

Diana NICOGLO

FACTORII ȘI CRITERIILE DE SELECTARE A BUCATELOR TRADIȚIONALE PENTRU ELABORAREA BRANDURILOR ÎN BAZA ALIMENTAȚIEI TRADIȚIONALE A GĂGĂUZILOR*

CZU: [392.8+641.55/.56](478)

<https://doi.org/10.52603/rec.2025.38.04>

Rezumat

Factorii și criteriile de selectare a bucatelor tradiționale pentru elaborarea brandurilor în baza alimentației tradiționale a găgăuzilor

În acest articol sunt analizați principalii factori care contribuie la recunoașterea anumitor bucate ale gastronomiei găgăuze drept naționale și specifice. Printre acești factori se numără prezența acestor bucate în meniurile restaurantelor și folosirea lor în cadrul evenimentelor cu caracter etnic (festivaluri și sărbători). Pentru a argumenta necesitatea elaborării brandurilor culinare, se propune luarea în considerare a frecvenței consumului unui anumit fel de mâncare în viața cotidiană și în timpul sărbătorilor din ciclurile calendaristic și familial. De asemenea, trebuie să se acorde atenție menționării acestor bucate în idiomuri și expresii frazeologice, în folclor și în literatura artistică. Bazându-se pe aceste criterii, autorul a identificat câteva bucate din gastronomia găgăuză, care pot fi calificate drept specifice și reprezentative la nivel național. Printre acestea se numără: *gözlemä* (turtă nedospită cu umplutură de brânză de vaci sau brânză sărată), *kurma* (plăcintă cu brânză, coaptă cu smântână), *bulgur* (terci cu carne de miel), *kaurma* (un fel de mâncare din carne de miel), *manca* (carne de pui în sos) și *baur* (salam de casă). Articolul este elaborat în baza materialelor de teren, colectate de autor în localitățile UTA Găgăuzia. Informatorii provin din satele găgăuze, precum sunt și proprietarii de restaurante și cafenele de tip fast-food, în meniul cărora se regăsesc bucate găgăuze.

Cuvinte-cheie: bucătăria găgăuză, UTA Găgăuzia, brand, festivaluri, sărbători, restaurante, cafenele, *gözlemä*, *kaurma*, *manca*

Резюме

Факторы и критерии селекции традиционных блюд для разработки брендов на примере традиционной пищи гагаузов

В статье рассматриваются основные факторы, которые способствуют признанию тех или иных блюд гагаузской кухни национальными, специфическими. К данным факторам относятся: наличие этих блюд в меню ресторанов и функционирование этих блюд в мероприятиях этнического характера (фестивалях и праздниках). Чтобы обосновать необходимость разработки брендов, в работе предлагается учитывать частотность употребления того или иного блюда в повседневной жизни и во время праздников календарного и семейного циклов. Следует также обратить внимание на упоминание этих блюд в идиомах и фразеологизмах, в фольклоре и художественной литера-

туре. Опираясь на данные критерии, автор выявил несколько блюд гагаузской кухни, которые можно квалифицировать как специфические, национальные гагаузские. К ним относятся: *gözlemä* (пресная лепешка с начинкой из творога или брынзы), *kurma* (сырный пирог, залитый сметаной), *bulgur* (каша с мясом ягненка), *kaurma* (мясное блюдо из баранины), *manca* (мясо цыпленка в соусе), *baur* (колбаса домашнего приготовления). Статья написана на основе полевых материалов, собранных автором в населенных пунктах АТО Гагаузия в 2024–2025 гг. Информаторами являлись жители гагаузских сел, а также владельцы ресторанов и кафе быстрого питания, в меню которых есть блюда гагаузской кухни.

Ключевые слова: гагаузская кухня, АТО Гагаузия, бренд, фестивали, рестораны, *gözlemä*, *kaurma*, *manca*

Summary

Factors and criteria for selecting traditional dishes for brand development based on the example of traditional Gagauz cuisine

The article discusses the main factors that contribute to the recognition of certain dishes of Gagauz cuisine as national and specific. These factors include: the presence of these dishes on restaurant menus and their use in ethnic events (festivals and holidays). To justify the need for brand development, the article suggests taking into account the frequency of consumption of a particular dish in everyday life and during calendar and family holidays. Attention should also be paid to the mention of these dishes in idioms and phrases, in folklore and fiction. Based on these criteria, the author has identified several dishes of Gagauz cuisine that can be classified as specific, national Gagauz dishes. These include: *gözlemä* (fresh flatbread stuffed with cottage cheese or brynza), *kurma* (cheese pie topped with sour cream), *bulgur* (porridge with lamb), *kaurma* (lamb meat dish), *manca* (chicken meat in sauce), *baur* (homemade sausage). The article is based on field materials collected by the author in the settlements of the Gagauzia Autonomous Territorial Unit in period 2024–2025. The informants are residents of Gagauz villages, as well as owners of restaurants and fast food cafes that serve Gagauz cuisine.

Key words: Gagauz cuisine, Gagauzia Autonomous Territorial Unit, brand, festivals, restaurants, *gözlemä*, *kaurma*, *manca*

În cultura fiecărei comunități etnice există anumite elemente care pot fi percepute ca fiind specifice. În etnologie, acestea sunt numite semne etnodiferen-

țiatoare, elemente ale identificării etnice sau markere etnice. Printre ele se numără limba, religia, teritoriul de locuire, costumul tradițional, locuința, alimentația, meșteșuguri și ocupații, obiceiurile și ritualurile de familie și calendaristice, creațiile folclorice și alte componente ale culturii tradiționale.

Totodată trebuie de menționat că aceleași elemente pot fi specifice și pentru alte popoare. Deoarece tema cercetării noastre o constituie tradițiile alimentare, vom prezenta câteva exemple care se referă direct la alimentație. De exemplu, pilaf-ul este considerat mâncare națională de către kazahi, uzbeki, tadjici, turkmeni și alte popoare. Cu toate acestea, în conștiința colectivă s-a fixat viziunea că cel mai popular este pilaf-ul uzbek.

Pentru cultura alimentară a slavilor de est, borșul este tradițional, însă ca marker al etnicității s-a consolidat mai mult în bucătăria ucraineană. Bucătăria rusă este asociată cu pelmenii, care au fost împrumutați de la popoarele fino-ugrice. Preparatul italian din făină de porumb, numit polenta (care, sub influența italienilor, a pătruns și în bucătăria tradițională a brazilienilor), este analogul mămăligii – mâncare națională a românilor/moldovenilor. Totodată, trebuie subliniat faptul că mămăliga reprezintă pentru ei un preparat arhaic. Se știe că înainte de apariția porumbului în Europa, românii/moldovenii pregăteau mămăliga din orz și mei.

Un preparat specific al bucătăriei germane sunt cârnăciorii bavarezi, iar pentru austrieci, mâncarea națională este reprezentată de cârnăciorii albi vienezi. Pentru popoarele din nordul Canadei, Statele Unite ale Americii, precum și din arealul arctic al Rusiei (eschimoși, iacuți, iukaghiri și alții) este populară „stroganina” – pește înghețat, tăiat în felii subțiri, consumat crud, cu sare și piper negru măcinat. Preparatele enumerate sunt niște elemente ale identificării etnice.

