Corpus de discursuri culinare. Tipuri de texte. Faza II – *Digitalizarea patrimoniului cultural alimentar al judeţului Bacău* (PN-III-P2-2.1-BG-2016-0390)

Petronela Savin*

Keywords: *food-related discourses*; *Bacău*; *recipes*; *digitization*

1. Digitalizarea patrimoniului cultural alimentar al judeţului Bacău (PN-III-P2-2.1-BG-2016-0390)

În spaţiul patrimoniului cultural alimentar, mai mult decât în orice alt domeniu, fiecare comunitate deţine o cunoaştere acumulată în timp, ca rezultat al interacţiunii cu mediul şi condiţiile de viaţă, mare parte din aceasta având o bază ştiinţifică dovedită (Bergfløt Amilien *et alii* 2012). Acest fond de cunoştinţe şi valori transmise prin discurs, de la o generaţie la alta, reprezintă, de fapt, rezultatul procesului istoric de raportare a omului la lume. Redescoperirea lui nu se poate realiza decât revenind la discurs. Proiectul *Digitalizarea patrimoniului cultural alimentar. Regiunea Bacău – eCULTFOOD*[1] şi-a propus să facă vizibilă această moştenire reflectată de cunoştinţele privitoare la alimentaţie, prin prezervarea sub formă cartografică şi informatizată a unui corpus reprezentativ de documente audiovizuale, produse în cercetări de teren efectuate cu subiecţi de generaţii diferite din judeţul Bacău. Rezultatul acestui demers a fost crearea unei platforme *eCultFood*, sub forma unei baze de date complexe, ce cuprinde rezultatele cercetării de teren, arhivă şi bibliotecă privind practicile şi tradiţiile alimentare din regiunea Bacău (http://ecultfood.ub.ro).

Principala metodă utilizată în generarea de etnotexte privitoare la alimentaţie a fost cea a anchetei de teren, realizată pe baza experimentului etnologic, a interviului tematic de tip semidirectiv şi a observaţiei participative (O'Reilly 2005: 84–112). Pentru realizarea interviurilor semidirective, s-a conceput un ghid de interviu, organizat pe 50 de subiecte-temă, care privesc înregistrarea de cunoştinţe şi practici referitoare la alimentaţia tradiţională, tehnici de preparare şi reţete tradiţionale. Lista de subiecte-temă a avut la bază organizarea elementelor de patrimoniu imaterial alcătuită de Narcisa Ştiucă (2009: 133–140), la

* Universitatea „Vasile Alecsandri", Bacău, România.

[1] Proiectul PN-III-P2-2.1-BG-2016-0390 *Digitalizarea patrimoniului cultural alimentar. Regiunea Bacău – eCULTFOOD* (1.10.2016–30.10.2018) este coordonat de Universitatea „Vasile Alecsandri" din Bacău, director Petronela Savin, implementându-se în parteneriat cu Universitatea „Alexandru Ioan Cuza" din Iaşi şi Asociaţia Culturală „Artă–Tradiţii–Patrimoniu fără Frontiere" din Bacău.

BDD-V4906 © 2018 Editura Universităţii „Alexandru Ioan Cuza"
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 12:57:56 UTC)

care au fost adăugate elemente identificate ca urmare a documentării bibliografice şi a anchetelor de teren. Cercetarea noastră a recurs, de asemenea, la tehnica experimentului etnografic (Ştiucă 2007: 56), în primul rând prin provocarea performării unor reţete care au fost însoţite de un discurs comentativ.

Anchetele s-au desfăşurat pe parcursul unui an calendaristic (noiembrie 2016 – octombrie 2017), urmărind să surprindă discursurile despre meniurile tradiţionale, codurile şi comportamentele culturale legate de alimentaţie ale locuitorilor judeţului Bacău. Au fost investigate, prin cel puţin o descindere în teren, 34 de localităţi[2] reprezentative pentru diversitatea geoculturală a regiunii. Au fost deja arhivate documente audiovizuale care au înregistrat situaţii de comunicare reale, sub formă de dialog, cu 90 de informatori din cele 34 de localităţi din judeţul Bacău.

Pentru documentarea elementelor de patrimoniu alimentar, s-au utilizat tehnicile video şi foto. S-au obţinut două tipuri de filmări: unele care înregistrează un discurs performativ referitor la reţete ale unor preparatele tradiţionale, informatorii prezentându-le din memorie sau în timpul procesului preparării, şi un discurs evocativ-narativ legat de obiceiuri şi contexte care au legătură cu hrănirea. În fiecare punct anchetat, fiecare subiect-temă a fost documentat prin înregistrări video şi foto, dublate de un text reprezentând transcrierea literalizată[3] a comunicării din clip.

2. Spaţiul pragmatico-discursiv al comunicării despre alimentaţie

În urma anchetei, s-au conturat două mari categorii de conţinuturi colectate: un repertoriu de reţete şi un repertoriu de discursuri libere despre coduri şi comportamente alimentare.

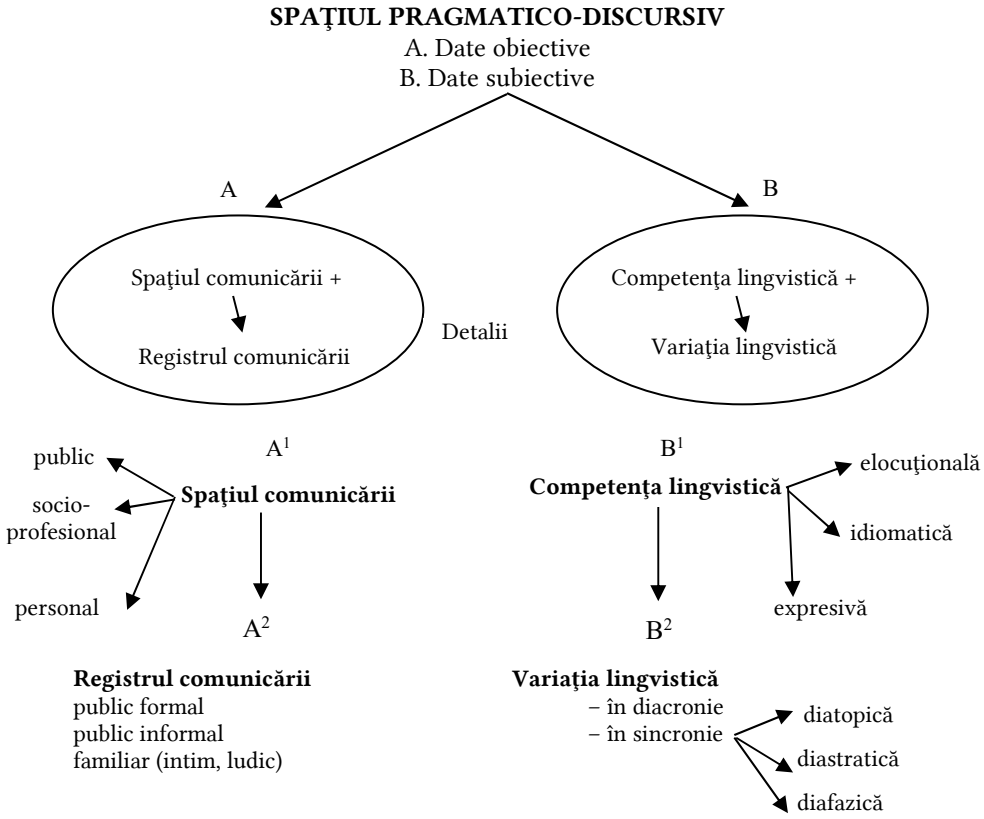
Înregistrând o situaţie de comunicare de tipul dialogului despre un subiect culinar, de cele mai multe ori desfăşurat în timpul activităţii propriu-zise de gătit, trebuie să avem în vedere toate trăsăturile spaţiului pragmatico-discursiv.

