

# SPAȚII PRAGMATICO-DISCURSIVE ALE COMUNICĂRII DESPRE ALIMENTAȚIA TRADIȚIONALĂ

**Petronela Savin**

Universitatea „Vasile Alecsandri”, Bacău

savin.petronela@ub.ro

**Abstract.** *Pragmatic-Discursive Spaces of Traditional Food-Related Discourses.* The present paper aims at presenting the particularities of pragmatic-discursive spaces of food-related discourses obtained by field investigation in the localities from Bacău County between 2016 and 2018, in a complex research project coordinated by us, funded by UEFISCDI, PN-III P2-2.1-BG-2016-0390, “Digitization of Food Cultural Heritage. Bacău County - eCULTFOOD (2016–2018)”. 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.

When we analyse the food-related discourse the whole communication situation needs to be taken into account given that we are not talking about the implementation of a transmission contract but of a communication in a pragmatic-discursive space organized around the idea of cooperation.

**Keywords:** *pragmatic, food-related discourses, Bacău, recipes.*

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

Proiectul *Digitalizarea patrimoniului cultural alimentar. Regiunea Bacău – eCULTFOOD*<sup>1</sup> s-a derulat între 2016 și 2018 și a avut în vedere să facă vizibilă moștenirea legată de cunoștințele privitoare la alimentație, prin realizarea unui corpus reprezentativ de documente audiovizuale, produse în cercetări de teren efectuate cu subiecți de generații diferite din județul Bacău. Rezultatul acestui demers a fost crearea unei platforme, sub forma unei baze de date complexe, ce cuprinde rezultatele cercetării de teren, arhivă și bibliotecă privind practicile și tradițiile alimentare din regiunea Bacău (<http://ecultfood.ub.ro>)<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> Proiectul PN-III-P2-2.1-BG-2016-0390 *Digitalizarea patrimoniului cultural alimentar. Regiunea Bacău – eCULTFOOD* (1.10.2016–30.10.2018) a fost coordonat de către Universitatea „Vasile Alecsandri” din Bacău, director Petronela Savin, implementându-se în parteneriat cu Universitatea „Alexandru Ioan Cuza” din Iași și Asociația Culturală „Artă-Tradiții-Patrimoniu fără Frontiere” din Bacău.

<sup>2</sup> O prezentare a proiectului eCULTFOOD în contextul unei analize a rolului frazeologismelor din discursul privitor la alimentație este integrată și în capitolul „Discurs gastronomic între șablon și expresivitate”, din volumul *Bucate din bătrâni. Frazologie și cultură românească*, Iași, Institutul European, 2018, 109–144.

Principala metodă utilizată în generarea de etnotexte privitoare la alimentație a fost cea a anchetei de teren, realizată pe baza experimentului etnologic, a interviului tematic de tip semidirectiv și a observației participative (O'Reilly 2005, 84–112). Pentru realizarea interviurilor semidirective, s-a conceput un ghid de interviu, organizat pe 50 de subiecte-temă, referitoare la cunoștințe și practici alimentare, tehnici de preparare și rețete tradiționale. Lista de subiecte-temă a avut la bază organizarea elementelor de patrimoniu imaterial alcătuită de Narcisa Știucă (2009, 133–140), la care au fost adăugate elemente identificate ca urmare a documentării bibliografice și a anchetelor de teren. Cercetarea noastră a recurs, de asemenea, la tehnica experimentului etnografic, în primul rând, prin provocarea performării unor rețete care au fost însoțite de un discurs comentativ.

Anchetele s-au desfășurat în perioada 2016–2018, urmărind să surprindă discursurile despre meniurile tradiționale, codurile și comportamentele culturale legate de alimentație ale locuitorilor județului Bacău. Au fost investigate, prin cel puțin o descindere în teren, 34 de localități<sup>3</sup> reprezentative pentru diversitatea geoculturală a regiunii. Au fost arhivate documente audiovizuale care au înregistrat situații de comunicare reale, sub formă de interviu, cu 90 de informatori din cele 34 de localități. Pentru documentarea elementelor de patrimoniu alimentar, s-au utilizat tehnicile video și foto.

