și ciudați dovleci și bostani, meșteșuguri inspirate din natură, cu muzică etno, paradă, concursuri, jocuri, sculptură în dovleci, arhitectură din bostani, degustări de vin și bucate de casă.

✚ Festivalul „Mărului” care se desfășoară la Soroca. Scopul acestui festival este de a promova producătorii autohtoni de mere, a facilita schimbul de experiență și preluarea noilor tehnologii, a familiariza populația cu beneficiile consumului de alimente sănătoase.

✚ Underland wine & music fest Festival vinului și al culturii stradale se desfășoară integral sub pământ, în legendarul oraș subteran Cricova la care se adună mai mulți artiști naționali și internaționali, artiști și cântăreți de stradă, jonglори și magicieni, statui vii, mâncare delicioasă și multe feluri de vin roșu, alb, spumant și izvar.

✚ Toamna Cartofilor la Râșcova. Evenimentul pune în valoare cultura cartofilor, agricultorii locali și lucrul în comunitate.

✚ Festivalului Tradițiilor „Duminica Mare”- este sărbătorită tradițional în localitatea Domulgeni, pe malul râului Răut, cel mai pitoresc loc al satului. Este organizat cu ocazia sărbătorii Pogorârea Sfântului Duh, numită în popor și Duminica Mare. Este o sărbătoare tradițională din mediul rural, considerată cea mai importantă zi de duminică din an, când creștinii își înfrumusețează gospodăria cu frunzar, corovatic, pelin și alte plante mirositoare de câmp. În cadrul festivalului se promovează mâncarea locală, se organizează concursuri gastronomice, ateliere de lucru, la care participă studenți de la instituții cu profil gastronomic din țară.

✚ Festivalul Internațional al Plăcintelor și Sarmelelor, se organizează în satul Chișcăreni din raionul Sângerei la care pot fi gustate sarmale coapte pe vatră și plăcinte rumenite, gătite ca la mama acasă. Festivalul Internațional al Plăcintelor și Sarmelelor este un bun prilej de a evidenția valoarea incontestabilă a tradițiilor strămoșești, și dorința cetățenilor de a perpetua aceste tradiții din generație în generație.

✚ Festivalul Național al Prunei din Vărzărești care se organizează în a treia duminică a lunii septembrie și are drept scop promovarea Republicii Moldova ca stat cu înalt potențial privind cultivarea și procesarea prunelor.

✚ Festivalul La vatra plăcintelor, satul Cigârleni - are drept scop promovarea tradițiilor etno-folclorice și culinare din localitățile raionului Ialoveni.

✚ Festivalul de struguri din Cimișlia - devenit deja tradițional, are ca scop sporirea și promovarea sectorului producerii soiurilor de struguri pentru masă din Republica Moldova. De asemenea, contribuie la creșterea competitivității producătorilor autohtoni pentru valorificarea pieței interne și externe de desfacere a strugurilor și este un bun prilej pentru a promova producătorii de material săditor, de a realiza schimb de experiență între reprezentanții sectorului, de a identifica perspectivele de comercializare a strugurilor și exportul acestora peste hotare.

Până când, majoritatea din aceste festivaluri se organizează la nivel local. Dar promovarea și extinderea acestora, în vederea popularizării lor, pot spori esențial numărul de vizitatori, deoarece la baza acestora stau tradițiile naționale vechi și elemente autentice.

În această direcție trebuie să lucreze autoritățile locale, iar eforturile trebuie direcționate spre identificarea patrimoniului gastronomic și cultural și realizarea de proiecte cât mai interesante și atractive.

d. Analiza SWOT privind turismului gastronomic din republica Moldova

Pentru a evalua poziția strategică a turismului gastronomic în republica Moldova am utilizat tehnica SWOT, evaluând punctele tari, punctele slabe, oportunitățile și amenințările pe care le poate această activitate. (Tabelul 1)

De asemenea, important este interesul tot mai mare pentru un stil de viață sănătos, ceea ce este imposibil fără o alimentație rațională, bazată pe utilizarea ingredientelor naturale. De unde și rezultă popularitatea fermelor ecologice, a produselor alimentare și băuturilor artisanale. Iar, Republica Moldova este o țară, unde tradițiile agrare și culinare sunt înrădăcinate în trecutul îndepărtat și formează o parte importantă a culturii și patrimoniul gastronomic național.

Prin urmare, dezvoltarea turismului gastronomic ca un nou interes și un nou obiectiv de călătorie poate atrage noi consumatori și respectiv crește

Tabelul 1: Analiza SWOT privind turismul gastronomic din republica Moldova

Puncte forte (S)	Puncte slabe (W)
1. revitalizarea și păstrarea tradițiilor culinare locale; 2. proximitatea obiectelor expuse de orientare naturală, istorică, culturală, etnografică; 3. impact pozitiv asupra sănătății morale și fizice a turiștilor; 4. promovarea unui stil de viață sănătos și a tradițiilor populației locale; 5. promovarea și comercializarea produselor gastronomice și agroalimentare locale; 6. promovarea ocupațiilor din mediul rural; 7. multinaționalitatea și diversitatea tradițiilor gastronomice; 8. sporirea veniturilor populației locale; 9. crearea locurilor de muncă noi; 10. consolidarea rolului femeii în societate; 11. diversificarea bucătăriei locale.	1. implicarea insuficientă a operatorilor de turism regionali și locali în dezvoltarea și promovarea turismului gastronomic; 2. informații insuficiente actualizate despre turismul gastronomic în Republica Moldova; 3. lipsa unei baze de date unificate a produselor turistice gastronomice din republica Moldova, cu informații fiabile și complete; 4. informarea insuficientă a localnicilor cu privire la importanța păstrării tradițiilor culinare; 5. lipsa unor programe de formare specializată pentru specialiștii în turism gastronomic și domeniile sale individuale; 6. lipsa unui mecanism pentru interacțiunea părților interesate în dezvoltarea și implementarea proiectelor de turism gastronomic; 7. cultură antreprenorială scăzută în mediul rural.
Oportunități (O)	Amenințări (T)
1. existența programelor de finanțare pentru dezvoltarea turismului în mediul rural; 2. creșterea cererii pe piața internă a turismului în fața frontierelor închise și a restricțiilor din cauza pandemiei de coronavirus; 3. utilizarea produselor locale pentru formarea de tururi gastronomice; 4. utilizarea tehnologiilor inovatoare în promovarea produselor turistice gastronomice; 5. îmbunătățirea calității infrastructurii turismului gastronomic; 6. crearea Centrului pentru turism gastronomic; 7. organizarea de festivaluri și sărbători gastronomice; 8. posibilități de atragere de investiții pentru dezvoltarea turismului gastronomic; 9. promovarea mărcilor și produselor gastronomice locale, dezvoltarea sectorului agricol, viticultura, vinificație și agricultura.	1. consecințele pandemiei de coronavirus ca urmare a introducerii unui sistem de restricții; 2. criza economică cauzată de consecințele pandemiei; 3. instabilitatea politică; 4. războiul din țara vecină - Ucraina; 5. apariția unor oferte alternative ale concurenților; 6. scăderea nivelului general al puterii de cumpărare; 7. migrația masivă a populației din localitățile rurale și îmbătrânirea populației; 8. promovarea insuficientă a evenimentelor gastronomice (sărbători tradiționale, festivaluri)

numărul de vizite repetate și, în cele din urmă, crește fluxul de turiști, atât a celor intern cât și externi.

Interesul pentru turismul gastronomic este în ascensiune odată cu

tendința crescândă de individualizare și personalizare a călătoriilor turistice și dorința turiștilor de a obține o experiență autentică în timpul călătoriei. Cererea de călătorii enogastronomice în Republicii Moldova se formează și sub influența unui interes din ce în ce mai mare pentru istoria și cultura țării pe fondul evenimentelor istorice din ultimii ani, precum semnarea cererii de aderare la Uniunea Europeană, promovarea imaginii țării în toată lumea de către președintele Republicii Moldova, Maia Sandu. Modul în care Republica Moldova s-a mobilizat pentru a ajuta refugiații din calea războiului declanșat de Rusia în Ucraina, a făcut ca țara să fie cunoscută în toată lumea. Aceasta ne permite să constatăm că după terminarea războiului vor exista mulți doritori de a vizita Moldova și a face cunoștință cu oamenii acestei țări, istoria, tradițiile, obiceiurile, care pot fi transmise prin organizarea de servicii turistice gastronomice competitive, capabile să creeze impresii inedite. Iar pentru aceasta e necesar să colaboreze mai multe părți, precum: statul, întreprinderi agroalimentare, unități de cazare și alimentare, subiecți interesați în dezvoltarea turismului rural și agrar, pensiunile turistice și agropensiunile, furnizori de produse și servicii HoReCa, agenții de turism, și consumatori. Turismul gastronomic trebuie plasat într-un context mai larg al schimbărilor sociale și culturale, care conduc Republica Moldova într-un circuit turistic internațional. Un exemplu elocvent în necesitatea dezvoltării turismului gastronomic în țară este traseul Drumul Vinului Moldovei, primul itinerariu turistic din Republica Moldova certificat ca rută cultural-europeană de Consiliul Europei, desemnat finalist și premiat în categoria „Destinație Turistică Culturală Durabilă în 2020”, în cadrul concursului organizat de Rețeaua Europeană de Turism Cultural (ECTN). Traseele turistice - parte a Drumului Vinului Moldovei cuprind 1560 km de circuite în cele trei regiuni viticole istorice: Codru, Valul lui Traian și Ștefan Vodă, cu vizite la 28 de crame, 12 vinoteci, 21 evenimente cultural-vinicole, 30 atracții turistice și zeci de experiențe oeno-gastronomice [8].

Pe baza abordărilor teoretice sunt identificate tipurile de turism gastronomic, a căror dezvoltare va fi relevantă pentru formarea de produse turistice gastronomice competitive în Republica Moldova (Figura 2).

Republica Moldova este o țară bogată în tradiții, dispune de un potențial turistic imens, fapt ce ar putea duce la dezvoltarea mult mai accentuată a fenomenului turistic. Dat fiind faptul că la nivel global țara noastră nu poate concura cu țările mai dezvoltate care au o industrie turistică foarte bine pusă la punct, accentul ar trebui pus pe dezvoltarea turismului eno-gastronomic, care are un potențial foarte mare și ar putea chiar să ajungă un brand în ceea ce privește imaginea Moldovei la nivel mondial. În acest sens,

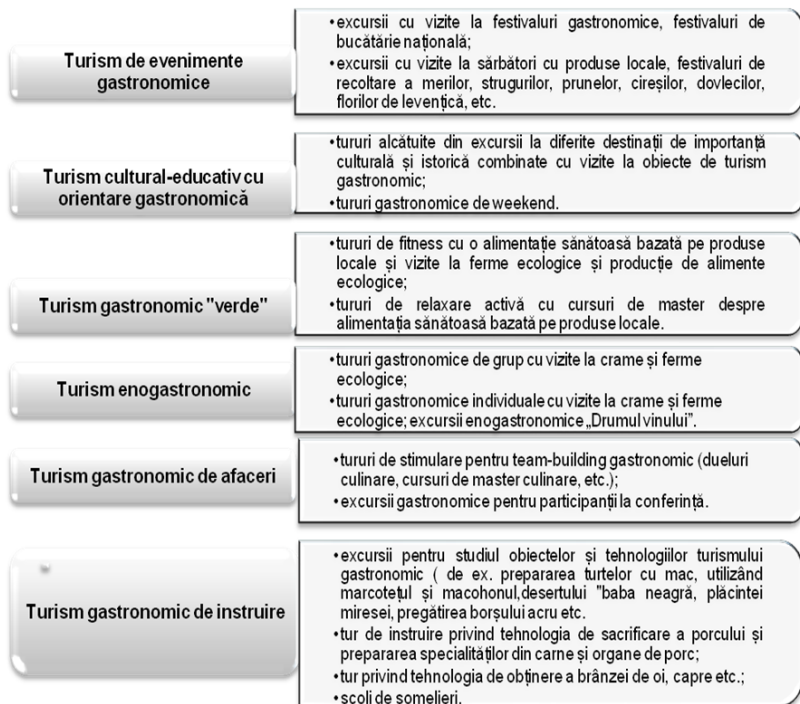


Figura 2: Tipuri de turism gastronomic și produse turistice, relevante pentru dezvoltare și promovare pe piața turistică din republica Moldova

Republica Moldova are un potențial turistic fantastic, tradiții și obiceiuri dintre cele mai diversificate, care în ultimul timp sunt promovate tot mai mult prin prisma evenimentelor gastronomice. Iar turismul gastronomic în țara noastră poate deveni una dintre zonele inovatoare ale turismului cu cea mai rapidă creștere.

4. CONCLUZII

• În ultimul timp, gastronomia a cunoscut o dezvoltare semnificativă, devenind ea însăși un serviciu principal în cadrul pachetelor turistice, deoarece un număr tot mai mare de turiști caută să trăiască noi experiențe gastronomice, descoperind prin intermediul gastronomiei locale o parte din

cultura și istoria unei anumite destinații. Principalele tipuri de turism gastronomic, a căror dezvoltare v-a fi relevantă pentru formarea de produse turistice gastronomice competitive în Republica Moldova sunt: turism de evenimente gastronomice; turism cultural – educativ cu orientare gastronomică; turism gastronomic „verde”; turism enogastronomic; turism gastronomic de afaceri, turism gastronomic de instruire. Pentru fiecare tip de turism gastronomic au fost identificate și prezentate produse turistice care trebuie valorificate și care pot deveni competitive pe piața produselor turistice din țară.

- Republica Moldova deține un potențial turistic relativ ridicat, datorită condițiilor favorabile de care dispune, a frumuseții locurilor, purității aerului, precum și a inestimabilului patrimoniu cultural și religios. Alături de frumusețea naturii, ospitalitate, tradiții populare, obiceiuri, specificul gastronomiei tradiționalele și degustările de vinuri reprezintă factori importanți pentru dezvoltarea turismului gastronomic și atragerea turiștilor străini dar și locali.

- În Moldova, conceptul de turism gastronomic, bazat pe descoperirea culturii gastronomice și tradițiilor locale a început să cunoască o dezvoltare accentuată în ultimii ani, produsele gastronomice locale fiind tot mai mult valorificate și promovate pe piața turistică.

- Gastronomia este o componentă esențială în ceea ce privește derularea actului turistic. Din acest motiv, preparatele tradiționale trebuie valorificate, promovate și protejate, pentru că fiecare preparat tradițional cuprinde o parte din istoria poporului moldovenesc, iar mâncărurile naționale, precum: zeama, sarmale, plăcinte, mămăliguța cu tocăniță și multe alte ingrediente, baba neagră, prune cu nuci etc. sunt o parte din cultura și tradițiile noastre și ne reprezintă ca popor.

- Strategia de promovare a turismului gastronomic din Moldova trebuie să urmărească realizarea unei comunicări concrete prin imagini care să sugereze originalitatea produselor turistice gastronomice, sintetizând particularitățile legate de potențialul turistic gastronomic, concepția de amenajare, posibilitățile de practicare a turismului gastronomic. Trebuie adaptată strategia promoțională la specificul fiecărei piețe și la caracteristicile fiecărui segment de consumatori vizați.

- Turismul gastronomic este cea mai nouă tendință de dezvoltare pe piața republicii Moldova și este cea mai importantă nișă prin care țara poate intra în circuitul turistic internațional.

- La nivel local, regional și național se organizează anual o serie de evenimente cu caracter gastronomic, desfășurate în special în mediul rural,

care au ca scop principal promovarea micilor producători și valorificarea produselor tradiționale locale. Considerăm că organizarea acestor evenimente este cea mai eficientă modalitate de promovare a gastronomiei locale, iar turismul gastronomic trebuie plasat într-un context mai larg al schimbărilor sociale și culturale, care ar conduce Republica Moldova într-un circuit turistic internațional.

Prin urmare, Moldova rămâne o destinație turistică de prim rang, unde turismul este în plină ascensiune, în principal cel gastronomic, care în ultimii ani s-a dezvoltat semnificativ, devenind unele cazuri factorul principal de motivație turistică în vederea alegerii destinației.

5. REFERINȚE BIBLIOGRAFICE

1. Boiță M., Ardelean D., *Experiența ecoturistică între tradiție și gastronomie*, Edit. Sitech, Timișoara, 2015, pp. 185, ISBN 6061148550
2. Юрьева В.А. *Гастрономический туризм: понятие и направления* / В сборнике: *Молодёжь Сибири – наука России*, Vol. 38 2016. pp.394 - 409, ISSN 2541-8114
3. Сычева В.О., Шпенькова К.С. Условия развития гастрономического туризма в России и в мире // *Журнал Концепт*. 2016, Vol. 7. pp. 126-131, ISSN 2304-120X
4. Линькова А., Максименко А. *Актуальность включения гастрономических туров в программу туристских путешествий*, *Sochi Journal of Economy*, 2020, 14(4), ISSN 2541-8114
5. https://www.ipn.md/ro/turismul-gastro-oenologic-poate-transforma-moldova-intr-o-oaza-7967_1095457.html [accesat 27.03.2023]
6. Вульф Эрик «Что такое гастрономический туризм». URL: <https://worldfoodtravel.org/ru/what-is-food-tourism-definition-food-tourism/> [accesat 27.03.2023]
7. <https://www.europafm.ro/tururi-gastronomice-in-republica-moldova/> [accesat 22.03.2023]
8. <https://invest.gov.md/ro/ruta-wine/> [accesat 28.03.2023]
9. <https://mybusiness.md/ro/interviu/item/1177-nicolae-platon-%E2%80%99Eturismul-gastronomic-este-bog%C4%83%C8%9Bia-noastr%C4%83%E2%80%9D>
10. <https://atasteofspain.ie/> [accesat 12.04.2023]
11. <https://gourmetontour.com/> [accesat 12.04.2023]
12. <https://www.theinternationalkitchen.com/> [accesat 12.04.2023]
13. <http://www.gourmetgetaways.biz/> [accesat 12.04.2023]
14. https://www.ipn.md/ro/oferta-turistica-a-moldovei-vinari-gastronomie-si-traditii-7978_1039333.html [accesat 17.04.2023]

TIPOLOGIA PENSIUNILOR AGROTURISTICE, CRITERII DE PLANIFICARE ȘI REALIZARE

MIJA Nina, SUHODOL Natalia

Departamentul DAN, Facultatea Tehnologii alimentare,
Universitatea Tehnică a Moldovei, Chișinău, Republica
Moldova

e-mail: nina.mija@toap.utm.md, natalia.suhodol@toap.utm.md

Rezumat: Servicii de agroturism pot fi oferite clienților în diverse tipuri de pensiuni. Apropierea turiștilor de activitățile rurale poate fi realizată prin împărtășirea experienței profesionale a unor specialiști, ca apicultori, pădurari, crescători și dezvoltatori de păsări, pești etc. Pensiunile turistice organizate ca Casa mierii, Casa pădurarului pot oferi atât servicii de cazare, cât și servicii de alimentare și divertisment. Sunt posibilități de a organiza traininguri în prepararea unor produse specifice pensiunii, degustări de produse asociate, colectări de plante cu calitate medicinale, dietetice și cosmetice. Structura blocului alimentar va fi compactă, va corespunde cerințelor igienice, tehnologice și manageriale de funcționare a unităților de alimentație publică. Popularizarea cu preocupările populației rurale, schimbul de experiență și stiluri de viață va fi benefică și pentru turiști, și pentru angajații pensiunii.

Cuvinte cheie: *agroturism, pensiune turistică, agreement interactiv, produse de miere, plante medicinale, degustare de produse*

1. INTRODUCERE

Actualmente turismul este unul din cele mai dinamice sectoare de activitate socio-economică, care poate comasa mai multe oportunități pentru pensiunile care le practică. Turismul axat pe cazarea în pensiune oferă beneficiarilor posibilități de a se familiariza cu diverse ocupații profesionale, meșteșugărești, artisanale, gospodărești. Gazda pensiunii oferă atât servicii de cazare și de alimentație, dar și servicii de informare, agreement, recreere. Factorul natural prezent în acest tip de turism (soare, pădure, râu) creează condiții optime de relaxare, odihnă, inspirație, confort [3].

Pensiunile rurale sunt în special orientate pe sezonul de vară și de vacanță, pot deservi grupuri organizate sau persoane individuale, familii cu copii, studenți, elevi [4, 6].

În Republica Moldova sunt mai multe pensiuni turistice care îmbină

eficient elemente de agrement și odihnă cu cele de informare și cunoaștere.

Pensiunea *Casa Agricultorului* din Butuceni, raionul Orhei, suplimentar la serviciul principal de cazare, oferă posibilități de cunoaștere a ocupațiilor din grădină, de creștere și cultivare a legumelor și zarzavaturilor.

Similar, *Casa din luncă* din Trebujeni, raionul Orhei oferă posibilități de a culege fructe și legume, de a pregăti produse conservate și bucate tradiționale.

2. OBIECTIV DE STUDIU

A fost studiată oportunitatea de a planifica și proiecta unele tipuri de pensiune agroturistică axate pe servicii de bază și servicii suplimentare de familiarizare, informare și cunoaștere a unui domeniu profesionist.

3. CONSIDERAȚII GENERALE

Fiind o țară cu priveriști frumoase, cu oameni inițiați în diferite meșteșuguri și preocupări profesionale, Republica Moldova ar putea dispune de mai multe tipuri de pensiuni agroturistice cu rol principal de cazare și odihnă, și secundar, dar la fel de important cu rol de agrement și informare.

4. STUDIU DE CAZ

Studentii Departamentului Alimentație și Nutriție de la Universitatea Tehnică a Moldovei au îndeplinit și susținut proiecte tehnologice axate pe elaborarea conceptului pensiunii și proiectarea blocului alimentar al pensiunilor turistice de tip *Casa Pădurarului* și *Casa Mierii*.

4.1. Elaborarea conceptului pensiunii

Conceptul de organizare a pensiunii turistice *Casa Pădurarului* este bazat pe intercomunicarea activă între gazdă și oaspeți, organizarea diverselor activități, inclusiv a excursiilor în pădure. Turiștii vor fi implicați în:

- activități de informare (cunoașterea florei specifice pădurii, a faunei specifice pădurii, plantelor medicinale sau pentru ceaiuri);
- activități de artizanat și gospodărești (colectarea și condiționarea ierburilor, florilor, pomușoarelor pentru ceai, de asemenea a celor cu calități curative, Tabelul 1);
- activități ecologice (colectarea materialului semincer, ghinde de pin etc. pentru dezvoltarea pădurilor).

În pensiunea *Casa Pădurarului* ar putea fi organizate și ateliere de creație a pictorilor, scriitorilor. Poienile din pădure, ciripitul păsărilor, foșnetul codrului pot fi o sursă de inspirație pentru oameni de creație de diferit profil.

Opțional în cadrul pensiunii date ar putea fi organizate și popularizate mini-ferme (de fazani, iepuri, veverițe).

Tipologia pensiunii turistice *Casa Mierii* în Republica Moldova este deja dezvoltată, fiind cunoscute câteva pensiuni de acest tip. De exemplu, *Casa Mierii* în Răciula, raionul Călărași, *Conacul Mierii* în Miclăușeni, raionul Strășeni.

Familiarizarea turiștilor cu procesele de creștere a albinelor și de producere a mierii reprezintă o experiență captivantă de apropiere de una din marile taine ale naturii.

Tabelul 1. Varietăți de plante de pădure cu calități gastronomice și terapeutice [2].

Denumire	Descriere botanică	Utilizare
Lămâița (<i>Aloysia triphylla</i>) 	Lămâița crește bine în zonele parțial umbroase. Este un arbust care poate ajunge până la 3 m înălțime	Calități gastronomice Frunzele aromate sunt ingrediente valoroase pentru ceai. Extrasul apos de frunze poate fi utilizat pentru condimentarea peștelui natur. Efecte terapeutice Uleiul essential calmează crampele stomacale. Ceaiul de frunze stimulează digestia.
Menta (<i>Mentha suaveolens</i>) 	Planta crește rapid, ajunge la o înălțime de 90 cm. Este viguroasă și rezistentă la frig.	Calități gstronomice Aroma proaspătă fructată (în special de măr) se potrivește bine la preparatele dulci, pot fi preparate ceaiuri delicioase. Frunzrle conțin perişori, pentru consum trebuie blanşate. Efecte terapeutice Menta conține ulei eteric, component principal al căruie este mentolul. Mentolul ameliorează problemele stomacale și intestinale. Inhalațiile cu mentă ajută în caz

		de răceală sau gripă.
Păpădia (<i>Taraxacum officinale</i>) 	Tulpina plantei are o înălțime de 20-30 cm, la rupere produce o sevă lăptoasă, bogată în fier și alte minerale. Planta produce flori de un galben aprins.	Calități gastronomice Frunzele sunt utilizate în salate, asociate cu cartofi sau ouă. Frunzele pot fi călite. Florile sunt pentru dulceață. Praful de rădăcină – pentru adaos decofeinizat în cafea.
Valeriana (<i>Valeriana officinalis</i>) 	Este o planta erbacee cu creștere verticală, care poate ajunge până la 1,60 m înălțime	Efecte terapeutice Valeriana este utilizată cu succes împotriva insomniei, a nervozității și a stresului. În rădăcini se conțin acid izovalerian, esteruri, taninuri și uleiuri eterice. Cu infuzie de rădăcini se face baie pentru a scădea nervozitatea și reduce starea de insomnie. Ceaiul de rădăcini de valeriană stimulează pofta de mâncare.
Cățina (<i>Hippophae rhamnoides L.</i>) 	Arbustul crește spontan, dar poate fi și cultivat pentru producerea uleiului de cătină și a preparatelor vitaminoase. Este o planta iubitoare de lumină și de umiditate, nepretențioasă la calitatea solului.	Calități gastronomice Fructele pot fi conservate cu zahăr, apoi utilizate pentru prepararea ceaiului cu efect polivitaminic. Efecte terapeutice Sucul de cătină stimulează funcția inimii, este antianemic, contribuie la producerea sucului gastric.
Aronia (<i>Vaccinium myrtillus L.</i>)	Aronia este un arbus cu înălțimea de până la 80 cm, cu tulpini târâtoare, cu ramuri opuse, verzi. Este răspândit în	Calități gastronomice Sucul proaspăt de afină combinat cu puțină miere este o băutură gustoasă și utilă. Efecte terapeutice Fructele proaspete sau ceaiurile de fructe uscate sunt folosite pentru tratarea anemiei,

	păduri.	diabetului, întărirea vederii.

Pentru oaspeți pot fi pregătiți stupi cu pereții de sticlă, ca aceștia să poată vedea organizarea familiei de albine și viața de zi cu zi a acestora. În grădina casei sunt mai mulți stupi, care creează o atmosferă de regat al mierii

Activitățile, propuse de apicultori pentru turiști includ:

- excursii în lumea apiculturii;
- degustarea diferitor varietăți de miere – de salcâm, tei, miere polifloră, de pădure;
- degustarea băuturilor pe bază de miere;
- confecționarea figurinelor din ceară de miere. etc.

În paralel gazda pensiunii oferă informații despre regulile de creștere și dezvoltare a unei familii de albine, despre tehnicile de extragere, colectare și condiționare a mierii.

Ar putea fi explicate și puse în discuție informații despre diverse produse rezultate din creșterea și activitățile albinelor – miere, polen, păstură, propolis, ceară, venin, lăptișor de matcă etc [1]. Varietăți de miere și calitățile lor utile sunt prezentate în Tabelul 2.

Tabelul 2. Varietăți de miere de albine

Denumirea	Caracteristici	Beneficii pentru sănătate
Miere de salcâm	Mierea de salcâm este ușor de recunoscut datorita culorii (aproape incolora, gălbui auriu deschis), gustului (dulce, specific) si consistenței inconfundabile (uniforma, fluida sau vâscoasa).	Bogată în fructoză, cu proprietăți calmante psihic. Este un bun expectorant, emolient pentru tactul digestiv și stimulent pentru activitatea cardiacă.
Miere de floarea-soarelui	Mierea de floarea-soarelui are o culoare galbena ce poate varia de la auriu la muștar, o dulceața specifica si un miros plăcut.	Are efect tonic pentru organism, întărește imunitatea, are efect antibiotic, este afrodisiacă și cea mai puternic energizantă.

Miere de tei	Are o culoare galben-portocaliu-roșcat și conține în afara de monozaharide, uleiuri volatile bogate în farnesol care îi imprimă mirosul și gustul caracteristic, un parfum inconfundabil și o aromă deosebită, de flori de tei.	Miere de tei, bogată în vitamine, în special din complexul B, aminoacizi, polen și mană. Este folosită pentru a trata răceala, gripele, tusea și bronșita.
Miere polifloră	Mierea polifloră este rezultată din nectarul mai multor flori și datorită acestui lucru este una din cele mai complete sortimente de miere.	Acest tip de miere stimulează apetitul, facilitează procesul digestiv, îmbunătățește activitatea inimii și a ficatului, determină o creștere a procentului de hemoglobină din sânge și este un excelent remediu pentru oboseala fizică și psihică.
Miere de rapiță	Mierea de rapiță are un miros specific, ușor neplăcut cu iz de varză, dar are un gust plăcut și mai puțin dulce decât alte tipuri de miere. Culoare albă.	Mierea de rapiță este indicată în afecțiuni ale căilor respiratorii, ale sistemului osos, ale rinichilor, ajută pancreasul și splina, protejează ficatul.
Miere de mai	Mierea de mai este obținută în general din culesul albinelor de la pomi fructiferi, lucerna, rapiță, salcâm și alte flori de primăvară. Mierea de mai are o culoare galben-roșiatic deschis iar în formă cristalizată este un galben pal.	Proprietățile cele mai cunoscute ale mierii de mai sunt: dezinfectantă, antiseptică, calmantă, diuretică și laxativă.

În pensiunea *Casa mierii* ar putea fi organizată o sală cu o colecție de mai multe produse apicole.

4.2. Proiectarea blocului alimentar al pensiunii

O pensiune turistică rurală poate fi proiectată cu o capacitate maximă de 20 camere și 60 paturi. Alimentația turiștilor se realizează în blocul alimentar, organizat sub formă de cantină [5].

Cantina din componența unei pensiuni turistice poate fi o idee excelentă

de afacere, în special în cazul în care pensiunea se află într-o zonă populară pentru activități turistice, cu oameni care doresc să experimenteze gustul local. Pensiunea turistică, care poate oferi o varietate de opțiuni culinare pentru turiști, va îmbunătăți în același timp valoarea generală a experienței de cazare.

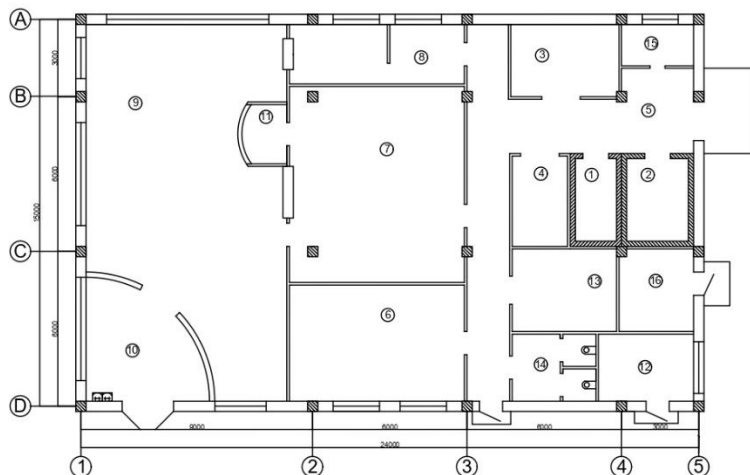


Figura 1. Planul blocului alimentar al pensiunii turistice
Casa Pădurarului

Unul dintre principalele avantaje ale unei cantine din pensiune este că poate oferi mâncăruri locale și proaspete. Aceasta poate fi o modalitate excelentă de a prezenta gastronomia locală turiștilor și de a-i convinge să experimenteze mâncărurile tradiționale. O cantină poate oferi o experiență culinară unică prin folosirea de ingrediente locale și proaspete, precum și prin combinarea acestora în moduri creative.

Un alt mare beneficiu este că o cantină poate fi o modalitate excelentă de a crește veniturile unei pensiuni. În plus față de tarifele de cazare, turiștii pot fi dispuși să cheltuiască mai mult pentru o masă de calitate în cadrul pensiunii. O cantină poate fi, de asemenea, o modalitate de a atrage mai mulți turiști în pensiune, oferindu-le o experiență culinară unică care să-i convingă să revină în viitor.

Blocul alimentar va fi minimalist, dar va include o listă de încăperi, care vor asigura pe deplin respectarea condițiilor tehnologice și igienice de

producere și deservire a turiștilor și a personalului întreprinderii (Fig. 1).

Procesul tehnologic va fi organizat pe grupe de încăperi. Încăperile de depozit vor include: cameră frigorifică pentru lactate, mezeluri, legume sezoniere, verdețuri (1), cameră frigorifică pentru carne și pește (2), depozit de produse uscate (4), depozit și spălătorie ambalaje returnabile (15), Încăperile de producere vor fi formate din: secție de finisare și condiționare a semipreparatelor (6), secție *Preparate de patiserie* (3), *Bucătărie* cu sectoare - *Bucate reci* și *Bucate calde* (7), spălătoriile veselei de sală și de bucătărie (8). Pentru personalul de producere este planificată o garderobă (13) și un grup sanitar (14).

