

Rețetele culinare: oralitate și scripturalitate (I)

Ioan Milică, Sorin Guia*

Facultatea de Litere, Universitatea „Alexandru Ioan Cuza”, Bd. Carol I 11, 700506 Iași, România

Despre articol

Istoric:

Primit 24 februarie 2017

Acceptat 10 martie 2017

Publicat 23 martie 2017

Cuvinte-cheie:

lingvistica textului

rețete culinare

oralitate

scripturalitate

Rezumat

Pe plan internațional, cercetarea științifică a rețetelor formează o arie înfloritoare de preocupări. În lingvistica românească actuală, studiul rețetelor culinare constituie o arie emergentă de explorare științifică. Obiectivul acestei prime părți a cercetării noastre este de a surprinde, din unghi semiotic, un set de trăsături în jurul cărora se poate articula proiectul unei lingvistici a textelor cu profil culinar. În lucrare sînt inventariate tradițiile culinare europene majore, tiparele compoziționale ale rețetelor de gătit și izotopiile lor. În plus, sînt examinate trăsăturile textuale ale rețetelor, prin recurs la modelul avansat de Beaugrand & Dressler (1981), dar fără ca analiza să fie condusă strict în cadrele modelului ales întrucît și alte modele interpretative pot fi adoptate pentru a pune în discuție proprietățile textuale ale rețetelor culinare.

„Spune-mi ce mănînci și îți voi spune cine ești”
(J.A. Brillat-Savarin, *Fiziologia gustului*, 1825)

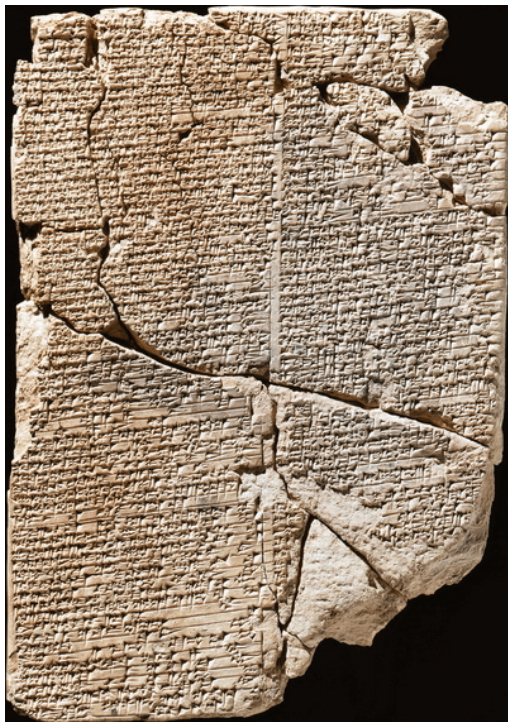
1. Introducere

Rețetele culinare sînt realizări comunicative compuse și transmise cu scopul primar de a învăța pe cineva cum să prepare un produs alimentar. Ele circulă atît pe cale orală, cît și în scris, iar particularitățile canalului de realizare a comunicării determină prezența sau absența anumitor componente structurale ale acestor producții lingvistice. Pentru început, este suficient să arătăm că, în procesul de transmitere orală, mesajul este susținut de elemente paralingvistice (accent, tempo, intonație) și nonlingvistice (limbaj corporal) care dispar atunci cînd rețetele sînt scrise. Pe de altă parte, scrisul prezintă avantaje strategice legate de acuratețea, stabilitatea și longevitatea conservării informației.

Studiul rețetelor culinare s-a bucurat de mare interes din partea mai multor categorii de specialiști: etnologi, antropologi și semioticieni, istorici și lingviști, psihologi și sociologi etc. De fapt, în cultura umanității, destinul semiotic al rețetelor culinare este strîns legat de evoluția scrisului și a tehnologiei, în general. În instructiva sa carte de popularizare a istoriei scrisului, Fischer (2001, p. 56) notează că, grație scrierii cuneiforme sumeriene, s-au conservat primele forme de literatură (< lat. *litteratura* ‘alfabet’): texte cu profil administrativ, note comerciale, scrisori și prevederi legale, poeme și povești, scrieri religioase, însemnări de astronomie și rețete. Enumerarea este, fără îndoială, exemplificativă și nu epuizează diversitatea textelor păstrate pe tăblițe de lut. În schimb, un astfel de inventar atestă apariția unor nuclee de „stiluri” ale limbii scrise: literar, religios, administrativ, economic, epistolar, științific și tehnic. În această privință, asirologul Jean Bottéro (2004, p. 25) reliefează vechimea și stabilitatea *genului literar al textelor culinare*, atunci cînd afirmă că „deși aici discutăm doar despre rețetele de gătit, existau pe atunci și rețete referitoare la alte bunuri: parfumuri și unguente, vopseluri, sticlă colorată menită să înlocuiască pietrele semiprețioase colorate, bere sau creșterea și dresarea cailor. Cercetate sporadic și inconsistent, aceste documente constituie un veritabil «gen literar»”. Dacă adăugăm că tiparul compozițional al celor mai vechi rețete culinare „datează de la mijlocului mileniului al treilea î.Hr.” și împrumută forma textelor de învățături ale tatălui către fiu, marcată prin adresarea la persoana a II-a, ne mai rămîne să precizăm că aceste străvechi

* Adrese de corespondență: ioanister@gmail.com (IM), soringuia01@yahoo.com (SG).

texte (Fig. 1) cuprind o denumire tehnică a preparatului și indicații referitoare la ingrediente și la tehnicile de preparare a acestora (Bottéro, 2004, p. 24).



Fragment dintr-o rețetă de preparare a unor păsări mici, probabil potîrnichi** :

Îndepărtează capul și labele. Taie păsările și curăță-le, păstrînd pipota și măruntaiele. Curăță pipotele. Apoi clătește păsările și desfă-le. Ia o oală și pune în ea păsările, pipotele și măruntaiele înainte de a da la foc. Pune oala la foc. Clătește cu apă proaspătă un vas. Pune în el lapte bătut și dă-l la foc. Ia oala (cu păsările) și scurge-o. Taie ceea ce nu se mîntîncă, apoi sarează restul și adaugă-l în vasul cu lapte, în care mai trebuie să pui și niște grăsime. Pune și niște rudă† deja curățată. Cînd e gata să dea în clocot, pune praz tocat, usturoi, samidu‡ și ceapă (dar nu prea multă). [...]

†Ruda de grădină este o plantă aromatică și este denumită științific *Ruda graveolens*.

‡*Samidu* este o mirodenie tipic babiloniană, astăzi necunoscută, frecvent folosită la gătit, după cum se observă din rețetele publicate de Bottéro (2004, p. 26–29).

Figura 1: Tablița YBC 8958 din colecția Universității Yale, Perioada Babiloniană Veche, circa 1750 BC [online].

Stabilitatea compozițională a rețetelor culinare este condiționată de principalii vectori ai variației lingvistice, și anume diferențele de tip diacronic, diatopic, diastratic și diafazic. Pe lângă faptul că reflectă schimbările petrecute în timp, în spațiu, în societate sau în stilul de a comunica, aceste texte pun în valoare mentalități, gusturi și mode (Albala, 2011; Neț, 1998). Asupra unor elemente de bază ale acestor aspecte vom insista în cele ce urmează.