## 2. Spațiul pragmatico-discursiv al comunicării despre alimentație

În urma anchetei, s-au conturat două mari categorii de conținuturi colectate: un repertoriu de rețete și un repertoriu de discursuri libere despre coduri și comportamente alimentare. De cele mai multe ori, categoria discursurilor libere s-a născut pe trunchiul discursiv al unor rețete, un ingredient, un instrument, un obicei, generând întregi povestiri legate de întâmplări de altădată, de oameni care nu mai sunt, de obiceiuri care s-au pierdut sau au rămas doar în amintirea povestitorilor.

Pornim în analiza spațiului pragmatico-discursiv al comunicării despre alimentația tradițională investigată prin proiectul eCULTFOOD de la o distincție pe care Elena Dragoș (2000, 90) o face cu privire la dubla natură a discursului. Ca rezultat al punerii în funcție a limbii, acesta „este al unui

<sup>3</sup> Prezentăm cele 34 de localități din județul Bacău, în ordinea cronologică a anchetării: Frumuseșu (Glăvănești), Glăvănești (Glăvănești), Muncelu (Glăvănești), Ludășu (Balcani), Balcani (Balcani), Rățeni (Balcani), Buda (Blăgești), Apa Asău (Asău), Valea Mică (Roșiori), Gioseni (Gioseni), Galbeni (Nicolae Bălcescu), Bălăneasa (Livezi), Mănăstirea Cașin (Cașin), Cașin (Cașin), Blidari (Căiuți), Pârjol (Pârjol), Berești (Sascut), Somușca (Cleja), Țârdeni Mici (Blăgești), Chetriș (Tamași), Prăjești (Prăjești), Faraoani (Faraoani), Pustiana (Pîrjol), Mălosu (Lipova), Dumbrava (Gura Văii), Vâlcele (Târgu-Ocna), Răchitiș (Ghimeș-Făget), Berzunți (Berzunți), Scurta (Orbeni), Pâncești (Pâncești), Răstoaca (Răcăciuni), Pâncești (Sascut), Sascut-Sat (Sascut), Oituz (Oituz).

subiect vorbitor, ceea ce înseamnă instaurarea lui în centrul discursului, cu tot ceea ce decurge de aici: apropierea sistemului de exprimare, degajarea propriei subiectivități” (*ibidem*). Însă, discursul este al cuiva și e rostit pentru altcineva, urmărind „să persuadeze de așa manieră interlocutorul încât acesta să creadă că e liber în alegerile succesive” (*ibidem*).

Plecând de la aceste considerații generale privitoare la actul enunțării, descriem strategia de comunicare în cazul interviului semidirectiv pe care s-a fundamentat demersul etnolingvistic de înregistrare a discursurilor privitoare la alimentația tradițională în proiectul descris.

În primul rând, în cadrul proiectului eCULTFOOD, s-a urmărit înregistrarea unei situații firești de comunicare, conștientizând limitele interacțiunii verbale de tip interviu. Este cunoscut faptul că interviul este un caz particular de conversație (conversație dirijată) între un anchetator (aproape invariabil out-sider în raport cu comunitatea studiată) și unul sau mai mulți vorbitori (Manu-Magda 2003, 46). Din acest punct de vedere, echipa de anchetatori a fost alcătuită din una sau două persoane, de obicei, un lider de comunicare și un partener care oferea suport tehnic și intervenea în conversație, în funcție de context. Întreaga anchetă a fost organizată în teren de către un mediator, persoană din sat cu autoritate, de obicei, profesoară, preoteasă, călugăriță, care, de cele mai multe ori, lua parte la situația de anchetă. Interlocutorul, femeie sau bărbat, era ales după criteriul competențelor sale de comunicare și, bineînțeles, în funcție de priceperea și disponibilitatea de a găti și de a povesti despre gătit.

