

Moldavsko neboli Moldavská republika leží ve východní Evropě mezi Rumunskem a Ukrajinou. Tento vnitrozemský stát o rozloze 33 834 km², který obývají přes čtyři miliony obyvatel, vznikl poměrně nedávno. Jeho státní nezávislost byla vyhlášena 27. srpna 1991, na tento den tak zároveň připadá Státní svátek. Dosud si tato země prožila zajímavou historii, která má za následek rumunsko-ruský ráz Moldavské republiky.

MOLDAVSKO

...mix národních jazyků a chutí

Moldávie

V polovině čtrnáctého století vzniká Moldávie, historické knížectví, které dosud bylo součástí uherské říše. Na současné mapě by Moldávie zahrnovala celé Moldavsko, část Rumunska a Ukrajiny. Roku 1812 je východní část Moldávie připojeno k carskému Rusku, ve snaze oddělit tuto část jako samostatné území od zbylé části Moldavského knížectví začala se nazývat Besarábie. Zbylá západní část byla později připojena k Rumunsku. Tento stav trval do konce 1. světové války a během 20. století byla Moldávie, respektive její východní část (Besarábie), střídavě podle mocenských sil připojována k Rumunsku a SSSR. Nejdélejší dobu (1944–1990) prožilo Moldavsko jako Moldavská SSR.

V průběhu 19. a 20. století tak přišla Moldávie o značnou část svého území a také o přístup k moři. Dnes má Moldavsko k moři na jihu 50 kilometrů daleko.



Kolik řečí umíš...

Tato téměř neznámá země by se dala charakterizovat jako most mezi dřívější ruskou velmocí a Evropou, rumunsko-ruské prvky tuto zemi tvoří do slova a do písmene. Vývojově patří Moldavané k Rumunům, i státní jazyk, oficiálně a z politických důvodů, nazývaný moldavština je prakticky rumunštinou. Moldavština se odlišuje pouze archaičtější výslovností a větším počtem slovanských slov. V roce 1940, při prvním násilném připojení Moldávie k Sovětskému svazu, byl uměle vytvořen moldavský národ, aby nedošlo k rumunizaci. Přece jen bývalo Rumunsko „kapitalistický nepřítel“. Latinské písmo bylo nahrazeno azbukou a dosavadní úřední rumunský jazyk se začal nazývat moldavština. Někdy je moldavština považována za nářečí rumunštiny, ale jinak se vědci shodují na tom, že moldavština je totožná s rumunštinou. S tím souhlasí i moldavští politici.

Národnostní složení obyvatel Moldavska je velmi různorodé, vedle Moldavanů (83,7%) tu žije velký počet Slovanů: Ukrajinci (6,6%), Rusové (1,7%), v menší míře Bulhaři a také Češi. V Moldavské republice se nedaleko lázeňského města Cahulu na jihu u rumunských hranic nachází jedna česká vesnička Holubinka. Tento stav a především dějinný vývoj mají podíl na tom, že ruština je zde vedle moldavštiny užívána jako komunikační jazyk mezi různými národy. Garantováno je také používání jazyků k zajištění národně-kulturních potřeb ostatních etnických skupin obývajících Moldavsko, např. Gagauzové, Židé nebo právě Češi. Nejvíce frekventovanými cizími jazyky, které lze v Moldavsku slyšet, jsou angličtina, němčina, francouzština a italština.





Autonomní regiony

Moldavsko má dva autonomní regiony. Jedním z nich je Gagauzie, která se nachází na jihu Moldavska. Tento region obývají z 82% lidé tureckého původu. Druhým autonomním regionem je Podněsterská moldavská republika, také Podněstří, které zaujímá východní břeh Dněstru až k hranicím s Ukrajinou, tedy 17% Moldavska. Tento region je osídlen především Rusy a Ukrajinci. Jde ovšem spíše o nezávislý stát, který ale neuznává žádný jiný stát. Obyvatelé Podněstří vyhlásili svou samostatnost již v roce 1991, v hlavním městě Tiraspolu si vytvořili nový stát s vládou, soudy, armádou, vlastní vlajkou, hymnou i vlastní měnou. Podle práva je ale Podněstří stále součástí Moldavska.

Zemědělská země

Většina obyvatel Moldavska žije na venkově a živí se zemědělstvím, městské obyvatelstvo tvoří 45% populace. Mezi největší města patří hlavní město Kišinev, Balti, Cahul či Hincesti. Moldavsko charakterizují pahorkatiny s nejvyšším bodem 430 m. n. m., zvlhčené četnými údolními,

která vytváří povodí dvou hlavních a hraničních řek, Prutu a Dněstru. Vedle chovu dobytka se v Moldavsku daří především pěstování ovoce a vinné révy. Přestože má Moldavská republika blízko k moři, převládá tu kontinentální klima, dlouhá teplá léta a mírné kratší zimy, což v kombinaci s rozmanitostí úrodné černozemě dává základ výbornému moldavskému vínu.

Moldavské víno

Pokud něčím Moldavsko opravdu vyniká na mezinárodní úrovni, tak je to pěstování vinné révy a výroba vína. Sama země na mapě má pomyslný tvar hroznu a nejlepším způsobem jak poznat Moldavsko je následovat vinařské stezky. Hlavní vinařské oblasti leží ve stejné zeměpisné šířce jako vyhlášené vinařské regiony Francie – Bordeaux a Burgundsko. V současnosti patří Moldavská republika do první desítky největších světových producentů a exportérů vinařské produkce. Vinná réva se v zemi pěstuje na stošedeseti tisících hektarech vinic a mezi národními kulturními památkami Moldavska jsou jedinečné podzemní světy vinařství a vinoték.