2. Tradițiile culinare europene

Lucrările de istorie a artei culinare relevă două aspecte de interes pentru lucrarea noastră. În primul rînd, se cuvine menționată unitatea ce caracterizează bucătăria medievală și renescentistă din Europa (Albala, 2006, p. 1–28). În ciuda schimbărilor de toate felurile, de la cele de ordin economic la cele de natură lingvistică, ritualul de pregătire a bucatelor și felurile servite la masă nu se modifică în chip fundamental decît către sfîrșitul Renașterii. La mesele elitelor, tipice pentru această perioadă sînt mîncărurile bogat condimentate și intens aromate, după cum se poate constata parcurgînd cea mai veche carte de bucate cunoscută pînă acum la români:

Ceea ce șochează pe omul de astăzi, chiar la cea mai fugară lectură a rețetarului, este în primul rînd numărul mare de ingrediente—cîte 10–12 la un singur preparat, fie el din pește, carne, legume ori fructe—cu gusturile și aromele cele mai diverse și contradictorii: în același timp dulce, acru, iute, piperat, sărat, dar și extrem de aromat/ parfumat (cu apă de trandafiri, de zmeură ș.a.), și frecvent colorat, folosind cu precădere șofranul, probabil după moda turcească. Scorțîșoara și zahărul, aproape nelipsite din orice rețetă, erau de asemenea un specific al bucătăriei turcești, remarcat și de străinii care ne-au vizitat.

(LCB, p. 89–90)

**Dacă nu este indicat altfel, traducerea extraselor din lucrări scrise în alte limbi decît româna ne aparține.

O schimbare accentuată se manifestă începînd cu a doua parte a secolului al XVII-lea, cînd bucătăria europeană este revoluționată nu doar de pătrunderea unor alimente și băuturi exotice, precum ciocolata, ceaiul și cafeaua, ci și de adoptarea unor tehnici noi de preparare a bucatelor.

În al doilea rînd, vechile rețete europene de bucate oglindesc existența și întrepătrunderea a trei ideologii alimentare, prima de ordin religios, a doua de factură medicală și ultima de tip curtenesc:

Cel mai răspîndit dintre aceste sisteme culinare poate fi numit „creștin”, deși rădăcinile sale nu trebuie numai de cîntărit în învățăturile lui Isus și ale discipolilor săi. Acest sistem include atît ascetismul monastic, cît și calendarul posturilor și praznicelor prin care s-a rînduit, de-a lungul istoriei, consumul de alimente. Indiferent de ipostaze, țelul sistemului alimentar creștin l-a constituit purificarea spirituală prin înfrînarea pornirilor trupești, cu toate că acest deziderat poate fi ușor scăpat din vedere mai ales cînd regulile sînt încălcate, iar sărbătorile devin prilej de exces.

Cel de-al doilea sistem principal este de sorginte medicală și a crescut sau a scăzut în popularitate de-a lungul ultimelor două milenii în acord cu prestigiul științei nutriției, deși el continuă să influențeze credințele populare pînă în ziua de astăzi. Obiectul acestui sistem al „fiziologiei umorale” este, desigur, menținerea sau refacerea sănătății prin regim alimentar.

În sfîrșit, cultura gastronomică sau „curtenească” a avut o influență semnificativă în sudul Europei și s-a răspîndit din centre urbane și de putere precum Roma, Napoli, Veneția sau curțile de Aragon, Castilia ori Provence. Scopul aparent era plăcerea de a mîncea, dar acesta s-a îngemănat cu ostentația conștientă, menită să impresioneze oaspeții.

(Albala, 2000, p. 1203)

În spațiul cultural românesc, împletirea celor trei tradiții culinare este surprinsă de mai multe izvoare. Pe teren istoric, scrierile călătorilor străini care au trecut prin țările române între secolele al XVI-lea și al XIX-lea evidențiază strictețea cu care românii respectă interdicțiile alimentare ale marilor posturi din calendarul creștin ortodox¹. În același timp, este pus în lumină și tipicul oriental al meselor de la curțile boierești² și domnești, al căror belșug contrastează cu frugalitatea alimentelor mîncate de oamenii din popor³. Pentru a avea o imagine mai bună asupra importanței pe care creștinismul ortodox a avut-o în privința obiceiurilor alimentare ale românilor, observațiile călătorilor străini pot fi coroborate atît cu unele din prevederile

¹În călătoriile sale prin Moldova, întreprinse între 1632 și 1639, călugărul italian Niccolò Barsi notează unele din particularitățile obiceiurilor alimentare ale locuitorilor: „De Paște iau puțină anafură și cei ce iau această anafură au postit postul de patruzeci de zile mai înainte, în care timp nu mîncă altceva decît pîine și legume, fără untdelemn; nu mîncă nici pește, ci numai icre și spun că morunul și icrele nu sînt pește. Mîncă sîmbăta carne după obiceiul grecesc și în vinerea de după Paște și urmează astfel timp de cîteva săptămîni, dar apoi postesc și vinerea și nu mîncă decît pește” (Holban, 1973, V, p. 78–79).

²Scriitorul elvețian François Recordon (1795–1844), secretarul pentru limba franceză al domnitorului muntenean Ioan Caragea (1812–1818), surprinde tipicul balcanic al meselor zilei: „Prînzul, a cărui oră e fixată numai de pofta de mîncare, este întotdeauna alcătuit din cincisprezece pînă la douăzeci de feluri de bucate drese de greci, care pregătesc foarte bine bucatele turcești. Boierii nu gustă niciodată din toate aceste bucate; ei se mulțumesc de obicei cu felurile cele mai simple, dar care în adevăr sînt foarte alese ca: iaurtul, caimacul și pilaful, care sînt bunătăți turcești. (...) În zilele obișnuite de post au pește foarte bun, pescuit în Dunăre sau în alte rîuri din țară; dar în timpul posturilor mari dinaintea Paștelui și Crăciunului trebuie să se mulțumească cu zarzavaturi fierte în apă cu puțină sare și zahăr ca să le dea gust și de asemenea cu melci, raci de baltă, din care se consumă nespun de mulți, și cu cîteva fructe uscate sau zaharisite.” (Cernovodeanu, 2004, I, p. 685).

³În timpul unei călătorii întreprinse în 1769, scriitorul de limbă germană Johann Friedel a făcut însemnări amănunțite despre mîncarea cotidiană a muntenilor bănățeni de la Cazanele Dunării: „Hrana acestor oameni e alcătuită în primul rînd din lapte, ouă, unt, brînză și porumb, pe care-l cultivă foarte mult. Porumbul procură multe feluri de bucate. Cînd e încă lăptos, îl coc întreg, cu cocean cu tot, boabele se scot apoi și le mîncă ca <întocmai> o trufanda; cînd <porumbul> e copt, îl usucă și-l sfarmă sau îl macină cu niște rîșnițe mici, făcînd din el, prin fierbere, un fel de păsat des și consistent (în Italia polenta), sau coc un fel de turtă, lată și groasă, cel mult cît un policar, și care se întrebuițează ca pîine. Am gustat din tustrele bucate și le-am găsit foarte gustoase, dar n-am putut să mîncăm prea mult, nefiind obișnuit cu ele. Băutura lor e apa și laptele. În locul vinului, au o țuică admirabilă, pe care și-o fabrică fiecare din abundență, pentru casă. Carne, în afară de carnea de miel, nu se mîncă niciodată. Fructe, apoi pepeni, castraveți și chiar dovleci fierți sînt bucate favorite.” (Cernovodeanu, 2000, X/I, p. 35).

vechilor pravile, cât și cu rețetele de mâncăruri de pește și de post cuprinse în cea mai veche carte de bucate⁴ scrisă în limba română sau cu descrierile meselor țărănești, incluse în rarele lucrări de etnografie culinară românească (Lupescu, 2000, p. 161–174).

Studiile de etnomedicină (Candrea, 1999, p. 101–108) și de istoria medicinei românești (Samaritan, 1935–1938) au constatat că medicina magică a coexistat cu medicina jalonată de teoria umorilor. Superstițiile și credințele legate de mâncăruri și de băuturi⁵ reliefează străvechi practici populare, dar, totodată, ele pun în lumină și aspecte precum igiena alimentară, educația și politețea oamenilor simpli ori gusturile și mentalitățile dominante într-o anumită epocă. Trecerea de la medicina empirică, de tip popular, la cea științifică este de asemenea relevantă în condițiile în care regimului alimentar îi este recunoscută valoarea terapeutică⁶ încă din cele mai vechi timpuri.