Frederik Barth consideră markerii culturali/deosebirile culturale (limba, religia, tradițiile) drept mecanisme folosite de un grup etnic pentru a-și menține identitatea în procesul de interacțiune cu alte comunități, pentru a trasa granițe între „ai noștri” și „cei străini”. El menționează că markerii culturali au funcții demonstrative, care se pot schimba în funcție de situație (Barth 2006: 9-48).

În opinia noastră, prin noțiunea de „funcții demonstrative” se înțelege tendința purtătorilor culturii de a prezenta elementele specifice care deosebesc cultura lor de cultura altor comunități etnice. Aceste elemente sunt niște semne după care are loc „recunoașterea” culturii unui anumit grup etnic.

Înainte de a trece direct la expunerea materialului, vom caracteriza pe scurt tradițiile alimentare

ale găgăuzilor. Sistemul alimentar al găgăuzilor s-a format în Peninsula Balcanică, în patria lor istorică – nord-estul Bulgariei. Găgăuzii sunt un popor agricol, de aceea o parte importantă a tradițiilor lor alimentare este reprezentată de pâine, produsele de patiserie, mâncărurile din cereale, precum și din legume și fructe. Produsele din carne și lapte ocupă, de asemenea, un loc important în rația lor alimentară.

Cercetările au arătat că practica preparării produselor lactate și a celor din carne are analogii cu cultura alimentară a popoarelor turcice, ai căror strămoși duceau în trecut un mod de viață nomad. Alimentația găgăuzilor are numeroase trăsături comune cu tradițiile alimentare ale bulgarilor, precum și ale românilor/moldovenilor. Bucătăria găgăuză are o mare asemănare cu tradițiile culinare ale bulgarilor stabiliți în Republica Moldova.

Specificității etnice a bucătăriei găgăuze îi este dedicat un șir de lucrări publicate în diverse ediții. În monografia „Система питания гагаузов в XIX – начале XX в.” (2004), am inclus printre mâncărurile specifice astfel de produse de panificație, precum gözlemä [ghiozlemea]¹ – produs cu umplutură din brânză de oi sau urdă, kırma [cîirma] – plăcintă cu umplutură din urdă, turnată cu smântână, kaurma [cavarma] – carne prăjită cu condimente, sarma (rom. sarmale), manca [mangia] – tocană de pui în sos (Никогло 2004: 80-90).

În plus, în lucrare sunt menționate unele elemente caracteristice în mai mare măsură găgăuzilor, decât altor popoare înrudite cultural din vecinătate (bulgari, români/moldoveni, ucraineni). De exemplu, observăm că umplutura tradițională pentru produsele din aluat la găgăuzi constă preponderant din produse lactate (brânză de oi, urdă), precum și dovleac, în timp ce românii/moldovenii și ucrainenii folosesc cartofi, varză și fructe (Никогло 2004: 174).

În articolul „Элементы материальной культуры гагаузов как источник для «изобретения» традиций” (2019), sunt analizate diverse festivaluri și sărbători din Unitatea Teritorial-Autonomă Găgăuzia (Ziua Vinului, Ziua Portului Național Găgăuz, Ziua Covorului Găgăuz, Hederlez, Congresul Mondial al Găgăuzilor), în contextul cărora se formează markerii etnici, inclusiv din arsenalul tradițiilor alimentare găgăuze. Printre aceste elemente (în cadrul Zilei Vinului Găgăuz, Hederlez, Festivalului mâncării tradiționale găgăuze „baur” (salam de casă) și Congreselor Mondiale ale Găgăuzilor) se numără mâncarea de carne kaurma, baur și vinul (Никогло 2019).

E. Soroceanu numește drept mâncare națională a bucătăriei găgăuze plăcintele cu foi (gag. kıvrma,

döşemä, pidä) cu diferite umpluturi (brânză de oi, urdă, lobodă) (Сороच्याну 2020: 76).

Scopul acestui articol este de a determina factorii care contribuie la formarea viziunilor găgăuzilor înșiși, precum și ale reprezentanților altor comunități etnice din Republica Moldova, despre ce feluri de mâncare tradiționale găgăuze pot fi numite naționale.

Pe lângă aceasta, în opinia noastră, urmează să fie identificată o serie de criterii conform cărora un anumit preparat poate fi calificat drept național și recunoscut ca brand găgăuz.

La baza articolului stau observațiile de teren, interviurile cu proprietarii restaurantelor de bucătărie găgăuză, complexelor turistice, HoReCa cu produse culinare găgăuze. Materialele de teren au fost colectate pe teritoriul Autonomiei găgăuze în anii 2024 și 2025 în timpul expedițiilor etnografice. Ca surse au fost utilizate și materiale publicate cu open acces pe site-urile de profil.

Pe baza propriei experiențe de cercetare și a materialului de teren adunat în localitățile UTA Găgăuzia, putem ajunge la concluzia că unul dintre acești factori îl constituie apariția restaurantelor și localurilor de bucătărie găgăuză. Un alt factor îl reprezintă diverse evenimente de masă cu caracter etnic („Gagauz şarap yortusu” (Sărbătoarea vinului găgăuz), „Hederlez”, Congresele Mondiale ale Găgăuzilor), unde se organizează concursuri de preparare a unor mâncăruri tradiționale găgăuze (căvărma și bulgur).

De câțiva ani, în s. Copceac, r-l Ceadîr-Lunga, are loc festivalul gastronomic „Baur”, sărbătorit anual la 28 august – de hramul satului. În această zi, locuitorii satului își prezintă produsele alimentare. Evenimentul principal este concursul de preparare a „baur”-ului – salam uscat-afumat. Pe unul dintre site-urile Autonomiei găgăuze se menționează că acest produs s-a păstrat doar în s. Copceac (Администрация).

Înainte de toate, au fost examinate meniurile câtorva restaurante și localurile de bucătărie găgăuză. Între care vom numi următoarele: „Gök-Oguz” și „Crîcimă Gagauz” (mun. Chișinău), restaurantele „Duet” și „Atlantida” (Comrat), complexul etno-turistic „Gagauz Sofrası” (s. Congaz), gheretele de alimentație rapidă din Comrat „GözlemäIIIka” și „Coptură de casă”, precum și sortimentul de mâncăruri găgăuze din complexul etnic „Park Hakikat” (Ceadîr-Lunga) și din vinăria „Kara Gani” (Vulcănești). În complexe etno-turistice „Gagauz Sofrası”, curtea „Park Hakikat” și vinăria „Kara Gani” sunt deschise mici muzee, în care sunt adunate obiecte vechi de uz casnic ale găgăuzilor. Sălile muzeale sunt amenajate în conformitate cu interiorul caselor tradiționale găgăuze. „Park Hakikat” se deosebește de

alte complexe prin faptul, că una dintre principalele săli de atracție este muzeul în aer liber. În complexul etno-turistic „Gagauz Sofrası” există mai multe săli și odăi unde vizitatorilor li se servește mâncarea. Toate aceste odăi și terase sunt de asemenea amenajate în stilul etnic găgăuz. La nivel republican complexul „Gagauz Sofrası” a fost inclus în traseul turistic gastronomic.

Meniul restaurantului „Gök-Oguz” include următoarele feluri de mâncare ale bucătăriei găgăuze: căvărma (inclusă în unele aperitive), supă din piept de miel cu fasole – „Ciorbă ca la Comrat”, „Căvărma fierbinte din carne de miel”, „Carne de miel Po-Gheorghievski”, „Suvannî din porcină” (carne de porc cu sos de ceapă), „Mangia de găină în sos roșu”, „Ghiozlemea” (turtă nedospită cu umplutură din brânză de oi) (Gök-Oguz).

