

## DISCURSUL IDENTITAR DIN SPATELE CĂRȚILOR DE BUCATE. PROMOVAREA IDENTITĂȚII GASTRONOMICE TRADIȚIONALE „ATUNCI” ȘI „ACUM”

Tatiana POTÎNG

Doctor în filologie

E-mail: [tatiana.potang@sti.usm.md](mailto:tatiana.potang@sti.usm.md)

ORCID: 0000-0002-5944-3426

Institutul de Filologie Română „Bogdan Petriceicu-Hasdeu” al USM

## THE IDENTITY DISCOURSE BEHIND COOKBOOKS. PROMOTING TRADITIONAL GASTRONOMICAL IDENTITY – „THEN” AND „NOW”

**Abstract.** This article seeks to examine the principles and means of promoting traditional gastronomic specifics in different historical periods, as indicated in the title by the phrases „then” and „now”. The term „then” refers to the Soviet period, during which Moldovan cuisine was part of a highly diverse culinary conglomerate. In contrast, the term „now” represents the present day of the Republic of Moldova. The primary objective of this research is to identify the trends and role of traditional cuisine in the process of ethnocultural identification across different historical periods. In the analysis of the contemporary period, we examine the modern technologies that facilitate the promotion of traditional cuisine on the international stage, as well as the significant contribution of the diaspora in this process. Our findings indicate that the most effective means of promotion are cookbooks, culinary blogs, and traditional restaurants.

**Keywords:** specific identity, food model, gastronomic identity, traditional cuisine

**Rezumat.** Scopul acestui articol este de a analiza principiile și mijloacele de promovare a specificului tradițional gastronomic în diferite perioade de timp, marcate în titlu cu sintagmele „atunci” și „acum”, „atunci” reprezentând perioada sovietică, când bucătăria moldovenească era parte a unui conglomerat culinar foarte eclectic, iar „acum” referindu-se la actualitatea din zilele noastre a Republicii Moldova. Obiectivul de bază al cercetării este de a stabili tendințele predominante și rolul bucătăriei tradiționale în procesul de identificare etnoculturală în fiecare dintre aceste perioade. În analiza perioadei contemporane, urmărim în special tehnologiile moderne prin intermediul cărora bucătăria tradițională este promovată pe arena internațională și contribuția considerabilă a diasporei

în acest proces. Am stabilit, în final, că cele mai eficiente mijloace de promovare sunt cărțile de bucate, blogurile culinare și restaurantele cu specific tradițional.

**Cuvinte-cheie:** specific național, model alimentar, identitate gastronomică, bucătărie tradițională

După o perioadă îndelungată de aflare la periferia ariei de cercetare științifică, gastronomia populară a început în ultimii ani să ocupe tot mai mult atenția și interesul celui mai variat public.

Începând cu ultimele decenii ale secolului trecut, alimentația și practicile culinare au devenit subiect de analiză sociologică, antropologică, etnologică, literară etc. În toate aceste domenii se discută, direct sau indirect, despre rolul bucătăriei în constituirea specificului identitar. S-a subliniat deseori că bucătăria este mai conservatoare decât religia, limba sau orice alt aspect cultural, deoarece anumite elemente fundamentale rămân rezistente la cuceriri, procese de migrație, colonizare sau schimbări sociale și tehnologice.

Deși mâncarea, ca element de identitate, este una dintre caracteristicile culturale care pot fi modificate prin contactul cu alte grupuri socioculturale, practicile alimentare tind să prezinte variații lente în raport cu alte elemente ale culturii. În această privință, Roland Barthes afirma că „hrana asigură o continuitate a națiunii, o ființare alimentară, constituind astfel o memorie, o istorie în viața modernă” (Barthes 1961, p. 983).