3. Tiparele compoziționale ale rețetelor culinare

Evoluția artei gătitului se oglindește și în înnoirea tiparului compozițional al rețetelor culinare. „Structura textuală a rețetelor timpurii”, notează Young & Gloning (2004, p. 191–192), „este caracterizată de (i) o structură globală în două părți și (ii) un set specific de elemente textuale”. Cele două părți ale structurii globale „sînt (a) introducerea preparatului în cauză printr-un titlu și/sau printr-o construcție ipotetică” și „(b) descrierea metodei de preparare. Acest tip de structură globală rămîne neschimbat pînă la mijlocul secolului al XIX-lea; începînd cu 1860 se dezvoltă un tipar cu trei părți, în care ingredientele alcătuiesc un corp textual de sine stătător, iar în secolul al XX-lea acest tipar textual va reprezenta noul standard structural”. Cît privește instrucțiunile de preparare, în această secvență a rețetelor culinare sînt incluse elemente textuale precum ingredientele, acțiunile de urmat, ustensilele folosite, tehnicile de preparare, durata etapelor de gătit și a. Tiparul modern al rețetelor culinare este rezumat în Tabela 1.

Observațiile formulate de Young & Gloning se dovedesc valide nu doar pentru cele mai vechi culegeri de rețete scrise în limba germană, datînd din secolul al XIV-lea, ci și pentru cea mai veche carte românească de bucate. În această lucrare, rețetele sînt grupate tematic⁷ — „mîncări de pește”, „mîncări de post”, „mîncări de carne”, „păsări” etc. — și sînt introduse de elemente paratextuale stereotipe, „Altă mîncare” sau „Alt fel”, după cum se poate constata din următorul exemplu:

Ia 2 caponi au grăini grase și le fiarbe dulci, și îngroașă zeama cu cîteva gălbenași de ou bătute cu puțintel lapte de migdale și le treci prin sită; apoi să pui puțintel unt proaspăt și să lași să dea // undă bine cu găina. Și cînd o vei turna, să pui fălii de piine prăjite pe didesupt.

Altă mîncare. Ia pui de găină mitutei, iar nefiind mici, fie și mari; umple-i cu orez, ceapă prăjită, stafide mărunte, ficați de oae au de altă pasăre <!>, sare, piper și de alte dresuri și-i fierbi dulci. Și cînd îi vei turna să presări deasupra scorțîșoară.

(LCB, p. 144)

⁴Culegerea datează de la sfîrșitul secolului al XVII-lea (LCB, p. 83) ori din prima jumătate a secolului al XVIII-lea (Chivu, 2006, p. 123) și conține 293 de rețete, din care 64 sînt de pește, iar 20, de post (LCB, p. 87).

⁵„În special, femeia însărcinată trebuie să se păzească de a mînca unele lucruri care pot avea o influență vătămătoare asupra copilului ce va naște. Să nu mînce cap de pește, căci copilul ce va veni pe lume nu va vorbi curînd. Să se păzească de a mînca pești și melci căci va naște copii băloși și mucoși. Să nu mînce aripi de pasăre, căci copilul care se va naște va da neconținut din mîini și din picioare, parc-ar vrea să zboare. Să se ferească de a mînca din frigare carne netăiată, căci va naște copilul cu limba prinsă. Cu deosebire i se recomandă să nu mînce poame îngemănate, adică cele lipite una de alta, că va naște copii gemeni” (Candrea, 1999, p. 105).

⁶În cel mai vechi rețetar românesc, cititorul descoperă cîteva rețete de „vin doftoresc” în care, pe alocuri, apar mențiuni de ordin curativ: „Anghelică dram<uri> 3, galanga calamoromatico ana dram 1, scorțîșoară dram<uri> 4, cubebe, cuișoare, frunzișoară, caculea ana dram pol, coji de naramză, // coji de lămîie ana dram 1, zahar ocă pol, vin oca 3. Toate acéstea, gros pisîndu-le, pune-le în vin să stea zile 5–6. Deci stricură-l prin mînica lui Ipocrat, și de acest vin fă supă diminéața și bea un păhar în loc de cafea, că iaste foarte bun, că întărește capul și stomahul, au dupe mîncare bea un păhar în loc de vutcă” (LCB, p. 161).

⁷Absența indicațiilor referitoare la timpul de preparare și, ocazional, la gramaj dovedește că rețetele erau destinate unui bucătar care știa ce avea de făcut.

Titlu	✓ denumirea preparatului ✓ informație culturală
Ingrediente	✓ listă de ingrediente ✓ cantități specifice ✓ temperatură de preparare ✓ cantitatea finală de preparat: de exemplu: „pentru 4 persoane”
Instrucțiuni	✓ ordine secvențială ✓ mod imperativ ✓ alternative

Tabela 1: Prototipul rețetei culinare moderne (Östman, 2004, p. 133)

Același model stilistic poate fi identificat și în rețetele incluse în culegerea publicată, în 1841, la Iași, de Mihail Kogălniceanu și Costache Negruzzi (KN), aspect care probează stabilitatea vechiului tipar compozițional:

Iei carne de miel și tai tot felii, și pe urmă o fierbi cu puțin unt. Apoi, după ce se răcorește, o tăvălești în ou și o presări bine cu posmag și o prăjești în grăsime, apoi o pui în farfurii și pune petrinjel pe deasupra.

(KN, p. 63)

Mai mult decât atât, rețetele culinare evidențiază trei izotopii:

- enumerativă*, identificabilă mai cu seamă în secvența dedicată prezentării ingredientelor: „Ia pui de găină mitutei, iar nefiind mici, fie și mari; umple-i cu orez, ceapă prăjită, stafide mărunte, fcați de oae au de altă pasăre <!>, sare, piper și de alte dresuri și-i fierbi dulci.” (LCB, p. 144);
- procedurală*, prezentă în secvența privind prepararea unui anumit produs și redată prin verbe dinamice: „Iei carne de miel și tai tot felii, și pe urmă o fierbi cu puțin unt. Apoi, după ce se răcorește, o tăvălești în ou și o presări bine cu posmag și o prăjești în grăsime, apoi o pui în farfurii și pune petrinjel pe deasupra.” (KN, p. 63);
- instrucțională (comentativă)*, cuprinzând îndeosebi aprecieri, explicații, sfaturi și recomandări privind ustensilele și tehnicile optime de gătit: „Grijind pēștile, pune-l în tingire. Deci pune untulemn 2 filigēne, vin alb dram<uri> 50, apă ocă pol, aguridă au zeamă de lămie dram<uri> 25, zahar dram<uri> 24, cimbir și alte dresuri, și sare, ceapă și erburi tocate, și-l fiarbe astupat bine, să nu răsufle, și păzēște să nu-l prea răsfierbi.” (LCB, p. 108). Această izotopie evidențiază pronunțatul caracterul instructiv (didactic, educativ) al rețetelor de gătit (Fischer, 2013, p. 114). În cazul rețetelor culinare transmise prin viu grai⁸, izotopia instrucțională pare mai amplă și reflectă nu numai priceperea vorbitorului de a găti, ci și talentul expozitiv al celui ce face recomandările:

