



**UNIVERSITATEA DE STAT DIN MOLDOVA
FACULTATEA DE LITERE
DEPARTAMENTUL TRADUCERE, INTERPRETARE ȘI
LINGVISTICĂ APLICATĂ
DEPARTAMENTUL LITERATURĂ UNIVERSALĂ ȘI COMPARATĂ
UNIVERSITATEA LIBERĂ INTERNAȚIONALĂ DIN MOLDOVA**

ACTELE
CONFERINȚEI ȘTIINȚIFICE INTERNAȚIONALE
GASTRONOMIA ÎN TEXTUL
(NON)LITERAR - O ABORDARE
INTERCULTURALĂ

Chișinău, 4 mai 2023

Coordonator Angela GRĂDINARU

Aprobat de
Consiliul Științific al USM

CHIȘINĂU - 2023

CZU[821.0+81'276.6]:641.5(082)=00
G 23

*Extras din ședința Consiliului Științific al USM din 15 noiembrie 2023,
proces-verbal nr. 1*

Consiliul Științific aprobă spre publicare lucrarea „**Gastronomia în textul (non)literar – o abordare interculturală**”.

Culegere de articole

Recenzenți:

Ana BUDNIC, doctor, conferențiar universitar, Universitatea Pedagogică de Stat „Ion Creangă”

Viorica MOLOȘNIUC, doctor, conferențiar universitar, Universitatea de Stat din Moldova

**Autorii articolelor își asumă întreaga responsabilitate asupra originalității și
creativității științifice**

**DESCRIEREA CIP A CAMEREI NAȚIONALE A CĂRȚII DIN REPUBLICA
MOLDOVA**

"Gastronomia în textul (non)literar – o abordare interculturală", conferință științifică internațională (2023 ; Chișinău). Actele conferinței științifice internaționale "Gastronomia în textul (non)literar – o abordare interculturală", Chișinău, 4 mai 2023 / coordonator: Angela Grădinaru ; comitet onorific: Adriana Cazacu-Țigaie [et al.] ; comitet științific: Ludmila Zbanț [et al.]. – Chișinău : [S. n.], 2023 (CEP USM). – 335 p. : tab.

Antetit.: Universitatea de Stat din Moldova, Facultatea de Litere, Departamentul Traducere, Interpretare și Lingvistică Aplicată, Departamentul Literatură Universală și Comparată, Universitatea Liberă Internațională din Moldova. – Texte : lb. rom., engl., fr., etc. – Rez.: lb. rom., engl., fr. – Referințe bibliogr. la sfârșitul art.

ISBN 978-9975-62-591-3.

[821.0+81'276.6]:641.5(082)=00

G 23

ISBN 978-9975-62-591-3.

© USM, 2023

COMITET ONORIFIC

Adriana Cazacu-Țigaie, *conferențiar universitar, doctor*, Secretar de Stat, Ministerul Educației și Cercetării/ Universitatea de Stat din Moldova

Igor Șarov, *conferențiar universitar, doctor*, Rectorul Universității de Stat din Moldova

Sanda-Maria Ardeleanu, *profesor universitar, doctor*, Universitatea „Ștefan Cel Mare”, Suceava, România, Doctor Honoris Causa USM

Mzago Doktourichvili, *profesor universitar, doctor*, Universitatea de Stat Ilia, Tbilisi, Georgia

Sergiu Pavlicenco, *profesor universitar, doctor habilitat*, Universitatea de Stat din Moldova

Ion Manoli, *profesor universitar, doctor habilitat*, Universitatea Liberă Internațională, Chișinău, Republica Moldova

Teo Chiriac, președinte al Uniunii Scriitorilor din Republica Moldova

Valeriu Bînzaru, Președintele Fundației pentru Relații Moldo-Japoneze

COMITET ȘTIINȚIFIC

Ludmila Zbanț, *prof. univ., dr. hab.* Universitatea de Stat din Moldova, Republica Moldova – **președinte**

Aurelia Hanganu, *conf. univ., dr. hab.*, prorector pentru activitate științifică și relații internaționale, Universitatea de Stat din Moldova, Republica Moldova

George Manolache, *prof. univ., dr.*, Universitatea „Lucian Blaga”, Sibiu, România

Vasile Spiridon, *prof. univ., dr.*, Universitatea „Vasile Alecsandri”, Bacău, România

Georgiana Badea, *prof. univ., dr.*, Universitatea de Vest din Timișoara, România

Petrea Lindenbauer, *dr., hab.*, Institutul de Romanistică, Universitatea din Viena

Neli Ileana Eiben, *dr.*, Universitatea de Vest din Timișoara, România

Karl Akiki, *conf. univ., dr.*, Universitatea Saint Joseph din Beirut, Liban

Heinz Bouillon, *conf. univ., dr.*, Universitatea Catolică din Louvain, Belgia

Tran Van Cong, *conf. univ., dr.*, Universitatea din Hanoi, Vietnam

Eldina Nasufi, *prof. univ., dr.*, Universitatea din Tirana, Albania

Eugenia Bojoga, *conf. univ., dr.* Universitatea Babeș-Bolyai, Cluj-Napoca, România

Inga Druță, *conf. cercetător, dr., hab.*, Institutul de Filologie Bogdan Petriceicu Hașdeu, USM

Annie Gérin, *conf. univ., dr.*, Universitatea Concordia, Montreal, Canada

Louis Martin Onguéné Essone, *prof. univ., dr.*, Universitatea din Yaoundé 1, Camerun

Karine Grigoryan, *conf. univ., dr.*, Universitatea de Stat V. Briusov, Erevan, Armenia

Miranda Lomidze, *conf. univ., dr.*, Universitatea de Stat A. Tsereteli din Kutaisi, Georgia

Liana Nozadze, *conf. univ., dr.*, Universitatea de Stat A. Tsereteli din Kutaisi, Georgia

Mariana Șovea, *dr.*, Universitatea „Ștefan cel Mare”, Suceava, România

Françoise Wuillmart, *directoare a Centrului european de traducere literară*, Belgia

Rachida Sadouni, *prof. univ., dr.*, Universitatea Blida 2 Ali Lounici, Algeria

Tatiana Ciocoi, *conf. univ., dr. hab.*, Universitatea de Stat din Moldova, Republica Moldova

Elena Prus, *prof.univ., dr. hab.*, Universitatea Liberă Internațională din Moldova

Irina Breahnă, *conf. univ., dr. hab.*, Universitatea de Stat din Moldova, Republica Moldova

Ludmila Usatâi, *conf.univ., dr.*, Universitatea de Stat din Moldova, Republica Moldova

Angela Grădinaru, *conf.univ., dr.*, Universitatea de Stat din Moldova, Republica Moldova

Emilia Taraburca, *conf.univ., dr.*, Universitatea de Stat din Moldova, Republica Moldova

Cristina Crossu-Chiriac, *conf.univ., dr.*, Universitatea de Stat din Moldova, Republica Moldova

Carolina Dodu-Savca, *conf.univ., dr.*, Universitatea Liberă Internațională din Moldova

Vitalina Bahneanu, *conf.univ., dr.*, Universitatea de Stat din Moldova, Republica Moldova

Daniela Pascaru, *conf.univ., dr.*, Universitatea de Stat din Moldova, Republica Moldova

Inga Stoianov, *conferențiar universitar, doctor*, Universitatea Liberă Internațională

Ivan Pilchin, vicepreședinte al Uniunii Scriitorilor din Republica Moldova

Maria Pilchin, Uniunea Scriitorilor din Republica Moldova

Gabriela Șaganean, *conf.univ., dr.*, Universitatea de Stat din Moldova, Republica Moldova

Victor Untila, *conf.univ., dr.*, Universitatea Liberă Internațională din Moldova

Tatiana Porumb, *conf.univ., dr.*, Universitatea de Stat din Moldova, Republica Moldova

Nina Roșcovan, *conf.univ., dr.*, Universitatea de Stat din Moldova, Republica Moldova

Olesea Bodean-Vozian, *conf.univ., dr.*, Universitatea de Stat din Moldova, Republica Moldova

Ina Sîtnic, *conf.univ., dr.*, Universitatea de Stat din Moldova, Republica Moldova

COMITET DE ORGANIZARE

Angela Grădinaru, Universitatea de Stat din Moldova - *președinte*

Emilia Taraburcă, Universitatea de Stat din Moldova – *vicepreședinte*

Ludmila Usatâi, Universitatea de Stat din Moldova

Ludmila Zbanț, Universitatea de Stat din Moldova

Elena Prus, Universitatea Liberă Internațională din Moldova

Carolina Dodu-Savca, Universitatea Liberă Internațională din Moldova

Nina Roșcovan, Universitatea de Stat din Moldova

Gabriela Șaganean, Universitatea de Stat din Moldova

Cristina Crossu-Chiriac, Universitatea de Stat din Moldova

Rodica Caragia, Universitatea de Stat din Moldova

Ina Sîtnic, Universitatea de Stat din Moldova

Oxana Căpățînă, Universitatea de Stat din Moldova

Natalia Mucerschi, Universitatea de Stat din Moldova

Tatiana Porumb, Universitatea de Stat din Moldova

Mariana Cerepanova, Universitatea Tehnică a Moldovei / Universitatea de Stat din Moldova

COMITET DE LECTURĂ

Angela Grădinaru, Universitatea de Stat din Moldova

Emilia Taraburcă, Universitatea de Stat din Moldova

Ludmila Zbanț, Universitatea de Stat din Moldova

Oxana Căpățînă, Universitatea de Stat din Moldova

Natalia Mucerschi, Universitatea de Stat din Moldova

Nina Roșcovan, Universitatea de Stat din Moldova

Gabriela Șaganean, Universitatea de Stat din Moldova

Cristina Crossu-Chiriac, Universitatea de Stat din Moldova

Ina Sîtnic, Universitatea de Stat din Moldova

Tatiana Porumb, Universitatea de Stat din Moldova

PREFAȚĂ

Conferința științifică internațională *Gastronomia în textul (non)literar* – o abordare interculturală s-a desfășurat în spiritul dialogului interdisciplinar și multicultural. Sintagma „gastronomia în textul (non)literar” invită către o abordare pluridisciplinară, interculturală, plurilingvistică a fenomenelor care țin de dinamica limbii, literaturilor și limbajelor specializate. Întoarcerea la modelele lingvistice și paradigmele literare și critice consacrate, reconsiderarea rolului traducerii în evoluția culturilor, precum și recursul la inter- și transdisciplinaritate se impun din necesitatea de asumare onestă a tradiției care nu se opune însă inovației.