[2] Prezentăm cele 34 de localităţi din judeţul Bacău, în ordinea cronologică a anchetării: Frumuşelu (Glăvăneşti), Glăvăneşti (Glăvăneşti), Muncelu (Glăvăneşti), Ludaşi (Balcani), Balcani (Balcani), Răţeni (Balcani), Buda (Blăgeşti), Apa Asău (Asău), Valea Mică (Roşiori), Gioseni (Gioseni), Galbeni (Nicolae Bălcescu), Bălăneasa (Livezi), Mănăstirea Caşin (Caşin), Caşin (Caşin), Blidari (Căiuţi), Pârjol (Pârjol), Bereşti (Sascut), Somuşca (Cleja), Ţârdenii Mici (Blăgeşti), Chetriş (Tamaşi), Prăjeşti (Prăjeşti), Faraoani (Faraoani), Pustiana (Pârjol), Mâlosu (Lipova), Dumbrava (Gura Văii), Vâlcele (Târgu-Ocna), Răchitiş (Ghimeş-Făget), Berzunţi (Berzunţi), Scurta (Orbeni), Pânceşti (Pânceşti), Răstoaca (Răcăciuni), Pânceşti (Sascut), Sascut-Sat (Sascut), Oituz (Oituz).

[3] În transcrierea discursului oral, ne-am condus după principiul redării particularităţilor dialectale numai cu ajutorul literelor alfabetului limbii române, respectând normele generale ale ortografiei actuale; astfel, sunetul [ĭ] s-a scris *î* la începutul şi finalul cuvintelor – în interior, în situaţii de derivare sau compunere – şi *â*, în interiorul cuvintelor (după regula generală); pentru sunetele africatizate [ŝ], [ẑ] (consoane alveo-palatale, cu o rostire uşor posterioară), s-a preferat scrierea cu literele specific limbii literare, de obicei, *ce*/*ci* şi *ge*/*gi*; pentru stadiile finale de palatalizare a labialelor şi labio-dentalelor redate prin sunetele [k̑], [ǵ], [ń], s-a preferat scrierea cu ajutorul grupurilor de litere *che*/*chi*, (ex. *chicior*) *ghe*/*ghi* (ex. *ghiţă*l) şi, respectiv, cu ajutorul literei *n* (ex. *nireasă*).

BDD-V4906 © 2018 Editura Universităţii „Alexandru Ioan Cuza”
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 12:57:56 UTC)

Prezentăm elementele care definesc acest spaţiu aşa cum le deosebeşte Stelian Dumistrăcel (2012: 48-49)[4], care plasează acest concept sub semnul intenţiei de *cooperare* din partea vorbitorilor. Redăm mai jos schema spaţiului pragmatico-discursiv, aşa cum o prezintă autorul citat.



© Dumistrăcel 2012

În situaţia de comunicare creată prin ancheta de teren care investighează patrimoniul alimentar al unei comunităţi avem a face cu date obiective (A) şi date subiective (B). Datele obiective sunt legate de instituirea unei comunicări personale realizate în spaţiul familiei-gazdă, de cele mai multe ori în bucătărie, luând în considerare întreg arsenalul de gesturi legate de prepararea unei mâncări. Registrul corespunzător al acestei situaţii de comunicare este registrul familiar, putând evolua spre intim sau chiar ludic. Astfel, caracterul oral al

[4] Stelian Dumistrăcel, la rândul său, se raliază definiţiei lansate de Dominique Maingueneau, care distinge un spaţiu discursiv reprezentând poziţionarea (identitatea) ideologică a enunţiatorului (cf. Charaudeau – Maingueneau 2002: 97; 453–454).

BDD-V4906 © 2018 Editura Universităţii „Alexandru Ioan Cuza”
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 12:57:56 UTC)

comunicării se reflectă atât în plan macrotextual (organizarea de ansamblu a dialogului legat de reţete, coduri şi comportamente alimentare), cât şi în plan microtextual (selecţia formulelor de expresie a mesajului). Simultaneitatea producerii mesajului şi a activităţii de gătit determină o relativă destructurare a discursului reţetelor reflectată prin prezenţa unor false începuturi, a unor enunţuri eliptice, reveniri, corecţii, ezitări, întreruperi. Coprezenţa interlocutorilor în mediul familial al gazdei determină folosirea unui limbaj al momentului, marcat de contextul de comunicare (deictice personale şi spaţio-temporale frecvente, limbaj afectiv, sensuri contextuale ale cuvintelor, elipse). Necesitatea întreţinerii legăturii de comunicare impune, firesc, utilizarea unei întregi strategii de adaptare şi stimulare a interesului faţă de subiectul propus, reflectat prin secvenţe fatice de natură verbală, para şi nonverbală. Trebuie precizat şi faptul că lasă urme importante la nivelul organizării întregii situaţii de comunicare camera de filmat, respectiv aparatul foto, a căror prezenţă este conştientizată de toţi membrii grupului de dialog.