Da, precīs, un fel d'ē gogoși, numa că să taie cu deremețău. (...) Deē fac ca o pătură, o ntiņz și pă urmă ca să tai. Și să fie așe um pt'ic pă mārjină parcă crețișor aluatu, cum îl tai, să aibă o formă d'ē pătrățele, și-l măi tăi la mijloc, și pă urmă o part'ē o ntorc și iēsă așe, are o formă a čurigăului, și cu aia să taie, cu deremețău, așe să spun'ē aiē la nuoi, deremețău. **Îi d'ē l'iemn, are o cod'itā și are o rot'itā d'ē ..., așe undulātă.** Pui fāina, d'ēpind'ē cīt'ē vrej să fac și să frāmintā cu sāmāt'isē, uoūā, l'ē bat, l'ē pun acólo, pátru uoūā, **depind'ē că, cu cīt pui măi mult'ē ie măi bun că-ī māi**

⁸Textele dialectale date ca exemple au fost culese prin anchete lingvistice: TDMU (1975, II) și Guia (2014).

galben la culóre, um pt'ic d'ě zahăr, dá nú pui aşę d'ě mult záhăr că, dacă pui aşę mult zahăr în aluat nú creş't'ě aşę d'ě bin'ě aluatul. Pă ćurigaşăle pui şi d'iasúpra un pt'ic de záhăr praf. Şi pun um pt'ic d'ě drojd'ie, şi frămînt. Un pt'ic d'ě sare, că n orice aluat ca sarea n bucat'ě, şt'i tu că n-are gust. Treş să pui k'ar dacă făc aluatul dulce, dá un pt'ic d'ě sare oricum treş să pui. Şapuóı il frămînt. Şi cînd dost'ěşt'ě, dec creş't'ě aluatu, l-ai înt'îns pă masă, cu sucitşrea atúńcîna il tai cu deremeşău cum ş-am ecsplícăt, şi-l pui în láboş, nuoı folosím láboşe d'ě ast'ia mari, d'ě fier, pun'em uléiu (olóiu), cînd îi înćîns ai şipăt ćurigaşăle care li-am tăjat pă masă⁹.
(SM¹⁰, Odoreu, 5)

Comentariile gospodinei care prezintă o reşetă de gogoşi sînt, în principal, orientate asupra folosirii anumitor ustensile, în cazul de faşă tăietorul de aluat cu rotişă zimşată şi recipientul „de fier” în care se prăjesc gogoşile, asupra cantităşilor de ingrediente, precum ouăle, sarea şi zahărul, şi asupra calităşilor organoleptice ale preparatului (aluatul de gogoşi): culoare, consistenşă, gust. Lipsa indicaşilor precise referitoare la cantităşile ingredientelor şi prezenşă unor cuantificări aproximative, de tipul „um pt'ic d'ě”, dovedeşte că priceperea de a găti se transmite empiric, prin prepararea repetată a unui anumit produs.

Cărşile de bucate conturează, *in absentia*, un beneficiar generic şi nedeterminat. În transmiterea conversaşională a reşetelor culinare, interacşiunea se desfăşoară faşă în faşă, beneficiarul prim al cunoaştinşelor şi recomandărilor culinare fiind persoana căreia i se adresează expertul în gătit, fie aceasta ucenicul bucătar, anchetatorul care solicită informaşii sau, mai nou, unul sau mai mulţi co-participanşii implicaşii într-un spectacol culinar televizat¹¹. De altfel, Norrick (2011, p. 2753) subliniază că reşetele culinare transmise conversaşional sînt, în prezent, influenşate de tiparele structurale ale reşetelor scrise, iar alcătuirea celor din urmă este semnalată adesea, în manieră explicită, în cele dintii. Cu alte cuvinte, reşeta scrisă este un text a căruia autoritate se răsfrînge asupra indicaşilor de gătit transmise oral. În conversaşia dintre cunoscătorii artei gătitului, transmiterea unei reşete e dublată de comentarii şi de judecăşii de valoare, aspect mai degrabă slab reprezentat în textele instrucşionale din cărşile de bucate.

4. Trăsăturile textuale ale reşetelor culinare

Reşetele culinare pot fi studiate în raport cu cele şapte standarde ale textualităşii stabilite de Beaugrande & Dressler (1981): coeziunea, coerenşă, intenşionalitatea, acceptabilitatea, informativitatea, situaşionalitatea şi intertextualitatea.

Coeziunea este proprietatea reflectată de elementele care asigură stabilitatea unui text. Un mecanism important de întreşinere a coeziunii reşetelor culinare este repetişia. În cărşile de bucate, recurenşă anumitor unităşii lingvistice reflectă stereotipia şi natura procedurală a textului care urmează a fi preschimbat în

⁹[Da, precis, un fel de gogoşi, numai că se taie cu deremeşăul. (...) Deci faci ca o pătură, o întinzi şi pe urmă ca să (le) tai. Şi să fie aşa un pic pe margine parcă creşşor aluatu, cum il tai să aibă formă de pătrăşele, şi il mai tai la mijloc şi pe urmă o parte o întorci şi iese aşa, are forma ciurigăşului, şi acu aceea se taie, cu deremeşăul, aşa se spune aici la noi, deremeşău. Este de lemn, are aşa o codişă şi are o rotişă de..., aşa ondulată. Pui făină, depinde cîte vrei să faci şi se frămîntă cu sāmătişă (*lapte prins*), ouă, le bat, pe pun acolo, patru ouă, depinde că, cu cît pui mai multe este mai bun, ca-i mai galben la culoare, un pic de zahăr, da nu pui aşa de mult zahăr, că dacă pui aşa mult zahăr în aluat nu creşte aşa de bine aluatu. Pe ciurigăie pui şi pe deasupra un pic de zahăr praf. Şi pun un pic de drojdie şi frămînt. Un pic de sare, că-n orice aluat ca sarea în bucate, ştii tu că n-are gust. Trebuie să pui, chiar dacă faci aluatu dulce, dar un pic de sare oricum trebuie să pui. Şi apoi il frămînti. Şi cînd dospeşte, deci creşte aluatu, l-ai întins pe masă cu sucitorul, atunci il tai cu deremeşăul, cum şi-am explicat, şi-l pui în laboş (*cratişă*), noi folosim laboşe din astea mari, de fier, punem uleiul, cînd îi încins ai şipat (*aruncat*) ciurigăile pe care le-am aruncat pe masă].

¹⁰Subiect vorbitor: Doina Toth, 61 de ani, 10 clase; înregistrare şi transcriere: Maria Uivărăşan.

¹¹Din sfera spectacolelor culinare televizate fac parte concursurile de gătit, reality-show-urile cu bucătari profesionişti care explică publicului din studio şi de dincolo de micul ecran cum să gătească, documentarele de călătorie (engl. *travelogs*) ş.a. Spectacolele culinare televizate asigură divertismentul şi educaşia gastronomică a milioane de telespectatori, iar „poveştile de viaşă” řesute pe durata acestor emisiuni contribuie la creşterea credibilităşii şi notorietăşii maestşrilor bucătari şi întreşin „personalizarea sintetică” a raporturilor comunicative cu masa de telespectatori, în sensul că tehnicile discursive la care recurş prezentatorii-maestşri bucătari creează iluzia intimităşii, prin inişierea unui dialog fictiv cu publicul telespectator (Marwick & Marwick, 2014, p. 151–152).

fapte. În acord cu Lausberg, Heinrich Plett (1983, p. 236) distinge două tipuri de repetare a unui cuvânt, repetiția în contact, realizată atunci când cuvintele repetate se succed, și repetiția la distanță, realizată atunci când succesiunea este întreruptă de o secvență de text variabilă. Deși în rețetele culinare pot fi întâlnite ambele tipuri de repetiție, repetiția la distanță este mult mai frecventă și reliefează polisemantismul unor constituenți textuali de tipul *a da, a face, a lua, a pune* ș.a.:

Secolele al XVII-lea – al XVIII-lea: „Să iei un lin mare și să-i scoți mașile pe urechei și să-l speli bine. Deci **să-l umpli** cu umplutură făcută de nuci pisate, de piine frecată, de rînza lui, erburi tocate, piper, scorțișoară, pușintel untulemn, stafide mărunte și sare. Deci după ce-l **vei umplea, pune-l** în tingire, **puindu-i** untulemn, apă și vin alb, zeamă de lămie, atât cât să stea acoperit mai mult de un deget, sare și mirodii și ceapă prăjită; și, fiind primăvară au vară, **pune** grăunțe de agriș au de aguridă, iar de va fi iarnă au toamnă, vișine uscate, și-l fiarbe au în cuptor într-o plachie, au pe foc în tingire” (LCB, p. 107).