5. CONCLUZII

Pensiunile agro-turistice reprezintă un tezaur socio-cultural care ar putea îmbina diverse funcții de recreere, agrement și informare.

Tipologia pensiunilor merită să fie dezvoltată și diversificată.

Modelele conceptuale de pensiuni *Casa pădurarului* și *Casa mierii* oferă oportunități multiple de a îmbogăți lista serviciilor oferite de pensiunile agro-turistice.

6. REFERINȚE BIBLIOGRAFICE

1. Albinele. Stupina de lângă casă. București: Ed. Alex-Alex, 2001. - 157 p. ISBN 978-606-649-055-9.
2. Ciocan, V. Medicamente verzi din farmacia naturii. București: Ed. Universitară, 2013. - 190 p. ISBN 978-606-591-699-9.
3. Cristea, A. A.: *Tehnologia activităților în turism*. București: Ed. Pro Universitară, 2007. - 268 p. ISBN. 978-973-129-093-6.
4. Cristea, A.A. *Industria agrementului în turism*. București: Ed. Pro Universitară, 2018. - 166 p. ISBN 978-606-26-0914-6.
5. Mihai, Ș., Ioneștu, C. *Turism și alimentație*. București: CD PRESS, 2010. - 304 p. ISBN 978-606-528-062-5.
6. *Organizarea activității pensiunilor turistice*. Iași: Stef, 2011. - 191 p (manual realizat în cadrul proiectului Fit to Tourism FIT TOUR (EU)). ISBN 978-606-575-091-3.

VALORILE CULTURALE ÎN PERCEPȚIA POPULAȚIEI REPUBLICII MOLDOVA

SPĂȚARU Tatiana

Departamentul Comerț, Turism și Alimentație Publică,
Facultatea Business și Administrarea Afacerilor,
Academia de Studii Economice din Moldova, Chișinău,
e-mail: spataru_tatiana@mail.ru

Rezumat. Conținutul articolului include analiza sociologică a valorilor culturale din perspectiva percepției populației Republicii Moldova. Este explorată corelația dintre valorile culturale și percepția populației. Metodologia măsurării și cuantificării valorilor culturale este realizată în baza datelor furnizate de Good Country Index, Hofstede Insights și a Barometrului de Opinie Publică din Republica Moldova. Analiza comparată a datelor a permis identificarea particularităților culturii autohtone, faptul cum suntem valorizați ca purtători ai culturii din exterior și cum noi înșine ierarhizăm valorile culturale. Sunt identificate modalitățile ce pot direcționa spre valorificarea valorilor culturale. Concluziile și recomandările formulate conduc spre o mai bună înțelegere a valorilor culturale în percepția populației și a mecanismelor de acumulare și valorificare a potențialului cultural.

Cuvinte-cheie: cultură, valori, percepție, populație, coroborarea valorilor culturale.

1. INTRODUCERE

Valorile culturale sunt create în timp. Fiecare popor acumulează semnificații culturale naționale și universale pe parcursul mai multor generații. Poporul moldovenesc a produs credințe, tradiții, valori, norme, cutume, instituții, care au contribuit la modelarea propriei culturi. Valoarea culturală a Republicii Moldova rezidă în caracterul multiethnic, în faptul că pe acest teritoriu conviețuiesc de secole mai multe etnii și se vorbesc mai multe limbi. Valorile culturale sunt o parte componentă a realității sociale, având un impact profund asupra modului în care oamenii experimentează lumea.

Valoare, în interpretarea Dicționarului de Sociologie, este „aprecierea pe care un subiect o manifestă față de un obiect (lucru, idee, atribut, relație), după criteriul socialmente împărtășit al satisfacerii unei nevoi sau unui ideal”. „Ele (valorile n.a.) reprezintă expresia subiectivă, individuală și colectivă a modului de organizare a sistemelor social-umane, a condițiilor lor de funcționare” [1].

Cultură, în explicarea DEX român, reprezintă totalitatea valorilor

materiale și spirituale create de omenire și a instituțiilor necesare pentru comunicarea acestor valori [2].

Percepția în interpretarea prezentului studiu este definită ca modul în care credințele, valorile, tradițiile și normele sociale formează felul în care o persoană vede lumea.

Datorită ponderii valorilor culturale în dinamica vieții comunitare este justificat prezentul demers investigativ privind configurația acestora în timp prin prisma percepției societale.

2. OBIECTIV DE STUDIU

Perspectiva sociologică de cercetare oferă posibilitatea de a studia problema potrivit cuantificărilor bazelor de date străine și naționale. Studiul sociologic al valorilor culturale în percepția populației Republicii Moldova oferă posibilitatea de a explora realitatea societală, obținând o imagine comparabilă cu alte societăți, pentru o înțelegere mai bună a potențialului și a provocărilor cu care ne confruntăm în procesul de constituire ca parte integrantă a culturii umane.

3. CONSIDERAȚII GENERALE

Măsurarea și cuantificarea valorilor culturale este un efort investigativ, pe care încearcă mai multe centre de cercetare și echipe de cercetători să le realizeze. Good Country Index (proiect datorat parteneriatului dintre Simon Anholt și Dr Robert Govers) abordează problema culturii din perspectiva eforturilor internaționale. Ideea de Good Country Index se concentrează pe măsurarea a ceea ce fiecare țară contribuie la binele comun al umanității și de ceea ce ia în raport cu dimensiunea sa. Contribuția la cultură este calculată în funcție de: 1) numărul de evenimente internaționale găzduite în raport cu dimensiunea economiei (conform Uniunii Internaționale a Asociațiilor); 2) exporturile de bunuri și servicii culturale în raport cu dimensiunea economiei (conform Institutului UNESCO pentru Statistică); 3) UNESCO datorită din ariete ca pondere de contribuție (indicator negativ); 4) libertatea de mișcare: numărul de țări și teritorii în care cetățenii pot intra fără vize (în acord cu Henley&Partners); 5) presiuni asupra libertății: libertatea presei (potrivit Reporterii fără Frontiere World Freedom Index ca indicator negativ) [3].

Potrivit calculelor, Republica Moldova ocupă locul 94 din 169 de teritorii și țări. Contribuția la domeniul culturii este mult mai joasă decât media pe eșantion pe segmentele: producerea evenimentelor culturale internaționale și exporturile de produse culturale. Republica Moldova contribuie mai mult

decât media la cultură prin intermediul UNESCO la datoriile din arierate ca procent de contribuție, fiind considerat un indicator negativ. Contribuția Republicii Moldova la cultură este mai mult de mediu prin libertatea de mișcare, adică restricțiile de viză. Ceia ce ține de indicatorul libertatea presei, acumulează nivelul mediu de contribuție la cultură la nivelul țărilor estimate [3].

Metodologia Hofstede Insights (cu sediu în Helsinki, Finlanda) include țările ca instrument de comparație aplicate pe un set din șase dimensiuni. În continuare vom explora valorile culturale prin prisma modelului din cele șase dimensiuni.

Dimensiunea evitarea Incertitudinii are de-a face cu modul în care o societate se referă la faptul că viitorul nu poate fi cunoscut: ar trebui să încercăm să controlăm viitorul sau să fie lăsat să se întâmple? Această ambiguitate aduce cu sine anxietatea. Culturi umane diferite au învățat să se ocupe de această anxietate în moduri diferite. Măsura în care membrii unei culturi se simt amenințați de situații ambigue sau necunoscute, și-au creat credințe și instituții care încearcă să le evite sau să le gestioneze. Moldova acumulează scorul foarte mare de 95 pe dimensiunea analizată. Ca națiune, văd mecanisme pentru a evita ambiguitatea. Oamenii nu acceptă cu ușurință schimbarea și sunt foarte negativi. Ei mențin coduri rigide de credință și comportament și sunt intoleranți la comportamentul și ideile neortodoxe. Pentru a minimiza nivelul de incertitudine, există o nevoie emoțională de reguli, legi, politici și reglementări stricte [4].

Distanța față de putere este dimensiunea care tratează faptul că indivizii din societăți nu sunt egali, exprimând atitudinea culturii națiunii față de aceste inegalități societale. Distanța față de putere este definită ca măsura în care membrii mai puțin puternici ai instituțiilor și organizațiilor dintr-o țară se așteaptă și acceptă că puterea este distribuită inegal. *Distanța față de putere* acumulează un scor foarte mare de 90, ceea ce semnifică că Moldova reprezintă o națiune în care deținătorii puterii sunt foarte îndepărtați de restul societății. Oamenii din această societate acceptă o ordine ierarhică în care toată lumea are un loc și care nu are nevoie de o altă justificare. Ierarhia este văzută ca reflectând inegalitățile inerente, iar distribuția diferită a puterii justifică faptul că deținătorii distribuirii surselor energetice au mai multe beneficii decât cel mai puțin puternic în societate. Discrepanța dintre oamenii mai puțin și cei mai puternici duce la o importanță mare a simbolurilor statutului [4].

Orientare pe termen lung este dimensiunea care descrie modul în care fiecare societate trebuie să mențină unele legături cu propriul trecut, în timp

ce se ocupă de provocările prezentului și ale viitorului, iar societățile prioritizează aceste două obiective existențiale în mod diferit. Societăți normative, care marchează scăzut pe această dimensiune, de exemplu, preferă să mențină tradiții și norme onorate în timp, în timp ce vizualizează schimbarea societății cu suspiciune. Cei care au o cultură care înscrie un nivel ridicat, pe de altă parte, adoptă o abordare mai pragmatică: încurajează prosperarea și eforturile în educația modernă ca o modalitate de a se pregăti pentru viitor. Moldova acumulează scorul ridicat de 71, indicând faptul că cultura sa este de natură pragmatică. În societățile cu o orientare pragmatică, oamenii cred că adevărul depinde foarte mult de situație, de context și de timp. Acestea arată o capacitate de a adapta cu ușurință tradițiile la condițiile schimbate, o puternică tendința de a economisi și de a investi, prosperare și perseverență în obținerea rezultatelor [4].

Masculinitatea versus feminitatea este o altă dimensiune aplicată în măsurarea exteriorizării culturilor moderne. Un scor ridicat (masculin) la această dimensiune indică faptul că societatea va fi determinată de competiție, realizare și succes, succesul fiind definit de câștigător/cel mai bun - un sistem de valori care începe în școală și continuă de-a lungul vieții organizaționale. Un scor scăzut (feminin) asupra dimensiunii înseamnă că valorile dominante din societate au grijă de ceilalți și de calitatea vieții. O societate feminină este una în care calitatea vieții este semnul succesului și ieșirea din mulțime nu este admirabilă. Problema fundamentală aici este ceea ce motivează oamenii, dorind să fie cel mai bun (masculin) sau să-i placă ceea ce face (feminin). Moldova a marcat un scor relativ scăzut de 39 pe această dimensiune, ceea ce o face o societate moderat feminină. Aceasta înseamnă că societatea este condusă de o anumită cantitate de modestie și corectitudine. Oamenii din astfel de societăți apreciază egalitatea, solidaritatea și calitatea în viața lor profesională. Conflictele pot fi amenințătoare, deoarece pun în pericol bunăstarea tuturor. Sunt rezolvate prin compromis și negocieri [4].

Individualismul este dimensiunea ce abordează o problemă fundamentală privind gradul de interdependență pe care o societate o menține printre membrii săi. Are legătură cu faptul dacă imaginea de sine a oamenilor este definită în termeni de „eu” sau „noi”. În societățile individualiste, oamenii ar trebui să aibă grijă de ei înșiși și doar de familia lor directă. În societățile colectiviste, oamenii aparțin „în grupuri”, care au grijă de ei în schimbul loialității. La un scor scăzut de 27, Moldova este o cultură colectivistă. Acest lucru este evident în integrarea timpurie și în angajamentul apropiat, pe termen lung, față de un „grup” puternic, coeziv.

Aceste societăți favorizează relații puternice în care toată lumea își asumă responsabilitatea și îi protejează pe membrii propriului grup. Loialitatea este primordială și înlocuiește majoritatea celorlalte reguli ale societății. În aceste societăți, infracțiunea duce la rușine și pierderea onoarei [4].

Indulgența este o provocare cu care se confruntă umanitatea, acum și în trecut, este gradul în care copiii mici sunt socializați. Fără socializare nu devenim „umani”. Această dimensiune este definită ca măsura în care oamenii încearcă să-și controleze dorințele și impulsurile, pe baza modului în care au fost crescuți. Controlul relativ slab se numește „îngăduință” și un control relativ puternic se numește „reținere”. Prin urmare, culturile pot fi descrise ca indulgente sau restrânse. Scorul foarte scăzut al Moldovei de 19 indică o cultură caracterizată de o mare reținere. Societățile restrânse au o tendință spre cinism și pesimism. De asemenea, nu pun prea mult accent pe timpul liber și nu controlează satisfacerea propriilor dorințe. Oamenii au percepția că acțiunile lor sunt sau ar trebui să fie restricționate de normele sociale și simțul de răsfățare este oarecum greșit [4].

Tabelul 1: Compararea modelului dimensional în funcție de scorul pe țări

Model dimensional	România	Moldova	Estonia	Lituania	Letonia
<i>Evitarea Incertitudinii</i>	90	95	60	65	63
<i>Distanța față de putere</i>	90	90	40	42	44
<i>Orientare pe termen lung</i>	52	71	82	82	69
<i>Masculinitatea versus feminitatea</i>	42	39	30	19	9
<i>Individualismul</i>	30	27	60	60	70
<i>Indulgența</i>	20	19	16	16	13

Sursa: Elaborat de autor în baza metodologiei Hofstede Insights [4].

Compararea scorurilor pe țări în baza modelului dimensional ne conduce spre ideea că cultura poate fi definită ca colectivitate de programare umană de a distinge un grup uman de altul. Această programare influențează tiparele de gândire care sunt reflectate în sensul de oameni atașați la diferite aspecte ale vieții și care devin cristalizate în instituțiile dintr-o societate. Cultura nu înseamnă că toată lumea într-o anumită societate este programată în același mod; diferențele între valorile individuale ale persoanelor într-o țară tind să fie mai mari decât valoarea diferențelor între țări. Cu toate acestea, putem uza diferențele scorurilor dintre țări, deși ele sunt puternic influențate de controlul social. Scorul devine semnificativ atunci când îl interpretăm în raport cu alte țări [5].

Alegerea este deliberată de faptul că tradițional comparăm situația Republicii Moldova cu România și Țările Baltice (Tabelul 1). Cadrul de

referință al comparației este construit în baza modelului dimensional al scorurilor pe țări.

Dimensiunea evitarea incertitudinii acumulează scorul în jur de 60 pentru Țările Baltice semnificând o cultură unde timpul înseamnă bani, oamenii au o dorință de a fi ocupați și de a lucra din greu, precizia și punctualitatea sunt normă, inovarea și securitatea reprezintă un element important în motivația individuală. Pentru România 90 și Republica Moldova 95, unde scorul reprezintă un nivel ridicat, culturile mențin coduri rigide de credință și intoleranță față de comportament și idei neortodoxe.

Dimensiunea distanța față de putere a înregistrat scoruri scăzute, ceea ce sugerează că estonienii 40, lituanienii 42 și letonii 44 nu ușor se supun să respecte oamenii în poziții autoritare, bazați doar pe rangul și statutul lor ca putere titulară. În schimb, sunt mai deschiși pentru managerii care să le dea posibilitatea să-și exprime opiniile și dezacordul, de a fi incluși în procesul de luare a deciziilor. România și Moldova acumulează un scor ridicat identic de 90. Românii văd ierarhia într-o organizație ca reflectând inegalitățile inerente, centralizarea este populară, subordonații așteaptă să li se spună ce să facă și șeful ideal este un autocrat binevoitor.

Dimensiunea pe termen lung demonstrează scorul identic pentru Estonia 82 și Lituania 82, iar pentru Letonia 69, ceea ce confirmă culturi cu orientări pragmatice. Același lucru este valabil și pentru Republica Moldova 71 și România 52, fiind scorul mai înalt decât media pe eșantionul de țări.

Dimensiunea masculinitate relevă scorul pentru România 42, Moldova 39, Estonia 30, Lituania 19, Letonia 9, fiind caracterizate preponderent feminine. La societățile feminine accentul dominant este pus pe „lucrul în scopul de a trăi”. În România este specific că managerii se străduie să ajungă la un consens, conflictele sunt rezolvate prin compromis și negociere. Stimulente, cum ar fi timpul liber și flexibilitatea sunt favorizate [6].

Estonienii nu se laudă cu realizările lor, permițând rezultatele să vorbească de la sine. Multe dintre companiile din Estonia sunt conduse de către persoane de o generație mai tânără, care preferă un cadru informal, democratic și consultativ în stilul de management. Astfel, deciziile sunt în mod ideal, realizate prin obținerea de sprijin prin participare [7].

Lituanienii cu un scor de 19 și letonii cu un scor de doar 9, au tendința de a se simți ciudat, atunci când primesc și oferă laude, argumentând că ar fi putut face mai bine, sau chiar nu au realizat nimic demn de reținut. Este o cultură rezervată, fiind toleranți față de cultura altor popoare. Acest lucru este parțial din cauza lungii lor experiențe de amestecare cu celelalte naționalități [8].

Dimensiunea individualism cumulează în Țările Baltice un scor de două ori mai înalt decât în cazul României și a Moldovei. Țările Baltice sunt individualiste, unde există o convingere solidă cu privire la responsabilitatea personală. Spre exemplu, Letonia acumulează cel mai înalt scor 70, fiind profund individualistă și în perioada sovietică. Idealul de o familie nucleară a fost întotdeauna puternic și membrii apropiați ai familiei sunt de obicei în mod regulat în contact, respectându-și reciproc spațiul. Copiii sunt învățați să-și asume responsabilitatea pentru propriile acțiuni și se consideră ca tinerii sunt adulți de la o vârstă fragedă. Letonia a acumulat o creștere în individualism de la proclamarea independenței. Schimbările s-au produs ca rezultat al creșterii avuției naționale, caracterizată prin dependență redusă față de agricultura tradițională, tehnologie mai modernă, viață urbană, mobilitate socială, sistem de învățământ mai bun și o mai mare clasă de mijloc. Astăzi, noua generație de lucrători sunt mai mult axat pe performanța individuală, mai degrabă, decât pe cea de grup. Nu există o ezitare în a se deschide și expune părerea, letonii vorbesc clar, fără nici o exagerare sau subestimare. Ei sunt toleranți, nu prea le pasă mult despre ce fac alte persoane, atâta timp cât nu îi deranjează [9].

Dimensiunea indulgență determină un scor redus la toate cele cinci țări comparate, mai jos de 20. Este o cultură mult marcată de reținere. Societățile cu un scor scăzut pe această dimensiune au tendința de cinism și pesimism. De asemenea, spre deosebire de societățile indulgente, societățile restrânse nu pun prea mult accent pe timpul liber și nu controlează mulțumirea dorințelor lor. Oamenii cu această orientare au percepția că acțiunile lor sunt restricționate de normele sociale.

Analiza comparată a scorurilor pe eșantionul din cinci țări demonstrează culturi diferite, create în timp, care au acumulat pe parcursul evoluției sale civilizaționale diferite valori culturale. Faptul că Moldova pe dimensiunea distanța față de putere acumulează scorul 90, vorbește despre faptul că discrepanța dintre deținătorii puterii și restul societății este atât de mare, încât generează dificultăți în incapacitatea de a evita incertitudinile, ceea ce determină acutizarea inegalității și inechității sociale, formând tipare de gândire reflectate ulterior în modele de comportament social.

4. INTERPRETAREA DATELOR BAROMETRULUI DE OPINIE PUBLICĂ

Barometrul de Opinie Publică, realizat în Republica Moldova, începând cu anul 2021 până în prezent, reprezintă un instrument de monitorizare a opiniei publice, precum și de măsurare a atitudinilor sociale, economice și

politice. Este o combinație dintre o gamă largă de subiecte testate pe o perioadă îndelungată de timp, care reprezintă o sursă importantă de informații și cunoștințe despre societate. De obicei cercetările se derulează de două ori pe an, în prima jumătate a anului și în a doua jumătate a anului. Sunt monitorizați un șir de indicatori, care surprind tendințele relevante și evenimentele economice, sociale și politice. Cea ce permite realizarea analizelor longitudinale.

Pornind de la obiectivul de studiu, prin intermediul întrebării „Care sunt cele mai importante 3 probleme ce trebuie rezolvate în Republica Moldova?” a fost ales indicatorul *îmbunătățirea situației în învățământ, știință și cultură*. Măsurarea intensității percepției *îmbunătățirii situației în învățământ, știință și cultură*, estimată pentru perioada 2001- 2022 (Tabelul 2), relevă o oscilație de la 32.7 % (01.2001) la 15.0%(11.2022).

În ianuarie 2001, în funcție de alegerile făcute, prioritare pentru populația Republicii Moldova sunt: în primul rând - întărirea ordinii în țară 63.7%, în al doilea rând – dezvoltarea economiei 51.8%, în al treilea rând – lupta împotriva corupției 34.8%. Estimând situația pentru ultimele date disponibile noiembrie 2022, constatăm: în primul rând – dezvoltarea economiei 22.8%, în al doilea rând – ridicarea nivelului de trai 29.1%, în al treilea rând – alegerea prioritară este acordată iarăși itemului ridicarea nivelului de trai 18.8%. Examinarea rezultatelor pentru fiecare cercetare, în intervalul anilor 2001- 2022, constată că pentru populație se mențin prioritare: dezvoltarea economiei, ridicarea nivelului de trai, întărirea ordinii în țară, asigurarea păcii și înțelegerii între oameni, și o tendință de ascensiune în ultimii ani se înregistrează pentru lupta cu corupția. Secundare continuă să rămână preocupările populației pentru îmbunătățirea situației în învățământ, știință și cultură; asigurarea dezvoltării spirituale a oamenilor. Indicatorul analizat înregistrează cel mai jos nivel la intersecția noiembrie 2018 (8.1%) cu ianuarie 2019 (9.7%), fiind explicabil pe axarea problemelor legate de pandemie și mai puțin pe aspecte ce țin de știință, învățământ, cultură și spiritualitate. Examinarea în intervalul anilor 2001-2022 a intensității percepției pentru îmbunătățirea situației în învățământ, știință și cultură relevă oscilația între minimal 0.9% și maximal 5.0% pentru prima alegere. Pentru a doua alegere, ponderile înregistrează o fluctuație de la minimal 2.5 la maximal 15.5. Cea de a treia alegere variază între 3.9% și 16.2%. Răspunsurile indică asupra faptului că intensitatea preocupării populației pentru *îmbunătățirea situației în învățământ, știință și cultură* cedează în fața problemelor legate de bunăstare. Datele dispersiei liniare pentru noiembrie 2022 la întrebarea „Cum apreciați veniturile actuale ale familiei Dvs?”

stabilesc că la 22% dintre respondenți nu le ajung nici pentru strictul necesar; 43% le ajung numai pentru strictul necesar; 26% au pentru un trai decent, dar nu își permit cumpărarea unor bunuri mai scumpe; doar 6% reușesc să cumpere și unele bunuri mai scumpe, dar cu restrângeri în alte domenii; 3% reușesc să aibă tot ce le trebuie, fără să se limiteze la ceva; 1% n/ș.

Analiza sociologică a ierarhizării celor mai importante probleme ce trebuie rezolvate ne conduc spre explicația că sunt direct proporționale cu bunăstarea populației și reprezintă baza stabilității sociale, fiind un indicator al eficienței activității instituțiilor de stat. Analiza frecvenței și corelarea cu alți indicatori demonstrează că sentimentul de bunăstare depinde esențialmente de situația economică. Înțelegerea schimbărilor intervenite în opiniile, credințele, valorile și motivațiile oamenilor explică calitatea guvernării și a vectorului de dezvoltare ales.

Tabelul 2: Intensitatea percepției pentru îmbunătățirea situației în învățământ, știință și cultură

Lunile/anii	În primul rând (%)	În al doilea rând (%)	În al treilea rând (%)	Total (%)
01.2001	0.9	15.5	16.3	32.7
11.2001	4.9	12.6	10.1	27.6
04.2002	3.7	8.1	10.7	22.5
11.2002	4.2	11.6	7.9	23.7
05.2003	4.4	11.0	8.2	23.6
11.2003	4.1	11.6	9.3	25.0
05.2004	4.1	11.2	9.0	24.3
11.2004	3.4	6.1	-	9.5
02.2005	-	-	-	-
12.2005	3.6	9.9	8.2	21.7
04.2006	2.9	6.8	7.7	17.4
11.2006	2.8	6.3	6.7	15.8
05.2007	4.3	9.0	14.0	27.3
11.2007	2.6	7.2	8.0	17.8
04.2008	3.2	7.0	10.6	20.82
10.2008	3.0	6.9	9.1	19.0
03.2009	3.8	6.5	10.4	20.7
07.2009	3.7	6.5	9.0	19.27
11.2009	3.3	5.3	7.4	16.0
05.2010	1.6	8.6	8.4	18.64
11.2010	2.2	6.2	6.6	15.0
05.2011	2.3	5.6	7.3	15.20
11.2011	2.6	8.5	6.5	17.6
05.2012	1.6	5.4	9.9	16.9

11.2012	3.2	11.5	9.6	24.3
04.2013	3.9	8.4	7.0	19.3
11.2013	2.0	8.4	8.1	18.5
04.2014	2.0	6.6	7.0	15.6
11.2014	3.8	6.6	5.7	16.1
04.2015	1.7	5.0	5.8	12.5
11.2015	2.3	4.9	5.6	12.8
04.2016	4.1	3.2	4.1	11.4
10.2016	3.0	3.5	4.3	10.8
04.2017	5.0	6.6	7.3	18.9
11.2017	1.9	4.2	5.7	11.8
05.2018	2.3	3.9	7.8	14.0
11.2018	1.5	2.7	3.9	8.1
01.2019	2.7	2.5	4.5	9.7
12.2019	3.3	6.1	8.8	18.2
06.2020	-	-	-	-
10.2020	3.5	4.9	6.1	14.5
02.2021	-	-	-	-
06.2021	-	-	-	-
11.2022	2.2	6.2	6.6	15.0

Sursa: Elaborat de autor în baza Barometrului Opiniei Publice din Republica Moldova [10].

5. CONCLUZII

Interesul pentru studiul valorilor universale este relevant la nivel internațional prin datele furnizate de World Values Survey, European Values Study, European Social Survey, Eurobarometer, Gallup World Poll, Good Country Index, Hofstede Insights și altele. Se atestă tendința când mai multe state își dezvoltă sisteme naționale de monitorizare, pentru a explora diferiți indicatori, valorificând experiența metodologiei organizațiilor internaționale, dar dezvoltând și propriile metodologii într-un context comparativ cross-național din perspective longitudinale.

Studiul sociologic al percepției valorilor culturale este important din perspectiva înțelegerii formării valorilor culturale, schimbărilor intervenite în timp, a vectorului evoluțiilor ulterioare, a implicațiilor acestora în contextul unității europene. Valorile culturale ilustrează elocvent diversitatea etnică și lingvistică. Cristalizarea valorilor culturale depinde de factorii istorici, politici, economici parcurși de fiecare națiune.

Studiile comparative oferă interpretări ale diferențelor și asemănărilor valorilor culturale în context regional european, dar și global. Rezultatele cercetărilor comparative ilustrează unitatea dar și diversitatea culturilor

umane într-o perioadă atât de turbulentă. Transformările care se produc demonstrează schimbări și asupra valorilor culturale. Însă aceste transformări se produc în ritm diferit, fiind dependente, în primul rând, de nivelul de dezvoltare economică.

Republica Moldova este situată la confluența intereselor geostrategice dintre Vestul și Estul Europei. Pe acest teritoriu și-au găsit adăpost mai multe popoare și conviețuiesc de secole mai multe etnii, se vorbesc mai multe limbi. Valoarea culturală rezidă în varietatea etnică și lingvistică, care trebuie transformată într-un mecanism de coeziune socială. Jonglarea cu sentimentele etnice și lingvistice, în deosebi acutizarea acestora în perioadele preelectorale, reprezintă un mecanism de manipulare și nicidecum de consolidare și stabilitate societală.

Faptul că Republica Moldova de mai bine de treizeci de ani deține cele mai inferioare poziții în clasamentele regionale este explicabilă și prin discrepanța între cei care dețin puterea și restul societății, particularitățile de formare a grupurilor sociale, efectul coroziv al inegalității, nivelul inferior de bunăstare a populației. Teoriile în domeniu și indicatorii analizați din bazele de date coroborează dovezile impactului pozitiv al prosperității economice asupra percepției valorilor culturale.

6. REFERINȚE BIBLIOGRAFICE

1. Zamfir C., Vlăsceanu L. (coord.) Dicționar de sociologie. București: Babel, 1998. 750 p. ISBN 973-48-1011-1.
2. Cultură. DEX. Disponibil la : <https://www.dex.ro/cultur%C4%83>. Accesat: 2023-05.01.
3. Culture. Republic of Moldova. Disponibil la: <https://index.goodcountry.org>. Accesat: 2023-04.23.
4. Moldova. Disponibil la: https://www.hofstede-insights.com/country-comparison-tool?countries=moldova*. Accesat: 2023-04.30.
5. About the Country Comparison. Disponibil la: <https://www.hofstede-insights.com/country-comparison-tool>. Accesat: 2023-04.20.
6. Romania. Disponibil la: <https://www.hofstede-insights.com/country-comparison-tool?countries=romania>. Accesat: 2023-04.28.
7. Estonia. Disponibil la: <https://www.hofstede-insights.com/country-comparison-tool?countries=estonia>. Accesat: 2023-05.02.
8. Lithuania. Disponibil la: <https://www.hofstede-insights.com/country-comparison-tool?countries=lithuania>. Accesat: 2023-05.03.
9. Latvia. Disponibil la: <https://www.hofstede-insights.com/country-comparison-tool?countries=latvia>. Accesat: 2023-05.04.
10. Barometrul Opiniei Publice din Republica Moldova. Disponibil la: <http://bop.ipp.md/>. Accesat: 2023-04.25.

VALORIFICAREA POTENȚIALULUI TURISTIC CULTURAL AL SATULUI SOFIA, RAIONUL DROCHIA

BANARU Svetlana

Director al Muzeului de Istorie și Etnografie Sofia

e-mail: muzeusofia@gmail.com

Rezumat: Orice localitate are un patrimoniu cultural bogat, care doar fiind valorificat la maxim și promovat prin prisma turismului rural bine organizat, poate duce la o creștere socială, educațională și economică a societății.

Satul Sofia are a sa moștenire culturală, fiind una variată, bogată și o mărturie importantă a legăturii cu înaintașii săi încă de la fondare, atunci când la bază au stat locuitorii mai multor localități, precum Bădiceni, Mândâc, Strâmba și Sângera din județul Hotin, formând patru mahalale și fiind aduse cu sine obiceiuri și tradiții diferite. Astfel, avem un vast patrimoniu și un potențial turistic și cultural deosebit. De o mare valoare arhitecturală și culturală națională este clădirea Muzeului din localitate, care se află în conacul familiei boierești Hasnaș. O frumoasă tradiție păstrată an de an este Mălăncuța, cu care se merge după obicei, din casă în casă de sărbătoarea Sfântului Vasile. Dansul Hangul de la Sofia, dansat la începuturi în mahala Mândiceni, fiind dansat de mai multe generații odată; care la moment este promovat printr- un festival frumos. O sărbătoare tradițională a femeilor desfășurată an de an la o săptămână după Duminica Mare doar la Sofia este Verdele. Satul Sofia a fost înscris în Lista reprezentativă UNESCO a patrimoniului cultural imaterial al umanității cu obiceiul confecționării Mărțișorului tradițional, desfășurându-se un Festival raional al Mărțișorului.

Resursele turistice culturale ale satului Sofia sunt în continuă cercetare, sunt promovate și valorificate de actorii principali ai acestor domenii.

Cuvinte cheie: moștenire culturală, patrimoniu, turism rural, societate dezvoltată.

1. TURISMUL CULTURAL - UN VECTOR IMPORTANT ÎN DEZVOLTAREA LOCALITĂȚII SOFIA

Scopul dezvoltării turismului cultural în spațiile rurale este unul strategic, deoarece pentru prosperarea localităților este nevoie de analiza, valorificarea și promovarea potențialului cultural, care este unul variat și bogat.

Turismul în mediul rural este, în ultimul timp, unul dintre genurile de activitate foarte dezvoltat și practicat, căci satul este locul unde s-au

conservat tradițiile populare, unde comunitatea este foarte ospitalieră și unde poți admira o mulțime de resurse turistice. Tezaurul cultural tradițional, precum folclorul, obiceiurile, ritualurile locale, evenimentele semnificative în viața comunității, pot fi valorificate la maxim prin turism. Or, cultura și organizarea de evenimente culturale nu mai sunt privite doar ca niște finalități în sine, ci ca mijloace importante de păstrare a trecutului reprezentat frumos prin tradiții sau practici culturale tradiționale ce sunt amenințate cu dispariția, de conservare și valorificare a patrimoniului cultural și, totodată pentru a conferi mai multă atractivitate localității, ca prin atragerea turiștilor și a investitorilor să fie posibilă o mai bună dezvoltare socială și economică.