Un moment de cotitură în cercetarea antropologiei bioculturale a alimentației a însemnat studiul inter și transdisciplinar al lui Claude Fischler în care se analizează „principiul încorporării” într-un sistem cultural, punându-se în evidență faptul că imaginarul alimentar este determinant pentru definirea sentimentului identitar (Fischler 1988, p. 281). În același timp, conceptul de identitate culinară s-a îmbogățit cu valențe suplimentare din domenii adiacente gastronomiei. În corelație cu identitatea gastronomică se configurează așa-numitele *modele alimentare* ca ansamblu de cunoștințe, practici, comportamente, norme, reguli, reprezentări, care unesc un grup uman și care pentru J.-P. Poulain reprezintă un „sistem de coduri simbolice purtătoare ale unor valori colective care participă la construcția identităților culturale și la procesele de individualizare” (Poulain 2002).

Despre cercetările similare din spațiul autohton, Ofelia Văduva menționa că „și în România, căutările identitare sporesc în intensitate, iar accentele particulare din domeniul hranei capătă valoare în demonstrarea controversatului „specific” românesc. Considerând că aceasta derivă din caracteristicile etnopsihologice și din matricea culturală a poporului, iar „respectarea numeroaselor zile de post, a tabuurilor și prohibițiilor alimentare, utilizarea unor alimente cu rol ritual”,

dovedesc „potențialul creator românesc” și pot fi considerate adevărate chei pentru „descifrarea profilului identitar românesc (Văduva 2011, p. 5).

Pentru sociologul român Angelica Marinescu, „alimentația devine un factor major de marcă a identității culturale, „fiind chiar nucleul procesului de construcție identitară”. În opinia autoarei, „anumite alimente sunt considerate mâncare națională, simboluri ale identității naționale, sau ale unui grup de migranți, de exemplu. Hrana strămoșilor este un fundament al identității unui grup social, bucătăriile regionale constituie o reprezentare simbolică a națiunii sau identității naționale, în dorința afirmării continuității istorice și a unei apartenențe comune” (Marinescu 2016, p. 120).

În ultima perioadă, tot mai multe voci cu autoritate în domeniu își anunță îngrijorarea pentru posibilitatea păstrării nealterate a gastronomiilor tradiționale în contextul aprofundării impactului globalizării, fenomen care ar putea determina destructurarea obiceiurilor alimentare provocând, în acest sens, o adevărată criză identitară. Amenințate de pericolul universalizării și al uniformizării, bucătăriile cu modele alimentare consacrate, cum ar fi cea franceză sau italiană, sunt marcate, în viziunea lui J.-P. Corbeau, de două tendințe: pe de o parte, căutarea noutății, a libertății și privirea către viitor, iar pe de altă parte, cristalizarea modelelor tradiționale și căutarea trecutului (Corbeau *apud* Marinescu, 2016, p. 123).

Pornind de la precizările respective, în limitele acestui studiu ne interesează în ce măsură gastronomia tradițională autohtonă a fost percepută și folosită ca mijloc de promovare a specificului național în diferite perioade ale istoriei. În particular, vom analiza prin ce metode și în ce măsură a fost valorificată identitatea tradițională gastronomică în perioada sovietică, când moldovenii constituiau o parte minusculă a unui conglomerat identitar, și care sunt mijloacele de promovare a profilului etnic în postmodernitatea Republicii Moldova.

Pentru studiul nostru, în calitate de material factologic, vom utiliza cărți de bucate din diferite perioade și conținuturi media în care se atestă sau se prezumă că ar trebui să existe rețete din bucătăria națională sau tehnologii tradiționale de preparare a hranei.

### **Bucătăria Moldovei sovietice**

Cercetările actuale asupra fenomenului sovieticității trec cu vederea publicațiile din domeniul gastronomiei, în pofida faptului că bucatele, ca produs cultural, au beneficiat cel mai frecvent de determinativul „tradițional”.

În Uniunea Sovietică, identitatea gastronomică moldovenească a început să fie cultivată în cadrul procesului de edificare a noii naționalități moldovenești ca parte din familia popoarelor sovietice. Pentru confirmare, putem apela la culegerile de rețete intitulate aproape identic și care au drept obiectiv să scoată în evidență profilul

specific al popoarelor ca parte indispensabilă a construcției identitare majore numite omul sovietic.

