

Diana NICOGLIO

Tipurile tradiționale de murături la găgăuzi

<https://doi.org/10.52603/rec.2023.33.15>

Rezumat

Tipurile tradiționale de murături la găgăuzi

În acest articol, bazat pe materialele de teren ale autoarei și eseurile etnografice ale lui V. A. Moșkov, sunt luate în considerare particularitățile de preparare a murăturilor la găgăuzi. În articol se descriu câteva tipuri de murături, de credință populară asociate preparării lor; se acordă atenție mirodeniilor și condimentelor folosite; se efectuează o analiză comparativă cu cultura alimentară a populației Peninsulei Balcanice și popoarele vecine din Basarabia de Sud (bulgarii, moldovenii / românii, ucrainenii ș. a.). În sistemul alimentar al găgăuzilor, murăturile cu denumirea „turșu”, sunt unul din elementele importante ale culturii alimentare, care reprezintă dieta zilnică în perioada de iarnă. Găgăuzii făceau următoarele tipuri de murături: ardei, umplut cu amestec din morcov dat prin răzătoare, varză și ceapă; roșii murate, în care se adăuga morcov tăiat, sfeclă, mere; varză murată, castraveți; pepeni verzi murați. În general, găgăuzii au păstrat metodele tradiționale de preparare a murăturilor, în prezent, însă se observă unele schimbări. De exemplu, în ultimele trei decenii, în locul butoaielor din lemn pentru murături s-au folosit recipiente din plastic. În plus, autoarea consideră că prăjirea umpluturii pentru ardei (morcovi, varză și ceapă) a apărut la găgăuzi sub influența tradițiilor alimentare moldovenești. „Turșu” este parte integrantă a codului alimentar al găgăuzilor și demonstrează, în ansamblu, caracterul adaptativ al sistemului alimentar al găgăuzilor în conformitate cu condițiile naturale, geografice și ecologice de existență a grupului etnic.

Cuvinte-cheie: găgăuzi, murături, Peninsula Balcanică, Basarabia de Sud, „turșu”, sistem alimentar.

Резюме

Традиционные виды солений у гагаузов

В данной статье, основанной на полевых материалах автора, при опоре на этнографические очерки В. А. Мошкова, рассматриваются особенности приготовления солений у гагаузов. В работе приводится описание некоторых видов солений, народных поверий, связанных с их приготовлением; уделяется внимание используемым пряностям и приправам; осуществляется сравнительный анализ с культурой питания населения Балканского полуострова и соседними по Южной Бессарабии народами (болгарами, молдаванами/румынами, украинцами и др.). В системе питания гагаузов соления под названием «turșu» представляют собой один из важных элементов культуры питания, составляющих ежедневный рацион в зимний период. Гагаузы делали следующие виды солений: перец, фаршированный смесью тертой моркови, капусты и лука; соленые помидоры, к которым добавляли нарезанную морковь, свеклу, яблоки; соленая капуста, огурцы; соленые арбузы. В целом гагаузы сохранили традиционные способы приготовления солений, однако в настоящее время наблюдаются некоторые изменения. Например, последние три десятилетия вместо деревянных бочек для солений используют пластмассовые емкости. Кро-

ме того, автор полагает, что поджаривание фарша для перцев (моркови и капусты и лука) появилось у гагаузов под влиянием традиций питания молдаван. «Turșu» является составной частью пищевого кода гагаузов и демонстрирует адаптивный характер системы питания народа в целом, в соответствии с природно-географическими и экологическими условиями существования этноса.

Ключевые слова: гагаузы, соления, Балканский полуостров, Южная Бессарабия, «turșu», система питания.

