

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

Petronela Savin*

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

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

În spațiul patrimoniului cultural alimentar, mai mult decât în orice alt domeniu, fiecare comunitate deține o cunoaștere acumulată în timp, ca rezultat al interacțiunii cu mediul și condițiile de viață, mare parte din aceasta având o bază științifică dovedită (Bergflødt Amilien *et alii* 2012). Acest fond de cunoștințe și valori transmise prin discurs, de la o generație 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 și-a propus să facă vizibilă această moștenire reflectată de cunoștințele privitoare la alimentație, prin prezervarea sub formă cartografică și informatizată a 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 *eCultFood*, 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>).

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, care privesc înregistrarea de cunoștințe și practici referitoare la alimentația tradițională, 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

* 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 Iași și Asociația Culturală „Artă–Tradiții–Patrimoniu fără Frontiere” din Bacău.

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 (Știucă 2007: 56), în primul rând prin provocarea performării unor rețete care au fost însoțite de un discurs comentativ.

Anchetele s-au desfășurat pe parcursul unui an calendaristic (noiembrie 2016 – octombrie 2017), 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 localități² reprezentative pentru diversitatea geoculturală a regiunii. Au fost deja arhivate documente audiovizuale care au înregistrat situații de comunicare reale, sub formă de dialog, cu 90 de informatori din cele 34 de localități din județul Bacău.

Pentru documentarea elementelor de patrimoniu alimentar, s-au utilizat tehnicile video și foto. S-au obținut două tipuri de filmări: unele care înregistrează un discurs performativ referitor la rețete ale unor preparatele tradiționale, informatorii prezentându-le din memorie sau în timpul procesului preparării, și un discurs evocativ-narativ legat de obiceiuri și contexte care au legătură cu hrănirea. În fiecare punct anchetat, fiecare subiect-temă a fost documentat prin înregistrări video și foto, dublate de un text reprezentând transcrierea literalizată³ a comunicării din clip.

2. Spațiul pragmatico-discursiv al comunicării despre alimentație

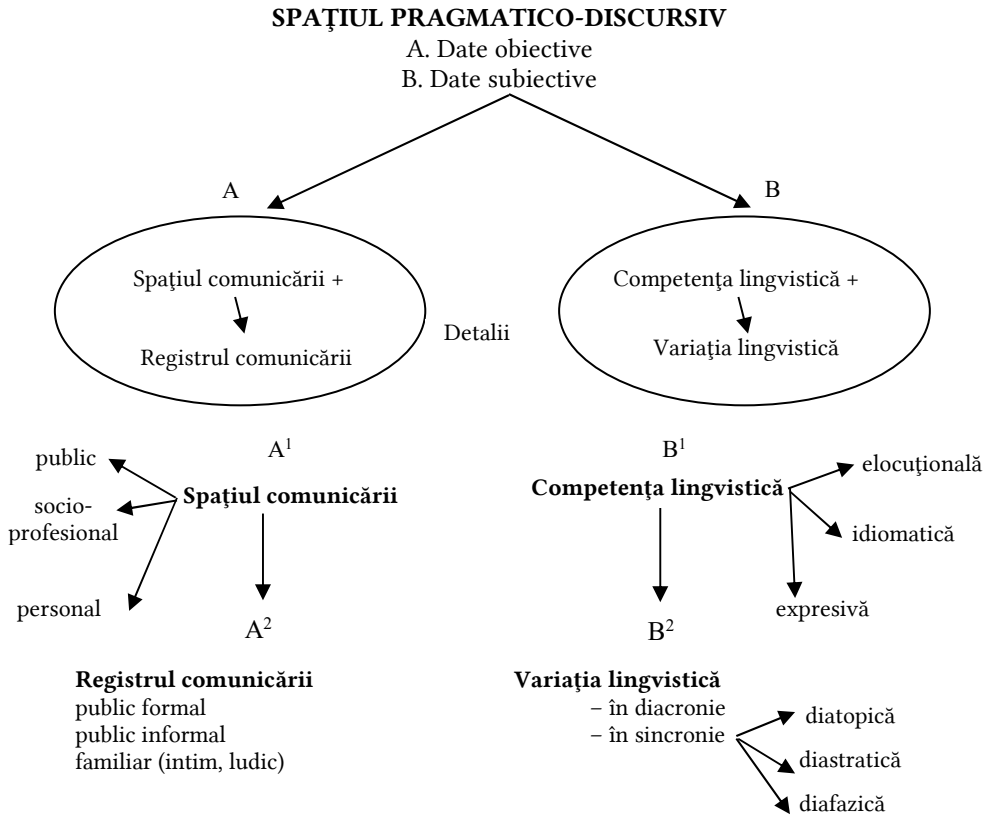
În urma anchetei, s-au conturat două mari categorii de conținuturi colectate: un repertoriu de rețete și un repertoriu de discursuri libere despre coduri și comportamente alimentare.