Credem că noi sensuri și semnificații pot fi descoperite și explorate în literatură, terminologie, traducere, studii culturale. Participanții la această conferință internațională s-au lăsat seduși de productivitatea investigării relațiilor dintre gastronomie, literatură, terminologie și traducere. Literatura ca discurs este un agent al mutației culturale și oferă un spațiu de negociere creativă, de redefinire, negare, deconstruire și reinventare a valorilor, sensurilor și identităților. Caracterul multi-semiotic al comunicării afectează în mod esențial dinamica traducerii și a retraducerii dar și conceptul însuși de traducere/ text tradus / original. În multe culturi sunt reconsiderate și puse în valoare contribuția și rolul traducerilor în formarea patrimoniului cultural național.

Toată această problematică a propus numeroase piste de reflecție și a invitat la o dezbatere incitantă în cadrul a două axe:

1. GASTRONOMIA ÎN TEXTUL LITERAR – O ABORDARE INTERCULTURALĂ

Gastronomia reprezintă expresia unei culturi, filozofii, viziuni asupra lumii, un semn de identitate și un nutriment al memoriei umane. În literatura din toate timpurile s-a mâncat și se mănâncă; istoria literaturii este plină de mâncăruri, dar și istoria mâncărilor este plină de literatură. Există o literatură a bucătăriei, dar există și o bucătărie a literaturii. A scrie este un fel de a găti, a citi este un fel de a mânca. H. Fielding, ca și alți măiestri ai condeiului, vedea analogii între munca scriitorului și cea a bucătarului, intitulând prefața la *Tom Jones: Introducere în roman sau Lista bucatelor la banchet* („arta culinară vs arta cuvântului”). După preferințele culinare ale unei literaturi se pot spune multe

despre neamul care o reprezintă, gastronomia, împreună cu literatura, muzica, pictura devenind parte componentă a culturii oricărui popor.

Textul literar este o "book"ătărie din/în care se "bea" și se "mănâncă". Au devenit uzuale expresii, precum: "sete/foame/poftă de carte", "plăcerea/beția textului", "hrană spirituală", "gust estetic", "apetit literar", "saturație literară" ș.a. care consemnează conținutul simbolic al hranei și apropie gastronomicul de poetic și gnoseologic. "Ambele (literatura și gastronomia) sunt produsul unei subtile alchimii – a cuvintelor, a alimentelor – al căror artizan – literatul, bucătarul – poate, în cazuri fericite, după perioade mai scurte sau mai lungi, în care a asimilat hrana organică și spirituală, să înfăptuiască miracolul unei transsubstanțieri laice: alimentul - atent gătit și inspirat servit, deci digerabil – devine astfel poem, baladă, epopee, iar literatura – nutriment al intelectului" (I. Krizsanoszki).

Cercetarea semnificațiilor codului alimentar a devenit o parte componentă indispensabilă a literaturii și a culturii universale. Gastronomia, ca dimensiune a culturii, a însoțit mereu traseul de dezvoltare a omenirii, fiind relaționată cu toate domeniile de manifestare a omului: artele frumoase, științele sociale și cele ale naturii, antropologia, culturologia, psihanaliza ș.a. Istoria civilizației se poate urmări și prin prisma gastronomică (*O lume într-o carte de bucate*, după titlul celebrului manuscris din epoca brâncovenească). Este evidentă și legătura dintre alimentare și filozofie (E. Cioran: "La Paris mi-am dat seama că a mânca este un ritual, un act de civilizație, aproape o luare de poziție filosofică"), de la hedonism până la ascetism, precum și cea dintre alimentare și religie (în *Vechiul Testament*, în cartea *Genezei*, calea spre cunoaștere și căderea în păcat au loc prin actul mâncării ("fructul interzis"). În acest câmp semantic se înscriu atât ritualurile, cu simbolica lor gastronomică, cât și posturile, când hrana materială este înlocuită cu cea spirituală.

Explicarea fenomenului gastronomic într-un text literar contribuie la o mai complexă receptare a acestuia, oferind caracteristici sugestive despre specificul etno-geografic și istoric, despre locul și timpul acțiunii, întregeste portretul personajului și caracteristicile mediului. Ce, când, cum, unde se mănâncă – sunt detalii ce pot completa informația despre condiția socială, statutul economic, modul de viață și calitatea ei, starea emoțională, inclusiv tulburările gastronomice, precum bulimia, anorexia, supra- și subnutriția, voma ș.a.

Invitația la lectură este ca o invitație la masă. Dacă scriitura este asemenea unui proces de gătire, atunci lectura este asemenea unui proces de alimentare ("plăcerea lecturii vs plăcerea mâncării"). În acest caz, bucătarul-scriitor

amestecă în cunoștință de cauză substantive, verbe și adjective, le prepară cu condimente din figuri de stil, le îndulcește cu umor sau le sarează cu satiră și ironie și propune un meniu care ar satisface apetitul oricărui cititor.

Felurile de bucate, modul de a le selecta/prepara/mânca, diverse aspecte ale meselor din arealuri culturale diferite, din trecut și din prezent, reflectate în discursul literar, apropierea gastronomică de text asigură *Banchetul* spiritual, ca o continuare a celor de la Platon, Diogene Laerțiu, Plutarh, Dante, M. Luther ș.a. De la *Biblie* la textul afișat pe computer, de la mit la best-seller, de la folclor la textul modernist, postmodernist și post-postmodernist, de la Homer la J. Joyce, de la romanele cavalierești la Cervantes, de la Rabelais la Proust, de la Dante la Balzac ș.a.m.d., gastronomia participă la schimbarea codurilor și a mentalităților, formând și depășind gusturi literare, alimentând, susținând și dezvoltând dialogul dintre oameni și culturi.

Atelierul dat a fost conceput ca spațiu de dezbateri în lumina progreselor înregistrate în sectoarele conexe și a propus participanților să reflecteze asupra următoarelor probleme actuale :

- Istoria literaturii prin prisma gastronomică;
- ”Arta culinară” în textul literar;
- Istorie, etos și cultură prin abordare gastronomică;
- Semiotica gastronomică;
- Gastronomia și filozofia;
- Gastronomia și religia;
- Ingredientele și condimentele ”bucătăriei literare”/ lexicul gastronomic în limbajul artistic.

2. GASTRONOMIA ÎN TEXTUL NONLITERAR – O ABORDARE INTERCULTURALĂ

De la mese de lucru, tăvi, site, răzătoare și alte ustensile necesare într-o bucătărie și până la numele preparatelor din meniul unui restaurant, toți termenii sunt utili pentru a semnifica și a reprezenta gastronomia. Aceștia ocupă un loc special în discursul gastronomic și se numără printre „vedetele” bucătăriei casnice sau profesionale, putând transforma activitatea de traducere într-o experiență plăcută sau într-una chinuitoare.

Și totuși ... Gastronomia nu este doar bucătărie, ci și cunoștințe și cunoaștere. Diferitele domenii și ramuri ale gastronomiei au contribuit, de-a lungul timpului, la producerea a numeroase terminologii pentru a desemna echipamentele folosite în bucătărie, procesele puse în aplicare și produsele finite rezultate. Un astfel de inventar atestă avantaje importante ce țin de acuratețea și longevitatea conservării informației. Evoluția artei gătitului se oglindește și în înnoirea discursului gastronomic ce reflectă schimbările petrecute în timp, în spațiu, în societate sau în stilul de a comunica, dar și pun în valoare mentalități, mode și gusturi ... toate reflectate într-o terminologie socioculturală.

O frazeologie a gustului? Putem vorbi de o componentă frazeologică a discursului gastronomic? În limbajele de specialitate apar entități frazeologice ce aparțin limbii generale, dar și entități frazeologice specifice unui domeniu de specialitate în parte. De la o limbă la alta structura acestor entități frazeologice poate fi diferită și nu poate fi abordată prin prisma fiecărui termen, ci a întregii unități pe care o formează (I. Busuioc). Care sunt convențiile ce permit decodarea sensului fiecărui termen din componenta frazeologică și există oare preferințe și constrângeri mai specifice în procesul de traducere a unui text specializat din domeniul gastronomiei?

