



### Investeste in oameni!

Proiect cofinanțat din Fondul Social European prin Programul Operațional Sectorial pentru Dezvoltarea Resurselor Umane 2007 – 2013

Axa prioritară 2 „Corelarea învățării pe tot parcursul vieții cu piața muncii”

Domeniul major de intervenție 2.1 “Tranziția de la școală la viața activă”

Titlul proiectului: **EURO-CLIO** Program de practica pentru studenti in management de patrimoniu istoric, diplomatie culturala, turism cultural

Contract nr. POSDRU/161/2.1/G/136979

## A 5.1. Seminarii de informare

Echipa proiectului EURO-CLIO vă așteaptă pentru un stagiu de practica inovator în România  
Pentru orice fel de întrebări informații sau lămuriri vă rugăm să vă adresați biroului de proiect sau [euroclio2.1@gmail.com](mailto:euroclio2.1@gmail.com)

Realizat de  
coordonator general de practică  
Dr Bogdan Lucian JORA

Aprob  
Manager de proiect  
Prof. Univ. Dr Ștefan Păun

### TURISMUL CULTURAL SI MARKETINGUL DE IMAGINE

### CA ALTERNATIVĂ VIABILĂ DE CARIERĂ PENTRU STUDENTII DE LA

### ISTORIE, GEOGRAFIE, ST POLITICE, JURNALISM

### PE URMELE GASTRONOMIEI TRADITIONALE ROMĂNEȘTI

După o perioadă de goană pentru modernizarea pe model occidental, lucrurile în ultimii ani se schimbă și oamenii încep să recurgă la un construct denumit “tradiție”, etichetă invocată în tot felul de contexte, și care are înțelesuri diferite în funcție de contextul în care e folosit. Cel mai des însă, “aduce a ceva al nostru”, “ceva care s-a pierdut”, “ceva de la strămoșii noștri”, etc. și



### Investeste in oameni!

Proiect cofinanțat din Fondul Social European prin Programul Operațional Sectorial pentru Dezvoltarea Resurselor Umane 2007 – 2013  
Axa prioritară 2 „Corelarea învățării pe tot parcursul vieții cu piața muncii”  
Domeniul major de intervenție 2.1 “Tranziția de la școală la viața activă”  
Titlul proiectului: **EURO-CLIO** Program de practica pentru studenți in management de patrimoniu istoric, diplomatie culturala, turism cultural  
Contract nr. POSDRU/161/2.1/G/136979

are rolul și sau efecte integratoare/identificatoare. Fenomenul este permanent incurajat de programele Uniunii Europene care insista nu atat pe recuperarea si prezervarea identitatii nationale pierdute ci mai ales a identitatilor regionale (daca se poate transfrontaliere) care preced in cea mai mare parte in partea noastra de Europă crearea statelor naționale.

La o analiză sumară a peisajului bucureștean al localurilor/restaurantelor putem identifica nenumărate exemple de punere în scenă ale unor elemente de cultură materială din spații naționale diferite, cu scopul de a sugera specificul etnic al vreunui local sau altul.

Ar fi un subiect de cercetare interesant inclusiv de lucrare de licență, masterat sau doctorat) in domeniul patrimoniului cultural material/gastronomic posibilele strategii prin care produsele alimentare din *restaurantele specific românești (ca subiect al prezentului articol)* își legitimează identitatea.

Trăim într-un București care, cel puțin din punctul de vedere al ofertelor de consum gastronomic e racordat la un mecanism de piață de tipul celor pe care literatura occidentală le amintește atunci când analizează construcția unor produse care folosesc fie etichete ale *localității/tradiționalului* fie ale *multi-culturalismului într-o lume a identităților globale* pentru a vinde un produs unui public *mereu în căutarea unor senzații noi* (Baudrillard, 2008:43-46).