Înregistrând o situație de comunicare de tipul dialogului despre un subiect culinar, de cele mai multe ori desfășurat în timpul activității propriu-zise de gătit, trebuie să avem în vedere toate trăsăturile spațiului pragmatico-discursiv.

² Prezentăm cele 34 de localități din județul Bacău, în ordinea cronologică a anchetării: Frumușelu (Glăvănești), Glăvănești (Glăvănești), Muncelu (Glăvănești), Ludași (Balcani), Balcani (Balcani), Răteni (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), Țardenii Mici (Blăgești), Chetriș (Tamași), Prăjești (Prăjești), Faraoani (Faraoani), Pustiana (Pârjol), 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).

³ 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 africatzate [ș], [ž] (consoane alveo-palatale, cu o rostire ușor posterioară), s-a preferat scrierea cu literele specifice limbii literare, de obicei, *ce/ci* și *ge/gi*; pentru stadiile finale de palatalizare a labialelor și labio-dentalelor redade prin sunetele [k], [g], [ŋ], s-a preferat scrierea cu ajutorul grupurilor de litere *che/chi*, (ex. *chicior*) *ghe/ghi* (ex. *ghiță*) și, respectiv, cu ajutorul literei *n* (ex. *nireasă*).

Prezentăm elementele care definesc acest spațiu așa cum le deosebește Stelian Dumistrăcel (2012: 48-49)⁴, care plasează acest concept sub semnul intenției de *cooperare* din partea vorbitorilor. Redăm mai jos schema spațiului pragmatico-discursiv, așa cum o prezintă autorul citat.



© Dumistrăcel 2012

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

⁴ Stelian Dumistrăcel, la rândul său, se raliează definiției lansate de Dominique Maingueneau, care distinge un spațiu discursiv reprezentând poziționarea (identitatea) ideologică a enunțatorului (cf. Charaudeau – Maingueneau 2002: 97; 453-454).

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). Simultaneitatea producerii mesajului și a activității de gătit determină o relativă destructurare a discursului rețetelor reflectată prin 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 lasă urme importante la nivelul organizării întregii situații de comunicare camera de filmat, respectiv aparatul foto, a căror prezență este conștientizată de toți membrii grupului de dialog.

În ceea ce privește 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 Dumistrăcel (2012: 48) îl definește ca pe o interacțiune de împreună-construire a sensului⁵. 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.

⁵ Stelian Dumistrăcel 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), „intenționabilitate reunită” (F. Jacques), „negociere” (Kerbrat-Orecchioni), ipostaze ce converg spre o definire 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. Dumistrăcel 2006: 36, *apud* Charaudeau – Maingueneau 2002: 138–141).

2.1. Discursul rețetelor culinare

Ca tip de text, rețeta culinară face parte din categoria textelor numite procedurale (Longacre 1982) sau instructiv-injocive (Adam 1987)⁶, iar ca activitate comunicativă are ca scop prezentarea procedurii de realizare a unui preparat alimentar⁷. Rețetele pe care le-am provocat în cadrul anchetei de teren au luat forma unui dialog oral inițiat de cercetător cu gazda recunoscută ca fiind cunoscătoare a preparatelor tradiționale. Toate anchetele au fost realizate în casele informatorilor și au privit obținerea în primul rând de discursuri despre prepararea unor mâncăruri găsite pe loc sau prezentate din memorie.

Rețetele orale obținute pe baza dialogului au o structură nediferențiată, cele trei secvențe ale rețetei scrise, titlul preparatului, ingredientele, procedeele de realizare, convertindu-se într-o singură secvență discursivă în care este prezentat procedeele preparării care include denumirea și ingredientele.