În meniul restaurantului „Duet”, potrivit proprietarului, nu sunt incluse bucate găgăuze, însă acestea sunt preparate la comandă și servite în cadrul diverselor mese festive. De regulă, cel mai des clienții comandă „kaurma” (căvărma fierbinte, căvărma rece), „sarma” (găluști), „turșu” (murături), „bulgur” cu carne de miel, iar dintre produsele de panificație – gözlemä [ghiozlemea] și kırma [cîrma] (PIMA 2025. Inf.: Dimitroglu Veaceslav).

La solicitarea clienților, complexul „Atlantida” cu sălile de banchet și restaurant, prepară următoarele bucate găgăuze: kaurma (căvărma fierbinte, căvărma rece), paça (piftie), sarma (găluști), bulgur (crupă de grâu cu carne de miel), turșu (murături), iar dintre produsele de panificație – gözlemä [ghiozlemea] și kırma [cîrma] (PIMA 2025. Inf.: Horozov Eduard).

Complexul etnic cu restaurant – „Park Hakikat” – oferă spre degustare căvărma rece, căvărma fierbinte, sarmale, produse de panificație (ghiozlomeli, cîrma), supă șurpa (Park Hakikat).

La restaurantul vinăriei „Kara Gani” sunt preparate dolma (sarmale din foi de varză și viță de vie), kaurma (căvărma rece, căvărma fierbinte), produse de panificație (gözlemä, kırma) (Kara-Gani 2016); (Kara Gani 2019); (Kara-Gani); (EuVinDinMoldova).

În gheretele de alimentație rapidă („Домашняя выпечка” și „GözlemäIIIka”) se oferă gözlemä și kırma (PIMA 2025. Inf.: Cristioglu Vera).

Restaurantul de bucătărie găgăuză „Crîcimă Gagauz” (Chișinău) a fost închis în 2022, însă în internet s-a păstrat informația despre el (Cricima). Pe site-ul diez.md este plasată o scurtă informație despre meniul acestui restaurant: „Printre felurile principale se numără: căvărma și kırma (plăcintă cu brânză), sarma (sarmale), bulgur și gözlemä” (Кайрма). Des-

pre calitatea acestor bucate ne-a vorbit colega noastră, I. Ijboldina, care a vizitat restaurantul „Cricimă Gagauz” în 2019. Printre felurile comandate au fost două feluri de mâncare găgăuze – gözlemä și kaurma (ИМА 2025. Inf.: Ijboldina Irina).

Astfel, ținând cont de acești doi factori, am selectat bucatele, care sunt cel mai des incluse în meniuri și sunt prezentate în cadrul mai multor festivaluri și altor evenimente de masă cu caracter etnic. Printre acestea: produsele de panificație – gözlemä [ghiozlemea] – turtă din aluat nedospit cu umplutură din brânză de oi și/sau urdă), kırma [cîrma] – plăcintă cu umplutură din urdă, turnată cu smântână; bulgur – crupă de grâu cu carne de miel, don kaurma (cavarma rece), sıcak kaurma (cavarma fierbinte), precum și manca/piliç mancasi [mangea/pilici mangeași] – carne de pui în sos.

Următoarele secvențe ale lucrării sunt dedicate examinării modului tradițional de preparare al fiecărei dintre aceste bucate (fără descrierea tehnologică a gătirii), cel mai apropiat de varianta autentică.

Gözlemä [ghiozlemea] (rom. dial. ghiozlo-meli). Gözlemä-ul clasic găgăuz reprezintă o turtă din aluat nedospit în formă de semicerc, cu umplutură din brânză de oi și/sau urdă. Unele gospodine adaugă în umplutură brânza de oi nesărată „nur” (rom. urdă), obținută prin fierberea zerului rămas după prepararea brânzei de oi. Gözlemä se prăjește într-o tigaie cu mult ulei vegetal fierbinte sau grăsime de porc. Una dintre variantele de „gözlemä” este „boş gözlemä” (trad. ghiozlemea goală) – turtă fără umplutură (Foto 1, 2).



Foto 1. Gözlemä [ghiozlemea]. Comrat, ghereta „GözlemäIIIka”, 5 septembrie 2025. Foto: D. Nicoglo



Foto 2. Gözlemä [ghiozlemea]. <https://gagauzinfo.md/news/life/gagauzskaya-kuhnya-pokoryaet-yunesko> (vizitat 10.09. 2025)

Denumirea de „gözlemä” (rom. dial. ghiozlo-meli) are origine turcică. Conform etimologiei populare, „gözlemä” provine de la cuvântul ‘göz’, care în limbile turcice înseamnă „ochi”, deoarece produsul în formă de semicerc amintește de un ochi. Noi împărtășim punctul de vedere al E. Soroceanu, care, urmând autorii Dicționarului Etimologic al Limbii Turcice, consideră că lexemul gözlemä provine din rădăcina turcească köz – jar, cărbuni încinși. Közleme/gözlemä – este un produs preparat pe cărbuni încinși (Сорочяну 2020: 278-279).

O turtă similară, cu denumire asemănătoare (gözleme), este caracteristică și bucătăriei turcești. E. Soroceanu notează că răspândirea unui astfel de produs de panificație sub denumirea „гъозлеме, гюзлюма” se întâlnește în dialectele limbii bulgare la bulgarii din Bulgaria și la bulgarii basarabeni „гъозлеме, гизлеме” (Сорочяну 2020: 278-279).

În satele din sudul Republicii Moldova sunt răspândite turtele prăjite cu umplutură de brânză, denumite „ghiozlo-meli/ghiezlemele/ghiozolomeli, ghizlomeli”. Deoarece aceste denumiri nu sunt atestate în nordul și centrul Republicii Moldova, se poate spune că ele au fost împrumutate de români/moldoveni de la găgăuzi (Никогло 2014: 16). Ghiozlo-meli sunt foarte răspândite în meniurile restaurantelor, cafenelelor și gheretelor de alimentație publică. De exemplu, în restaurantul vinăriei Kara Gani (Vulcănești), precum și în Comrat (la piața „Sud”), în ghereta „Домашняя выпечка” se oferă gözlemä, preparate în formă de semicerc (ceburek), cu umplutură din brânză de oi și urdă. În ghereta „GözlemäIIIka”, acest produs este preparat pe loc și servit fierbinte. „GözlemäIIIka”, numită după modelul rusesc cu sufixul diminutiv-afectiv, arată că acest produs de panificație este foarte popular printre locuitori și este unul dintre felurile preferate nu doar de găgăuzi, ci și de reprezentanții altor comunități etnice din Auto-nomia găgăuză (Foto 3, 4).



Foto 3. Banerul gheretei „Gözlemä IIIka”, Comrat, 5 septembrie 2025. Foto: D. Nicoglo



Foto 4. Banerul gheretei „Gözlemä IIIka”, Comrat, 5 septembrie 2025. Foto: D. Nicoglo

Unele gospodine prepară gözlemä în formă triunghiulară („Gök-Oguz”, „Park Hakikat”) și dreptunghiulară („Gagauz Sofrası”). Proprietarii acestor localuri organizează master-classuri de preparare a gözlemä. De regulă, cursanții sunt elevi de licee, gimnazii, vizitatori, printre care se află și mulți turiști străini.