– Вильям Похлебкин, *Национальные кухни наших народов* [*Bucătăriile naționale ale popoarelor noastre*], Moscova, 1978.

– Тамара Реутович, *Кухня народов СССР* [*Bucătăria popoarelor din URSS*], Минск, 1981.

– Melnic V. M., *Din bucătăria popoarelor URSS*, Chișinău, 1982.

– Исай Фельдман, *Кухня народов СССР* [*Bucătăria popoarelor din URSS*], Kiev, 1990.

Profilul specific moldovenesc a fost conturat destul de nuanțat de William Vasilevich Pohlyobkin în prefața capitolului rezervat bucătăriei noastre tradiționale: „bucătăria moldovenească s-a format ca o bucătărie foarte integrală, originală, cu trăsăturile sale pronunțate, care a reușit să combine organic diferite influențe, uneori contradictorii și a găsit cele mai reușite combinații de produse.” Descriind caracterul compozit al gastronomiei moldovenilor, Pohlyobkin evidențiază influențele balcanice și slave asupra acesteia: „Bogăția unei bucătării se apreciază nu după numărul de feluri de mâncare pe care le conține, ci după bogăția aromelor acestora și prin arta de a combina diverse produse. Bucătăria moldovenească, cu o vastă experiență istorică și o excelentă bază alimentară, aparține uneia dintre cele mai interesante bucătării ale țării noastre” (Pohlyobkin 2004, p.126, trad. n.).

Vastitatea și diversitatea bucătăriei tradiționale moldovenești este confirmată și reflectată în Patrimoniul Cultural Imaterial al RM: „La elaborarea, perfecționarea și promovarea în timp a rețetelor de bucate și băuturi, intrate în fondul nostru cultural au colaborat toate grupurile sociale, toate generațiile și toate comunitățile. Din această conlucrare socială a rezultat un sistem alimentar destul de bogat în cunoștințe, deprinderi și practici care și-a păstrat actualitatea și în prezent” (Patrimoniul cultural imaterial al RM).

În spațiul autohton, prima carte de bucate tradiționale a apărut în limba rusă într-un tiraj impunător de 50000 de exemplare, în 1961. Principala ciudățenie a rețetarului sovietic moldovenesc constă în conglomeratul lingvistic din titlurile bucatelor. Se pare că prin traducerea în română (deseori improprie) s-a încercat o minimă conexiune a textului cu ceea ce se pretindea a fi o carte de bucate tradiționale moldovenești. O vagă trimitere la specificul folcloric tradițional se intuiește și din imaginea vaselor de lut de pe coperta cărții.

În mod surprinzător, ediția în limba română a cărții, apărută în 1969, se numește sec *Carte de bucate*, fără nicio adeziune la identitatea tradițională gastronomică. Această omisiune a componentei naționale se justifică prin faptul că rețetarul este destinat cititorului moldovean, căruia nu mai era cazul să i se amintească propria apartenență etnică.

Așa cum în acea perioadă specificul național nu constituia subiect de interes etnologic, fiind cultivat aproape exclusiv în scopuri propagandistice, pentru a conferi un spor de culoare și a adăuga nuanțe imaginii compozite a mastodontului sovietic, miza științifică a acestui tip de culegeri este aproape nulă, or autorii n-au fost deloc preocupați de originea și autenticitatea rețetelor așa-zis tradiționale. Conținutul acestora reflectă, în mare parte, meniul restaurantelor și al cafenelelor chișinăuene. Unele dintre ele se pare că au păstrat tradițiile localurilor din perioada interbelică și au furnizat secrete culinare și tehnologii pentru viitorii specialiști din instituțiile de profil din RSSM, dar și pentru autorii cărților de bucate.