Adoptând clasificarea propusă de Ion Coteanu (1973: 50) în privința dia-sistemului limbii, rețetele culinare culese prin anchetă s-ar încadra *limbajului popular nonartistic*, subdiviziunea *nuanțat 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 rețete considerate tradiționale înregistrate în localități din județul Bacău. În funcție de particularitățile stilistice, putem organiza tipurile de discursuri obținute în trei categorii: rețete evocate, rețete performate, rețete rezultat al condensării unui discurs procedural.

2.1.1. Rețete evocate

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

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

⁷ Un studiu complex în care sunt inventariate tradițiile culinare ale Europei, tiparele componențiale ale rețetelor de gătit și izotopiile lor este: Ioan Milică, Sorin Guia, *Rețete culinare oralitate și scriaturalitate*, „Diacronia”, 2017, <http://www.diacronia.ro/ro/journal/issue/5/A71/ro/pdf>.

[Varză cu jumeri]

Gioseni⁸, comuna Gioseni, județul 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. *Așa.*

E.L. Da, în butoaie... da, îi, după familii, cî... da. Și scoatem o căpățină și punim în apă, îi, ca sî mai iesi sarea ceea. Tocănăm bini cu satărul... așa, pi, pi fund, mărunț, mărunț, și dacă e sărat, îm... dacă mai are oleacî di sare, mai spălăm, oleacî, așa tocănat.

C. *Da?*

E.L. Da, cî iesî mai repidi sarea. Și cum pui la lighean ș-ai spălat, poți și sî scoți. Pui, și pui în ceaun separat, pui jumeri, ceapă, jumerili-i scoți ca sî nu sî ardă, pui ceapa la... la... călit. Și pui acolo vreo două-trei cepi, pi urmă pui varza și pui și șunci, jumerili acolo, înapoi. Că, când pui jumerili odată cu varza, îi, sî face puhab jumerili ăla și ie și 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. Și pi urmă mîncăm. Poftă bună!

C. *Așa faceți varza...*

E.L. Varza nu se strică călită, ține și o săptămână și nici nu-și schimbî gustul. Și facem cu mămăliguți varza, nu cu pâini, îi mai bine cu, îi mai bunî cu mămăliguți, mămăliguți moale, moale ca la brânzi și ca la pești, daa, văleu, sî fie moale și sî... numai sî-nghiți, sî-nghiți.

După cum se observă, este vorba despre o rețetă prezentată din memorie. Dialogul se fundamentează pe două intenții de comunicare, prezentarea pașilor și a tehnicii de realizare a rețetei și, respectiv, convingerea ascultătorului de valoarea preparatului. Pe primul plan se situează intenția de a transmite modalitatea realizării preparatului. Vorbitoarea, Ecaterina Lucaci, înzestrată cu darul comunicării, înțelege imediat că, în cazul unei rețete simple, de interes este tehnica: *scoatem o căpățină și punim în apă, tocănăm bini... mărunț, mărunț, jumerili-i scoți ca sî nu sî ardă, sî fiarbă acolo sî fie-n abur*. Prezentarea tehnicii este cel mai important argument al calității rezultatului. Iar cum informatoarea

⁸ Satul Gioseni, care singur formează comuna Gioseni, se află în partea central-estică a județului, pe malul stîng al Siretului, în aval de barajul Galbeni și 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 Pușcașu, cunoscută drept sora Rafaela, călugăriță 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), și vecinele Ecaterina Lucaci (n. 1949), Genoveva Hodea (n. 1958), și Veronica Țâmpu (n. 1947). Informatoarele sunt bilingve și vorbesc atât limba română, cât și graiul matern, ceangăiesc, fapt care face ca discursul în limba română să fie influențat de trăsături mai ales sintactice ale graiului ceangăiesc.

