

## II. MISCELANEA

### ETNOLOGIA ALIMENTARĂ APLICATĂ THE APPLIED FOOD ALIMENTARY ETHNOLOGY

**Petru Aurel DARĂU**  
**Universitatea de Vest „Vasile Goldiș” din Arad**  
**E-mail: fdi\_silvicultura@yahoo.com**

#### **Abstract**

*During his maturity, man is finding under the incidence of various and multiple cultural models, which in their synthetic ensemble, will constitute the cultural ideal of his personality; this ideal can be influenced by school, family, and his entire socio-cultural experience. The necessity to eat, to drink, to sleep etc. are essential for his existence, as well as other important utilities.*

*Culture represents the value of spiritual experiences and their independent organization from the other values. This definition is correctly both for individuals and nations. A culture is an alive spiritual organism that results from experience, inner life and we do not have to forgive its ethnical content – culture will always be ethnically painted and personalized.*

**Key words:** *ethnology, food, way of life, consumers, foreign clients, foodstuffs*

**Cuvinte cheie:** *etnologie, alimentație, mod de viață, consumatori, clienți străini, produse alimentare*

#### **Implicarea actuală a etnologiei în producția și serviciile alimentare**

Necesități obiective au făcut ca, pentru conceperea satisfacerilor alimentare să se pornească, în deosebi, de la particularitățile modului de viață al pieții alimentare, respectiv de la specificul consumatorilor ce o compun [1,2].

Cercetarea și aportul tehnologiei alimentare în organizarea producției și serviciilor alimentare trebuie să aibă în vedere mai multe moduri de viață și anume:

- modul de viață alimentară cu răspândire internațională, în fond cel care ține seamă de elementele ce se aplică în numeroase țări, mai ales în sistemele de alimentație publică pentru turism, acestea se bazează pe alimente și servicii ce sunt larg răspândite și acceptate de codurile internaționale de comportament și de servire etc.;

- modurile de viață cu extensie teritorială bine precizată (național, regionale, orășenești etc.) unde culoarea locală (practici, obiceiuri, tradiții) sunt avute în vedere și adaptate chiar pentru produsele și serviciile noi și moderne;

- modurile de viață specializate pentru anumite categorii de consumatori, grupate după trebuințele alimentare (pentru copii, pentru lactovegetarieni etc.).

Comparativ cu mijloacele actuale de acțiune ale ingineriei alimentare, avem convingerea că etnologia alimentară – descriptivă și prospectivă – va aduce un bagaj de informații de mare utilitate pentru valoarea culturală a satisfacerilor pe care-i realizează.

**Elemente de etnologie alimentară aplicată pentru beneficiarii străini**

În condițiile actuale, ale circulației tot mai intense a persoanelor și mărfurilor, datorită amplei dezvoltări a posibilităților pe care le oferă mijloacele de transport moderne în apropierea distanțelor și în comprimarea timpului, producția și serviciile alimentare au fost obligate să aibă în vedere exigențele etnologice ale beneficiarilor.

Un producător poate reuși să se impună pe o piață străină dacă marfa sa aduce cu sine un specific (în fond etnologic) ce este acceptat și apreciat de structura etnică ce le va procura și consuma. Cel mai adesea însă producătorii sunt obligați să-și reproiecteze produsele, pentru a corespunde particularităților etnologice, în cele mai variate ipostaze ale lor, așa cum se prezintă ele pe piața pe care se vor desface. De unde concluzia că în cercetarea piețelor în vederea exportului este nevoie să se cuprindă și cercetările etnologice ale relațiilor dintre produsele propuse și obișnuințe, tradiții și credințe locale ale presupușilor beneficiari.

Serviciile alimentare, mai ales cele de alimentație publică ce se adresează turiștilor străini, sunt și mai marcate de cerința de a se adapta la modelele de consum alimentar ale clienților. Cu atât mai mult cu cât aceștia nu acceptă, decât cu rare excepții și numai pentru scurte durate, servirea unor meniuri locale.

Pentru a ilustra marea varietate a influențelor de origine etnologică, în servirea unor clienți străini de către alimentația publică, în continuare se vor trece în revistă câteva elemente ce sunt recomandate de lucrările de specialitate pentru organizarea serviciilor pentru turiștii străini. Întrucât lucrarea se adresează producătorilor de alimente, s-au reținut mai ales dominantele etnologice privind preparatele consumate [3].

**Bulgarii** au preferințe pentru bucătăria lor, care constă din preparate consistente și abundente, având adiacențe cu bucătăria franceză și cu cea a unor popoare vecine și din Orient.

