

## BUCĂTĂRIA EUROPEANĂ DIN PERSPECTIVA ISTORICĂ

Autori: Zina MAȘCAUȚAN, Victoria TRAMBACI  
Coordonator științific: Cristina LAZARIUC  
Universitatea Tehnică a Moldovei

**Abstract:** *La cuisine europene fait référence à divers styles gastronomiques dérivés de la tradition européenne. Elle a évolué au cours des siècles suivant ainsi les changements sociaux et politiques du continent. Le Moyen Âge a vu le développement de somptueux banquets qui ont porté la gastronomie européenne à un niveau supérieur, avec une nourriture décorée et fortement assaisonnée par des chefs. Avec la Révolution française, les habitudes ont cependant été modifiées avec une utilisation moins systématique des épices et avec le développement de l'utilisation des herbes aromatiques et de techniques raffinées, à commencer par François Pierre de La Varenne et par d'autres dignitaires de Napoléon Bonaparte, comme Marie-Antoine Carême.*

**Cuvinte cheie:** *gastronomie, bucătărie, tehnici de conservare, perfecționare, dezvoltare, evoluție..*

Bucatele europene dintotdeauna au conferit o deosebită eleganță mesei de sărbătoare. În timpul preparării deliciilor europene, fiecare din voi are posibilitatea de a întreprinde o călătorie culinară care vă va dăruia o mulțime de impresii noi, dar și mulți admiratori ai talentului dumneavoastră de bucătar. Distinsa artă culinară este singura calitate umană despre care nu se poate spune nimic rău, ci se poate vorbi la nesfârșit despre cum au început oamenii să gătească, cum și-au dat seama că multe dintre alimentele pe care, până la un moment dat, le mâncaseră crude, ar putea fi mai gustoase și mai ușor de mistuit dacă ar fi gătite și cum și-au rafinat gusturile, rețetele și modurile de preparare a bucatelor.

În urmă cu 10.000 - 12.000 de ani, o perioadă lungă de timp, oamenii s-au mulțumit cu tehnici primitive de gătit: de la frigerea pe pietre încinse și coacerea înăbușită a unor alimente înfășurate în frunze ude, la încălzirea lichidelor în recipiente improvizate din cranii, cochilii sau pietre scobite. Numai odată cu apariția olăritului și a vaselor de pământ se putea vorbi, în sfârșit, despre

fierbere, iar coacerea a fost posibilă odată cu apariția cuptoarele din ce în ce mai perfecționate. În ceea ce privește diverse tehnici de conservare a alimentelor, pe care le-am păstrat până astăzi, cum ar fi sărarea, afumarea, uscarea, se consideră că au fost descoperite și practicate de oamenii neolitici. În urma descoperirilor arheologice din prezent, au fost găsite boabe de linte într-o așezare datând din Epoca Bronzului, de pe teritoriul actualei Elveții, iar în Creta au fost descoperite migdale, datând din aceeași perioadă.

*Civilizația greacă și cea romană* au fost cele mai dezvoltate, acoperind cu influența lor o mare parte a continentului. Dieta vechilor greci se sprijinea pe triada formată din grâu, ulei de măsline și vin. Cea mai celebră mâncare a vremii a rămas ciorba neagră a spartanilor, făcută din carne de porc, sare, oțet și sânge. Din cauza faptului că Grecia era o țară în care hrana se procura greu, fiind un ținut arid, cu foarte puțin teren arabil, cumpătarea și măsura erau considerate virtuți, cel puțin până prin secolul al III-lea î.Hr. Iată de ce grecii antici prețuiau pe vremea aceea, simplitatea, fastul în pregătirea și servirea mesei fiind socotit un desfrâu oriental. Cu toate acestea, în perioada elenistică, grecii au început să devină gastronomi, apreciind plăcerea unor mese mai bogate, a distracțiilor și conversației ce agrementau acele întâlniri sociale, cu mâncare, băutură, discuții și divertisment, care prefigurau fastuoasele banchete ale romanilor.