Foto 5. Master-class de confecționare a gözleme-urilor la Curtea Etnică „Park Hakikat”. https://www.facebook.com/photo/?fbid=10226811036408070&set=pb.10226811038208115&locale=ru_RU (vizitat 10.09. 2025)



Foto 6. Gözlemä triunghiulare. Chișinău, restaurantul „Gök Oguz”. <https://gokoguz.md/menu/Flour%20products> (vizitat 10.09. 2025)

La întrebarea noastră, de ce „gözlemä” poate fi considerat un fel de mâncare național găgăuz, proprietara gheretei de alimentație rapidă „Gözlemä IIIka” a răspuns: „Gözlemä toată lumea o cunoaște și o preferă încă din copilărie. Este foarte gustoasă. Când eram copii, așteptam mereu cu nerăbdare să o facă bunica sau mama”. La întrebarea: „De ce considerați că gözlemä este atât de răspândită în meniurile restaurantelor și cafenelelor?”, răspunsul a fost: „Se pot prepara ușor, rapid și gustos. Ingredientele necesare sunt întotdeauna disponibile și la preț accesibil” (PIMA 2025. Inf.: Cristioglo Vera).

Kurma [cîirma] reprezintă una dintre varietățile de plăcintă cu brânză din aluat nedospit, turnată cu smântână amestecată cu ouă.

Lexemul „kurma” este de origine turcică și provine de la verbul „kurmaa”, care înseamnă „a îndoi, a plia” și se reflectă în forma definitivă a produsului. La frământarea aluatului, gospodinele adaugă ulei vegetal pentru ca aluatul să fie mai elastic, să se întindă mai ușor și să nu se rupă. Jumătate din aluatul întins se presară cu urdă sau brânză de oi, se acoperă cu cealaltă jumătate și se pliază manual pe ambele părți în formă gofrată (Foto 7, 8).



Foto 7. Kurma [cîirma]. <https://kamelist.com/files/0/380/14411717056633.jpg> (vizitat 10.09. 2025)



Foto 8. Kırma [cîrma] după coacere
<https://i.pinimg.com/474x/1c/bd/f5/1cbdf5d89d2cea-071ce06607101027eb.jpg> (vizitat 10.09. 2025)

Conform cercetării E. Soroceanu, în limbile bulgară și sârbă plăcinta similară se numește astfel: sârb. гибаница; bulg. баница de la гбаница (гъбаница) (ghibam – „a îndoi”) (Сороच्याну 2020: 279).

În tradițiile culinare găgăuze există o variantă a acestei plăcinte cu o denumire asemănătoare, kivrma (de la verbul kırmaa – „a răsuci, a înfășura”). În limba română: învârtită – de la verbul a învârti – „a răsuci” (Сороच्याну 2020: 279). Spre deosebire de kırma, kivrma are formă de tub rulat și pe care nu se toarnă smântână.

Kırma [cîrma], la fel ca și kivrma [civirma], se prepară și cu umplutură de dovleac. În popor este cunoscut sub denumirea „kabaklı” [cabaclî].

Aceste denumiri (kırma, kivrma) sunt răspândite în satele din raioanele Comrat și Ceadâr-Lunga, precum și la găgăuzii din Bulgaria. În satele Cișmichioi și Etulia din r-l Vulcănești, produsul similar se numește „kaymaklı pide” și „kabaklı pide”, [caimaclî pide, cabaclî pide]. În Comrat se întâlnesc denumirile „kaymaklı sau „kaymaklı plăcintă” și „kabaklı plăcintă”.

Pentru bulgarii basarabeni din Republica Moldova și Ucraina (regiunea Odesa), produsul similar are forma de plăcintă învârtită. În Tvardița este cunoscut sub denumirea de „banița”, iar în s. Corten – „milina”. În satul bulgar Ogorodne (Cișșiea), situat în regiunea Odesa din Ucraina, banița se coace sub formă de plăcintă învârtită cu umplutură de brânză de oi sau urdă (IIIабашов 2003: 319). Unele gospodine o prăjesc în tigaie cu ulei vegetal (ИМА 1999).

Conform observațiilor preliminare, găgăuzii pregătesc mult mai frecvent plăcinta cu brânză turnată cu smântână în formă de gofră decât bulgarii, care o coc în formă de plăcintă învârtită. Aceasta constituie specificul tradiției culinare găgăuze.

În limba găgăuză există proverb: „Mamu da biler kırma yapmaa, un, yaa hem piinir varkan[a]” („Și mama știe să facă plăcintă, dacă are făină, grăsime și brânză”) (ГРС)², corespunzătoare proverbelor românești: „Nu zeii sunt cei care ard oalele” sau „Nimeni nu se naște învățat”. Acest proverb transmite ideea, că totul se face cu mâinile omului și că măiestria se dobândește, nu se dă de sus.

Bulgur. Felul de mâncare tradițională găgăuză „bulgur” reprezintă un terci din crupe de grâu zdrobite cu măruntaie de miel (ficat, plămâni, intestine curățate). Lexemul „bulgur” are origine persană. Prin intermediul limbii turcice a fost împrumutată de limbile bulgară și română.

„Bulgur” este unul dintre principalele feluri de mâncare de ritual, preparată la sărbătorile religioase și în zilele de pomenire (Paștele Blajinilor). Această mâncare marchează masa de ritual la sărbătorile Hederlez (ziua Sf. Gheorghe) și Kasım (ziua Sf. Dimitrie), care au statut național pentru găgăuzi.

Conform tradiției, măruntaiele de miel, tăiate bucăți, se prăjesc într-un ceain cu ulei vegetal încins sau cu grăsime animală până se rumenesc. Apoi focul se reduce și se năbușesc până aproape să fie gata. În timp ce carnea se gătește, crupa de grâu se spală și se așează pe un prosop pentru a se usca. În ceain se adaugă ceapă tăiată, morcov, ardei gras, pastă de ardei roșu și se continuă năbușirea; se adaugă sare, condimente (cimbru sau amestec de ierburi uscate). Deasupra se așează crupa de grâu uscată, se toarnă apă și se fierbe în cuptor până a fi gata (ИМА 2024. Inf.: Panceva Sofia).

Conform informatorilor, în ultima perioadă, în loc de măruntaie se folosește doar carne, iar bulgurul se prepară și cu orez sau dintr-un amestec de orez și crupe de grâu.

„Bulgur” poate fi considerat pe bună dreptate un fel de mâncare națională găgăuză. În timpul sărbătorii Hederlez, la Ceadâr-Lunga, are loc un concurs pentru cel mai bun bulgur. Fiecare sat amenajează curtea proprie și servește această mâncare tuturor participanților. Membrii juriului degustă bulgurul și la final anunță câștigătorul. La sărbătoare vin oaspeți din alte regiuni ale Republicii Moldova și turiști străini. Oaspeții de onoare sunt reprezentanți ai autorităților republicane, conducători de întreprinderi și organizații, reprezentanți ai ambasadelor. În prezent, se poate spune că „bulgur” s-a consolidat în percepția locuitorilor Republicii Moldova ca un fel de mâncare națională găgăuză. „Bulgur” se servește și în restaurantele menționate la începutul articolului (Foto 9, 10).