Ancheta etnolingvistică are ca scop obținerea unor discursuri care să înfățișeze o temă etnologică, în cazul nostru, problematica alimentației tradiționale. Analizând o situație de comunicare de tipul interviului despre un subiect culinar, de cele mai multe ori desfășurat în timpul activității propriu-zise de gătit, trebuie avută în vedere complexitatea spațiului pragmatico-discursiv creat.

Înțelegem conceptul de spațiu pragmatico-discursiv în termenii în care îl definește Stelian Dumistrăcel (2012, 48–49)<sup>4</sup>, care plasează acest concept sub semnul intenției de *cooperare* din partea vorbitorilor, în contextul unei situații de comunicare definită printr-o serie de date obiective (A) și, respectiv, subiective (B).

În situația de comunicare creată prin ancheta de teren care investighează patrimoniul alimentar al unei comunități cele două tipuri de date se regăsesc necondiționat. Datele obiective (A) sunt legate de instituirea unei comunicări personale realizate în spațiul familiei-gazdă, de cele mai multe ori în bucătărie, luând în considerare întreg arsenalul de gesturi de preparare a unei mâncări. Registrul corespunzător al acestei situații de

<sup>4</sup> Stelian Dumistrăcel, la rândul său, se raliază definiției lansate de Dominique Maingueneau, care distinge un spațiu discursiv reprezentând poziționarea (identitatea) ideologică a enunțatorului (cf. Charaudeau și Maingueneau 2002, 97; 453–454).

comunicare este registrul familiar, putând evolua spre intim sau chiar ludic. Astfel, caracterul oral al comunicării se reflectă atât în plan macrotextual (organizarea de ansamblu a dialogului legat de rețete, coduri și comportamente alimentare), cât și în plan microtextual (selecția formulelor de expresie a mesajului). Caracterul oral al discursului motivează prezența unor false începuturi, a unor enunțuri eliptice, reveniri, corecții, ezitări, întreruperi. Coprezența interlocutorilor în mediul familial al gazdei determină folosirea unui limbaj al momentului, marcat de contextul de comunicare (deictice personale și spațio-temporale frecvente, limbaj afectiv, sensuri contextuale ale cuvintelor, elipse). Necesitatea întreținerii legăturii de comunicare impune, firesc, utilizarea unei întregi strategii de adaptare și stimulare a interesului față de subiectul propus, reflectat prin secvențe fatice de natură verbală, para și nonverbală. Trebuie precizat și faptul că aparatul foto, respectiv, camera de filmat, lasă urme importante la nivelul organizării întregii situații de comunicare, prezența acestora fiind conștientizată de toți membrii grupului de dialog.

Referitor la datele subiective ale comunicării (B), acestea țin de dotările personale ale interlocutorilor, referindu-ne, în primul rând, la competența lingvistică a acestora, în speță la competența idiomatică (gradul de cunoaștere a unei limbi) și la cea expresivă, reprezentând capacitatea vorbitorului de a pune în discurs intenția de comunicare (Coșeriu 1994, 36). Evident, la nivelul acestor date subiective se situează și variația diatopică (teritorială a limbii utilizate de vorbitor, reprezentată, în acest caz de subdialectul moldovenesc influențat în unele cazuri de situații de bilingvism), variația diastratică (legată de nivelul social al interlocutorilor, majoritatea oameni ai satului cu o educație medie) și variația diafazică (cei mai mulți dintre vorbitori fiind recunoscuți pentru competențele lor de comunicare expresivă). Toate aceste date se subordonează unui anumit «contract de comunicare», pe care Stelian Dumitrăcel (2012, 48) îl definește ca pe o interacțiune de împreună-construire a sensului<sup>5</sup>. Acest contract de comunicare presupune compatibilizarea discursului participanților la dialog, respectiv, cercetătorii, gazda cunoscătoare a rețetelor, dispusă să împărtășească și să arate, persoana de contact care a mediat organizarea anchetei.