Satul Sofia, fondat în anul 1823, de către o familie de boieri Hasnaș, care ținneau o bună parte a pământurilor județului Soroca de pe atunci, deși sărbătorește anul acesta 200 ani de la fondare, este un păstrător a unui bogat etnofolclor arhaic, unde oamenii, având la bază acțiunile și activitățile colective, îmbinând liniștea și frumosul monumentelor naturale, istorice și arhitecturale, păstrează un mod de viață autentic și doresc să valorifice potențialul turistic rural constituit din tradiții și obiceiuri populare, port popular, sărbători și festivaluri.

2. MUZEUL DE ISTORIE ȘI ETNOGRAFIE SOFIA - UN PĂSTRĂTOR ȘI PROMOTOR AL TEZĂURULUI CULTURAL SOFIAN

„Cultura este ceea ce rămâne după ce ai uitat tot ce ai învățat”

Selma Lagerlf

Turismul muzeal merge la pas cu turismul cultural, deoarece ocupă un rol important în peisajul produselor turistice culturale, iar datorită de suflet a instituției muzeale este de a spori amploarea interesului față de valorile noastre culturale.

Într-un sat pitoresc din nordul Moldovei, Sofia, " ... în cel mai frumos sat din lume" - spusele poetului sofian Iulian Filip, era ideal să ia naștere un edificiu menit să oglindească trecutul său. Muzeul, care nu doar este o clădire în care se păstrează piese de valoare, ci și un centru de educație, a fost înființat la 9 mai 1981, în incinta Căminului Cultural și ocupa 3 odăi. Întemeietorul și administratorul instituției muzeale a fost profesorul de istorie Iacob Babără susținut în toate de către soția sa Elena, profesoară de limba română.

Pe parcursul anilor, crescând numărul de exponate precum și de vizitatori, se simțea nevoia de a-i oferi un spațiu mai mare. Astfel, privirea

autorităților a fost ațintită asupra conacului boierului Ion Hasnaș, întemeietorul satului, care se păstrase prin minune de-a lungul anilor, o clădire unică din nordul republicii, diferită în comparație cu ale altor familii de nobili din acele timpuri. Stilul eclectic combină mai multe elemente din diferite stiluri arhitecturale, unul destul de neobișnuit fiind turla de pe acoperiș, precum și delfinii reprezentați pe fațada clădirii. Acest monument arhitectural, de o mare pondere și valoare culturală, a fost construit în anul 1848 la comanda boierului Hasnaș, de către meșteri italieni, francezi și elvețieni. E prima clădire din localitate din cărămidă arsă, semnificativ fiind faptul că anume de aici a pornit istoria satului, la bază fiind familia boierului.

După perioada de restaurare a conacului, la 2 septembrie 1990, cu susținerea autorităților locale, oficiat fiind un serviciu divin, a fost inaugurată deschiderea Muzeului de Istorie și Etnografie în incinta care se află până în prezent.

Clădirea ce găzduiește muzeul a păstrat în mare parte aspectul inițial al conacului, și dacă din afară pare a fi nu prea mare și obișnuită, atunci interiorul cu sobele de teracotă smălțuită cu decor ornamental și tavanele cu elemente deosebite ne vorbesc despre faptul că edificiul are importanță artistică națională. În cele 9 odăi sunt expuse obiecte de valoare care caracterizează istoria și cultura satului, avînd fiecare tematică diferită, precum camera eroilor, camera dascălilor intelectuali și spirituali, camera arheologică, cea a uneltelor și vieții țăranilor, sala de gală a boierului care servește drept cameră de oaspeți și activități; precum și camera de țesut ce conține obiecte de valoare întrebuințate anterior de părinții și buncii noștri pentru a da naștere multor opere de artă.

Idealul principal este că muzeul nu doar oglindește trecutul acestui frumos și pitoresc sat, prezentul creat de fiecare dintre noi, ci și o amplă și justă închipuire a viitorului nostru. De asemenea, are menirea să transmită generațiilor în creștere viața culturală a strămoșilor noștri în diferite etape de dezvoltare a localității. O altă prioritate a muzeului este de a demonstra vizitatorilor, prin intermediul expozițiilor muzeale și activităților culturale dezvoltarea culturală, economică și socială a localității în diferite perioade istorice.

Muzeul de Istorie și Etnografie a satului Sofia valorifică un mozaic de tradiții și datini, sărbători și evenimente cultural-artistice care portretizează cultura oamenilor transmisă deja pe parcursul a 200 de ani din generație în generație.

3. EVENIMENTELE CULTURAL-ARTISTICE – DIALOG ÎNTRE GENERAȚII

3.1.Tradiția colindatului

Tradiția colindatului este păstrată la Sofia cu sfințenie. Pe lângă amalgamul de colinde auzite de sărbătoarea Nașterii Domnului pe ulițele satului, există un colind tradițional „Trei crai de la răsărit”, transmis din generație în generație ca o zestre neprețuită, ce are o istorie misterioasă, pe care am aflat-o de la Pleșca Liudmila, locuitoare a satului.

Doamna Liudmila își amintește și cântă cu nostalgie acest colind. L-a învățat de la tatăl său Cojoc Ion, care i-a povestit de unde se trage acesta, având o istorie foarte interesantă.

Era în anul 1933, povestea moș Ion Cojoc, venise de la Pelinia, sat vecin cu Sofia, de sărbătoarea Nașterii Domnului, o ceată de 40 de băieți, îmbrăcați în haine ostășești, care colindau din casă în casă acest colind frumos și destul de lung. Satul nefiind încă foarte mare, ei au colindat prin toate patru măhăli, iar moș Ion, tatăl doamnei Liudmila, împreună cu alți patru băieți au mers în urma lor și tot murmurau și ei încetșor, pentru ca să învețe textul, căci le plăcuse foarte mult. Moș Ion avea rude la Pelinia și a vrut mai apoi să afle cine sunt acei bravi flăcăi ce au colindat așa frumos prin sat pe la noi, dar iată că aflase o veste tristă, la o lună după Nașterea Domnului ei toți au murit. Iernile fiind pe atunci geroase, în seara aceea ei au înghețat foarte tare și s-au îmbolnăvit, de unde și moartea li se trase.

Moș Ion Cojoc, împreună cu alți băieți din Sofia, au învățat și au colindat în următorul an la sfânta biserică din localitate acest colind, apoi au hotărât, în memoria acelor tineri, să meargă din casă-n casă și să ureze oamenilor sănătate, belșug și prosperitate, astfel colindându-se an de an, din neam în neam.

Devenise la majoritatea familiilor din Sofia o tradiție, de a nu se așeza la masă de sărbătoarea Nașterii Domnului până nu se colinda frumos „Trei crai de la răsărit”, măcar că textul este unul foarte lung.

3.2.Obiceiul Mălăncuța

Se zice că obiceiul Malanca a fost împrumutat de la ucraineni. Satele de la frontiera moldo-ucraineană au preluat acest obicei, l-au adaptat fiecare zonei și localității sale, traducând textul acestui scenariu frumos și substituindu-l cu elemente din repertoriul național.

Satul Sofia (Anfisovca) a fost întemeiat conform Hrisovului emis de guvernul regional al Basarbiei la 15 august 1823. Primii oameni care s-au stabilit erau lucrători cu ziua pe pământul moșierului, ori veniți în căutarea de pământuri libere, deoarece fugeau de exploatarea moșierilor din localitățile lor de baștină. Dementie Hasnaș, posesorul pământurilor pe care este situat satul Sofia, din spusele oamenilor prin grai viu, era un om milostiv și le permitea să-și construiască bordeie, bojdeuci în schimbul lucrului la pământ.

În urma migrației populației și strămutării în 1853 a țăranilor din alte regiuni, în satul nostru s-au stabilit locuitori ai satului Sângera, ținutul Hotin. Investigațiile făcute în acest domeniu au demonstrat că acești locuitori erau preponderent ucrainenii. De aceea, avem așa tradiții ca Malanca, moștenite de la acei țărani și transmise din generație în generație, care au forma unui alai de carnaval.

Acest obicei are la origine mai multe Legende și povestiri. O Legendă povestită de către doamnele Lidia și Diamanta Paterău, spune că era o fată frumoasă a unui boier cu numele Melania, care trebuia să se căsătorească la îndemnul tatălui său cu un om bogat, dar pe care ea nu-l iubea. Melania iubea cântecul, folclorul și fiind în toiul iernii o ceată de flăcăi umbla cu uratul după obiceiurile de prin ținuturile acelea, atunci fata a fugit de acasă și s-a alipit de ei. Ajungând la boier cu uratul, el i-a întrebat dacă n-au întâlnit-o pe fiica lui. Aflând boierul că ea este cu alaiul de tineri și că nu vrea să fie căsătorită după voia tatălui a rugat să meargă cu acei tineri, după care se și căsătorise cu unul din ei. De aici și se zice că au numit acele frumoase urături în cinstea ei, că ei umblau împreună ce Melania, fiica boierului.

De asemenea, odată ce această întâmplare a avut loc în plină iarnă și anume, când se umbla cu uratul s-a stabilit să se practice Malanca în ajunul sărbătoririi Sfintei Melania – 31 decembrie/14 ianuarie. Bătrânii noștri spun că deoarece era Postul Nașterii Domnului ei nu se duceau pe 31 decembrie, ci deja pe Anul Nou pe vechi, de Sfântul Vasile. Mai întâi mergeau la lucrătorii publici, după care prin sat pe la consăteni și doar la cei care binevoiau să-i primească.

3.3. Hangul de la Sofia

Dansul Hangul este dansat în satul Sofia încă de la începuturi, mai întâi fiind dansat doar în mahalaua Strâmbeni. În anul 1853, în Sofia au venit 80 familii din satul Mândac (azi, raionul Drochia), conform actului normativ „Contractul normal” stabilit între moșieri și țăranii (clăcași), care nefiind mulțumiți de micșorarea loturilor de pământ oferite de boieri, părăseau satele

unde locuiau și se strămutau cu traiul în alte localități, unde stabileau noi înțelegeri cu boierii privind suprafețele de pământ ce li se ofereau spre folosire. Aceste familii au format o mahalauă numită Mândiceni, de la denumirea satului de unde au venit și au adus în localitatea noastră mai multe obiceiuri și tradiții, printre care era și dansul Hangul. Nu era nuntă sau altă petrecere la care să nu se fi dansat Hangul.

Hangul provine de la expresia „a ține hangul”, adică a acompania o melodie, a însoți, a întovărăși pe cineva, ceea ce este reprezentat și prin figurile de dans. Hangul se dansează în perechi, anume este nevoie să fie minimum 4 perechi, și dacă e să danseze mai mulți dansatori, atunci se mărește numărul perechilor din patru în patru. Or, figurile ce se dansează în timpul dansului necesită ca să fie două câte două perechi. Pe tot parcursul dansului sunt reprezentate un amalgam de mișcări în cerc: mișcarea pașilor, bătaia piciorului, schimbul partenerelor.

Astăzi, Hangul este dansat de toți locuitorii satului, în joc încingându-se mai multe generații odată. Cu părere de rău nu mai este dansat la nunți și petreceri, dar se promovează în cadrul unui festival frumos, Hangul de la Sofia, unde sunt invitate ansambluri folclorice, diferite colective de dans din țară cât și din România, inclusiv mândiceni de la Mândac, care au dans cu asemănătoare figuri și dansatorii de la Coteala, raionul Briceni, care au și ei dansul Hangul, dar e diferit față de al nostru, nu este dansat în perechi, căci îl dansează doar bărbații.

3.4. Sărbătoarea „Verdele” – sărbătoare tradițională a femeilor sofience

La o săptămână după Duminica Mare se scot ierburile cu care fusese împodobite gospodăriile oamenilor și se duc la râu pentru a fi date pe apă. Se consideră că odată cu ele se duce și răul de la casele oamenilor.

Verdele, deoarece sărbătoarea se petrecea la iarbă verde, sau se mai spune „Pe Nalbă”, nalba fiind o plantă, care mai era numită la Sofia și „nalba cu colăcei”, ce crește primăvara anume în perioada acestei sărbători.

Din amintirile mamelor, ba chiar și bunicuțelor, s-a transmis precum că femeile se întâlneau mai multe la râu, mai stăteau la vorbă, gustau din bucatele aduse cu ele, stăteau jos pe iarbă să se mai odihnească, mai povesteau despre ce mai fac pe lângă gospodărie, se mai întrebau despre leacurile tradiționale pe care le foloseau la diferite boli, despre ierburile ce urmau să le colecteze la diferite sărbători, cântau cântece tradiționale din bătrâni și, deja după un păhărel de vorbă mai glumeau, se mascau în bărbați, căci anume acesta este specificul Verdelui de la Sofia – lipsa bărbaților la

sărbătoare, glumind pe seama greșelilor ce le mai făceau bărbății lor. De aici, cu timpul, a apărut obiceiul de a se masca în personaje ale unei nunți moldovenești, unde, de obicei, mirele era mai josuț ca mireasa, sau alte momente erau reprezentate, care ieșeau din normele vieții de atunci.

Cu timpul, femeile fiind încadrate în lucrările din câmp, la tutun, la sfecla de zahăr („la norme”), își făceau dimineața obiceiul la râu, apoi plecau în câmp la muncă și se întâlneau seara deja la cineva în mahala, unde deseori le așteptau femeile cele mai în vârstă, care pe parcursul zilei coceau plăcinte, făceau galuște și alte gustășenii pentru a împodobi masa lor de sărbătoare. După ce serveau bucatele se dighizau după obicei și mergeau cu alai în altă mahală, pentru a continua veselia. Bărbații nu participau la aceste procese de petrecere și, vai de acela care vroia să vadă ce face nevasta lui, era udat, înghimpat și alungat de la sărbătoare.

Astăzi, sărbătoarea Verdele mai festiv se petrece în curtea muzeului, dar sărbătoresc și femeile prin măhăli, căci odată pe an au și ele o sărbătoare a lor.

3.5. Mărțișorul tradițional – elementul principal din practicile culturale asociate zilei de 1 Martie înscris în Lista Reprezentativă UNESCO a patrimoniului cultural imaterial al umanității

Mărțișorul este o sărbătoare străveche care marchează regenerarea naturii, trecerea de la iarnă la primăvară. Sărbătoarea este una a sosirii primăverii și constă, în primul rând, în faptul că oamenii poartă mărțișoare.

În trecut, în localitatea noastră, se făceau un șir de tradiții și practici legate de ziua de 1 Martie, se scoatea și se usca zestrea de către gospodine, se făcea curățenie în casă și în gospodărie, se răsucea firul alb și roșu pentru a fi legat la gât la mieluşei și viţeluşii mici, pentru a fi protejați de deochi. De asemenea, femeile confecționau mărțișoare la care legau o monedă sau o pietricică și se dăruiau copiilor în speranță că vor fi sănătoși, apărați de boli.

Annual, în instituțiile culturale din localitate, în ajun de 1 martie se petrec ateliere de confecționare a mărțișoarelor tradiționale, fiind implicați membrii Ansamblului Folcloric Colindeț, precum și alți copii care, mai apoi, în prima zi a primăverii merg la toate instituțiile publice din localitate, cât și la Direcția Culturală Raională și le prind în piept angajaților, precum și mai multor locuitori ai satului mărțișoarele. Iar în ultima zi a lunii martie, se organizează activități în cadrul cărora se scot mărțișoarele din piept și se atârnă în copaci fructiferi, pentru că așa spun credințele populare, că vor avea roade.

Datorită faptului că satul nostru păstrează și azi multe tradiții și practici legate de luna martie și se practică confecționarea măștișoarelor tradiționale cu multă dăruire, Sofia a fost înscrisă în Lista Reprezentativă UNESCO a patrimoniului cultural imaterial al umanității. La inițiativa Direcției Cultură Drochia, se organizează un Festival Raional „Măștișor Drochian de la Nord la Sud și de la Est la Vest, în toate localitățile desfășurându-se ateliere de confecționare a măștișoarelor tradiționale și au loc mai multe activități culturale unde sunt promovate și valorificate obiceiurile legate de luna martie.

4. CONCLUZII

Bogăția și bunăstarea nu pot crea o cultură înaltă într-un stat, pe când cultura este un instrument eficient în creșterea unei societăți sănătoase și prospere.

Turismul cultural antrenează un vast potențial material, imaterial și uman dezvoltând relațiile interumane, valorificând varietatea patrimoniului și sporind colaborarea tuturor actorilor acestei ramuri în scopul dezvoltării societății în care viețuim. Pentru a avea în viitor ce oferi descendenților noștri, trebuie să întreprindem măsurile necesare de a colecta, proteja și valorifica patrimoniul cultural, pentru că avem o multitudine de obiceiuri și tradiții, chiar având sărbători comune, practicile culturale sunt diverse de la o localitate la alta.

În scopul valorificării potențialului cultural sofian tindem spre dezvoltarea ofertei turistice culturale și spre promovarea produsului turistic cultural autentic și tradițional.

5. BIBLIOGRAFIE

1. Schițco, V.; Babără, I.; Babără, E.: Satul Sofia - Trecut și Prezent, Vol.I, ISBN 9789975622813, Tipografia AȘM, Chișinău, 2010
2. Schițco, V.; Babără, I.: Satul sofia – Trecut și Prezent, Vol.II, ISBN 9975622801, Tipografia AȘM, Chișinău, 2017
3. DCTTS, Drochia, Primăria, Sofia: Cartografierea raionului Drochia. Satul Sofia. Cheia veșniciei noastre ca neam, Drochia, 2021
4. Glăvan, V.; Platon, N.; Rusu, V.: Managementul turismului rural în Republica Moldova: probleme, realități și perspective, ASEM, Chișinău, 2004
5. Chiriac, L.: Turism cultural, UTM, 2021

POTENȚIALUL TURISTIC RELIGIOS LA NIVELUL UNOR VESTIGII MONASTICE DIN CADRUL REPUBLICII MOLDOVA

MAXIM Vasile, CIOBANU Valentin, BUGA Oleg

Academia de Studii Economice din Moldova, Chișinău,

Republica Moldova

e-mail: maxivali@yahoo.com, valent.ceban@gmail.com, bugaoleg26@mail.ru

Abstract: The Republic of Moldova imposes itself with an exceptional tourist potential, and the religious objectives are considered among the most valuable jewels of the geographical space within Bessarabia, being visited by many local and foreign tourists. There are many places of worship on the territory of the Republic of Moldova, they are presented mainly by monasteries, churches, cathedrals and hermitages. The tourist attraction lies in the special style of architecture, the richness of cult objects, murals, manuscripts and old books, preserved in the museums and libraries of the monasteries, which represent a true work of art. Places of worship are constantly experiencing (even during a pandemic) an optimal flow of visitors, which ultimately contributes fully to the promotion and development of religious and cultural tourism. This paper highlights the most important religious buildings in the central area, emphasizing their appearance, development and expansion, as well as the tragedy they went through, with disastrous effects on the cultural and religious potential of Bessarabia

Key words: *religious, objectives, churches, manuscripts, buildings*

Republica Moldova se impune cu un potențial turistic de excepție, iar obiectivele religioase se consideră printre cele mai valoroase bijuterii ale spațiului geografic din cadrul Basarabiei, fiind vizitate de foarte mulți turiști locali și de peste hotare. Locașurile de cult de pe teritoriul Republicii Moldova sunt reprezentate în special de mănăstiri, biserici, catedrale și schituri. Atractivitatea turistică rezidă în stilul aparte de arhitectură, bogăția obiectelor de cult, picturile murale, manuscrisele și cărțile vechi, păstrate în muzeele și bibliotecile mănăstirilor, care reprezintă o adevărată operă de artă. Așezămintele de cult, înregistrează în permanență (chiar și pe timp de pandemie) un flux optimal de vizitatori, care în ultimă instanță, contribuie din plin la promovarea și dezvoltarea turismului religios și cultural.

Locașurile de cult, ca parte importantă a patrimoniului cultural, prezintă un interes deosebit pentru vizitatori și sunt incluse adesea în diverse oferte turistice. Prin vizitarea mănăstirilor, turiștii au posibilitatea să cunoască și să

se apropie de cultul ortodox și de rânduielile din aceste așezăminte. Să descopere edificiile din mănăstiri (biserica, chiliile, trapeza, arhondaricul, paraclisul, bucătăria, turnul-clopotniță) ce reprezintă un material valoros pentru doritorii de a admira evoluția stilurilor arhitecturale ecleziastice de la o epocă la alta⁵¹.

Mănăstirile așteaptă pe toți cu drag: pe simpli vizitatori, pelerini sau turiști. Călugării și maicile relatează celor sosiți dramatismul și istoria locașului, le demonstrează relicvele sfinte și îi servesc cu bucate simple de la masa monahilor⁵².

Cele mai numeroase obiective turistice de cult sunt bisericile, care actualmente numără peste 1200, fiind amplasate în raioane și municipii . Acestea impresionează prin multitudinea stilurilor de arhitectură, iconostase de o înaltă măiestrie artistică, icoane prețioase. Din punct de vedere cultural și istoric, turiștii sunt atrași îndeosebi de bisericile: Adormirea Maicii Domnului din Căușeni (sec. XVI); Sf. Arhanghel Mihail din Bulboacă r. Anenii Noi (1868); Sfântul Arhanghel Mihail din satul Tomai, Leova (1895); Biserica Nașterea Maicii Domnului din Chișinău (1757).

Din categoria bisericilor fac parte și catedralele, edificii de cult mărețe, care impresionează turiștii prin stilul constructiv, elementele decorative, metale nobile utilizate în construcție, dar și decorarea interiorului. Sunt cunoscute vizitatorilor catedralele: Nașterea Domnului din Chișinău (1836); Sfântul Nicolae din Bălți (1795); Sfântul Arhanghel Mihail și Gavriil din Cahul (1785), Adormirea Maicii Domnului din Drochia (1998)⁵³. Foarte numeroase sunt și obiectivele monastice în număr de 67 de mănăstiri⁵⁴. Acestea fiind atractive atât pentru pelerini cât și pentru turiști prin anumite trăsături specifice cum ar fi vechimea, stilul arhitectonic, decorațiile interioare, localizarea pitorească în cadru natural autohton.

Într-o zonă pitorească de Codru, la 40 de km nord-vest de Chișinău se găsește una dintre cele mai vechi mănăstiri din Republica Moldova – **Căpriana**, (întemeiată în 1420)⁵⁵. Situată la marginea localității cu același nume, într-o depresiune încântătoare, fiind înconjurată din trei părți de coline împădurite⁵⁶. Poziția destul de pitorească , de altfel, ca și a tuturor

⁵¹Ghidul turistic, *Moldova Turistică*, Chișinău, 2010, pag. 20.

⁵²Ghidul turistic, *Turism religios*, Chișinău, 2011, pag. 3.

⁵³Bolocan, D., *Geografia turismului*. Chișinău: Ed. „Universul”, 2010, pag. 132-135.

⁵⁴Platon, N., *Vernisaj Turistic*. Chișinău, 2015, pag. 74.

⁵⁵Florea, S. *Potențialul turistic al Republicii Moldova: (patrimoniul de monumente naturale și antropice)*. Chișinău. Ed. „Labirint”, 2005, pag. 121.

⁵⁶Babii, Iu., (coord.). *Locașuri sfinte din Basarabia*. Chișinău: Ed. „Alfa și Omega”,

mănăstirilor , precum și valoarea istorică și arhitecturală a bisericilor, plasează complexul monastic de la Căpriană printre monumentele de cultură de bază ale neamului nostru. Prezintă un mare interes și arhitectura ce se combină reușit cu peisajul natural a mănăstirii. În fața mănăstirii se află o alee de plopî piramidali îmbinați cu castani, la fel fiind amenajat și un heleșteu cu un dig de piatră peste râulețul Ișnovăț. În spatele heleșteului se află intrarea centrală, ce prezintă o poartă cu trei turnulețe⁵⁷.

Ctitorie domnească, Mănăstirea Căpriană, este menționată într-o serie de hrisoave ale domnitorilor noștri. Prima mențiune documentară datează din 1420 și aceasta este în legătură cu un hrisov de stabilirea hotarelor de teren a unui boier, mănăstirea este menționată ca Vâșnovăț⁵⁸. Mai târziu, printr-o danie domnească, pe la 1429 mănăstirea este numită „Mănăstirea de la Vâșnovăț, unde este egumen Chiprian”. La fel și pe la 1470 numele lui Chiprian este consemnat de două hrisoave a lui Ștefan cel Mare⁵⁹. Mănăstirea Căpriană a fost ctitorită după Ștefan cel Mare de Petru Rareș, Alexandru Lăpușeanu și în cele din urmă după anexarea Basarabiei, de Mitropolitul Gavriil Bănulescu Bodoni⁶⁰.

Ulterior, documentele apărute au menționat și alte detalii despre mănăstire în care se presupune, că erau 50 de călugări, fiind compusă de biserica propriu-zisă, stăreție și mai multe chilii, unde locuiau călugării. Întrucât s-a bucurat de statutul de mănăstire domnească, lăcașul a fost asigurat de către domnitori cu sate și moșii. Prima biserică din cadrul complexului monahal este cea a „Adormirii Maicii Domnului”, fiind cea mai veche construcție din Republica Moldova, care a suportat modificări pe parcursul istoriei sale. Construcția se estimează între anii 1420-1425, ctitorită de Alexandru cel Bun. Inițial mănăstirea a fost construită însă din lemn și a fost avariată în mai multe rânduri în urma năvălirilor turcilor și tătarilor⁶¹.

Ctitorul construcției din piatră fiind domnitorul Ștefan cel Mare, lucrări de

2001, pag. 20.

⁵⁷ Ilvițchi, L., *Mănăstirile și Schiturile din Basarabia*. Chișinău: Ed. „Museum”, 1999, pag. 47.

⁵⁸ Postică, Gh. *Mănăstirea Căpriană (de la întemeiere până în zilele noastre)*. Chișinău, Editura Pontos, 2003, pag. 15.

⁵⁹ Eșanu, A.; Eșanu, V., *Mănăstirea Căpriană. În Mănăstiri și Schituri din Republica Moldova*. Chișinău: Ed. „Institutului de Studii Enciclopedice”, 2013, pag. 163.

⁶⁰ Platon, N., *Vernisaj Turistic*. Chișinău, 2015, pag. 74.

⁶¹ Eșanu, A.; Eșanu, V., *Mănăstirea Căpriană (sec. XV-XX)*. Chișinău: Ed. „Pontos”, 2003, pag. 9-11.

restaurare au fost efectuate în timp și de către Petru Rareș, după cum menționează Cronicile lui Grigore Ureche și de Alexandru Lăpușneanu, care a oferit donații importante mănăstirii, la fel un aport deosebit la adus și Vasile Lupu .

Valoarea întregului complex monastic o reprezintă Catedrala „Sfântul Gheorghe”, construită la 1840 de egumenul Ilarion, care pe atunci era starețul mănăstirii proiectată la început în stil moldovenesc, iar mai apoi a ajuns în stil baroc⁶². O altă biserică pe teritoriul mănăstirii s-a construit în anul 1903 cu hramul „Sfântul Nicolae”.

În perioada sovietică mănăstirea, ca și celelalte locașuri de cult din RSSM a avut de suferit, toate averile au fost confiscate și incluse în proprietatea statului. După 1947 de aici au fost alungați călugării, iar mănăstirea a fost transformată în sanatoriu pentru copii bolnavi de tuberculoză. Oficial mănăstirea a fost închisă la 26 octombrie 1962⁶³.

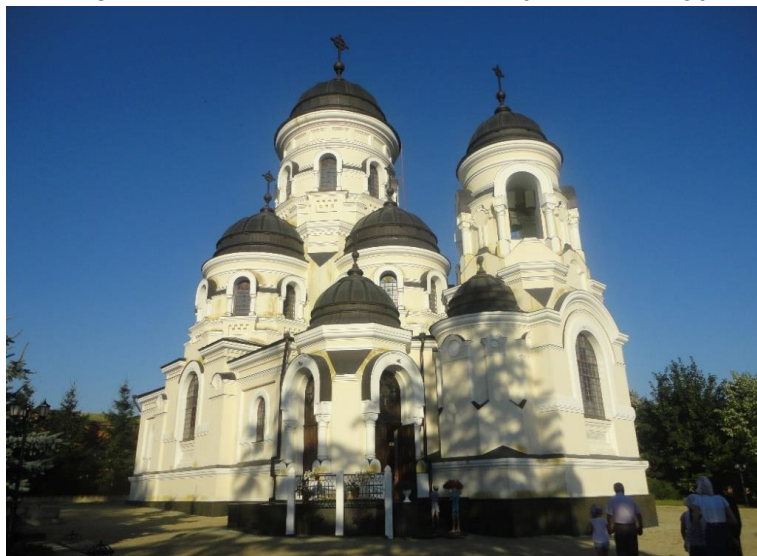


Figura 1.1: Mănăstirea Căpriană, Catedrala „Sfântul Gheorghe”

⁶² Platon, N., *Ghidul Traseelor Turistice al Republicii Moldova*. Chișinău: Ed. „Elan Poligraf”, 2015, pag. 267.

⁶³ Postică, Gh. *Mănăstirea Căpriană (de la întemeiere până în zilele noastre)*. Chișinău, Editura Pontos, 2003, pag. 100.

La începutul anului 1989, lăcașul a fost redeschis, astfel în anii '90 încep lucrările de restaurare și au continuat până în anul 2003, când a avut loc un tele-maraton cu scopul de acumulare de bani pentru restaurarea acestui sfânt lăcaș. Datorită acestei intervenții din partea statului, dar și a creștinilor, complexul monahal este unul dintre cele mai vizitate lăcașuri din Republica Moldova⁶⁴.

Pictura din interior este bine păstrată și poate fi admirată de mirenii credincioși cât și de turiști. Recent a fost restaurat și iconostasul, biserica având farmecul ce-l avea odinioară. Iar din 3 septembrie 2016 la Mănăstirea Căpriana pelerinii/turiștii se pot închina la moaștele noului sfânt cel al Mitropolitului Gavril Bănulescu-Bodoni. Astăzi biserica este restaurată și deschisă pentru credincioși la fel și pentru toți vizitatorii.

Astăzi complexul monastic este compus din 3 biserici: „Sf. Nicolae”, „Sf. Gheorghe” și „Adormirea Maicii Domnului”. Există o serie de construcții auxiliare: fântâni arteziene și pavilioane, în stil tradițional, iar priveliștea de la Mănăstirea Căpriana e pur și simplu fascinantă⁶⁵.

Mănăstirea Curchi – perla mănăstirilor din Republica Moldova. Este una dintre cele mai frumoase mănăstiri din spațiul geografic al Basarabiei. Este amplasată în zona centrală a Republicii Moldova, în raionul Orhei, satul Curchi și se află la o depărtare de 12 km de orașul Orhei, 55 km de orașul Chișinău și la 25 km de Gara Feroviară Strășeni.

Mănăstirea Curchi cu hramul „Nașterea Maicii Domnului” este una dintre cele mai însemnate așezăminte monahale de la noi. Cu un trecut de aproape 250 de ani de existență, mănăstirea, se califică ca fiind una dintre cele mai importante monumente ale arhitecturii din Basarabia. Amplasarea mănăstirii e de o frumusețe rară, datorită fâșiei forestiere ce o înconjoară, dinspre sud este înconjurată de păduri, iar din partea nordică aceasta este ocrotită de valea Râului Vatici. Această mănăstire se considera pe timpuri, dar și în prezent ca fiind „cea mai frumoasă și cea mai vestită mănăstire din Basarabia”⁶⁶.

În literatura istorică dar și de inspirație folclorică, există mai multe versiuni cu privire la întemeierea mănăstirii, ele vizează timpul fondării mănăstirii, numele ctitorului sau ctitorilor cât și motivele fondării locașului sfânt de pe valea râului Vatici⁶⁷. Dar însă cea mai plauzibilă este faptul, că

⁶⁴ <https://goo.gl/oLTaHH> - Mănăstirea Căpriana, (accesat: 26.02.2019)

⁶⁵ Platon, N., *Ghidul Traseelor Turistice al Republicii Moldova*. Chișinău: Ed. „Elan Poligraf”, 2015, pag. 268-269.

⁶⁶ Golub, V., *Mănăstirea Curchi*. Orhei, Ed. „Tipografia Orhei”, 2000, pag. 12-13.

⁶⁷ Negrei, I., *Mănăstirea Curchi*. În *Mănăstiri și Schituri din Republica Moldova*.

mănăstirea a fost ridicată între anii 1773-1775 de către mazilul lordache Curchi, din satul Morozeni pe pământurile bunelului său⁶⁸. Cu timpul această mănăstire a devenit cea mai bogată mănăstire din Basarabia ce a jucat un rol deosebit în viața spirituală a românilor basarabeni. Un aport material considerabil pentru acest sfânt lăcaș, la adus familia regală în perioada interbelică.



Figura 2.1: Interiorul Catedralei „Nașterea Maicii Domnului” (sursă: www.marry.md)

La început, locașul principal al mănăstirii a fost o biserică de lemn, fiind inițial un schit, închinat Sfântului Dumitru. În 1809 schitul devine mănăstire, îndată după aceasta în anul 1810 la 21 septembrie este sfințită prima biserică din piatră în cinstea „Nașterii Maicii Domnului”. În anul 1811 la Curchi a fost deschis un Seminar Teologic, iar peste câțva timp a fost deschisă și o tipografie fiind adunată și o bibliotecă bogată⁶⁹.