Romanii mâncau o mulțime de păsări - nu doar rațe, găște, găini, bibilici, potârnicși și porumbei, ci și cocori, flamingo, sturzi și chiar pitulici. Rețetele pomenesc despre multe fructe - mere, pere, nuci, prune, struguri, cireșe, pepeni, gutui, smochine, curmale și rodii; despre legume și zarzavaturi ca varză, nalbă și praz, castraveți, năut, bob, linte și mazăre. Pentru a conferi și mai multă savoare mâncărurilor romanii adăugau miere, vin, oțet, garum, cu cimbru și izmă, coriandru și piper, ceapă și semințe de pin coconar. În Roma antică, gladiatorii, înainte de luptă, mâncau pătrunjel. El conține multe vitamine, ce confereau ostașilor putere și vitejie. Unele rețete par a fi destul de ciudate prin combinațiile pe care le propun - creier gătit cu petale de trandafiri, sau mâncăruri dulci care conțin nelipsitul garum. **Garumul**, sau *liquamen* (adică *zeamă*, *suc* sau *sos*, în latină), era un sos, principalul condiment utilizat în Roma Antică, care se prepara prin diverse metode, două dintre care erau cele mai importante. Una dintre ele, numită „rece și uscată”, implica pești mici întregi, sau măruntaie și resturi de pești mai mari, depozitate în butoaie mari, împreună cu sare, ierburi aromatice și mirodenii. Butoaiele erau apoi închise și lăsate să fermenteze câteva luni. Cea de-a doua metodă, „caldă și umedă”, folosea o saramură concentrată, în care erau imersați pești întregi sau intestine de pești mari. Saramura era încălzită până ce lichidul se reducea la un nivel socotit acceptabil. După aceea, vasele se închideau ermetic și mixtura era lăsată să fermenteze. Cu cât timpul de fermentare era mai lung, cu atât sosul de pește obținut era de calitate mai bună.

Cum maturarea presupune timpi lungi depozitare și manoperă, prețul creștea și el proporțional.

**În Evul Mediu** mâncarea era un simbol al statutului, acesta determina modul în care oamenii își pregăteau bucatele, cum le mâncau și ce ingrediente foloseau. Cum majoritatea “importurilor” însemnau transport costisitor, cei bogați își permiteau să-și asezoneze mâncarea cu diverse ierburi aromate și condimente aduse de departe, pe când cei săraci se limitau la ce aveau în grădină. Nobilii erau cei care-și permiteau să cumpere și să consume, de pildă, mirodenii exotice, de care cei săraci erau atât de departe. Ca normă generală, oamenii consumau cereale, napi, varză, năut și bob, ouă, pește, carne de tot soiul de animale, domestice ori sălbatice, ciuperci, brânzeturi și miere. Vinul era consumat cu precădere în zonele în care se cultivau struguri, iar în partea Nordică a continentului se pregătea bere.

Descoperirea Americii a avut un impact uriaș asupra universului culinar al continentului nostru. Porumbul a înlocuit, într-o mare parte a Bătrânului Continent, alte cereale tradiționale. Noile plante, alimentare sau nu, aduse din America nou descoperită au fost: porumbul, roșiile, cartoful, vanilia, tutunul, cacao, cauciucul, ardeiul, ardeiul iute etc. În România, tranziția s-a petrecut în secolul al XVII-lea, iar măămăligii de mei i-a luat locul, în doar câteva decenii, măămăliga de porumb. Cartoful a pătruns cu greu în hrana francezilor, și numai datorită unui agronom entuziast Domnul Antoine Augustin Parmentier, care ra convins că noua legumă ar rezolva multe dintre problemele țaranului francez, într-o vreme (sec. al XVIII-lea) când episoadele de foamete nu erau rare. Pentru a trezi interesul, Parmentier a sugerat plantarea de terenuri cu cartofi la periferia Parisului și „a pus să fie păzite în mod ostentativ ziua, ca să îndemne populația să le fure noaptea”

