

## **Bucătăria între patriotismul național și fenomenul globalizării**

**Autor: Guranda Alexandru  
Cons. lingv.: V. Cuciuc**

*Patriotismul, globalizarea și ...bucătăria. Există oare legătură între aceste noțiuni? În prezentul articol am încercat să descopăr această legătură și să delimitez locul bucătăriei.*

Ar trebui să recunoaștem, cultura, în general, și fiecare dintre ramurile ei sunt implicate într-un proces imens - globalizarea. E ceva obișnuit pentru epoca tehnologiilor avansate sau îngrijorarea mea nu este exagerată? Da, mă îngrijorez, deoarece având anumite păreri și scopuri doresc ca urmașii să nu piardă conștiința națională. Să nu uităm culorile covoarelor strămoșești, "mulțumesc frumos" în favoarea „mersiurilor”, tradițiile nespuse de frumoase ale neamului, poveștile, care aparțin copiilor noștri, gustul bucatelor ce ne trezesc firea de origine.

Bucătăria românească ar putea fi privită integral. Dar, totuși, trebuie să constatăm existența particularităților istorico-culturale, precum și zonale, regionale care ne permit să evidențiem printre altele și bucătăria moldovenească. Ea se caracterizează prin mâncăruri fine, rafinate, spre deosebire de bucatele din Transilvania și Banat, bazate pe carnea de porc și slănină, mai puțin dietetice, grase [1]. La prepararea mâncărilor se folosesc, în special, carnea de pasăre și peștele, legumele, brânzeturile, ouăle și laptele [2]. Mâncărurile moldovenești sunt cele mai dietetice, luând în considerare chiar și bucatele muntenești, care au suferit de-a lungul vremii influența grecească, orientală, și se caracterizează, în special, prin diversitate și ingeniozitate. Ciorbele se acresc cu borș, se îmbunătățesc cu smântână și ouă. Sosurile, în mare parte, sunt albe. Bucătăria moldovenească nu este foarte aglomerată în condimente, se folosește mărarul, pătrungelul, cimbrul, ardeiul iute, usturoiul, leușteanul. În Moldova se mănâncă

mult dulciurile, realizate din aluaturi cu diferite umpluturi, cum ar fi legume, fructe, brânzeturi [3].

Nu putem să vorbim despre bucătăria din Moldova, fără să ne amintim de bucatele ca alivenci, răcitură de pasăre, piftie de porc, ciorbă de potroace, borș moldovenesc, sarmale moldovenești, mămăliguța, pârjoale moldovenești, cozonac moldovenesc ș.a. [2] [3]. Apropo: „Hanul trei sarmale” din Iași este considerat promotorul tradițiilor bucătăriei moldovenești.

Vreau să menționez, că bucătăria popoarelor române a fost influențată de 2 aspecte principale: influența culturii altui stat și anumitele caracteristici zonale cum ar fi flora, fauna, clima. Al doilea aspect poate fi dovedit, în special, de bucatele dobrogene, care redau cu prisosință bogăția materiilor prime disponibile acestei zone.

Precum observați, bucătăriile naționale sunt foarte diverse. Acest fapt este cauzat de istoria tragică a pământului românesc. De-a lungul istoriei poporul român a fost influențat de diferite culturi ca: austro-ungară, turcească, rusă, grecească.

Istoria a îmbogățit culturile noastre, și după părerea mea, aceste culturi necesită ocrotire de influența globalizării. Dacă suntem patrioți, dacă considerăm fenomenul globalizării un proces dăunător și distructiv fiecare din noi ar trebui să contribuie. Primul pas e să ne punem un scop, cum ar fi păstrarea, promovarea, și de ce nu, dezvoltarea culturii neamului nostru.

### **Bibliografie:**

1. Melnik V., *Din bucătăria popoarelor Uniunii RSS*, Editura Chișinău, Timpul, 1988, p. 3.
2. Ghitiniuk A., Novojenov Iu., *Bucătăria națională sovietică și cea străină*, Moskva, 1981, pp. 4-79.
3. Novojenov Iu., Sopina L. *Bucătăria străină*. Editura Moskva, Vișshaia Shkola, 1981, pp. 5-123.
4. [www.bucătăria-românească.ro](http://www.bucătăria-românească.ro)
5. Dicționar român - rus