

REZUMAT

la proiectul „Educație pentru revitalizarea patrimoniului cultural național prin tehnologiile tradiționale de prelucrare utilizate în Republica Moldova în contextul multiculturalității, diversității și integrării europene”, cifrul 20.80009.0807.17, conducător de proiect – dr. CAZAC Viorica, Universitatea Tehnică a Moldovei

Zona de Nord a Republicii Moldova se distinge prin patrimoniul gastronomic savuros și variat pus în valoare de diversitatea mare de bucate tradiționale care fac memorabile mesele de sărbători, exemplificând varietățile mari de Plăcinte după conținut, forme de reprezentare, tehnologii de obținere, modul și momentul servirii, Baba Neagră cu prezența notabilă prin varietatea compozițională și a regimurilor tehnologice de obținere, identificată după porozitatea, afinitatea și senzația de plinătate gustativă.

A fost analizat un spectru mare de plante bogate în vitamine importante pentru o alimentație sănătoasă ce fac obiectul mai multor preparate tradiționale care implică: urzicile, frunzele de podbal, loboda, viță de vie, zmeură, țelină, cimbură. Ele denotă preocuparea predecesorilor pentru utilizarea produselor din mediu ca sursă sanogentică importantă pentru un popor sănătos. La acestea se adaugă preparatele din făina din porumb, preparatele lichide calde, reci, produsele de patiserie, preparatele dulci, pâinea pentru fiecare zi și cea de sărbătoare. Prestația bucătăriei nordică este cunoscută în toată țara și dincolo de hotarele ei, fiind una creativă, atentă la oferta mediului înconjurător pe care gospodinele au sesizat-o, îmbinat-o armonios și sănătos, creând noi gusturi, transpuse cu multă grijă în bucate cu un estetic pe măsură. Tezaurul gastronomic este completat de cel oenologic tradițional atestând particularități locale între soiurile de struguri crescute, dar și produsele vinicole pregătite ce le fac distinctive și atractive în același timp. În aceeași ordine de idei, prepararea băuturilor tari artisanale din o multitudine de fructe existente în gospodării, pe lângă sursele tradiționale utilizate în toată țara cum este tescovina, iar la Briceni-sfecla de zahăr, determină obținerea unei game largi de licori servite la mesele de sărbătoare sau tincturi cu predestinație terapeutică, macerate pe o multitudine de plante, pomușoare, scoarță de copaci culese din natură după tradițiile păstrate și transmise din generație în generație.

Costumul tradițional din nord, analizat după piesele muzeale, prezintă particularități constructive și tehnologice disitinctive remarcând frecvența utilizării cămașei cu platcă, concomitent cu cămașa încrețită la gât. Cămașele de sărbătoare atât pentru femei și bărbați se distingeau prin compexitatea structurală și ornamentală a pânzelor de casă din care erau realizate, materia primă de origine naturală, dar și a ornamentării prin coasere.

Patrimoniul textil pentru decorul interioarelor este la fel de variat și complex la nord, de la localitate la localitate, denotă pasiunea, creativitatea meșterițelor, dar și cunoașterea unuia mare ansamblu de tehnologii de țesere. Către acestea se referă colecțiile sătești de Rumbe, covoare tematice, laicere, macaturi/păretare, prosoape, panourile textile, fețele de masă, așternuturi pentru pat, etc.

Investigațiile în teren desfășurate în r-nele: Sângerei, Telenești, Nisporeni, Sângerei, Fălești, Florești, Glodeni, Drochia, Rîșcani, Soroca, Edineț, Dondușeni, Ocnîța, Briceni au permis consolidarea parteneriatelor cu reprezentanții instituțiilor muzeale, publice locale, pensiunilor și meșterilor populari, acumularea unui vast material fotografic și video documentar ce fac obiectul completării glosarului cu termeni, bazei de date cu tehnologiile tradiționale identificate și a albumului digitalizat.

Publicarea a 2 articole în reviste internaționale cu factor de impact-Global Journals, 6 articole în culegeri științifice internaționale, 4 articole în lucrările conferințelor științifice naționale, 8 teze științifice în lucrările conferințelor științifice internaționale, 2 teze științifice în lucrările conferinței științifice naționale, participarea la 8 evenimente științifice naționale și internaționale, organizarea și desfășurarea a 24 ateliere și 4 mese rotunde, publicarea continuă a activităților desfășurate pe pagina proiectului <https://www.facebook.com/gusturi.traditionale>, participarea în cadrul a 4 emisiuni televizate, au permis diseminarea rezultatelor obținute în vederea educării pentru revitalizarea patrimoniului cultural tehnologic.