Parte a mecanismului propagandistic sovietic trebuie considerate și celelalte mijloace de promovare a „coloritului național”, cum ar fi restaurantele cu profil de la Moscova, seturile de ilustrate „Блюда молдавской кухни” (Mâncăruri din bucătăria moldovenească) etc.

O primă concluzie care se cere făcută în privința gastronomiei tradiționale autohtone din perioada sovietică este că aceasta lipsea cu desăvârșire ca subiect de interes etnologic, dar servea în calitate de instrument propagandistic pentru promovarea principiilor statului multiethnic sovietic, în care toate popoarele înfrățite stau laolaltă la aceeași masă cu bucate tradiționale.

### **Mijloace moderne de promovare a specificului gastronomic autohton**

În ultimele decenii, în Moldova se pot urmări două tendințe: pe de o parte, moldovenii învață să cunoască și să aprecieze toată diversitatea propriilor lor comori culinare, iar pe de alta, odată descoperite aceste valori, încearcă să le promoveze prin diverse mijloace și să le facă cunoscute unui public cât mai larg.

Promovarea specificului autohton al bucătăriei moldovenești se realizează pe mai multe paliere, atât la nivel central administrativ, prin elaborarea politicilor de stat în domeniu, cât și la nivel individual, comunitar, prin intermediul cărților de bucate, al blogurilor culinare, al festivalurilor, dar și al diasporei moldovenești.

În categoria cărților de bucate tradiționale, în ultimii cinci ani, Moldova a înregistrat o performanță extraordinară cu tocmai două albume gastronomice, care s-au bucurat de cea mai înaltă apreciere națională și internațională: *Moldova din bucătăria mamei mele*, de Nata Albot, și *Moldova: oameni, locuri bucătărie și vin*, de Angela Brașoveanu și Roman Rybaleov.

Autoarea primei cărți, Nata Albot, menționa în prefața ediției în engleză, apărută în 2016: „Eat Like Moldovans” is a culinary archive of Moldovan traditions – the tradition of one specific Moldovan family, my family. I’m sure that all of you have something very special to share from your mother’s best homemade recipes. This is what I tried to do with this project: to collect, cook, take pictures and write the best recipes from my family. I worked on this book together with my mother, Alexandra, and it would’ve been impossible to write it without her.

More than a year and a half I collected, cooked, photographed, and designed around 90 recipes. Be ready to live a pleasant experience by feeling the taste of the well known „Suba” salad or my mother’s pastry, called Plăcinte. You will also be surprised by the best recipes of pickled watermelons or Adjica sauce. My goal is to translate the Moldovan recipes and make them available to everyone” ( Albot 2016, p. 5).

Doi ani mai târziu, la editura Cartier a apărut albumul *Moldova: oameni, locuri, bucătărie și vin*, în care Angela Brașoveanu și Roman Rybaleov și-au propus să scoată din anonimat potențialul cultural-culinar și turistic pe care-l are Republica Moldova și să edifice un *mic portret al țării, prin oameni, prin locuri, prin bucătărie și vin*. Pe lângă rețeta propriu-zisă, detaliată și riguroasă, deliciul cărții este conferit de mici eseuri culinare, care conțin uneori informații prețioase despre originea produsului, despre tehnica de procesare, iar alteori, meditații personale despre bucătăria moldovenilor și gusturile lor. Plină de savoare, căldură și umor, cartea este mai mult decât un simplu rețetar, este o imagine panoramică a Moldovei contemporane în care bucătăria este parte indispensabilă a profilului identitar.

În afară de faptul că ambele cărți au obținut premiul I pentru zona Europei de Est la concursul *Gourmand World Cookbook Awards, edițiile 22 și 25 (unica.md)*, elementul comun și care iese în evidență chiar din titluri este folosirea bucătăriei moldovenești pentru promovarea identității naționale. Din această perspectivă, am putea aprecia volumele și ca un gest de recunoștință și recunoaștere a modelului alimentar moldovenesc pe arena internațională, cu atât mai mult cu cât ele sunt expresia mentalității populare colective care a început să prețuiască bucătăria autohtonă la justa valoare.