În ceea ce priveşte datele subiective ale comunicării (B), acestea ţin de dotările personale ale interlocutorilor, referindu-ne, în primul rând, la competenţa lingvistică a acestora, în speţă la competenţa idiomatică (gradul de cunoaştere a unei limbi) şi la cea expresivă, reprezentând capacitatea vorbitorului de a pune în discurs intenţia de comunicare (Coşeriu 1994: 36). Evident, la nivelul acestor date subiective se situează şi variaţia diatopică (teritorială a limbii utilizate de vorbitor, reprezentată, în acest caz de subdialectul moldovenesc influenţat în unele cazuri de situaţii de bilingvism), variaţia diastratică (legată de nivelul social al interlocutorilor, majoritatea oameni ai satului cu o educaţie medie) şi variaţia diafazică (cei mai mulţi dintre vorbitori fiind recunoscuţi pentru competenţele lor de comunicare expresivă). Toate aceste date se subordonează unui anumit «contract de comunicare», pe care Stelian Dumistrăcel (2012: 48) îl defineşte ca pe o interacţiune de împreună-construire a sensului[5]. Acest contract de comunicare presupune compatibilizarea discursului participanţilor la dialog, respectiv, cercetătorii, gazda cunoscătoare a reţetelor, dispusă să împărtăşească şi să arate, persoana de contact care a mediat organizarea anchetei.

[5] Stelian Dumistrăcel plasează noţiunea de contract de comunicare în descendenţa concepţiei lui Elíseo Véron (*Entre l´épistémologie et la communication*), revendicată din ipostaze diverse, ca „intersubiectivitate" (Benveniste), „dialogism" (Bahtin), „intenţie colectivă" (Searle), „intenţionalitate reunită" (F. Jacques), „negociere" (Kerbrat-Orecchioni), ipostaze ce converg spre o definire contractuală a actului vorbirii, care implică existenţa a doi subiecţi în relaţie de intersubiectivitate, existenţa de convenţii, de norme şi acorduri ce reglează schimburile „langajiere", existenţa cunoaşterilor comune ce permit să se stabilească o cooperare, totul într-o anumită situaţie de comunicare (cf. Dumistrăcel 2006: 36, *apud* Charaudeau – Maingueneau 2002: 138–141).

BDD-V4906 © 2018 Editura Universităţii „Alexandru Ioan Cuza"
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 12:57:56 UTC)

2.1. Discursul reţetelor culinare

Ca tip de text, reţeta culinară face parte din categoria textelor numite proceurale (Longacre 1982) sau instructiv-injoctive (Adam 1987)[6], iar ca activitate comunicativă are ca scop prezentarea procedeului de realizare a unui preparat alimentar[7]. Reţetele pe care le-am provocat în cadrul anchetei de teren au luat forma unui dialog oral iniţiat de cercetător cu gazda recunoscută ca fiind cunoscătoare a preparatelor tradiţionale. Toate anchetele au fost realizate în casele informatorilor şi au privit obţinerea în primul rând de discursuri despre prepararea unor mâncăruri gătite pe loc sau prezentate din memorie.

Reţetele orale obţinute pe baza dialogului au o structură nediferenţiată, cele trei secvenţe ale reţetei scrise, titlul preparatului, ingredientele, procedeul de realizare, convertindu-se într-o singură secvenţă discursivă în care este prezentat procedeul preparării care include denumirea şi ingredientele.

Adoptând clasificarea propusă de Ion Coteanu (1973: 50) în privinţa diasistemului limbii, reţetele culinare culese prin anchetă s-ar încadra *limbajului popular nonartistic*, subdiviziunea *nuanţat tehnic* (în care mijloacele expresive sunt solicitate, de obicei, mai rar).

Analizăm în cele ce urmează o serie de dialoguri având ca scop prezentarea unor reţete considerate tradiţionale înregistrate în localităţi din judeţul Bacău. În funcţie de particularităţile stilistice, putem organiza tipurile de discursuri obţinute în trei categorii: reţete evocate, reţete performate, reţete rezultat al condensării unui discurs procedural.

2.1.1. Reţete evocate

Categoria cea mai numeroasă de reţete obţinute este cea a reţetelor evocate din memorie, generate de întrebări pe baza celor 50 de subiecte-temă ale ghidului de interviu. Această categorie de reţete, chiar dacă apare sub forma dialogului, are avantajul caracterului sintetic. De asemenea, un fapt foarte important este lipsa referinţei, a preparatului propriu-zis, element care determină convertirea în discurs a întregii intenţii de comunicare. În aceste condiţii scopul utilizării discursului repetat este acela de a puncta finalul comunicării, urmărind convingerea auditoriului de valoarea reţetei. Prezentăm mai jos o reţetă tipică pentru un astfel de discurs, încercând să ilustrăm rolul mecanismului discursului repetat la nivelul textului.

[6] Despre dificultăţile de clasificare a acestor tipuri de texte vezi şi Jean-Michel Adam, *Types de textes ou genres de discours? Comment classer les textes qui disent de et comment faire?*, în „Langages", 35e année, n°141, 2001, p. 10-27.

[7] Un studiu complex în care sunt inventariate tradiţiile culinare ale Europei, tiparele compoziţionale ale reţetelor de gătit şi izotopiile lor este: Ioan Milică, Sorin Guia, *Reţete culinare oralitate şi scriturălitate*, „Diacronia", 2017, http://www.diacronia.ro/ro/journal/issue/5/A71/ro/pdf.

BDD-V4906 © 2018 Editura Universităţii „Alexandru Ioan Cuza"
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 12:57:56 UTC)

[Varză cu jumeri]
Gioseni[8], comuna Gioseni, judeţul Bacău
Informator: Ecaterina Lucaci (n. 1949) /E.L./
Cercetător: Petronela Savin /C./
Data înregistrării: 14 ianuarie 2017

C. *Varza călită?*
E.L. Da, varză puniem la murat, toamna!
C. *Aşa.*
E.L. Da, în butoaie… da, îî, după familii, cî… da. Şi scoatem o căpăţînă şi punim în apă, îîî, ca sî mai iesi sarea ceea. Tocănăm bini cu satârul… aşa, pi, pi fund, mărunt, mărunt, şi dacă e sărat, îm… dacă mai are oleacî di sare, mai spălăm, oleacî, aşa tocănat.
C. *Da?*
E.L. Da, cî iesî mai repidi sarea. Şi cum pui la lighean ş-ai spălat, poţi şi sî scoţi. Pui, şi pui în ceaun separat, pui jumeri, ceapă, jumerili-i scoţi ca sî nu sî ardă, pui ceapa la… la… călit. Şi pui acolo vreo două-trei cepi, pi urmă pui varza şi pui şî şunci, jumerili acolo, înapoi. Că, când pui jumerili odată cu varza, îî, sî face puhab jumerili ăla şi ie şi varza gustul ăla di jumeri, nuu, nu pui la urmă când îi gata varza, sî fiarbă acolo sî fie-n abur, sî steie-n abur. Da. Şi pi urmî mâncăm. Poftă bună!
C. *Aşa faceţi varza…*
E.L. Varza nu se strică călită, ţine şi o săptămână şî nici nu-şî schimbî gustul. Şi facem cu mămăliguţî varza, nu cu pâini, îi mai bine cu, îi mai bunî cu mămăliguţî, mămăliguţî moale, moale ca la brânzî şî ca la peşti, daa, văleu, sî fie moale şî sî… numai sî-nghiţî, sî-nghiţî.