Summary

Traditional types of pickles among the Gagauz

This article, based on the author's field materials and ethnographic essays by V. A. Moshkov, discusses the features of the preparation of pickles among the Gagauz. The paper provides a description of some types of pickles, folk beliefs associated with their preparation; attention is paid to the spices and seasonings used; a comparative analysis is carried out with the food culture of the population of the Balkan Peninsula and neighboring peoples in Southern Bessarabia (Bulgarians, Moldavians / Romanians, Ukrainians, etc.). In the Gagauz food system, pickles called “turșu” are one of the important elements of the food culture that make up the daily diet in winter. The Gagauz made the following types of pickles: peppers stuffed with a mixture of grated carrots, cabbage and onions; salted tomatoes, to which chopped carrots, beets, apples were added; salted cabbage, cucumbers; salty watermelons. In general, the Gagauz have preserved the traditional methods of preparing pickles, but some changes are currently being observed. For example, for the past three decades, plastic containers have been used instead of wooden pickle barrels. In addition, the author believes that the frying of minced meat for peppers (carrots, cabbage and onions) appeared among the Gagauz under the influence of the Moldavian food traditions. “Turșu” is an integral part of the food code of the Gagauz and demonstrates the adaptive nature of the nutrition system of the people as a whole, in accordance with the natural, geographical and ecological conditions for the existence of the ethnic group.

Key words: Gagauz, pickles, Balkan Peninsula, South Bessarabia, “turșu”, food system.

Informații generale despre tradițiile alimentare ale găgăuzilor. Tradițiile alimentare, alături de alte componente ale sistemului de susținere a vieții – îmbrăcămintea și locuința, – reprezintă elementul adaptativ al culturii, una din primele necesități vitale ale omului. În plus, hrana, ca unul din cele mai conservatoare componente ale culturii etnice, are capacitatea să persiste în timp și spațiu. De asemenea, ea poate suferi și unele transformări și să apară, după un timp, într-o formă oarecum modificată.

Totuși, spre deosebire de locuință și îmbrăcăminte, care în mare parte se pierd, hrana nu dispare niciodată. Din acest motiv, studiul tradițiilor alimentare este deosebit de actual atât în plan etnografic, cât și în cercetarea etnogenetică.

În tradițiile alimentare ale fiecărui popor se conține o bogată experiență multiseculară a strămoșilor, care posedau cunoștințe vaste și abilități în prepararea diferitor tipuri de alimente. Cercetările în acest domeniu contribuie la urmărirea evoluției tradițiilor alimentare și la determinarea suprapunerii diferitor epoci, la identificarea rezultatelor contactelor interetnice, care s-au reflectat atât în apariția noilor feluri de mâncare, cât și în schimbarea denumirilor unor tipuri de alimente.

Hrana tradițională a găgăuzilor este o confirmare clară a acestui lucru. O serie de cercetări indică faptul că principalele tradiții alimentare ale găgăuzilor s-au format pe parcursul mai multor secole. Cel mai arhaic strat este reprezentat de tradițiile „prebalcanice” ale presupușilor strămoși ai găgăuzilor – triburile nomade vorbitoare de limbi turcice ale pečenegilor, uzilor, cumaniilor, care în secolul al XI-lea au traversat Dunărea și s-au stabilit pe teritoriul de nord-est al Bulgariei. În conformitate cu etapele de bază ale istoriei etnice, următorul strat al tradițiilor alimentare găgăuze este numit, de obicei, „balcanic” în literatura științifică. În acest caz, tradițiile numite convențional „prebalcanice” au continuat să persiste, dar au suportat modificări substanțiale, ca urmare a trecerii la modul sedentar de viață și a modificării tipului economico-cultural (tranziția de la păstoritul nomad la agricultură). Stratul „basarabean” al tradițiilor alimentare ale găgăuzilor se caracterizează prin influența moldovenească și reprezintă rezultatul pătrunderii elementelor din arsenalul culturii alimentare a populației care locuia din timpuri străvechi în Basarabia (Маруневич 1988: 175-176).

Approape întregul complex de tradiții alimentare ale găgăuzilor s-a format în Balcani. Principalele tipuri de alimente nu au suferit schimbări semnificative în perioada de după strămutare în sudul Basarabiei, deoarece condițiile climaterice ale Bugeacului și ale Dobrogei bulgare puțin se deosebeau unele de altele. În plus, tipul economic și cultural era comun pentru găgăuzi și noii lor vecini, moldovenii, a cărui trăsătură principală era combinarea agriculturii cu creșterea vitelor domestice. Anume acești factori au condiționat prezența elementelor identice la găgăuzi și moldoveni în întregul complex al culturii tradițional-casnice, inclusiv în tradițiile alimentare.