Aceeași tendință de promovare a identității etnice prin intermediul gastronomiei se constată și pe platformele electronice de comunicare în masă. Relativa facilități cu care gospodinele moldovence își pot face cunoscute competențele culinare lumii întregi a determinat apariția unui număr impunător de bloguri, vloguri și canale de YouTube, prin intermediul cărora secretele bucătăriei naționale devin cunoscute lumii întregi.

O analiză de suprafață a conținuturilor din on-line-ul gastronomic autohton relevă câteva trăsături și preferințe: preocuparea pentru spiritul național, dezvoltarea calităților gustative veritabile, reanimarea tradițiilor „de acasă”, interesul pentru rețete curative, profilactice; caracteristici pe care le vom ilustra în continuare.

Pagina de Facebook *Gastronom.blog* le propune următorilor săi o gamă foarte variată de bucate și produse de patiserie din bucătăria tradițională, dar și alimente mai noi, intrate în circuitul gastronomic al moldovenilor. Dragostea pentru bucătăria autohtonă transpare în special în anumite postări în care autoarea paginii nu se limitează la prezentarea succintă a rețetei, ci descrie cu multă căldură și nostalgie circumstanțele și atmosfera în care se prepară și se consumă mâncarea: „Așa făcea

mama, așa făcea bunica, așa fac și eu. Transmitem spiritul sărbătorilor de iarnă din generație în generație, ne bucurăm de fiecare moment ce ne aduce liniște în suflet și bucurie în inimile noastre”. Cu aceeași implicare prezintă autoarea paginii și *borșul scăzut*, „o mâncare tradițională moldovenească, pregătită în special în perioada rece a anului. Nici borș, ca atare, nu-l putem numi, din cauza zamei caracteristice, dar e foarte delicios, aromat și ne amintește de acele mese tradiționale de la țară, de iernile pline de zăpadă și de obrazii pișcați de ger. Este foarte simplu în pregătire și, ca tot ce este simplu, este genial” (*Gastronom.blog*).

Un caz aparte în paradigma blogherismului gastronomic reprezintă site-ul *bunica.md*, unde autoarele își anunță „dragostea imensă față de tot ce se întâmplă în bucătăria de la țară, față de gospodinele harnice și obosite, față de bucatele tradiționale, sănătoase, care atât de mult ne lipsesc nouă, celor care locuim la oraș, față de bucatele mamelor, bunicilor, soacrelor care au știut și știu să gătească din ingrediente simple, bucate deosebit de gustoase, bune și sănătoase” (*bunica.md*). Site-ul, la rândul său, a generat două canale de YouTube care au preluat numele autoarelor: *Gătește cu Alina, Bunica.md.* și *Gătește cu Bunica.md, Lidia Moraru*, „un canal cu rețete transmise din generația anilor '60-'70 unde se gătea totul natural, ingrediente simple, de casă” (*Gătește cu Bunica\_md Lidia Moraru (a)*).

Ambele canale promovează în mod prioritar bucătăria moldovenească tradițională, dar conțin și rețete ale altor popoare, în special din fosta URSS, confirmând astfel caracterul eclectic, cosmopolit pe alocuri, al bucătăriei noastre. Însă, ca și în cazul autoarelor menționate supra, prezentarea rețetelor tradiționale se face cu mai multă căldură, cu pasiune și, pe alocuri, cu patriotism chiar: „Azi vă prezint zeamă cu miros de cei dragi, cu miros de țară, așa cum am învățat de la mama mea. Este zeamă specifică Republicii Moldova cu borș acru de casă și tăiței” (*Gătește cu Bunica\_md Lidia Moraru (b)*).

În fine, putem conchide, în privința blogurilor culinare, că acestea au devenit nu doar o metodă eficientă de promovare a alimentației tradiționale, dar și o modalitate foarte populară (cu mulți vizitatori) de transmitere a rețetelor de la o generație la alta și de la o zonă la alta, înlocuind astfel învechita metodă orală de transmitere „prin viu grai”.