În anul 1843 se ridică biserica „Sfântul Dumitru,, destinată slujbelor de iarnă, care abia în 1847 a fost sfințită. În perioada anilor 1866-1872 se

Chișinău: Ed. „Institutului de Studii Enciclopedice”, 2013, pag. 257.

⁶⁸ Ghidul turistic, *Drumul mănăstirilor*. Chișinău, 2010, pag. 30.

⁶⁹ Codreanca Lidia. Mănăstirea Curchi există de aproape 240 de ani. În *Moldova* Chișinău – 2012, nr. 7-9, pp. 74-79.

construiește catedrala de astăzi „Nașterea Maicii Domnului”, construită după un proiect al arhitectului italian Bartolomeo Rastrelli executată în stil baroc, care mult timp a fost cea mai înaltă catedrală din Moldova, cupola din mijloc ajungând la înălțimea 57 de metri. În perioada anilor 1908-1909 este construită biserica „Tuturor Sfinților” din cimitir. În anul 1914 încep lucrările de construcție la biserica „Sfântul Ierarh Nicolae”, iar în anul 2005 este sfințită, care actualmente este destinată pentru slujbele de iarnă⁷⁰.

În 1958, mănăstirea a fost închisă, iar complexul monahal a fost transformat în spital de psihiatrie. Călugării au fost izgoniți, iar odoarele bisericești împreună cu cărțile religioase au fost distruse și profanate. Astfel bisericile mănăstirii cu excepția uneia, Sfântul Dumitru, au ajuns într-o gravă stare de degradare, asemenea oamenilor ce se tratau aici⁷¹.

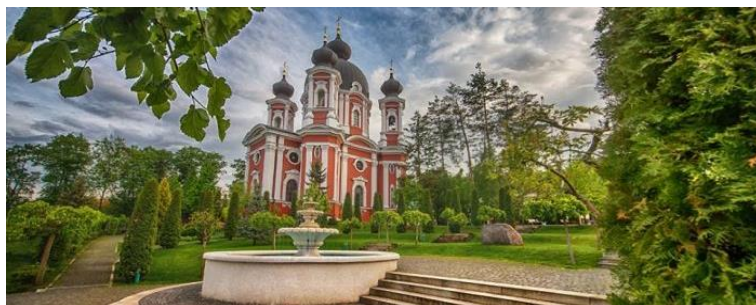


Figura. 2.2: Mănăstirea Curchi și Grădina Dendrologică amenajată (sursă: <http://manastiri.md>)

Abia în 1994 viața călugărească la Mănăstirea Curchi reînvie, de și spitalul a funcționat până în anul 2001, când a fost strămutat în orașul Orhei. Mănăstirea cu adevărat a început să funcționeze de la 27 august 1999, când ruinele și clădirile distruse au fost încredințate arhimandritului Siluan Șalari, actualul stareț al mănăstirii și episcop de Orhei.⁷²

În urma teleradio-maratonului organizat în 2006 de Compania Publică „Teleradio-Moldova” a început renovarea mănăstirii. Toate edificiile avariate au fost restaurate.

⁷⁰ Negrei, I., op. cit. pag. 266.

⁷¹ Babii, Iu., (coord.). *Locașuri sfinte din Basarabia*. Chișinău: Ed. „Alfa și Omega”, 2001, pag. 34.

⁷² Platon, N., *Vernisaj Turistic*. Chișinău, 2015, pag. 77.

Mănăstirea Curchi este un centru duhovnicesc și un loc de pelerinaj, ce se completează și cu un peisaj turistic fascinant al Republicii Moldova. Aici cresc până astăzi stejari seculari, a căror vârstă este estimată la 200-350 ani⁷³. Clopotnița, bisericile, zidurile mănăstirii, sunt reflectate în oglinda iazului din preajmă, ce denotă o atractivitate pentru pelerini și turiști de neuitat.

Astăzi spre Mănăstirea Curchi pe lângă numeroșii pelerini, care vin la sfânta mănăstire își țin calea tot mai mulți turiști, dornici de a afla trecutul acestui locaș sacru. Aici vizitatorii au posibilitatea să vadă valoarea arhitecturală a acestui sfânt locaș, pictura acesteia dar și parcul dendrologic de o frumusețe rară, care a fost amenajat odată cu reînviere mănăstirii la propriu.

La 65 km de orașul Chișinău, se găsește una dintre cele mai distinse mănăstiri din Republica Moldova – **Mănăstirea Frumoasa**. „Așezată pe o colină înclinată, înconjurată din toate părțile de dealuri împădurite și cu vedere deschisă spre miază-zi, de unde se văd frumoasele coaste cu dumbrăvi și grădini bogate din valea Ichelului. Ea poartă cu drept un nume, care corespunde cu realitatea”, - scria la 1919 arhimandritul Visarion Puiu⁷⁴.

Mai înainte de a se fonda schitul, pe această colină se estindeau Codrii Ichelului, iar în locul actualei mănăstiri se afla o poiană numită Frumușica, de la care toponim s-a tras și numele inițial al schitului „Frumușica”. De la întemeierea sa, schitul s-a numit Bravicea, după numele moșiei în care se afla, mai apoi „Frumușica”, după numele poienei în care a fost zidită⁷⁵.

Mănăstirea a fost fondată la începutul secolului XIX de Efrem Iurcu, un răzeș din satul Onișcani cu ieromonahii Serafim, Ioanichie, Macarie și călugărul Atanasie, veniți de la Mănăstirea Neamț din România.

Prima atestare documentară a mănăstirii datează din anul 1807, atunci când 43 de răzeși din moșia Bravicea au donat schitului pământ pentru fondarea și construcția complexului monahal. În 1810 este construită prima biserică din lemn de pe teritoriul schitului, iar ctitorul Efrem Iurcu se călugărește cu numele de Eftimie.

După anexarea Basarabiei și crearea Arhiepiscopiei Chișinăului și a Hotinului, Schitul Frumușica i se oferă statut de mănăstire. La începutul anilor '30 ai sec. XIX, pe lângă mănăstire este înființată o școală

⁷³ Idem., *Ghidul Traseelor Turistice al Republicii Moldova*. Chișinău: Ed. „Elan Poligraf”, 2015, pag. pag. 83-84.

⁷⁴ Ibidem, pag. 129.

⁷⁵ Brihuneț, M. *Mănăstirea Frumoasa. În Mănăstiri și Schituri din Republica Moldova*. Chișinău, Ed. „Institutului de Studii Enciclopedice”, 2013, pag. 307.

duhovnicească pentru copiii preoților, la care a studiat și viitorul mitropolit al Moldovei Iosif Naninescu.

În 1851 este construită biserica de piatră în locul bisericii de lemn cu același hram - „Adormirea Maicii Domnului”. Chiliile și biserica de iarnă, „Sfânta Treime” construite din piatră, au fost finisate către anul 1862.

Începând cu anul 1872, la mănăstire activează o școală parohială pentru copiii din sat. Din 1937, mănăstirea este reorganizată în mănăstire de călugărițe cu scopul de a se organiza o școală de pregătire a studentelor pentru Institutul de Călugărițe infirmiere din Chișinău.

În 1947, mănăstirea a fost închisă, în locul sfântului locaș în același an, autoritățile înființează o casă de copii. Peste 17 ani, la Frumoasa este deschisă o școală pentru surdo-muți. În 1973 mănăstirea a fost transformată în penitenciar pentru fete, iar peste 13 ani aici este deschis un internat pentru copii cu handicap mental⁷⁶.

Datorită indifferenței celor care au „administrat”, mănăstirea, complexul este ruinat, multe din podobeale mănăstirii au fost confiscate de regimul sovietic sau distruse, iar clopotele mănăstirii au dispărut fără urmă⁷⁷.

Mănăstirea este redeschisă în anul 1994, la străduința ieromonahului Vasile Ciobanu, în perioada starețului Ambrozie Munteanu 2002-2005, la mănăstire s-au desfășurat ample lucrări de restaurare cu sprijinul credincioșilor, dar și a Camerei de Comerț și Industrie a Republicii Moldova⁷⁸.

La 27 decembrie 2005, mănăstirea a fost reorganizată în așezământ pentru maici, iar stareța a mănăstirii este numita Egumena Benedicta, care este și actuala stareță. Mănăstirea Frumoasa include biserica de iarnă cu hramul *Sfânta Treime*, biserica de vară cu hramul *Adormirea Maicii Domnului* cu turn și clopotniță deasupra pronaosului.

Aici funcționează un muzeu al manuscriselor și cărților vechi, exponatele adunate, familiarizează vizitatorii cu traiul și cultura acestor meleaguri. Mănăstirea este foarte solicitată de turiști, aceasta făcând parte din Mănăstirile Călărășene, care adesea sunt incluse în ofertele agențiilor de turism.

Prin poziția amplasări geografice a mănăstirilor Răciula, Hârjauca, Hârbovăț și Frumoasa se poate observa de la o anumită înălțime,

⁷⁶ Ghidul turistic, *Drumul mănăstirilor*. Chișinău, 2010, pag. 50.

⁷⁷ Bălan, P., *Cetățile sufletului: Mănăstiri și schituri basarabene*. Chișinău: Ed. „ARC”, 2002, pag. 56.

⁷⁸ Platon, N., *Ghidul Traseelor Turistice al Republicii Moldova*. Chișinău: Ed. „Elan Poligraf”, 2015, pag. 132-133.

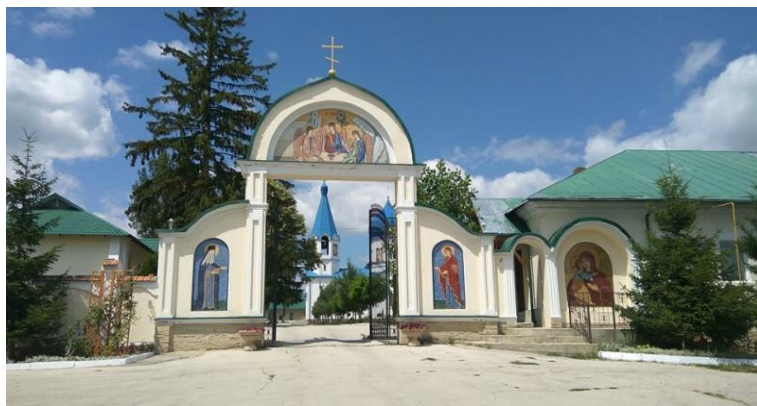


Figura. 2.3: Mănăstirea Frumoasa, poarta de la intrare (sursă: <http://ortodox.md>)

configurația unei Sfinte Cruci, care de fapt denotă că aceste sfinte locașuri, nu au fost construite la întâmplare.

Mănăstirea Hâncu, amplasată la circa 70 de km vest de orașul Chișinău și la 21 km de orașul Nisporeni. La poalele falnicilor Codri, într-un loc liniștit și pitoresc, unde încep izvoarele râulețului Cogâlnic, cu binecuvântarea bunului Dumnezeu, în anul 1678 a fost deschis un nou sfânt locaș – Mănăstirea Hâncu cu hramul Sfânta Cuvioasă Parascheva, ocrotitoarea Moldovei⁷⁹.

Mănăstirea Hâncu, întemeiată în anul 1678⁸⁰ de către marele boier Mihalcea Hâncu, este una dintre cele mai vechi mănăstiri de pe teritoriul Republicii Moldova, după Vărzărești, fondată în anul 1420 și Căpriană în anul 1429⁸¹. Referitor la apariția mănăstirii există mai multe legende, însă cel mai important trebuie de reținut, că ctitorul acesteia este boierul Mihalcea Hâncu, care în urma dorinței fiicei sale, acesta a construit în acest loc o biserică.

Întemeind schitul, Mihalcea Hâncu, l-a înzestrat cu 1040 desetine de

⁷⁹ Agachi, A., V., *Mănăstirea Hâncu. În Mănăstiri și Schituri din Republica Moldova*. Chișinău: Ed. „Institutului de Studii Enciclopedice”, 2013, pag. 334-335.

⁸⁰ Florea, S. *Potențialul turistic al Republicii Moldova: (patrimoniul de monumente naturale și antropice)*. Chișinău: Ed. „Labirint”, 2005, pag. 122.

⁸¹ Idem., *Istoria Mănăstirii Hâncu (1677-2010)*. Chișinău: Ed. „Pontos”, 2010, pag. 23, 32.

pământ. La început schitul a fost de maici, dar din cauza invaziilor repetate, în anul 1757, călugărițele au părăsit schitul Vladnic (numit inițial).

La rugămintea familiei Hâncu, dar în special a lui Lupu Hâncu, în perioada anilor 1770-1772, ieromonahul Varlaam de la Mănăstirea Vărzărești, a venit să se ocupe de schitul părăsit. Varlaam împreună cu câțiva monahi împodobesc împrejurimile schitului cu grădini și livezi, repară chiliile și schitul în întregime cu sprijinul și aportul financiar al boierului Lupu, care mai construiește una nouă. Astfel schitul transformându-se în locaș de călugări⁸².

În 1802 este reconstruită biserica de iarnă din lemn, la fel este schimbată catapeteasma la bisericii. În 1808, schitul era pe deplin stăpânitor pe averea de la familia Hâncu. ,

În 1835 a fost zidită biserica de vară, din piatră, cu hramul „Sf. Cuvioasă Parascheva”, iar pentru călugări au fost făcute mai multe chilii. În 1836 schitul, primește statut de mănăstire. În 1841 a fost construită Biserica de iarnă „Adormirea Maicii Domnului”, care a cunoscut o perioadă de liniște și înflorire culturală și materială. În această perioadă mănăstirea devine una dintre cele mai vestite din spațiul pruto-nistean. În 1884 pe lângă Mănăstirea Hâncu a fost creată o școală cu orfelinat. La fel mănăstirea dispunea și de o bibliotecă foarte bogată⁸³.

În 1946 averea mănăstirii a fost confiscată, iar în 1956 mănăstirea a fost închisă, iar călugării fiind alungați, mănăstirea devenind o bază de odihnă a instituțiilor medicale. Fiind construit Sanatoriul de boli pulmonice „Codrii”, al Ministrului Sănătății. Iar din 1978, edificiile și gospodăria auxiliară a sanatoriului este transmisă Universității de Stat de Medicină din orașul Chișinău, în calitate de complex de odihnă pentru studenți și colaboratori⁸⁴.

În această perioadă s-au produs mari fărâdelegi: au fost distruse ambele biserici, biserica de vară „Sfânta Cuvioasa Parascheva a fost transformată în club de distracții pentru studenți, iar biserica de iarnă – în depozit. Tot complexul monastic a fost reorganizat, în anii 1985-1986, aici au fost construite o cantină și cinci vile.

În anul 1992, Mănăstirea Hâncu își reîncepe activitatea, iar universitatea cedează lotul de pământ pe care îl administra. În 1993 este reparată biserica de iarnă „Adormirea Maicii Domnului”, tot atunci au fost reparate alte două

⁸² Ghidul turistic, *Drumul mănăstirilor*. Chișinău, 2010, pag. 32.

⁸³ Babii, Iu., (coord.). *Locașuri sfinte din Basarabia*. Chișinău: Ed. „Alfa și Omega”, 2001, pag. 48-49.

⁸⁴ Bălan, P., *Cetățile sufletului: Mănăstiri și schituri basarabene*. Chișinău: Ed. „ARC”, 2002, pag. 73.

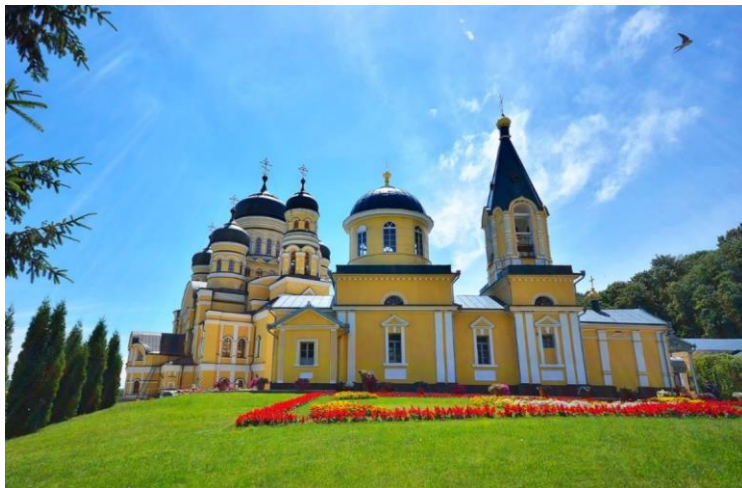


Figura 2.4: Mănăstirea Hâncu (sursă: <http://www.moldova.md>)

clădiri vechi. În 1994 începe reparația bisericii de vară „Sf. Cuvioasă Parascheva”, la care au muncit pictori de la Mănăstirea Poceaev la străduința părintelui duhovnic Arhimandritul Petru, actualul episcop de Ungheni și Nisporeni. Biserica de vară a fost sfințită la 27 octombrie 1995. La 29 august 2000, este sfințit noul complex locativ cu 60 de chilii, iar la 27 octombrie 2000, este sfințit locul actualei catedrale în cinstea Sfinților Apostoli Petru și Pavel, care este considerată a fi cea mai înaltă din Republica Moldova⁸⁵.

În incinta mănăstirii se află o bibliotecă și un muzeu, la fel și un punct medical ce acorda primul ajutor nu numai slujitorilor, dar și pelerinilor. E una dintre cele mai frumoase așezăminte de la noi fiind și una dintre cele mai vizitate mănăstiri din Republica Moldova. În mănăstire se află și un mic fragment din moaștele Cuvioasei Parascheva.

Din 1992 încoace, Mănăstirea Hâncu a redevenit un loc de alinare, de îndemn spre bine și curățenie sufletească. Prin renașterea acestui sfânt locaș, în sufletul codrenilor a renăscut credința strămoșească și speranța într-un viitor mai bun⁸⁶.

⁸⁵ Platon, N., *Ghidul Traseelor Turistice al Republicii Moldova*. Chișinău: Ed. „Elan Poligraf”, 2015, pag. 272-274.

⁸⁶ Babii, Iu., (coord.). *Locașuri sfinte din Basarabia*. op. cit, pag. 51.

BIBLIOGRAFIE

1. Agachi, Alexei. *Istoria Mănăstirii Hâncu (1677-2010)*. Chișinău: Ed. „Pontos”, 2010.
2. Babii, Iurie. (coord.). *Locașuri sfinte din Basarabia*. Chișinău: Ed. „Alfa și Omega”, 2001.
3. Baci, Gheorghe. *Orașul Bălți și oamenii lui*. Chișinău, 2011.
4. Bălan, Pavel. *Icoana Sufletului Nostru*. Chișinău: Ed. „Hyperion”, 1992.
5. Bălan, Pavel. *Cetățile sufletului: Mănăstiri și schituri basarabene*. Chișinău: Ed. „ARC”, 2002.
6. Bârcea, Dan; Nicolae, Mihai. *Românitatea răsăriteană: Biserici rupestre din Basarabia*. București: Ed. „Semne”, 2004.
7. Bolocan, Dumitru. *Geografia turismului*. Chișinău: Ed. „Universul”, 2010.
8. Ciobanu, Constantin. *Biserica Adormirii Maicii Domnului din Căușeni*. Chișinău: Ed. „Știința”, 1997.
9. Ciocanu, Sergius. *Orașul Chișinău: Începuturi, dezvoltare urbană, biserici (secolele XV-XIX)*. Chișinău: Ed. „Cartdidact”, 2017.
10. Colesnic, Iurie. *Chișinăul nostru necunoscut*. Chișinău: Ed. „Cartier”, 2015.
11. Eșanu, Andrei; Eșanu, Valentina. *Mănăstirea Căpriana (sec. XV-XX)*. Chișinău: Ed. „Pontos”, 2003.
12. Florea, Serafim. *Potențialul turistic al Republicii Moldova: (patrimoniul de monumente naturale și antropice)*. Chișinău: Ed. „Labirint”, 2005.
13. Golub, Valentin. *Mănăstirea Curchi*. Orhei: Ed. „Tipografia Orhei”, 2000.
14. Gumeană, Ion. *Comunitățile romano-catolice, protestante și lipovenești din Basarabia în secolul al XIX-lea*. Chișinău: Ed. „Lexon-Prim”, 2016.
15. Ilvițchi, Luminița. *Mănăstirile și Schiturile din Basarabia*. Chișinău: Ed. „Museum”, 1999.
16. Platon, Nicolae. *Strategia de dezvoltare a turismului „Turism 2020”*. Chișinău: Ed. „Elan Poligraf”, 2014.
17. Platon, Nicolae. *Ghidul Traseelor Turistice al Republicii Moldova*. Chișinău: Ed. „Elan Poligraf”, 2015.
18. Platon, Nicolae. *Vernisaj Turistic*. Chișinău, 2015.
19. Postică Gheorghe, Constantinescu Nicolae. *Căpriana: Repere istorico-arheologice*. Chișinău, Editua Știința, 1996.
20. Postică Gheorghe. *Mănăstirea Căpriana (de la întemeiere până în zilele noastre)*. Chișinău, Editura Pontos, 2003.
21. Postică, Gheorghe. *Peisajul Cultural Orheiul Vechi*. Chișinău: „CEP USM”, 2010.
22. Raileanu, Iurie. *Discover Moldova*. Chișinău: Ed. „Iurie Răileanu”, 2013.

23. Reniță, Alecu. *Orheiul turistic*. Chișinău: Ed. „Natura”, 2004.
24. Sainciuc, Lică. *Chișinăul ascuns*. – Chișinău: Ed. „Lumina”, 2014.
25. Sârbu, Antonia., Ladaniuc, Victor. *Mănăstiri basarabene*. Chișinău: Ed. „Universul”, 1995.
26. Stăvilă, Tudor., Ciobanu Ion, Constantin., Diaconescu, Tamara. *Patrimoniul cultural al Republicii Moldova*. Chișinău: Ed. „ARC”, & „Museum”, 2004.
27. Stăvilă, Tudor., Ciobanu Ion, Constantin. *Patrimoniul cultural al Republicii Moldova*. Chișinău: Ed. „ARC”, 2014.

Surse web:

28. <http://www.turismland.ro/manastirea-capriana/>
29. <http://www.monument.sit.md>
30. <http://old.mc.gov.md/ro/content/restaurarea-bisericii-adormirea-maicii-domnului-din-causeni>
31. https://ro.wikipedia.org/wiki/Categorie:Biserici_romano-catolice_din_Republica_Moldova
32. <http://www.statistica.md/newsview.php?l=ro&idc=168&id=6261>
33. <https://www.booking.com>
34. <https://winetours.md/rom/agropensiuni/pensiunea-vatra-stramoseasca>
35. <https://hanulhanganu.md/>
36. <http://www.romanianmonasteries.org/ro/romania/cazare-la-manastirile-din-romania>
37. <http://www.romanianmonasteries.org/ro/alte-manastiri/tismana>
38. <http://www.romanianmonasteries.org/ro/alte-manastiri/manastirea-sambata-de-sus-brancoveanu>
39. <https://www.putna.ro/Contact-s8.php>
40. https://md.kompass.com/a/restaurante-si-baruri/78480/r/transnistria/md_21/
41. <https://drumuribune.md/>
42. <http://autoblog.md/video-programul-drumuri-bune-pentru-moldova-2-prezentat-in-detalii/>
43. [https://ro.wikipedia.org/wiki/M1_\(Republica_Moldova\)](https://ro.wikipedia.org/wiki/M1_(Republica_Moldova))
44. [https://ro.wikipedia.org/wiki/M2_\(Republica_Moldova\)](https://ro.wikipedia.org/wiki/M2_(Republica_Moldova))
45. [https://ro.wikipedia.org/wiki/M3_\(Republica_Moldova\)](https://ro.wikipedia.org/wiki/M3_(Republica_Moldova))
46. [https://ro.wikipedia.org/wiki/M14_\(Republica_Moldova\)](https://ro.wikipedia.org/wiki/M14_(Republica_Moldova))
47. <https://pandatur.md/visit-moldova/>
48. <http://ea.md/republica-moldova-devine-mai-atractiva-pentru-turisti-numarul-celor-care-ne-viziteaza-tara-este-in-crestere/>

VALORIFICAREA PATRIMONIULUI ETNOLOGIC ÎN SECOLUL XXI

SCOBIOALĂ Nadejda¹, CEBOTARI Margareta²,

PANAGUȚA Rodica³

^{1,2,3}Colegiul Național de Comerț al ASEM, Chisinau, Republica Moldova
e-mail: nadejda.scobioala@gmail.com

Summary: The ethnological heritage of the Republic of Moldova is one of the pillars on which reliance the country's culture and identity and it is traditionally valued more for its aesthetic, recreational and leisure sides by narrow groups of people. One of the major difficulties of the traditional heritage inventory is the delimitation of the components without material support that belong to the specifics of folklore cultures. The frameworks of the intangible heritage, which is another phrase for immaterial and non-material heritage, adapts the outlines of a complex of variables that impose new determinations for each specific situation. Villages are the oldest form of human habitation and they continue to carry the culture and civilization through the material and spiritual expressions. In order to meet the cultural and scientific interest, local and international tourists need informational support on the ethnological heritage of the Republic of Moldova.

Key words: *heritage, village, artistic crafts, traditions, values, culture.*

1. INTRODUCERE

Republica Moldova dispune de un patrimoniu cultural și istoric valoros, parțial valorificat în domeniul social-economic și științific. Patrimoniul etnografic al Republicii Moldova este unul dintre pilonii pe care se sprijină cultura și identitatea țării. Această moștenire, numită de specialiști „cultură tradițională”, la nivel internațional, a fost recunoscută ca parte a patrimoniului cultural și a devenit subiect al politicilor culturale, fapt care ajută la valorificarea patrimoniului etnologic în noile contexte ale vremii. Zestrea noastră a fost și este bogată, tot ceea ce trebuie noi să facem este să căutăm să o cunoaștem, să îi descifrăm sensurile profunde. Vizităm muzee, cercetăm arhive, mergem în biblioteci, în sate, dar nu este suficient. Trăim în prezent, suntem oameni ai prezentului, dar trebuie să ne asumăm trecutul și devenirea. Suntem diferiți și este normal, ne raportăm la ceilalți, ne integrăm, asimilăm cunoștințe despre ei, dar nu uităm de noi, de ceea ce ne definește și ne reprezintă.

2. OBIECTIV DE STUDIU

Tradițiile, obiceiurile, ritualurile au fost mult timp unicul mijloc prin intermediul cărora se reglementau relațiile dintre oameni în societate, fiindcă exista o încredere în justetea ordinii stabilite de ele, care se baza pe existența și pe vechimea lor. Aceste comori ale memoriei naționale pot îmbogăți în mod consistent viața cotidiană și pot contribui la reglementarea eficientă a relațiilor sociale, deoarece un factor important în păstrarea continuității istorico-culturale a unui popor este transmiterea experienței, înțelepciunii lui, comunicarea informației etnoculturale de la o generație la alta. Noi trebuie mai apoi să dăm mai departe ceea ce descoperim unei alte generații, care trebuie să aibă șansa de a se cunoaște pe sine dincolo de prejudecăți și stereotipuri. Pentru aceasta trebuie să învățăm noi să vedem, nu doar să privim, pentru a-i învăța și pe ceilalți să depășească nivelul aparenței și să ajungă la esențe atunci când se raportează la un element de patrimoniu cultural, la formele de moștenire culturală.

3. REZULTATE ȘI DISCUȚII

Patrimoniul etnografic românesc din teritoriul cuprins între Prut și Nistru se bucură atât de o componentă imaterială, cât și de una materială. Prima dintre acestea pune accent pe arta cuvântului, folclorul muzical și coregrafic, obiceiuri, sărbători, ritualuri și practici tradiționale, meșteșuguri artistice, jocuri de copii și tineret. Ele pot influența în mod substanțial reglementarea relațiilor dintre generații, pentru că conțin în sine modele de conduită edificate pe un profund sentiment axiologic, printr-un orizont umanist de profunzime și anvergură [1, p.223]. Toate acestea reprezintă elementele cu dominanță spirituală ale culturii noastre tradiționale care identifică și definește latura etnografică a patrimoniului cultural al națiunii vorbitoare de limbă română din acest teritoriu. Componenta materială a patrimoniului etnografic o constituie obiectele etnografice și de artizanat, operele de cultură populară, așezările, casele tradiționale, meșteșugurile, ocupațiile tradiționale, covoarele, piesele de port etc. [2, p.145].

Satul a fost cea mai veche formă de locuire umană și continuă să fie un purtător de cultură și civilizație prin expresiile sale materiale și spirituale. Arhitectura de organizare și amplasare a satelor, a fost condiționată în mare parte de condițiile de relief, dispunerea rețelei de drumuri și amplasarea locuințelor, dar și de factorul social. Omul a fost cel care și-a ales vatra satului și a acționat asupra evoluției acesteia [2, p.146]. Moșia unui sat, oricât

de mic ar părea, este un univers, o regiune naturală în mijlocul căreia omul și-a așezat locuința și traiul în istorie. Satele Moldovei de pe ambele maluri ale Prutului și Nistrului în repetate rânduri, au fost admirate de mulți călători străini și oaspeți. [3, p.165].

Pentru satele spațiului dintre Prut și Nistru sunt caracteristice gospodăriile de tip închis, împrejmuite cu gard. Nu lipsesc gardurile de compartimentare a curții interioare. Casa ca locuință reprezintă elementul central al complexului gospodăresc. Materialul mixt de construcție (pământul, lutul, lemnul și piatra), tehnicile de construcție în nuiiele, tehnica chirpicului, acoperișul casei în patru ape, din stuf, paie și șindrilă, prispele de jur împrejur, modul de organizare a mobilierului țărănesc, multifuncționalitatea camerelor de locuit și monofuncționalitatea anexelor gospodărești reprezintă câteva elemente ce se regăsesc în toată aria românească [3, p.166]. Cele mai numeroase și mai bine păstrate sunt casele cu trei camere. În majoritatea caselor vechi ajunse până la noi locuiesc oamenii în vârstă, dar și tinerii care le-au moștenit sau le-au procurat și încă nu și-au construit altele noi. Se întâlnesc case rămase de izbeliște și aflate în procesul inevitabil de distrugere. Pe de altă parte, pe parcursul anilor, unele case vechi au beneficiat de refaceri prin înălțarea pereților și acoperirea lor cu ciment, de adaosuri de încăperi, schimbarea acoperișului de paie și stuf cu șindrilă, olane, ardezie, tablă. Un exemplu demn de admirat e casa aflată în satul Molovata Nouă, care a primit o a doua viață. Este fosta casă a lui moș Pintilie și mătușa Docheana care au locuit aici până în anul 1998. Ion Ștefaniță, expert în domeniul patrimonial, a procurat această casă, a restabilit-o și a amenajat-o cu obiecte de tradiție și istorie transformând-o într-un muzeu care poartă numele de Muzeul Țăranului. Fig.1. Dânsul susține ideea că această arhitectură rurală - casele țărănești, tradiționale, de altădată - sunt cu adevărat un patrimoniu, care este atractiv și prin ele noi putem să dezvoltăm un sat, un oraș, o țară. Noi trebuie să respirăm și cu tot ce înseamnă valoare economică a acestui patrimoniu.

Este îmbucurător faptul că mai sunt oameni preocupați de păstrarea tradițiilor, datorită cărora se formează un echilibru între ceea ce moștenim și ceea ce transmitem, desigur, nu fără ajutorul instituțiilor de bază, a universităților, școlilor etc..

Domeniile cele mai expresive ale patrimoniului etnologic sunt meșteșugurile artistice. Însușirea și transmiterea cunoștințelor, a tehnicilor și procedeele de prelucrare a materiei prime, de confecționare a obiectelor în spiritul tradiției meșteșugărești se făcea în cadrul familiei sau prin inițiere. Cunoștințele și practicile tezaurizate de comunități prin meșteșuguri pun în



Figura 1: Muzeul Țăranului din Molovața Nouă

valoare toate elementele patrimoniului cultural imaterial, au fost valorificate bogățiile cadrului natural: piatra, lemnul, lutul, cornul, fibrele vegetale (câneapă, inul, lozia, paiele, stuful, papura, nuiielele), care sunt activități străvechi, practicate și azi pentru a crea obiecte de prima necesitate. Astfel, meșteșugurile populare continuă să contureze specificul localităților. Pietrari din Cosăuți, Soroca, din neam în neam au dat expresie monumentală localității, satelor din jurul Sorociei, dar și celor aflate la o mai mare depărtare precum Mașcăuți, Orheiul Vechi care și-au dorit lucrări cu rezistență artistică, salvată în piatră. În satul Cosăuți s-au format un șir de meșteșugari – pietrari vestiți: A. Ciumac, U. Lozan, I. Gîțlan, S. Belous, I. Sapojnic, V. Știrbu, dar și familii întregi Hămuraru, Zagaevschi, Zolotariov ș. a., care au pregătit o serie întreagă de tineri-ucenici în acest domeniu [4].