În acest sens, pe pământul Basarabiei de Sud s-au întâlnit două tradiții asemănătoare. Pentru explicație vom prezenta câteva exemple. Astfel, *kurma* găgăuză și unul din felurile de *plăcinte* cu brânză reprezintă variante ale tartei cu brânză, caracteristice pentru populația vastei regiuni carpato-balcanice. Același lucru se poate spune despre produsele făinoase cu umplutură de dovleac. Tradițiile preparării supelor acrișoare cu tăieței de casă sunt identice (găg. – *çorba*, mold. / rom. – *zeama*), consumul mămligii ș. a. Cu toate că aceste tradiții au un caracter comun, fiecare popor percepe aceste feluri de mâncare ca fiind proprii, naționale. Ca exemplu poate servi pilaful, care este mâncarea națională a multor popoare din Asia Mijlocie – uzbeki, kazahi, tadjici, kârgâzi, turkmeni. Dintre tradițiile alimentare ale găgăuzilor, unul din cele mai importante elemente îl reprezintă metodele de prelucrare și păstrare a produselor. De un deosebit interes este prepararea legumelor pentru utilizarea ulterioară. Cercetările despre cultura materială a găgăuzilor indică faptul că găgăuzii posedau aceste abilități încă până la strămutarea în Bugeac (Никогло 2004: 47).

Găgăuzii, fiind gospodari grijulii și harnici, făceau totul pentru a se aproviziona pentru iarnă cu tot ce era necesar, indiferent de situația lor materială. Pentru utilizare ulterioară se pregătea carnea, brânza, laptele acru, legumele, fructele. Carnea sub formă de *kaurma* se păstra inițial în blănuri din piele (*tulum*), apoi era așezată în vase de lut cu gâtul larg. Brânza era păstrată în *tulum* chiar înainte de anii '60-'70 ai secolului XX și în căzi din lemn. Fructele (merele, perele, prunele) se uscau și, mai târziu, se făcea din ele compot (*hoşaf / oşaf*), pepenii verzi erau sărați. Culturile rădăcinoase (cartofii, sfecla, morcovii) erau depozitate în beciuri. Din legume se făceau murături (Никогло 2004: 48).

Toate ingredientele necesare pentru a prepara murături se aflau în gospodăria fiecărui găgăuz, pentru că erau cultivate pe terenul de lângă casă. Înainte să ne imaginăm cum găgăuzii pregătesc murături din legume, vom face o scurtă digresiune în lingvistică. Vom atrage atenție la denumirea murăturilor – *turşu*. Se cunoaște că termenul *turşu* este de proveniență persană. Turcologii au stabilit că vocabularul arab și cel persan au pătruns în limba găgăuză prin limba turcă, deoarece găgăuzii niciodată nu au avut contacte nici cu arabii, nici cu perșii. Denumirea *turşu* ar fi putut să apară sub influența limbii otomane, care conținea din abundență un vocabular arabo-persan. Până la urmă, limba găgăuză a trecut printr-o perioadă lungă de formare și influen-

ența limbii turcilor otomani asupra acelei comunități turcolingve, care mai târziu a devenit cunoscută sub numele de găgăuză este greu de negat. Întrudirea acestor limbi a condiționat apariția cuvintelor străine (arabe și persane), care au pătruns ferm în limba găgăuză.

Prepararea *turșu* în secolul al XIX-lea.

V. A. Moșkov a reușit să fixeze o variantă destul de originală a preparării murăturilor. Îl cităm aici în întregime: *Varza este pusă la murat în același mod, ca la noi, tăind căpățâna în de-a lungul, în 4 părți. Pepenii verzi, dovlecii și castraveții sunt puși la murat în întregime, ardeiul gras, cel mai moale, alb, este prăjit în ulei sau untură, iar apoi este pus fie direct în veselă de lut și astfel îl păstrează, fie este pus în cadă și se toarnă peste el oțet cu ierburi aromate. În plus, ardeiul gras este conservat și în alt mod: se prepară așa-numitul „долма бибер” (adică „ardei umplut”). Din ardei este tăiată partea lor adiacentă tulpinii, și, formând o cănuță, este pusă în apă clocotită pentru puțin timp; apoi este umplută cu un amestec tocat și prăjit în untură: varză, morcov, ardei iute, ardei negru, praz, pătrunjel și puțin usturoi. Cănuțele de ardei, umplute cu amestec, sunt așezate pe fundul căzii cu gaura în sus, strâns una lângă cealaltă ca să acopere fundul, iar apoi al doilea strat acoperă orificiile primului strat și așa mai departe, până în partea de sus a căzii. Apoi peste tot se toarnă suc de struguri, se acoperă cu frunze de viță-de-vie, cada se acoperă cu un capac, gaura este unsă cu lut și cada este dusă în beci. Vinetele roșii se fierb, apoi se usucă, iar, fiind uscate, se adaugă la „борч” (cvas acru din tărâțe, pentru supe). Vinetele albastre sunt tăiate în jumătate, în lungime, iar apoi sunt tăiate mărunt și se amestecă cu: varză, praz, pătrunjel, ardei gras și cimbru, împreună cu ulei de rapiță și sare. Cu acest amestec sunt umplute vinetele tăiate în lungime, iar apoi fiecare bucată este înfășurată cu ramuri de țelină, ele se sărează, se pun în butoiaș și se toarnă deasupra suc proaspăt de viță-de-vie sau apă infuzată timp de 3–4 zile pe tescovină de struguri („джубря”), care iese de sub tească (Мошков 2004: 392).*