După cum se observă, este vorba despre o reţetă prezentată din memorie. Dialogul se fundamentează pe două intenţii de comunicare, prezentarea paşilor şi a tehnicii de realizare a reţetei şi, respectiv, convingerea ascultătorului de valoarea preparatului. Pe primul plan se situează intenţia de a transmite modalitatea realizării preparatului. Vorbitoarea, Ecaterina Lucaci, înzestrată cu darul comunicării, înţelege imediat că, în cazul unei reţete simple, de interes este tehnica: *scoatem o căpăţînă şi punim în apă, tocănăm bini… mărunt, mărunt, jumerili-i scoţi ca sî nu sî ardă, sî fiarbă acolo sî fie-n abur.* Prezentarea tehnicii este cel mai important argument al calităţii rezultatului. Iar cum informatoarea

[8] Satul Gioseni, care singur formează comuna Gioseni, se află în partea central-estică a judeţului, pe malul stâng al Siretului, în aval de barajul Galbeni şi în amonte de lacul de acumulare Răcăciuni. Majoritatea locuitorilor sunt români, de religie romano-catolică. Persoana care ne-a introdus în comunitate a fost educatoarea Daniela Puşcaşu, cunoscută drept sora Rafaela, călugăriţă în biserica romano-catolică. Contextul realizării anchetei a fost foarte interesant pentru că, pe 14 ianuarie 2017, gazdele au organizat o petrecere în care s-a gătit. În această întâlnire ni s-a gătit o masă de sărbătoare în gospodăria Anei Cancel (n. 1948), alături de fiica sa, Angela Cancel (n. 1974), şi vecinele Ecaterina Lucaci (n. 1949), Genoveva Hodea (n. 1958), şi Veronica Ţâmpu (n. 1947). Informatoarele sunt bilingve şi vorbesc atât limba română, cât şi graiul matern, ceangăiesc, fapt care face ca discursul în limba română să fie influenţat de trăsături mai ales sintactice ale graiului ceangăiesc.

BDD-V4906 © 2018 Editura Universităţii „Alexandru Ioan Cuza”
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 12:57:56 UTC)

înţelege că nu e suficient să prezinte reţeta, ci e important să-l şi convingă pe cel ce ascultă de rezultatul obţinut, foloseşte o întreagă strategie de comunicare. În primă instanţă, sfârşeşte actul prezentării reţetei cu o structură aparţinând discursului repetat din categoria urărilor adresate celor care se pregătesc să mănânce: *Poftă bună!*[9] Aşadar, aduce aproape ascultătorul prin sugestia unui festin gata să înceapă. Însă, la intervenţia cercetătorului, care foloseşte o formulă de întărire a celor auzite, *Aşa faceţi varza…*, vorbitorul se simte încurajat să completeze discursul şi face apel la argumentul alăturării preparatului cu un alt aliment care creşte pofta, mămăliguţa: *Şi facem cu mămăliguţî varza, nu cu pâini, îi mai bine cu, îi mai bunî cu mămăliguţî, mămăliguţî moale, moale ca la brânzî şî ca la peşti, daa, văleu, sî fie moale şî sî… numai sî-nghiţî, sî-nghiţî.* O întreagă strategie de apropiere a locutorului, prin care se recurge la diminutivare, repetiţie, comparaţie, interjecţie afectivă, culminează cu structura eliptică repetată *numai sî-nghiţî, sî-nghiţî.*



Ecaterina Lucaci (n. 1949) povestind alături de Veronica Ţâmpu (n. 1947)

2.1.2. Reţete performate

O categorie mai puţin numeroasă, dar la fel de importantă este cea a reţetelor performate. Este vorba de un discurs complex, obţinut cu prilejul înregistrării pregătirii unor reţete în faţa camerei de luat vederi. De obicei, în cadrul unei vizite au fost înregistrate două-trei reţete pregătite de complexitate diferită, timp în care au fost obţinute informaţii şi despre celelalte reţete aflate pe lista ghidului de interviu. Din acest punct de vedere, este evident că discursul reţetelor pregătite este influenţat de acţiunea care se petrece în timpul vorbirii. Simultaneitatea activităţii de a găti şi producerea mesajului determină uneori o destructurare a discursului reţetelor reflectată prin prezenţa unor enunţuri eliptice, a unor reveniri, corecţii, ezitări, întreruperi, mai ales când la actul preparării iau parte mai multe persoane. De asemenea, prezenţa perma-

[9] Liviu Groza (2008) integrează frazeologismele de tipul urărilor în categoria pragmatemelor.

BDD-V4906 © 2018 Editura Universităţii „Alexandru Ioan Cuza”
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 12:57:56 UTC)

nentă a referinţei, a preparatului propriu-zis în diferitele sale etape, determină evitarea convertirii în discurs a întregului context de comunicare. Prezentăm în cele ce urmează o secvenţă a unei reţete pregătite, *sarmalele cu urluială*, prin prezentarea în discurs a etapei pregătirea urluielii.

[Sarmale cu urluială]
Sat Gioseni, comuna Gioseni, judeţul Bacău
Informatori: Genoveva Hodea (n. 1958) /G.H./; Ecaterina Lucaci (n. 1949) /E.L./; Veronica Ţâmpu (n. 1947) /V.Ţ./
Cercetător: Petronela Savin /C./
Data înregistrării: 14 ianuarie 2017

C. *Aici vă pregătiţi pentru?*
E.L. Pentru sarmali.[...]
C. *Deci asta e urluiala, urluială se numeşte, şi acuma ce faceţi? Puneţi...?*
E.L. Da, urluială. Spălăm, spălăm, da...
G.H. Ca să iasă toatî boaştea aia din ea...
E.L. Spălăm di multi ori, şî din cinci, şasî ori ca să iasă, iesi...
G.H. Boaştea aia...
E.L. Uitaţi, o să ăă, o să videţi ci curatî o să iesi... da...
G.H. Stai să îţi aduc o găleată, tu, ca să...
E.L. Da, da.
G.H. Daţi găleata pentru...
V.Ţ.: Uiti găleata acolo...
E.L. Eee... o să videţi ci sărmăluţi o sî iesi ... ca la mama acasî... da.
G.H. Catrina, uiti pui aicea zeama...
E.L. E o vorbî: „ca la mama acasî...”