Rămânând în același areal, dintre Răut și Nistru, admirăm regeasca arhitectură în piatră din zona Orheiului Vechi, aici apărută, desăvârșită și apoi extinsă spre alte zone, așa cum se întâmplă cu toate fenomenele culturale de referință. Pe vetrele satelor: Brănești, Furceni, Trebujeni, Butuceni, Morovaia, Jeloboc etc., au crescut dinastii de meșteri care au dăltuit în piatră cele mai relevante fantezii ale lor. [3, p.169]. Măinile dibace ale meșterilor au dat viață pietrelor înfrumusețând casele localnicilor și a satelor din împrejurimi, construind coloane decorative, stâlpi de poartă, răstigniri pe la răspântiile drumurilor etc. Arta de a dăltui în piatră s-a transmis din tată în fiu. Piatra extrasă e folosită și în construcția caselor, remarcate printr-o arhitectură specifică și, în același timp, variată. Din strămoși a rămas decorul geometric cu care se împodobesc stâlpii de la porți și coloanele pe care se sprijină acoperișul. Floarea din piatră reprezintă un simbol al geniului popular. Acest decor este una din performanțele

sculpturii populare.

Grație calităților deosebite ale lemnului, prelucrarea lui a reprezentat unul dintre cele mai importante meșteșuguri în viața populației autohtone din spațiul Pruto-Nistrean. Cea mai largă întrebuintare, lemnul o avea în domeniul construcției, și anume, în edificarea locuințelor. Din lemn erau confecționate, de asemenea, unelte agricole (pluguri de lemn, boroane, teascuri pentru vin, furci, greble, hârlețe, lopeți), unelte pentru producția meșteșugărească (războaie de țesut, roata olarului, furci și fusuri de tors), mijloace de transport (caruri, căruțe, sănii), mijloace de dobândit apă (fântâni, izvoare), vase pentru provizii și materiale lichide (putini, poloboace, lăzi, găleți, cofe etc), veselă de bucătărie și obiecte de uz casnic (străchini, linguri, bățătoare de unt, fuse), mobilă (mese, scaune, polițe), accesorii auxiliare (scări, capace pentru ceramică și pentru gropile de provizii, mănere pentru diferite unelte etc). Fasonarea lemnului și pregătirea diferitelor obiecte era realizată cu ajutorul diverselor unelte din fier: topoare, tesle, cuțite de rândeă, strunguri pentru prelucrarea lemnului, pânze de ferăstraie, burghie, cuțite de confecționat linguri etc. [3, p.168]. Astăzi ne putem mândri cu Ion Podaru, un meșter cioplitor în lemn din satul Vărzărești, raionul Nisporeni, Ștefan Ciumașu din Chișinău, Dumitru Oserele din Cățărași, Anatol Crețu din satul Hrușova, raionul Criuleni etc..

Un alt exemplu, de inspirație nistreană, a fost centrul vechi de olărit de la Cineșeuți, Rezina, unde s-a lucrat ceramica roșie și neagră secole la rând, până după al doilea război mondial [3, p.170]. Încercările întreprinse de-a lungul deceniilor, până în prezent, demonstrează că o tradiție veche dispare ușor, pe neobservate, dar poate fi revitalizată cu greu sau în unele cazuri deloc. În Republica Moldova arta olăritului este foarte puțin practică comparativ cu secolele trecute. Tradițiile se mai păstrează datorită unor meșteri entuziaști și artiști plastici, susținuți prin diferite forme de concursuri și expoziții organizate de Uniunea Meșterilor Populari, Muzeul Național de Etnografie și Istorie Naturală, Ministerul Culturii. Însă merită să insistăm asupra perpetuării ceramicii populare, până atunci când și statul, și societatea, nu numai meșterii, vor conștientiza prioritățile ei. Meșteșugul olăritului este reactualizat și pus în valoare de meșterii populari de la Iurcenii, Nisporeni, Țigănești, Strășeni. Unul dintre cei mai cunoscuți dintre ei rămânând a fi Vasile Gonciar din satul Hoginești, care în aprilie 2023 a primit din partea Ministerului Culturii, Titlul Onorific de Purtător al Tezaurului Uman Viu. Fig.2.

Țesutul covorului la Clișova Nouă, Rusești, Bădiceni, Curesnița Veche și Curesnița Nouă etc. s-a dezvoltat și a fost continuat repertoriul străvechi de



Figura 2: Vasile Goncear - Titlul Onorific de Purtător al Tezaurului Uman Viu

motive în creații de mare admirație. Covoare sunt denumite în Republica Moldova în general țesăturile groase de lână netede sau pufoase alese pe fire numărate. Fiecare din acestea au anumite particularități ornamentale, tehnice și proporționale. Comun pentru ele este faptul că ornamentul lor „se alege” cu fire colorate, dar diferă tehnica de confecționare, proporțiile, compoziția ornamentală, structura factuală, zona de răspândire și funcția lor în casă [2, p.160]. Din multiplele izvoare scrise, documente aflăm că covoarele se făceau din lână curată și exclusiv pentru casă, că erau foarte frumoase și se păstrau cu mare grijă, transmitând-se ca relicve ale familiei din generație în generație. Casa tradițională moldovenească neapărat e împodobită cu covoare: pe perete, paturi, pe podea. Această tradiție de a folosi covoare la împodobirea locuinței a fost tipică pentru moldoveni din adâncul secolelor și a rămas până în prezent. Aproape că nu întâlneai în Moldova casă, în care nu erau covoare. Ecaterina Popescu este una din meșterii populari, specializată în țesutul covoarelor, totodată și membră a Uniunii Meșterilor Populari din Moldova și fondatoarea Complexului de Meșteșuguri „Artă Rustică”. Fig.3. Centrul „Artă Rustică” este dotat cu literatură de specialitate, echipament și utilaj necesar pentru însușirea a mai multor genuri de meșteșuguri, în special, țesutul artistic al covoarelor tradiționale, fiind la dispoziția tuturor doritorilor de a cunoaște și însuși această artă. În cadrul Centrului activează mai multe meșterițe, care practică țesutul covoarelor, broderia artistică, croșetatul, țesutul orizontal.



Figura 3: Ecaterina Popescu - Complexului de Meșteșuguri „Artă Rustică”

Ecaterina Popescu promovează tradiția țesutului covoarelor tradiționale moldovenești, vopsitului cu produse naturale și investește cultivându-i tinerei generații dragostea pentru covorul autentic, pentru muncă, tradiții, în general, căci dânsa este sigură că doar astfel le putem salva și face să perpetueze [5].

Costumul tradițional din spațiul Pruto-Nistrean este pe lângă aspectul său practic – de protejare a corpului – un certificat de înaltă iscusință și pricepere, este un etalon de frumusețe, care posedă un limbaj de comunicare a unor tradiții străvechi, o mărturie vie a unui proces de creație în masă, iar Maria Cristea, meșter popular, specializată în „broderii, costum național”, fondatoarea Casei Portului Popular „Casa Cristea” Fig.4 este ferm convinsă că „avem un viitor, atâta timp cât există familii care își cresc copiii în spiritul tradiției și a dragostei de țară”.



Figura 4: Maria Cristea - meșter popular, specializată în „broderii, costum național”

O veste frumoasă pentru Republica Moldova dar și România în 1 decembrie 2022 a fost că arta cămășii cu altită, element de identitate culturală pe ambele maluri ale Prutului, a fost inclusă în lista patrimoniului

cultural imaterial al umanității, deci „Cămașa cu altiță” a fost inclusă în patrimoniul cultural imaterial UNESCO.

Prelucrarea lânii și a pieilor pentru confecționarea îmbrăcăminții avea loc la Edineț, Chișinău, Clișova Nouă, Bălți, Vulcănești, Ceadâr-Lunga, Cimișlia [1, p.227]. Constantin Cojan, renumitul meșter popular în prelucrarea artistică a pieilor la Cahul realizează manual lucrări unicat ornate cu elemente naționale: bundițe, căciuli și alte obiecte din blană, inclusiv cojoace. Fig.5.

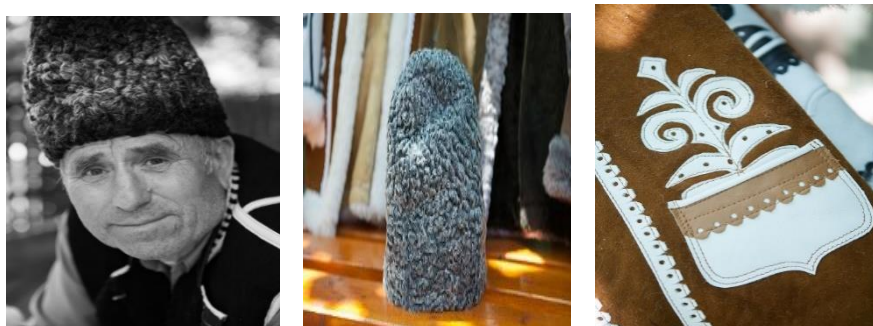


Figura 5: Constantin Cojan - meșter popular în prelucrarea artistică a pieilor la Cahul

Împletitul din lozie, un alt meșteșug de referință pentru soroceni, dar și pentru sătenii din localitățile aflate actualmente în raionul Ștefan Vodă, la Nistrul de jos – a dat expresie și perspectivă unui material exclusiv al apei: lozia, răchita, salcia [3, p.165].

Meșterii populari moldoveni creează obiecte frumoase, reprezentându-ne cu cinste atât în țară, cât și în străinătate, la diverse festivaluri, expoziții, forumuri, târguri etc. Creațiile lor sânt expuse în: România, Ucraina, Rusia, Canada, America, Germania, Franța, Italia, Israel, Polonia etc., în multe țări lucrările maeștrilor au fost procurate pentru colecțiile private și de stat.

Un alt domeniu, prepararea bucatelor tradiționale, cuprinde un fond foarte bogat de cunoștințe transmise din generație în generație, care s-a format în strânsă legătură cu ocupațiile principale și secundare, cu mediul cultural și condițiile climaterice, religie și condițiile social-istorice. Există o legătură strânsă între alimentație și cultură. Mâncarea este o parte importantă a identității culturale. Fiecare grup etnic are propriile sale tipuri de alimente preferate, precum și propriile metode de preparare și conservare. Acest lucru, este influențat în mare măsură de localizarea geografică și de

timpuri. Nu există mâncare care să fie consumată fără a implica valori și practici sociale și culturale. Toți oamenii mănâncă, dar ceea ce mănâncă, cum mănâncă, cu cine, de ce, în ce context, cum ajunge mâncarea la ei, toate acestea sunt marcate de diferențe culturale sau istorice [6, p.181]. La perfecționarea și promovarea în timp a rețetelor de bucate și băuturi, intrate în fondul nostru cultural tradițional, au colaborat toate grupurile sociale toate generațiile și toate comunitățile. S-a format un sistem alimentar destul de bogat în cunoștințe, deprinderi și practici care s-au păstrat până în prezent în strânsă legătură cu ocupațiile principale, cu mediul natural și condițiile social-istorice. Dovadă este rețeaua de Plăcintării, de Cofetării și Restaurante care promovează și practică bogăția tradițiilor alimentare. Un lucru este clar, că preferințele alimentare sunt cele mai stabile deprinderi ale comunităților umane [1, p.227]. Actualmente, la masa gospodariilor din partea locului, și-au făcut spațiu mai mare sarmalele învelite în frunză tânără de viță-de-vie, de varză, de stejar, sau chiar și de arțar, răciturile din carne de cocoș - pe timp cald, dar și cele din carne de porc - pe timp rece, ardeii umpluți și ghiveciurile din legume. Dar cel mai impresionant este mielul împlut și copt în cuptor, friptura din carne de iepure, porc sau pasăre. Rămâne fidelă istoricității mămăliguța și brânza de oaie (poate fi amestecată și cu puțină brânză de vaci, dar nu e obligatoriu), servită cu un pahar de vin roșu de casă, sau cel puțin roz ca de pe dealul de piatră al Răutului și Nistrului. În satele Republicii Moldova, localnicii se mândresc cu vinurile preparate de fiecare acasă, după deprinderi străvechi, dar și cu cele de calitate, seci și demiseci: Muscat, Aligote, Cabernet, precum și Fragă, Tărasă și Crască sau dintr-un amestec de struguri. Păstrate în butoaie de stejar și de salcâm, vinurile sunt plăcute omului trudit în orice anotimp al anului. Toate împreună formează o cultură și o civilizație seculară promovată prin secole de băștinași [3, p.171].

Etnologii, etnografii, folcloriștii, sociologii, antropologii, cercetează, scriu cărți, pun în valoare tradiția noastră, iar politicile culturale leagă efortul cercetătorului de conștiința socială. Avem dovadă că ținem la doine, balade, la hore, că le cântăm și dansăm, că păstrăm rețetele culinare, că știm a prelucra lutul și putem ciopli lemnul cu o măiestrie de neîntrecut, că avem tehnici deosebite de țesut și cusut. De aici reiese că, moștenirea culturală trebuie scoasă din anonimat. Astăzi avem tradiții și obiceiuri care au rezistat, iar lumea le practică și le respectă. Se joacă nunți, se practică obiceiul înmormântării, se colindă, se umblă cu semănatul și uratul în ajunul Anului Nou și de Sf. Vasile, se prepară bucate și băuturi tradiționale, se poartă măștișoare, se sărbătorește Hramul satului, a orașului, desigur, cu înlocuirea

sau scoaterea din uz a unor elemente, dar nici odată tradiția nu a fost sfidată [1, p.230]. În acest sens, putem confirma că, colaborarea dintre familie și instituțiile culturale ca piloni ai promovării trecutului, ai valorificării și conservării patrimoniului cultural sunt indispensabile [3, p.165].

4. CONCLUZII

Problematica patrimoniului etnologic este una din ce în ce mai actuală în rândul specialiștilor, cu accent pe respectul pentru trecut, grijă și responsabilitate pentru viitor, pe potențialul patrimoniului de a determina schimbări majore în comunitate, contribuind substanțial la dezvoltare economică și socială durabilă. Patrimoniul cultural are o valoare universală pentru noi, membri ai comunității, este element fundamental al identității noastre naționale, iar protejarea lui intră în responsabilitatea autorităților și instituțiilor cu atribuții în domeniu, dar și a cetățenilor. Tradițional, patrimoniul etnologic este valorificat mai mult în plan estetic, agremental și recreativ de grupuri înguste de persoane. Cercetările privind valorificarea patrimoniului cultural în general sunt abordări actuale și de perspectivă în țările Uniunii Europene. În Republica Moldova astfel de abordări sunt o noutate. Ramurile economiei naționale, legate indirect de patrimoniu au nevoie de sprijin științifico-metodologic accesibil. Turisții interni și externi au nevoie de suport informațional despre patrimoniul etnologic al Republicii Moldova pentru satisfacerea interesului cultural și științific. Sensibilizarea opiniei publice și responsabilizarea comunităților locale privind valorile, importanța moștenirii culturale trebuie să devină o practică, deoarece patrimoniul cultural constituie atât un element al identității, cât și o sursă de inspirație și de creativitate pentru generațiile prezente și viitoare. Doar acționând împreună vom putea transmite resursa culturală în forma sa autentică și nealterată, fundamentală pentru o dezvoltare sustenabilă și durabilă.

5. REFERINȚE BIBLOGRAFICE:

1. MACOVEI, T.. *Moșteniri culturale tradiționale în dinamică socială*. În Materialele Simpozionului științific internațional: Educația în spiritul valorilor naționale și universale din perspectiva dialogului pedagogic, Ediția a 2-a, Tipogr. „Garomont Studio”, Chișinău: 27-28 martie 2020, pp. 223-230. ISBN 978-9975-3452-6-2.
2. *Patrimoniul Cultural Național ca resursă pentru o dezvoltare durabilă a Republicii Moldova*, Vol. 1, coord.: Victor Ghilaș, Adrian Dolghi, Tipogr.

- „Notograf Prim”, Chișinău 2019, 320 p. ISBN 978-9975-84-110-8.
3. ȘTEFĂNIȚĂ, I., *Civilizația și cultura satelor de pe malul râurilor Nistru, Prut și Răut*. În Materialele conferinței internaționale: Diversitatea expresiilor culturale ale habitatului tradițional din Republica Moldova, Editura Cartdidact, Chișinău 2-4 august 2007, pp. 165-173. ISBN 978-9975-940-47-4
 4. Prelucrarea artistică a pietrei. *Disponibil:* <https://moldovenii.md/md/people/1328>. Accesat: 10.04.2023
 5. Popescu, E. *Disponibil:* <https://moldovenii.md/md/people/1328>. Accesat: 10.04.2023
 6. BABCENCO, C., CAZAC, V., ALCAZ, O. *Revitalizarea alivencei moldovenești: tradiție și experiențe de preparare*. În Materialele simpozionului național de etnologie: Tradiții și procese etnice, Ediția II. Chișinău, 2021. p. 181-189. ISBN 978-9975-3337-8-8.
 7. *Cercetarea și valorificare patrimoniului național și universal în învățământul preuniversitar. Culegere de studii*, Univ. Ped. de Stat „Ion Creangă”, col. red.: Valentina Ursu, Tipogr. „Garomont-Studio” Chișinău, 2016, 175 p. ISBN 978-9975-46-291-4.

PROMOVAREA, VALORIFICAREA TEZAUROLUI NAȚIONAL- EXPRESIE A DĂINUIRII NOASTRE

CEBOTARI Margareta¹, PANAGUȚA Rodica²,
SCOBIOALĂ Nadejda³

^{1,2,3}Colegiul Național de Comerț al ASEM, Chișinău, Republica Moldova
e-mail: margareta.cebotari1@gmail.com

Summary: The proposed material presents aspects of some historical vestiges from the Republic of Moldova starting from prehistory to the present day, representative elements of old and popular Moldovan art and architecture: fortresses, monastic complexes, churches and mansions. Also, it is addressed the knowledge of some information about values and cultural assets of local, national and regional importance, established throughout history. All of them are masterpieces of the Moldovan treasury, denoting the national peculiarities, the original artistic thinking - an expression of our endurance.

Keywords: *historical and cultural heritage, enhancement, authentic values, promotion*

1. INTRODUCERE

Trecutul ne lasă moștenire tainele lui. În jurul nostru se află pretutindeni locuri sacre, peisaje simbolice, vechi cetăți la fel de fascinante pentru savanți și aventurieri, pentru amatorii de curiozități și pentru turiști, unele secrete ale lor rămân încă și azi nedescifrate. Astfel de locuri pline de mister înflăcărează imaginile și trezesc o teamă amestecată cu respect, stârnind întrebări despre credințele, cunoștințele de astronomie și arhitectură, despre istoria vechilor popoare. Ele reprezintă o provocare pentru gândirea modernă și pentru ideea supremației tehnologice a secolului XXI, punând sub semnul întrebării dogma infailibilității metodei științifice.

Patrimoniul cultural este elementul care definește într-o manieră sensibilă vechimea și originalitatea tradițiilor fiecărei comunități umane. Bunurile culturale sunt cartea de vizită a fiecărei așezări umane, care reprezintă un loc al memoriei și al istoriei cu tradiții culturale acumulate de-a lungul deceniilor, secolelor și mileniilor.

2. OBIECTIV DE STUDIU

Societatea de azi ridică problema înțelegerii și valorizării diversității, importanța înțelegerii trecutului propriului popor, tradițiilor culturale și istorice ale popoarelor lumii. Astfel obiectivul de studiu al prezentului articol este identificarea, promovarea valorilor naționale, a patrimoniului istoric și cultural din Republica Moldova.

3. REZULTATE ȘI DISCUȚII

În vederea realizării scopului prezentului studiu au fost utilizate surse științifice, surse internet, ghiduri, legi, albume etc. Pentru documentarea teoretică a articolului au fost selectate un șir de lucrări, care tratează în conținuturile sale valorile naționale, valorificarea patrimoniului cultural, istoric. Drept exemplu servesc lucrările lui Sergiu Musteață [1, p.18] și Igor Cereteu [2, p.11]. Aici se definește explicit termenul de valori naționale, patrimoniu, valorificare. În Republica Moldova, realizări importante în identificarea și inventarierea întregului patrimoniu cultural, istoric, arhitectural au fost făcute de Ion Ștefăniță, fost director al Agenției de inspectare și restaurare a monumentelor. În vâltoarea atâtor războaie și invazii, în puterea vremii distrugătoare, partea cea mai mare a averii noastre a fost irosită, dar puținul rămas îngăduie să ne dăm seama de bogăția gândului și de harul în meșteșug al poporului nostru, care în ciuda vremurilor neprielnice, nu a conținut nicicând să potrivească piatra, din nou înălțând cetăți și lăcașe și să cioplească chipuri senine. Arhitectura și arta Moldovei medievale au crescut sub înrăurirea puternică a artei bizantine, răspândită în țările ortodoxe: Rusia, Ucraina, Armenia, Serbia, Bulgaria, absorbind totodată și motive romanice, gotice, baroce [3, p.74]. Au fost distruse multe monumente, iar acele cetăți ce au ajuns până la noi au avut de suferit schimbări, fiind înnoite de zeci de ori. Și astăzi adunat-am bucată cu bucată din cele rămase- zid de cetate, petre funerare, file de pergament, ochiuri de vopsea intrată adânc în albul mortarului, în lemn, chipuri crăpate de ploaie din răstignirile de la drum. Iconarii din Țara Moldovei au zugrăvit vreme de veacuri cu multă iscusință în ale meșteșugului icoanelor, toate- expresii ale moștenirii culturale.

Actualmente în republică are loc reconsiderarea atitudinii societății față de patrimoniu cultural, față de diversitatea expresiilor culturale. În Europa, ocrotirea patrimoniului cultural a luat avânt la sfârșitul sec. XVIII – începutul sec. XX, atunci când s-a sistematizat conceptul științific și s-au aplicat măsuri

legislative și instituționale. În Basarabia, în anii 1820, această activitate începe, ca și în alte gubernii țariste, prin emiterea unei serii de circulare, dispoziții guvernamentale privind protejarea monumentelor istorice. Se interzicea repararea sau demolarea edificiilor construite până în sec. XVIII. În 1918 a fost fondată Comisiunea Monumentelor Istorice, care avea drept scop studierea, restaurarea și conservarea monumentelor istorice [1]. Un număr însemnat de edificii valoroase, inclusiv de monumente de istorie și cultură din Basarabia au fost distruse în urma acțiunilor militare din timpul celui de-al Doilea Război Mondial. La sfârșitul anilor 1970, circa jumătate din bisericile ce au funcționat pe teritoriul Basarabiei interbelice au fost distruse monumente de istorie și cultură, iar 80 la sută din clădirile-monumente erau în stare de degradare [4]. În Republica Moldova, după proclamarea independenței, s-au elaborat și aplicat o serie de măsuri în vederea protecției patrimoniului cultural.

În Republica Moldova, până în prezent au fost identificate peste 15 000 de obiecte ale patrimoniului cultural, monumente arheologice, istorice, monumente de arhitectură și monumente de artă. În unele localități au fost instaurate monumente noi, consacrate celor căzuți în conflictele militare. Parte componentă a patrimoniului cultural-natural al Republicii Moldova sunt: cetățile (Soroca, Bender/Tighina), Bălți [5], mănăstirile (Căpriana, Curchi [6], Japca, Saharna ș.a.), bisericile (din Căușeni, Chișinău, peisajele și siturile naturale (Orheiul Vechi, valea Nistrului) etc. În anul 2005, meridianul geodezic de lângă satul Rudi, raionul Soroca, a fost inclus în Lista Patrimoniului Mondial, gestionată din anul 1978 de UNESCO [7]. Drept patrimoniu cultural-național al Republicii Moldova se consideră complexul Combinatului de Vinuri „Cricova” SA „Mileștii Mici” [6].

Locurile frumoase din Moldova așteaptă să fie redescoperite. Cetățile Moldovei s-au înălțat în șir de vremuri pe malul Nistrului. În zidirea lor s-au împletit motive genoveze, georgiene, moldovenești [3, p.5.]. Cetatea Soroca e un simbol al dăinuirii noastre [8], a apărut hotarul din partea tătarilor, aici s-au întâlnit Dimitrie Cantemir cu Petru Cel Mare pentru a-și uni forțele împotriva Turciei.

În mare parte registrul monumentelor istorice e compus din obiecte de cult. Protejarea culturii a fost o trăsătură a domniei. Voievozii au contribuit cu autoritatea lor la menținerea specificului cultural în condiții foarte dure. Astfel s-au dezvoltat cetăți, biserici din lemn. Stilul moldovenesc domină arta vreme de un secol (1480-1590), Voroneț, Moldovița, Sucevița. În Basarabia s-au păstrat puține obiecte a stilului moldovenesc Biserica Sfântul Pavel din Chișinău și din Orhei sunt păstrate unele elemente a stilului moldovenesc

[2, p.75]. Stilul moldovenesc dispare odată cu anexarea ei la Imperiul Rus.

După 1989, odată cu destrămarea Uniunii Sovietice Biserica din Republica Moldova își recapătă statutul social legal de instituție spirituală, menită sa-l readucă pe Dumnezeu în viața cetățenilor acestei țări. Una după alta, se redeschid bisericile închise multe decenii. În adâncul codrilor, pe locuri de rară frumusețe a naturii s-au înălțat numeroase ctitorii unul din cele mai frumoase așezăminte monastice este mănăstirea Căpriană urzită pe vremea lui Alexandru cel Bun, a fost înnoită de Ștefan cel Mare, săvârșită de Petru Rareș și Alexandru Lăpușneanu. [2, p.76]. O așezare monastică veche este și mănăstirea Curchi, ce crede că a fost întemeiată de Ștefan cel Mare, dar fiind pustiită de mai multe ori a renăscut abia în secolul XVIII. [2, p.74]. La Hîrjăuca în apropierea satului se înalță mănăstirea cu același nume. Sfântul lăcaș a fost întemeiat în 1740 în preajma unui izvor cu proprietăți tămăduitoare de către boierul Constantin Capruz [2, p.78]. Biserica Adormirea Maicii Domnului din Căușeni este una dintre minunatele biserici ortodoxe românești din Basarabia, a fost construit între secolele XVII- XVIII. Pictura lăcașului, de o frumusețe și o bogăție aparte, datează din 1763 [9]. Biserica este pe jumătate îngropată în pământ, spre a fi cât mai discretă și mai puțin stânjenitoare înaintea păgânilor necredincioși. În acea vreme, se pedepsea cu moartea ridicarea oricărui lăcaș mai mare decât un oștean pe cal. Pentru aceasta, biserica a fost zidită pe jumătate îngropată în pământ. Lucrările la biserică se făceau noaptea, iar ziua locul era acoperit cu lemne și iarbă, aspectul exterior a fost lucrat asemeni unui hambar [10].

Mănăstirea „Sfânta Treime” de la Saharna este pe bună dreptate considerată printre cele mai mari centre de pelerinaje religioase din Moldova. Aici se găsesc unicele în republică moaște ale Sf. Cuvios Macarie, iar pe una din stânci – amprenta lăsată, potrivit unei legende, de Maica Domnului. În curând, mai aproape de defileu, este durată o biserică nouă din lemn și întemeiată mănăstirea „Sf. Treime” (1777) [11]. Mai târziu pe locul bisericii din lemn este înălțată o biserică din piatră în stil vechi moldovenesc, decorată bogat cu fresce murale. De sus, de pe stâncile din s. Saharna, se deschid niște peisaje de excepție: defileul stâncos și împădurit al râulețului Saharna (16 km lungime) ce saltă pe parcursul sau peste 30 de praguri și cascade. Tot aici se găsește o stațiune arheologică importantă cu vestigii din epoca fierului (sec. X-VIII î.e.n.) și o cetate de promotoriu geto-dacică (sec. IV-III î.e.n.) [11], una din cele mai conservate de pe teritoriul Republicii Moldova.

Cele mai importante monumente ale Republicii Moldova sunt consacrate personajelor și evenimentelor istorice: Monumentul domnitorului Ștefan cel Mare și Sfânt, Monumentul Vasile Alexandrii, Monumentul lui Ion și Doina

Aldea-Teodorovici, Monumentul victimelor din ghetoul Chișinău, Monumentul lui Vasile Lupu,[12], lista poate fi continuată.

Din cele 62 de conace înregistrate în Republica Moldova, două sunt incluse în Registrul patrimoniului: Palatul lui Manuc și castelul Mimi. În anul 1881, celebrul arhitect Alexandru Bernarazzi. a fost cel care a proiectat și a construit Castelul vânătoresc, înconjurat de turnuri, de grădina de iarnă și de un mic parc. Cercetătorii cred că dinspre palat pornesc tuneluri lungi, unul dintre care ar străbate, cică, întregul Hâncești. Câteva dintre aceste galerii au fost dezgropate, porțiunile acestor pasaje subterane servindu-le drept beciuri locuitorilor din Hâncești. Lucrările de renovare au durat aproape doi ani, însă rezultatul a fost pe cînste. Palatul a fost renovat în stil renașcentist, păstrând luxul și eleganța în care a trăit familia renumitului boier. În palat au fost restaurate dormitoare, sălile pentru petreceri, sufrageriile și birourile. Mai multe obiecte de mobilier au fost aduse din Odessa, unde Manuc Bei mai avea un palat. O altă parte din mobilier a fost confecționată în Italia, după câteva modele originale. Pentru a reda din nou în detalii stilul autentic perioadei secolului XIX, au muncit peste 60 de specialiști, atât meșteri din Moldova, cât și din România [13]. Astăzi Conacul Manuc Bei se bucură de zeci de vizitatori zilnic, din toate colțurile țării, dar și de peste hotarele acesteia, iar autoritățile speră că monumentul va deveni una dintre cele mai atractive destinații turistice.

Conacul familiei Mimi mai nou, odată cu reconstrucția, conacul este denumit și Castelul Mimi este un monument de arhitectură de importanță națională din localitatea Bulboacă, raionul Anenii Noi [14], construit spre sfârșitul secolului al XIX-lea. Unul dintre acești oameni este creatorul nostru, Constantin Mimi, un pionier, vinificator emblematic și o figură publică importantă a secolului XX. Și-a dedicat viața vinului. Aplicând cunoștințele dobândite în Europa de Vest, Constantin Mimi a reușit să construiască primul castel din Moldova. Acest lucru l-a îndemnat să producă vinuri excelente și să ridice standardele prin implementarea noilor tehnologii.

Moștenirea culturală constituie totalitatea bunurilor materiale și imateriale produse de oameni. Vestigiile arheologice sunt o parte componentă a patrimoniului cultural material. Pe teritoriile aferente localității Rudi se află numeroase vestigii istorice. Activitatea umană din zonă poate fi trasată până în preistorie. Urmele activității umane sunt atestate în peștera din localitate. Urme ale fortificațiilor antice, două fortificații de pământ, Farfuria Turcească și Germanariul, sunt vestigii din epoca medievală timpurie. Mănăstirea din sat este una dintre cele mai vechi din Moldova. În sat a fost ridicată, în anul 1777, biserica cu hramul sf. Treime, considerată a

fi un exemplu elocvent al vechiului stil arhitectonic specific moldovenesc. Pe teritoriul Basarabiei erau 27 de puncte de observare, dar acum a rămas doar unul singur. Acest obiect este inclus în lista patrimoniului mondial UNESCO. "O Sută de Movile" prezintă un peisaj de o mare valoare științifică și estetică. Există o dispută științifică referitoare la modul în care s-au format aceste movile. Unii savanți spun că „O Sută de Movile” este unicul loc din Europa, unde sunt concentrate într-un număr atât de mare recife submarine ale Mării Mediteraneene – bazin de apă terțiar, ce acoperea pe atunci teritoriul de azi al localității s-au format datorită alunecărilor de teren și prăbușirilor. Acest peisaj unicat este situat pe versantul văii Prutului, la sud-sud-est de satele Braniște și Avrămeni din județul Bălți. „O Sută de Movile” are o lungime de 8 km și o lățime de 2,3-1,7 km [5].

Valorificarea patrimoniului cultural reprezintă una din misiunile principale ale moldovenilor ce se manifestă prin diverse căi: fie prin artă, muzică sau dans sau meșteșugărit. Elemente reprezentative ale autenticității poporului pot fi remarcate în obiecte ca ia și costumul tradițional, covorul moldovenesc, meșteșugurile tradiționale, muzica populară. Aceste nefiind lipsite din amenajarea destinațiilor turistice în stil rustic, alături de bucătăria tradițională moldovenească.

De-a lungul istoriei, covorul popular moldovenesc a căpătat semnificația simbolului creației artistice moldovenești ce a evoluat de-a lungul anilor, însă a păstrat autenticitatea tradițiilor. Perioada în care s-au conturat motivele predominante ale covorului moldovenesc se consideră a fi secolul al XVIII-lea – începutul secolului al XIX-lea. Anume în această perioadă s-au determinat ornamentele caracteristice tradiționalului moldovenesc, compoziția reflectată și ornamentele utilizate în ansamblu. Chiar dacă pentru o perioadă de timp tradiția țesutului a înregistrat o stagnare, urmează perioade de relansare ce a fost posibilă datorită moștenirii cunoștințelor și dragostei față de popor și istorie. Privind un covor tradițional vezi reflectată în el muncă, valoare, tradiție, rădăcini seculare, generații întregi. Efortul din spatele măreției covorului moldovenesc este una colosală. Confectionarea unui covor, putea lua chiar și un an sau doi de muncă continuă [15]. Astăzi, când tehnica de confectionare a covorului moldovenesc nu e atât de cunoscută ca pe timpuri, pentru a afla cât mai multe despre îndeletnicire, istoria covorului, dar și pentru a vedea ce presupune de fapt țesutul covorului, puteți vizita oricând Complexul Cultural "Arta Rustică". Tehnicile tradiționale de realizare a covoarelor în România și Republica Moldova au fost înscrise în patrimoniul cultural UNESCO. Astfel s-a decis înscrierea pe Lista Reprezentativă a Patrimoniului Cultural Imaterial al Umanității a

Tehnicilor tradiționale de realizare a scoarței în România și Republica Moldova – dosar comun Republica Moldova și România[16]..