Prepararea *turșu* în secolele XX–XXI. Acum vom prezenta metoda de preparare, înregistrată de noi într-o serie de localități din UTA Găgăuzia (Comrat, Beșalma, Cișmichioi) în timpul expediției din anii 1995–1997: *Varza, morcovul și țelina sunt tăiate mărunt, amestecate, se adaugă ceapă prăjită, cimbru, piper negru măcinat. Cu acest amestec se umple ardeiul curățat și spălat. Mai întâi în butoi*

sunt așezați ardeii umpluți, apoi frunzele de vișin, țelina, umbrelele de mărar, bucățile de sfeclă, varza tăiată în bucăți mari, sarea, cimbrul. Următorul strat sunt roșiile. Deasupra roșiilor iar se pune un strat de ardei. Peste conținutul butoiului se toarnă soluție sărată încălzită. Deasupra murăturilor se pune o țesătură, se pune o scândură de lemn și pun pe ea o piatră în calitate de greutate¹.

Alți respondenți raportau că bunicile lor pregăteau *turșu* în mod diferit. Ardeiul era umplut cu un amestec de varză, morcov și ceapă, dar fără prăjirea prealabilă a acestora în ulei vegetal. În butoi, așa fel de ardei era așezat în straturi și pe fiecare strat erau puse umbrele de mărar, țelină, frunze de vișin ș. a. În același timp, ardeiul era pus la murat separat de roșii. Roșiile erau puse la murat în alt butoi împreună cu morcovul, sfecla, ceapa și varza tăiate². Varza era pusă la murat separat, căpățâni întregi, tăind la baza căpățânii o gaură mare, în care se turna sarea. Unele gospodine tăiau varza în patru părți. Noi presupunem, că inițial în procesul preparării *turșu* amestecul pentru umplerea ardeiului nu era prăjit. Acest element putea să apară la găgăuzi sub influența vecinilor lor din regiune – moldoveni / români.

Particularitățile preparării. Să atragem atenție asupra faptului că între variantele prezentate de preparare a murăturilor intervalul de timp este de aproximativ 120 de ani. În linii generale, tehnologia de preparare a murăturilor s-a păstrat. Totuși, unele ingrediente menționate de V. A. Moșkov generează o serie de întrebări.

Astfel, în procesul de colectare a materialului de teren, nu am putut înregistra la niciun respondent o mențiune a faptului că înainte peste murături se turna suc de struguri sau apă, infuzată pe tescovină de struguri. De regulă, găgăuzii toarnă peste legumele pregătite o soluție salină, denumită în popor *salamura*, care se prepară din apă și sare. Nu am putut afla, de ce se folosea suc de struguri. Niciunul din respondenții intervievați în anul 1995, care la acel moment aveau mai mult de 70 sau chiar mai mult de 90 de ani, nu a putut răspunde la această întrebare. E. S. Bancova, specialist în domeniul culturii materiale a bulgarilor din Republica Moldova, a presupus că suc de struguri putea fi turnat peste roșiile verzi, din care, de asemenea, erau preparate murături. Sucul dulce contribuia la fermentarea mai rapidă a roșiilor verzi și le dădea un gust mai blând. De asemenea, este cunoscut faptul că gospodinele adaugă puțin zahăr în saramură. Este posibil ca suc de struguri să fie înlocuit zahărul în acele timpuri. Totuși, acestea sunt doar presupuneri, care au nevoie de precizare.