Să nu uităm și de provocările secolului XXI care modifică și ele practicile culinare din prezentul nostru, dar s-ar putea și pe cele din viitorul nostru imediat. Având în vedere evenimentele prin care trece lumea gastronomiei, din cauza pandemiilor, a dificultăților economice și a schimbărilor din societatea de consum, ce viziuni noi apar/ar putea apărea cu privire la unele forme originale și creative de gătit. Care este rolul gătitului, dar și al contextului ambiental, al emoțiilor și al limbajului și discursului gastronomic în căutarea estetică a aromelor, dar și a constituirii unor tendințe gastronomice, a imaginii unui bucătar, a unui teritoriu și a unei epoci?

În acest context, atelierul a întrunit contribuțiile cercetătorilor care abordează problemele de diferențe interlingvistice și de comunicare interculturală din diverse perspective :

- Discursul gastronomic - incursiuni în domenii conexe;
- Frazeologia gustului - unități frazeologice cu termeni gastronomici;
- Terminologie gastronomică - aspecte patrimoniale și culturale;
- Gastronomie și comunicare specializată;
- Traducerea în domeniul gastronomiei.

Comitetul științific al Conferinței

MESAJ DE SALUT

Sanda-Maria ARDELEANU

Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava, România

ORCID: 0000-0002-9567-028X

Monsieur le Recteur Igor Șarov,

Cher(e)s Collègues,

Cher(e)s étudiant(e)s,

Honorables participant(e)s,

D'abord, je voudrais vous dire que mon intervention en ligne se fait de la Côte d'Ivoire, de l'Université „Félix Houphouet Boigny” d'Abidjan, partenaire depuis plus d'une décennie avec mon Université de Suceava. Au nom de ce réseau de cœur et d'esprit, je vous transmets les salutations les plus chaleureuses ainsi que toutes nos félicitations pour cette nouvelle rencontre scientifique, ayant un sujet tellement actuel et généreux, organisée, comme toutes les manifestations scientifiques à Chișinău, d'une manière impeccable, au nom de la fraternité, de la solidarité qui nous lient.

Permettez-moi de saluer, d'ici, du Golfe de la Guinée, en pleine Afrique de l'Ouest, les membres honoraires du Colloque, les personnalités du Comité scientifique, les membres du Comité d'organisation. Très chère Ludmila Zbanț, c'est grâce à toi et à notre amitié et dialogue sans faille que je suis aujourd'hui en direct avec les participant(e)s à cette réunion qui va apporter beaucoup à nos recherches en science du langage, en traductologie, en littérature, en analyse du discours, en théorie des mentalités, de la dynamique des langues, du fonctionnement de la Langue.

Observer, analyser, disséminer le discours gastronomique aujourd'hui c'est un sujet dans le vent, car il y a là du vrai inter- et transculturel, il y a la langue et le langagier, il y a l'imaginaire linguistique et culturel, il y a la mémoire collective, l'histoire les langues, les langues en évolution.

Tout cela n'est plus sous le signe du doute, au contraire, c'est une certitude aussi grâce à nous, à ceux et celles, jeunes ou moins jeunes, qui ont découvert, par le biais de leurs recherches, la beauté et l'importance de ce sujet. Car, tout comme le disait André Martinet dans ses *Mémoires d'un linguiste*, „si un

linguiste décide d'étudier la langue en elle-même et pour elle-même, ça ne veut pas dire qu'il est borné, qu'il est convaincu qu'il n'y a aucune confluence possible d'autres facteurs, que la langue vit en vase clos. La langue transmet l'expérience de chacun et celle-ci est déterminée par la société dans laquelle on vit".

Finalement, pour ne pas faire de ce mot de salutation une conférence en plénière, je voudrais clore par vous dire que la dynamique des langues pose, entre autres, le problème de la restitution des textes et que j'y vois une question stratégique qui nous concerne toutes et tous, en tant que locutrices et locuteurs, et toutes les langues.

La collection de livres „*Poale-n brâu/Tour-et-bras (Gastronomie veche românească/Vieille gastronomie roumaine)*” fait partie de mes projets de cœur, à partir de 2018. La Maison d'édition „Demiurg” de Iași m'accompagne et me soutient sur ce parcours qui signifie la publication de vieux carnets de recettes de cuisine appartenant à des dames roumaines d'aujourd'hui et d'antan. Huit livres parus déjà mettent en valeur l'idée de sauvegarder des textes et des expériences culturelles, de les redonner aux lecteurs d'aujourd'hui, d'investiguer et argumenter la dynamique de la Langue, d'observer les influences sur le roumain, de faire même des traductions internes, pour actualiser le *discours gastronomique de famille* ancien.

COMUNICĂRI ÎN ȘEDINȚA PLENARĂ

CZU: 81`255.2:821.133.1-312.6(65)=411.21 DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.10046854>

TRADUCTION DE L'ART CULINAIRE KABYLE D'ALGÉRIE EN
ARABE. HISTOIRE DE MA VIE DE FADHMA AITH MANSOUR
AMROUCHE. EXPÉRIENCE D'UNE TRADUCTRICE

Rachida SADOUNI

Université Blida 2 Lounici Ali, Algérie

ORCID ID: 0000-0003-2559-7010

La présente communication a pour objet la traduction des termes et expressions culinaires, contenus dans *Histoire de ma vie* (Maspéro, 1968), un récit autobiographique de l'Algérienne Fadhma Aith Mansour Amrouche. Il s'agit d'analyser le transfert interculturel de cette autobiographie, et dont je suis la traductrice. Plus particulièrement, je vise par cette communication à faire part des techniques de traduction que j'ai utilisées afin de rendre fidèlement l'art culinaire dont regorge cette œuvre écrite en français et dont les notions culinaires ont été exprimées par l'autrice dans sa langue maternelle, une variante du Berbère et transcrites en latin, avec une explication en français, parfois entre parenthèse et d'autres fois comme note de bas de page. De même, je présenterai une justification des techniques et stratégies de traductions que j'ai utilisées et m'attarderai sur les défis que présente une telle traduction pour aboutir à la conclusion que la traduction de l'art culinaire, en général, et l'art culinaire kabyle, en particulier, exige que le traducteur soit Kabyle lui-même, comme l'auteure de ces lignes, ou doit posséder des compétences extralinguistiques très solides sur la culture kabyle d'Algérie. Ainsi, ma communication aborde les points suivants: 1. Aperçu général et bref sur *Histoire de ma vie* (contexte social et historique), 2. L'art culinaire dans *Histoire de ma vie*, 3. Mon expérience avec la traduction de *Histoire de ma vie* du français en arabe, volet "traduction de l'art culinaire kabyle", 4. Meilleures pratiques et conseils pour la traduction de l'art culinaire kabyle.

Mots-clés: Gastronomie, kabyle, histoire de ma vie, autobiographie, couscous, transfert interculturel.

**TRANSLATION OF KABYL E CULINARY ART FROM ALGERIA
INTO ARABIC. MY PERSONAL EXPERIENCE AS THE TRANSLATOR OF
FADHMA AITH MANSOUR AMROUCHE'S *HISTOIRE DE MA VIE***

The present paper deals with the Arabic translation of the culinary terms and expressions in *Histoire de ma vie* (Maspéro, 1968), an autobiographical account by the Algerian Fadhma Aith Mansour Amrouche. My paper will specifically analyze the intercultural transfer of the above mentioned autobiography, of which I am the translator. More particularly, I will share the techniques and the strategies of translation that I used in order to render faithfully the culinary art which abounds in this work written in French, and whose culinary notions were expressed by the author in her mother tongue, Kabyle, a variant of Berber, the language of North Africa, and transcribed into Latin, with an explanation in French, sometimes between brackets and other times as a footnote. Likewise, I will present a justification for the techniques and the strategies I used and will dwell on the challenges of such a translation to come to the conclusion that the translation of culinary art, in general, and Kabyle culinary art, in particular, requires that the translator be himself Kabyle, as the author of these lines, or must have very solid extra-linguistic skills on the Kabyle culture. Thus, my paper revolves around the following points: 1. General and Brief Overview of *Histoire de ma Vie* (Social and historical background), 2. Culinary art in *Histoire de ma Vie*, 3. My experience with the translation of *Histoire de ma Vie* from French into Arabic, "translation of Kabyle culinary art" section, 4. Best practices and advices for a best translation of Kabyle culinary art.

Keywords: *Gastronomy, Kabyle, Histoire de ma vie (Story of my Life), Autobiography, Couscous, Intercultural Transfer.*

Introduction

Dans la présente communication, nous nous pencherons sur le volet de la gastronomie dans l'œuvre autobiographique *Histoire de ma vie*, désormais HMAV dans le texte, de Fadhma Aith Mansour Amrouche, désormais FAMA dans le texte, d'un point de vue traductionnel. Autrement dit, comme nous avons été la traductrice de cette œuvre du français en arabe, et comme cette dernière regorge de termes et expressions culinaires, nous visons à informer sur le défi que représente une telle traduction et les techniques et stratégies qu'il faut posséder d'abord, et employer ensuite, afin de rendre fidèlement l'art culinaire kabyle, exprimé en français dans le récit. Cependant, et à notre connaissance, hormis l'article que consacre C. Duffey (1995) à la gastronomie dans l'œuvre de FAMA, une seule étude qui traite de cet aspect ou lui consacre une part grande ou

moyenne, ni dans les recherches littéraires et culturelles, ni dans celles interculturelles ou de traduction.