Mijloacele cele mai inedite de promovare a bucătăriei naționale au venit, în mod surprinzător, pe filiera administrativă, prin timbre tematice și spotul de promovare a Republicii Moldova – *Be our guest in Moldova*, realizat în 2017 de regizorul Viorel Mardare și echipa sa pentru *Moldova.travel*. Filmul descrie o secvență din călătoria celebrului actor hollywoodian Brad Pitt prin Republica Moldova. Odată ajuns într-un sat din raionul Orhei, acesta (de fapt, un actor cu înfățișare izbitor de asemănătoare cu cea a actorului american) este invitat la masă de o familie de moldoveni care îl cinstește cu vin și bucate tradiționale. Văzându-l cucerit de savoarea gustului alimentelor, gospodina începe să-i explice secretul

gătitului și Brad Pitt ajunge să „învârtă” cu dexteritate sarmale moldovenești. Ca și în cazul cărților de bucate și a blogurilor culinare, prin această producție video se legitimează rolul decisiv al gastronomiei în formarea și promovarea identității culturale. Aceeași funcție se îndeplinește și prin punerea în circulație de Poșta Moldovei, în luna septembrie a anului 2014, a seriei de mărci poștale compuse din patru timbre ce ilustrează bucate tradiționale. În atenția celor care au creat conceptul vizual al seriei au nimerit *Peștele prăjit cu mujdei*, *Ciorba de fasole cu cimbru*, *Plăcintele cu brânză și mărar* și *Zeama de găină cu pătrunjel*.

### **Bucătăria din valiză sau configurarea identității gastronomice în contextul migrației**

Diaspora moldovenească constituie un contingent consolidat în rândul căruia practicile alimentare pot dobândi puteri revigorante pentru a-i ajuta pe moldovenii plecați să-și păstreze sentimentele identitare. O mare parte dintre cercetările efectuate în domeniu arată că imigranții și minoritățile etnice încearcă să-și mențină propriile obiceiuri de gătit și de consum cât mai mult timp posibil, în pofida unei puternice presiuni care ar trebui să-i determine să le schimbe.

Este edificator exemplul moldovenilor care duc mâncarea țării lor cu ei oriunde merg, iar pregătirea bucatelor tradiționale este un mod de a-și păstra cultura atunci când se mută în alte locuri. Pentru moldovenii din afara granițelor, să gătească mâncare specifică culturii noastre este un simbol al mândriei și un mijloc de a face față greutăților cotidiene. În cadrul proiectului de masterat menționat deja au fost înregistrate câteva mărturii ilustrative în acest sens: „În 2016-2017 am beneficiat de o bursă Erasmus, în Belgia. Fiind o grupă de studenți din diferite colțuri ale lumii, am avut frecvent «Seri culturale» care aveau ca scop consolidarea comunității și prezentarea mediului din care veneau studenții. Cele mai multe exemplificări au fost legate de mâncare. Mâncarea face cele mai rapide conexiuni atunci când trebuie să povestești despre mediul din care vii. Să le povestești străinilor despre Moldova, povestindu-le despre oamenii de cultură, tradiții sau muzică, e mai complicat. Mulți dintre colegii mei nici nu știau unde este Moldova. Eu am ales să prezint Moldova din farfurie. Acest aspect a fost valabil pentru mai mulți studenți, chestia cu mâncarea. Italienii țin foarte mult la pastele lor. Noi suntem mai melancolici, dorul de casă în cazul studenților basarabeni se manifestă mai intens, iar mâncarea «de acasă» ne potolește aceste doruri. Pentru mine această experiență a însemnat și un experiment culinar, am descoperit gusturi, texturi și arome, dar, cu toate astea, obligatoriu, în fiecare zi aveam la masă un fel de mâncare făcut ca acasă. Mâncare de-a noastră adevărată” (Marina, 32 ani, studentă).