Oamenii în etate își amintesc, că încă în a doua jumătate a secolului XX, prin anii '60–'80, *turșu* erau așezate în căzi din lemn (*kada*) și așa, ca în trecut, erau unse cu lut.

Cu timpul aceste elemente s-au pierdut. Căzile de lemn pentru prepararea murăturilor din legume au fost înlocuite cu recipiente mari din plastic cu gâtul larg, după formă asemănătoare cu bidoa-nele. Unele gospodine puneau la murat separat în borcane de trei litri, roșii și castraveți. Punerea la murat în căzi de lemn s-a păstrat la unii găgăuzi chiar până la mijlocul anilor '90 ai secolului XX. Conform spuselor A. Kristova, cel mai bun gust al *turșu* ar fi în butoi de lemn. Trebuie să menționăm că gustul acestor murături nu se compară cu analoagele lor moderne, care lăncezesc în vase de plastic.

Legumele naturale, cultivate pe propriul teren de lângă casă, de mâinile grijului ale proprietarilor și puse la murat în butoi din material natural, depășeau după gustul lor ceea ce a fost preparat cu încălcarea tradițiilor consacrate.

Condimente pentru *turșu*. Un rol important în procesul de preparare a murăturilor îl jucau condimentele. Ca și în zicala: „Nu poți strica terciul cu unt”, în ce privește murăturile se poate spune: „Nu pot condimentele să strice murăturile”. După cum a fost menționat anterior, în calitate de condimente în murături erau adăugate pătrunjelul, umbrelele de mărar, piperul negru, usturoiul, țelina, cimbrul. Să atragem atenție la cimbru, care conferă *turșu* o aromă deosebită și un iz ușor.

Deodată, în memorie apare cunoscuta povestire a lui N. V. Gogol „Moșieri de altădată” din colecția „Mirgorod”. Unul din personajele acestei povestiri – Pulheria Ivanovna, soția moșierului Afanasii Ivanovici, putea să prepare murături gustoase, în care adăuga cimbru. Iar să folosească cimbru, cum spune ea în continuare, „...a învățat-o o turcă (turcoaică – D. N.), în timpul când turcii erau în prizonierat la noi. Așa de bună la suflet era turca (turcoaica – D. N.), că deloc nu se observa că mărturisea credința turcească. Parcă totul făcea ca la noi; numai că nu mânca carne de porc: spune că este cumva interzis în legea lor” (Гоголь 1984: 19). După părerea noastră, utilizarea cimbrului în procesul de preparare a murăturilor din legume reprezintă o tradiție balcanică, care se păstrează și astăzi. Acesta a fost specificul murăturilor găgăuzești, spre deosebire de tradițiile bucătăriei rusești și ucrainene.

În prezent, unele gospodine prepară umplutura pentru *turșu* în următorul mod: ardeiul iute este tă-

iat mărunț, se dă prin răzătoarea mare rădăcina de hrean, se mărunțește usturoiul cu sare, se adaugă piper negru boabe. Toate aceste ingrediente se amestecă într-un mojar și sunt pisate cu ajutorul unui pistil. Unele gospodine adaugă și ulei vegetal. Cu o parte din acest amestec este acoperit fiecare strat de legume, așezat în recipient. Cealaltă parte este amestecată cu saramură, care este turnată peste murături la finalul procesului de preparare. Conform spuselor A. Kristova, mirosul proaspăt al cimbrului și țelinei, cu ceapă prăjită și usturoi, amestecate cu legume, dau un miros, o aromă incredibilă. Aceste mirosuri „sunt uluitoare”. Toți membrii familiei se apropie și inhalează acest „miros unic al casei natale. Mult timp după aceasta mâinile mamei miros a *turșu*!” (Kristova 2021: 2-4).

Cum se mânca *turșu*. *Turșu* se consuma în perioada de toamnă-iarnă și era servită cu mâncăruri calde – cu sosuri cu carne de pui sau miel și porc (*manca*), cu friptură cu cartofi și carne (*kartofş firinda*), cu carne prăjită (*kaurma*) ș. a.