Secolul al XIX-lea: „**Să iei** șasezeci și cinci dramuri de carne de vițel sau de pasere, să o tai tare mărunțel și **să pui** o franzelă, de pe care **iei** coaja cu răzătoare, și apoi să o stropești cu lapte și să o pui în carne cu puțină măduvă de vacă. Apoi **să se puie** toate în piuliță, să se piseze tare bine. Apoi **să iei** douăzeci dramuri de grăsime să frigă puhav, **să pui** înuntru două ouă întregi și un gălbănuș și să le pisezi bine; apoi **să pui** carnea acea fiartă înuntru, puțină sare, să o amesteci bine, și, dacă va fi prea subțire, **să pui** puțin posmag. Apoi să facă gălușcele, să le tăvălească în posmag și să le prăjească în grăsime să se îngălbinească. Apoi **să puie** în chisă și să se toarne deasupra zama făcută rumână” (KN, p. 3).

Secolul XX: „Se alege ștevia, **se pune** la fiert și se face la fel ca ciorba de urzici de mai sus. Separat se prăjește ușor o ceapă tocată cu o lingură de ulei; **se pune** făina, se rumenește și se stinge cu apă. Se amestecă în ciorbă și se lasă să mai dea un clocot. În loc de orez **se pot pune** la fiert cițiva cartofi tăiați mărunț” (Marin, 2004, 204, p. 74).

În cazul rețetelor de gătit transmise pe cale orală, repetiția la distanță pare mai pronunțată și este o marcă a existenței unor reflexe verbale menite să întărească economia comunicativă:

Dăm cārna pī māșîină, **dăm** curécū pī māșîină, **puném** slānîină d'e făcūt rîntăș, **puném** șápă, **mest'ecām** uoréz, ráis cum zîșēm nuoī mai d'e mult, ráis, și le **mest'ecām** tăt'e laoláltă **puném** sáre, **puném** čipéri, **puném** șimbru, tăt'î šéle še trébe, d'e éštea, **mest'ecām** tă lauoláltă ș apo fášem gālúșt'e cî pūmu d'e mari [!], cu frúnză d'e curéc¹².

(BN¹³, Ilva Mare, 1)

Coerența este proprietatea care pune în evidență universul textual creat prin rețeaua de unități semnificative care alcătuiesc înțelesul. Rețetele culinare sînt texte prin care se transmit cunoștințe specializate referitoare la ingrediente, ustensile și tehnici de gătit¹⁴. Aceste componente sînt evidențiate, în plan lexical, de uzul termenilor tehnici. Și în transmiterea conversațională a rețetelor se adoptă un punct de

¹²[Dăm carnea prin mașină, dăm curechiul (*varza*) prin mașină, punem slănină de făcut rîntăș, punem ceapă, mestecăm orez, rais cum ziceam noi mai demult, rais, și le mestecăm toate laolaltă, punem sare, punem piper, punem cimbru, toate cele ce tebuie, de acestea, mestecăm tot laolaltă și apoi facem găluște cît pumnu de mari, cu frunză de curechi.]

¹³Subiect vorbitor: Floarea Suci, 70 de ani, 4 clase, căsătorită în Ilva Mare de 43 de ani, pensionară; înregistrare și transcriere: Cristina Nechita.

¹⁴„Marmeladă de caise cu coajă

La 1 kg de caise, 500 g zahăr

Se aleg caise bine coapte, se spală, se scurg și se rup în două îndepărtînd sîmburii. Se pun împreună cu zahărul în tingirea de dulceață sau într-o cratiță smălțuită. Se fierb, amestecînd mereu, pînă se leagă cît tebuie. Se toarnă marmelada caldă în borcane, care se leagă cu hîrtie pergament numai după ce s-au răcorit.” (Marin, 2004, 1358, p. 405).

vedere specializat, în sensul că protagoniștii interacționează, de regulă, din unghiul cunoscătorului¹⁵, al celui priceput în a găti. Limbajul rețetelor și al cărților de bucate oglindește existența unor comunități de vorbitori familiarizați cu tainele artei culinare (Norrick, 2011, p. 2749).

Și scrierea, și spunerea rețetelor culinare vehiculează un algoritm compozițional mai simplu sau mai complex care se deprinde prin experiență sau, mai recent, se învață în școli de profil, iar acest detaliu legitimează constatarea că rețetele culinare sînt, ca și alte tipuri de texte tehnice, realizări comunicative standardizate. Această proprietate semiotică este reflectată și de prototipul textual schițat în Tabela 1.

Coeziunea și coerența sînt proprietăți axate pe text, însă *intenționalitatea* și *acceptabilitatea* sînt, în viziunea lui Beaugrande & Dressler, proprietăți corelate cu identitățile semiotice ale protagoniștilor comunicării verbale. În timp ce intenționalitatea reliefează atitudinea celui ce comunică, acceptabilitatea devoalează atitudinea față de text a celui cu care se comunică. În transmiterea rețetelor culinare, relația dintre emițător și receptor se întemeiază pe cooperare eficientă. Considerate din perspectiva emițătorului, rețetele culinare se dovedesc a fi texte scurte, de tip performativ, prin care se indică cursuri de acțiuni ce trebuie urmate în vederea realizării unui preparat alimentar. Așadar, secvențialitatea acestor texte, compuse, de regulă, după metoda „pas cu pas”, este determinată de rațiuni practice: ce ingrediente (și în ce cantități) sînt necesare pentru prepararea unui produs culinar, care este modul tipic de preparare a unui produs și cît durează o anumită operațiune, care sînt alternativele ce pot fi urmate în cazul nefolosirii anumitor ingrediente și ustensile de gătit, care sînt riscurile ce pot interveni pe durata procesului de preparare a unui produs și în ce condiții se desfășoară servirea și păstrarea preparatelor etc. La nivel sintactic, de pildă, caracterul procedural și factual al rețetelor imprimă o mai frecventă utilizare a unor tipuri de subordonate prin care se relevă algoritmul expunerii (temporalele, cauzalele, condiționalele și finalele).

Din punctul de vedere al receptorului, intențiile emițătorului pot fi discernute numai în măsura în care sînt înțelese și asumate convențiile expresive presupuse de acțiunea principiului stilistic al specializării (Irimia, 1999, p. 49–50). În absența acestora, nu se actualizează calitățile expresive proprii textelor aparținînd comunicării tehnice și științifice: neutralitatea, claritatea și precizia (Chivu, 2000, p. 67). În raport cu axa (inter)subiectivă a comunicării verbale, emițător-mesaj-receptor, cele trei calități ale stilului tehnico-științific pot fi interpretate ca evidențe ale intenționalității și acceptabilității. De aceea, enunțuri de tipul „Se curăță dovleacul de coajă și de sîmburi, se taie bucăți și se înăbușă cu puțin unt și o ceapă tăiată mărunt” (Marin, 2004, 172, p. 64) sau „Se leagă zahărul cu 3 pahare de apă” (Marin, 2004, 1383, p. 414) își dezvăluie sensurile numai în măsura în care receptorul este familiarizat cu vocabularul și cu gramatica rețetelor.