Foto 9. Cortul satului Baurci. Pregătiri pentru concursul de cel mai bun bulgur. Sărbătoarea Hederlez, mun. Ceadir-Lunga, 15 mai 2024. Foto: D. Nicoglo



Foto 10. Bulgur (pe centru). Sărbătoarea Hederlez, mun. Ceadir-Lunga, 15 mai 2024. Foto: D. Nicoglo

Kaurma (rom. dial. căvărma). La găgăuzi există două tipuri ale acestui fel de mâncare – don kaurma (kaurma rece) și sıcak kaurma (kaurma fierbinte). „Kaurma rece” reprezintă carne de oaie preparată pentru păstrare îndelungată.

În denumirea „don kaurma” cuvântul „don” înseamnă ‘întărit, încheat’ (de la verbul „donmaa” – ‘a se închea’). Lexemul ‘kaurma’ provine din rădăcina turcică „qovur” – ‘a prăji’ (ДТС 1969: 462, 438). Dicționarul etimologic al limbilor turcice indică aceeași rădăcină – „кавур” în sensul ‘a prăji, a rumeni, a arde, a pârlî’. De la rădăcina „кавур” cu afixul -ma în mai multe limbi turcice s-au format următoarele lexeme: tur. kavurma, găg. kaurma, turkm., azer. qovurma, uig. qoruma, kirg. qur:ma în sensul ‘carne prăjită, friptură (în propriul suc)’ (ЭСТЯ 1997: 176).

Acest tip de aliment este răspândit în sensul de „carne prăjită, preparată pentru păstrare îndelungată” și la unele popoare din Asia de Vest și Centrală. Tehnologia preparării sale își are rădăcina în modul

de viață nomad al multor popoare, inclusiv al turcilor. Carnea era supusă unei prăjiri îndelungate, după care era pusă în burdufuri confecționate din intestine curățate sau din piei de animale, ca cea mai eficientă metodă de păstrare a cărnii în condițiile vieții nomade (Этнография 1981: 26).

În continuare vom prezenta una dintre metodele de preparare a kaurmei, consemnată în s. Etulia în anul 2024. Pentru ca kaurma să iasă gustoasă și de calitate, ea nu trebuie preparată din berbec bătrân și mare, a cărui carne și-a pierdut prospețimea și frăgezimea. Trupul animalului se taie în bucăți pe articulații, fără a se deteriora oasele și se spală bine. Apoi carnea se desprinde de oase și acestea se pun pe fundul cazanului și se prăjesc până la formarea unei cruste rumene. Deasupra oaselor se pune carnea și se înăbușă în propria grăsime la foc, amestecându-se periodic cu o lingură de lemn. Pentru ca mâncarea să nu se ardă, unii gospodari toarnă în cazan puțină apă. Carnea este considerată gata, atunci când devine foarte moale. În procesul de gătit se adaugă condimente: ardei roșu iute (de tip păstăie) și ardei roșu măcinat. Ardeiul roșu iute se taie în bucăți mari. Kaurma trebuie neapărat să fie de culoare roșie.

În timp ce kaurma se gătește încet în cazan, bărbații pregătesc stomacul berbecului. Acesta este întins pe masă fiind întors pe dos, spălat bine, presărat din abundență cu sare și curățat cu o racletă specială sau cu un cuțit. Carnea deja pregătită se pune în stomacul curățat al berbecului, care apoi este pus sub presă într-un loc rece. Pentru păstrarea kaurmei erau folosite și vase de lut cu gura largă. În kaurma se adaugă multă ceapă, pentru a elimina mirosul specific de carne de berbec. În prezent, carnea se înfășoară în celofan, dându-i-se forma unui cârnău sau se introduce în sticle goale de plastic, cărora li se taie gâtul.

Kaurma, tăiată felii, poate servi drept gustare rece la vin sau drept component pentru diverse mâncăruri. De exemplu, este servită cu cartofi copti în cuptor. Unele gospodine pregătesc omletă cu kaurma (PIMA 2024. Inf.: Panceva Sofia).

Istoricul și scriitorul, S. Bulgar (originar din s. Vinogradovka, Ucraina), întotdeauna a fost preocupat de tradițiile populare. Încă în perioada sovietică el a reușit să consemneze modul, în care găgăuzii din satul său natal pregăteau acest fel de mâncare. În nvela „Kaurma” el prezintă o descriere a preparării de kaurma, care coincide cu informațiile obținute de la respondenții noștri: „Când bunicul a intrat în stână după oaie, un miel negru se uita direct în ochii lui. Bunicul s-a simțit incomod. Și-a făcut cruce, după care și-a mai revenit puțin. Apoi a înjunghiat mielul și a început să tranșeze carnea. A întins pielea pe masă și a sărat-o. Când a venit Savciu, au pregătit

împreună lemnele și au aprins focul <...>. Zâmbă [bunicul] cu un cuțit ascuțit desprindea carnea de pe oase, după care puse oasele într-un lighean. Savciu a adus apă caldă și au început să spele carnea. <...>. Apoi au pus-o într-un cazan mare și au turnat un litru de apă curată și proaspătă. După aceea au mutat cazanul pe vatră și au lăsat carnea să se înăbușe pe foc. Uneori Zâmbă amesteca kaurmaua cu lingura de lemn. Periodic, el pune pe foc lemne uscate. <...> Kaurma trebuie să fiarbă 3-4 ore. <...> Zâmbă a pus în cazan 100 de grame de piper negru, foi de frunze de dafin, rupându-le în bucăți. Apoi a adăugat două linguri de ardei roșu. După care <...> Zâmbă i-a spus lui Savciu că în kaurma mai trebuie puse două cepe. Ceapa se adaugă pentru a elimina mirosul de carne de oaie. Bunicul Zâmbă a luat stomacul mielului și a început să-l spele și să-l curețe cu atenție. L-a rugat pe Savciu să-l frece cu sare. Savciu a început să frece stomacul cu sare, stropindu-l din când în când cu apă. Când totul a fost gata, au umplut stomacul cu kaurma, i-au legat gura, l-au pus pe masă, așezându-l sub presă. <...> Potrivit lui Zâmbă, fiecare găgăuz trebuie să știe să facă două lucruri: să pregătească kaurma și să danseze kadînja. Dacă nu știe acestea, atunci nu ai ce vorbi cu el” (Бытрав 1990: 143).

Există o altă modalitate de preparare a kaurmalei, în care carnea nu este separată de oase. Potrivit directorului restaurantului „Duet” din Comrat, acest mod de preparare este specific localităților din r-l Vulcănești, iar în raioanele Comrat și Ceadâr-Lunga, se obișnuiește să se pregătească kaurma cu oase (PIMA 2025. Inf.: Dimitroglu Veaceslav). Într-un material video de pe YouTube, este înregistrată prepararea kaurmalei în orașul Vulcănești. Acest material confirmă că kaurmaua rece se pregătește fără oase. Totuși, această informație necesită precizări suplimentare (Гагаузские).

Gustarea preferată a găgăuzilor este kaurma tăiată felii, împreună cu brânză, la care se servește vin roșu și pâine albă de casă. „Căvărmaua rece” este servită ca gustare în toate restaurantele bucătăriei găgăuze, fiind vândută în magazine și în piețele din Autonomia găgăuză. Acest fel de mâncare este răspândit și în multe sate din sudul Republicii Moldova, însă nu este caracteristic pentru partea de nord și cea centrală a țării. Acest fapt confirmă, că preparatul a fost împrumutat de populația autohtonă de la găgăuzi (Никогло 2014: 17). Calitățile gustative ale kaurmalei au fost apreciate și de locuitorii republicii. Anume din acest motiv, de câțiva ani kaurmaua a devenit populară în întreaga țară. Este vândută în măcelării, la târgurile din Chișinău de Ziua Vinului și în alte zile de sărbătoare. Totodată, vânzătorii sunt conștienți că kaurma este un fel de mâncare tradițional găgăuz (Foto 11, 12).