Materialul de prezentare propune pe baza documentarii si consultarii unei bibliografii să ofere câteva rezultate ale unor demersuri de investigare a ceea ce înseamnă consumul de *bucătărie cu specific românesc*, pornind de la nivelul propriu al acestui tip de consum – pe care în mod obișnuit îl identificăm ca fiind consum gastronomic înspre niveluri mai generale ale



### Investeste in oameni!

Proiect cofinanțat din Fondul Social European prin Programul Operațional Sectorial pentru Dezvoltarea Resurselor Umane 2007 – 2013  
Axa prioritară 2 „Corelarea învățării pe tot parcursul vieții cu piața muncii”

Domeniul major de intervenție 2.1 “Tranziția de la școală la viața activă”

Titlul proiectului: **EURO-CLIO** Program de practica pentru studenti in management de patrimoniu istoric, diplomatie culturala, turism cultural

Contract nr. POSDRU/161/2.1/G/136979

acțiunii sociale, într-o încercare de confirmare a unei teze care începând cu Jean Anthelme Brillat-Savarin propune consumul gastronomic ca un tip de construcție identitară<sup>1</sup>.

A se avea în vedere faptul ca metodologic vorbind studiile de resort investighează peisajul gastronomic în restaurantele cu specific românesc *asumat*, fără a urmări gradul în care putem să clasăm mâncarea oferită în meniurile acestora ca fiind sau nu *autentic* românească (Mihăilescu, 2010), definiția în sine a conceptului de autentic românesc putând fi subiectul unor aprinse controverse conceptuale. Dintre studiile recente relevante în domeniu este de amintit cercetarea desfășurată în primăvara lui 2010, în cadrul proiectului de **Cartografiere Socială a Bucureștiului** inițiat de **Catedra de Sociologie a SNSPA** și avea ca scop inițial colectarea unor date generale despre restaurantele cu specific etnic din București. Respectivul studiu identifica în București 357 restaurante etnice, împărțite între cele 26 de bucătării prezente în peisajul gastronomic bucureștean. Ca proporție din total, conduceau restaurantele cu bucătărie italienească (44%), urmate de categoria restaurantelor franțuzești (10%), bucătăria arabo-mediteraneană (9%), restaurante chinezești (8%), turcești (4%) și grecești (3%). Restul bucătăriilor (indiană, sud-americană, spaniolă, ungurească, marocană, libaneză, cipriotă, sârbească, germană, etc.) erau prezente în câte două sau trei restaurante.

### Dificultati metodologice în cercetare

Se pot identifica cel puțin două dificultăți metodologice. Prima dintre ele era cauzată de prezența unei duble-tipologii de restaurante cu bucătărie românească auto-asumată.

---

<sup>1</sup> Sergiu Sbârcea, Specificul românesc în peisajul gastro-identitar bucureștean, articol din *Societatea Reală Nr. 1/2011: Peisaje gastro-identitare bucureștene*.



UNIUNEA EUROPEANĂ



GUVERNUL ROMÂNIEI



Fondul Social European  
POSDRU 2007-2013



Instrumente Structurale  
2007-2013



CIPOSDRU



UNIVERSITATEA  
HYPERION  
DIN BUCUREȘTI

### Investeste in oameni!

Proiect cofinanțat din Fondul Social European prin Programul Operațional Sectorial pentru Dezvoltarea Resurselor Umane 2007 – 2013  
Axa prioritară 2 „Corelarea învățării pe tot parcursul vieții cu piața muncii”

Domeniul major de intervenție 2.1 “Tranziția de la școală la viața activă”

Titlul proiectului: **EURO-CLIO** Program de practica pentru studenti in management de patrimoniu istoric, diplomatie culturala, turism cultural