**În sec. XVIII-XIX** oamenii de știință intervin în preocupările privind alimentația. Un beneficiu enorm a primit și conservarea alimentelor. Inventatorul conservelor este considerat francezul Nicolas Appert (1749 - 1841), care a pus la punct o tehnică numită apertizare. Fructe și legume închise în sticle sau cutii etanșe de metal erau supuse încălzirii, iar conținutul se păstra astfel proaspăt mult timp. După două războaie mondiale, în cursul cărora milioane de europeni trecuseră prin grele suferințe; urmate de progresele ideilor democratice, descoperirile științifice și înfăptuirile tehnice au făcut ca hrana să fie mai ușor de obținut, estompând granițele dintre clase. Gastronomi devenea - financiar, cultural, social – accesibilă. Drept rezultat gastronomia prezentului ne descrie o gătire rapidă și sănătoasă a alimentelor, sosuri ușoare, porții mici, prezentate elegant, adresându-se tuturor celor cinci simțuri, cel vizual nefiind deloc mai prejos decât cel gustativ. Aceste reprezintă premisele noii mișcări culinare, *la Nouvelle Cuisine*, opusă așa-numitei *haute cuisine*, moștenitoarea bucătăriei pretențioase a secolelor XVIII și XIX. Fernand Point, *chef* al unui celebru

restaurant de trei stele din apropiere de Lyon, a ilustrat cu strălucire acest curent revoluționar, iar în anii 1970, Michel Guerard avea să devină port-stindardul acestei mișcări înnoitoare.

În perioada contemporană apar noi ramuri ale bucătăriei, din ce în ce mai originale, care îmbină gusturi, preferințe, alimente aparent contrastante, diverse metode de preparare și, nu în ultimul rând culturi. Spre exemplu, **bucătăria fusion**, care constă în amestecarea mai multor tradiții culinare. Este specifică zonelor metropolitane, adică acelor regiuni unde se întâlnesc populații din mai multe locuri de pe glob. Dacă, până atunci, o mâncare italiană era o mâncare italiană, iar una japoneză era tipică pentru Japonia în toate amănunțele ei, *fusion* permite și promite transferuri culturale dintre cele mai apetisante. **Fast-food-ul**, la rândul său, este mâncarea preparată rapid și care este servită în restaurantele de specialitate, fiind generoasă în grăsimi, sare și zahăr, și drept consecință, responsabilă pentru o treime dintre infarctele înregistrate la nivel mondial. O reacție de revoltă împotriva „fast food-lui” îl reprezintă **slow-food-ul** – o mișcare eco-gastronomică, având ca simbol melcul, care promovează hrana gustoasă, produsă cu respect față de mediul înconjurător și față de sănătatea oamenilor. De asemenea, un nou trend de a găti care a făcut ravagii, este **bucătăria moleculară**, care schimbă structura alimentelor, având ca ingredient principal azotul lichid și alte substanțe. Orice preparat din bucătăria obișnuită poate să fie transformat în ceva inedit, căpătând o cu totul altă formă, textură sau temperatură. Gustul rămâne intact, însă modul în care sunt prezentate mâncărurile este unul spectaculos. Putem afirma, cu certitudine, că gastronomia continuă să uimească și până în prezent cu toate asalturile, inovațiile și ciudățeniile sale, dar totodată ne oferă fericirea de a mânca din ce în ce mai gustos, mai divers și mai echilibrat.

### **Bibliografie:**

1. Escoffier : *Le Guide Culinaire*-1921;
2. <http://www.descopera.ro/cultura/8669392-gastronomie-in-europa-o-istorie-savuroasa>

## **LOCUL HAINELOR ÎN SUCCESUL PROFESIONAL**

Autori: Botnari Artiom  
Coordonator științific: Simion Dănuț  
Universitatea Tehnică a Moldovei

s