înțelege că nu e suficient să prezinte rețeta, ci e important să-l și convingă pe cel ce ascultă de rezultatul obținut, folosește o întreagă strategie de comunicare. În primă instanță, sfârșește actul prezentării rețetei cu o structură aparținând discursului repetat din categoria urărilor adresate celor care se pregătesc să mănânce: *Poftă bună!*⁹ Așadar, aduce aproape ascultătorul prin sugestia unui festin gata să înceapă. Însă, la intervenția cercetătorului, care folosește o formulă de întărire a celor auzite, *Așa faceți varza...*, vorbitorul se simte încurajat să completeze discursul și face apel la argumentul alăturării preparatului cu un alt aliment care crește pofta, măămăliguța: *Și facem cu măămăliguți varza, nu cu pâini, îi mai bine cu, îi mai bunî cu măămăliguți, măămăliguți moale, moale ca la brânzi și ca la pești, daa, văleu, sî fie moale și sî... numai sî-nghiți, sî-nghiți.* O întreagă strategie de apropiere a locutorului, prin care se recurge la diminutivare, repetiție, comparație, interjecție afectivă, culminează cu structura eliptică repetată *numai sî-nghiți, sî-nghiți.*



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

2.1.2. Rețete performate

O categorie mai puțin numeroasă, dar la fel de importantă este cea a rețetelor performate. Este vorba de un discurs complex, obținut cu prilejul înregistrării pregătirii unor rețete în fața camerei de luat vederi. De obicei, în cadrul unei vizite au fost înregistrate două-trei rețete pregătite de complexitate diferită, timp în care au fost obținute informații și despre celelalte rețete aflate pe lista ghidului de interviu. Din acest punct de vedere, este evident că discursul rețetelor pregătite este influențat de acțiunea care se petrece în timpul vorbirii. Simultaneitatea activității de a găti și producerea mesajului determină uneori o destructurare a discursului rețetelor reflectată prin prezența unor enunțuri eliptice, a unor reveniri, corecții, ezitări, întreruperi, mai ales când la actul preparării iau parte mai multe persoane. De asemenea, prezența perma-

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

nență a referinței, a preparatului propriu-zis în diferitele sale etape, determină evitarea convertirii în discurs a întregului context de comunicare. Presentăm în cele ce urmează o secvență a unei rețete pregătite, *sarmalele cu urluială*, prin prezentarea în discurs a etapei pregătirea urluielii.

[Sarmale cu urluială]

Sat Gioseni, comuna Gioseni, județul Bacău

Informatori: Genoveva Hodea (n. 1958) /G.H./; Ecaterina Lucaci (n. 1949) /E.L./;

Veronica Țâmpu (n. 1947) /V.Ț./

Cercetător: Petronela Savin /C./

Data înregistrării: 14 ianuarie 2017

C. *Aici vă pregătiți pentru?*

E.L. Pentru sarmali.[...]

C. *Deci asta e urluiala, urluială se numește, și acum ce faceți? Puneți...?*

E.L. Da, urluială. Spălăm, spălăm, da...

G.H. Ca să iasă toată boaștea aia din ea...

E.L. Spălăm di multi ori, șî din cinci, șasi ori ca să iasă, iesi...

G.H. Boaștea aia...

E.L. Uitați, o să ăă, o să vedeți ci curatî o să iesi... da...

G.H. Stai să îți aduc o găleată, tu, ca să...

E.L. Da, da.

G.H. Dați găleata pentru...

V.Ț.: Uiti găleata acolo...

E.L. Eee... o să vedeți ci sarmăluți o sî iesi ... ca la mama acasă... da.

G.H. Catrina, uiti pui aicea zeama...

E.L. E o vorbî: „ca la mama acasă...”



Pregătirea urluielii

După cum se observă, spre deosebire de rețeta precedentă, avem în față, din cadrul aceleiași anchete, o rețetă preparată, însoțită de discursul realizării. Dat fiind faptul că la Gioseni, alături de Ecaterina Lucaci erau prezente gazda Ana Cancel, fiica sa, Angela Cancel, și vecinele Genoveva Hodea și Veronica

Țâmpu, în discursul pregătirii intervin mai multe voci care intră în relație cu cea care își asumă realizarea preparatului. În această primă secvență este vorba despre pregătirea urluielii pentru sarmale, iar discursul secondează actul, componenta acțională primând în fața verbalizării. Și chiar în acest mix de voci care încearcă să verbalizeze etapele execuției, liderul de comunicare, Ecaterina Lucaci, ține să proiecteze atenția asupra rezultatului, asigurându-se de adeziunea auditoriului: *o să vedeți ci sărmăluți o să iesi... ca la mama acasă... da*. Și, conștientă de valoarea structurii pe care o folosește completează *E o vorbi: „ca la mama acasă...”*. Așadar, liderul se asigură de netezirea canalului de comunicare, creând contextul pentru desfășurarea procesului complex de pregătire, plasând preparatul sub auspiciile gustului de-acasă: *„ca la mama acasă...”*.