<sup>5</sup> Stelian Dumitrăcel plasează noțiunea de contract de comunicare în descendența concepției lui Eliseo Véron (*Entre l'épistémologie et la communication*), revendicată din ipostaze diverse, ca „intersubiectivitate” (Benveniste), „dialogism” (Bahtin), „intenție colectivă” (Searle), „intenționalitate reunită” (F. Jacques), „negociere” (Kerbrat-Orecchioni), ipostaze ce converg spre o definiție contractuală a actului vorbirii, care implică existența a doi subiecți în relație de intersubiectivitate, existența de convenții, de norme și acorduri ce reglează schimburile „langajiere”, existența cunoașterilor comune ce permit să se stabilească o cooperare, totul într-o anumită situație de comunicare (cf. Dumitrăcel 2006, 36, *apud* Charaudeau și Maingueneau 2002, 138–141).

## 2.1. Discursul rețetelor culinare

Ca tip de text, rețeta culinară face parte din categoria textelor numite procedurale (Longacre 1982, 457–486) sau instructiv-injocitive (Adam 2001, 10–27), iar ca activitate comunicativă are ca scop prezentarea procedurii de realizare a unui preparat alimentar (Milică și Guia 2017, 1–12). Adoptând clasificarea propusă de Ion Coteanu (1973, 50) în privința diasistemului limbii, rețetele culinare culese prin anchetă s-ar încadra *limbajului popular nonartistic*, subdiviziunea *nuanțat tehnic*.

Rețetele provocate în cadrul anchetei de teren, sub forma unui dialog oral inițiat de cercetător cu gazda cunoscătoare, au o structură nediferențiată. Cele trei secvențe ale rețetei scrise, titlul preparatului, ingredientele, procedeul de realizare se regăsesc într-o singură secvență discursivă în care este prezentat modul preparării care include denumirea și ingredientele.

În cele ce urmează, dorim să oferim o probă a complexității situației de comunicare generate de intenția de a obține discursuri de tipul rețetelor. Analizăm în continuare o secvență a unui interviu realizat în cadrul proiectului eCULTFOOD.

## 2.2. Studiu de caz: interviu cu Maria Budău, satul Galbeni, județul Bacău



*Maria Budău, în bucătărie*

Maria Budău este născută în anul 1950 și locuiește în satul Galbeni din comuna Nicolae Bălcescu, situat la aproximativ 15 km de Bacău, pe malul drept al Siretului, la confluența cu râul Bistrița. Locuitorii satului sunt în cea mai mare parte ceangăi de religie romano-catolică. Cei mai în vârstă dintre aceștia sunt bilingvi, vorbind alături de română un grai matern de origine maghiară. Este și cazul Mariei Budău pe care am ajuns să o

interviewăm pe 21 ianuarie 2017 și pe 26 noiembrie 2018, cu ajutorul învățătoarei Petronela Condreț, care a ales-o drept interlocutor pentru dezinvoltura în comunicare și pentru cunoștințele din domeniul bucătăriei, recunoscute de întreaga comunitate. Interviuul s-a petrecut în bucătăria Mariei Budău, o anexă la casă, alcătuită din două camere, una de dormit și una în care se pregătește mâncarea, având comună soba care servește ambele camere. La activitatea de gătit au ajutat și viitoarea noră și nepoata. La ambele întâlniri, am filmat și condus interviul singură, în comunicare intervenind din când în când și învățătoarea Petronela Condreț.

În cele ce urmează, vom analiza începutul primului interviu realizat în casa Mariei Budău la care venisem să vedem cum se fac *sărmăluțele cu păsat*. În ghidul de interviu urmăream înregistrarea a 50 rețete considerate tradiționale, cerând interlocutorilor să spună sau să facă rețete pe care le știu de la bunici. Maria Budău ne-a dat informații despre 35 de rețete, ca răspunsuri la întrebări născute pe trunchiul discursului general legat de modul de preparare al sarmalelor. Cele 35 de rețete filmate, care oferă posibilitatea urmării întregului context de comunicare, pot fi accesate online pe platforma eCULTFOOD (<http://ecultfood.ub.ro/collections/show/16>).