Pregătirea urluielii

După cum se observă, spre deosebire de reţeta precedentă, avem în faţă, din cadrul aceleiaşi anchete, o reţetă preparată, însoţită de discursul realizării. Dat fiind faptul că la Gioseni, alături de Ecaterina Lucaci erau prezente gazda Ana Cancel, fiica sa, Angela Cancel, şi vecinele Genoveva Hodea şi Veronica

BDD-V4906 © 2018 Editura Universităţii „Alexandru Ioan Cuza”
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 12:57:56 UTC)

Ţâmpu, în discursul pregătirii intervin mai multe voci care intră în relaţie cu cea care îşi asumă realizarea preparatului. În această primă secvenţă este vorba despre pregătirea urluielii pentru sarmale, iar discursul secondează actul, componenta acţională primând în faţa verbalizării. Şi chiar în acest mix de voci care încearcă să verbalizeze etapele execuţiei, liderul de comunicare, Ecaterina Lucaci, ţine să proiecteze atenţia asupra rezultatului, asigurându-se de adeziunea auditoriului*: o să videţi ci sărmăluţi o sî iesi… ca la mama acasî… da.* Şi, conştientă de valoarea structurii pe care o foloseşte completează *E o vorbî: „ca la mama acasî…”*. Aşadar, liderul se asigură de netezirea canalului de comunicare, creând contextul pentru desfăşurarea procesului complex de pregătire, plasând preparatul sub auspiciile gustului de-acasă: *„ca la mama acasî…”*.

2.1.3. Tehnica condensării prin discurs

O categorie aparte care reprezintă o combinaţie dintre cele două tipuri de reţete prezentate mai sus sunt reţetele care condensează prin discurs procesul pregătirii unui preparat. Este vorba despre prezentarea reţetei unui preparat gata făcut, aflat în faţa vorbitorului. Poate fi reţeta reluată a unui preparat înregistrat în toate etapele sale sau reţeta unui preparat realizat cu puţin timp sau cu mai mult timp înainte de momentul înregistrării. Din acest punct de vedere, este evident că discursul acestor reţete este sintetic, însă totuşi este influenţat de acţiunea care s-a petrecut aproape de timpul vorbirii. De asemenea, prezenţa preparatului propriu-zis determină evitarea convertirii în discurs a întregului context de comunicare. Prezentăm în cele ce urmează două reţete rezultate din procesul de condensare a unor discursuri legate de pregătirea unor reţete, prima, *perje afumate*, reflectând rezumarea unei reţete pregătite sub ochiul cercetătorului, iar cea de a doua, *dulceaţa de ardei iuţi*, o reţetă realizată cu câteva luni în urmă, în perioada pregătirii conservelor pentru iarnă.

[Perje afumate]
Satul Buda[10], comuna Blăgeşti, judeţul Bacău
Informator: Maria Dumitru (n. 1947) – /M.D./
Cercetător: Petronela Savin /C./
Data înregistrării: 2 decembrie 2016

C. *Mai povestiţi o datî cum aţi făcut de la-nceput până la sfârşit?*
M.D. Perjile iestea? Le-am pus de-aseară-n apî, icea pi rolî s-o-ncălzât apa, o ieşât fumu' şî cu negreala din eli, şî, dimineaţa, le-am scurs, aţ' văzut, ş-am pus oleacî di orez, ş-acu' le-am prăjit şi de-acu'-s gata. Îs buni di mâncat.
C. *Cu ci li mâncaţi?*

[10] Satul Buda este din comuna Blăgeşti, care se află în extremitatea nordică a judeţului, la limita cu judeţul Neamţ, în valea râului Blăgeasca şi pe malul drept al Bistriţei. Locuitorii comunei sunt, majoritatea, români, de religie ortodoxă. Am ajuns la familia Dumitru cu ajutorul educatoarei Ana-Maria Dumitru, informatoarea principală fiind tocmai soacra acesteia, Maria Dumitru (n. 1947), casnică, cu şase clase.

BDD-V4906 © 2018 Editura Universităţii „Alexandru Ioan Cuza”
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 12:57:56 UTC)

M.D. Cu pâine, cu măligă, cum vă place…
C. *E fel principal? Poţi să-l mănânci la-nceput, înainti sau la sfârşit?*
M.D. Îl mănânci şî desert! Ăsta poţi să-l mânânci şi desert. Aicia mânânci un castron di borş, mânânci ş-un castron di perjî. Desert!
C. *Dar dacă-l mănânci cu pâini sau cu mămăligî…*
M.D. Eh, ti pui la cali ş-aşa.
C. *Ti pui la cali… Ci-nseamî cî ti pui la cali, oari?*
M.D. Foamea.



Perje afumate, satul Buda, comuna Blăgeşti

Acest dialog are ca subiect rezumarea unei reţete de perje afumate, înregistrată în satul Buda, comuna Blăgeşti, judeţul Bacău, cu Maria Dumitru, o povestitoare talentată, recunoscută pentru calităţile de bucătăreasă. După ce a fost înregistrat întreg procesul de realizare a acestui preparat considerat specific zonei, i s-a cerut informatoarei o scurtă sinteză a procesului pregătirii. Această formă de reluare pe scurt a unui discurs care tocmai s-a încheiat este, inevitabil, marcată de elipsă şi de referinţe deictice privitoare la procesul pregătirii felului de mâncare. La întrebarea cercetătorului legată de felul în care se mănâncă perjele afumate, dacă se mănâncă cu pâine sau cu mămăligă, informatoarea răspunde: *Eh, ti pui la cali ş-aşa,* şi, lămureşte mai departe, adică *foamea.* Alegerea acestei structuri familiare pentru a ilustra valoarea unui preparat, care altădată asigura masa în posturile lungi, dovedeşte calităţile vorbitorului înzestrat pentru comunicarea expresivă.

După cum se observă, atât la nivelul discursului care înfăţişează reţete pregătite sub ochiul cercetătorului, cât şi la nivelul discursului prin care se prezintă reţete din memorie, învăţate prin practică sau memorate după o formulă spusă sau scrisă de cineva, se observă manifestarea în dialog a unor reflexe ale funcţiei „fatice” ca o componentă a funcţiei „de apel” a discursului, orientată spre seducerea şi incitarea receptorului în sensul în care o defineşte Stelian Dumistrăcel (2006: 30).

BDD-V4906 © 2018 Editura Universităţii „Alexandru Ioan Cuza”
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 12:57:56 UTC)

2.2. Discursul etnotextelor culinare libere

În contextul realizării cercetărilor de teren complexe cu scopul de a documenta patrimoniul alimentar al regiunii Bacău, s-a obţinut un număr important de înregistrări cu privire la obiceiuri şi contexte culinare. Invitaţi să comunice sau să pregătească reţete specifice locului, oamenii au construit discursuri ample despre practicile şi tradiţiile de Crăciun, Anul Nou, Bobotează şi Sfântul Andrei, Paşte, unele de o surprinzătoare vitalitate la nivel comunitar, iar altele trăind doar în amintirile povestitorilor[11].

