

# Așa-s Români

de Ionel Cadar

Harnici, iubitori de frumos, buni creștini, cu inițiative și dăruire în orice țară se află pe planeta Pământ. În Statele Unite ale Americii trăiesc câteva zeci de mii de români din care bună parte în statul Georgia. Aici mai mult ca oriunde și mai mult ca oricând, noi, românii ne bucurăm de drepturi depline de a munci, de a ne trăi viața spirituală, de a ne ruga lui Dumnezeu în biserici românești, dar și de a ne petrece timpul liber în mod plăcut și util, respectând tradițiile și obiceiurile românești.

Locurile de întâlnire a românilor din America, locurile de părtășie reală între români sunt bisericile și restaurantele românești. Aici și numai aici se poate construi o părtășie adevărată printr-un contact frecvent între membrii comunității.

Dacă mai dăunăzi am vorbit despre activitatea unei biserici ca lăcaș de rugăciune, în prezentul articol mă voi referi la activitatea unui restaurant românesc denumit "Astoria". Două surori tinere, două românce din Arad, Marcela Vasile și Dana, împreună cu soțul Danei – Ciprian Dobranis s-au gândit la începutul anului 2006 să unească românii din jurul Atlantei și nu numai prin deschiderea unui restaurant cu mâncare atât tradițional românească cât și cu mâncare inspirată din bucătăria mediteraneană.

Acești trei tineri - Marcela, Dana și Ciprian au emigrat în Statele Unite în anul 1990. Au început să lucreze pe la joburi de curățenie, și în construcții, ca mai apoi să lucreze la restaurante ca manageri, intrând astfel pe un tărâm cunoscut prin deschiderea restaurantului propriu. Clienții restaurantului sunt în majoritate români, dar sunt bineveniți - spune Ciprian, patronul restaurantului - orice om de bună credință indiferent de rasă sau naționalitate.

Restaurantul "Astoria" se află în orașul Suwanee, la 30 mile nord de Atlanta, și are o capacitate de 150 de locuri înăuntru și 60 de locuri pe terasă. Restaurantul are o suprafață totală de 4,000 sft. și este dotat cu un full bar cu 15 scaune. Parcarea din fața localului este mare, curată, întotdeauna dând posibilitate să se parcheze în siguranță un număr de 50 de mașini. Colectivul restaurantului este format din bucătarul-șef Călin Savu, un maestru al artei culinare, Marina Florea, veșnic omul restaurantului, care acoperă orele când patronii sunt liberi, un ajutor bucătar și 5 ospătari. Servirea la mese se face de ospătari – niște fetețe cu experiență în materie nu prea bogată, dar prin grija lui Marcela și Dana – patroane - care supraveghează permanent sala, fetele sunt ajutate, implicându-se direct în servirea ireproșabilă a clienților.

Cât privește ținuta ospătarilor în opinia mai multor cititori ai ziarului nostru, clienții ai restaurantului, ar fi bine să se schimbe ceva. Ori uniformă, ori un semn distinctiv pentru a se cunoaște care este ospătar și care este client. Sala restaurantului este întotdeauna curată, bine aerisită, prevăzută cu televizoare, jocuri de lumini și muzică pe computer. Pe mese nu lipsesc paharele curate ca oglinda, cutia cu scobitori, sare și condimente. Pâinea și untul sunt servite de obicei ca aperitiv până ce vine mâncarea.

În meniul restaurantului se pot găsi apreciații mititei, vestitele sarmale românești, nelipsitele ciorbe de burtă, de perișoare sau de văcuță, șnițelul sau ceafa de porc. Ziua cu cei mai mulți clienți este Duminică; Sâmbăta sau Vinerea sunt zilele săptămânii cu mai mulți clienți seara, iar de Luni până Joi, mai mulți clienți calcă pragul restaurantului la prânz. Clienții restaurantului "Astoria" în majoritate români, vin aici nu doar pentru mâncare și o sticlă cu vin. Vin aici mai mult pentru a se întâlni cu alți români, cu rude și prieteni, vin aici pentru a participa la concerte de muzică populară și ușoară susținute de soliști consacrați din România. Am organizat - spune Ciprian, șeful restaurantului, concerte de muzică populară și ușoară cu soliști îndrăgiți din țară, cum sunt Mariana Anghel, Nicoleta Voica, Mirabela Dauer, Maria Dragomiroiu, Raoul și Stelian Petcu, formația "Autentic". Aceste activități culturale au fost și sunt leagăn al culturii românești, cultură pe care noi încercăm să o menținem vie și nealterată și aici la mii de kilometri de țară. De Crăciun, în sala restaurantului s-a organizat o seară specială de Colinzi, cu soliștii Livia și Mircea Boian, organizarea revelionului 2007 a fost la înălțimea unei astfel de seri, toți cei prezenți având numai cuvinte de laudă. Și pe viitor - spune Ciprian, dorim să organizăm astfel de evenimente artistice, clienții noștri putând afla informații despre viitoarele concerte prin vizitarea paginii de internet [www.astoriaeurorestaurant.com](http://www.astoriaeurorestaurant.com).

Clienții care frecventează mai des restaurantul și care dau tonul cântecelor și dansurilor populare sunt: Daniela Fărcaș, interpreta de muzică populară românească, venită de la Ansamblul "Șiragul" din Târgu Mureș. Iulian Falamas, conducătorul ansamblului de dansuri populare "Datina", veșnicul zâmbitor și dansator pe ringul de dans al restaurantului împreună cu soția sa Steluța, Vasile Iliescu cu soția sa Dana, Vasile și Rodica Belbe și nu în ultimul rând, familia Olteanu Ioan, care se ocupă și de aducerea artiștilor din România. De asemenea, scoatem în evidență strădania și profesionalismul instrumentiștilor ce acompaniază soliștii vocali veniți din țară: Tucu Ioan Stoica, Ovidiu Cozma și Ghiță Opriș. Pentru iubitorii de Sport, ne spune în

încheiere Ciprian- avem două televizoare mari cu plasmă, montate în sala restaurantului, pe care se pot urmări întreceri sportive, gen Champions League, Divizia A la Fotbal. Pe viitor, comunitatea românilor din Atlanta e bine să se gândească la construirea unei săli proprii pentru desfășurarea activităților cultural-sportive.

***Hai să-ntindem hora mare,  
Și aici peste hotare,  
Să se-audă în România  
Cântul, dansul ne e glia.***