En effet, malgré le foisonnement de recherches académiques sur FAMA et son autobiographie, leur écrasante majorité ont été consacrées à des thématiques autres que la gastronomie, telles que l'exil, l'identité, l'autobiographie féminine, la conversion au christianisme, la condition des Kabyles pendant la colonisation française en Algérie, ainsi que la situation de la femme dans la société kabyle patriarcale.

Par conséquent, nous avons voulu rendre compte de notre expérience dans la traduction de HMA, notamment pour ce qui est du transfert de l'art culinaire kabyle, très riche et très varié dans cette autobiographie. Ce compte-rendu sera suivi de conseils et pour une meilleure traduction de cette cuisine méditerranéenne, valables aussi bien pour les textes littéraires que pour les textes non-littéraires.

1. Aperçu général et bref sur *Histoire de ma vie* (contexte social et historique)

HMA est la seule œuvre de FAMA, une poétesse kabyle, née présumée en 1882. Ce récit intégralement autobiographique a été rédigé en 1946, en Tunisie où l'autrice avait vécu pendant quarante ans. Il n'a été publié qu'en 1968, en France où l'autrice avait passé les dernières années de sa vie, à titre posthume, une année après le décès de FAMA. La raison de ce grand écart entre la rédaction du manuscrit et sa publication très tardive trouve son explication dans le fait que le mari de FAMA, Belkacem Amrouche, s'opposa catégoriquement au projet de la publication car le récit est véridique et étale publiquement des histoires et de secrets de famille. En effet, contrairement aux autobiographies féminines d'Algérie, qui ont été publiées bien après HMA, les autrices recourent aux pseudonymes: Assia Djebar, Maïssa Bey, Aïcha Lemsine, Nina Bouraoui, Dans ce sens, nous confirmons que FAMA est la première algérienne à avoir bravé les traditions d'écriture, en publiant sous son vrai nom.

Ce récit est très émouvant pour le fait qu'il recèle toute la souffrance de cette femme blessée dans son amour-propre, d'abord à cause de l'origine de sa naissance; née d'une relation extraconjugale et jamais reconnue par son père biologique, et ensuite à cause de sa conversion au christianisme à l'âge de seize ans à l'occasion de son mariage; son mari s'étant déjà converti très jeune.

En plus de la narration de son histoire personnelle triste et touchante à la première personne du singulier, FAMA a beaucoup puisé du patrimoine kabyle, matériel et immatériel, pour présenter avec précision et fidélité sa culture d'origine. Malgré les péripéties dures qu'elle avait vécues, c'est dans ce patrimoine qu'elle trouva consolation et force pour continuer son combat, celui de vivre dignement dans un très long exil qui a résulté par la force des choses: «Je voudrais lui [à sa fille Taos] le plus de poèmes, de proverbes, de dictons... Ah! Elle est si jolie la langue kabyle, combien poétique, harmonieuse, quand on la connaît. (...) cette langue qui me fut un réconfort tout au long de mes exils » (HMF: 195).

Ce récit est un tableau fidèle de la culture kabyle dans ses différentes dimensions. Ainsi, l'auteur aborde des thématiques telles que les proverbes, les maladies, l'architecture des maisons kabyles et arabes de l'époque, les voyages, la conversion au christianisme, la pauvreté, l'agriculture, les fêtes religieuses, les fêtes communautaires, l'hypocrisie, la jalousie, le travail des champs, la solidarité, la cueillette des olives, l'artisanat, l'art culinaire. C'est cette dernière dimension que nous avons choisi d'étudier dans notre communication. Mais avant de passer à la deuxième partie de notre étude, nous tenons à préciser que HMF, bien que son style s'apparente à celui des romans (la version finale du manuscrit a été révisée et commentée par la fille de l'auteur, Taos Amrouche, avant sa publication posthume), il n'en est pas un, car rien dans les éléments para-textuels ne l'indique, comme par exemple, la mention « roman » à la première page de couverture. Cependant, nous avons choisi de le traiter en tant que tel pour les fortes ressemblances avec les caractéristiques stylistiques d'un texte littéraire (roman)

2. L'art culinaire dans *Histoire de ma vie*

FAMA fait référence à la cuisine kabyle en évoquant une panoplie de termes et d'expressions. Deux sont récurrents plus que les autres vu qu'ils constituaient la principale nourriture, et souvent la seule, de la société kabyle de l'époque dans le contexte de la colonisation française. Il s'agit de la galette et du couscous. Dans ce qui suit une définition simple de ce dernier plat, célèbre en Afrique du Nord, et plus particulièrement en Kabylie (Chemache et al., 2018 : 1):

Le couscous est un produit céréalier mondial préparé par voie humide agglomération de semoule de blé dur qui a été soumis à des traitements physiques tels que la vapeur et le séchage. Le couscous se mange salé, sucré, avec du lait

frais et fermenté (l'ben et raib), et avec différents types de viande ou à base de viande ethnique des produits. (Notre traduction)

Contrairement à nos jours, le couscous en Kabylie ancienne et dans le contexte politico-social décrit dans HMV, était exclusivement préparé à la maison par les femmes parce qu'il n'existait pas encore des usines pour sa fabrication. Dans la citation suivante, une autre définition résumant les étapes de la fabrication manuelle du couscous, par M. Wagda (1997 : 142-143):

...le couscous se présente sous la forme de grains de semoule de blé dur agglomérés par un mouillage, un roulage et un tamisage méticuleux, suivis d'une cuisson à la vapeur en plusieurs étapes. Ces grains de semoule devenus couscous sont arrosés de multiples bouillons...

Le même auteur avance que l'origine de l'appellation de ce plat est « l'hypothèse la plus plausible étant qu'il s'agit [...] d'une onomatopée reproduisant le bruit de la vapeur au dessus de laquelle cuit le couscous... » (Wagda, M., 1997: 143).

Pour ce qui est de la galette, appelée *Aghroum Aquran*, elle est décrite dans HMV sans grand détail, et que l'autrice évoque toujours en utilisant seulement l'équivalent français, mais jamais le culturème kabyle. Le couscous prend, par contre, la part du lion dans le volet de la gastronomie de ce récit, pour ce qui est de sa préparation, ses types et les différentes occasions de joie et de tristesse lors desquelles il est servi. A titre d'exemple, nous citons les extraits suivants en nous arrêtant sur les différentes techniques employées par l'autrice pour introduire chaque type:

Je repensais au couscous de semoule du dimanche, que les grandes roulaient joyeusement ; avec le reste du grain et de la sauce, elles faisaient *Afdir-ou-qessoul* que nous mangions toutes ensemble dans le grand plat qui servait à rouler le couscous (HMV: 49).

Note de bas de page: Sorte de crêpes cuites dans la sauce

Le jour du premier labour, elle avait fait un plat de gros couscous de blé avec beaucoup de fèves- c'est ce qu'on appelait, dans ce pays, *abissar* (HMV : 48)

Sans note de bas de page et sans traduction explicative à l'intérieur du texte

...et ma mère, en arrivant le soir, faisait le *mekfoul*, les légumes cuits a la vapeur, recouverts de couscous. (HMV : 46)

Sans note de bas de page, mais une traduction explicative à l'intérieur du texte

Je pétrissais de gros pains semblables à ceux des Italiennes et je les envoyais cuire au four du boulanger ; je préparais des plats kabyles, des nouilles, du «bercouquès» ou du couscous. (HVM : 159)

Note de bas de page : Gros grains de couscous cuits à la vapeur, et jetés directement dans le bouillon.

Dans les 2^e et 3^e exemples susmentionnés, FAMA recourt à une traduction explicative dans le corps-même du texte, qui précède ou suit le type de couscous auquel elle fait référence. Dans le 1^{er} exemple, elle explique le type du couscous dans une note de bas de page. De même, tous les types dans les 3 exemples sont mis en italique car ils sont des culturèmes exprimés dans la langue maternelle de l'autrice dans son récit écrit en français. Dans le 4^e exemple, le type du couscous est mis entre guillemets, «bercouquès», en caractère normal, et avec une explication dans une note de bas de page.

Parfois, FAMA se contente de se référer au type du couscous par le type de viande qui l'accompagne: couscous au mouton, couscous au poulet,De même, elle précise que le couscous n'est pas seulement une nourriture préparée pour être consommée en groupe dans un grand plat en bois ou en argile, mais également un cadeau qu'on partage avec les voisins et l'ensemble du village à l'occasion de certaines fêtes telles que les naissances (1892 : 375), la fête religieuse de l'Aïd, ou encore les fêtes collectives, initiées par les habitants de villages (E.B. et al., 1992).

De ce fait, FAMA souligne que dans la société kabyle, le couscous est toujours mangé collectivement. Ce partage importe beaucoup au niveau de la civilisation et de l'humanité, comme l'explique C., Lacoste-Dujardin (2012) :

En pays berbère, se nourrir est partout considéré comme un acte social, par les repas partagés dans la communauté familiale, villageoise ou tribale. Car le partage de nourriture cuisinée par les femmes a valeur de civilisation, d'humanité, opposant ainsi les humains à la sauvagerie.

Par ailleurs, le couscous est également et souvent le seul plat principal préparé aux personnes qui viennent présenter leurs condoléances (p.). E.B. et al. ajoutent qu'à l'occasion des enterrements, les gens du village apportent à la famille du défunt des figues de première qualité, pour ceux qui viennent faire des

condoléances, « im ‘ezzan ». De plus, la famille dont c’est le tour, ou une famille amie, offre le couscous à la famille du défunt pour les hôtes qu’ils ont à recevoir.