Contract nr. POSDRU/161/2.1/G/136979

Restaurantele cu gastronomie universală prezentata in mod exagerat ca specific româneasca (piept de pui la grătar, ceafă de porc, etc) care au și produse mai ușor clasificabile ca autohtone (saramale, mici, tochitură, ciorbă țărănească, etc; și restaurante cu produse preponderent *tradiționale românești*. A doua dificultate metodologica constă în posibilitatea restransă a clasării bucătăriei românești ca bucătărie etnică. Adică, în lipsa unor date etnografice consistente, este greu sa se alcatuiasca o listă de atribute unitare ale clasării specificității etnice (românești) a restaurantelor dincolo de *auto-asumarea* acestora ca specifice românești. Este inasa posibil d eidentificat sociologic ceea ce atat romanii cat si strainii privesc sau coconsidera (eronat sau nu) ca fiind specific /trandțional românesc (evident proprietarii de restaurante si localuri sunt mai puțin sau deloc interesați de rigoarea metodologic conceptuală a ceea ce oferă cat de efectul comercial aspura clienților actuali sau potențiali). În mod parecum surprinzător autorii cercetării citate din sute de locații disponibile au ajuns sa selecteze 29 de restaurante in care se poate să asculta muzică lăutărească, se pot mânânce “bucate” românești, cu alte cuvinte, amatorul de expereinte de gastronomie romaneasca autentica ar putea sa fie pe deplin multumit (fara a avea impresia ca elemente ale bucatarieie central europene sau chiar universale... cum ar fi friptura de porc cu cartofi i-au fost prezentate drept experientă culinară autentic românească). Printre aceste locatii se numara (*Restaurant Vatra, Restaurant “voievodal” Crama Domnească, Restaurant Baba Dochia, Restaurant Panera*).

Desigr orice investigatie in domeniu trebuie sa inceapa prin a lamuri ce s eintelege prin specific românesc (real, autoperceput de romani respectiv perceput/acceptat ca atare de straini).

Motorul de cautare google poate fi de ajutor (de facto majoritatea cercetatorilor se indreapta ca prin pas spre acest motor de cautare chiar daca multi refuza sa recunoasca). Dinc ele aproximativ 200.00 de rezultate primele fac referinta la elemente de gastronomie.



UNIUNEA EUROPEANĂ



GUVERNUL ROMÂNIEI



MINISTERUL EDUCAȚIEI



Fondul Social European  
POSDRU 2007-2013



Instrumente Structurale  
2007-2013



CNDIPT  
OIPOSDRU



UNIVERSITATEA  
HYPERION  
DIN BUCUREȘTI

### Investeste in oameni!

Proiect cofinanțat din Fondul Social European prin Programul Operațional Sectorial pentru Dezvoltarea Resurselor Umane 2007 – 2013

Axa prioritară 2 „Corelarea învățării pe tot parcursul vieții cu piața muncii”

Domeniul major de intervenție 2.1 “Tranziția de la școală la viața activă”

Titlul proiectului: **EURO-CLIO** Program de practica pentru studenti in management de patrimoniu istoric, diplomatie culturala, turism cultural

Contract nr. POSDRU/161/2.1/G/136979

Specificul romanesc in gastronomie se traduce in primul rand prin arhitectura rustica (mai mult sau mai putin inspirata, mai mult sau mai putin autentica, mai mult sau mai putin de bun gust) a respectivelor locatii care incearca sa imite fie un conac boieresc, fie o veche crama, fie un interior de casa taraneasca autentica (broderii,elemente de ceramica pe pereti, linguri de lemn, un carpentru oi, unelte agricole).

Elemente de mobilier pentru restaurantele care imita gospodarii țărănești (cu mai mult sau mai puțin succes.

*...mesele, de obicei din lemn, sunt acoperite cu fețe de masă din nuietele împletite sau țesute cu motive tradiționale. Încăperile acestora sunt delimitate de podele din lemn, cărămidă aparentă sau gresie care imită cărămidă; pereți lambrisați, tavane cu grinzi sau din diferite materiale lemnoase sau care simulează estetic lemnul, ghivece cu flori (naturale sau in variantele meschine/kitch ...din plastic), farfurii ornamentale, roți de car, juguri pentru care de boi, știuleți de porumb amplasați în diferite părți ale spațiului, diferite instrumente – de bucătărie sau pentru munca generală – din gospodăria țărănească.*