Relația de cooperare dintre protagoniștii comunicării este pusă în valoare și de o altă dominantă a rețetelor culinare, și anume apartenența lor la clasa actelor de limbaj de tip directiv (Dima, 2015, p. 192). Actele directive de limbaj îndeamnă la urmarea unui curs de acțiune, ceea ce presupune că emițentul își construiește textul în raport cu un algoritm compozițional folosit în beneficiul receptorului și gîndindu-se la posibilitățile de acțiune de care poate dispune beneficiarul. La rîndul său, receptorul acordă credit emițătorului și este dispus să pună în practică instrucțiunile și recomandările primite din partea acestuia.

Informativitatea este standardul referitor la noutatea informației vehiculate de un anumit text. Judecată din perspectiva opoziției *temă/remă* (DȘL, p. 437, p. 531–532), informativitatea teoretizată de Beaugrande & Dressler depășește cadrul strict al enunțului; aceasta este considerată ca proprietate graduală de ansamblu și poate fi evaluată în raport cu predictibilitatea elementelor textuale. Altfel spus, uzul anumitor moneme funcționale precum articolul, prepoziția ori conjuncția, adică folosirea unor elemente cu mare predictibilitate, modulează gradul de informativitate al monemelor lexicale (Martinet, 1970, p. 135–188). Se pot astfel distinge trei grade dinamice de informativitate: a) informativitatea de gradul I, proprie

¹⁵Vocabularul tehnic culinar poate fi recunoscut în următorul fragment de rețetă de borș de găină: „Mai întîi aléz ȳo găină și ȳo tai. După și ai tăiet-ȳo faș **uŋcruóp** și ȳo **uăpărești** ca si îi smulz ușor piēniļi, dup așēja si **șinituיעști**, scuoț mářli, ȳo spéli g'ini, g'ini cu apă și ȳo tai im bucăț.” (BT, Vorona, 3; Subiect vorbitor: Eleonora Mihai, 60 de ani, 6 clase, casnică; înregistrare și transcriere: Ancuța Durnia). – [Mai întii alegi o găină și o tai. După ce ai tăiet-o faci un **uncrop** și o **opărești** ca să îi smulgi ușor penelē, după aceea se **cinătuיעște**, scoți mașele, o speli bine, bine cu apă și o tai în bucăți].

textelor de tipul STOP de pe unele semne de circulație, b) informativitatea de gradul al II-lea, numită și informativitate normală, proprie standardului informativ obișnuit al textelor și c) informativitatea de gradul al III-lea, proprie textelor compuse cu intenția de a lua prin surprindere orizontul de așteptări al receptorului. Din perspectiva acestei clasificări, informativitatea rețetelor culinare poate fi descrisă ca normală, în sensul că respectivele texte sînt caracterizate de predictibilitate compozițională¹⁶. Relativ recent, în studiile de robotică și de traducere automată a limbajului natural a fost formulată observația că limbajul textelor instrucționale „este în bună măsură ambiguu, imprecis și adesea negramatical în raport cu uzul convențional” (Malmaud *et al.*, 2014, p. 33). Am observat deja că intenționalitatea și acceptabilitatea joacă un rol hotărîtor în transmiterea și înțelegerea textelor tehnice de tipul rețetelor. Întrucît anafora zero a fost considerată ca principală sursă de ambiguitate în interpretarea automată a instrucțiunilor de gătit, considerăm că merită să ne oprim asupra fenomenului pentru a-i comenta calitatea de marcă stilistică a rețetelor culinare. În bibliografia internațională dedicată lingvisticii rețetelor, mai cu seamă în literatura de specialitate de limbă engleză, anafora zero a fost intens dezbătută. Studii precum Massam & Roberge (1989), Culy (1996) și altele constată că anafora zero este, în rețetele culinare, determinată de factori contextuali (stilistici, semantici, discursivi). În lingvistica românească, cercetarea anaforei nu a suscitât foarte mult interes (Zafiu, 2004, p. 239–252; GALR, II, p. 749–766), motiv pentru care formulăm cîteva observații.

- i) În absența unui corpus lingvistic specializat nu este posibil să precizăm cît de pregnant este randamentul funcțional al anaforei zero în limbajul culinar, astfel încît să putem considera fenomenul drept marcă stilistică de identitate a rețetelor de gătit. Așa cum observă Rodica Zafiu, e „sigur că există o diferență între anafora din textele orale, din conversația spontană – și cea din textele culte, scrise.” (GALR, II, p. 755), însă această estimare calitativă, completată de afirmația că în „textele orale spontane, anafora zero și pronumele personale de persoana a III-a domină clar” (*idem*), necesită validare cantitativă. În prezent, pe fondul circulației din ce în ce mai intense a rețetelor culinare vehiculate prin mass-media și prin comunicarea prin intermediul internetului, anafora zero s-a internaționalizat.
- ii) În cea mai veche carte de bucate scrisă în limba română, prezența anaforei zero este determinată mai mult de factori discursivi (de economia comunicativă) decît de condiționări gramaticale. Într-una din rețetele de preparat ouă, neexprimarea subiectului e motivată de context: „*Alt fel. Să pot fiarbe Ø și în vin alb cu zahar și cu scorțișoară // pe didesupt cu fălii de pîine prăjite în unt și pe deasupra presărate cu zahar și scorțișoară*” (LCB, p. 148). Către mijlocul secolului al XIX-lea, sub influența unui original necunoscut nouă, în fruntea cărții de bucate tipărite de M. Kogălniceanu și C. Negruzzi (1841) este publicată o rețetă de supă pisată¹⁷ care indică, prin prezența anaforei zero, prestigiul cultural al modelului sintactic francez urmat de traducător(i): „Să iei un pui și să-l prejaști și jumătate de franzelă iar prăjită (puiul însă să fie tăiat în bucăți). Cînd va fi puiul și franzela prăjite, **să se puie Ø în piuliță și să se piseze Ø bine**; apoi să pui amestecătura în oală și să o umpli cu zeamă bună, **să fiarbă Ø un ceas**” (KN, p. 1). Tot sub influența aceluiași model trebuie pusă și prezența textuală mai rară a cataforei: „La jumătate de oacă de făină pui un gălbănuș de ou și unul întreg și apă caldă cît socotești că trebuie; și apoi, după ce **se odihnește Ø**, întinzi **aluatul** mai suptire cît se poate și, lăsîndu-l puțin să se răcească, să-l stropești cu o lingură de unt de ciocolată, două bucățele rase” (KN, p. 126).
- iii) După consultarea unui corpus foarte restrîns de rețete culese prin anchete dialectale se poate aprecia că anafora zero se manifestă îndeobște ca expresie a economiei de vorbire. Fenomenul nu poate fi,

¹⁶În partea a doua a articolului, cînd vom discuta despre ipostazele stilistice ale registrului culinar, vom constata că rețetele pot fi analizate urmîndu-se canonul antic al celor trei stiluri: simplu, mediu și înalt. Alte cercetări disting doar două ipostaze stilistice ale registrului culinar: „Considerăm că *limbajul profesional culinar* cuprinde cel puțin două straturi: 1) nivelul *profesional curent*, selectat de locutor/scriptor în comunicarea cu nespecialiștii, pentru lexicul curent al cărților de bucate; 2) nivelul profesional „înalt” (specializat), folosit între specialiștii din domeniu, care conține în mod frecvent neologisme terminologice împrumutate din alte limbi” (Ciolac, 2015a, p. 381).

¹⁷Rețeta amintește de binecunoscutul *bulion* (fr. *bouillon*) al părintelui gastronomiei moderne, maestrul bucătar François Pierre de la Varenne, autorul cărții de bucate *Le Cuisinier françois* (1651).

deocamdată, corelat cu principalele variabile sociolingvistice (sex, vîrstă, apartenență socială, nivel de educație) care ar permite deoalarea unor variații stilistice de tip colectiv. La rigoare, corelarea prezenței discursive a anaferei zero cu economia cognitiv-comunicativă poate fi realizată și prin prisma principiilor pragmatice: cooperarea, politețea și relevanța (pertinența).