Murăturile de acest fel erau un aliment indispensabil în perioada posturilor (Postul Paștelui, al Crăciunului ș.a.), precum și în zilele de post – miercuri și vineri. Mâncarea zilnică obișnuită era cartoful fiert (*süüş kartofı*) sau fasole fiartă și aseasonată cu pastă din ardei roșu (*fasülä*), terci din crupe de grâu sau orz și *turșu*. Murăturile erau prezente și pe masa de nuntă, la înmormântare, botez.

Gospodinele se stăruiau să pună la murat cât mai multe legume, ca să ajungă până în aprilie. Saramura, rămasă după *turșu*, nu era aruncată. Conform tradiției, ea era condimentată cu ceapă prăjită în ulei vegetal și ardei roșu măcinat și era servită cu mămăligă, în calitate de supă rece, care era mâncată cu lingura. De regulă, țăranii luau această supă cu dâșii în câmp și o mâncau în timpul prânzului cu pâine de casă sau mămăligă. Deosebit de delicioasă era mămăliga rămasă de ieri, prăjită până la formarea unei cruste rumene, în untură sau ulei vegetal.

Varza, tăiată în jumătăți sau întreagă, era pusă la murat separat. Din ea se pregătea uneori un aperitiv sub formă de salată, aseasonată cu ulei vegetal și ceapă tăiată. Însă cel mai des ea era folosită în prepararea sarmalelor (*sarma*) – mâncare populară în bucătăria găgăuză, care marca mesele rituale.

Adesea masa era aranjată chiar în pivniță (*maaza*). Stăpânul casei invita bărbații în beci, unde era aranjată o măsuță rotundă (*sofra*). De obicei, pe masă se servea vin în urcioare, pâine, brânză, *kaurma* rece și *turșu*. Acesta era așa-numitul ospăț preliminar, care se desfășura în compania bărbați-

lor. Ospățul principal se începea mai târziu, când stăpâna casei aranja masa mare pentru toți oaspeții.

Indicații și interdicții în prepararea murăturilor. Procesul de preparare semăna cu un întreg ritual. Conform spuselor respondenților, pregătirea pentru procesul de preparare a murăturilor era serioasă. A. Kristova arată clar acest lucru în povestirea ei despre prepararea *turșu*. Ea semnaleză că soțul și soția merg la piață și selectează cu atenție cele mai bune legume. Roșiile trebuie să fie roșii, ardeii să fie proaspăt culeși, varza să fie albă, verdeața țelinei să fie de culoare verde-închisă, iar cimbrul mai bine să fie folosit în formă uscată (Kristova 2021: 2-4). Așa o abordare serioasă se datora faptului că toți membrii familiei conștientizau că *turșu* preparate corect îi asigurau cu legume pentru perioada de iarnă și începutul primăverii. Fără acest tip de aliment era destul de greu să supraviețuiești iernii.

Prepararea *turșu* era însoțită de o serie de indicații și interdicții, care erau prezente în practicarea ritualurilor populare. Colegii noștri de la Academia de Științe a Moldovei, care în anul 1986 au fost în expediție în satele găgăuze din Ucraina, au înregistrat în s. Kotlovina o interdicție de a pune la murat legumele în perioada „Zilei lupului”. Conform credinței, murăturile pregătite în această zi pot mai târziu să se strice. Probabil, acest tabu se baza pe ideea că în „Ziua lupului” nu era voie să folosești obiecte de perforare și tăiere, dar în pregătirea legumelor pentru murat era imposibil să nu folosești cuțitul. Totuși, suntem sceptici față de o astfel de interdicție anume în această zi. La urma urmei, „Ziua lupului” era sărbătorită la mijlocul lunii noiembrie. În această perioadă, legumele ar trebui să fie deja fermentate.

Potrivit credințelor populare, pentru ca murăturile să fie bune, delicioase, saramura trebuie să fie turnată peste legume de bărbat³. Această credință se baza pe ideea despre „impuritatea femeii”. Într-o serie de alte sate, respondenții subliniau că această procedură era îndeplinită de o femeie. Dar toate aceste acțiuni trebuie să fie realizate pe stomacul gol, în zilele de post (miercuri și vineri), care nu nimeresc în lună plină. Perioada lunii noi era considerată favorabilă. În același timp, obligatoriu femeia trebuia să fie „curată”, altfel saramura se va strica și va fi vâscoasă. În cazul în care această condiție nu poate să fie îndeplinită, stăpâna casei poate să se adreseze după ajutor la o rudă de gen feminin sau la o vecină⁴.