În contextul realităților economice și politice actuale patrimoniul cultural este deseori supus riscului de a fi deteriorat sau distrus. Deci, pentru protejarea moștenirii culturale avem nevoie de un management eficient care să propună un ansamblu de măsuri pentru a salva, a cerceta, a conserva și a restaura aceste resurse. Majoritatea cercetătorilor din domeniu, certifică potențialul deosebit al capitalului cultural, valorificarea acestuia depășind cu mult sfera economică. Prin urmare, conservarea și dezvoltarea capitalului cultural prin investiții, ar trebui să reprezinte o prioritate a comunității, organizațiilor și statului. Ținând cont de caracterul predominant colectiv al proprietății asupra capitalului cultural se poate acredita ideea, că investițiile în acest domeniu ar trebui făcute de către autoritățile publice. Totuși, având în vedere, că activele culturale generează o serie de avantaje economice, finanțarea lor nu ar trebui făcută exclusiv din fonduri publice, fiind recomandată stimularea investițiilor private în acest domeniu. Ținând cont de posibilitățile moderne de valorificare a bunurilor culturale, fiecare localitate, regiune și stat are nevoie de strategii de protejare a moștenirii culturale. Protecția patrimoniului cultural ține de înregistrare, evidență, cercetarea, salvagardare.

4. CONCLUZII

Misiunea noastră este să promovăm, să informăm, să sensibilizăm, educând generațiile noi, să aibă o atitudine responsabilă față de tot ce înseamnă patrimoniu, cultură, istorie a acestei țări, să demonstrăm randament de muncă la noi acasă, în gospodărie, în comunicare pozitivă și doar așa noi putem schimba lucrurile, să promovăm proiectul ” Renaștem satele Moldovei” prin valorificarea, păstrarea patrimoniului local. Avem aceste bijuterii arhitecturale - această arhitectură rurală- casele țărănești tradiționale. Avem o artă veche și populară moldovenească: cetăți, ansambluri monastice, biserici de lemn și piatră, pietre funerare, fresce, troițe. Noi moldovenii, nu conștientizăm de fapt că este cu adevărat un patrimoniu, alcătuit din case țărănești, care este atractiv și prin ele noi putem să dezvoltăm un sat, un oraș, o țară. Toate sunt capodopere ale priceperii și înțelepciunii poporului moldovenesc, ele denotă particularitățile naționale, gândirea artistică originală, toate fiind expresii ale dăinuirii noastre.

5. BIBLIOGRAFIE

1. Musteață Sergiu, *Tendințe curente în protecția patrimoniului arheologic din România și Republica Moldova*. În Materialele Simpozionului Național:

- Patrimoniul cultural al județului Iași: evidență, protejare și valorificare”, Editura ARC, 2016. pp. 83-93. ISBN. 978-9975-137-41-6
2. Cereteu Igor, *Biserici și mănăstiri din Moldova: sec XIV-lea și prima jumătate a sec XV - lea*, Editura Istros, ISBN 973-9469-47-7, Brăila, 2004.
 3. *Artă moldovenească din veacurile XIV-XIX*, cord.: Balan Pavel, Druc Vlad, Editura Timpul, Chișinău, 1985, 185 p.
 4. Nastas Jeni, *Închiderea bisericilor și mănăstirilor din RSSM în anii 1958-1960 ca acțiune politică religioasă promovată de N. Hrușcirov. Disponibil: https://ibn.idsi.md/sites/default/files/imag_file/99-103_38. Accesat: 02 .04. 2023*
 5. Ghenadie Sontu, *Monumente de importanță națională din municipiul Bălți. Disponibil: <https://www.slideshare.net/ghenador/pastrarea-patrimoniului-cultural-istoric-al-moldovei-o-provocare-a-modernitatii>. Accesat: 01.04.2023*
 6. Registrul monumentelor Republicii Moldova ocrotite de stat. *Disponibil: https://ro.wikipedia.org/wiki/Registrul_monumentelor_Republicii_Moldova_ocrotite_de_stat. Accesat: 30. 03. 2023*
 7. Rudi, raionul Soroca: *Disponibil: <http://moldovenii.md/city/details/id/1310>. Accesat: 30. 03. 2023*
 8. Vadim Șterbate, *Top 10 destinații turistice din raionul Soroca*, Observatorul de Nord, 8 ianuarie, 2020. *Disponibil: <https://observatorul.md/top-10-destinatii-turistice-din-raionul-soroca>. Accesat: 04.04.2023*
 9. Xenofontov Ion, *Zece curiozități despre patrimoniul cultural al Republicii Moldova. Disponibil: <https://moldova-suverana.md/article/zece-curiozitati-despre-patrimoniul-cultural-al-r-moldova>, 12 decembrie, 2016. Accesat: 30. 03. 2023*
 10. Biserica Adormirea Maicii Domnului din Căușeni. *Disponibil: <https://www.crestinortodox.ro/biserici-manastiri/biserica-adormirea-maicii-domnului-causeni-1228>. Accesat: 30. 03. 2023.*
 11. Mănăstirea Saharna. *Disponibil: <https://manastirea-saharna.md/istoria-sfintei-manastiri/>. Accesat: 04.04. 2023*
 12. 10 monumente importante din Republica Moldova, Moldova Suverană, 17 noiembrie, 2019. *Disponibil: <https://lista.md/articol/10-monumente-importante-din-republica-moldova-86>. Accesat: 30. 03. 2023*
 13. Conacul lui Mamuc Bei. *Disponibil: <https://moldova.md/ro/content/conacul-lui-manuc-bei>. Accesat: 07.04.2023.*
 14. Atracție turistică de top. Castelul Mimi. *Disponibil: <https://www.castelmimi.md/ro/about-us/>. Accesat: 05.04. 2023*
 15. Patrimoniul cultural. *Disponibil: <https://moldova.travel/patrimoniul-cultural/>. Accesat: 03.04. 2023*
 16. Bejenaru Mariana, *Promovarea turismului prin intermediul patrimoniului cultural în RM: oportunități și impedimente. În Materialele Conferinței Științifico-Practice Internaționale: Abordări moderne privind drepturile patrimoniale*, Editura MS Logo, Chișinău, 2022, pp 77-82. ISBN 978-9975-33541-0

REACTUALIZAREA CĂMĂȘII CU ALȚIȚĂ DE CĂTRE MEMBRII COMUNITĂȚII „ȘEZĂTOAREA BASARABIA”

ENACHI Olesea

¹Membru Uniunii Artiștilor Plastici din Republica Moldova

Rezumat: Înscrierea „Artei cămășii cu alțiță – element de identitate culturală în România și Republica Moldova” în Lista reprezentativă UNESCO a patrimoniului cultural imaterial al umanității la 1 decembrie 2022 a demonstrat valoarea acestui element pe plan național și internațional. Cămașa cu alțiță este un simbol identitar foarte puternic, la care societatea noastră recurge foarte frecvent. De două decenii s-au inclus în confecționarea cămășii cu alțiță de rând cu meșterii populari mai multe grupuri, numite șezători, care activează atât în Republica Moldova cât și în România, în diasporă. Contribuția acestor comunități la reactualizarea autenticității cămășii cu alțiță este foarte importantă.

Comunitatea „Șezătoarea Basarabia” s-a format ca urmare a sporirii interesului societății noastre pentru cămașa cu alțiță. Acest interes s-a văzut în timpul celor trei ediții ale Festivalului iei (2012 - 2014), Zilei Universale a IEI (cu începere din anul 2012), Festivalului IA – MANIA (cu începere din 2012). Erau necesare forme, mijloace, oameni care să facă legătura între tradiția autentică a costumului nostru și oameni care își doreau să-l poarte. Comunitatea s-a coagulat acum șapte ani, timp în care s-a sincronizat cu formarea mai multor comunități din spațiul cultural românesc și diasporă.

Cuvinte cheie: comunitate, Șezătoarea Basarabia, cămașa cu alțiță,

Trebuie să amintim aici că schimbarea viziunii asupra costumului tradițional a început către anii 90 al secolului XX, atunci când a luat amploare mișcarea etnofolclorică de la noi. Doritori de a purta costumele populare executate conform tradiției erau mulți, iar meșterii care le confecționau erau puțini. Și atunci sau format șezăturile care, așa cum se știe, sunt forme tradiționale de însușire și de desfășurare a diferitor activități de muncă. De veacuri fetele și femeile noastre se întâlneau la șezături pentru a învăța una de la alta a coase, a toarce, a țese, asigurând transmiterea cunoștințelor și practicilor de la o generație la alta.

Am hotărât să ne întrunim la Muzeul Național de Etnografie și Istorie Naturală, pentru că în această instituție se păstrează o colecție bogată de costume tradiționale, desigur și una de cămași cu alțiță. Ne-am propus să preluăm tradițiile autentice, originale ale acestei piese vestimentare și în acest caz sursa de bază a fost și este patrimoniul muzeal. Pentru că ne-am

propus scopul să descoperim toate tainele acestui costum, avem nevoie să studiem cât mai multe piese vestimentare create în mai multe perioade și care au specific local. Administrația muzeului a acceptat acest program al nostru de a salva de la uitare mai multe cămăși valoroase, parte a tezaurului nostru național. (figura 1.)



Figura 1: Șezătoarea de la Muzeul Național de Etnografie și Istorie Naturală

În deceniile precedente s-au adresat acestui patrimoniu și unii meșteri populari, dar pentru că nu au avut pânză țesută în condiții manuale și o înțelegere corectă a tehnicilor și structurilor decorative ale cămășilor, producția meșteșugărească a deviat de la tradiție. Ca să putem evita greșelile predecesorilor am gândit și discutat proiectul nostru în toate detaliile, încât să putem crea cămăși cât mai apropiate de cele vechi, de mare expresivitate artistică. A fost necesar să studiem literatura din domeniu ca să înțelegem specificul costumului popular, legitățile după care el se armonizează cu celelalte domenii ale culturii tradiționale. Am examinat cu atenție piesele muzeale vechi, care sunt mostre ale artei acului. Comparând piese vestimentare din sec. XIX și XX am observat cum se comportă în timp pânza și materiale de cusut. Aceste concluzii ne-au ajutat să selectăm cu grijă atât pânza cât și firele de cusut, paielele și mărgelile, pentru a asigura trăinicie noilor creații. (figura 2.)

Despre membrii șezătorii țin să vă spun că sunt destui de mulți, la fiecare ședință facem o evidență a celor prezenți. Analizând foile de prezență,

putem face concluzia că există un nucleu de peste 45 de membri, care frecventează permanent șezătorile. Alții fie că vin doar atunci când au nevoie să învețe ceva nou sau să fie ajutați în vreo problemă, încât împreună ar fi peste 160 de persoane la număr. O altă parte a șezătorii o formează doamnele care au frecventat șezătorile încât au învățat croiul, tehnici de cusut, proprietățile materialelor, principii artistice de realizare a cusăturilor, după care activează în mod independent și numărul lor depășește cifra de 170. Am putea generaliza că au beneficiat de experiența șezătorii în mod direct peste 550 de doamne și domni. Trebuie să precizez, că membrii șezătorii au cele mai diferite profesii: sunt cadre didactice, medici, economiști, ingineri IT, tehnologi, cercetători etc. Între ei sunt și femei casnice care îngrijesc de copii mici, dar și elevi, studenți și pensionari. Nucleul șezătorii este la Chișinău, dar avem șezători-surori în teritoriu, care au apărut după ce reprezentanții comunităților locale au frecventat șezătorile de la muzeu, iar ulterior au format noi grupuri în localitățile de reședință. Avem în vedere comunitatea care se întrunește la biblioteca Școlii de Arte din Strășeni cu numele „Mândria Basarabiei” condusă de medicii Lilia Calancea și Dina Voloc, Centrul de Meșteșuguri „Bojescu” din Mereni, raionul Anenii-Noi, condus de Lidia Bojescu și alte grupuri de doritori care activează în acest domeniu.



Figura 2: Ie confecționată în cadrul șezătorilor

În ultimii ani am avut mai multe ieșiri în teren pentru a acorda ajutor metodic localităților care și-au dorit să își confecționeze costumul local cu forțele proprii. Astfel, am colaborat cu localitățile Băhrinești, raionul Florești, Molovata-Nouă, raionul Dubăsari, Țigănești, raionul Strășeni, Pelinia, raionul Drochia, Ciuciulea, raionul Glodeni, Ciobalaccia, raionul Cantemir, Drăgușenii Noi, raionul Ialoveni. În acest mod am reușit să fim de ajutor pentru mai mulți începători în ale cusutului artistic, iar experiența noastră a devenit un etalon pentru alte localități din Republica Moldova.

„Șezătoarea Basarabia” a promovat și continuă să promoveze toată bogăția cusutului tradițional pe pânza adecvată, adică țesută în condiții casnice, manual cu respectarea tuturor rigorilor tehnice și artistice care au contribuit la constituirea frumuseții acestui domeniu. Am descoperit vechi tehnici de cusut, unele abandonate acum 100 de ani, le-am studiat, le-am înșușit, le coasem. Mă refer la încrețul funcțional care strânge pânza încât ajustează lățimea mânecii, la cea a altiței, încreț decorativ cusut aștește, peste fire, la fir, în urma acului. (figura 3.) Am insistat mult să readucem în practică coaserea scrânciobelului, – cadrul care înrămează altița, – în tehnicile, proporțiile și cromatica tradițională. Respectăm cu strictețe coaserea anumitor elemente în locurile lor specifice, adică motivele din altiță nu se repetă în alte locuri ale cămășii. Ținem cont de proporțiile dungilor ornamentale menținând armonia lor istorică. Am repus în practica cusutului tehnicile: șinătău, punct vechi bătrânesc, butuci, lăntișor, la fir, aștește etc.



Figura 3: Tehnici de ornamentare a ieii

Până în prezent am avut mai multe expoziții în care publicul a putut să vadă orientarea spre autenticitate pe care o dăm cămășii noastre românești. Voi aminti aici Expoziția „100 de cămăși basarabene salvate de la dispariție” - 16 ianuarie-1 iunie 2019, organizată la Muzeul Național de Etnografie și Istorie Naturală. Expoziția concurs-online „Cea mai reprezentativă cămășă cu altiță”, desfășurată cu susținerea Institutului Cultural Român „M. Eminescu” la Chișinău și a Societății de Etnologie din Republica Moldova – 2020. Expoziția de costume populare organizată la Parlamentul Republicii Moldova în iunie 2020, la Ministerul de Externe și Integrare Europeană în octombrie 2020. Participare la expoziția de cămăși, desfășurată la Muzeul Național de Etnografie și Istorie Naturală de Ziua Națională a Portului Popular – 2016, 2019, 2020, 2021. Participarea cu cămăși la Festivalul IAMANIA 2017; 2018; 2019, la Ziua Portului Popular găzduită de Palatul Republicii în 2018. Expoziția „Costumul popular - element de identitate culturală” (31 august – 15 septembrie 2019) Biblioteca municipală Bogdan Petriceicu Hasdeu, Chișinău. Expoziția „Zilele Chișinăului la Buzău” - 3 iunie 2022; Expoziția „Zilele Chișinăului la Vaslui” - 16 august 2022, organizată de Direcția Cultură Chișinău, trei expoziții la Spitalul Clinic Republican (2021, 2022, 2023).

Au fost cusute multe cămăși care sunt purtate pe la evenimente deosebite precum cununii, nunți, cumetrii, festivaluri, sărbători folclorice etc. Societatea a început a recunoaște cămășile cusute manual în cadrul șezătorilor, pentru că sunt deosebite, remarcabile. Mai multe interprete de folclor au început să poarte cămăși cu altiță realizate de membrii șezătorilor și acest lucru este foarte important pentru a afirma noua tendință.

Am expus atenției dumneavoastră partea cea mai reprezentativă a contribuției comunității „Șezătoarea Basarabia” la readucerea în albia firească a cămășii noastre cu altiță și a costumului tradițional. Membrii comunității au susținut înaintarea în lista reprezentativă UNESCO a patrimoniului cultural imaterial al umanității a artei cămășii cu altiță element de identitate culturală în România și Republica Moldova. Am putut să ajungem la această performanță datorită unei colaborări importante cu colegii noștri din România și din diasporă. Atât comunitățile numite șezători în cât și atelierele de la noi comunicarea noastră online, schimbul nostru de schițe, modele, întrunirile noastre pentru a învăța ceva, toate sunt forme culturale moderne capabile să ajute tradiția.

ТУРИСТИЧЕСКИЕ МАРШРУТЫ, КАК ШАГ К РАЗВИТИЮ ТУРИЗМА АТО ГАГАУЗИИ

LITVIN Aurelia¹, NISTIRIUC Alexandru², ALEXANDROVA Irina³

¹Economie și management, FIEB, Universitatea Tehnică a Moldovei, Chișinău,

²Alimentație și Nutriție, Facultatea Tehnologia Alimentelor, Universitatea Tehnică a Moldovei, Chișinău, Republica Moldova

³Masterandă, Alimentație și Nutriție, Facultatea Tehnologia Alimentelor, Universitatea Tehnică a Moldovei, Chișinău, Republica Moldova

e-mail: aurelia.litvin@em.utm.md

Annotation: Tourism is an integral part of many people's lives. It is in travels, in the process of learning the new and the unknown, that a person, tired of everyday worries, routine work, gets an incredible sense of freedom and feels a thirst for life. In travel, in my opinion, a person reveals himself to one hundred percent, can be himself, relax and have fun. Travel expands horizons and shapes new thinking.

The Main Department of Economic Development and Tourism of Gagauzia presented five tourist routes. They are created in three languages, which include the main tourist sites of 14 settlements of the autonomy. • "Weekend in Gagauzia", • "Diversity of cultures", • "Gagauz flavor", • "South", • "Gagauz mills". One of them included the sights and cultural sites of several settlements of the Chadyr-Lungsky district. The tourist route "Weekend in Gagauzia" includes tourist sites of 6 settlements: Comrat and the village of Avdarma (Komratsky district), the villages of Joltai, Gaidar (Chadyr-Lungsky district) and the municipality of Ceadir-Lunga.

Key words: *Gagauzia, traditions, culture, tourist routes.*

1. ВВЕДЕНИЕ

Туризм является неотъемлемой частью жизни многих людей. Именно в путешествиях, в процессе познания нового и неизведанного человек, уставший от повседневных забот, рутинной работы, получает невероятное чувство свободы и испытывает жажду жизни. В путешествиях, на мой взгляд, человек раскрывается на все сто процентов, может быть самими собой, расслабиться и получить удовольствие. Путешествия расширяют горизонты и формирует новое мышление.

Важно понимать, что путешествия путешествиям рознь. Это могут

быть, как экстремальные поездки, когда люди практикуют ввиду того, что соскучились по острым ощущениям. Они хотят доказать себе и окружающим, что способны на самые безумные поступки. С другой стороны – это шанс побороть свои страхи. Итогом борьбы и преодоления трудностей может стать гармония с самим собой. Деловые путешествия также не редкость. Люди отправляются в другие города и страны для того, чтобы наладить коммуникации с потенциальными партнёрами, расширить границы бизнеса или найти новых клиентов. Иногда люди едут в другую страну за получением бесценного опыта. Но в основной своей массе люди отправляются в поездки, чтобы просто отдохнуть от повседневной суеты, узнать и попробовать что-то новое и, как говорится, на людей посмотреть и себя показать.

2. ТУРИСТИЧЕСКИЕ МАРШРУТЫ ГАГАУЗИИ

Стремление путешествовать было свойственно людям еще с древних времен. Путешествие – термин, характеризующий перемещение людей в пространстве независимо от цели перемещения. Оной из таких разновидностей путешествий и является туризм. Главное управление экономического развития и туризма Гагаузии представило пять туристических маршрутов. В один из них вошли достопримечательности и культурные объекты нескольких населенных пунктов Чадыр-Лунгского района Туристический маршрут «Выходные в Гагаузии» включает в себя туристические объекты 6 населенных пунктов: Комрат и село Авдарма (Комратского района), села Джолтай, Гайдар (Чадыр-Лунгского района) и муниципий город Чадыр-Лунга. Общая протяженность маршрута составляет 72 километра, программа рассчитана на 9 часов. Отправной точкой является **Аллея с бюстами выдающихся личностей**. Аллея славы гагаузского народа находится в центре города. Здесь установлены бюсты видным турецким деятелям, ученым, гагаузоведам. По левую сторону расположены бюсты выдающихся политиков, по правую – деятелей культуры. Среди этих личностей – президент Турции Сулейман Демирель, поэт и кинорежиссер Дмитрий Карачобан, протоирей Михаил Чакир, этнограф и историк Мария Маруневич, поэты Александр Пушкин и Михай Еминеску. **Ремесленная школа Zanaat Evi** — это уникальное место, где дети и взрослые могут освоить азы разных видов ремесел, которыми владели наши дедушки и бабушки: лепка изделий из глины,

работа за гончарным кругом, моделирование изделий из гипса. Кроме того, здесь есть и столярная мастерская, где можно обучиться резьбе по дереву, изготовить предметы обихода, такие как разделочные доски или скамейки. Открывалась школа с целью возродить забытые гагаузские ремесла и развить навыки ручного труда у подрастающего поколения. Здесь же проводят мастер-классы для туристов и гостей автономии. Примечательно, что день рождения ремесленной школы приходится на 1 июня – День защиты детей. После мастер-класса в гончарный мастерской путь гостей протекает через старейшее **винодельческое предприятие Гагаузии – «Вина Комрата»**. Известно, что на протяжении более 120 лет виноделы Комрата сохраняют и передают из поколения в поколение классические традиции изготовления уникальных южных молдавских виноградных вин. Портфолио предприятия насчитывает более 50 серий продукции, а собственная сеть насчитывает 11 фирменных магазинов, где продаются вина компании. Кроме того, продукция реализуется в ведущих торговых сетях Европы. В ходе экскурсии у туристов есть возможность прогуляться по благоустроенной территории винзавода, прикоснуться к истории завода в старинных подвалах, увидеть тенистые переулки, названные в честь сортов вин, заслуживших огромную и искреннюю любовь не только жителей нашей страны, но и зарубежных гостей. Ну и, конечно, у гостей есть возможность продегустировать одни из самых лучших вин на территории Молдовы; вина, в которые виноделы вложили национальные традиции и лучшие технологии, вина, наполненные неповторимым вкусом и ароматом, насыщенные энергией щедрого молдавского солнца и благородного труда гагаузских виноделов. Одна из главных **достопримечательностей села Авдарма – музей истории** с прилегающей парковой зоной. На территории парка возвышается стела, на которой обозначены имена первых колонистов-гагаузов, а также две даты – 1563 год, когда встречается первое упоминание о селе, а вторая – 1811, когда и была основана Авдарма. Музей села был открыт относительно недавно – в 2011 году, и его удалось построить всего за 6 месяцев. Все время, что шло строительство, увеличивалась и коллекция музейных экспонатов. Сегодня взору туристов предстают предметы быта гагаузов, церковная утварь, а также личные вещи выдающихся уроженцев села. **Джолтай стал одним из первых сел Гагаузии**, где был запущен процесс по созданию **этно-двориков и подворий**. Сегодня подобными объектами уже никого не удивишь, а

вот еще в 2006 году это было в диковинку. Первое подворье, выполненное в национальном гагаузском стиле, привлекает многих гостей и туристов. Именно здесь проводили и до сих пор проводят фестивали, снимают клипы звезды эстрады страны и Гагаузии. Принадлежит дворик известному гагаузскому артисту Петру Петковичу. **Живой музей ковроткачества в селе Гайдар.** С чем ассоциируется Гайдар? Конечно, в первую очередь, это ковроткачество. Все, чем славилось когда-то село, сегодня является его гордостью. Сегодня все воссоздается по крупичкам, бережно и с любовью. Ковры ручной работы – гордость Гайдара. В сельском Доме культуры при поддержке фонда SOROS в 2013 году открылся живой музей ковроткачества. Помимо истории этого ремесла, в музее можно получить уроки по изготовлению сначала нити из овечьей шерсти, а потом уже из этих нитей - настоящих ковров, точно таких же, какие ткали прабабушки 150 лет назад. В августе 2013 года местные власти организовали первый фестиваль «Gagauzkilimneri». С этого же года работает кружок по обучению детей ковроткачеству и ежегодно проводятся фестивали ковров. На протяжении последних шести лет на заказ было изготовлено свыше 1000 экземпляров сувенирных ковриков для Англии, Америки, Турции, России, Исполнительного комитета Гагаузии, Народного Собрания Гагаузии, районной администрации, примарии села и др. Ковры Гайдарского музея принимают участие во многих выставках и фестивалях Молдовы и за рубежом, так как гагаузские ковры вошли в список ЮНЕСКО.

Село Гайдар издревле являлось еще и одним из лидеров по производству муки. И в настоящее время здесь продолжают сохранять мукомольные традиции. В память об этом в поле, рядом с жилыми домами, стоит **двухэтажная деревянная ветряная мельница.** Ветрокрылая красавица — что-то вроде визитной карточки населенного пункта. «Деревянная птица» была построена в конце XIX-го века, полностью выполнена из дерева, включая механизмы для обработки зерна. Примечательно, что она работала до 2005 года. Это настоящий памятник истории, который когда-то был людям жизненно необходим и помогал им выживать. По словам местных жителей, в селе Гайдар в прежние времена было более 20 мельниц. Гайдарская мельница, история которой насчитывает свыше 100 лет, – одна из двух сохранившихся в районе. Примечательно, что в Республике Молдова есть 4 подобные мельницы, гайдарская сохранилась лучше остальных. Уникальность ветряной мельницы состоит в том, что один человек

может управлять всеми процессами изнутри. Туристический объект, который находится на территории дома его основателя, олицетворяет жизнь и быт гагаузов вековой давности. **Этно-дворик «Hakikat»** включает в себя музей под открытым небом, музей внутри дома, винный погреб, печь, выполненная в национальном стиле и многое другое. Ландшафтный дизайн этно-дворика продуман до мелочей. Экспонаты Виктор Русев с братом и отцом собирали целых четыре года. Именно так подвал из Кириет-Лунги, перевезенный сюда и воссозданный до мелочей, получил вторую жизнь, здесь туристы смогут дегустировать вина и национальную гагаузскую кухню. И это не единственный экспонат туристического комплекса с поразительной историей «прибытия» в Чадыр-Лунгу. «Харманташы» (камень, использовался для жатвы), «дерь-меньташы» (камень от ветряных мельниц, жернов), «баджа» (дымоход), «ялаки» (поилки для скота), сделанные из цельного камня, – все это найдено, куплено и привезено из других населенных пунктов. Завершающим этапом маршрута является посещение Чадыр-Лунгской **конефермы «At-Prolin»**. Этот удивительный объект является жемчужиной юга Молдовы. Конеферма существует с 1984 г. и является одной из главных достопримечательностей автономии, и, как мы все знаем, ее удалось сохранить благодаря усилиям потомственного коневода Константина Келеша. Лошадей Орловской рысистой породы разводят здесь с самого момента образования конефермы. Большинство из этих статных красавиц и красавцев неоднократно становились чемпионами на самых престижных состязаниях и завоевывали первые места на зарубежных выставках.

Туристический маршрут №2 -«Многогранность культур»включает в себя туристические объекты 3 населенных пунктов, а именно мун. Комрат, село Кирсово и село Конгаз. Экскурсия стартует с Аллеи славы в городе Комрат, которую мы указали уже в первом маршруте, затем следует в ремесленную школу «ZaanatEvi», где проходит мастер-класс по гончарному делу, после чего экскурсионная группа едет в село Кирсово, расположенное рядом с гагаузской столицей, где находится Музей болгарских традиций. **Музей болгарских традиций «Родолюбец»**. Стоит отметить, что В 2019 году в селе Кирсово открылся музей болгарских традиций «Родолюбец». Его владелица Елена Динковая решила открыть музей, чтобы сохранить болгарские традиции. Вход в музей бесплатный, однако вы можете оставить пожертвование в размере любой удобной для вас суммы.Снаружи

перед музеем находится небольшая выставка предметов, которые, в основном, использовались в сельском хозяйстве. В музее сохранился сундук 1892 года. Для большего погружения в болгарскую атмосферу на фоне играет народная музыка, а Елена Динкова, солистка ансамбля «Лале», может даже спеть. **Музей «Anabobaevi».** В селе Кирсова есть ещё один музей, который открыт в 2020 году – «Ana boba evi». Жительница села, преподаватель гагаузского языка и литературы Комратского колледжа им. М.Чакира, поэтесса Галина Сиркели этнографический музей открыла в родительском доме, посвятив его памяти своего отца и всему гагаузскому народу. Отец Галины Дмитриевны Дмитрий Кристиогло был первым учителем гагаузского языка в Кирсово. Так как дом был построен еще в 1959 году, то ему требовался срочный ремонт. Галина Сиркели своими силами организовала реконструкцию здания. В комнатах вывесила фотографии своего отца и других представителей гагаузской интеллигенции прошлого столетия. Среди экспонатов музея – предметы быта гагаузского народа 1950-1970-х годов, домашняя утварь, ткацкий станок, уголок с приданным гагаузской невесты, ковры с национальным орнаментом. **Туристический этно-комплекс «GongazSofrasi».** Завершается экскурсия в известном этно-туристическом комплексе «GongazSofrasi». Этно-туристический комплекс «Gongaz Sofrasi» – это один из самых привлекательных объектов в Гагаузии, сюда приезжают, как местные жители, так и туристы. Здесь можно увидеть и свадебные церемонии. Фотосессии на фоне гагаузских национальных ковров, этно-дворика, музея или вместе с одетыми в традиционные одежды сотрудниками ресторана всегда выглядят очень эффектно и колоритно. Туристический комплекс - это разнообразие услуг, благодаря которым каждый гость найдет себе занятие по душе и станет не просто посетителем туристического комплекса, а почувствует себя «коренным» жителем этно-села, познает красоту и многообразие сельской жизни, познакомится с традициями и культурой гагаузов. В туристическом комплексе “Gagauz Sofrasi” размещены этнические постройки: гостевые домики, этнографический музей, терраса с панорамным видом на туристические достопримечательности Гагаузской Автономии, винный погреб “Gagauz Maazasi”, ресторан традиционной гагаузской кухни, банкетный зал “Favorit” и другие сооружения, передающие колорит местной традиционной культуры.

Туристический маршрут №3 - «Гагаузский колорит», включает в себя туристические объекты 3 населенных пунктов, а именно село Бешалма, мун. Чадыр-Лунга и село Казаклия. **Музей Дмитрия Кара Чобана.** Стартует экскурсионная программа в Национальном гагаузском историко-этнографический музей им. Дмитрия Кара Чобана. 16 сентября 1966 года в селе Бешалма был основан первый музей гагаузской народности. В этот день местный библиотекарь по имени Д. Карачобан получил право на размещение своих историко-этнографических материалов в старом здании сельсовета. С тех пор Д. Карачобан являлся научным сотрудником, музейным служителем, фотографом, директором, художником, плотником, кинооператором и, бог знает, кем ещё. Со временем он добился частичного признания и продолжал собирать экспонаты в буджакских селах, понемногу расширяя экспозицию музея. Вскоре, среди односельчан, у него появились помощники. В путеводителе по Молдавии за 1974 год обозначалось, что Бешалама являлся единственным в мире музеем гагаузской народности. В гагаузском селе **Бешалма Комратского района расположена деревянная ветряная мельница середины XIX века.** Ее можно заметить на холме за селом, и она является прекрасным ориентиром для туристов. Ранее, на территории села было несколько десятков ветряных мельниц. В 1950 году их было более 50. Однако колхозное хозяйство в советское время требовало все больше посевных земель, поэтому большинство мельниц снесли. До наших дней дошли лишь две из них: одна находится в глубине села, другая на холме. Фундамент мельницы построен из камня, а основание из шести деревянных (парусов) лопастей. Как правило, ветряные мельницы использовали для измельчения зерна. Принцип работы таких мельниц очень прост. После чего экскурсия направляется в Чадыр-Лунгу в **этно-двор «Park Hakikat» и на конферму «Ат-Пролин»,** которые включены в маршрут №1 «Выходные в Гагаузии». **Кафе в национальном стиле «Ikram».** После этого экскурсия перемещается в село Казаклия Чадыр-Лунгского района, где проводят время в кафе, оформленном в национальном стиле «IKRAM», затем туристы посещают историко-этнографический музей села. Кафе в национальном стиле «Ikram» находится в оживленном месте в центральном парке села Казаклия. Кафе стало частью туристического пути. Оно успешно работает, принимает местных посетителей, а также иностранных гостей. В кафе готовят блюда гагаузской кухни: саарма, каурма, суванны, гёзлемя, геврек и другие блюда. Во время приема

гостей предлагают фотосессию в национальных костюмах с различными фотозонами. К услугам гостей предлагают проведение кулинарных мастер-классов по приготовлению *gevrek* и *gözlemä*.