Sunt mari consumatori de carne, produse lactate, legume și fructe, din care-și constituie meniurile. Au caracteristica de a consuma preparate cu conținut ridicat în legume. Mâncărurile sunt puternic condimentate, mai ales cu ardei iute, dar și cu borș, brânzeturi, iaurt și smântână. Carnea de oaie este apreciată, din care se pregătește pastramă și un babic foarte picant și gustos.

**Cehoslovacii** au ca specific de consum preparatele din legume, între care cartofii și varza ocupă un loc preponderent. Legumele se consumă simple sau sub formă de garnituri la diferite preparate din carne. Se preferă preparatele simple și consistente, din carne de porc, oaie și vacă, pregătite cu untură și bine condimentate cu chimen, piper, ardei, țelină și altele.

Preparatele din carne de porc (de exemplu șunca de Praga) sunt foarte bine primite. Fripturile se consumă cu legume, sosuri și diferite paste făinoase. Fructele proaspete pasate sau din conserve se servesc ca garnituri la preparatele de bază.

**Englezii și americanii** au obiceiuri alimentare similare. Ei consumă, la toate cele trei mese de bază, preparate din carne, mai ales de vacă, dar și de oaie și pasăre. Preparatele din carne se asociază cu legume, sosuri și salate dulci sau acrișoare. Pentru condimentare se folosesc vegetale (mentă, usturoi, ceapă, pătrunjel, țelină), alcool sau vin. Fripturile se preferă crocante, iar cele de vacă mai crude. Se consumă și preparate din carne tocată. Sortimentele din pește, în special oceanic, fiert, prăjit sau la frigare, sunt apreciate.

Servirea preparatelor de bază se face cu sosuri industriale (sosul englezesc, de tomate, muștar). Pâinea se consumă în cantități mici, mai ales prăjită sau sub formă de tost cu unt.

**Francezii** sunt renumiți prin rafinamentul gastronomic tradițional. Bucătăria franceză are o vechime de mai multe secole, a influențat (a „exportat”) și altor popoare prin experiența ei și a stimulat importul și promovarea în alimentație a unor condimente și alimente.

Există mai multe note specifice privind preferințele alimentare ale consumatorilor francezi, printre care pregătirea preparatelor cu unt și margarină, condimentări bogate, nuanțate și adecvate fiecărei mâncări și recurgerea la vin pentru prepararea sosurilor, a cărnii și a altor preparate culinare. Sosurile reci și calde sunt servite împreună cu preparatele de bază sau separat. Salatele se pregătesc cu sos de lămâie, sare și ulei.

**Germanii** consumă preparate la grătar cu diferite sosuri (maître d'hotel, olandez, bernez), la majoritatea preparatelor servesc legume fierte, sotate cu unt și margarină și salate, preferă cartofii fierți și varza dulce. Consumă pâine în mai multe sortimente – albă, neagră, de seară. Carnea de porc preferată este de la grăsimi. Vânatul și alte preparate din carne se asortează cu fructe, piure de castane, mere la cuptor, piersici din compot, portocale, ananas, etc. Nu preferă ciorbele acre, icrele sub formă de salate etc.

Foștii **Iugoslavi** au o alimentație alcătuită din variate preparate consistente și bine condimentate, bazate mai ales pe carne, din toate speciile, fiind preferată carnea de oaie, ele se consumă cu adaos de legume.

Particularitățile etniilor se reflectă și în alimentație. Astfel: **În Muntenegru** se preferă alimentele din lapte și carne de oaie, vacă și porc. **În Bosnia și Herțegovina** preparatele din carne de oaie și vacă se gătesc cu unt și seu. **În Macedonia** se practică o bucătărie ușoară, cu alimente de bază din carne de oaie și capră, cu multe legume și fructe. **În Serbia** preparatele din zarzavaturi, carne și pește sunt predominante. **La Belgrad** se servește o gamă mare de preparate, ca o influență a tradițiilor republicilor federale, dar și a experiențelor internaționale.

**Italianii** sunt mari consumatori de paste făinoase, într-o mare varietate sortimentală și servite ca antreuri sau adaosuri la preparatele de bază. Se mai consumă orez și mâncăruri din pește, crustacee, moluște etc. Pentru preparatele calde se utilizează untul și margarina, iar pentru cele reci uleiul de măsline. Sosul special de tomate se folosește la majoritatea mâncărilor, iar la paste făinoase și ciorbe se adaugă brânzeturi rase (parmezan). Majoritatea preparatelor italienești sunt condimentate.