2.1.3. Tehnica condensării prin discurs

O categorie aparte care reprezintă o combinație dintre cele două tipuri de rețete prezentate mai sus sunt rețetele care condensează prin discurs procesul pregătirii unui preparat. Este vorba despre prezentarea rețetei unui preparat gata făcut, aflat în fața vorbitorului. Poate fi rețeta reluată a unui preparat înregistrat în toate etapele sale sau rețeta unui preparat realizat cu puțin timp sau cu mai mult timp înainte de momentul înregistrării. Din acest punct de vedere, este evident că discursul acestor rețete este sintetic, însă totuși este influențat de acțiunea care s-a petrecut aproape de timpul vorbirii. De asemenea, prezența preparatului propriu-zis determină evitarea convertirii în discurs a întregului context de comunicare. Prezentăm în cele ce urmează două rețete rezultate din procesul de condensare a unor discursuri legate de pregătirea unor rețete, prima, *perje afumate*, reflectând rezumarea unei rețete pregătite sub ochiul cercetătorului, iar cea de a doua, *dulceața de ardei iuți*, o rețetă realizată cu câteva luni în urmă, în perioada pregătirii conservelor pentru iarnă.

[Perje afumate]

Satul Buda¹⁰, comuna Blăgești, județul Bacău

Informator: Maria Dumitru (n. 1947) – /M.D./

Cercetător: Petronela Savin /C./

Data înregistrării: 2 decembrie 2016

C. *Mai povestiți o dată cum ați făcut de la-nceput până la sfârșit?*

M.D. Perjile iestea? Le-am pus de-aseară-n apă, ica pi rolî s-o-ncălzât apa, o ieșât fumû și cu negreala din eli, și, dimineața, le-am scurs, aț' văzut, ș-am pus oleacî di orez, ș-acu' le-am prăjit și de-acu'-s gata. Îs buni di mâncat.

C. *Cu ci li mâncați?*

¹⁰ Satul Buda este din comuna Blăgești, care se află în extremitatea nordică a județului, la limita cu județul Neamț, în valea râului Blăgeasca și pe malul drept al Bistriței. 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 șase clase.

- M.D.** Cu pâine, cu măligă, cum vă place...
C. *E fel principal? Poți să-l mănânci la-nceput, înainte sau la sfârșit?*
M.D. Îl mănânci și desert! Țsta poți să-l mănânci și desert. Aicia mănânci un castron di borș, mănânci ș-un castron di perji. Desert!
C. *Dar dacă-l mănânci cu pâini sau cu mămăligă...*
M.D. Eh, ti pui la cali ș-așa.
C. *Ti pui la cali... Ci-nseamî cî ti pui la cali, oari?*
M.D. Foamea.



Perje afumate, satul Buda, comuna Blăgești

Acest dialog are ca subiect rezumarea unei rețete de perje afumate, înregistrată în satul Buda, comuna Blăgești, județul Bacău, cu Maria Dumitru, o povestitoare talentată, recunoscută pentru calitățile 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 și de referințe 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 ș-așa*, și, lămurește mai departe, adică *foamea*. Alegerea acestei structuri familiare pentru a ilustra valoarea unui preparat, care altădată asigura masa în posturile lungi, dovedește calitățile vorbitorului înzestrat pentru comunicarea expresivă.

După cum se observă, 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 observă manifestarea în dialog a unor reflexe ale funcției „factice” ca o componentă a funcției „de apel” a discursului, orientată spre seducerea și incitarea receptorului în sensul în care o definește Stelian Dumistrăcel (2006: 30).

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 obținut un număr important de înregistrări cu privire la obiceiuri și contexte culinare. Invitați să comunice sau să pregătească rețete specifice locului, oamenii au construit discursuri ample despre practicile și tradițiile de Crăciun, Anul Nou, Bobotează și Sfântul Andrei, Paște, unele de o surprinzătoare vitalitate la nivel comunitar, iar altele trăind doar în amintirile povestitorilor¹¹.

