

Bucătăria dobrogeană, influențată de turci și tătari



Dobrogenii se mândresc cu multe produse tradiționale, gastronomia locală fiind influențată de cele aproape 20 de etnii care locuiesc în armonie în spațiul dintre Dunăre și Marea Neagră. Deși a împrumutat elemente de la toate națiunile care s-au amestecat aici în pace și cu hărnicie, de la ruși la aromâni și de la italieni la greci, un adevărat rai al multiculturalismului, cele mai multe influențe pe care le-a primit bucătăria dobrogeană pare că vin de la bucătăria cea turcească și cea tătarească.

Printre produsele și preparatele care provin de la aceste etnii, dar care, combinate cu bucătăria locală, au căpătat forme „tradiționale”, s-au păstrat „Pide”, o pâine tradițională turcească, deosebit de gustoasă, umplută cu brânză sau carne, „Musaca”, un preparat culinar specific țărilor din Balcani, care în Dobrogea se prepară în două feluri, unul, cu vinete, provenit de la greci, iar altul de la turci, cu carne tocată. În zona dobrogeană se consumă „Tuslama de burtă”, un fel de ciorba de burtă dobrogeană, a cărei rețetă vine tot de la etnicii turci, dar și „Storceac”, adică borș de pește despre care se spune că ar crea dependență și îi obligă pe toți cei care îl gustă să revină în zona Deltei. Plăcinta dobrogeană este cunoscută în toată România, dar produsul se prepară cel mai bine „la el acasă”. Dar în zona dobrogeană se prepară și babicul și ghiudemul, și acestea pregătite în două feluri, turcește și tătarește. Ghiudemul tătareesc, un preparat crud-uscăt gustos, considerat delicat, face notă aparte față de alte produse de tip ghiudem, având câteva trăsături proprii care îl diferențiază de produsele similare, prin alegerea și dozarea condimentelor specifice. Gustul și savoarea se datorează îmbinării armonioase a condimentelor și mirodeniilor, între care ienibahar, usturoi și coriandru, care împreună cu carnea de vită și oaie odată ajunsă la maturare face din acest produs un aperitiv unic.

În Constanța, produsul a fost înregistrat de un român neaoș, Marius Iosif, care a copilărit și crescut printre tătarii din Medgidia. După câțiva ani în care s-a chinat ca ghiudemul tătareesc pe care îl produce să fie atestat ca produs tradițional dobrogean, spune acum că a renunțat, mulțumindu-se numai să-i înregistreze denumirea la OSIM. „Atestarea nu era necesară, dar ar fi dat o siguranță consumatorilor. Nu am reușit să obțin atestarea de producător și acum nici nu mă mai interesează. Pentru că nu aduce prea mari beneficii. Adică, atestatul se acordă, dar nu se respectă de prea mulți. Am considerat că nu mai are rost”, spune Marius Iosif.

El povestește că, după ce a navigat timp de mai mulți ani, a revenit la vechea sa pasiune, bucătăria, iar în urmă cu aproximativ cinci ani a decis să facă mai mult cu ghiudemul pe care îl prepara deja în casă, după rețeta tătarilor printre care crescuse în Medgidia.

„La început am făcut pentru mine și pentru prieteni. După aceea, am început așa, ușor-ușor, să produc mai mult și am ieșit pe piață”, spune el, lăudându-se cu produsul lui despre care afirmă cu tărie că este 100 la sută natural. „Compoziția este simplă: carne de oaie și carne de vită, condimente și mirodenii, sare și maț de vită. Condimentele sunt naturale, fără aditivi alimentari, conservanți sau coloranți artificiali. Procedul de obținere este tradițional, efectuându-se în mod manual: sacrificare, tranșare - dezosare, sărare-condimentare, umplere a mațelor, zvântare-presare-uscare. Culoarea brun închis este naturală, fără corectarea acesteia artificial. Aspectul este compact datorită conținutului mic de apă”, povestește Iosif. Ghiudemul tăăresc este un preparat crud-uscă, care se consumă ca atare, după un proces de maturare care durează trei săptămâni. După fix 21 de zile, ghiudemul produs de Marius Iosif este numai bun de servit. El atrage atenția că este un produs tăăresc și că există diferențe față de cel turcesc.

Mediafax.ro
1 aprilie 2017

<http://www.mediafax.ro/life-inedit/galerie-foto-magiunul-de-topoloveni-si-povila-de-bargau-dulce-ca-pe-vremea-bunicii-ghiudemul-preferat-dobrogean-16216886>