*Alte elemente reprobabile si kitch*

*...terasele, pentru restaurantele care au dedicate și aceste spații – reproduc tipologia, adăugând în unele cazuri mocheta verde, înlocuitor al ierbii. Cazurile extreme de punere în scenă a scenografiei rustice folosesc pe lângă toate acestea, printre altele, fântâni decorative din lemn, animale (găini, cocoși, porcei) din ipsos, figurine la scară naturală a unei idilice țărănci și/sau instalații ( din plastic sau ghips) care simulează pârlăiașe curgătoare.*



### Investeste in oameni!

Proiect cofinanțat din Fondul Social European prin Programul Operațional Sectorial pentru Dezvoltarea Resurselor Umane 2007 – 2013  
Axa prioritară 2 „Corelarea învățării pe tot parcursul vieții cu piața muncii”  
Domeniul major de intervenție 2.1 “Tranziția de la școală la viața activă”  
Titlul proiectului: **EURO-CLIO** Program de practica pentru studenți in management de patrimoniu istoric, diplomatie culturala, turism cultural  
Contract nr. POSDRU/161/2.1/G/136979

Elemente de mobilier pentru restaurantele care imita conace boierești sau interioare burgheze (cu mai mult sau mai puțin succes).

Pentru a legitima autenticul românesc interiorul, dacă nu e țărănesc și/sau rural, trebuie să fie domnesc/boieresc sau, uneori urban/burghez. Astfel, în aceste restaurante, lemnul, ca material constitutiv al obiectelor, e în continuare predominant, însă lipsesc obiectele de instrumentar gospodăresc. *Locul acestora este luat de săbii și armuri din metal, cuiere în formă de sulită, candelabre somptuase cu becuri în formă de lumânare, toate acestea reproduse într-un stil arhitectural aristocratic, cu bolți, coloane, șeminee, pereți placați cu piatră masivă sau cărămidă roșie, dușumele din materiale lemnoase nobile (frasin, cireș etc). Toate acestea, în spații împărțite în saloane. Reproducerea din ipsos a țărăncii idilice din categoria anterioară, este înlocuită aici de statuia unui Vlad Țepeș în mărime naturală<sup>2</sup>. (...) Din încăperea destinată conservării și degustării băuturilor, restaurantul românesc refuncționalizează acest spațiu transformându-l într-un spațiu al degustării “comorilor albe, rășii sau roze de care ne despărțim doar de dragul clienților noștri”. Mai mult, pentru că “domnitorii din vechime [...] se ospătau regește, acesta devine un spațiu destinat ospățului, în care “servirea preparatelor se face firește în vase de lut, din lemn sau chiar în țepușe”, conversa funcționalității se face și prin încorporarea simbolică a “vastelor bucătării”, pe lângă butoaie care uneori se transformă în mese, fiind prezente și coșuri încărcate cu legume, borcane cu murături, cu untură, sau rafturi cu diferite cărnuri, salamuri (eventual de sibiu), etc<sup>3</sup>. (...) Dacă atmosfera de “ospăț boieresc” nu se poate crea decât prin prezența unor lăutari, acest tip de restaurant are musai și un taraf angajat, care să creeze o “atmosferă artistică”, iar de artă fiind vorba, adică de ceva care nu ține neapărat cont de particularități regionale, printre diferitele variante de ciocârlii, hore și doine se pot auzi, în funcție de identificarea pe moment a străinătății unora dintre clienții (din partea membrilor tarafului) și acorduri internaționale de*

<sup>2</sup> Idem p.44

<sup>3</sup> ibidem



### Investeste in oameni!

Proiect cofinanțat din Fondul Social European prin Programul Operațional Sectorial pentru Dezvoltarea Resurselor Umane 2007 – 2013  
Axa prioritară 2 „Corelarea învățării pe tot parcursul vieții cu piața muncii”  
Domeniul major de intervenție 2.1 “Tranziția de la școală la viața activă”  
Titlul proiectului: **EURO-CLIO** Program de practica pentru studenti in management de patrimoniu istoric, diplomatie culturala, turism cultural  
Contract nr. POSDRU/161/2.1/G/136979

