



PRIMĂRIA
MUNICIPIULUI
SIBIU



ROMÂNIA
1918-2018 | SĂRBĂTORIM ÎMPREUNĂ



EUROPEAN REGION
OF GASTRONOMY



ULBS
Universitatea "Lucian Blaga" din Sibiu

*Istoria bucătăriei fine sibiene
de la Renaștere până în zilele noastre*



Ațiune cofinanțată de Consiliul Local Sibiu și Primăria Municipiului Sibiu
contract nr.48124/19.06.2018



POFTĂ BUNĂ!

Carte de bucate. Partea II.

*Istoria
bucătăriei fine sibiene
de la Renaștere până în zilele noastre*

59 lei (70 bani)



În gastronomia elitelor europene au existat interinfluențe și preluări importante, datorate relațiilor matrimoniale, cruciadelor, războaielor, pelerinajelor etc. Comerțul a jucat de asemenea un rol însemnat, întrucât pe drumurile comerciale au fost transportate, alături de alte mărfuri, alimente și rețete. Cărțile de bucate au permis decodarea *discursului gastronomic* al elitelor europene, întrucât conțin preparate considerate prestigioase și adecvate unui statut social ridicat. În gastronomie, ca și în modă, au fost dezvoltate produse de prestigiu, folosite în scop reprezentativ. În timp, clasele plasate mai jos în ierarhia socială – orașenii, precum și păturile înstărite de la sate – au fost contaminate de idealuri similare, adoptând elemente din comportamentul gastronomic al nobilimii.

În Transilvania, cel mai târziu în timpul Principatului – cu alte cuvinte, începând din secolul al XVI-lea – s-a dezvoltat bucătăria fină, având la bază bucătăria internațională europeană și elemente ale bucătăriilor etnice autohtone.

În secolul al XVIII-lea, Sibiuul este nu numai capitala Transilvaniei, ci urbea care adăpostește una dintre marile garnizoane din Imperiul Habsburgic. Aici nu există o Curte princiară, dar burgul este reședința guvernatorului și a guvernului. Odată cu administrația habsburgică, aici s-au stabilit mulți militari superiori din diverse provincii ale Imperiului și numeroși funcționari care vin cu bucătăria lor și cu cărțile de bucate vieneze, iar *bucătăria fină* este preluată la scară largă. Astfel, *bucătăria sibiană* devine una de sinteză, în care coexistă rețetele vechi, locale, cu cele rafinate, sofisticate preluate din centrul și vestul Europei.

După Primul Război Mondial crește influența Bucureștiului, cu a sa bucătărie de inspirație franceză și balcanico-orientală. Odată cu instaurarea comunismului, numeroase rețete ale *bucătăriei fine* au fost considerate burgheze și decadente. În ultimul deceniu al perioadei comuniste criza alimentară a dus la sărăcirea și simplificarea bucătăriei românilor. După 1989, situația s-a schimbat radical, inclusiv sub aspect culinar, făcând posibilă revenirea la rafinament și diversitate gastronomică.

