

POTENȚIALUL TURISMULUI RURAL DIN RAIONUL CAHUL, REPUBLICA MOLDOVA

Vladlena CERVONNAIA*, Valentina LUCA

Servicii hoteliere, turism și agrement, SHTA-231, Facultatea Tehnologia Alimentelor,
Universitatea Tehnică a Moldovei, Chișinău, Republica Moldova

*Autorul corespondent: Vladlena Cervonnaia, vladlena.cervonnaia@an.utm.md

Îndrumătorul/coordonatorul științific: Daniela PALADI, dr., conf. univ., DAN, FTA, UTM

Rezumat. În urma efectuării lucrării date, a fost analizată zona cu potențial turistic rural enorm, și anume raionul Cahul, situat în sudul Republicii Moldova. S-a stabilit că raionul Cahul este gazda nenumăratelor pensiuni (Casa Bunicului, Eco-Village Văleni), case rurale (La Bunica Clava, La Savetuca) etc., care au fost întemeiate de familii locale pentru a promova frumusețea turismului rural și bucatele tradiționale moldovenești preparate din ingrediente proaspete și ecologice cultivate local. S-a apreciat că gastronomia Cahulului este diversă, oferind cele mai de bază bucate moldovenești, dar și bucate specifice sudului. Localitatea Slobozia Mare din raionul Cahul, Moldova, se distinge prin renumitele rețete inedite de dulceață și boia de la sud. În timpul pandemiei, a fost deschisă o pensiune în casa rurală, cu bucate deosebite specifice regiunii. În satul Roșu din același raion, o rețetă tradițională de colțunași cu struguri a popularizat regiunea. În sudul Moldovei, plachia de pește reprezintă o mâncare tradițională, preparată cu pește proaspăt, roșii, ceapă și verdețuri, iar iahnia de pui este o altă delicatose apreciată în bucătăria moldovenească, servită cu diverse garnituri. Aceste rețete autentice reflectă bogăția și diversitatea culinară a regiunii, păstrând tradițiile și aromele locale.

Cuvinte cheie: Cahul, pensiune, casă rurală, gastronomie, tradiție

Introducere

Raionul Cahul, situat în sudul Republicii Moldova, este o zonă cu o bogată tradiție culturală și istorică, dar și cu o gastronomie variată și atrăgătoare pentru vizitatori. În ceea ce privește pensiunile, acestea sunt o opțiune populară pentru turiștii dornici să exploreze frumusețea și farmecul regiunii Cahul [1]. Unitățile de cazare din raionul Cahul sunt diversificate, oferind o gamă largă de facilități și servicii pentru a satisface diferitele nevoi ale călătorilor. De la pensiuni rurale pitorești, situate în satele tradiționale, până la vile elegante sau complexe turistice moderne, opțiunile sunt variate și pot acoperi diverse preferințe și bugete. Gastronomia din raionul Cahul este o altă atracție majoră pentru vizitatori. Această zonă este renumită pentru bucatele sale tradiționale moldovenești, preparate cu ingrediente proaspete și într-un stil autentic. Printre preparatele populare se numără plăcinte rumene, sarmalele cu mămliguță, dar și bucate din pește proaspăt, dat fiind faptul că raionul Cahul este bogat în resurse naturale, având numeroase lacuri și râuri. Unitățile de cazare din raionul Cahul oferă o varietate de opțiuni culinare, de la bucate tradiționale moldovenești până la preparate internaționale și reinterpretări moderne ale bucătăriei locale. Mulți dintre proprietarii pensiunilor, caselor rurale și ale complexelor turistice sunt pasionați de gastronomie și folosesc ingrediente locale și de sezon pentru a crea experiențe culinare autentice și memorabile pentru oaspeți [2].

Diversitatea pensiunilor și caselor rurale din raionul Cahul. Cahul, un oraș pitoresc din sudul Republicii Moldova, este renumit pentru peisajele sale idilice, atmosfera liniștită și opțiunile variate de turism rural. Printre atracțiile sale se numără pensiunile rurale „Casa Bunicului”, „Eco-Village Văleni”, diverse case rurale cum ar fi „La Savetuca”.



Figura 1. Curtea a Casei Bunicului [3]

„Casa Bunicului” este o agropensiune care s-a format din dragostea față de familie, de tradiții, și de planul nostru natal. Este situată în satul Pașcani, Raionul Cahul, și se învecinează cu râul Prut și cu lacul natural Manta, ce oferă o priveliște superbă. Pensiunea mai oferă și o bucătărie de invidiat, cu bucate tradiționale autentice gătite doar din produse naturale, aroma cărora reîntorc turiștii de nenumărate ori, iar ospitalitatea gazdelor reprezintă felul de a fi al poporului nostru. Pensiunea „Casa Bunicului” este echipată cu un restaurant, foisoare pentru oaspeți, zone pentru grătar și teren de joacă pentru copii. Aici, oaspeții se pot bucura de numeroase activități în aer liber și sportive, inclusiv plimbări cu barca, ciclism și birdwatching pentru cei pasionați de natură. De asemenea, în incinta pensiunii se găsește o mini-cramă, unde se poate degusta vinul din brandul familiei Lazăr – „Vin de Pașcani”. Pentru cei ce apreciază gustul tradițional, se organizează ateliere de coacere a pâinii tradiționale, plăcintei și colacilor pe vatră [3].