În urma anchetelor de teren s-au obținut adesea texte cu caracter autobiografic sau relatări asupra unor întâmplări „senzaționale”, unele cu un pronunțat caracter narativ, așa-zisele *texte libere*. După cum afirmau Stelian Dumistrăcel și Doina Hreapcă (2011: 168), în cadrul acestui registru, se remarcă intenția sensibilizării ideilor, unele dintre textele de acest fel putând fi socotite „creații” de factură artistică. În aceste contexte sunt mai evidente diferențele între vorbitorii talentați și vorbitorii mai puțin înzestrați.

Pentru o analiză pertinentă a mecanismelor discursive la nivelul acestor texte, vom distinge, paralel, contextele ce reflectă un discurs descriptiv-evocativ de cele ce aparțin epicii, narațiuni propriu-zise, cu o structură și apelând la mijloace de expresie care servesc intenția 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, ipostiază scene ale unor vremuri trecute sau comportamente sociale cotidiene.

Considerând ancheta etnolingvistică o situație specială în procesul comunicării, am înregistrat un discurs de tip performativ în localitatea Valea Mică din comuna Roșiori, 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 pregătește porcul, explicându-ne la ce folosește fiecare parte. Ajuns la organele interne, la vezică, nu poate să treacă peste un fapt legat de utilitatea acesteia în

¹¹ Din această opțiune narativă a interlocutorilor noștri, s-a născut un alt proiect *e-FestMemoria. Valoriificarea patrimoniului imaterial. Sărbătorile de iarnă din județul Bacău*, nr. ROCJBC 350 2017 001 12151, finanțat de Consiliul Județean 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 tradițiile și obiceiurile de iarnă din județul Bacău, preluate prin anchetă în special de la generația în vârstă. Acest corpus a stat la baza volumului-antologie de documente etnografice „*Aceea era... Puterea colacilor!*” *Sărbători trăite, sărbători povestite în localități din județul Bacău*, realizat de Petronela Savin, Cosmina Timocea-Mocanu (coord.), Adrian Jicu și Maria Ceucu, publicat la Cluj-Napoca, Casa Cărții de Știință, 2017. Textele comentate în secțiunea „Etnotexte descriptiv-evocative” au fost publicate și în volumul de mai sus.

construirea arsenalului de obiecte menite să facă zgomot în cadrul ceremoniilor sărbătorilor de iarnă. Această observație atrage după sine un comentariu despre toba celor ce mergeau cu uratul, făcută altădată din veșcă de sită acoperită cu piele. Pentru a întări explicațiile referitoare la cum se făcea pe timpuri toba, informatorul simte nevoia inserării unui comentariu legat de asumarea experienței: *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 și asumarea statutului de protagonist contribuie la câștigarea încrederii din partea auditoriului.



Gheorghe Nica, Valea Mică, comuna Roșiori

[Toba urătorului de la Anul Nou]
Valea Mică¹², comuna Roșiori, județul Bacău
Informator: Gheorghe Nica (n. 1949) /G.N./
Cercetător: Petronela Savin /C./
Data: 15 decembrie 2016

G.N. După cari găsim vezica..., o facim ș-o zurgălăm... Altădată se făcea pentru copii, la urat. Acuma au apărut baloanile. Acuma urătorii nu mai vin cu tobă, toba cari sî făcē dintr-o pieli... Toba, acuma, știți din ci esti făcuti? 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 veșci di sâti, sâta, cari era sâta di o sutî di

¹² Satul Valea Mică, numit, până în 1964, Strâmba, face parte din comuna Roșiori, aflată în nord-estul județului Bacău, la limita cu județul Neamț. 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 soția sa, Agripina Nica (n. 1951), fostă profesoară de matematică în satul Roșiori, au revenit în satul natal al soțului, după pensionare. Legați de tradițiile familiilor din care provin, aceștia continuă să crească animale și să respecte obiceiurile de altădată. Pe 15 decembrie 2016, am participat la tăierea și 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 însoțit momentele tăierii porcului și ale pregătirii bucatelor.

ani. Eu am fost cu buhaiu prin sat, am fost dat naibii. Și făcem o tobă dintr-o veșci di sâti. Sâta, pi timpuri, era o sâti mică, cu cari sî cernè mălaiu, o sâti mari, cu cari sî cernea făina di grâu. Cî făina di grâu nu era ca acu' adusi..., sî mergea la moari, sî cernea... Și făceam dintr-o pieli, toba, și băteam cu lingura-n tobă. Acu' nu mai esti.