En plus des types de couscous, mentionnés plus haut, FAMA évoque ce plat avec les ingrédients qui le composent : « *Couscous avec de la sauce vermeille et beaucoup d’oignons, couscous au bouillon de fèves sèches, couscous aux légumes secs ou verts, ...* ».

Avant d’aller plus loin, il convient de souligner que l’auteurice ne laisse pas inaperçu le fait qu’on faisait dans la société kabyle de la discrimination pour ce qui est de la nourriture. Ainsi, « [i]l existait deux sortes de nourritures : l’une de blé, pour les hommes, l’autre d’orge, pour les femmes. » (HMF : 104); «...c’étaient de gros couffins, l’un d’orge pour les femmes et les ouvriers, l’autre de blé pour les hommes » (HMF : 108). Le blé étant rare et de qualité supérieure, il était réservé aux hommes qui, dans la croyance collective, devaient être mieux nourris pour prendre des forces, se défendre et défendre leurs biens dehors où ils passaient le plus clair de leur temps. Les femmes, elles, devaient se contenter d’orge, car elles restaient le plus souvent à la maison.

Comme ce récit est une parfaite illustration de l’art culinaire kabyle dans son sens le plus large, on y trouve des légumes et fruits de toutes les saisons : olives, figes sèches, figes, figes de barbarie, raisins, oignons, poivre rouge moulu, poivron sec, dattes, melon, ..., entre autres.

En voici deux exemples avec deux différentes techniques de leur introduction :

«...elle apportait de chez ses parents de la galette de blé, des figes, de la farine d’orge grillée pétrie avec de l’huile d’olive et saupoudrée de sucre – *Thizemith* - qu’elle partageait avec ses enfants » (HMF: 115).

«...Jean faisait la vaisselle et la cuisine (il savait déjà préparer des pâtes en sauce et la «*chekchouka*») » (HMF : 167).

« Une grosse galette de semoule très blanche, mélangée à beaucoup d’œufs, cuisait sur le feu. » (HMF: 92).

Dans le premier exemple, l’auteurice a eu recours à la traduction explicative du Kabyle en français pour définir le culturème *Thizemith*, mis en italique dans le texte. Par contre, pour «*chekchouka*», que le dictionnaire de la langue française définit comme suit : «(Cuisine) Plat maghrébin et turc à base de légume (poivrons ou piments, tomates, oignons, aubergines en Turquie...) et d’œufs», est mentionné sans note de bas de page, ni de traduction explicative. Le même

dictionnaire précise que ce mot est emprunté par l'arabe au berbère. C'est donc un plat typiquement et originalement berbère. Ce mélange entre différents ingrédients a donné au mot son sens métaphorique qui est « anarchie ».

Dans le troisième exemple, l'autrice introduit un type de galette, autre que celui régulièrement préparé. Il s'agit de *Tahbult*, mais l'autrice, on ignore pour quelle raison, ne donne pas ce culturème, mais se contente de décrire sa forme et sa composition.

On ne peut terminer cette section sur la gastronomie kabyle sans évoquer l'huile d'olive, dont la Kabylie est très célèbre pour sa production et son utilisation dans la cuisine. Cette huile est très présente dans HMV, car on l'utilise presque dans tous les plats : assaisonner le couscous, mélanger avec de la semoule, de l'eau et du sel pour préparer la galette, consommer seule avec la galette, ... L'huile d'olive a également des avantages curatifs puisqu'elle est appliquée dans le massage des parties du corps dans les situations de fatigue, de douleurs, de maux de dos, soins de cheveux, pour ne mentionner que ceci.

3. Mon expérience avec la traduction de *Histoire de ma vie* du français en arabe, volet “traduction de l'art culinaire kabyle”

La traduction du culinaire dans toutes les cultures du monde est un grand défi pour ce qui est des ingrédients exotiques, des noms de plats propres à chaque culture, ainsi que le mode d'emploi (Petit, 2014). Selon Milcu (2018 : 27), « Le traducteur du domaine gastronomique doit savoir que sa tâche n'est pas seulement de transférer des mots; il doit faire un passage culturel qui implique des difficultés ». Cette pensée s'applique parfaitement à la cuisine kabyle, ses richesses et ses variations. Ainsi, un bon nombre de Français en firent la description, l'éloge et la traduction entre les 18^e et 19^e siècles, pendant la colonisation française de l'Algérie (Daumas, 1853; Vilbort, 1875; Hanoteau & Letourneux, 1893; Liorel, 1892).

Bien que nous ne soyons pas spécialistes dans l'art culinaire kabyle, notre origine et notre immersion dans cette cuisine jusqu'à l'âge de dix-neuf ans dans un milieu à cent pour cent kabyle, puis le maintien de ces traditions culinaires au sein de notre famille dans une région arabophone et au cours de courts séjours-retours au village natal, nous en avons accumulé une connaissance solide. Cette connaissance nous a été d'un grand support pendant la traduction de HMV du français en arabe.

Mis à part les questions relatives au style et aux exigences linguistiques de la langue cible, nous n'avons pas trouvé des difficultés au niveau de la traduction de la gastronomie. Ceci dit, nous devons admettre que pour une meilleure compréhension de la part du lecteur final¹ de notre traduction, nous avons eu recours à un bon nombre de notes de bas de page. Notes sans lesquelles il serait très difficile à ce lecteur de saisir la dimension gastronomique kabyle (et autres dimensions présentes dans le récit). De plus, nous avons eu recours aux ajouts dans le corps du texte afin d'expliquer mieux tel ou tel plat.

4. Meilleures pratiques et conseils pour la traduction de l'art culinaire.

Afin de traduire fidèlement l'art culinaire kabyle dans un texte écrit en français ou dans une autre langue étrangère, il faut tout d'abord garder à l'esprit l'idée que cet art particulier est très riche et varié. De ce fait, il faut avoir une connaissance solide et très fine de toutes les différences qui existent dans la préparation des plats dans une région ou dans une autre de la Kabylie. De plus, le transfert de cet art n'obéit pas au transfert linguistique du texte dans lequel il est contenu. Autrement dit, puisqu'il s'agit d'un culturème, il ne doit pas être traduit, mais plutôt transcrit phonétiquement dans la langue cible.

Même si d'aucuns croient fermement que les notes de bas de page nuisent dans une traduction et reflètent la défaite du traducteur (Eco, 2007 ; Preacta, 2015), nous les recommandons pour la traduction de la gastronomie kabyle riche et variée, comme nous l'avons indiqué précédemment. Dans notre cas de la traduction de HMY en arabe, nous avons utilisé quelques notes de bas de page et des explications descriptives dans le corps du texte pour aider le lecteur à saisir la signification des culturèmes culinaires.

Par ailleurs, ce qui est dit pour la littérature est également valable pour les guides touristiques. Car partant de la comparaison entre ces premiers et la littérature, et au niveau de la gastronomie, nous estimons que dans les deux il va sans dire que la traduction de la cuisine kabyle doit être réalisée par un traducteur Kabyle ou ayant passé de très longs séjours en Kabylie. Dans ce sens, nous nous joignons à l'avis de E. Preatca (2015: 138) qui précise, en parlant de la

¹ Le lecteur final de notre traduction est le lecteur égyptien, et par extension, le lecteur au Moyen-Orient, puisque la traduction arabe de HMY a été publiée en Égypte.

gastronomie romaine, que les traducteurs des guides touristiques doivent connaître les spécificités culturelles de la Roumanie. En plus, ils doivent être d'origine roumaine ou avoir passé une longue période de temps parmi les habitants de ce pays. La connaissance de la culture roumaine, c'est une des conditions pour qu'on obtienne une traduction spécialisée, donc le traducteur doit essentiellement réaliser le contact entre ces deux langues – le français et le roumain.

Parmi les atouts que peut avoir le traducteur de la cuisine kabyle, s'il n'a pas l'origine ou à défaut de séjourner longuement en Kabylie, le fait de nouer, puis de garder, des contacts intimes avec des ami.e.s kabyles, et qui pourraient s'enrichir mutuellement. Sur le plan de la spécialisation, il serait souhaitable que le traducteur de l'art culinaire en soit un spécialiste. C. Petit (2014 : 40) souligne que ce type de traducteur doit éprouver de la passion pour la cuisine :

Le traducteur culinaire est passionné de cuisine. La nourriture, c'est son truc. Les restaurants, son hobby préféré. Quand ses collègues parcourent les sites et revues techniques lors de leur veille, lui alterne entre blogs, magazines culinaires et sites d'information sur la nutrition. Toujours au courant de tout, il saura aussi bien te décrire la prochaine tendance parisienne (le burger, c'est soooo 2013) que te vanter les vertus des baies de Goji.

Nous ajoutons que comme la traduction du culinaire est une traduction spécialisée, et comme les langues découpent différemment la réalité, il tient au traducteur de faire comprendre intimement le texte cible, sans quoi son but ne serait pas atteint :

Dans la traduction gastronomique le travail du traducteur commence justement quand il analyse les deux textes culinaires et comprend que les deux langues imposent d'autres règles d'écriture dans ce langage de spécialité. L'importance du transfert et du changement implicite s'expliquent par la nécessité de compréhension intime du texte cible, sans laquelle la finalité de la traduction s'annule. (...) Le manque de compréhension du discours analysé détermine le lecteur à abandonner le texte. Dans cette éventualité le but du texte culinaire serait annulé, car le message du texte source n'arrive pas au récepteur (Milcu, 2018 :26).