Fondat la începutul anului 2014, EcoVillage Văleni este o afacere locală dedicată turismului rural, cultural, vitivinicol și ecoturismului. Proprietarii au avut inițial ca scop crearea unui punct de atracție la nivel național și internațional, devenind un exemplu și un motor al dezvoltării rurale în regiune.



Figura 2. Curtea „Casa morarului”, „Casa pescarului”, „Casa ciobanului” și „Casa fierarului” [4]

Pornind de la conceptul unui muzeu tradițional, complexul s-a extins pentru a include capacități de cazare ecologică, un restaurant rustic și o mică vinărie de familie – Corbu Winery. Scopul familiei este de a oferi pachete turistice variate pentru a primi atât turiști străini, cât și locali. În curtea pensiunii sunt amplasate 4 case rustice tematice: fiecare dispune de 2 camere cu intrări separate, echipate cu paturi din lemn, TV, Wi-Fi și băi proprii. Capacitatea totală de cazare a pensiunii este de 24 de locuri [4].



Figura 3. Portul tradițional din Văleni [5]

O altă locație turistică reprezintă Casa rurală „La Savetuca”. Svetlana Vodă, administratorul Casei Rurale „La Savetuca”, este o pasionată promotoare a tradițiilor și culturii locale. În curtea ei, te vei simți ca și cum ai călători în timp, descoperind istoria locului și povestea lui Petru Rareș, fiul nelegitim al lui Ștefan cel Mare, domnitorul Moldovei. Satul Văleni, unde se află casa, este cunoscut ca un sat de pescari, iar legenda spune că Petru Rareș transporta pește cu căruța la Galați pe drumul care astăzi îi poartă numele „Drumul lui Petru Rareș”.

Doamna Svetlana oferă servicii de alimentație publică, servind plăcinte calde și diverse conserve tradiționale, precum zacuscă, ardei, roșii și castraveți, toate cu gust autentic, ca la mama acasă. Specialitatea casei este plăcinta căreia i se zice „pesmeți cu brânză”. Aici puteți gusta bucate tradiționale specifice zonei de sud a Moldovei. Serviciile de agrement prestate includ cântece și portul popular, cu elemente specifice ale portului popular din Văleni, reprezentat prin fustă, pestelcă, ciupag, totoși și batistă, completate de cămașă. Pentru a face vizita și mai memorabilă, Casa „La Savetuca” încântă cu fragmente autentice din folclorul local, invită de a bate doba sau chiar de a purta hainele tradiționale pentru o experiență autentică [5].

„Casa rurală” este situată într-o locație pitorească, chiar la poalele Colinelor de Aur din satul Văleni. Acest adăpost îmbină povestea mai multor generații, inclusiv a bunicii Clava, cu dorința proprietarilor de a oferi turiștilor o incursiune autentică în cultura și tradițiile locale. Casa a fost păstrată în forma sa originală, construită în anul 1961, permițând fiecărui vizitator să se bucure de o călătorie în timp atunci când explorează această pensiune. De la prispa casei și cotloanele vechi, până la grădina înfloritoare care oferă o priveliște încântătoare asupra luncii Prutului, fiecare element contribuie la păstrarea autenticității vieții rurale și atrage tot mai mulți turiști pe aceste meleaguri în căutarea liniștii sufletești. Grădina generoasă este un adevărat paradis pentru cei ce caută gustul copilăriei, oferind căpșuni, cireșe, zmeură, struguri, roșii și multe alte zarzavaturi ce pot fi culese și savurate de către oaspeți. Casa dispune de două camere, fiecare cu trei locuri, un bloc sanitar comun, o bucătărie complet utilată și un foișor în aer liber, toate amplasate într-o curte spațioasă. Încălzirea este asigurată de centrala termică, dar pentru cei care doresc să trăiască atmosfera rurală autentică, se poate aprinde focul în sobă. Proprietarii casei rurale oferă, de asemenea, oferă posibilitatea de a explora dealurile aurii din împrejurimi, unde, cu puțin noroc, se pot observa căprioare sau se poate savura mireasma salcâmlor înfloriți. Și nu în ultimul rând, cea mai gustoasă gutuiata poate fi degustată aici, completând astfel experiența culinară și culturală oferită de Casa Rurală „La Bunica Clava” [6].