Odată intrați în casa Mariei Budău, după ce ne-am dat binețe și am mulțumit pentru bunăvoința de a ne lăsa să filmăm cum se fac sarmalele cu păsat, gazda noastră s-a și pornit la cernut păsatul, o făină de porumb măcinată mai mare. Deseori informatorii, instruiți deja despre scopul venirii noastre, nu prelungesc momentul conversației preparatorii și pornesc treaba chiar înainte de a ajunge. Prima replică filmată<sup>6</sup> înregistrează rugămintea adresată gazdei de a vorbi despre ceea ce face<sup>7</sup>.

**C.** *Numai spuniți di fiecare dată când faciți ceva...*

**M.B.** *Da, da, da, deci noi... fac cernutu la păsat. Astăzi facim niște sărmăluțe din păsat.*

Prima intervenție este revelatoare pentru interesul pentru comunicare al gazdei, dar înregistrează și nesiguranța specifică începutului de dialog.

<sup>6</sup> În interviuri, am utilizat registrul familiar, folosind elemente din graiul moldovenesc care se vorbește în satul natal, Balcani, județul Bacău.

<sup>7</sup> În transcrierea discursului oral, ne-am condus după principiul redării particularităților dialectale numai cu ajutorul literelor alfabetului limbii române, respectând normele generale ale ortografiei actuale; astfel, sunetul [i] s-a scris *î* la începutul și finalul cuvintelor – în interior, în situații de derivare sau compunere – și *â*, în interiorul cuvintelor (după regula generală); pentru sunetele africizate [ș], [ž] (consoane alveo-palatale, cu o rostire ușor posterioară), s-a preferat scrierea cu literele specific limbii literare, de obicei, *ce/ci* și *ge/gi*; pentru stadiile finale de palatalizare a labialelor și labio-dentalelor redade prin sunetele [k], [g], [n], s-a preferat scrierea cu ajutorul grupurilor de litere *che/chi*, (ex. *chicior*) *ghe/ghi* (ex. *ghișăl*) și, respectiv, cu ajutorul literei *n* (ex. *nireasă*).

Structura *cernutu la păsat* pare nefirească, însă ea este și consecința bilingvismului, formele de genitiv fiind evitate și preferându-se construcțiile analitice cu prepoziție în acuzativ.

De obicei, informatorii, când se ocupă de gătit, nu vorbesc, dar, dacă e vorba despre o acțiune repetitivă care nu necesită o mare concentrare, e cel mai bun moment pentru a continua dialogul. Absorbită de muncă, vorbitoarea devine mai liberă în comunicare, uneori chiar uitând de aparatul de filmat. Astfel, luând drept pretext curiozitatea doamnei învățătoare care a organizat întâlnirea, provocăm interlocutoarea să ne explice mai mult:

**C.** *Ne povestiți? Doamna vrea să știe ce e acela păsat...*

**M.B.** *Acum, păsatul e făcută<sup>8</sup> din porumb... la moară...*

Încă domină încărcătura începutului de comunicare, iar întrebarea formulată pentru un răspuns de tipul definiției a fost pusă prea devreme. Remarcând începutul mai anevoios al discuției legate de preparatul care tocmai se executa, a părut o opțiune mai bună deschiderea conversației despre alte preparate care au la bază această materie primă, păsatul.

**C.** *Mai puneți păsat și-n altceva?*

**M.B.** *Numai în sarmale... Mai facem lapte... pentru copii. Da ce-i de bun? Cu asta am crescut zece copii.*

Cu acest răspuns sesizăm un fenomen foarte interesant de reformulare a răspunsului în acord cu așteptările celui care întreabă. Întrebarea se referea la prezent: *Mai puneți păsat și-n altceva?* Primul răspuns este cel cerut, în prezent, păsatul se pune *numai în sarmale...* Însă informatoarea știe că ne interesează mâncăruri vechi, așa că aduce în actualitate, o rețetă pe care n-o mai face de mult. Amintirea își face loc, vocea se schimbă și Maria Budău, ne spune că punea păsat și în lapte, cu asta a crescut zece copii. Rețeta *laptelui cu păsat* înregistrată pe platforma eCULTFOOD e dovada acestui moment al retrăirii unei amintiri, cu greu de recreat prin cuvinte (<http://ecultfood.ub.ro/items/show/1813>).