Pînia Țo frămînt cu aluauat potriyîes cu sári, púî acólu și trii pátru Țoúâ dácâ am Țoliá dî smîntîná dácâ am Țoliácâ dî Țuléi la Țúrmâ frámînt **Ø** ca sâ h'íi **Ø** maj frázed, și brînză Țo fa cu záhâr, cu Țoú, potriyítâ dîpî cum trébî așa, ș-Țo fac și fac fuáia púî brînză lî adún așa cum sâ spúni puáli Ț brîu și lî puî sí sí fácâ [!]¹⁸
(BC¹⁹, Căiuți, 4)

Puném cárne d'e porc, Țo spălám, dacá-i d'e zîțál, Țo spălám fain Țo puném sâ șárbă, puném șápă, puném Țuórcóž, lăsám sâ șárbă, dupa șéia **strecurám Ø**, fășém ái, și puném cárne íȚ farf [K] íȚ blíd'ê și puném zámă d'ê așéia ș-o dușém la răsálá sâ sâ răsáscă și gáta aítúra²⁰.
(BN²¹, Ilva Mare, 1)

[Cum se face borșul ?]

háȚoleú //punęám í cápa/ f^herbeám bine/...pă ce ferbeám
cșápa/...acó ierá ieséntâ/n-ávęam borj de puțină de-ásta acó^{lo}/
că nu umpleám borș/ieséntâ//ș-acólo/...avęám un...gavan mare un
castrón...mare/c-asă mîncám/cobănește/...și puneám doi craik trei
acólo...în caunú alá mar^{le}/...și-l vedeái acólo cînd f^herbeái •
de-l ferbeái bine cu lemne d-élea cuřáte/nu cu páie/...mamá !
ișá o Țuntură deasupra de zîcșái ce-i ástq //í^l dai jos/fáčái o
mă málígá cîd roáta cãruțî/...și pún-te băiéte/

Figura 2: Text dialectal cules în localitatea Viziru, județul Brăila²² (TDMu, p. 828)

Situationalitatea (engl. *situationality*) privește factorii care asigură pertinența textului într-un anumit cadru de comunicare. În general, acest standard textual atrage atenția asupra condițiilor contextuale care jalonează comportamentul comunicativ al indivizilor, adică în ce situație de comunicare se recurge la un anumit text. Altfel spus, acest parametru indică ce funcții comunicative poate îndeplini un tip de text, fie acesta culinar, epistolar, beletristic, științific sau de altă natură stilistică. Funcția primară a rețetelor de gătit este de a instrui pe cineva ce să facă pentru a prepara cu succes un produs alimentar. Acestei funcții instrucționale, comună tuturor textelor tehnice cu rol călăuzitor, i se pot adăuga și altele. În conversație, rețetele sînt întretesute în narațiune, iar această „împletire simultană a modului narativ cu

¹⁸[Pinea o frămînt cu aluat, potrivesc cu sare, pui acolo și trei patru ouă, dacă am oleacă (*puțină*) de smîntînă, dacă am oleacă de ulei, la urmă frămînt ca să fie mai fraged și brînză o fac cu zahăr, cu ou, potrivită după cum trebuie așa, și o fac și fac foaia, pui brînză, le adun așa cum se spune poale-n brîu și le pui să se facă].

¹⁹Subiect vorbitor: Natalița Orîndaru, 90 de ani, pensionară, 4 clase; înregistrare și transcriere: Alina Elena Rusu.

²⁰[Punem carne de porc, o spălăm, dacă-i de vițel, o spălăm fain, o punem să fiarbă, punem ceapă, punem morcovi, lăsăm să fiarbă, după aceea strecurăm, facem ai (*usturoi*) și punem carne în farf... [corectare], în blide și punem zeamă de aceea și o ducem la răceală să se răcească și gata aitura (*răciturile*)].

²¹Subiect vorbitor: Floarea Suci, 70 de ani, 4 clase, căsătorită în Ilva Mare de 43 de ani, pensionară; înregistrare și transcriere: Cristina Nechita.

²²[(Cum se face borșul?)

Aoleu! Puneam ceapa, fierbeam bine, ... (du)pă ce ferbeam ceapa, ... acolo iera esență, n-aveam borș de puțină de asta acolo, că nu umpleam borș, esență, și acolo ... aveam un gavan mare, un castron ... mare, că așa mîncam ciobănește ... Și puneam doi crapi, trei acolo ... în ceaunu ală mare, ... și-l vedeai acolo cînd fierbeai bine cu lemne din acelea curate, nu cu paie, ... mamă! Ieșea o untură deasupra de ziceai ce-i asta! Îl dai joi, făceai o mămăligă cît roata căruței, ... și pune-te băiete!].

cel instrucțional” (Norrick, 2011, p. 2753) face ca ele să funcționeze ca vehicule comunicative prin care sînt puse în evidență îndeletnicirile și pasiunile unor grupuri de *connaisseurs*, ceea ce înseamnă că aceste texte împlinesc și o funcție identitară. În plus, diversele programe de televiziune axate pe gătit au întărit funcția de divertisment a discursului culinar (Matwick & Matwick, 2014). În astfel de emisiuni, rețetele de gătit sînt adesea integrate în „felii de viață”, adică în narațiuni cu evidentă încărcătură persuasivă prin care se urmărește co-interesarea și creșterea audienței. Dacă ne raportăm la trecut, nu putem neglija funcția magică a unor rețete. În sfîrșit, nu se poate nega funcția educativă a textelor cu profil culinar (Fischer, 2013, p. 114), întrucît ele formează deprinderi, gusturi și mentalități.

Intertextualitatea este principiul constitutiv al textualității cu implicații multiple în transmiterea cunoașterii prin mijlocirea textelor, în dezvoltarea unor tipologii textuale, în stabilirea de filiații între texte, în analiza legăturilor dintre texte și modelele cognitive pe care acestea se întemeiază ș.a. Nu se poate enumera aici întreaga paletă de implicații ale intertextualității. Constatăm că intertextualitatea nu poate face obiectul de studiu al unei singure discipline, ci presupune recursul la constructe teoretice și metodologice de factură interdisciplinară. Sub acest aspect, se cuvinte subliniată dimensiunea antropologică a textualității: „Textualitatea articulează prin semne (semiotic) și structurează narativ, descriptiv și argumentativ problemele fundamentale ale vieții comunității” (Metzeltin & Thir, 2013, p. 34).

Dacă ne axăm strict asupra rețetelor culinare, intertextualitatea poate face obiectul mai multor tipuri de cercetări:

- a) studiile de filologie, interesate de conexiunile dintre texte (text-sursă vs. text-țintă, manuscris vs. tipăritură, original vs. copie).
- b) studiile de istoria limbii, centrate asupra particularităților unor elemente lingvistice mai vechi sau mai noi păstrate în rețete.
- c) studiile de traductologie, preocupate de confruntarea lucrărilor originale cu traducerile lor din diverse epoci.
- d) studiile de retorică, stilistică și poetică, interesate de resursele compoziționale și de clasificarea textelor, precum și de proprietățile formale și de conținut ale mesajelor.
- e) studiile de pragmatică, focalizate asupra condițiilor de reușită în transmiterea orală sau scrisă a rețetelor culinare.
- f) studiile de semiotică și de antropologie culturală, interesate, între altele, de calitatea de document socio-cultural a rețetelor de gătit.

Fără a epuiza inventarul, putem estima că scurtele texte instrucționale care ne călăuzesc în prepararea unor mîncăruri mai mult sau mai puțin sofisticate sînt, din unghi intertextual, caracterizate de mare adaptabilitate.