Историко-этнографический музей села Казаклия. В музее представлены домотканые ковры, предметы старины и коллекции традиционной одежды гагаузов начала и середины XX века. Гости музея могут прикоснуться к истории, увидеть, каким был быт предков гагаузов и какой была жизнь несколько десятилетий тому назад, а также познакомиться с судьбами людей, которые творили историю Казаклии и трудились ради будущих поколений. В здании музея находится дегустационный зал и своя винотека, которые обустроены в старинном гагаузском подвале. Посетители музея могут ознакомиться, попробовать и даже купить вина местного производства, а также сувениры. **«KazayakVin» винодельческое предприятие с. Казаклия.** АО *Kazayak-vin*, основанное в 1958 году, является одним из лидеров среди производителей и экспортеров молдавских вин. На территории винзавода имеется современный дегустационный зал, в котором представлены образцы 35 видов различных вин. Сегодня, АО «Kazayak-Vin» – одно из самых динамично развивающихся предприятий в Молдове. Его продукция хорошо знакома потребителям Германии, Великобритании, Польше, странах Прибалтики, СНГ и др.

Туристический маршрут №4 «На юг» включает в себя объекты 3 населенных пунктов, а именно г. Вулканешты, с. Етулия и с. Чишмикой. **Историко-краеведческий музей города Вулканешты.** Визитная карточка города Вулканешты – историко-краеведческий музей находится в городском парке и по праву является одним из его центральных мест. Какой бы гость города Вулканешт не приезжал, официальный или неофициальный, его обязательно приглашают посетить этот храм истории. Учреждение пользуется большой популярностью у населения и гостей города. В музее регулярно оформляются тематические выставки, проводятся презентации книг гагаузских писателей. Ежегодно его посещают до 6 тысяч человек.

Траянов вал – памятник археологии. Памятник археологии земляное укрепление “Траянов Вал” представляет собой остатки древних фортификаций, созданных для обороны римскими солдатами. Впервые название «Траянов вал» встречается в источниках XIV века. Сооружение их часто связывают с деятельностью римского императора Марка Ульпия Траяна в Дакии. Для Молдовы Траянов вал означает то же, что пирамиды для Египта или Стоунхендж для Великобритании. В

результате археологических исследований и литературных источников установлено, что они создавались в период со II века до нашей эры по VII век нашей эры. Большая часть из них создана в период господства Римской империи. Сами валы представляют собой останки оборонительных сооружений, высота которых колеблется от 3 до 6 метров. **Ресторан «Legend»** находится в удобном расположении города. Большая территория с красивым фонтаном, VIP- беседка с элементами гагаузского декора, где можно провести бизнес-встречи или просто отдохнуть с друзьями, красиво оформленный интерьер, уютная атмосфера- всё это есть в ресторане. Подают самые изысканные блюда, где есть европейская, гагаузская, восточноевропейская кухня. **Историко – краеведческий музей села Етулия** с 19 июня 1999 года по настоящее время располагается в Доме культуры села. Музей села насчитывает более 1538 экспонатов, самый старый из них- кувшин, из ценных экспонатов – письма, документы и печать 1927 года первого примара Етулии. В историко-краеведческом музее села Етулия есть несколько залов, в каждом из которых находятся предметы, связанные с событиями национального и международного значения, картины, предметы обихода людей, одежда разных периодов времени, музыкальные инструменты, фотографии и документы из жизни известных людей села, нумизматические предметы и многое другое. В музее организован гагаузский уголок, чтобы показать посетителям, как жили гагаузы раньше. Фонд музея составляет более 1950 экспонатов различных коллекций. Овраг села Чишмикий- Одно из самых красивейших мест в Гагаузии. Внешне эти овраги притягивают взгляд необычным рельефом и ярким разнообразием насыщенных цветов с преобладанием красного и желтого. Особо завораживающе они выглядят во время закатов и восходов. В 9,5 м от уровня устья оврага выделяются темно-желтые лессовидные суглинки миндельрисса (350-300 тысяч лет назад), содержащие внизу переотложенные комки красных Етулийских глин. Линзы этих красноцветов наблюдаются на ряде уровней в семиметровые толще суглинки. Выше их сменяют светло-зеленые глины, рассечённые вертикальными трещинами, заполненными известковыми вытяжками, образовавшиеся, возможно, в преддверии рисского оледенения. Это окно в доисторическое прошлое нашей Земли. **Гостевой дом” Harman”** открыла семья, проживающая в селе Чишмикий. Дом обставлен национальными домоткаными коврами, половиками, старыми фотографиями, кроватями, а также

соответствующей мебелию. Жилье воссоздает атмосферу начала XX века. В доме сохранились старинные предметы быта, уникальные экспонаты, вышивки, которые олицетворяют культуру и традиции народа. Хозяин дома проводит экскурсию для гостей, рассказывая историю всех предметов, а также по желанию гостей в гостевом доме проводятся кулинарные мастер-классы по приготовлению национальных гагаузских блюд. **“KaraGani” – семейное винное подворье** с национальным характером, которое занимается выращиванием винограда и производством вина. Виноградники расположены в самой южной части Республики Молдова, в городе Вулканешты. Для туристов может быть организована следующая деятельность, направленная на знакомство с гагаузской культурой: участие в сборе винограда и его переработке, экскурсии в винные погреба, посещение мини-музея, в котором собраны вещи, рассказывающие о быте и традициях гагаузского народа, дегустация и т.д. Винодельня “Kara Gani” включена в Винный тур Молдовы и АТО Гагаузия и уже пользуется популярностью среди туристов.

Туристический маршрут №5 - «Мельницы Гагаузии» включает в себя туристические объекты 4 населенных пунктов, а именно с. Бешалма, с. Конгаз, с. Баурчи и с. Гайдар. Стартует экскурсионная программа с села **Башелма Национального гагаузского историко – этнографического музея им. Дмитрия Кара Чобан**, который включён также в маршрут №3. Здесь же в селе находится старинная деревянная ветряная мельница. **Арт-объект «HosgeldinizBaurcuu» - прекрасное место для остановки ради нескольких селфи.** В 2021 году в селе Баурчи молодой молдавский художник Николай Куру и инициативная группа села создали арт объект на 70-ти метровой стене -«Hoş geldiniz Baurcuu». Они перенесли на серую стену отрывки из жизни местных жителей села и получилось очень аутентично. Завершается экскурсия на ветряной мельнице из села Гайдар, которая была построена в конце 19-го века, и которая включена в маршрут №1 «Выходные в Гагаузии».

3. ВЫВОДЫ

Как мы видим, во многих населённых пунктах гагаузской автономии проживают люди, которые самостоятельно занимаются определенными видами деятельности, способными в перспективе стать частью туристической дестинации. Это своего рода маленькие жемчужины, которые стоит отыскать и облагородить, чтобы они

засияли всеми своими цветами смогли удивлять и привлекать внимание туристов. Остаётся надеется на то, что в ближайшие годы в Гагаузии будут реализованы намеченные планы в рамках разработанных стратегий развития, туристическая сфера в автономии, которая на данном этапе находится на стадии образования скелета, приобретет формы и определенный стиль, которые смогут привлечь в регион миллионы туристов.

БИБЛИОГРАФИЯ

1. Главное управление экономического развития и туризма Гагаузии // Туристические маршруты// <https://econutag.md/turisticheskie-marshruty-gagauzii/>
2. Пинегина Ирина «Вера Гарчу: гід – это негласный посол страны»., Gagauznews/ 21.02.2022 год. <https://gagauznews.com/106711/vera-garchu-gid-eto-neglasnyj-posol-strany.html>.

КЛЮЧЕВЫЕ ОСОБЕННОСТИ И СПЕЦИФИКА ТУРИЗМА В АТО ГАГАУЗИИ

LITVIN Aurelia¹, CHIRSANOVA Aurica², ALEXANDROVA Irina³

¹ Economie și management, Facultatea Ingineria Economică și Business,

² Alimentație și Nutriție, Facultatea Tehnologia Alimentelor,

³ Masterandă, Alimentație și Nutriție, Facultatea Tehnologia Alimentelor,

Universitatea Tehnică a Moldovei, Chișinău, Republica Moldova

e-mail: aurelia.litvin@em.utm.md

Annotation: Tourism, as a symbol of goodness and peace, is able to unite people of different nationalities, beliefs, social status and religion. We are all different, and it is this diversity that makes us interesting and attractive, causes curiosity and a desire to learn more. Tourism reveals the best and most original aspects of the people, and also helps countries reach a different socio-economic level.

The Republic of Moldova has just begun to form its long and wonderful tourist path and is already making progress. In this article, we will consider the agro-tourism potential of the autonomous-territorial formation of Gagauzia, a southern region with a population of just over 150 thousand.

There are not so many natural and historical objects in Gagauzia that could be attractive for tourists, but it has a huge agro-tourism potential.

The pearls of the southern hospitable region are culture, traditions, national holidays and festivals, including agricultural and wine-making activities, cuisine, as well as folk crafts and handicrafts.

The Gagauz people, especially in rural areas, sacredly honor customs and traditions and pass them on from generation to generation. Here, such ancient professions as a saddler, a cooper, a master in painting susaks, carpet weaving, etc. have been preserved. The national cuisine has absorbed all the gastronomic preferences of representatives of various peoples living side by side with the Gagauz for many decades.

However, today tourism in Gagauzia is a rather fragmented structure and operates rather chaotically and intuitively than according to certain norms and regulations, based on the experience of countries that have been successful in this area.

In this paper, we not only considered the agro-tourism attractiveness of the autonomous entity, but also developed a number of recommendations that can allow the region to reach a new level in the process of developing agro-tourism potential.

Key words: agritourism, Gagauzia, traditions, customs, culture, handicrafts, national cuisine

1. ВВЕДЕНИЕ

Для многих стран туризм является основной отраслью, на которой держится социально-экономическая составляющая государства. Это можно было наблюдать во время пандемии Covid-19, когда международное движение было заблокировано, люди оказались заложниками обстоятельств, а страны считали свои убытки. Эта ситуация показала, насколько важным компонентом, приносящим немалые доходы, является туризм.

В Республике Молдова туризм достаточно молодое явление, который уже успел зарекомендовать и раскрыть себя, но еще находится на стадии развития. Однако, если в центральных и северных регионах (где преимущественно находятся исторические и природные ресурсы, привлекательные для гостей республики) процесс повышения туристической привлекательности идёт ускоренными темпами. То в южной части страны, в частности в Гагаузии, эта отрасль значительно отстаёт, несмотря на заметные изменения и предпринимаемые в последние годы шаги для улучшения ситуации в этой сфере.

На наш взгляд, Гагаузия имеет шансы стать туристической жемчужиной, обрамлённой в гагаузские традиции, обычаи и культуру. Об этом же пишут авторы “Секторальной региональной программы по повышению туристической привлекательности региона развития АТО Гагаузия на 2019-2025 год” [1]. Они отмечают, что диаспора видит туристический потенциал региона, основанный на традициях и культуре народа, на историческом и природном наследии.

Сельская жизнь особенная привлекательна для городских жителей. В малых населённых пунктах жизнь идет размеренным темпом и время будто замирает. Доброжелательная атмосфера, свежий воздух, отсутствие суеты, многочисленного потока транспорта – все это действует умиротворяюще на людей, уставших от суеты и повседневных забот. Возможность погрузиться в быт гагаузской жизни и даже принять непосредственное участие через различные мастер-классы, как, например, приготовление национальных блюд, сбор урожая или приготовление вина. На мой взгляд, все эти факторы в совокупности могут стать главными элементами привлекательности для туристов, желающих “всё бросить” и провести выходные или отпуск в релаксирующих условиях.

А это в свою очередь может единственным возможным в нынешних условиях инструментом для развития малых сел, а значит, развития их экономического потенциала. Однако слабая конкуренция на рынке туристических услуг, отсутствие качественного управления развитием туристического предложения привело к тому, что отношение цены и качество услуг делают их непривлекательными для туристов, в основном туристы проводят в Гагаузии не больше одного дня. Многообразие национальных праздников и фестивалей, народное ремесленничество, наличие и традиционного разнообразия позволяет Гагаузии уверенно двигаться по пути развития туристского потенциала.

Цель исследования: Изучение и выявление агротуристического потенциала многонационального региона Республики Молдова - АТО Гагаузия. Выработка предложений для повышения туристической привлекательности путем привлечения экономических агентов и населения региона.

2. КЛЮЧЕВЫЕ ОСОБЕННОСТИ И СПЕЦИФИКА АТО ГАУЗИЯ

АТО Гагаузия состоит из трех регионов: Комратский, Чадыр-Лунгский и Вулканештский, в которые входит 32 населённых пункта. Основная часть населения приходится на сельскую местность. В Гагаузии есть, как многочисленные сёла, как село Конгаз, в котором проживает более 11 тысяч человек (**Конгаз** считается десятым по численности населения селом в Европе. Этот рекорд зафиксирован в Книге рекордов Гиннеса), так и малонаселенные, где проживает менее одной тысячи человек (Русская Киселия и Карбаляя – менее 500 человек).

Стоит отметить, что гагаузские регионы недостаточно компактны, так, к примеру, Вулканештский район разделен Тараклийским районом, которые не входят в состав автономного округа. По этой причине Копчак использует тараклийский телефонный код и посещает медицинские учреждения, расположенные не в районном центре Чадыр-Лунга, а в Тараклии.

Гагаузские села богаты традициями и обычаями, особо чтут традиции своего народа в маленьких селах. Туристический потенциал региона представляет собой совокупность природных (в малой степени), историко-культурных объектов и явлений, а также социально-экономических и технологических предпосылок для организации туристской деятельности на определенной территории.

Что на сегодняшний день Гагаузия может предложить туристам? К сожалению, регион не богат на природные ресурсы. Здесь нет гор, морей, больших рек и других привлекательных для туризма природных красот. Однако, как мы уже отметили, это регион с ярко выраженной культурой, фестивалями, традициями, ремеслом, кухней и сельскохозяйственной деятельностью. Это и есть те самые киты, на которых может держаться туристическая структура региона.

Наилучшим образом передают уникальность региона, как мы уже говорили, многочисленные культурные мероприятия, что составляет основу событийного туризма. Ежегодно проводятся различные фестивали, среди которых:

- Фестиваль вина "Gagauz şarap yortusu" проводится ежегодно на центральной площади столицы автономии мун. Комрат.
- Национальный праздник "Hederlez" (знаменует начало скотоводческого сезона). Проводится 6 мая, основные мероприятия проходят на конеферме "Ат-пролин" в мун. Чадыр-Лунга.
- Фестиваль ковров "Gagauz kilimneri" традиционно проводят каждый год в августе, в гагаузском селе Гайдар.
- Фестиваль национального костюма "Gagauz gergefi" – провели всего два раз в городе Вулканешты.
- Фестиваль "Сундук с приданым гагаузской невесты – символ благополучия" в с. Кирсово (впервые провели 13 сентября в 2022 году).
- Международный этно-эстрадный конкурс "Bucak sesleri" (Голоса Буджака) проводят в Гагаузии ежегодно.
- День Народного мастера Гагаузии (организован Ассоциацией народных мастеров Гагаузии – впервые отметили 18 марта 2023 года).

В Гагаузии особое внимание уделяется развитию сельского туризма, этому способствует определенный сельский быт, а также гостеприимство местных жителей. В сельских местностях Гагаузии у туристов есть возможность заняться скотоводством, птицеводством, садоводством, виноделием, пчеловодством. Помимо этого, можно заняться рыбалкой, охотой, конным спортом, а также организовывать походы. Для развития данных видов деятельности необходимо строительство и обустройство объектов придорожной инфраструктуры.

Авторы Секторальной программы при проведении оценки туристических ресурсов АТО Гагаузия в целях определения направлений развития наиболее перспективных видов туризма,

выделяют несколько различных видов туристических ресурсов, которые для удобства разделим на три основные группы [2]:

- Природные туристские ресурсы;
- Антропологические, культурно исторические ресурсы;
- Этнокультурные ресурсы и туристическая бизнес-среда.

В АТО Гагаузия представлены все виды туристических ресурсов, однако их концентрация невелика. Вместе с тем отмечается, что наиболее полно представлены уникальные культурно исторические ресурсы, народные традиции и праздники региона, гастрономия и виноделие, памятники истории. Различия в концентрации определенных видов туристских ресурсов на территории населенных пунктов Гагаузии небольшие, в основном наблюдаются при сравнении туристических ресурсов городов и сел. В то же время, при кажущейся на первый взгляд схожести туристических ресурсов, в разных населенных пунктах они имеют определенный оттенок уникальности. Вместе с тем, на мой взгляд, эту особенность можно подчеркнуть и увеличить её смысловую нагрузку за счёт проведения уникальных фестивалей и национальных праздников, которые являются или могут стать визитной карточкой того или иного региона.

Гастрономические особенности и кухня АТО Гагаузия являются важными туристическими ресурсами для развития познавательно-экспериментального туризма. Гагауская кухня вобрала в себя все гастрономические изыски народов, проживающих бок о бок с гагаузским народом в Буджакской степи многие десятилетия. Большое влияние на гагаузскую кухню оказали болгары, которые проживают в соседнем регионе. Именно этот аспект необходимо учитывать в первую очередь при формировании маршрутов или при разработке туристических программ.

Огромным плюсом для Гагаузия является наличие виноградников и садов. Так на территории автономии 26 тыс. гектаров садов и виноградников. Винодельческий туризм для Гагаузии является неотъемлемой частью туристических маршрутов. Однако, авторы Секторальной программы туристической привлекательности Гагаузии на 2019-2025 гг. отмечаю, что всего 9 винодельческих предприятий АТО Гагаузия из 16-ти располагают дегустационными залами для туристов. В Гагаузии есть ещё несколько винных дворики, такие как Kara Gani – г. Вулканешты. NakiKat – мун.Чадыр-Лунга. Еще один винный подвал находится в с. Казаклия, в местном музее.

Количество **народных ремесленников** с каждым годом увеличивается несмотря на то, что действительно историческими ремеслами гагаузов владеют немногие народные умельцы. Народные ремесленники могут использоваться и уже применяют это на практике при проведении национальных гагаузских праздников, а также, как обучающий и/или развлекательный элемент в виде мастер классов в общем комплексе при создании познавательного-экспериментальных туров. Самым ярким видом туризма в Гагаузии, на мой взгляд, является событийный. Именно эти мероприятия являются важными и привлекательными туристическими ресурсами, которые способны притягивать в Гагаузию туристов.

Исследуя тему, мы обратили внимание на один немаловажный момент – в автономии достаточно людей, занимающихся делами, потенциально привлекательными для туристов. Правда, на данном этапе, это выглядит как простое хобби, но имеет все шансы при правильно составленных стратегий и поддержки государственных структур выйти на рынок туристических услуг, что готовых работать в туристической сфере, но пока не представляют, как это делать. Так, например, несколько жителей села Баурчи выращивают декоративную птицу. В помещении старой фермы Николая Кадына на сегодняшний день 17 пород птиц: павлины, фазаны, куры породы Сибрайт, Орпингтон, Феникс, голуби и мн. другие. Собрать эту коллекцию мужчине удалось в течение шести лет. На все это он тратит личные средства. А вот, как дальше действовать, чтобы выйти на новый уровень, мужчина не знает. В проектах мужчина тоже никогда не участвовал, и как это делать, не знает. У него есть только сильное желание и упорство, которое пока некому поддержать. Вот так, на одном энтузиазме все и держится.

Ещё один такой пример частной коллекции находится в мун. Чадыр-Лунга - музей семьи Николая и Валентины Киорогло. Вот уже без года десятков лет они бережно хранят и умножают свою коллекцию вещей, многие из которых относятся к разряду антикварных. Все это размещается в подвале многоквартирного дома, где они проживают. И таких примеров много.

Заброшенное село Дудулешты - потенциальный фермерский городок. Дудулешты — единственный населенный пункт в Гагаузии, где никто не проживает. Более того, уже согласно переписи населения 2014 года, здесь не было ни одного жителя. На сегодняшний день здесь обитают только фермеры и пчеловоды. Кто-то занимается пчелами,

кто-то — виноградарством, кто-то разводит баранов и коз. Все фермеры живут в ближайших селах, а сюда приезжают, как на работу. Они мечтают создать здесь настоящий фермерский городок.

В Гагаузии на сегодняшний день работает единственный дипломированный гид/экскурсовод – Вера Гарчу, которая является сотрудником Информационного туристического центра в мун. Комрат. По её словам, если говорить о самых популярных туристических направлениях в Гагаузии, о том, что больше всего цепляет туристов, то это об уникальные объекты, которые отражают историю, быт и культуру гагаузов [3].

На первом месте располагаются конеферма «Ат-Пролин» и этно-дворик Gagauz Sofrası в Чадыр-Лунге, на втором месте — винное подворье Vinuri de Comrat, а также этнографический музей им.Д.Карачобана в Бешалме, на третьем месте — винодельня «Kaga-Gani» в Вулканештах и ремесленная школа «Zanaat Evi», находящаяся в Комрате. Четвертую позицию разделяют ветряная мельница с.Гайдар и музей села Авдарма, на пятой строчке рейтинга – историко-краеведческий музей мун. Комрат и центр ковроткачества в Гайдаре.

Стоит отметить, что Гагаузию за период пандемии посетило очень много гостей – жители различных населенных пунктов нашей страны (точная цифра неизвестна, так как не ведется подсчет туристов). Можно сказать, пандемия сыграла положительную роль в развитии внутреннего туризма. Гости остались в восторге от увиденного. Многие отметили, что, не выезжая из республики, они как будто попали в другой мир и другое государство. Так ломаются стереотипы. Практически все посетившие автономный округ туристы подчеркнули гостеприимство гагаузов и восхитились национальной кухней, особенно блюдами из баранины (холодная и горячая каурма, булгур).

Отвечая на вопрос необходимости развития в регионе туризма, Вера Гарчу указывает на необходимость сохранения идентичности, культуры, традиций, языка гагаузов.

“Мы все являемся свидетелями того, как мировая глобализация поглощает индивидуальность. Так мы можем очень скоро потерять свое «лицо», все дома оденутся в пластик, а питаться будем суши и фастфудом”, - отмечает гид.

На её взгляд, есть много проектов, которые могли бы открыть новые перспективы и возможности, и их необходимо поддержать в первую очередь. Речь идет о создании комплекса при конеферме «Ат-Пролин», строительстве гостиниц при винных подворьях «Vinuri de Comrat» и

«Kara-Gani», реконструкции ветряной мельницы в села Гайдар (на момент интервью проект по реконструкции мельницы был на стадии запуска) и создании здесь этнографического парка-музея с дополнительными услугами. Все это даст возможность открытия рабочих мест и, следовательно, дополнительные возможности для местных жителей.

В продолжение темы развития туристического потенциала в муниципии Чадыр-Лунги, гид отмечает, и я с ней соглашусь, необходимость создать единую экскурсионную сетку. К примеру, подготовить обзорную экскурсию по центральной части города, куда можно включить посещение памятника основателю и просветителю гагаузского народа Михаилу Чакиру, а также могилы Захария Чакира. Кроме того, в обзорную экскурсию можно внести посещение памятника Валентину Мошкову и т.д. [В Чадыр-Лунге работа в этом направлении уже ведётся]

Обязательно надо включить в туристическую программу дегустацию традиционных блюд и вин, которые производятся именно в Чадыр-Лунгском районе и в самом городе непосредственно. Конечно же, посещение этно-дворика «Nakikat», созданного силами Виктора Русева. Здесь же можно было бы организовать и обед в лучших гагаузских традициях.

Туристов не оставит равнодушным посещение конефермы, которая, как я говорила ранее, возглавляет рейтинг туристических мест Гагаузии. Кроме того, достаточно интересен для гостей, расположенный поблизости с конефермой, хоть и заброшенный, но некогда известный Чадыр-Лунгский аэродром.

Есть еще несколько мест, которые можно было бы включить в экскурсионную программу. Например, центр ковроткачества, где можно принять участие в мастер-классе, самому сделать коврик и забрать его в качестве сувенира. Туристам будет интересна демонстрация коллекции национальных нарядов Лидии Тодиевой, а также работ современного дизайнера ателье «Black Cherry», ведь Чадыр-Лунгу, на мой взгляд, можно назвать городом текстиля и моды. Отметим, что часть озвученных объектов вошли в туристические маршруты, которые были представлены в Гагаузии в текущем году.

Гид предложила включить также в маршруты посещение аква-комплекса «Рио», а также SPA процедуры, известную сувенирную лавку Ольги Балты, которая находится на местном рынке, где можно найти много интересного: начиная от стандартных магнитиков с символикой

Гагаузии и самой Чадыр-Лунги до эксклюзивных национальных сувениров.

Она также предложила создать экскурсию православной направленности и включить сюда посещение Свято-Димитриевского женского монастыря и участие в монастырской трапезе.

3. ВЫВОДЫ

Агротуризм, на наш взгляд, по-прежнему остается одним из важных направлений для Гагаузии. Вместе с тем, стоит отметить, что это направление требует особого внимания со стороны, как государственных структур, так и экономических агентов. Именно благодаря агротуризму в Гагаузии могут появиться новые возможности для сохранения культурной идентичности, поддержания и развития национальных традиций и укладов жизни. А если учесть ещё и такие факты, как то, что агротуризм соответствует запросам значительной части современных туристов, являющихся носителями экологических ценностей, стремящихся на время отпуска покинуть урбанистическое пространство города и приобщиться к природе и истокам национальной культуры как своей страны, так и других государств, то в этом решении больше плюсов, чем минусов.

Исходя из проделанной работы, мы убедились в том, что Гагаузия обладает огромным туристским потенциалом, который может и должен привлекать туристов, который может способствовать повышению потенциала экономической составляющей региона.

4. БИБЛИОГРАФИЯ

1. Главное управление экономического развития и туризма Гагаузии. Туристические маршруты. <https://econutag.md/turisticheskie-marshruty-gagauzii/>
2. Кашкавал, А., Лазарь, С., Кюркчу, В., Генова, С., Акулова, О., Николаев, М., Черниогло, А., *Секторальная региональная программа по повышению туристической привлекательности Региона Развития АТО Гагаузия на 2019-2025*. Разработано в рамках проекта, финансируемого ЕС: "Техническая Помощь для Интеграции АТО Гагаузия в национальные рамки Регионального Развития" – Контракт № 2017/387 – 564 при поддержке консорциума: PLANET, AVENSA Consulting, INCOM Ltd. Партнеры проекта Исполнительный Комитет АТО Гагаузия Агентство Регионального Развития АТО Гагаузия.
3. Пинегина Ирина. *Вера Гарчу: гид – это негласный посол страны*, Gagauznews 21.02.2022 год. <https://gagauznews.com/106711/vera-garchu-gid-eto-neglasnyj-posol-strany.html>.

TRADIȚIA NAȚIONALĂ, PARTE COMPONENTĂ A TURURILOR DE WEEKEND ÎN OFERTA AGENȚIILOR TURISTICE AUTOHTONE

NISTIRIUC Alexandru

Departamentul DAN, Facultatea Tehnologii alimentare

LITVIN AURELIA

Departamentul Economie și Management,

Universitatea Tehnică a Moldovei, orașul Chișinău, Republica Moldova

e-mail: nistiriuk@gmail.com, aurelia.litvin@em.utm.md

Rezumat: În lumea modernă, o persoană ajunge adesea într-o situație stresantă. Pericolul suprasolicitării fizice, psihice și psihologice există aproape în mod constant la noi toți. Acest lucru este valabil mai ales pentru locuitorii orașelor - de îndată ce părăsim pragul casei, ne confruntăm cu zgomot, praf, aer poluat cu gaze etc. În plus, o astfel de viață se distinge printr-un ritm rapid, o grabă constantă - toate acestea au un efect extrem de negativ asupra stării unei persoane, asupra capacității sale de lucru și a dispoziției. Campingul, drumețiile, ciclismul și alte activități recreative fizice sunt un punct de salvare într-o mare de stres și oboseală. În condițiile pandemiei de COVID 19, în majoritatea statelor lumii, sectorul HORECA a fost unul din domeniile cele mai afectate, dar și în cazul când aceste state erau închise pentru turiștii străini, tururile de weekend au devenit tot mai practicate de către turiștii anumitor state. Tururile de weekend au devenit acel "colac de salvare" pentru împătimitii de călătorii. Practica respectivă a fost preluată și de către familiile întregi, care astfel au cunoscut individual destinațiile naționale. Tot în perioada pandemiei au apărut diverse campanii sau mișcări naționale ca spre exemplu "Descoperă Moldova".

Cuvinte cheie: produs turistic, tradiție, obiceiuri, destinație, tururi de weekend, recomandări.

1. INTRODUCERE

Turismul mondial are o serie de tendințe importante, dintre care una este creșterea numărului călătoriilor de weekend pe termen scurt sau cu două-trei înnoptări. Sunt preferate în special de tinerii turiști sau familii care încearcă să organizeze o călătorie timp de câteva zile, evitând pauze lungi de la locul de muncă. Organizarea de programe de weekend devine o zonă din ce în ce mai promițătoare a afacerii turistice moderne, și din cauza

pandemiei a căpătat mai mare popularitate.

În ultimii zece ani, dinamica cererii de turism la sfârșit de săptămână a rămas aproape neschimbată, nu există scăderi puternice și creșteri (cu excepția perioadei de pandemie). Vârful activității consumatorilor scade în mod tradițional la începutul lunii mai, apoi vânzările sunt menținute la un nivel constant ridicat din iunie până în septembrie (cea mai „fierbinte” lună este august) și apoi crește în timpul vacanțelor școlare din noiembrie și a sărbătorilor de iarnă. Sezonul cel mai slab începe de la mijlocul lunii noiembrie, apoi crește până la sfârșitul lunii decembrie, precum și din a doua jumătate a lunii ianuarie, scade până la mijlocul lunii martie. Tendința de creștere a popularității excursiilor de weekend fără a solicita serviciile unei agenții de turism, se datorează faptului că aproape toate țările au devenit inaccesibile pentru moldoveni din cauza COVID19, care au fost nevoiți ca după o săptămână grea de lucru să recurgă la tururile de weekend pentru a schimba anturajul sau a evada în natură.

2. OBIECTIV DE STUDIU

A fost analizată oferta turistică a agențiilor de turism naționale și anume tururile de weekend cu componența de promovare a tradițiilor autohtone.

3. CONSIDERAȚII GENERALE

Până la pandemie cererea pentru tururile de weekend era deosebit de mare în luna mai, care este asociată cu sărbătorile și weekendurile din mai, precum și cu condițiile meteorologice favorabile. În decembrie, există un declin, aproape dublu, comparativ cu indicatorii din aprilie și mai, dar în ciuda acestui fapt, indicatorii pentru toate lunile cresc de la an la an, ceea ce indică o creștere generală a cererii pentru acest tip de tururi. În analiza tururilor în funcție de subiect și tipul de petrecere a timpului liber între utilizatorii motorului de căutare Google tururile de weekend ocupă locul 4 (din 18), cedând doar croazierelor, tururilor cu autobuzul, excursii, iar în decembrie ocupă poziția 5, cedând locul tururilor de schi.

Astfel, tururile de weekend devin din ce în ce mai populare în întreaga lume, deoarece au o serie de avantaje față de alte tipuri de excursii oferite de piața turistică. Avantajele și dezavantajele acestora le putem descoperi în tabelul 1.

Tabelul 1. Avantajele și dezavantajele programelor de excursii de weekend

Avantaje	Dezavantaje
Economisirea timpului. Tururile de weekend sunt excursii de scurtă durată care ajută la descoperirea destinațiilor turistice din apropiere.	Mare povară morală și emoțională. Dacă unui turist nu-i place să se relaxeze în compania unor persoane necunoscute, atunci, cel mai probabil, el va trebui să acorde preferință tururilor individuale sau de grup care sunt mai de durată.
Prețul călătoriilor scurte sunt relativ ieftine și, în același timp, permit călătorului să uite de probleme, și responsabilități cel puțin pentru o vreme, în atmosfera unică din o anumită destinație turistică	Activitatea fizică și posibilele inconveniente. Tururile de weekend implică un ritm, ceea ce înseamnă că, cel mai probabil, turistul se va putea odihni doar la sosirea acasă
Un turist poate pleca în vacanță cu familia, prietenii și chiar cu colegii de muncă.	Limitarea timpului pentru vizitarea obiectivelor turistice Adesea, programul de excursii de weekend este foarte limitat, ceea ce nu permite dezvoltarea completă a subiectului călătoriei și vizualizarea tuturor obiectivelor turistice.

Analizând datele, putem concluziona că, în ciuda atractivității lor, aceste tururi au o serie de dezavantaje care ar putea să nu fie pe placul majorității turiștilor. Cu toate acestea, companiile moderne de turism încearcă să dezvolte în detaliu programe de excursii în weekend, pentru a le face mai complete și mai bogate, astfel încât inconveniente minime în timpul călătoriei să treacă neobservate, iar turiștii să fie complet mulțumiți de serviciile oferite.