În asemenea context, mâncarea, pe lângă importanța sa în calitate de element al afirmării identității, este și un mijloc de schimb cultural, o primă formă de contact



între grupuri și indivizi. Astfel, bucătăria devine cel mai accesibil prag al unei culturi. A consuma *mâncarea* altora înseamnă a trece acest prag, a descoperi o cultură, o istorie. Acest schimb cultural, cunoașterea celuilalt și compararea cu acesta, prin intermediul elementelor deosebite pentru culturile respective, devin motive pentru consolidarea identităților.

Sărbătorile religioase sunt un alt moment unificator al diferitelor generații, în cazul familiilor stabilite în străinătate, și, pentru cei solitari, de sincronizare cu cei rămași acasă. În ambele situații, mesele de sărbătoare se desfășoară în întreaga lor amploare, cu gătitul specific și respectarea fiecărei etape: „De Crăciun, bărbații familiei merg și cumpără un porc. Da, un porc întreg! Iar noi pregătim din el toate bunătățile tradiționale, după rețetele de acasă. Preparatele pentru masa de Crăciun sunt întotdeauna pregătite după rețetele de acasă, fără improvizații. Pârjoale, cighiri, cârnați, caltaboș, tobă și pomana porcului! Chiar dacă porcul e sacrificat la abator, fără «protocolul tradițional», primul lucru pe care-l gătim este pomana porcului. Așa cum făceam și când eram în Moldova, la ceaun, cu multă ceapă și usturoi și cu mămăligă. Belgienii nu înțeleg aceste lucruri, ne privesc ciudat. Același lucru se întâmplă și de Paște, ouă roșii, pască, cozonac și miel. Obligativ, an după an. Miel se mai gătește și aici, dar nu ca al nostru” (Mihaela, 31 ani, Belgia).

Revenind la tendințele globalismului descrise de J.-P. Corbeau, impactul diasporei moldovenești asupra obiceiurilor și tradițiilor alimentare poate fi examinat ca parte a fluxurilor transnaționale care leagă patria și țările gazdă. La intersecția dintre local și global, autentic și universal, restaurantele care propun mâncare tradițională demonstrează că moldovenii conștientizează și beneficiază de oportunitățile oferite de procesul de globalizare și migrație. Cum am menționat deja, aceștia consideră că mâncarea este un element important al culturii naționale, care ar trebui demonstrat altor culturi, în eforturile de a-și îmbunătăți capacitățile sociale și economice. În condițiile în care au putut iniția o afacere, unii basarabeni au deschis restaurante cu specific tradițional moldovenesc pe întreg mapamondul. Restaurantele „Noroc” din Tokyo, „Lăutarii” din Tallinn, „Moldova” din Seul, „Dor” și „Moldova” din Moscova, „Moldova” din New York, „Soba” din Alaska, „Codru” din Paris sunt doar câteva exemple în acest sens.

Scopul restaurantelor cu specific național este, în primul rând, să aline dorul de casă al conaționalilor stabiliți peste hotare, dar și să pună în valoare mâncarea moldovenească pe harta lumii. Proprietarii acestor restaurante organizează frecvent manifestații culturale, în cadrul cărora promovează portul național, obiceiurile și tradițiile străbune. Prezența acestor restaurante, oricât de mici, vorbește despre faptul că moldovenii apreciază calitățile și potențialul comercial al bucătăriei moldovenești și o consideră competitivă pe piața internațională.

### Concluzii

Identitatea gastronomică derivă din matricea culturală a neamului, fiind expresia cea mai comună și cunoscută a specificului etnic și liantul cel mai viabil al reprezentanților unui popor. În virtutea circumstanțelor sociopolitice, în perioada sovietică, bucătăria moldovenească a fost percepută ca o confirmare a multinaționalismului statului și ca o componentă exotică a omului sovietic. În acest context, bucătăria autohtonă era promovată ca o variabilă propagandistică indispensabilă cu care ne etalam specificul național în fața celorlalte popoare conlocuitoare.