2.2.2. Etnotexte narative

Prezentăm în continuare un discurs aparținând epicii, narațiunii propriu-zise, în care frazeologismul are un rol important în construirea acțiunii.

[Badanarii și colacii]

Berzunți¹³, comuna Berzunți, județul Bacău

Informator – Vasile Vrânceanu (n. 1950) – /V.V./

Cercetător – Petronela Savin /C/

Data: 23.08.2017

V.V. Noi eram mascaț' la Revelion. Acia toți eram mascaț'. Prin șaptizăci și ceva. [...] Încă tataia meu, Dumnezău să-l ierti... Seara, ni dădeau colacii. Cum o dat colacii, era un ger di plesnè ouâli sub cloșci, cum zâci țaranu' nostru, așa di frig era. Noi avem beți și ni dădea colaci di ciia, și noi i-am băgat pi băț, așa. Ș-am apărut pi-ntâi ianuarie. Deci, la noi sî faci... pe triizăci și una-i halî mai mari, pi-urmî, pi-ntâi îi frumos tari pi centru. Și, tataia meu o vinit pi centru-acolo: „Ioti acela, ci de-a colaci ari!” Da' nu știè cî suntem noi, di undi sî știi, cu-acordeon... Și tataia meu: „Dă și mie!” Și eram și noi ciupuți: „Dă-i lu' tataia un colac, știi că el era de când foamea!” Și scoati frati-miu colacu' și, când i-l dă, drept acia [în frunte]. I-o dat ca și cum i-o dat cu chiatra. I-o spart capu' lu' tataia. Tăți, acuma, cari erau civili cu el, sî tabari pi noi, să-l prindî pi âsta cari-o dat. „Bădii Ghiți, bădii Ghiți, nu ti du, ci-s băieții mata!” Uiti-așa...

Textul de mai sus se dovedește a întruni toate trăsăturile narativității. Povestitorul prezintă o scenă întâmplată de Anul Nou, când mergea în Capră alături de frații săi costumat ca badanar, cu măști pe față și cu hainele schimbate, astfel încât să nu fie recunoscuți nici de către cei din familie. Primind colaci de la gazde, fiecare badanar îi pune pe bățul cu care umbla. Cum era un ger di plesnè ouâli sub cloșci, cum zâci țaranu' nostru, așa di frig era, colacii au înghețat. Intriga acestei scene este asigurată de punerea întregii

¹³ Comuna Berzunți se află în Depresiunea Tazlău-Cașin, la poalele masivului Berzunți, în partea central-vestică a județului Bacău. Locuitorii satului sunt, majoritatea, români, de religie ortodoxă. Am ajuns la familia Vrânceanu prin mijlocirea profesorului Dan Sandu, din Berzunți. Din această familie se trage artistul popular Dumitru Vrânceanu, numit Moș Tache Vrânceanu, celebru rapsod popular, meșter de viori din metal și creator de măști tradiționale. 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, și nepoata sa, Miruna-Raluca Ardeleanu (n. 1999), elevă la Școala Populară de Artă, secția muzică populară, ne-au gătit mâncăruri tradiționale și ne-au vorbit despre sărbătorile de iarnă din Berzunți.

acțiuni sub semnul gerului a cărei intensitate este exprimată prin superlativul redat de expresia imaginară *di plesnè ouâli sub cloșci*. Faptul că vorbitorul folosește această structură ca mecanism de expresivitate, total conștient, este probat de comentariul *cum zâci țaranu' 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 măștii îl lovește cu acel colac în frunte. Motivul acestui gest este prezentat plastic: *Și eram și noi ciupiți: „Dă-i lu' tataia un colac, știi că el era de când foamea!”* Meteahna tatălui, foamea nemăsurată, care merita să fie sancționată sub protecția măștii. Reacția din partea tatălui nu poate fi oprită decât prin apelul la argumentul legăturii de familie care pare să se fi estompat în condiții ritualice: *Bădii Ghiți, bădii Ghiți, nu ti du, cî-s băieții mata!*