Conclusion

Nous avons traité dans la présente communication l'art culinaire kabyle, partant de notre expérience de la traduction de l'autobiographie *Histoire de ma vie* de Fadhma Aïth Mansour Amrouche, du français en arabe.

Nous avons conclu que la traduction de la gastronomie kabyle, et particulièrement dans cette œuvre écrite en français avec une forte présence des culturèmes gastronomiques kabyles, ne peut se faire que par un traducteur d'origine kabyle, et dont l'entourage familial maintient encore les traditions culinaires par la préparation et la célébration, ou un traducteur non-kabyle, mais qui doit avoir une profonde immersion dans tous les aspects de la culture kabyle, notamment l'aspect culinaire.

Références bibliographiques :

1. AMROUCHE AÏTH MANSOUR, F. *Histoire de ma vie*. Paris : Maspéro, 1982 [Paris: Maspéro. 1968]. 220 p. ISBN 978-2707-1019-6-9.
2. CHEMACHE, L. et al. *Couscous: Ethnic making and consumption patterns in the Northeast of Algeria*. 2018 (consulté le 30.05.2023) disponible à <https://doi.org/10.1016/j.jef.2018.08.002>
3. DAUMAS, E. *Mœurs et coutumes de l'Algérie. Tell, Kabylie, Sahara*. Paris : Librairie de L. Hachette et Cie, 1853. 391 p.
4. DUFFEY, C. *Berber Dreams, Colonialism, and Couscous: the Competing Autobiographical Narrative of Fadhma Amrouche's Histoire de ma vie*. 1995 (consulté le 15.05.2020) disponible à <https://www.jstor.org/stable/1316820>
5. E.B. et al. *Cadeaux*. 1992 (consulté le 20.04.2019) disponible à <http://journals.openedition.org/encyclopedieberbere/1892>
6. ECO, U. *Dire presque la même chose. Expériences de traduction*. Paris : Grasset, 2007. ISBN 978-2-246-65971-6
7. HANOTEAU, A et al. *La Kabylie et les coutumes kabyles*, Seconde édition, Paris : Augustin Challamel, T. 2, 1893, 560 p. ISBN 9780274284450
8. LACOSTE-DUJARDIN, C. *Nourriture (Kabylie)*. 2012 (consulté le 17.02.2022) disponible à <http://journals.openedition.org/encyclopedieberbere/2762>
9. LIOREL, J. *Kabylie du Jurjura*. Paris : Ernest Leroux, 1892. 544 p. ISBN 978-2019-1624-2-9
10. MILCU, M., E. La traduction du langage gastronomique : enjeux et défis. In: *Mediating Globalization: Identities in Dialogue*, section Language and Discourse. Ed. The Alpha Institute for Multicultural Studies. Tîrgu Mureș : Arhipelag XXI, 2018, pp. 25-33.

11. PETIT, C. *Vivre avec un traducteur culinaire*. 2014 (consulté le 21.04.2019) disponible à <http://journals.openedition.org/traduire/658>
12. PREATCA, E. *Spécificités de la traduction des plats traditionnels dans les guides touristiques bilingues (domaine franco-roumain)*. 2015 (consulté le 30.05.2023) disponible à <https://www.cceol.com/search/article-detail?id=543040>
13. RENARD, M. *Fadhma Aïth Mansour Amrouche : Histoire de ma Vie*. 2001 (consulté le 10.06. 2020) disponible à <http://doi.org/10.5169/seals-282257>
14. VILBORT, J. *En kabylie. Voyage d'une Parisienne au Djurdjura*, Charpentier et Cie, Libraires-Éditeurs, 1875. 324 p. ISBN 978-1168106216
15. WAGDA, M. *Le couscous : nouveau plat national du pays de France*. 1997 (consulté le 29.05.2023) disponible à https://www.persee.fr/doc/homig_1142-852x_1997_num_1205_1_2913
16. Dictionnaire de la langue française disponible à <https://www.lalanguefrancaise.com/dictionnaire/definition/chakchouka>

SOCIOLOGIA GUSTULUI ALIMENTAR ÎN ROMANUL BASARABEAN CONTEMPORAN

Tatiana CIOCOI

Universitatea de Stat din Moldova

ORCID: 0000-002-9567-028x

Articolul de față reprezintă o analiză a obiceiurilor și culturii alimentare a moldovenilor, așa cum apar acestea înscenate în opt romane ale trei scriitori contemporani: Iulian Ciocan, Dumitru Crudu și Val Butnaru. Studiul se bazează pe observațiile și conceptele sociologului francez Pierre Bourdieu, prezentate în cartea *La distinction. Critique sociale du jugement*. Noțiunile de „gust legitim”, „gust mediu” și „gust popular”, care descriu preferințele estetice și alimentare ale societății franceze, sunt aplicate romanului basarabean, privit ca „povestire de viață” sau emanație a „lumii concrete a oamenilor”. Studiul demonstrează că, în viziunea prozatorilor contemporani, cultura alimentară a basarabenilor este fie absentă, fie ridiculizată și că romanele analizate reflectă perfect multiplele disfuncții, frustrări, inhibiții și limitări, încifrate în raportul basarabenilor față de mâncare și băutură.

Cuvinte-cheie: roman, sociologie, judecată de gust, cultură alimentară, societate.

SOCIOLOGY OF FOOD TASTE IN CONTEMPORARY BESSARABIAN NOVEL

This article represents an analysis of the Moldavians food customs and culture, as they appear in eight novels by three contemporary writers: Iulian Ciocan, Dumitru Crudu and Val Butnaru. The study is based on the French sociologist Pierre Bourdieu observations and concepts, presented in the book *La distinction. Critique sociale du jugement*. The notions of "legitimate taste", "average taste" and "popular taste", which describe French society aesthetic and food preferences, are applied to the Bessarabian novel, viewed as a "life story" or emanation of "concrete world of people". The study demonstrates that, in the contemporary prose writers' vision, the Bessarabians' food culture is either absent or ridiculed and that the analyzed novels reflect perfectly the multiple dysfunctions, frustrations, inhibitions and limitations, included in the Bessarabians' relationship with food and drink.

Keywords: novel, sociology, judgment of taste, food culture, society.

În 1979, Pierre Bourdieu a publicat rezultatele unui amplu studiu despre structura inegală a societății franceze, intitulat sugestiv *La distinction. Critique sociale du jugement*. Ideea care traversează acest tratat de la un capăt la altul este că, în pofida democratizării, a îmbunătățirii condițiilor de viață și de acces la diferite tipuri de capital, și chiar în pofida egalitarismului și a masificării, societatea franceză rămâne a fi divizată în clase, iar ceea ce face distincția aparent imperceptibilă între ele, este judecata de gust. Definit ca „preferințe manifestate, afirmarea practică a unei diferențe inevitabile” [1, p. 59], sau, în altă parte, drept „capacitate de diferențiere și apreciere a acelor practici și produse care constituie lumea socială reprezentată, adică spațiul stilurilor de viață” [1, p. 190], gustul, sau mai exact, judecata de gust, este o predispoziție estetică determinată de „nivelul de instruire” și de „originea socială”, care se justifică și se afirmă prin negarea violentă a altor gusturi („dezgust!”), impunând „legitimitatea socială” a anumitor preferințe în materie de muzică, pictură, literatură, decor, vestimentație, alimentație, băuturi sau tipuri de sport. Bazându-se pe opoziția kantiană între „plăcerea facilă”, legată întotdeauna de o funcție practică sau morală, și „plăcerea pură”, redusă la „contemplarea dezinteresată” a frumosului, ca „unic garant al calității propriu-zis estetice”, Bourdieu demonstrează că ierarhia socială este un rezultat al continuității dintre artă și viață, care implică afirmarea primatului absolut al formei asupra conținutului. Cu cât mai solid este „capitalul școlar” (măsurat în ani de instruire, prestigiul instituțiilor și numărul de diplome și titluri deținute), cu cât mai înaltă este „originea socială” (apreciată după profesie, de regulă, a tatălui), cu atât mai departe se va situa exponentul clasei respective de „alegerea din necesitate”, adică de gustul ajustat la nevoia pragmatică, afirmându-și preferințele prin opoziție față de „gustul vulgar”, altfel spus, „comun”, „facil” și imediat accesibil”, care „reduce animalul estetic la pura și simpla animalitate, la plăcerea sensibilă ori la dorința senzuală” [1, p. 33]. În funcție de aceste două condiționări (instruirea și originea socială), Bourdieu distinge „gustul legitim”, care circumscrie, prin definiție, predilecțiile clasei dominante, „gustul mediu”, specific claselor de mijloc sau „fracțiunilor intelectuale” ale clasei dominante, și „gustul popular”, comun reprezentanților „mediului popular” al muncitorilor, comercianților, patronilor de industrie și chiar al cadrelor didactice sau intermediarilor de cultură [1, p. 14]. Astfel, purtătorii „gustului legitim”, care sunt, în același timp, și deținătorii „capitalului