Celebrul bucătar, V. V. Pohlebkin, autor a unei serii de cărți despre prepararea bucatelor, menționa

că factorii iraționali, precum interdicția de a prepara murături în perioada lunii pline, „până nu demult erau respinși, erau numiți superstiție, însă acum prezența acestor factori și manifestarea lor este demonstrată experimental” (Похлебкин). În opinia autorului, murăturile și produsele fermentate, preparate în perioada lunii pline, nu sunt gustoase și se strică repede. Varza devine prea moale și acră, iar castraveții se fac moi, goi în interior și fără gust. De aici a și apărut superstiția populară că de lună plină murături să nu se prepare (Похлебкин).

A. Kristova indică faptul că în pivniță, unde, de regulă, stă butoiul cu murături, „nu trebuie să fie lână de oaie, pentru că *turșu* pot să absoarbă mirosul ei. Necunoscând aceste detalii importante, oamenii mai târziu se miră de unde au apărut în vin sau *turșu* mirosuri străine!” (Kristova 2021: 2-4).

Proprietățile benefice ale murăturilor. Beneficiile consumului de murături în timpul iernii nu pot fi supraestimate. Este cunoscut faptul că în procesul de murare și fermentare naturală se dezvoltă bacterii, care păstrează produsele și le conferă gust. Astfel, noi consumăm un „produs autentic proaspăt, viu”, spre deosebire de marinate, în care are loc distrugerea bacteriilor benefice și tot ce este viu în produs este distrus (Похлебкин).

Astfel, murăturile sunt capabile să ofere noi forțe organismului și să crească vitalitatea omului, iar marinadele, dimpotrivă, doar irită simțul olfactiv, gustul și mucoasa gastrică și nu aduc nici un beneficiu. E necesar să menționăm că în bucătăria găgăuză, legumele marinate reprezintă o apariție târzie, inițial nefiind specifică tradițiilor alimentare ale poporului. Este binecunoscut faptul că, din punct de vedere medical, legumele murate sunt foarte benefice. Au un conținut scăzut de calorii, conțin o cantitate mare de fibre, astfel contribuind la funcționarea sistemului digestiv în toată regula, și, desigur, previn apariția bolilor oncologice. În plus, ele sunt antioxidanți puternici, bogate în elemente atât de utile precum iod, fosfor, magneziu, potasiu, calciu, fier, cupru, zinc ș.a. Acidul lactic contribuie la reducerea cantității de grăsimi din fluxul sanguin, la îmbunătățirea circulației sângelui, la scăderea tensiunii arteriale și, de asemenea, are un efect benefic asupra sistemului digestiv. Consumul regulat al produselor fermentate scade riscul apariției problemelor de piele, apariției astmului și a dereglărilor sistemului autoimun.

În popor circulau câteva idei despre capacitățile leucitoare ale verzei murate. Se considera că frunza de varză fermentată, aplicată pe frunte, putea să amelioreze durerea de cap (Манов 1938: 135).

Concluzii. Astfel, murăturile găgăuze denumite *turşu* reprezintă unul din elementele principale ale culturii alimentare, care alcătuiesc dieta zilnică pe timp de iarnă. Acest fel de mâncare este una dintre cele mai clare dovezi că strămoșii găgăuzilor, care locuiau în Balcani, posedau abilitatea de a prelucra pământul, în principal așa o ramură ca horticultura. Identitatea agricultorului se manifesta nu doar în prelucrarea pământului pentru creșterea cerealelor, dar și în cultivarea legumelor. Această experiență prețioasă pentru vitalitatea etniei, găgăuzii au păstrat-o și au strămutat-o în Bugeac. Strămoșii găgăuzilor încă în Balcani, la nivelul intuiției și al înțelepciunii populare, cunoșteau despre proprietățile benefice ale murăturilor și le preparau anual în cantități considerabile. Această mâncare simplă compensa lipsa de nutrienți și vitamine din timpul iernii, contribuia la procesul normal de digestie. Pentru prepararea *turşu* se foloseau căzi din lemn care păstrau gustul murăturilor și le ofereau o aromă specială. Procesul de preparare a murăturilor era însoțit de o serie de indicații și interdicții, care aveau un caracter atât rațional, cât și irațional. *Turşu* reprezintă o parte componentă a codului alimentar al găgăuzilor și demonstrează caracterul adaptativ al sistemului alimentar al poporului în ansamblu, în raport cu condițiile natural-geografice și ecologice de existență a grupului etnic.