4. STUDIU DE CAZ

Pentru a ne da seama despre situația reală a ofertelor excursiilor de weekend, și locul promovării tradițiilor autohtone am analizat mai multe oferte ale unor agenții de turism din Republica Moldova. În urma analizei putem afirma cu siguranță, că lider la acest capitol, este compania „Panda Tur”, care oferă sejururi de weekend atât în Republica Moldova cât și peste

hotare. Tot timpul itinerariile sunt modificate și pot fi achiziționate cu reduceri. Remarcăm excursiile mănăstirea Saharna și Putna, drumețiile la Hidrocentrala Dubăsari - Holercani-Mărcăuți sau excursii destinate pentru pelerinaj. Aceste excursii sunt oferite la prețul de aproape 499 MDL. Turul este de o zi și aici turistul poate miza pe mult agrement. Excursia prevede în program vizita la „Muzeul Țăranului”, unde publicul va afla detalii despre anumite tradiții locale, port popular și specificul unor sărbători din regiune. Vizita la muzeu se termină cu o degustare de vinuri, unde turiștilor li se oferă informații și din tradiția gastronomică locală. La fel este vizitată „Vila Dorului”, aici turiștii pot face cunoștință cu unele tradiții locale.

Pentru cei care iubesc distracția și dansul, „Panda Tur” le propune o excursie cu vaporul la Saharna și Țâpova după care la întoarcere pot dansa sub muzica unui dj profesionist. Turneul de weekend respectiv presupune vizitarea mănăstirilor Saharna și Țipova și a zonei Rezina.

Un turneu de weekend la prețul de 299 MDL, este excursia cu o durată de o zi la Rezervația „Plaiul Fagului”, unde turiștii se pot conecta cu natura și admira flora și fauna sălbatică. Cu toate că excursia data are mai mult un caracter de educație ecologică, este prezentă și tradiția locală prin expunerile ghidului care însoțește grupul și prin vizita expoziției sculpturilor din lemn și a mănăstirilor Condița și Căpriana.

De asemenea un traseu la un preț de 299 MDL este propus la Conacul „Manuc Bei” și ferma de struți din zonă. Aici turiștii se conectează cu autenticul, vizitând „Muzeul de Etnografie și Istorie Naturală” situat în castelul de vânătoare. Pe lângă exponate turiștii fac cunoștință cu cele mai importante tradiții ale zonei. La alegere poate fi organizată degustarea vinurilor locale.

Merită de remarcat turneul de o zi în Rezervația „Prutul de Jos”, lacul Belev, Văleni unde pot face cunoștință cu bunica, care bate toba, doar la un preț de 600 MDL. Aici turiștii pe lângă peisajele originale pot vizita „Muzeul Pâinii”, unde vor afla multe despre rolul pâinii în cultura și tradițiile moldovenilor, diverse modalități de preparare și pot admira diverse tradiții și obiceiuri prezentate de ansamblul etnofolcloric din localitate. Aici sunt explicate tradițiile din „Joița Mare”, ziua în care „se deschid cerurile” și este plină de conținut simbolic în cadrul Ciclului Pascal. Din punct de vedere gastronomic pot gusta din bucatele specifice locului și anume „plachia din pește”, preparat cu care localitatea se mândrește.

O excursie atrăgătoare este și vizitarea cetății Soroca și a destinației Cosăuți Rudi, aici pe parcursul zilelor de odihnă turiștii vor afla multe detalii despre obiceiurile locale atât a moldovenilor cât și a populației rome, care au

specific gastronomic și cultural. Agenția „Panda Tur” organizează excursii de o zi la vinăria Chateau Vartely și destinațiile din Parcul Național „Orheiul Vechi”. În cadrul acestor destinații, în procesul degustărilor, turiștii fac cunoștință cu tradițiile de preparare a vinului, iar în unele cazuri pot participa practic la aceste tradiții.. În general vizita de o zi la Orheiul Vechi are o mare încărcătură de autentic și tradițional. Turiștii fac cunoștință cu obiceiurile și tradițiile principalelor sărbători din tot parcursul anului. Tot aici aflăm despre tradițiile construcției unei case, portului național, obiceiurilor de nuntă și înmormântărilor.

În oferta companiei este prezentă ca destinație turistică de weekend și Găgăuzia, unde publicul poate afla multe detalii despre cultura, gastronomia și tradițiile acestui popor. Aici sunt prezente detalii din portul popular a găgăuzilor și bulgarilor, diverse tradiții și obiceiuri. Accentul este pus pe poveștile și legendele tradiționale. Este vizitat Muzeul Național Găgăuz de Istorie din satul Beșalma care dezvăluie stilul de viață și cultura poporului găgăuz pe parcursul istoriei până în prezent.

Din cele relatate, putem vorbi de bogăția de oferte a agenției „Panda Tur”, tururile sunt orientate spre grupuri de diverse vârste și interese. Componenta de tradiții și obiceiuri în cazul acestor oferte nu este primordială, dar bucură faptul că practic în orice turneu de weekend este prezentă.

Compania „Admiral Travel” propune turiștilor un excursie de patru zile pentru a cunoaște întreg teritoriul Republicii Moldova unde turistul poate face cunoștință cu principalele destinații turistice naționale de la Nord la Sud. Sunt vizitate principalele vinării, destinații istorice și muzee. Anume în cadrul muzeelor vizitatorului face cunoștință cu unele aspecte ale tradiției naționale care se atribuie meșteșugurilor și sărbătorilor. Tot aici pot cunoaște arta autentică din diferite zone ale republicii, diversă de la o localitate la alta.

Winetours.md oferă o gamă largă de tururi de o zi, unde vizitatorul face cunoștință cu principalele tradiții de preparare a vinului, cu diversitatea de vinuri din Republica Moldova. Sunt populare următoarele turnee: „Gustul și aromele Chișinăului”, „Urban Art and Wine Tour”, „Chișinău tur de oraș- Wine Walk Tour”, „Cricova casa unei colecții remarcabile de vinuri”, „Mileștii Mici colecție de vinuri inclusă în Cartea recordurilor Guinness”, „Descoperă gustul vinurilor legendare Purcari”.

Tururile respective de o zi sunt îmbinate cu vizitarea muzeelor din localitățile date, unde apare și componenta de tradițional, legende, povești și ritualuri. O particularitate importantă sunt și tururile legate de tradiții și istorie unde sunt puși în valoare și meșterii populari. Aici este vizitat atelierul

de ceramică din satul Hoginești, unde vizitatorii pot afla mai multe despre etapele de producere a ceramicii, pot achiziționa suvenire tradiționale. La muzeul „Casa Părintească” turiștii fac cunoștință cu artefacte ale vieții tradiționale țărănești, textile de epocă, obiecte de uz casnic. Aici vizitatorii vor cunoaște mai multe despre o tehnică unică de țesut covoare – covorul în bumbi, una din cele mai complicate.

O altă destinație este ferma „Casa Mierii” - un muzeu al apiculturii unde vizitatorii află despre principalele metode de producere a mierii de albine. Aici este degustat vin din miere, iar oaspeții pot procura produse apicole.

La Pensiunea „Vatra Strămoșească” turiștii află multe lucruri interesante despre stilul de viață al familiilor moldovenești din sec.XVI-XVIII, vizitează pivnița tradițională, unde pot gusta vin de casă, plăcinte și gustări tradiționale. Tot aici este organizat un masterclass de cioplit în lemn. Merită de remarcat că în cadrul tururilor de weekend care intersectează Complexul Muzeal „Orheiul Vechi”, turiștilor li se propune lecții de gătit tradițional, plimbări cu caii, etc..

Dintre cele mai populare trasee de weekend propuse turiștilor remarcăm: „Meșteșugarii din Călărași”, „O incursiune în istoria și cultura Moldovei”, „Descoperă rădăcinile Moldovei”.

Agenția de turism „Solei” de asemenea oferă tururi de weekend, fiind sistematice în dependență de interesul turiștilor. Analizând oferta agenției de turism „Enjoy Travel”, putem spune, că de asemenea este pestriță și bogată în destinații. Tururile de weekend sunt programate pentru o zi, unde turiștii pot vizita mai multe destinații, care în general sunt comune cu oferta altor agenții de turism

Dintre agențiile care oferă excursii de weekend, remarcăm “ Global Tur”, “ Trapeza Tur”, “Sacvoiaj”, “Favorit Tur”, “ Perfect Tur”, “ Christian Tur”, “ Stil Tur”, “ Voyage Internațional”, “ Mr. Travell”, “ Grand Voyage”.

În urma analizei ofertelor, putem afirma cu siguranță, că majoritatea agențiilor de turism propun tururi de weekend, însă grație teritoriului mic al Republicii Moldova, destinațiile sunt aceleași și se deosebesc doar ca confort și preț, chiar și agențiile de turism regionale oferă voyage de o zi. Remarcăm că componenta de tradițional este inclusă în aceste tururi, dar nu constituie partea lor principală. În general turneele de zi sunt combinate cu mai multe segmente turistice, pentru a fi mai atractive. Accentul este pus de cele mai dese ori pe vinării, mănăstiri sau gastronomie.

Menționăm, că în perioada de pandemie nu au fost organizate excursii de către agenții, însă a înregistrat un adevărat boom printre cetățenii, care singuri și-au stabilit itinerariul și au plecat la drum însoțiți de familie sau

prieteni. Astfel turiștii interni au descoperit marea diversitate a atracțiilor turistice naționale pline de autentic și valoare tradițională.

De cele mai dese ori tururile de weekend care au la bază tradiții și obiceiuri, sunt organizate de anumite asociații de profil sau alte organizații, unde turiștii au un anumit interes comun.

Organizarea programelor de weekend în Republica Moldova nu este perfectă și în multe privințe inferioară organizării unor astfel de tururi, de exemplu, în occident, dovadă fiind numărul mare de recenzii negative de pe site-urile unor companii de turism. Cel mai adesea, turiștii se plâng că turul în sine nu corespunde cu cel declarat. De exemplu, turiștii nu sunt avertizați cu privire la unele detalii importante, schimbarea parțială a rutei, furnizarea unui autobuz care nu a fost anunțat anterior. Al doilea grup de turiști supărați nu sunt mulțumiți de însăși desfășurarea programului de excursie, adică consideră turul neinteresant sau neîncheiat. Prin urmare, este recomandabil de desfășurat unele activități pentru a îmbunătăți organizarea tururilor de weekend.

Dezvoltarea turismului intern necesită multe cunoștințe, imaginație, studierea experienței străine, atragerea unei varietăți de specialiști - personalități remarcabile.

Pentru companiile de turism, turismul intern trebuie să devină prioritate față de cel extern. Dacă există un turism intern dezvoltat, vor exista și fluxuri externe. Țările care își pot permite să dezvolte un stat pentru turismul extern fără turism intern: fie sunt cele cu centre de resurse turistice remarcabile (piramide, mare, climă etc.), fie în care fluxurile propriilor turiști în străinătate sunt nesemnificative din cauza sărăciei și a nivelului scăzut de dezvoltare a nevoilor spirituale.

Programul de excursii din weekendul modern nu este similar cu excursia de ieri. Excursia de ieri consta din: ghid turistic - autobuz - sandwich - grup (achitat în jumătate sau integral de către sindicat). Tururile de astăzi constau în: un autobuz bun cu cafea, dulciuri și un șofer politicos plus un ghid personal solid (capabil să atragă atenția unui public distrat 5-8 ore pe zi) - muzică și videoclipuri, tematice - sistem de animație în centrul turistic - mâncare autohtonă - posibilitatea de a cumpăra în centrul turistic, obiecte de artizanat, suveniruri tipice zonei - suveniruri înmânate în autobuz de la firma organizatoare - un joc educativ cu premii la întoarcere. Astăzi, o excursie trebuie să îndeplinească toate obiectivele activităților turistice - cunoștințe, divertisment, tradiție, gastronomie, îmbunătățirea stării de sănătate a turiștilor.

Turismul intern trebuie să satisfacă două criterii: în primul rând să răspundă nevoilor recreative moderne ale oamenilor și să devină un stimul puternic pentru dezvoltarea centrelor turistice din Republica Moldova - orașe mici și locuri unde merg grupuri de turiști pentru a descoperi specificul locului. În prezent, companiile de turism, șoferii de autobuz și ghizii de turism generează puțini bani pentru dezvoltarea turismului intern. S-a dezvoltat o situație paradoxală: unele centre de turism nu câștigă deloc. Pentru a activa în acest domeniu, este necesar să se creeze avantaje și preferințe pentru întreprinderile din infrastructura turistică din localitățile mici.

Este nevoie de un stimulent real pentru revitalizarea infrastructurii turistice locale (animație, spectacole de teatru, promovarea tradițiilor, puncte de alimentație cu bucate tradiționale). Acest lucru ar crea locuri de muncă atractive pentru absolvenții universităților din domeniu.

În plus, sprijinul guvernului pentru turism este necesar în prima etapă - crearea „centrelor de dezvoltare” - obiective prioritare care formează fluxurile turistice. Statul poate întreprinde restaurarea monumentelor, iar autoritățile locale și antreprenorii din Republica Moldova - crearea infrastructură. Zonele culturale și istorice ar trebui formate în orașe sau sate, pentru care este necesar să dezvolte un program minim și un program maxim.

Ghizii de turism trebuie să fie instruiți profund și cu atenție, de preferință de către oameni de specialități creative. Orașul tradițional din Moldova nu este Parisul, unde obiectele vorbesc de la sine. În republica Moldova, principala metodă de demonstrație este metoda de reconstrucție vizuală.

O resursă suplimentară a statului este, de asemenea, domeniul implicării căii ferate din Moldova în domeniul turismului. Flotele de autobuze câștigă cei mai mulți bani în aceste turnee.

5. CONCLUZII

Remarcăm faptul că majoritatea facilităților de cazare din Republica Moldova nu îndeplinesc standardele internaționale de servicii hoteliere și necesită reconstrucție. Țara nu are, de asemenea suficiente hoteluri de 3 stele - această categorie de hoteluri este cea mai solicitată în rândul grupurilor organizate.

Trebuie dezvoltat posibilitatea rezervării online a camerelor în unitățile de cazare din regiunile Republicii Moldova.

Traseele turistice pentru turiștii străini trebuie să fie calculate în minute și în kilometri, fiecare obiect de infrastructură nou trebuie să respecte schema generală și să aibă o motivație puternică. Atracțiile turistice trebuie

conectate logic și prezentate corect consumatorului. Este necesar să analizăm cu atenție unde să construim restaurante, taverne, magazine de suveniruri, unde turiștii se pot relaxa și distra în timpul staționării. Teritoriile adiacente trebuie amenajate corect. Avem nevoie de cafenele moderne, magazine, muzicieni de estradă, meșteri populari care pot face demonstrație în fața turiștilor - așa cum se obișnuiește în majoritatea centrelor turistice mondiale. Pentru a oferi turiștilor o imagine mai completă a istoriei și culturii poporului din Moldova, este important, împreună cu expozițiile muzeale și vânzarea de suveniruri, să se includă vizite la meșterii populari de pe traseele turistice, să se familiarizeze cu bucătăria națională moldovenească, arta populară și viața de zi cu zi.

Menționăm faptul că în orice țară turiștii caută o aromă națională specială, siguranță, infrastructură bună și servicii decente. Cu toate acestea, dezvoltarea slabă a sectorului de servicii, infrastructura incompletă sau lipsă în locurile de recreere și pe rutele turistice împiedică dezvoltarea turismului în Republica Moldova.

În ceea ce privește recomandările pentru îmbunătățirea organizării programelor de excursii de weekend pentru turismul extern din Republica Moldova, aici, este crearea companiilor aeriene pe baza conceptului low-cost. Acest lucru poate crește semnificativ numărul de turiști din Moldova care pleacă în străinătate în weekend și invers.

De asemenea, trebuie remarcat faptul că pe piața turistică din Moldova există foarte puține programe de excursii de weekend care s-ar remarca prin unicitatea lor și ar putea interesa nu numai prin preț, dar și conținut. Operatorii de turism ar trebui să se gândească la crearea unui fel de „detaliu original” în programul de excursie care să distingă acest produs turistic de zecile de produse similare.

6. REFERINȚE BIBLIOGRAFICE

1. Constantinescu, V-C. Strategii de promovare a destinațiilor turistice utilizate de agențiile de turism. Reditura Economica, 2021-194 p. ISBN9789737099686
2. Gabor, M-R. Produse inovative în turismul național și inynetnațional. Editura CH Beck, 2015.-424p.ISBN 9786061803965.
3. Monica Maria Coroș. Managementul cererii și ofertei turistice, Editura CH Beck, 2015-590p. ISBN 9786061805020
4. Petre Baron, Nicolae Neașcu, Monica Neașcu, Vasile Glavan Geografia și economia turismului.Editura Universitară, 2011-618 p ISBN 9789731298290
5. Nicolae Neașcu, Monica Neașcu. Resurse și destinații turistice naționale și internaționale.Editura Universitară, 2011-682 p

ROLUL POTENȚIALULUI CULTURAL ÎN ATRAGEREA TURIȘTILOR STRĂINI ÎN REPUBLICA MOLDOVA

Alexandru NISTIRIUC

Departamentul Alimentație și Nutriție, Facultatea Tehnologia Alimentelor,
Universitatea Tehnică a Moldovei, Orașul Chișinău, Republica Moldova
e-mail: nistiriuk@gmail.com

Rezumat: Turismul reprezintă o modalitate reușită de valorificare și promovare a culturii unui stat. Aceasta generează o atractivitate și o competitivitate mai profundă a atracțiilor. Ca parte componentă a produsului turistic, resursele culturale pot genera experiențe originale naționale sau chiar locale. Interesul pentru cultura unei țări poate genera o creștere a mobilității turistice, drept rezultat apar beneficii atât pentru statul emițător cât și pentru cel receptor. Oferta culturală a unei destinații, stimulează dezvoltarea națională sau regională, apar noi locuri de muncă. Similar comunității internaționale și în Republica Moldova, cultura este folosită ca componentă a strategiilor de promovare a multor destinații, precum și parte a produsului turistic. La rândul său turismul este considerat o modalitate solidă de promovare a culturii unui stat sau regiuni. Grație turismului cultural, în destinațiile naționale cresc investițiile locale sau apar noi parteneriate. În plus crește gradul de implicare a populației locale care pune în valoare cu mândrie potențialul din zonă. Pentru a crește atractivitatea unei destinații turistice, este necesar de a gestiona eficient relația dintre cultură și turism, care necesită de a fi creată și pusă în valoare. Pentru Republica Moldova este important ca să atragă turiștii internaționali utilizând cultura ca pe o adevărată carte de vizită a țării, grație potențialului cultural divers și original. În acest scop statul se promovează intens peste hotare și prin exploatarea acestui segment.

Cuvinte cheie: produs turistic, turism cultural, destinație, patrimoniu cultural, recomandări.

1. INTRODUCERE

De cele mai dese ori turiștii care doresc să cunoască o țară încep de la cultura statului vizitat. În acest caz turistul lărgeste orizontul de cunoștințe, îmbinându-l perfect cu odihna și recreere. Anume diferența culturală dintre diverse regiuni, motivează și mai mult oamenii să călătorească. Interesul turistic este mult mai intens atunci când turistul vizitează o zonă cu noi particularități și obiceiuri. Aici turistul face cunoștință cu stilul de viață, cultura, istoria și particularitățile naturii.

Multe regiuni ale Republicii Moldova sunt bogate în teritorii istorice și

culturale unice, spre exemplu conace, complexe de arhitectură și religioase, clădiri istorice și monumente culturale. Anume ele necesită conservarea patrimoniului cu elemente inovatoare pentru a deveni zone dezvoltate turistic. Multe dintre destinațiile turistice autohtone nu dispun de infrastructură necesară, care nu trebuie să știrbească din aspectul cultural-istoric și din originalitate. În general cultura și patrimoniul îi determină pe oameni să dorească să viziteze, să cheltuiască mulți bani, să povestească altora despre experiențele lor și să revină, fiind un vital motor economic. În general turismul cultural are un impact economic și social pozitiv, este important pentru crearea de locuri de muncă. Vizitatorii cunosc aspectele culturii și tradițiilor, au anumite așteptări de la sejur. Turiștii ale căror așteptări sunt satisfăcute, vor cheltui mai mult în întreprinderile locale, deoarece doresc să profite de experiența locală și să-și creeze amintiri.

Turismul cultural nu numai că generează venituri, dar oferă localnicilor un motiv de mândrie față de patrimoniul unic din zonă și le oferă oportunități de a împărtăși emoțiile cu turiștii. Dacă societatea ia în considerare acest lucru, poate crea un sistem de utilizare durabilă a resurselor turistice.

Turismul cultural poate lua mai multe dimensiuni, în funcție de motivație, care provoacă turiștii la o călătorie într-o anumită destinație. Patrimoniul cultural și siturile istorice, dansul, muzica și spectacole de teatru, galeriile de artă, muzee și expoziții, tradițiile religioase și etnice sunt principalele atracții pentru turiștii motivați de căutarea lucrurilor noi, de autodezvoltare și de dorința de a experimenta diverse culturi.

Remarcăm că motivațiile culturale joacă un rol important în generarea fluxurilor turistice către destinațiile culturale. O experiență turistică este rareori generată ca urmare a unei singure motivații. Actul de a alege o anumită destinație sau produs turistic este influențat de motivații multiple, nu doar culturale, ci și legate de relaxare sau de familie. Cu toate acestea, produsele turistice sunt rareori omogene. De exemplu, o singură vacanță poate să includă experiențe cu conținut cultural, precum și experiențe de petrecere a timpului liber, sport, aventură sau divertisment. Astfel, cultura nu este întotdeauna principala motivație din spatele turismului cultural și poate de fapt, să fie mai puțin centrală în decizia de a călători decât alți factori. Acest lucru este valabil în special în cazul destinațiilor care dispun de diverse bunuri culturale, dar ale căror resurse turistice naturale - cum ar fi peisajul, clima, accesul la munte sau la mare - le face, de asemenea, atractive pentru alte tipuri de turism. Dezvoltarea cu succes a turismului cultural la nivel regional necesită un set de studii de marketing privind nevoile și preferințele turiștilor.

Dezvoltarea turismului cultural nu are doar o importanță economică, ci face posibilă și dezvoltarea unei abordări cuprinzătoare în ceea ce privește conservarea potențialului istoric și cultural al regiunii și de a crea un climat social favorabil pentru comunitate. Abordarea integrată, aleasă în scopul analizei și studiului sistemic al turismului cultural, a permis determinarea elementelor constitutive ale potențialului turistic al regiunii de pe poziția studiului proprietăților acestora, sistematizarea factorilor care influențează dezvoltarea turismului cultural.

2. OBIECTIV DE STUDIU

A fost studiat potențialul turismului cultural al Republicii Moldova și unele aspect de promovare cu scopul de a atrage turiști internaționali.

3. CONSIDERAȚII GENERALE

Republica Moldova dispune de o varietate de destinații turistice culturale care atrag ca un magnet turiștii internaționali. Unele dintre ele dispun de infrastructura necesară și de bogat patrimoniu cultural. La moment unul dintre cele mai populare și mai răspândite tipuri de turism, care interconectează majoritatea celorlalte forme de turism, este turismul cultural, care datorită specificului său are o perspectivă unică și un caracter cognitiv-educativ original: dialogul culturilor, interacțiunea și îmbogățirea reciprocă a culturilor naționale, regionale sau teritoriale, care se prezintă turistului. Prin urmare, nivelul și calitatea dezvoltării industriei culturale și turistice determină formarea imaginii, credibilității și atractivității țării, percepția adecvată a poporului său și a perspectivelor sale istorice.

4. STUDIU DE CAZ

Analizând potențialul cultural al Republicii Moldova, putem afirma, că practic fiecare localitate dispune de obiecte turistice, care necesită a fi puse în valoare. Starea exploatării localității din punct de vedere turistic și cultural, diferă de la o localitate la alta în dependență de mai mulți factori. Unul dintre ei este atitudinea APL-urilor locale față de această problemă. În dependență de viziunea autorităților, care au pus accentul pe dezvoltarea turistică, există sate, care au devenit adevărate atracții turistice. Acest fapt se datorează participării în diverse proiecte, în urma cărora a apărut infrastructură și centre

de informare turistică. Potrivit expertului în turism, Viorel Miron, în urma a patru proiecte europene, au fost fondate 46 de Centre de Informare Turistică pe întreg teritoriul republicii, care pun în valoare cultura și destinațiile turistice a regiunilor în care se află. În general aceste centre sunt situate în incinta muzeelor locale, care îndeplinesc și funcția de a ajuta turiștii străini să identifice și să viziteze locurile cu potențial cultural, istoric și turistic. Centrele respective sunt o modalitate reușită de promovare a culturii locale printre oaspeții străini. Dintre cele mai active centre de informare turistică remarcăm: Strășeni, Călărași, Șoldănești, Orhei, Criuleni.

Atât la nivel central cât și local, au fost lansate diverse rute turistice și culturale („Intersecții seculare între oameni, locuri și tradiții”, „Civilizația medievală la Nistrul Mijlociu”, „Localități cu vechime de veacuri”, „Peisajul fermecător al satelor străjuite de Codri”). Rute turistice observăm practic în fiecare zonă a Republicii Moldova, ele sunt create de către Centrele de Informare Turistice, agențiile de turism, ONG-uri de profil etc. Ele reprezintă un parcurs turistic, care îmbină locurile cu potențial cultural și istoric, care pot fi prezentate turistului internațional.

Prezența în localitate a meșterilor populari, oferă plusvaloare turismului local unde turiștii pot face cunoștință cu meșteșugurile tradiționale sau pot participa la diverse master-class-uri. Dintre meșterii populari remarcăm: Eleonora Grabovschi – croșetat, or. Orhei, Ion Rață –pictură, s. Berezlogi, r. Orhei, Nina Friptu- broderie, Anenii Noi, Maria Celac- împletirea fibrelor vegetale, or. Rezina etc. [2].

Registrul obiectivelor naționale și locale ocrotite de Stat în Republica Moldova, în prezent conține circa 15 mii de obiecte, inclusiv 5698 de monumente protejate de stat. Patrimoniul cultural-mobil, inclusiv o importantă parte a patrimoniului istoric și arheologic se păstrează în muzee, care cuprind în colecțiile lor 673141 piese de patrimoniu și dispun de un spațiu expozițional mare [2].

Varietatea de monumente istorice, în stil național sau unor personalități istorice deasemenea oferă turistului internațional posibilitatea de a cunoaște istoria, tradiția și cultura spațiului rural.

Bogată este Republica Moldova și prin biserici și mănăstiri de diversă arhitectură și din diferite perioade istorice. Remarcăm faptul, că și municipiul Chișinău este bogat în cultură și tradiție, anume aici majoritatea turiștilor străini fac cunoștință cu cultura autohtonă, pentru că aici preferă să se cazeze. Anume din Chișinău pornesc spre diverse zone ale Republicii Moldova în dependență de itinerariile stabilite și de interes.

În ultima perioadă au luat amploare apariția diverselor festivaluri preferate

de turiștii străini, cel mai mult în perioada vară-toamnă. Anume în cadrul acestor evenimente, turiștii fac cunoștință cu tradițiile și obiceiurile, dar și bucătăria tradițională moldovenească. La rândul său, gastronomia este unul din elementele cheie, prin care turiștii încearcă să cunoască țara, de obicei preferă preparate ale bucătăriei naționale și locale, dar și vinurile autohtone. În unele cazuri aparte, pot participa la master-class-uri de preparare a bucatelor pentru a afla care este tehnologia, dar și la culesul și zdrobirea strugurilor pentru a prepara vin. Dintre cele mai cunoscute festivaluri, care au devenit „carte de vizită” a Republicii Moldova, remarcăm: „Gustar”, „la Mania”, „Festivalul vinului”. În ultima perioadă se observă o tendință de creștere a numărului de festivaluri în diverse regiuni ale țării, cu scopul de a atrage vizitatori autohtoni și turiști internaționali.

Pensiunile rurale sunt importante prin promovarea culturii și tradiției printre turiștii străini. Aici pe lângă bucatele tradiționale, turiștii pot face cunoștință cu creația ansamblurilor etnofolclorice din localitate. Dacă au hotărât să se cazeze vor afla și mai multe lucruri originale proprii regiunii unde se află.

Potrivit specialiștilor din domeniu, Republica Moldova dispune de un potențial original al turismului cultural, însă gestiunea și abordarea necesită îmbunătățiri. Este imperios necesar să se utilizeze în mod eficient resursele patrimoniului cultural fără a provoca daune, deoarece autenticitatea este un motiv atât pentru turiști, cât și pentru națiune de a-l păstra. De asemenea, ar trebui să acordăm atenție calitatea serviciilor - aceasta trebuie să fie în conformitate cu standardele europene. Acest lucru necesită o calificare și o pregătire înaltă, profesioniști calificați și bine pregătiți.

Se recomandă ca promovarea comună a produselor culturale și turistice să se facă nu doar la nivel național, ci și la nivel internațional. Deoarece turismul cultural este caracterizat de un consum ridicat, servicii de înaltă calitate, trebuie să fim conștienți de faptul că posibilitățile de dezvoltare sunt mai reduse doar în acest domeniu turistic concret și ar trebui să comasăm împreună cu alte atracții, de exemplu atracțiile naturale. Nu ar trebui să divizăm turismul natural și cultural, ci să le conectăm pe cele două pentru a face un singur produs turistic.

Trebuie să realizăm, că motivul cel mai important al călătoriei turistice, este pentru informare, cunoaștere și pentru a experimenta esența țării. Când vom accepta acest lucru, vom avea turism cultural și satisfacție din partea potențialilor vizitatori.

Pentru a atrage mai mulți turiști internaționali, obiectele de patrimoniu cultural trebuie prezentate în mod inteligent și creativ. Progresul științific și

tehnologic și-a făcut treaba: produsele unei țări sunt practic imposibil de distins de cele ale unei alte țări. Situată la frontieră cu România, cu care avem tradiții identice, trebuie să scoatem în prim plan originalul. În cultură, uniformitatea este inacceptabilă. O regiune care dorește să devină o destinație turistică populară trebuie să posede complexe culturale unice pe care să le ofere pieței turistice.

Pentru ca turismul cultural să fie o resursă eficientă pentru dezvoltarea economică și socio-culturală a țării, potențialul său trebuie să fie evaluat și utilizat în mod adecvat în primul rând la un nivel teritorial specific - regional. Nivelul regional-teritorial de gestionare a industriei turismului este cel care permite "conturarea" clusterului turistic corespunzător, "evidențierea" caracteristicilor sale culturale, naturale și istorice unice, oferirea de creativitate, soluții creative, oportune și eficiente la anumite problemele relevante.

O atenție deosebită trebuie să atragem la promovarea potențialului turistic cultural în țările „furnizori” de turiști. Autoritățile Republicii Moldova participă activ la expozițiile turistice internaționale unde pe lângă destinațiile turistice sunt intens promovate cultura, tradițiile, gastronomia și vinurile. Acest lucru determină multe agenții turistice să considere Republica Moldova ca o destinație turistică de succes. Turismul cultural este și pe agenda agențiilor naționale care organizează excursii prin țară cu componenta de cultură puternic evidențiată.

5. CONCLUZII

Produsul turistic cultural îl putem identifica drept "spațiu și loc" cultural care "satisface nevoile și dorințele culturale ale turiștilor prin învățarea și facilitarea unor experiențe noi" Acest lucru se realizează prin vizitarea diferitelor atracții culturale, situri și, de asemenea, putem menționa că, de obicei, oamenii sunt atrași să viziteze o anumită destinație datorită resurselor gratuite. Este important să afirmăm că industria turismului, și nu atracția, este principalul beneficiar al turiștilor care vizitează o anumită atracție. Pentru a deveni un produs turistic, atracția trebuie să fie încorporată într-o întreagă gamă de servicii și facilități care variază de la cazare și alimentație publică până la informații și transport.

În concluzie putem afirma că turismul cultural poate fi, într-adevăr, o resursă pentru dezvoltarea regională, deoarece are o serie de caracteristici foarte importante care influențează motivația oamenilor de a călători într-o anumită parte a lumii, turismul cultural are mari perspective de dezvoltare la toate nivelurile, atât la nivel internațional, cât și la nivel regional sau local.

6. REFERINȚE BIBLIOGRAFICE

1. Buruiană G. *Ghid de bune practici în turism și hotelărie*. București: Editura Uranus, 2010. 264 p. ISBN 978-973-7765-84-0.
2. Miron V., Miron M., *Destinațiile de turism cultural din Moldova*, Chișinău 2022-104p., ISBN-9789975879842
3. Pop C. *Elemente de turism și dezvoltare comunitară*. Cluj-Napoca: Casa cărții de știință, 2022. 126 p. ISBN 978-606-17-1917-4.
4. Preda.M *Comportamentul consumatorului și lucrătorului în domeniul serviciilor turistice*. București: Editura Universității din București, 2017. 147 p. ISBN 978-606-16-0868-3.
5. Stavrositu S. *Managementul calității serviciilor și ospitalitatea în restaurante, gastronomie, hoteluri*. Iași: Polirom, 2014. 543 p. ISBN 978-973-46-4052-2.
6. Untaru E, *Modele de comportament al consumatorilor de servicii turistice*. Brașov: Editura Universității „Transilvania”, 2011-280 p. ISBN 978-973-598-854-8.