statutar de origine”, care le asigură „precocitatea achizițiilor culturii legitime” prin deprinderea, în sânul familiei, cu operele de artă, biblioteca, muzica, muzeele, limbajul sau pronunția, vor privilegia toate formele de artă abstractă, muzica clasică, în special cea care pretinde o interpretare virtuoasă la un instrument „nobil”, cum ar fi „Clavecinel bine temperat”, „Arta Fugii” sau „Concertul pentru mâna stângă”, formele de sport cu profit simbolic (golf, polo) sau operele literare, ale căror elemente de tehnică, de stil sau de limbaj nu pot fi apreciate decât prin relaționare cu altele, la fel de „exclusive” și „singulare”. „Gustul mediu” al celor care și-au apropiat, prin educație, capitalul cultural, gravitează, preponderent, în jurul „operelor minore ale artei majore”, sau ale „operelor majore ale artei minore”, atât în materie de muzică (de exemplu, „Rapsodia ungară” sau „Rapsodia albastră”), cât și de pictură sau literatură, unde sunt apreciate teatrul dramatic, în acord perfect cu așteptările publicului și reprezentările realiste sau critice ale lumii sociale. În sfârșit, „gustul popular”, „reprezentat strict negativ” în toate esteticile savante, implică subordonarea formei la funcție și privilegiază toate tipurile de artă care răspund la „pasiunile, emoțiile, sentimentele pe care oamenii *ordinari* le angajează în existența lor *ordinară*”, adică, muzica ușoară, sau muzica savantă devalorizată prin divulgare, textele literare sau dramatice ale căror „intrigă este logică și orientată cronologic spre un *happy end*”, „regăsindu-se mai bine în situațiile și personajele desemnate simplu, decât în figurile și acțiunile ambigui și simbolice” [1, p. 33-34]. Cultura funcționează, așadar, ca o „marcă de origine”, ea este clasată și clasantă în același timp.

În ceea ce privește „structura consumului alimentar”, Bourdieu demonstrează că aceeași legitate care determină gustul estetic este reperabilă și în cazul gustului alimentar: cu cât mai mare este capitalul cultural și cel economic, cu atât consumul de „alimente grele, grase și care îngrașă (paste, cartofi, fasole, slănină, porc) se diminuează”, în timp ce „partea alimentelor slabe, lejere (ușor digerabile) și care nu îngrașă (carne de vită, vițel, oaie, miel și mai ales fructe și legume proaspete) crește” [1, p. 198]. Arta de a bea și a mânca este terenul opoziției radicale între „gustul legitim” și „gustul popular”, deoarece „gustul presupune libertatea absolută de alegere” și „este atât de strâns asociat ideii de libertate, încât este greu de conceput paradoxul gustului de necesitate” [1, p. 199]. Dacă cei din clasele populare preferă fasolea și carnea de porc, este pentru că le sunt accesibile, ceea ce înseamnă că „ei au gustul pe care sunt

condamnați să-l aibă” [1, p. 199]. Relația simetrică dintre nutriție și artă este observabilă în „obișnuința” clasei populare de a se alimenta sățios, cu produse „utile” și „eficace”, tot așa cum viziunea asupra artei va privilegia produsele estetice „realiste”, adică lipsite de finețe și rafinament. Și, la fel ca în cazul predilecției pentru aspectul practic, funcțional și util al artei, tot ce ține de poftele, satisfacțiile, manierele de a găti și atitudinea față de mâncare a clasei populare, este un pretext pentru un rasism de clasă: „preferința patologică sau morbidă pentru lucrurile de (primă) necesitate” asociază poporul cu „mare și gras, mare și rumen, picior mare, muncă mare, râs în hohote, glume groase, mare chibzuială, maniere grosolane” [1, p. 199]. Bourdieu definește foarte exact opoziția între *gustul de lux (sau de libertate)* și *gustul de necesitate*: „primul este propriu indivizilor care sunt produsul condițiilor materiale de existență definite prin *distanța față de necesitate*, prin libertate, sau, cum se spune uneori, prin facilitățile care asigură posedarea unui capital; al doilea exprimă, chiar prin formularea lui, necesitățile al căror produs este. Anume astfel putem deduce gusturile populare pentru nutriențele cele mai *nutritive* și cele mai *economice* (dublul pleonasm demonstrează reducerea la pura funcție primară) a *necesității de a reproduce cu preț minim forța de muncă*” [1, p. 198].

Pierre Bourdieu și-a realizat cercetarea pe terenul realităților franceze, dar rezultatele ei sunt atât de pertinente, încât pot fi observate și fără instrumente sociologice specifice în societatea moldovenească. Privit ca „povestire de viață” sau emanație a „lumii concrete a oamenilor”, romanul, dar mai cu seamă, romanul social și cel axat pe „amănuntele cotidianului mărunț”, oferă un tablou destul de precis al culturii alimentare a moldovenilor. Construite în jurul dominantei tematice a „nesfârșitei tranziții”, romanele lui Iulian Ciocan urmăresc evoluția societății moldovenești din ultimii treizeci de ani, captând detalii semnificative ale habitatului și mentalității „tipice” unei societăți sărace economic și cultural, pe care derivate politice, ideologice sau morale o condamnă la o eternă condiție de supraviețuire. Predilecția autorului pentru o „proză a cotidianului”, făcută din „lucruri banale, aparent insignifiante, din care se constituie viața de zi cu zi a omului” [2, p. 25], consonantă cu „repertoriul stilistic, retoric sau narativ” al „microrealismului” românesc (Dan Lungu, Sorin Stoica, Florin Lăzărescu etc.) [3, p. 409], este deja o luare de poziție în cadrul sistemului estetic, care indică explicit atât tipologia romanelor (realism), cât și

funcția (schimbarea societății prin reprezentarea problemelor ei), sau destinatarul lor (clasa populară a intelectualilor și a micii burghezii educate). Proiectate, așadar, ca oglinzi ale socialului „hidos” și mărginit de „îngustimea vieții”, romanele lui Ciocan reflectă practicile de gust ale diverselor segmente și subsegmente ale clasei populare: pensionari, muncitori, studenți, scriitori, jurnaliști, bibliotecari sau funcționari corupți, care reprezintă clasa nu mai puțin „populară” a noilor bogați. Alimentația, consumul de alcool sau arta de a trăi (odihna, distracțiile, șuietele, ieșirile la restaurant etc.), acolo unde apar, sunt mărci sociale specifice mediului și condițiilor care le-au produs. Nu vom întâlni nicăieri referințe la gastronomie, ca „ansamblu de reguli care prezidează cultura și educația gustului” [1, p. 73], sau la consumatorii „delicați”, „eleganți” și „rafinăți” ai savorilor alimentare care sunt gurmanzii, întrucât ambele atitudini față de arta mâncării definesc ideologia de gust a claselor cu un capital economic și cultural ereditat. Cât privește figura bonvivantului, singura pe care cultura populară o poate opune ierarhiei sociale a gustului, nu numai pentru că „îi place să mănânce și să bea bine”, dar și pentru că relația generoasă și familiară cu mâncarea și băutura îl favorizează simbolic prin anularea reținerilor, rezervelor și a refuzurilor specifice „gustului din necesitate” [1, p. 200], aceasta lipsește din proza lui Ciocan deoarece contrazice multiplele sosii ficționale, implicit, puncte de vedere, ale autorului: Octavian Condurache, prozatorul nouăzecist pesimist și împovărat de mizerie, care sfârșește sub roțile unui Land Rover; Marcel Pulbere, autorul sărac și umilit al unei distopii, care-l aduce în fața unui proces de judecată; Iulian Iordăchescu, prozatorul minimalist și marginal, răpus de un infarct; Ciprian Poiată, autor și el de romane distopice, dezgustat de viață și de literatură. Abundența, diversitatea, pitorescul, inventivitatea gospodinelor de a găti mult și gustos din produse limitate, sau atașamentul moldovenilor față de bucatele tradiționale (plăcinte, sarmale, colțunași, mezeluri, fripturi, salate etc.) nu apar nici ele în universul narativ al lui Iulian Ciocan din motive lesne de înțeles: atmosfera sumbră și pustie a tranziției exclude elementul festiv al vieții, iar condiția precară a existenței e simbolizată ideal prin sărăcia alimentară. Dacă totuși personajele lui Iulian Ciocan mănâncă, este pentru că materialismul acestui act de consum le definește statutul, resursele și posibilitățile mai mult decât modeste din „epoca tranziției”. În *Tărâmul lui Sașa Kozak* (2013), bucatele cel mai frecvent menționate sunt zeama și ciorbele, care presupun o cantitate mare