Note

¹ Materialele de teren ale autoarei din anul 1995; respondenți: Koinak A. D., or. Comrat, 1912, găgăuză; Karaceban S. D., s. Beșalma, 1922, găgăuză; Saar N. K., s. Cișmichioi, 1923, găgăuză.

² Materialele de teren ale autoarei din anul 1997; respondenți: Topal Z. G., s. Etulia, 1914, găgăuză; Uzun M. N., s. Etulia, 1936, găgăuză; Arabadji M. K., s. Cișmichioi, 1923, găgăuză; Percemli E. N., s. Cișmichioi, 1922, găgăuză.

³ Materialele de teren ale autoarei din anul 1997; respondenți: Todorova M. G., s. Sorpeac, 1932, găgăuză.

⁴ Materialele de teren ale autoarei din anul 1996; respondenți: Garbalî P. G., s. Beșghez, 1940, găgăuză; Terzi E. D., s. Beșghez, 1915, găgăuză; Russu E. F., s. Beșghez, 1929, găgăuză; Percemli M. I., s. Cișmichioi, 1949, găgăuză.

Referințe bibliografice

Kristova A. 2021. Adetçă gagauz turşusu. În: Güneşçik: F. e., 2021, no. 82, s. 2-4.

Гоголь Н. В. 1984. Старосветские помещики. În: Миргород. Собрание сочинений в семи томах. Т. II. М.: Художественная литература. / Gogol N. V. 1984. Starosvetskie pomeshchiki. În: Mirgorod. Sobranie sochinenij v semi tomakh. T. II. M.: Khudozhestvennaia literatura.

Манов А. 1938. Потеклото на гагаузите, техните обичаи и нрави. Варна: Ф.е. / Manov A. 1938. Potekloto na gagauzite, tekhnite obichai i nravi. Varna: F.e.

Маруневич М. В. 1988. Материальная культура гагаузов конца XIX – начала XX вв. Кишинев: Штиинца. / Marunevich M. V. 1988. Material'naia kul'tura gagauzov konca XIX – nachala XX vv. Kishinev: Shtiinca.

Мошков В. А. 2004. Гагаузы Бендерского уезда. Этнографические очерки и материалы. Кишинев: Б.и. / Moshkov V. A. 2004. Gagauzy Benderskogo uezda. Etnograficheskie ocherki i materialy. Kishinev: B.i.

Никогло Д. 2004. Система питания гагаузов в XIX – начала XX вв. Кишинев: Типография „Elena”. / Nikoglo D. 2004. Sistema pitaniia gagauzov v XIX – nachala XX vv. Kishinev: Tipografia „Elena”.

Похлебкин В. В. Соленья. În: Большая энциклопедия кулинарного искусства. <https://libking.ru/books/home/home-cooking/189446-vilyam-pohlebkin-bolshaya-entsiklopediya-kulinarnogo-iskusstva-vse-retsepty-v-v-pohlebkina.html> (vizitat 20.06.2023). / Pokhlebkina V. V. Solen'ia. În: Bol'shaia enciklopediia kulinarnogo iskusstva. <https://libking.ru/books/home/home-cooking/189446-vilyam-pohlebkin-bolshaya-entsiklopediya-kulinarnogo-iskusstva-vse-retsepty-v-v-pohlebkina.html> (vizitat 20.06.2023).

Diana Nicoglo (Chișinău, Republica Moldova). Doctor în istorie, Centrul de Etnologie, Institutul Patrimoniului Cultural.

Диана Никогло (Кишинев, Республика Молдова). Доктор истории, Центр этнологии, Институт культурного наследия.

Diana Nikoglo (Chisinau, Republic of Moldova). PhD in History, Center of Ethnology, Institute of Cultural Heritage.

E-mail: nikoglo2004@mail.ru

ORCID: 0000-0002-0248-8703