Figura 4. Curtea “Casei rurală” [6]

Gastronomia specifică zonei din Sud. Gastronomia specifică populară regiunii date este reprezentată prin persoane concrete ce propun un sortiment original de bucate caracteristice regiunii date. Spre exemplu, localitatea Slobozia Mare din raionul Cahul este cunoscută pentru piața transfrontalieră modernă „Poarta belșugului”. Una dintre cele mai iscusite și cunoscute bucătărese de la sudul Republicii Moldova este Maria Minciună. Bucătăreasa este cunoscută și pentru rețetele inedite de dulceată făcută din roșii cherry, ardei, smochine, floare de salcâm și de soc. Maria Minciună face și renumita boia de la sud din ardei grași, folosită de gospodine în bucate. Covid-ul a făcut-o să-și deschidă pensiune în casa ei, unde propune cazare pentru 2 zile oferind servicii de alimentație reprezentate prin bucate autohtone caracteristice regiunii date [7].

În urma studiului efectuat, a fost descoperită o rețetă de sezon, colțunași cu struguri, o specialitate care se prepare în satul Roșu din raionul Cahul. Această rețetă specifică acestei regiuni a făcut-o publică Dna. Maria Furtună din localitatea s. Roșu. Rețeta constă în primul rând din pregătirea poamei înainte de a fi folosită ca ingredient. Strugurii se spală bine, se taie în jumătate, se scoate sâmburele și se adaugă câte 2 linguri de zahăr, după asta se pun la fiert 10 min. max. Se pregătește foile din aluat, din care se face cercuri cu ajutorul formei speciale sau cu un pahar. Înainte de a pune umplutura, trebuie de întins puțin de tot cerculețele de aluat și după se umple cu câte un strugure. Apoi colțunașii se adaugă în apa clocotindă și se fierb cu adaos de sare și ulei timp de 3 minute [8].

O altă rețetă autentică sudului Moldovei este plachia de pește, care reprezintă un preparat care nu lipsește de pe masa moldovenilor din regiunea dată. Aceasta face parte din tradiția noastră culinară și este pregătită în special din peștele prins în râurile și lacurile Moldovei. Peștele proaspăt, roșiile, ceapa și verdețurile alcătuiesc un buchet de arome delicios [9].



Figura 5. Plachia de pește [9]

Un alt deliciu tradițional moldovenesc constituie Iahnia de pui. Este o rețetă tradițională și una dintre mâncărurile preferate ale moldovenilor. Aceasta este cunoscută sub mai multe nume, în dependență de regiunea unde se gătește: iahnie, ianâie, sous și mâncărică. Poate fi servită cu mămăligă, brânză și smântână, cartofi sau orez [10].



Figura 6. Iahnia de pui [10]

Concluzii

În urma acestei lucrări se poate de concluzionat că, Cahulul găzduiește o varietate de pensiuni și case rurale, care oferă oaspeților experiențe autentice și captivante în mijlocul naturii și tradițiilor locale. S-a constatat că fiecare pensiune sau casă rurală descrisă în lucrare, chiar dacă au anumite caracteristici comune regiunii date, totuși diferă prin specificul său, fie de cazare, de alimentație sau de agrement. Însă cu siguranță se poate de menționat că, raionul Cahul este regiunea unde oaspeții sunt întâmpinați cu ospitalitate și bucate delicioase pregătite cu dragoste și grijă.

Surse bibliografice:

- [1] I. Hâncu, "Vetre strămoșești din Republica Moldova". Material arheologic informativ-didactic. -Chi.: Editura Știința, 2003. - 508 p. ISBN 9975-67-297-3
- [2] Z. Ralli-Arbore, "Dicționarul geografic al Basarabiei". Reeditare după ediția: București 1904. Editura Museum Chișinău, Fundația Culturală Română. 2001. 235 p.
- [3] "Pensiunea Casa Bunicului" [Online]. Disponibil: <https://visitcahul.md/turism/cazare/pensiunea-casa-bunicului>;
- [4] "EcoVillage Văleni" - Ghid turistic regiunea Cahul "Ghid regiunea Cahul.pdf" pag. 25 punctul 20.
- [5] Casa rurală „La Savetuca”. Ghid turistic regiunea Cahul "Ghid regiunea Cahul.pdf" pag. 26 punctul 21.
- [6] Casa rurală „La Bunica Clava” - Ghid turistic regiunea Cahul "Ghid regiunea Cahul.pdf" pag. 24 punctul 19
- [7] "Bucătăreasa de la sud" - [Online]. Disponibil: <https://jurnalist.md/2023/08/25/bucate-traditionale-din-sudul-r-moldova-cu-statut-de-specialitati-traditionale-garantate/> ;
- [8] "Colțunași cu struguri" - [Online]. Disponibil: <https://ziuadeazi.md/coltunasi-cu-poama-vezi-cum-se-pregatesc-poftim-la-masa-episodul-13/> ;
- [9] "Plachia de pește: rețeta autentică din sudul Moldovei" - [Online]. Disponibil: <https://ziuadeazi.md/plachia-de-pestre-reteta-autentica-din-sudul-moldovei/> ;
- [10] "Un deliciu tradițional moldovenesc: Iahnia de pui" - [Online]. Disponibil: <https://ziuadeazi.md/un-deliciu-traditional-moldovenesc-iahnia-de-pui/>