În urma anchetelor de teren s-au obţinut adesea texte cu caracter autobiografic sau relatări asupra unor întâmplări „senzaţionale", unele cu un pronunţat caracter narativ, aşa-zisele *texte libere*. După cum afirmau Stelian Dumistrăcel şi Doina Hreapcă (2011: 168), în cadrul acestui registru, se remarcă intenţia sensibilizării ideilor, unele dintre textele de acest fel putând fi socotite „creaţii" de factură artistică. În aceste contexte sunt mai evidente diferenţele între vorbitorii talentaţi şi vorbitorii mai puţin înzestraţi.

Pentru o analiză pertinentă a mecanismelor discursive la nivelul acestor texte, vom distinge, paralel, contextele ce reflectă un discurs descriptiv-evocativ de cele ce aparţin epicii, naraţiuni propriu-zise, cu o structură şi apelând la mijloace de expresie care servesc intenţia de a produce o anumită impresie asupra ascultătorilor.

2.2.1. Etnotexte descriptiv-evocative

Din categoria discursului descriptiv-evocativ face parte următorul context care, ivit pe scheletul unui discurs performativ legat de pregătirea porcului de Crăciun, ipostaziază scene ale unor vremuri trecute sau comportamente sociale cotidiene.

Considerând ancheta etnolingvistică o situaţie specială în procesul comunicării, am înregistrat un discurs de tip performativ în localitatea Valea Mică din comuna Roşiori, Bacău, cu privire la tăierea porcului de Crăciun. Informatorul principal, Gheorghe Nica, fost militar de carieră, originar din satul Valea Mică, care a crescut dintotdeauna animale, ne-a arătat cum se pregăteşte porcul, explicându-ne la ce foloseşte fiecare parte. Ajuns la organele interne, la vezică, nu poate să treacă peste un fapt legat de utilitatea acesteia în

[11] Din această opţiune narativă a interlocutorilor noştri, s-a născut un alt proiect *e-FestMemoria. Valorificarea patrimoniului imaterial. Sărbătorile de iarnă din judeţul Bacău*, nr ROCJBC 350 2017 001 12151, finanţat de Consiliul Judeţean Bacău, în perioada august-noiembrie 2017, care a avut ca obiectiv principal crearea unei baze de date cuprinzând un corpus reprezentativ de documente audio-vizuale privitoare la tradiţiile şi obiceiurile de iarnă din judeţul Bacău, preluate prin anchetă în special de la generaţia în vârstă. Acest corpus a stat la baza volumului-antologie de documente etnografice *„Aceea era... Puterea colacilor!" Sărbători trăite, sărbători povestite în localităţi din judeţul Bacău*, realizat de Petronela Savin, Cosmina Timoce-Mocanu (coord.), Adrian Jicu şi Maria Cuceu, publicat la Cluj-Napoca, Casa Cărţii de Ştiinţă, 2017. Textele comentate în secţiunea „Etnotexte descriptiv-evocative" au fost publicate şi în volumul de mai sus.

BDD-V4906 © 2018 Editura Universităţii „Alexandru Ioan Cuza"
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 12:57:56 UTC)

construirea arsenalului de obiecte menite să facă zgomot în cadrul ceremonialului sărbătorilor de iarnă. Această observaţie atrage după sine un comentariu despre toba celor ce mergeau cu uratul, făcută altădată din veşcă de sită acoperită cu piele. Pentru a întări explicaţiile referitoare la cum se făcea pe timpuri toba, informatorul simte nevoia inserării unui comentariu legat de asumarea experienţei: *Eu am fost cu buhaiu prin sat, am fost dat naibii.* Dat fiind faptul că avem de a face cu evocarea unor obiceiuri din trecut, argumentul participării la acestea şi asumarea statutului de protagonist contribuie la câştigarea încrederii din partea auditoriului.



Gheorghe Nica, Valea Mică, comuna Roşiori

[Toba urătorului de la Anul Nou]
Valea Mică[12], comuna Roşiori, judeţul Bacău
Informator: Gheorghe Nica (n. 1949) /G.N./
Cercetător: Petronela Savin /C./
Data: 15 decembrie 2016

G.N. După cari găsim vezica..., o facim ş-o zurgălăm... Altădată se făcea pentru copii, la urat. Acuma au apărut baloanile. Acuma urătorii nu mai vin cu tobî, toba cari sî făcè dintr-o pieli... Toba, acuma, ştiţi din ci esti făcutî? Vă arăt eu acum! Asta-i toba urătorului di la Anu' Nou! [Bate într-un bidon de plastic]. Dar, pi timpuri, toba sî făcea dintr-o veşcî di sâtî, sâta, cari era sâta di o sutî di

[12] Satul Valea Mică, numit, până în 1964, Strâmba, face parte din comuna Roşiori, aflată în nord-estul judeţului Bacău, la limita cu judeţul Neamţ. Locuitorii satului sunt, majoritatea, români de religie ortodoxă. Am ajuns la familia Nica cu ajutorul fiicei, asist.univ.dr. Ioana Boghian, pentru a înregistra pregătirile pentru Crăciun. Gheorghe Nica (n. 1949), fost militar de carieră, alături de soţia sa, Agripina Nica (n. 1951), fostă profesoară de matematică în satul Roşiori, au revenit în satul natal al soţului, după pensionare. Legaţi de tradiţiile familiilor din care provin, aceştia continuă să crească animale şi să respecte obiceiurile de altădată. Pe 15 decembrie 2016, am participat la tăierea şi pomana porcului, la pregătirea turtelor de Crăciun, iar pe 20 decembrie 2016, am revenit să terminăm pregătirile pentru masa de Crăciun. Povestirile despre sărbătorile de altădată au însoţit momentele tăierii porcului şi ale pregătirii bucatelor.

BDD-V4906 © 2018 Editura Universităţii „Alexandru Ioan Cuza"
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 12:57:56 UTC)

ani. Eu am fost cu buhaiu prin sat, am fost dat naibii. Şi făcem o tobî dintr-o veşcî di sâtî. Sâta, pi timpuri, era o sâtî micî, cu cari sî cernè mălaiu, o sâtî mari, cu cari sî cernea făina di grâu. Cî făina di grâu nu era ca acu' adusî…, sî mergea la moarî, sî cernea… Şî făceam dintr-o pieli, toba, şî băteam cu lingura-n tobî. Acu' nu mai esti.