*La Paloma Bianca, Besame Mucho, Ave Maria etc.*

A se avea in vedere ca pecificul romanesc a fost principala preocupare a a rtizanilor prezentei Romaneiee la expozitiile mondiale de la Paris, si New York din perioada interbelica si au reusit sa o faca cu succes am spune noi daca citim relatarile presei. Punctele fortei ale pavilioanelor expozitionale nu au fost realizarile tehnologice ci restaurantele cu specific traditional, atmosfera rustica, taraf de lautari...cu peste 500 de locuri toate ocupate pana la refuz. Se aprecia in mod deosebit, *atmosfera degajata* probabil prin comparatie cu atmosfera de eticheta scortoasa si formalism (exagerat) prezenta in alte localuri ale timpului.

### Sarmaua

Metodologic vorbind elementul forte al selecției restaurantelor românești este prezența în meniuri a unor produse cu rezonanță a gastronomiei autohtone, în sensul unei istorii comune cu alimentația descrisă în lucrările etnografice ale gospodăriilor țărănești (Văduva,2010,Văduva,1999, Lupescu,2000)<sup>4</sup>.

La modul ideal intr-un restaurant cu specific românesc care se respecta preparatele si desigur (inclusiv sarmaua) ar trebuie sunt prezentate pe regiuni si sub regiuni (daca au o identitate culinara pronuntata cunoscuta, descoperita sau redescoperita), respectiv Ardeal,

<sup>4</sup> Văduva, Otilia. 1999. *Steps toward the Sacred: From the Ecology of Romanian Food Habits*. București: Editura Enciclopedică.



### Investeste in oameni!

Proiect cofinanțat din Fondul Social European prin Programul Operațional Sectorial pentru Dezvoltarea Resurselor Umane 2007 – 2013  
Axa prioritară 2 „Corelarea învățării pe tot parcursul vieții cu piața muncii”

Domeniul major de intervenție 2.1 “Tranziția de la școală la viața activă”

Titlul proiectului: **EURO-CLIO** Program de practica pentru studenti in management de patrimoniu istoric, diplomatie culturala, turism cultural

Contract nr. POSDRU/161/2.1/G/136979

Muntenia, Valahia, Moldova, Banat. Fiecare regiune are nu doar un anumit produs specific ci și produsele care nu sunt regional specifice pot să fie preparate într-un mod specific/local. Ar fi vorba de particularități în funcție de gust, mod de prezentare și compoziție iar aici cel mai cunoscut și la îndemână exemplu îl reprezintă faimoasa Sarma. Între sarmalele ardelenesti și sarmalele moldovenesti există o deosebire remarcabilă (“sărmăluțe ardelenesti cu smântână și măămăligă” sarmalele oltenesti sunt de regulă în foi de vită, cele moldovenesti cu varză murată și neaparat cât degetul mic, există și o versiune specific dobrogeana și apropiată de versiunea originală turcească (sarmalutele tatarasti din orez sau pasat)<sup>5</sup>.

Sunt interesant de studiat strategiile legitimatoare pentru ceea ce s-a numit *specific românesc* practicate în diferite locații.

Astfel, avem versiuni regionale ale unui fel de mâncare național (Mihăilescu, 2010:93 - 94)<sup>6</sup>. Vintilă Mihăilescu identifică o valență identitară românească a sarmalei venită dintr-un proces de patrimonializare pe ruta gastronomie balcanică, bucătărie locală (țărănească), gastronomie națională preluată apoi în Restaurantul urban.

---

<sup>5</sup> Văduva, Otilia. 2010. *Valori identitare în Dobrogea- Hrana care unește și desparte*. București: Editura Enciclopedică.

<sup>6</sup> Mihăilescu, Vintilă. 2010b. ”De la vacă la balansoar. Muiții ale gospodăriei rurale în postsocialism”, *Sociologie Românească*.