Foto 11. Suuk kaurma (kaurma rece). Piața centrală, mun. Comrat, octombrie 2025. Foto: D. Nicoglo



Foto 12. Suuk kaurma (kaurma rece). https://www.facebook.com/photo/?fbid=867924889089077&set=pcb.867846979096868&locale=ru_RU (vizitat 29.09.2025)

Sıcak kaurma (kaurma fierbinte) – carne de miel (sau de ied) prăjită cu condimente.

„Kaurma a fierbinte” se prepară din carne proaspătă de oaie. Potrivit tradiției, în s. Etulia, r-l Vulcănești, fiecare bucată de carne se moaie într-o pastă de ardei roșu. După aceea, bucățile de carne se pun într-un ceaun în straturi: un strat de carne, un strat de ceapă tăiată și ardei verde și a.m.d. Apoi peste carne se toarnă o cantitate mică de apă, se acoperă cu celofan și se pune capacul. După ce începe să fiarbă, focul se reduce și se lasă la înăbușit până este gata (PIMA 2024. Inf.: Panceva Sofia).

Pe lângă carne, în kaurma se mai adaugă și măruntaie (ficat, inimă). Unele gospodine, cu câteva minute înainte de a fi gata, adaugă un pahar de vin alb și o fierb până când acesta se evaporă. Stăpânele

subliniază că adăugarea vinului nu este caracteristică bucătăriei găgăuze.

În același mod se pregătește kaurma și din carne proaspătă de porc. În funcție de sezon, este servită cu legume proaspete sau cu murături. În combinație cu vinul roșu, kaurma este unul dintre cele mai populare feluri de mâncare din sistemul alimentar al găgăuzilor (13,14).



Foto 13. Sıcak kaurma (kaurma fierbinte), s. Etulia, r-1 Vulcănești, 20 decembrie 2024. Foto: D. Nicoglo



Foto 14. Sıcak kaurma (kaurma fierbinte), mun. Ceadir-Lunga, sărbătoarea Hederlez, 15 mai 2024. Foto: D. Nicoglo

Pentru bulgarii din Bulgaria, precum și pentru bulgarii din Republica Moldova și Ucraina, dar și pentru ucrainenii din sudul Republicii Moldova, „kaurma” este un preparat tradițional. În cultura alimentară a populației majoritare, este un fel de mâncare asemănător, numit „friptură”. Românii de la sudul Republicii Moldova, numesc acest fel de mâncare prin cuvântul kaurma, care este împrumutat din limbile turcice (Никогло 2004: 88).

În Autonomia găgăuză s-a stabilit tradiția de a organiza un concurs de preparare a „kaurmalei fier-

binți” cu prilejul Zilei Vinului Găgăuz și în timpul desfășurării Congreselor Mondiale ale Găgăuzilor. De Ziua Vinului Găgăuz, în piața centrală a orașului Comrat, reprezentanții fiecărei localități demonstrează măiestria lor în prepararea acestui fel de mâncare și îi ospătează pe toți cei prezenți.

Manca [mangea] (rom. dial. mange) este o mâncare de carne într-un sos de făină, cu un adaos de pastă de ardei roșu. Cuvântul „manca” (rom. dial. mange) provine din lexemul italian „mangia”, derivat din verbul cu sensul de „hrană, prânz, banchet” (verb italian „mangiare” – ‘a mânca, a lua masa, a consuma’). Această denumire a fost împrumutată de populația Bulgariei (bulgari, găgăuzi și turci) în urma contactelor cu venețienii și genovezii în perioada medievală (Курогло, Никогло 2008: 112-114).

La găgăuzi, acest cuvânt desemnează atât denumirea generală a mâncării gata pentru consum, adică „manca” – ‘hrană, fel de mâncare’, cât și un fel de mâncare concret.

Manca [mangea] are mai multe varietăți: suvanni mancası (sos cu ceapă), patlacan mancası (sos de roșii), labada mancası (sos cu măcriș), erik mancası (sos cu prune uscate), kartofi mancası (sos cu cartofi), tauk mancası (sos cu carne de pasăre), meşmer mancası (sos din ouă cu brânză), balık mancası (sos cu pește), koyun mancası (sos cu carne de oaie) (Курогло, Никогло 2008: 112).

Cel mai popular fel de mâncare este sosul cu carne de pui (piliç mancası). Potrivit tradiției, într-un ceain cu ulei încins se prăjește ușor ceapa tăiată. După 10 minute se adaugă bucățile de carne pregătite în prealabil. Apoi se adaugă piper negru măcinat, pastă de ardei roșu, făină de grâu și se lasă la înăbușit câteva minute. Cantitatea de făină depinde de preferințele individuale: dacă se dorește o consistență mai groasă, se adaugă mai multă făină și invers. După dorință se adaugă cartofi, se toarnă apă clocotită atât cât să acopere compoziția și se fierbe până este gata. La final se adaugă pătrunjel, mărar, ardei roșu iute, mentă sălbatică sau cimbru (Foto 15, 16, 17). Preparatul pregătit se servește în farfurii adânci și se consumă, înmuind pâinea sau mămăliga în sos (PIMA 2024. Inf.: Grec Iulia).

Un preparat similar, numit „mange” (rom. dial.), se întâlnește și la românii din sudul Republicii Moldova, dar este un regionalism. Această denumire nu este atestată în nordul și în centrul țării și reprezintă un împrumut de la găgăuzi sau bulgari (Никогло 2014: 17).

Găgăuzii au un proverb: „Aşçı çok oldu erdä, mancalar çii kalêr” (trad: „Unde sunt mulți bucătari, mâncarea rămâne crudă”). În limba română prover-



Foto 15, 16, 17. Manca/piliç mancasi (mange cu carne de pui), s. Avdarma, r-l Comrat. Foto: D. Nicoglo

bul sună astfel: „Corabia cu prea mulți marinari se scufundă” sau „Prea mulți bucătări strică ciorba”.

În lista felurilor de mâncare incluse în meniurile restaurantelor cu specific găgăuz, se întâlnesc sarmale (gag. sarma) și supa „șurpa”, însă noi nu le considerăm preparate specifice, naționale ale găgăuzilor din mai multe motive. Supa „șurpa” nu este un fel tradițional găgăuz. În opinia noastră, el a fost împrumutat de găgăuzi (precum și de bulgari și de românii din Republica Moldova) la sfârșitul anilor '80 – înc. anilor '90 ai sec. XX, în urma contactelor cu populația din fosta URSS (Nicoglo 2024: 77). În acest caz avem de-a face cu o inovație care a devenit tradiție.

Sarmalele găgăuze (găg. sarma), desigur, au specificul lor. Românii/moldovenii și ucrainenii din nordul și centrul țării folosesc ca umplutură orez sau crupe de porumb. În trecutul îndepărtat, găgăuzii umpleau sarmalele cu crupe de grâu (bulgur). În prezent preferă orezul sau amestecul de orez și crupe de grâu. În plus, ca adaos aromatizat, găgăuzii folosesc pasta din ardei roșu (gag. manca boyasi), care conferă sarmalelor un gust și un miros deosebit. Cu toate acestea, nu includem sarmalele în lista felurilor de mâncare naționale, deoarece acest preparat este răspândit pe tot teritoriul Republicii Moldova.