2.2.2. Etnotexte narative

Prezentăm în continuare un discurs aparţinâd epicii, naraţiunii propriu-zise, în care frazeologismul are un rol important în construirea acţiunii.

[Badanarii şi colacii]
Berzunţi[13], comuna Berzunţi, judeţul Bacău
Informator – Vasile Vrânceanu (n. 1950) – /V.V./
Cercetător – Petronela Savin /C/
Data: 23.08.2017

V.V. Noi eram mascaţ' la Revelion. Acia toţi eram mascaţ'. Prin şaptizăci şi ceva. […] Încî tataia meu, Dumnezău să-l ierti… Seara, ni dădeau colacii. Cum o dat colacii, era un ger di plesnè ouâli sub cloşcî, cum zâci ţaranu' nostru, aşa di frig era. Noi avem beţî şi ni dădea colaci di ciia, şî noi i-am băgat pi băţ, aşa. Ş-am apărut pi-ntăi ianuarie. Deci, la noi sî faci… pe triizăci şi una-i halî mai mari, pi-urmî, pi-ntâi îi frumos tari pi centru. Şî, tataia meu o vinit pi centru-acolo: „Ioti acela, ci de-a colaci ari!" Da' nu ştiè cî suntem noi, di undi sî ştii, cu-acordeon… Şî tataia meu: „Dă şî mie!" Şî eram şi noi ciupiţi: „Dă-i lu' tataia un colac, ştii că el era de când foamea!" Şî scoati frati-miu colacu' şi, când i-l dă, drept aicia [în frunte]. I-o dat ca şî cum i-o dat cu chiatra. I-o spart capu' lu' tataia. Tăţi, acuma, cari erau civili cu el, sî tabari pi noi, să-l prindî pi ăsta cari-o dat. „Bădii Ghiţî, bădii Ghiţî, nu ti du, cî-s băieţii mata!" Uiti-aşa…

Textul de mai sus se dovedeşte a întruni toate trăsăturile narativităţii. Povestitorul prezintă o scenă întâmplată de Anul Nou, când mergea în Capră alături de fraţii săi costumat ca badanar, cu măşti pe faţă şi cu hainele schimbate, astfel încât să nu fie recunoscuţi nici de către cei din familie. Primind colaci de la gazde, fiecare badanar îi punea pe băţul cu care umbla. Cum *era un ger di plesnè ouâli sub cloşcî, cum zâci ţaranu' nostru, aşa di frig era*, colacii au îngheţat. Intriga acestei scene este asigurată de punerea întregii

[13] Comuna Berzunţi se află în Depresiunea Tazlău-Caşin, la poalele masivului Berzunţi, în partea central-vestică a judeţului Bacău. Locuitorii satului sunt, majoritatea, români, de religie ortodoxă. Am ajuns la familia Vrânceanu prin mijlocirea profesorului Dan Sandu, din Berzunţi. Din această familie se trage artistul popular Dumitru Vrânceanu, numit Moş Tache Vrânceanu, celebru rapsod popular, meşter de viori din metal şi creator de măşti tradiţionale. Am vorbit pe 23 august 2017, despre sărbătorile de iarnă, cu Vasile Vrânceanu (n. 1950), nepot al rapsodului, cunoscut pentru talentul de a cânta la fluier, fost miner, timp de 25 de ani, la mina din Bălan. Fiica sa, Liliana Ramona Ardeleanu (n. 1981), profesoară de muzică, şi nepoata sa, Miruna-Raluca Ardeleanu (n. 1999), elevă la Şcoala Populară de Artă, secţia muzică populară, ne-au gătit mâncăruri tradiţionale şi ne-au vorbit despre sărbătorile de iarnă din Berzunţi.

BDD-V4906 © 2018 Editura Universităţii „Alexandru Ioan Cuza"
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 12:57:56 UTC)

acţiuni sub semnul gerului a cărui intensitate este exprimată prin superlativul redat de expresia imaginară *di plesnè ouâli sub cloşcî.* Faptul că vorbitorul foloseşte această structură ca mecanism de expresivitate, total conştient, este probat de comentariul *cum zâci ţaranu' nostru.* La cererea de a-i da un colac adresată badanarului de către un civil (care s-a dovedit a fi tocmai tatăl său), cel aflat la adăpostul măştii îl loveşte cu acel colac în frunte. Motivul acestui gest este prezentat plastic: *Şî eram şi noi ciupiţi: „Dă-i lu' tataia un colac, ştii că el era de când foamea!"* Meteahna tatălui, foamea nemăsurată, care merita să fie sancţionată sub protecţia măştii. Reacţia din partea tatălui nu poate fi oprită decât prin apelul la argumentul legăturii de familie care pare să se fi estompat în condiţii ritualice: *Bădii Ghiţî, bădii Ghiţî, nu ti du, cî-s băieţii mata!*



Vasile Vrânceanu, povestind despre badanari

3. Concluzii

Analizând corpusul de discursuri obţinut în urma anchetelor de teren menite a surprinde elemente ale patrimoniului alimentar al judeţului Bacău pot fi formulate câteva concluzii privitoare la tipurile de discursuri înregistrate.

La nivelul celor două mari categorii de discursuri colectate în urma anchetei, un repertoriu de reţete şi un repertoriu de discursuri libere despre coduri şi comportamente alimentare, se poate identifica necesitatea întreţinerii legăturii de comunicare care impune, firesc, utilizarea unei întregi strategii de stimulare a interesului faţă de subiectul propus, reflectat prin secvenţe fatice.

Dat fiind faptul că reţetele culinare se încadrează în categoria limbajului popular nonartistic, nuanţat tehnic, frecvenţa elementelor de expresivitate este mai redusă în comparaţie cu discursurile libere cu caracter descriptiv-evocativ sau narativ. Organizând discursurile reţetelor pe care le-am colectat în trei categorii, reţete evocate, reţete performate, reţete rezultat al condensării unui discurs performativ, am remarcat câteva particularităţi stilistice ale fiecărui tip de text.

BDD-V4906 © 2018 Editura Universităţii „Alexandru Ioan Cuza"
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 12:57:56 UTC)

În cazul reţetelor evocate din memorie, avem de a face cu un discurs sintetic, care nu beneficiază de referinţă, în cazul reţetelor pregătite, este vorba de un discurs complex, oarecum destructurat de simultaneitatea actului pregătirii şi al spunerii, pe când în categoria reţetelor rezultat al condensării, vorbim despre discursul sintetic al reţetei unui preparat gata făcut.