**C.** *Zece copii ați avut? Să vă trăiască! Și puneți așa în laptele fiert?*

**M.B.** *Când fierbe laptele... am pus la fiert laptele... pun și păsatul, sare, zahăr. Și atâta îl învârt până când se moaie exact ca mămăliga... Și, pe urmă, li scot cu lingura. Ție, ție, ție, la toată gașca...*

**C.** *Și cum se cheamă mâncarea asta?*

**M.B.** *Mâncare făcută... din..., lapte făcut din păsat.*

<sup>8</sup> Nesiguranța în privința acordului este tot consecința bilingvismului, în ceangăiește participiul verbului reflexionând în funcție de gen.

Rețeta de lapte cu păsat pe care Maria Budău o făcea copiilor săi, dincolo de faptul că trezește din uitare o rețetă simplă, înlocuită astăzi de laptele cu orez, aduce în prezent și sentimentul hrănirii ca ipostază esențială a maternității. Dificultatea de a da nume rețetei e un fapt pe care l-am întâlnit foarte des la interlocutori, descrierea preparatului ținând loc de nume.

Am profitat de context să verificăm existența unui alt preparat cu păsat care în prezent se face foarte rar:

*C. Și la chișcă puneți cumva?*

**M.B.** *Da... tot la fel, și la chișcă punem tot la fel. [...]. Din plămânuț porcului, din ceafă, o bucățică de carne dat prin mașină... Și, pe urmă, punim la muiet, în oleacă de ulei, jumătate din ceapă și jumătate din morcov, și-l amestecăm. Piper, boia, condimente în toate, și sare. Și chișca o ieșit.*

*C. Și, de fapt, puneți păsatul în loc de orez sau cum? [...]*

**M.B.** *Orez separat facem la chișcă. Aici băgăm o mână de orez. Ca să deie un gust mai bun, că dor...*

*C. Deci și cu orez și cu păsat. Înainte, pe vremuri, se făcea numai cu păsat?*

**M.B.** *Da, atunci, bătrânii, acum vreo optzeci de ani, bunică-mea așa am găsit-o, nu mai știa de orez, ei făceau cârnați din carne cu păsat.*

Foarte interesant este faptul că Maria Budău continuă să dea răspunsuri în spiritul așteptărilor noastre. Ea ne oferă în primă instanță o rețetă de chișcă pe care o făcea bunica sa la care folosea numai păsat. La întrebarea dacă pune păsatul în loc de orez, ne spune că de fapt, în prezent, face chișca și cu păsat și cu orez *ca să deie un gust mai bun*. E de analizat această coexistență a două ingrediente care au același rol, păsatul și orezul. Ingredientul considerat mai nobil, orezul, înlocuiește astăzi păsatul în majoritatea preparatelor. Totuși, în satele ceangăiești pe care le-am investigat păsatul mai este păstrat ca ingredient identitar, chiar dacă alături de orez. Motivul credem că este caracterul conservator al acestor comunități care păstrează obiceiuri culinare ca semn al propriei identități.

Conștientizarea importanței păstrării acestor obiceiuri este confirmată și de răspunsul la următoare întrebare:

*C. Nu știam la câte lucruri folosește păsatul... Și este o moară aici-șă care macină așa mare?*

**M.B.** *Da, chiar fecioru meu o făcut...*

*Gata, așa... Acuma spălăm păsatul...*

Prin urmare, este păstrată tehnologia necesară obținerii acestor ingrediente la care locuitorii comunității țin. Dialogul este întrerupt brusc de sfârșitul unei activități, cernutul păsatului, și începutul alteia, spălătul păsatului.