În același timp, astfel de preparate, precum „kaurma” (căvărma rece, căvărma fierbinte), „bulgur” cu carne de miel, „manca” (rom. dial. mange), produsele de panificație gözlemä (rom. dial. ghi-ozlomeli) și kırma [cîirma], precum și denumirile acestor mâncăruri sunt răspândite doar în sudul Republicii Moldova. Toate aceste denumiri au origine turcică (Никогло 2014: 13-19). Aceste feluri de mâncare sunt caracteristice doar pentru românii din sudul țării, dar lipsesc din practica culinară a populației din nordul și centrul republicii, și pot fi considerate ca niște împrumuturi de la găgăuzi sau bulgari (Никогло 2014: 13-19).

În spațiul public găgăuz, de a lungul anilor se observă tendința de a promova anumite feluri de mâncare găgăuze ca fiind naționale. Astfel, în anul 2015, Petru Pașali, personalitate publică și politică din UTA Găgăuzia, a înaintat către Adunarea Populară a autonomiei o solicitare de a examina propunerea privind recunoașterea preparatelor „kaurma” (kaurma rece) și „kırma” (plăcintă cu brânză, turnată cu smântână) drept feluri de mâncare națională găgăuză. Dar această inițiativă nu a fost realizată.

În anul 2020, Centrul de Informare și Sprijin al Mediului de Afaceri din UTA Găgăuzia a început elaborarea unei strategii de promovare a preparatului tradițional găgăuz din carne – „kaurma”. Conform informațiilor publicate la 6 februarie pe pagina de Facebook a centrului, specialiștii consideră că acest lucru va contribui la popularizarea tradițiilor găgăuze. În cadrul centrului s-a menționat că „Elaborarea acestui brand va permite promovarea pe scară mai largă a acestui produs atât la nivel regional, cât și în afara lui, precum și o mai bună cunoaștere a tradițiilor poporului găgăuz. Cererea pentru «kaurma» crește nu doar în rândul localnicilor, ci și al oaspeților străini care descoperă Găgăuzia” (Балахнова 2020). Nici această inițiativă nu a avut o continuitate.

În anul 2022, UTA Găgăuzia a fost vizitată de cercetători turci (pe linia UNESCO). Scopul vizitei lor a fost studierea rețetei produsului de panificație gözlemä și înaintarea unei propuneri către UNESCO de a include aceasta în patrimoniul cultural mondial (Турецкие). Cu toate acestea, pentru cercetătorii din domeniul Etnologiei, este important să fie consemnate toate acțiunile întreprinse în această direcție, pentru a analiza o anumită tendință.

Bucatele analizate ar putea revendica pe bună dreptate recunoașterea lor în calitate de feluri naționale găgăuze, care ulterior ar putea deveni branduri. Salamul tradițional găgăuz de casă „baur”, de aseme-

nea are șanse reale de a deveni un brand, în pofda faptului că acest tip de aliment are o răspândire locală și este mai bine cunoscut în s. Copceac.

Urmare argumentelor și materialelor de teren prezentate, cercetarea noastră a demonstrat că factorii principali, care contribuie la recunoașterea anumitor feluri de mâncare ale bucătăriei naționale găgăuze, sunt următoarele: prezența lor în meniurile restaurantelor și gheretelor în cadrul evenimentelor etnice (festivaluri și sărbători calendaristice). Pentru a argumenta necesitatea elaborării brandurilor, trebuie să se țină cont de frecvența consumului unui anumit preparat în viața cotidiană și în timpul sărbătorilor calendaristice și de familie. De asemenea, este necesar să se acorde atenție menționării acestor feluri de mâncare în idiomuri și expresii frazeologice, în folclor și în literatura artistică. Luarea în considerare a factorilor și criteriilor identificate, va permite argumentarea cât mai convingătoare a necesității elaborării brandurilor.

Note

* Acest articol a fost elaborat în cadrul subprogramului de cercetare: 170101 – Cercetarea și valorificarea patrimoniului cultural construit, etnografic, arheologic și artistic din Republica Moldova în contextul integrării europene.

¹ În paranteze pătrate este dată transcrierea fonetică a cuvintelor găgăuze în limba română. De exemplu: gözlemä [ghiozlemea]; kırma [cîrma].

² Autorul își exprimă recunoștința față de colegul său – doctorul în filologie V. Sîrf pentru ajutorul acordat în furnizarea materialului folcloric și lingvistic.

Lista informatorilor

1. Horozov Eduard. Director general al restaurantului „Atlantida” (mun. Comrat).
2. Dimitroglu Viaceslav. Proprietarul restaurantului „Duet” (mun. Comrat).
3. Statova Ana. Proprietara complexului etnoturistic „Gagauz Sofrası” (s. Congaz).
4. Cristioglo Vera. Proprietara cafenelei de tip fast-food „GözlemäIIIka” (mun. Comrat).
5. Panceva Sofia. Directoarea muzeului din s. Etulia, r-l Vulcănești.
6. Grec Iulia, s. Avdarma, r-l Comrat.
7. Ijboldina Irina. Institutul Patrimoniului Cultural (mun. Chișinău).

Referințe bibliografice / References

Be our guest in Moldova! Visit Kara Gani winery in Gagauzia. In: <https://www.youtube.com/watch?v=RtbLa-1K9eY&t=332s> (vizitat 27.08.2025).

Cricima Gagauz. In: <https://gurmand.md/listings/cricima-gagauz/> (vizitat 10.08.2025).

Gök-Oguz. Meniul. In: <https://gok-oguz.md/menu> (vizitat 12.09. 2025).

EuVinDinMoldova. KARA GANI. In: <https://www.youtube.com/watch?v=Jr5ZSdq8IhM> (vizitat 27.08.2025).

Hakikat Menu. In: <https://sepet.md/ru/pub/park-hakikat> (vizitat 27.08.2025).

Kara-Gani. In: <https://www.gagauzia.md/ru/turizm/dostoprimechatelnosti/vinnyij-turizm/kara-gani.html> (vizitat 27.08.2025).

Kara Gani – vinuri selecte, bucate tradiționale, turism vitivinicol. 2019. In: https://www.youtube.com/watch?v=RJD_bjsJiro&t=1s (vizitat 27.08.2025).

Kara-Gani. In: Wine-and-Spirits.md <https://wine-and-spirits.md/746/> 27 сентября 2016 (vizitat 13.08.2025).

Nicoglo D. Çorba and şurpa in the Gagauz food traditions. In: Patrimoniul cultural: cercetare, valorificare, promovare. 26-27 septembrie 2024, Chișinău. Ed. 16. Chișinău: Notograf Prim, 2024, 77.

Park Hakikat. In: https://www.facebook.com/profile.php?id=100076717313394&locale=ru_RU (vizitat 10.08.2025).

Администрация Чадыр-Лунгского района. Официальный сайт. <https://www.raionceadir.md/ru/novosti/anonsy/item/3156-v-sele-kopchak-sostoitsya-v-natsionalnyj-festival-baur-2021> (vizitat 21.08.2025). / Administratsiia Chadyr-Lungskogo raiona. Ofitsial'nyi sait. <https://www.raionceadir.md/ru/novosti/anonsy/item/3156-v-sele-kopchak-sostoitsya-v-natsionalnyj-festival-baur-2021> (vizitat 21.08.2025).