În privinţa celei de a doua categorii, de discursuri libere cu privire la obiceiuri şi contexte culinare, se ompune necesitatea distincţiei între textele descriptiv-evocative de textele-naraţiuni. În cazul discursului descriptiv-evocativ, elementele de expresivitate au rolul de a nuanţa lumea şi personajele de altădată. În ceea ce priveşte discursul aparţinând epicii, de tipul naraţiunii propriuzise, structurile expresive reprezintă un mecanism de fundamentare a momentelor acţiunii, contribuind la progresia narativă şi, în ultimă instanţă, la câştigarea adeziunii din partea auditoriului.

Aşadar, valorile semantice, stilistice şi pragmatice ale discursului culinar se subordonează preceptelor generale ale faticului în comunicare, care stă la baza unor strategii complexe de valorificare a mecanismelor limbajului spre seducerea şi incitarea receptorului.

Bibliografie

Adam 1987: Jean-Michel Adam, *Types de séquences textuelles élémentaires*, în „Pratiques", n° 56, Metz.

Bergflødt Amilien *et alii* 2012: Sigurd Bergflødt, Virginie Amilien, Silje E. Skuland, *Nordic Food Culture(S) – Thoughts and Perspectives by Way of Introduction*, în „Anthropology of Food" 7 (https://aof.revues.org/7296, accesat pe 10.06.2017).

Charaudeau, Maingueneau 2002: Patrick Charaudeau, Dominique Maingueneau (coord.), *Dictionnaire d'analyse du discours*, Paris, Éditions du Seuil.

Coşeriu 1994: Eugen Coşeriu, *Prelegeri şi conferinţe* (1992–1993), Supliment la „Anuarul de lingvistică şi istorie literară" al Institutului de Filologie Română „A. Philippide", Iaşi, XXXIII, 1992–1993, seria A., Lingvistică.

Coteanu 1973: Ion Coteanu, *Stilistica funcţională a limbii române*, Bucureşti, Editura Academiei.

Dumistrăcel 2006: Stelian Dumistrăcel, *Limbajul publicistic românesc din perspectiva stilurilor funcţionale*, Iaşi, Editura Institutul European.

Dumistrăcel, Hreapcă 2011: Stelian Dumistrăcel, Doina Hreapcă, *Competenţa expresivă şi «discursul repetat» în etno- şi sociotexte: efecte ale «cunoaşterii elocuţionale» şi ale «competenţei idiomatice»*, „Communication Interculturelle et Littérature", 14 (2), p. 165–188.

Dumistrăcel 2012: Stelian Dumistrăcel, *Spaţii pragmatico-discursive ale generării idiotismelor: o înscenare caragialescă*, în „Studii şi cercetări ştiinţifice. Seria filologie", Bacău, nr. 28, p. 45–70.

Groza 2008: Liviu Groza, *Despre pragmateme în frazeologia limbii române*, în vol. *Limba română – dinamica limbii, dinamica interpretări.* Actele celui de al 7-lea Colocviu al Catedrei de Limba Română (7–8 decembrie 2007), Editura Universităţii din Bucureşti, p. 625–628.

BDD-V4906 © 2018 Editura Universităţii „Alexandru Ioan Cuza"
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 12:57:56 UTC)

Longacre 1982: Robert E. Longacre, *Discourse typology in relation to language typology*, în Sture Allen (ed.), *Text Processing, Proceeding of Nobel Symposium 51*, Stockholm, Almquist & Wiksell, p. 457–486.

Lupescu (2000): Mihai Lupescu, *Din bucătăria ţăranului român*, prefaţă de Radu Anton Roman, studiu introductiv şi bibliografie de Maria Rafailă, postfaţă de Antoaneta Olteanu, Bucureşti, Editura Paideia.

Milică, Guia 2017: Ioan Milică, Sorin Guia, *Reţete culinare: oralitate şi scripturalitate*, în „Diacronia", http://www.diacronia.ro/ro/journal/issue/5/A71/ro/pdf.

O'Reilly 2005: Karen O'Reilly, *Ethnographic methods*, London&New York, Routledge.

Savin, Nedeff *et alii* 2016: Petronela Savin, Valentin Nedeff, Cosmina Timoce-Mocanu, Luminiţa Drugă, *Digitalizarea patrimoniului cultural alimentar al judeţului Bacău. Aspecte metodologice*, în „Caietele ASER", nr. XIII/2016, p. 103–111.

Savin, Timoce-Mocanu 2017: Petronela Savin, Cosmina Timoce-Mocanu (coord.), Adrian Jicu, Maria Cuceu, *„Aceea era... Puterea colacilor". Sărbători trăite, sărbători povestite în localităţi din judeţul Bacău*, Cluj, Editura Casa Cărţii de Ştiinţă.

Ştiucă 2007: Narcisa-Alexandra Ştiucă, *Cercetarea etnologică de teren, astăzi*, Bucureşti, Editura Universităţii.

Ştiucă 2009: Narcisa-Alexandra Ştiucă, *Alimentaţie tradiţională*, în Sabina Ispas (coord.), *Patrimoniul Cultural Imaterial din România.* Repertoriu I, Comisia Naţională pentru Salvgardarea Patrimoniului Cultural Imaterial, Bucureşti, CIMEC-Institutul de Memorie Culturală.

Timoce-Mocanu 2014: Cosmina Timoce-Mocanu: „Şapte sute şaptezeci şi cinci de autori în căutarea unui personaj: Arhiva de Folklor a Academiei Române", în Ion Muşlea, *Schimburi epistolare cu respondenţii la chestionarele Arhivei de Folklor a Academiei Române*, vol. I. A–L, p. 11–83.

Corpus of Discourses on Nutrition. Types of Texts. Phase II – Digitization of Food Cultural Heritage. Bacau County – eCULTFOOD (PN-III P2-2.1-BG-2016-0390)

The present paper aims at presenting the particularities of food-related discourses obtained by field investigation in the localities from Bacău County between November 2016 and October 2017, in a complex research project coordinated by us, funded by UEFISCDI, PN-III P2-2.1-BG-2016-0390, *Digitization of Food Cultural Heritage. Bacau County –eCULTFOOD* (2016–2018), within an interdisciplinary team of linguists, ethnologists and computer scientists. The result of this project was a complex database http://ecultfood.ub.ro, consisting of discourses reflecting the culinary recipes and food contexts in the Bacău county, audio and video recorded, transcribed and operationalized according to terminological and ethnological criteria. Following the investigation, two broad categories of collected content emerged: a repertoire of recipes, a repertoire of free discourses about eating codes and eating behaviours. The two types of discourses can be classified into the subclasses according to the particularities of the communication situation.

BDD-V4906 © 2018 Editura Universităţii „Alexandru Ioan Cuza"
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 12:57:56 UTC)