Moldova contemporană însă are ambiția de a-și promova identitatea etnogastronomică prin cele mai diverse și moderne mijloace. Am listat în acest articol în mod special cărțile de bucate, vlogurile culinare, rețelele sociale și site-urile de profil în care gospodinele din Moldova capătă o voce tot mai clară și popularitate, iar bucătăria moldovenească devine tot mai recognoscibilă.

### Referințe bibliografice:

- ALBOT, Nata. *Moldova din bucătăria mamei mele*. Bons Office, 2016.
- BARTHES, Roland. *Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine*, Annales. Economies, sociétés, Civilisations, Volume 16, Issue 5, 1961.
- BRASOVEANU, Angela; Roman Rybaleov. *Moldova: Oameni, locuri, bucătărie și vin*. Chișinău: Editura Cartier, 2018.
- bunica.md vizitat [24.10.2024], Disponibil: [https://bunica.md/about\\_us/](https://bunica.md/about_us/)
- FISCHLER Claude, *Food, self and identity*, Social Science Information, 27, (2) 1988.
- Gastronom.blog vizitat [25.10.2024], Disponibil: <https://www.facebook.com/Gastronomblog-105900227490877>
- Gătește cu Bunica\_md Lidia Moraru (a). vizitat [29.10.2024], Disponibil: <https://www.youtube.com/channel/UC6L97qy1yz2WQgvuFA2m91g/featured>
- Gătește cu Bunica\_md Lidia Moraru (b). vizitat [29.10.2024], Disponibil: <https://www.youtube.com/watch?v=59WcwLJkuSU>
- MARINESCU, Angelica Helena. *Sociologia alimentației. Teorii, perspective și tendințe contemporane*, București, Tritonic, 2016.
- МЕЛЬНИК, В. *Молдавская кухня (Bucătăria moldovenească)*, Chișinău, 1961. citat [10.10.2024] Disponibil: <https://azbyka.ru/recept/wp-content/uploads/2022/05/moldavskaja-kuhnja-v.-melnik.-1961.pdf>
- Moldova.travel vizitat [29.10.2024], Disponibil: <https://www.youtube.com/watch?v=OOJMX1nuSAY>
- Patrimoniul cultural imaterial al RM *Cunoștințe privind alimentația tradițională*, citat [22.10.2024], Disponibil: <http://www.patrimoniuiaterial.md/ro/pagini/registrul-con%C8%9Binutul-registrului-na%C8%9Bional-al-patrimoniului-cultural-imaterial/capitolul-vii>
- POULAIN, Jean-Pierre, *Sociologies de l'alimentation: Les mangeurs et l'espace social alimentaire*, PUF, Coll. «Sciences sociales et sociétés», Paris, 2002.
- unica.md *Cartea de bucate a Natei Albot a fost premiată în cadrul ceremoniei de decernare a premiilor „Gourmand World Cookbook Awards” din China!*, vizitat [22.10.2024], Disponibil:

<https://unica.md/monden/stiri-de-acasa/carta-de-bucate-natei-albot-fost-premiata-cadrul-ceremoniei-de-decernare-premiilor-gourmand-world-cookbook-awards-din-china/>

VĂDUVA, Ofelia, *Pași spre sacru. Din etnologia alimentației românești*. București, Editura Etnologică, 2011.

ПОХЛЕБКИН, Вильям Васильевич. *Национальные кухни наших народов*. Moscova, 1978.

**Notă:** Articol elaborat în cadrul subprogramului de cercetare 010301 „Perspective interdisciplinare asupra fenomenelor de confluență și de confruntare în domeniile lingvistic, literar și folcloric în spațiul basarabean ca limes civilizațional și frontieră geopolitică”, Institutul de Filologie Română „Bogdan Petriceicu-Hasdeu” al USM.

**Primit:** 11.11.2024

**Acceptat:** 20.12.2024