Chiar analizând acest fragment relativ scurt de interviu, se pot formula unele observații legate de specificul discursului despre alimentația tradițională înregistrat în cadrul proiectului eCULTFOOD. În cazul acestei activități de comunicare, se remarcă o continuă negociere în ceea ce privește raportul dintre așteptările intervievatorului și răspunsurile primite. Spațiul pragmatico-discursiv creat este definit de intenția de cooperare din partea vorbitorilor. Maria Budău sesizează interesul echipei față de mâncărurile considerate vechi și intersectează planurile discursurilor care privesc fapte din prezent cu cele din trecut. Rețetelor evocate din memorie au, în general, un caracter sintetic, lipsa referinței, a preparatului propriu-zis, determină convertirea în discurs a întregului demers de realizare a acestuia. De cele mai multe ori rețeta povestită este plasată într-un context de viață semnificativ pentru vorbitor. În privința rețetelor performate, discursul este influențat de acțiunea care se petrece în timpul vorbirii, simultaneitatea activității de gătit și producerea mesajului determină deseori destructurarea discursului rețetelor. De asemenea, prezența permanentă a referinței, a preparatului propriu-zis în diferitele sale etape, determină evitarea convertirii în discurs a întregului context de comunicare, *componenta acțională primând în fața verbalizării*.

Atât la nivelul discursului care înfățișează rețete pregătite sub ochiul cercetătorului, cât și la nivelul discursului prin care se prezintă rețete din memorie, învățate prin practică sau memorate după o formulă spusă sau scrisă de cineva, se remarcă utilizarea unei întregi strategii de cooperare, de stimulare a interesului față de subiectul propus, spre seducerea și incitarea receptorului, semn al competenței expresive a vorbitorului.

### Bibliografie

- Adam, Jean-Michel (2001). Types de textes ou genres de discours? Comment classer les textes qui disent de et comment faire?. În *Langages*, XXXV, n°. 141, 10–27.
- Charaudeau, Patrick și Maingueneau, Dominique (éd.) (2002). *Dictionnaire d'analyse du discours*. Paris: Editions du Seuil.
- Coșeriu, Eugen (1994). *Prelegeri și conferințe* (1992–1993). Supliment la „Anuarul de lingvistică și istorie literară” al Institutului de Filologie Română „A. Philippide”, Iași, XXXIII, 1992–1993, seria A., Lingvistică.
- Coteanu, I. (1973). *Stilistica funcțională a limbii române. Stil, stilistică, limbaj*. București: Editura Academiei.
- Dragoș, Elena (2000). *Introducere în pragmatică*. Cluj-Napoca: Casa Cărții de Știință.
- Dumistrăcel, Stelian (2012). Spații pragmatico-discursive ale generării idiotismelor: o înscenare caragialescă. În *Studii și cercetări științifice. Seria filologie*, nr. 28., 45–70.

- Longacre, Robert E. (1982). Discourse typology in relation to language typology. În Sture Allen (ed.), *Text Processing, Proceeding of Nobel Symposium 51*. Stockholm: Almqvist & Wiksell, 457–486.
- Manu Magda, Margareta (2003). *Elemente de pragmatică a românei vorbite regional*. București: Dual Tech.
- Milică, Ioan și Guia, Sorin (2017). Rețete culinare: oralitate și scripturalitate. În *Diacronia*, nr. 5, 1–12.
- O'Reilly, Karen (2005). *Ethnographic methods*. London&New York: Routledge.
- Savin, Petronela (2018). *Bucate din bătrâni. Frazeologie și cultură românească*. Iași: Institutul European.
- Știucă, Narcisa-Alexandra (2009). Alimentație tradițională. În Sabina Ispas (coord.), *Patrimoniul Cultural Imaterial din România*. Repertoriu I, Comisia Națională pentru Salvagardarea Patrimoniului Cultural Imaterial. București: CIMEC-Institutul de Memorie Culturală, 2009, 295–310.