Antreurile sunt formate din mâncăruri din pește marin mărunț, midii, crabi, homari, scoici, melci etc., precum și gustări pe bază de ouă, toate asortate cu sosuri potrivite. De asemenea, tradiționalele spaghete pregătite într-o foarte mare gamă de sortimente, gnochi ravioli (paste făinoase umplute cu carne tocată și legume), pizza și altele.

Preferă o serie de mâncăruri specifice, cum sunt: polenta (mămăligă cu zeamă de carne sau oase), minestrone, supa milaneză cu legume și orez, macaroane, costiță, cârnați și brânză. Ele se aromatizează cu busuioc, piper, ardei, cimbru etc.

**Maghiarii** au o bucătărie bogată și rafinată, cu multe similitudini cu cea românească. Carnea de porc, de vacă, de pasăre și peștele sunt la baza preparatelor preferate. Mâncărurile ungurești sunt, în general, grase, condimentate mai ales cu boia de ardei iute (paprica), gustul fiind imprimat și de smântâna ce se adaugă la majoritatea mâncărilor din carne și legume. Fripturile se pregătesc la cuptor sau pe grătar, intens tratate și asortate cu legume, salate adecvate și îndulcite.

**Nordicii** (suedezii, norvegienii, finlandezii) preferă meniuri consistente și variate, alcătuite pe bază de carne, pește, alimente făinoase, lactate, legume și grăsimi. Carnea o consumă friptă sau gătită (simplă sau tocată). Peștele oceanic se servește sub formă de preparate reci sau calde, condimentate cu sosuri și uneori cu smântână.

Preparatele culinare se pregătesc prin fierbere, înăbușite cu unt și smântână, iar untura și slănina o folosesc rar. Sandvișurile și preparatele reci sunt frecvent întâlnite, apoi preparatele din semiconservate de pește, peștele afumat, crochetele din carne, escalopurile cu smântână, panourile, turnourile și soteurile. Consumă pâine albă sau intermediară, obișnuită sau cu chimen și anason (mai ales prăjită și servită cu unt). Drept desert se consumă budinci, sufleuri, foitaje, clătite cu dulceață, fructe proaspete sau compot.

**Polonezii** au o bucătărie savuroasă, suculentă și consistentă. Gustul este mai ales acrișor, carnea se frige bine, cu sosuri albe cu smântână și unt, borșuri acre, iar preparatele din vânat bine condimentate.

Preparatele de bază au garnituri de legume, mai ales din cartofi fierți, prăjiți sau înăbușiți cu smântână. De asemenea, ciuperci, fructe sau legume uscate sau semiconservate.

În afară de unele preparate specifice, cum sunt: bigoș-ul (mâncare de varză cu carne), flaki (ciorbă de burtă cu găluște), borșul roșu (cu zeamă de sfeclă), colțunași cu ciuperci sau carne și

altele, polonezii mai au în obișnuințele lor și influențe străine, cum sunt cele italienești, prin consumul de parmezan, austriece, și anume mâncăruri dulci, șnițel vienez și altele, sau germane sub formă de mâncăruri relativ dulci, cu carne și fructe (de exemplu friptură de gâscă cu piure de mere).

### **Concluzii**

Marea varietate a influențelor de origine etnologică în servirea unor clienți străini, de către alimentația publică și necunoașterea suficient de bine a diferențelor etnice ale comportamentului alimentar, chiar și pentru popoare vecine, și, prin aceasta cu mari interferențe culturale și neluarea în seamă a acestor particularități, diminuează până la anulare, valoarea satisfactorilor alimentari oferiți.

### **Bibliografie**

1. Petroman I., Petroman P., *Turismul cultural*, Ed. Eurostampa, Timișoara, 2005.
2. Radu, N., *Dirijarea comportamentului uman*, Ed. Albatros, București, 1981.
3. Niculescu, N.I., *Cererea alimentară*, Ed. Ceres, București, 1983.
4. Drâmba O., *Istoria culturii și civilizației*, Vol. I, Ed. Științifică și enciclopedică, București. 1984.
5. Drâmba O., *Istoria culturii și civilizației*, Vol. II, Ed. Științifică și enciclopedică, București. 1987.
6. Drâmba O., *Istoria culturii și civilizației*, Vol. III, Ed. Științifică, București, 1990.
7. Schneider, Fr., Ardelean A., Moș L., *Biologia alimentației și alimentația fiziologică*, Ed. Viața medicală românească, București, 2008.
8. \*\*\* *Imaginea lumii noastre*, Europa de la Capul Nord până la Sicilia, Ed. Aquila 93, 1995.