Vasile Vrânceanu, povestind despre badanari

3. Concluzii

Analizând corpusul de discursuri obținut în urma anchetelor de teren menite a surprinde elemente ale patrimoniului alimentar al județului 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 rețete și un repertoriu de discursuri libere despre coduri și comportamente alimentare, se poate identifica necesitatea întreținerii legăturii de comunicare care impune, firesc, utilizarea unei întregi strategii de stimulare a interesului față de subiectul propus, reflectat prin secvențe fatice.

Dat fiind faptul că rețetele culinare se încadrează în categoria limbajului popular nonartistic, nuanțat tehnic, frecvența elementelor de expresivitate este mai redusă în comparație cu discursurile libere cu caracter descriptiv-evocativ sau narativ. Organizând discursurile rețetelor pe care le-am colectat în trei categorii, rețete evocate, rețete performate, rețete rezultat al condensării unui discurs performativ, am remarcat câteva particularități stilistice ale fiecărui tip de text.

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

În privința celei de a doua categorii, de discursuri libere cu privire la obiceiuri și contexte culinare, se impune necesitatea distincției între textele descriptiv-evocative de textele-narațiuni. În cazul discursului descriptiv-evocativ, elementele de expresivitate au rolul de a nuanța lumea și personajele de altădată. În ceea ce privește discursul aparținând epicii, de tipul narațiunii propriuzise, structurile expresive reprezintă un mecanism de fundamentare a momentelor acțiunii, contribuind la progresia narativă și, în ultimă instanță, la câștigarea adeziunii din partea auditoriului.

Așadar, valorile semantice, stilistice și 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 și 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.
- Coșeriu 1994: Eugen Coșeriu, *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 1973: Ion Coteanu, *Stilistica funcțională a limbii române*, București, Editura Academiei.
- Dumistrăcel 2006: Stelian Dumistrăcel, *Limbajul publicistic românesc din perspectiva stilurilor funcționale*, Iași, Editura Institutul European.
- Dumistrăcel, Hreapcă 2011: Stelian Dumistrăcel, Doina Hreapcă, *Competența expresivă și «discursul repetat» în etno- și sociotexte: efecte ale «cunoașterii elocutionale» și ale «competenței idiomatice»*, „Communication Interculturelle et Littérature”, 14 (2), p. 165–188.
- Dumistrăcel 2012: Stelian Dumistrăcel, *Spații pragmatico-discursive ale generării idiotismelor: o înscenare caragialescă*, în „Studii și cercetări științifice. 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 interpretării*. Actele celui de al 7-lea Colocviu al Catedrei de Limba Română (7–8 decembrie 2007), Editura Universității din București, p. 625–628.

- Longacre 1982: Robert E. Longacre, *Discourse typology in relation to language typology*, în Sture Allen (ed.), *Text Processing, Proceeding of Nobel Symposium 51*, Stockholm, Almqvist & Wiksell, p. 457–486.
- Lupescu (2000): Mihai Lupescu, *Din bucătăria țaranului român*, prefață de Radu Anton Roman, studiu introductiv și bibliografie de Maria Rafailă, postfață de Antoaneta Olteanu, București, Editura Paideia.
- Milică, Guia 2017: Ioan Milică, Sorin Guia, *Rețete culinare: oralitate și 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, Luminița Drugă, *Digitalizarea patrimoniului cultural alimentar al județului 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, „Aceeia era... Puterea colacilor”. *Sărbători trăite, sărbători povestite în localități din județul Bacău*, Cluj, Editura Casa Cărții de Știință.
- Știucă 2007: Narcisa-Alexandra Știucă, *Cercetarea etnologică de teren, astăzi*, București, Editura Universității.
- Știucă 2009: Narcisa-Alexandra Știucă, *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.
- Timoce-Mocanu 2014: Cosmina Timoce-Mocanu: „Șapte sute șaptezeci și cinci de autori în căutarea unui personaj: Arhiva de Folklor a Academiei Române”, în Ion Mușlea, *Schimburi epistolare cu respondenții 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.