5. Concluzie parțială

Pentru a pune în lumină elementele comune și distinctive determinate de opoziția oral/scris, în partea a doua a cercetării noastre această opoziție fundamentală va fi corelată cu analiza altor tipuri de mărci [regional (neliterar) / standard (literar); informal / formal; compoziție originală / traducere ș.a.]. Astfel, vom încerca să observăm în ce măsură se poate argumenta delimitarea unui registru culinar, prin raportare la cercetări care fixează rețetele culinare în alte cuprinderi taxonomice (*gen*, *limbaj* sau *stil*). Analiza se va sprijini, de asemenea, pe un mic corpus de rețete culinare culese pe durata anchetelor dialectale și pe un eșantion de texte extrase din cîteva cărți de bucate românești.

Bibliografie

- Albala, K. (2000). *Southern Europe*, în K. F. Kiple, K. C. Ornelas (eds), *The Cambridge World History of Food*, Cambridge University Press, vol. II, p. 1203–1210, [Crossref](#).
- Albala, K. (2006). *Cooking in Europe, 1250–1650*, Greenwood Press, Westport / Londra.
- Albala, K. (ed.) (2011). *Food Cultures of the World Encyclopedia*, 4 volume, Greenwood Press, Santa Barbara / Denver / Oxford.

- Beaugrande, R.-A. de & Dressler, W. (1981). *Introduction to Text Linguistics*, Longman, Londra / New York.
- Bottéro, J. (2004). *The Oldest Cuisine in the World. Cooking in Mesopotamia*, The University of Chicago Press, Chicago / Londra.
- Candrea, I.-A. (1999). *Folclorul medical comparat. Privire generală. Medicina magică*, studiu introductiv de L. Berdan, Editura Polirom, Iași.
- Cernovodeanu, P. (red. resp.) (2000). *Călători străini despre Țările Române*, vol. X, partea I, Editura Academiei Române, București.
- Cernovodeanu, P. (red. resp.) (2004). *Călători străini despre Țările Române în secolul al XIX-lea*, serie nouă, vol. I, Editura Academiei Române, București.
- Chivu, Gh. (2000). *Limba română de la primele texte până la sfârșitul secolului al XVIII-lea. Variantele stilistice*, Editura Univers Enciclopedic, București.
- Chivu, Gh. (2006). *Cartea de bucate. Un manuscris singular în scrisul vechi românesc*, în *In honorem Gabriel Ștrempel*, Satu-Mare, 2006, p. 123–135, republicat în Chivu, Gh. (2015). *Vechi texte românești. Contribuții filologice și lingvistice*, Editura Academiei Române, București, p. 112–123.
- Ciolac, A. (2015a). *Din nou despre elementele lexicale franceze în cărți de bucate românești (I)*, în „Limba română”, vol. LXIV, nr. 3, p. 381–399.
- Ciolac, A. (2015b). *Din nou despre elementele lexicale franceze în cărți de bucate românești (II)*, în „Limba română”, vol. LXIV, nr. 4, p. 515–533.
- Culy C. (1996). *Null Object in English Recipes*, în „Language Variation and Change”, vol. 8, nr. 1, p. 91–124, [Crossref](#).
- Dima, E.I. (2015). *Textul gastronomic românesc între dialectal și literar. Studiu de caz: Buna menajeră de Ecaterina (Colonel) Steriad*, în R. Zafiu, I. Nedelcu (eds), *Variația lingvistică: probleme actuale. Actele celui de-al 14-lea Colocviu Internațional al Departamentului de Lingvistică*, Editura Universității din București, București, vol. II, p. 187–197.
- DȘL = Bidu-Vrâncianu, A., Călărășu, C., Ionescu-Ruxândoiu, L., Mancaș, M. & Pană Dindelegan, G. (2001). *Dicționar de științe ale limbii*, Editura Nemira, București.
- Fischer, K. (2013). *The addressee in the recipe. How Julia Child gets to join you in the kitchen*, în Gerhardt, C., Frobenius, M., Ley, S. (eds), *Culinary Linguistics. The Chef's Special*, John Benjamins, Amsterdam / Philadelphia, p. 103–118, [Crossref](#).
- Fischer, S.R. (2001). *A History of Writing*, Reaktion Books, Londra.
- GALR = Anafora, în Guțu Romalo, V. (coord.), *Gramatica limbii române*, vol. II, *Enunțul*, Editura Academiei Române, București, 2008, p. 749–766.
- Guia, S. (2014). *Dialectologie română. Studii și corpus de texte*, Editura Vasiliana '98, Iași, p. 163–382.
- Holban, M. (red. resp.) (1973). *Călători străini despre Țările Române*, vol. V, Editura Științifică, București.
- Irimia, D. (1999). *Introducere în stilistică*, Editura Polirom, Iași.
- KN = Kogălniceanu, M. & Negruzzi, C. (1973). *200 de rețete cercate de bucate, prăjituri și alte trebi gospodărești*, ediție de T. Moraru, Editura Dacia, Cluj-Napoca.
- LCB = Constantinescu, I. (ed.) (1997). *O lume într-o carte de bucate. Manuscris din epoca brâncovenească*, transcrierea textului, prefața și postfața de I. Constantinescu, studiu introductiv de M. Cazacu, Editura Fundației Culturale Române, București.
- Lupescu, M. (2000). *Din bucătăria țaranului român*, Editura Paideia, București.
- Malmaud, J., Wagner, E.J., Chang, N. & Murphy, K. (2014). *Cooking with Semantics*, în *Proceedings of the ACL 2014 Workshop on Semantic Parsing, Baltimore, Maryland, June, 26, 2014*, p. 33–38, [Crossref](#).
- Marin, S. (2004). *Carte de bucate. Ediție integrală*, Editura Humanitas, București.
- Martinet, A. (1970). *Elemente de lingvistică generală*, ediție în limba română de P. Miclău, Editura Științifică, București.
- Massam, D. & Roberge, Y. (1989). *Recipe Context Null Object in English*, în „Linguistic Inquiry”, vol. 20, nr. 1 (Winter, 1989), p. 134–139.
- Matwick, K. & Matwick, K. (2014). *Storytelling and synthetic personalization in television cooking shows*, în „Journal of Pragmatics”, vol. 71, p. 151–159, [Crossref](#).
- Metzeltin, M. & Thir, M. (2013). *Antropologia textului*, traducere în limba română de O. Nicolae, Editura Universității „Alexandru Ioan Cuza”, Iași.
- Neș, M. (1998). *Cărțile de bucate românești: un studiu de mentalități*, Editura Academiei Române, București.
- Norricks, N.R. (2011). *Conversational recipe telling*, în „Journal of Pragmatics”, vol. 43, p. 2740–2761, [Crossref](#).
- Östman, J.-O. (2004). *Construction Discourse. A prolegomenon*, în Östman, J.-O. & Fried, M. (eds), *Construction Grammars. Cognitive grounding and theoretical extensions*, John Benjamins, Amsterdam / Philadelphia, p. 121–144, [Crossref](#).
- Plett, H. (1983). *Știința textului și analiza de text. Semiotică, lingvistică, retorică*, traducere în limba română de S. Stănescu, Editura Univers, București.
- Samaritan, P.Gh. (1935–1938). *Medicina și Farmacia în Trecutul Românesc: 1382–1775*, vol. I, Tipografia „Modernă”, Călărăși / Ialomița, 1935; vol. II, Tipografia „Cultura”, București, 1938.
- ТДМУ = Cazacu, B. (coord.), *Texte dialectale. Muntenia*, vol. II, Editura Academiei R.S.R., București, 1975.
- Young, C. & Gloning, T. (2004). *A History of the German Language through Texts*, Routledge, Londra / New York.
- Zafiu, R. (2004). *Observații asupra anaforei în limba română actuală*, în Pană Dindelegan, G. (coord.), *Tradiție și inovație în studiul limbii române*, Editura Universității din București, București, p. 239–252.