Балахнова В. В Гагаузии каурму превратят в бренд. In: NewsMaker <https://newsmaker.md/ru/v-gagauzii-kaurmu-prevratyat-v-brend>, 7 февраля 2020. (vizitat 21.08.2025). / Balakhnova V. V Gagauzii kaurmu prevratiat v brend. In: <https://newsmaker.md/ru/v-gagauzii-kaurmu-prevratyat-v-brend>, 7 fevralia 2020 (vizitat 21.08.2025).

Барт Ф. Введение. In: Этнические группы и социальные границы. Сборник статей. М.: Новое издательство, 2006, 9-48. / Bart F. Vvedenie. In: Etnicheskie grupy i sotsial'nye granitsy. Sbornik statei. M.: Novoe izdatel'stvo, 2006, 9-48.

Булгар С. Жанавар йортулары. Кишинев: Литература артистикэ, 1990. / Bulgar S. Janavar iortulary. Kishinev: Literatura artistike, 1990.

Гагаузские традиции (8 серия). Каурма. In: <https://www.youtube.com/watch?v=4m0ekDh0Qes> (vizitat 21.08.2025). / Gagauzskie traditsii (8 seriia). Kaurma. In: <https://www.youtube.com/watch?v=4m0ekDh0Qes> (vizitat 21.08.2025).

ГРС – Гагаузско-русский словарь. Составитель Е. Колца. Рукопись. / GRS – Gagauzsko-russkii slovar'. Sostavitel' E. Koltsa. Rukopis'.

ДТС – Древнетюркский словарь. Ленинград: Наука, 1969. / DTS – Drevnetiurkskii slovar'. Leningrad: Nauka, 1969.

Каурма, шурпа и настоящий булгур. Где можно попробовать гагаузскую кухню. In: <https://ru.diez.md/2022/08/13/kaurma-shurpa-i-nastoyashtiy-bulgur-gde-mozhno-poprobovaty-gagauzskuyu-kuhnyu/> (vizitat 12.09.2025).

21.08.2025). / Kaurma, shurpa i nastoiashchii bulgur. Gde možno poprobovat' gagauzskuiu kukhniu. In: <https://ru.diez.md/2022/08/13/kaurma-shurpa-i-nastoyashtiy-bulgur-gde-mozhno-poprobovaty-gagauzskuyu-kuhnyu/> (vizitat 21.08.2025).

Курогло С. С., Никогло Д. Традиционное гагаузское блюдо «манса»: этнокультурные параллели и эксклюзивы. In: *Revista de Etnologie și Culturologie*, vol. IV, 2008, 112-114. / Kuroglo S. S., Nikoglo D. Traditsionnoe gagauzskoe bliudo "manca": etnokul'turnye paralleli i ekskluzivny. In: *Revista de Etnologie și Culturologie*, vol. IV, 2008, 112-114.

Никогло Д. Мучные и крупяные виды пищи у молдаван юга Республики Молдова. In: *Revista de Etnologie și Culturologie*, vol. XIII-XIV, 2013, 180-185. / Nikoglo D. Muchnye i krupiane vidy pishchi u moldavan iuga Respubliki Moldova. In: *Revista de Etnologie și Culturologie*, vol. XIII-XIV, 2013, 180-185.

Никогло Д. Система питания гагаузов в XIX – начале XX в. Кишинев: Типография „Elena V. I.”, 2004. / Nikoglo D. Sistema pitaniya gagauzov v XIX – nachale XX v. Kishineu: Tipografia „Elena V. I.”, 2004.

Никогло Д. Элементы материальной культуры гагаузов как источник для «изобретения» традиций. In: *Abyss* (Вопросы философии, политологии и социальной антропологии). Сетевой научный рецензируемый журнал. №2 (08) 2019 апрель-июнь. Орел: Орловский государственный университет имени И. С. Тургенева. http://abyss.su/abyss_issue/8/start (vizitat 29.08.2025). / Nikoglo D. Elementy material'noi kul'tury gagauzov kak istochnik dlia «izobretenii» traditsii. In: *Abyss* (Voprosy filosofii, politologii i sotsial'noi antropologii). Setevoi nauchnyi retsenziruemyi zhurnal. №2 (08) 2019 aprel'-iiun'. Orel: Orlovskii gosudarstvennyi universitet imeni I. S. Turgeneva. http://abyss.su/abyss_issue/8/start (vizitat 29.08.2025).

Никогло Д. Этнокультурные взаимовлияния в традициях питания населения Юга Молдовы (лексико-этнографические реалии). In: *Revista de Etnologie și Culturologie*, vol. XVI, 2014, 13-20. / Nikoglo D. Etnokul'turnye vzaimovliianiia v traditsiakh pitaniia naseleniia Iuga Moldovy (leksiko-etnograficheskie realii). In: *Revista de Etnologie și Culturologie*, vol. XVI, 2014, 13-20.

ПМА – Полевые материалы автора: 1999, 2024, 2025. / PMA – Polevye materialy avtora: 1999, 2024, 2025.

Сорочяну Е. Хлеб в народной культуре гагаузов. Кишинэу: Lexon-Prim, 2020. / Sorochyanu E. Hleb v narodnoj kul'ture gagauzov. Kishineu: Lexon-Prim, 2020.

Турецкие специалисты изучают рецепт Гезлемя; блюдо включают в мировое наследие. In: <https://gagauzinfo.md/news/life/gagauzskaya-kuhnya-pokoryaet-yunesko> (vizitat 29.08.2025). / Turetskie spetsialisty izuchaiut rezept Gezlemia; bliudo vkluchat v mirovoe nasledie. In: <https://gagauzinfo.md/news/life/gagauzskaya-kuhnya-pokoryaet-yunesko> (vizitat 29.08.2025).

Шабашов А. В., Никогло Д. Е., Кысса Е. В. Система питания. In: *Чийшия: Очерки истории и этнографии болгарского села Городнее в Бессарабии*. Одесса: Астропринт, 2003, 305-345. / Shabashov A. V., Nikoglo D. E., Kyssa E. V. Sistema pitaniia. In: *Chiishia: Ocherki istorii i étnografii bolgarskogo sela Gorodnee v Bessarabii*. Odessa: Astroprint, 2003, 305-345.

ЭСТЯ – Этимологический словарь тюркских языков. Общeturкские и межтуркские лексические основы на буквы “К” (~“Г”) и “Қ” (~“Б” и ~“К”). Выпуск первый. М.: Языки русской культуры, 1997. / ESTIA – Etimologicheskii slovar' tiurkskikh iazykov. Obshchetiurkskie i mezhtiurkskie leksicheskie osnovy na bukvu “K” (~“G”) i “Q” (~“B”) i ~“K”). Vypusk pervyi. M.: Iazyki russkoi kul'tury, 1997.

Этнография питания народов стран Зарубежной Азии. Опыт сравнительной типологии. М.: Наука, 1981. / *Etnografia pitaniia narodov stran Zarubezhnoi Azii. Opyt sravnitel'noi tipologii*. M.: Nauka, 1981.

Diana Nicoglo (Chișinău, Republica Moldova). Doctor în istorie, conferențiar, Institutul Patrimoniului Cultural.

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

Diana Nicoglo (Chisinau, Republic of Moldova). PhD in History, Associate Professor, Institute of Cultural Heritage.

E-mail: diananicoglo@gmail.com

ORCID: 0000-0002-0248-8703