Za zmínku stojí především největší vinný sklep, nebo spíše podzemní vinné město, v obci Cricova, jen několik kilometrů severně od Kišineva. Podzemí je dlouhé přes 100 km, tvořené ulicemi pojmenovanými podle jednotlivých druhů vína, vinotékami i luxusně zařízenými prostory k ochutnávání. Konstantní teplota 12 °C a průměrná vlhlost okolo 97–98% vytváří jedinečné podmínky pro uchovávání více než 30 milionů litrů kvalitního vína, zvláště suchého a šumivého. Navíc zpracovávaného podle

vartely

přísné francouzské technologie šampaňské vinné produkce.

V Moldavsku se daří všem druhům vína: lehkým, stolním, jakostním, vínům s přívlastkem, perlivým vínům, sektům i speciálním (se zvýšeným obsahem alkoholu), dezertním vínům či koňakům (moldavsky divin). Při procházce po vinicích je možné ochutnat spolu s evropskými víny typu Chardonnay, Ryzling, Tramín, Cabernet či Merlot také místní, vysoce kvalitní vína jako např. Plavai, Rara Neagra, Moldava, Albena, Izabela, Lidia nebo Feteasca. Názvy těchto vín v sobě odráží buďto typ hroznu, nebo místo, kde se tyto slavné vinice nachází.

Příležitost ochutnat produkty z moldavských vinic budou mít všichni návštěvníci kišinevského veletrhu Expovin Moldova ve dnech 18.–21. září.



Tradice a legendy

Pěstování vína patří k jedné z prastarých činností moldavského lidu. Kultura vína v Moldavsku má svůj původ již v prehistorii. Již v první tisíciletí exportovali řecké kolonie umístěné na řekách Dunaj, Dněstr a Prut obrovské množství vína do řeckých měst. Římané tento region přeměnili na zemi vinic a obilných polí. V 19. století byla Besarábie jednou ze zemí s nejsilnějším exportem vína. Výroba vína byla založena na kultivaci domácích druhů vína, masové rozšíření cizích vín, především francouzských, se prosadilo až v druhé polovině 19. století.

Dnes se v Moldavské republice koná každoročně vždy druhou sobotu v říjnu Festival vína. Vedle turistické atrakce se snaží festival připomínat tradici a prestiž produkce moldavského vína, stejně jako její klíčové postavení v národní ekonomice.

Moldavské víno má ve znaku bílého čápa. Podle legendy nosili bílí čápi svým mladým hroznůvina a ty jedli i vojáci z obléhané pevnosti Soroca. Hrozny jim dodávaly sílu a tak přečkali obléhání ve zdraví. Od té doby panuje v Moldavsku velká úcta k bílým čápům. Říká se o nich, že nosí štěstí a šíří věhlas moldavského vinohradnictví a vinařství do dalekých koutů světa.

Jídlo a pití

Příroda v Moldavsku je opravdu velkorysá, nabízí bohatství hroznů, ovoce, zeleniny, cereálií i mléčných a masných produktů, přičemž vše našlo uplatnění v místní kuchyni. Úrodná půda a tradiční zemědělské metody umožňují pěstovat rozmanité druhy ekologicky čistých surovin.

Moldavská kuchyně měla a má významný vliv na stravu ostatních národností, které zde žijí. Zároveň byla sama ovlivněna některými rysy ruské, turecké, ukrajinské či bulharské kuchyně, o pár století dříve i stravou Řeků. V různých částech Moldavska se vyskytuje místní kuchyně podle národnosti, která zde převažuje nebo žije nejbliže. Například na jihu v Gagauzii budou servírovat „sorpu“ – kořeněnou polévku ze skopčího masa.

Ingredience používané v tradičních pokrmech tvoří především bohatství zeleniny jako rajčata, bílé zelí, cibule, česnek či lilek. Zelenina se peče, nakládá nebo jen solí, používá se do salátů a do omáček, které mohou být samy o sobě druhem pokrmu. Specifickou barvu a chuť dodává jídlům kukuřice.

Nejběžnější název v moldavském jídelníčku je mamaliga, neboli kukuřičná kaše s jemnou a delikátní chutí nebo také moldavský knedlík z kukuřičné mouky. Na jeho přípravu je kromě kukuřičné mouky potřeba sůl, mléko, voda a především kotlík, bez něhož by nevznikla pravá mamaliga. Servíruje se s opékaným masem, sýrem či smetanou, ale i s dalšími přílohami.

Speciální místo v moldavské stravě představuje maso. Mnoho masitých pokrmů se griluje na dřevěném uhlí, ale předtím se řádně naloží. Jinak jsou běžné kuřecí polévky, guláše, roštěné nebo grilované mleté masové kuličky. Tradiční stůl by nebyl kompletní bez biskvitů, koláčů a pirohů máčených v sirupu nebo v ovocné šťávě.

**Připravila Adéla Hlávková
ve spolupráci s Velvyslanectvím
Moldavské republiky
a firmou MOLD VIN CZ, s.r.o.**

Foto: Ion Ciorici

