

Some elements of the culinary heritage from the Mehedinți County capitalized in tourism

Elemente ale patrimoniului culinar al Județului Mehedinți valorificate în turism

Ioana Mihaela IAMANDEI

PhD Student, Doctoral School "Simion Mehedinți" Nature and Sustainable Development,
University of Bucharest, Faculty of Geography, Romania

Abstract:

The culinary heritage of Mehedinți County reflects a great cultural diversity, due to the situation of this county at the confluence of two historical regions: Oltenia and Banat. Also, ethnic Serbs, Czechs and Roma, who live here, preserve their cultural identity, including through ancient recipes and culinary customs. Minority communities form real poles for cultural events in which gastronomy is elevated to the rank of art. At the same time, the neighbourhood with Serbia has left its mark on the culturalization of the entire population of the county, which has adopted and adapted many recipes from neighboring Serbian friends. Leek is registered in Oltenia's identity card, while the soup with homemade noodles and sarmales as the housewife's fist belongs to the Banat cuisine. The soup, stew and leek pie are eaten especially in the east of the county. Also here, cornmeal is the main ingredient for polenta, but also for various delicacies such as pork cracklings cake or polenta with berry jam cake. Their recipes have been preserved since immemorial times and introduced in the menu of local restaurants, as well as the recipe for bread in the "tuci" pot (lipia) and dumplings. In the south-western Mehedinți, the Czechs in Eibenthal are famous for poppy pancakes, while the Serbs in Svinița have patented their brandy and fig jam. Ciolomada is a pickle salad with strong influences from Serbia, just like zacusca, but the recipe is actually from Hungary. Serbian brandy or slibovica has a wide variety of ingredients in this county. The main purpose of this paper is the analysis of the capitalization of some traditional dishes from Mehedinți County in tourism. Research methods - documentation based on a thematic bibliography and field research. The study also includes the results of a sociological survey, who reveals which are the main local traditional dishes most consumed in the local restaurants during the peak periods of tourist flows. According to the study, some Mehedinți specialties may be more than candidates to become gastronomic products of European interest with a geographical indication.

Keywords: Romanian cuisine, cultural heritage, food heritage, Romanian culture, ethnical food, traditional dishes, ecotourism.

Rezumat:

Patrimoniul culinar al județului Mehedinți reflectă o mare diversitate culturală, datorată situării acestui județ la confluența a două regiuni istorice: Oltenia și Banat. De asemenea, etnicii sârbi, cehi și rromi, care conviețuiesc aici își păstrează identitatea culturală inclusiv prin rețete și obiceiuri culinare străvechi. Comunitățile minoritare formează adevărați poli pentru evenimente culturale în care gastronomia este ridicată la rang de artă. În același timp, vecinătatea cu Serbia și-a pus amprenta în ceea ce privește culturalizarea întregii populații a județului, care a adoptat și adaptat numeroase rețete de la vecinii prieteni sârbi. Prazul este

Înscris în cartea de identitate a Olteniei, în timp ce supă cu tăiței de casă și sarmalele cât pumnul gospodinei țin de bucătăria bănățeană. Ciorba, tocănița și plăcinta de praz se mănâncă în special în estul județului. Tot aici, mălaiul este ingredientul principal pentru mămăligă, dar și pentru diverse delicatese precum turta cu jumări sau prăjitura cu mălai și dulceață de fructe de pădure. Rețetele acestora au fost păstrate din vremuri imemorabile și introduse în meniul unor restaurante locale, la fel ca rețeta lipiei la tuci și a gomboșilor. În Mehedințiul sud-vestic, cehii din Eibenthal sunt renumiți pentru clătitele cu mac, în timp ce sârbii din Svinița și-au patentat țuica și dulceața de smochine. Ciolomada este o salată de murături cu influențe puternice din Serbia, la fel ca zacusca, rețeta originară fiind de fapt din Ungaria. Rachiul sau slibovica sârbească are o mare varietate de ingrediente în acest județ. Scopul principal al acestei lucrări este analiza modului de valorificare a unor mâncăruri tradiționale din județul Mehedinți în turism. Metodele de cercetare – documentarea pe baza unei bibliografii tematice și cercetarea în teren. Studiul include și rezultatele unei anchete sociologice, care relevă care sunt principalele mâncăruri tradiționale locale cele mai consumate în restaurantele din județ, în perioadele de vârf ale fluxurilor turistice. Potrivit studiului, unele specialități mehedințene pot fi mai mult decât candidate la a deveni produse gastronomice de interes european cu indicație geografică.

Cuvinte cheie: gastronomie românească, patrimoniu cultural, patrimoniu culinar, mâncare tradițională, minorități, ecoturism.