de mâncare preparată din ingrediente puțin costisitoare, fiind alimente economice prin excelență. Zeama – ciorba – borșul par a fi un produs emblematic și strategic al moldovenilor, a căror preferință pentru această mâncare populară traduce înclinația culturii rurale spre „opozitiile primitive” dintre acru și dulce, rece și fierbinte sau sărat și fad: la Brașov, Alex Kozak îl invită pe Dumitru Crudu la o cârciumă, unde mănâncă o „ciorbă de burtă acră, fierbinte, plus o cola rece ca gheața”; după accident, Kozak se atașează de o fată „cu picioare lungi” care „pregătea o ciorbă pescărească foarte gustoasă”; în căminele muncitorești miroase a „borș-urină-clor”. Ca orice mâncare gătită, zeama și ciorba necesită o investiție mare de timp, care în cultura tradițională e legată de rolul femeii în bucătărie [1, p. 207], și acesta nu întârzie să apară în figura Vioricăi Ivanovna, văduva care-l cucerește pe românofobul Oleg Olegovici Liulin cu „un castron uriaș de ciorbă”, o „mămăliguță cu brânză de oi” și omletă. Când bucatele moldovencei au reușit să „revizuiască părerea fermă asupra problemei identitare” a lui Oleg Olegovici, acesta o invită la un restaurant. Sărbătoarea e prilejuită de aniversarea vârstei de 70 de ani a lui Oleg Olegovici, dar și de suta de dolari trimisă de fecior prin Western Union, și se prezintă în perfectă concordanță cu stereotipul pensionarului post-sovietic: îmbrăcat într-un „costum preistoric, ciuruit de molii”, Oleg Olegovici suspendă toate restricțiile ordinare și comandă „un șalau cu mămăliguță și cu brânză de oi, un vin roșu francez și, la desert, o salată de fructe” [2, p. 18]. Într-un acces de invidie față de străinii de la masa vecină – „doi bătrâni cu o ținută plină de eleganță, care vorbeau englezește” și aveau pe masă „multe bucate copioase” – Oleg Olegovici mai comandă „un tort uriaș și niște fructe exotice”. Vinul francez și fructele exotice, ușor anacronice pentru anii '90, subliniază ideea pensionarului despre lux și rafinament, indicând dorința spontană de a-și satisface apetiturile în detrimentul grijii rezonabile față de ziua de mâine. Într-o altă secvență, Octavian Condurache, intelectualul rafinat și proletar în același timp, varsă o cratiță cu zeamă în chiuvetă, lăsându-și astfel familia flămândă din cauza adâncirii lui în gândurile scriitoricești. Zeama, în cazul de față, trebuia să fi fost chiar o *zeamă*, din moment ce s-a scurs neobservată în chiuvetă, indicând la strâmtorările materiale ale prozatorului „cu o bună pregătire teoretică” la o Facultate de Filologie din România. Privățiunile vieții de intelectual nu exclud însă răsfățarea copilului, care „voia să mănânce numai pâine cu unt și cu gem de caise”, și nu brânză de oi, ca „toată lumea” – o referință la

standardul sovietic de bunăstare, unde untul și gemul însemnau accesul populației la produsele de consum superior. Piața agricolă de pe strada Sarmisegetusa este o vitrină nu numai a mizeriei tranziției, dar și a degradării culturii alimentare a societății: produsele de primă necesitate se reduc la „semințe de floarea soarelui, gume de mestecat, ciocolate, usturoi, câteva borcane cu murături”, „lactatele ecologice” (brânza și laptele nediluat cu apă), „zac neacoperite pe carosabil” într-un praf înecăcios, fructele și legumele sunt „mumificate”, iar vânzătorii „întotdeauna murdari, bădărănoși, apatici, cu priviri șerpești” [2, p. 27-29]. Piața agricolă și supermarketul fac diferența socială între „perdanții tranziției”, printre care e și intelectualul Condurache, și „noii moldoveni”, care se disting prin etalarea ostentativă a unui lux prost dominat. Pedofilul care cumpără de la supermagazin „cinci ciocolate elvețiene, o sticlă de coniac, un kil de salam, un bax de țigări, un somon afumat și multe fructe exotice” este versiunea extremă, patologică și perversă a consumismului arogant al noilor bogați, a căror căpătuială rapidă și adesea ilegală nu e însoțită de un stil de viață sau o cultură alimentară superioare. Odată cu apariția pizzeriilor, în stilul de viață al moldovenilor pătrunde obiceiul ieșirilor la localuri, unde alimentația e dublată de plăcerea socializării și a conversațiilor mondene. Prin definiție, pizzeriile sunt localuri populare, întrucât pizza este o mâncare a poporului, dar în Chișinău ele adună „băieții de bani gata” și intelectualii, ale căror gusturi exotice sau dorință de epatare sunt satisfăcute cu un preț economic minim de bucătăria italiană. La o astfel de pizzerie își dau întâlnire profesoara universitară Aliona Pelivan și tehnoredactorul Măriuca Buzu, care „voiau să împartă frățește o pizza”, făcând-o pe chelneriță să strâmbe din nas: „tipele astea nu se puneau pe cheltuială ca progeniturile barosanilor” [2, p. 183]. Ultima scenă a romanului, în care văduva prozatorului Condurache este internată la spital după un infarct, este singura în care se face o paradă de bucate, pe cât de abundentă, pe atât de absurdă și neadecvată regimului alimentar al unui pacient cardiac. „Un borcănaș cu sarmale, altul cu supă în care pluteau delicioșii tăiței de casă, plăcinte cu brânză și cu bostan, suc de fructe, măslina, biscuiți, halva, smântână, pastramă, portocale, rodii și un ananas pântecos”, pe care părinții le-au adus de la țară, contrazic atmosfera de austeritate a romanului, adăugând însă o tușă caracterologică a culturii moldovenilor, pentru care hrana este o manifestare supremă a dragostei și atașamentului față de cei apropiați.

Iar dimineața vor veni rușii (2015), primul din seria romanelor distopice, abandonează metoda „filmării” realității în favoarea creării unei viziuni SF despre „un viitor în care regiunea separatistă transnistreană ocupă Republica Moldova”. Construit pe două planuri – realitatea distopică din 1995 și distopia „eliberării” Basarabiei de sub „jugul româno-occidental” de armata transnistreană din 2020 – romanul glisează între aceste două date, între istoria unui alt scriitor nouăzecist, Marcel Pulbere, și drumul său golgotic spre artă, și proiecția imaginară a unui alt 28 iunie 1940, repetat la modul grotesc într-un viitor proxim (2020), care astăzi este deja un trecut al unei antiutopii, din fericire, nerealizate. Sărac în referințe alimentare, romanul oferă, totuși, câteva scene care arată relația simetrică dintre posibilitățile financiare ale protagoniștilor și consumul alimentar restrictiv. Întors acasă în vara anului 1995, Marcel Pulbere, proaspătul absolvent al Facultății de Filologie din Brașov, este întâlnit cu un adevărat festin: mama „se trezise cu noaptea-n cap pentru a pregăti răciturile, salatele și plăcintele cu brânză și cu halva” [4, p. 10]. Evenimentul e sărbătorit cu „trei litri de xeres dubios”, cumpărat de tată de la „tocică”, iar vocea narativă comentează, în pofida evidenței, că „masa era încovoiată de bucate”. În raport cu evenimentele ulterioare, din care se conturează existența acestor părinți pensionați înainte de vreme, cu o retribuție mizerabilă, strâmtorați și disperați în tentativele lor umiltoare de a-și asigura pâinea cotidiană, masa de sărbătoare apare mai curând ca un gest de sacrificiu, o privațiune îndelungată care precedă ospățul, decât un veritabil exces de gusturi și plăceri alimentare. Imaginea „clasică” a studentului basarabean din toate timpurile și din toate locurile, care trăiește datorită „genților umplute până la refuz cu murături, dulceață și carne înăbușită”, este poate metafora cea mai cuprinzătoare a absurdității condiției economice a moldovenilor și a discrepantei lor față de realitățile lumii occidentale. Paradigma fundamentală a catastrofei umanitare, survenite după dispariția Uniunii Sovietice, este orașul transformat într-un „uriaș talcioc”: nevoiți să supraviețuiască, oamenii vând în stradă obiectele agonisite de o viață și „cutreieră urbea în căutarea alimentelor mai ieftine”. Așa ajunge și mama scriitorului, din fostă educatoare, „negustor ambulant”, care cumpără conserve de pește într-un magazin periferic, apoi le vinde mai scump în alt capăt al orașului. În afacerea cu conservele este implicat și Marcel, fapt care prilejuiește un *renedez – vous* cu vânzătoarea Musea la cafeneaua Porumbița, unde „aruncă

banii pe fereastră” pentru o Coca-Cola și o înghețată. Momentul nu are altă importanță, în contextul problemei care ne interesează, decât aceea că Musea este o „țărăncuță” „intens fardată”, cu „buze cărnoase” și „necioplită”, pe care scriitorul orășean și „cu facultăți” o tratează cu o neprefăcută aroganță. Această optică disprețuitoare față de moldovenii – țărani, care conotează negativ codurile culturii „țărănești” a celor veniți de la țară, există în toate romanele lui Iulian Ciocan, exprimată fie din perspectiva moldovenilor „mancurtizați” sau a foștilor nomenclaturiști sovietici, fie din cea a personajelor-scriitori, cu toții intelectuali urbani, fini, rafinați și cu studii la Brașov. Raportarea negativă față de cultura „țărănească” a moldovenilor, care e un echivalent al „culturii populare”, eufemizate frecvent pentru „grosolănia” și „vulgaritatea” ei, proiectează o judecată de gust și asupra obiceiurilor alimentare, eminamente țărănești și asociate necesităților și condițiilor care le-au produs.

Dama de cupă (2018), cel de-al doilea roman distopic, în care anomaliiile provocate de dezmățul general de după 1991 sunt concepute, în cheie Fantasy, sub forma unei gropi mistice care înghite Chișinăul cu tot cu locuitorii săi avari, corupți și imorali, aduce în planul narațiunii mai multe personaje din clasa noilor bogați, etalând, în felul acesta, și obiceiurile lor alimentare. Protagonistul romanului, un funcționar corupt de la Primărie pe nume Nistor Poloboc, e surprins odată „înfulecând” o salată de boeuf de la supermarket, altădată „îndopându-se” cu o pizza comandată acasă. Salata de boeuf, moștenită din gastronomia sovietică, subliniază atașamentul său gustativ față de acea perioadă, pe când maniera lui de a mânca (înfulecând, îndopându-se) sugerează pofta insașiabilă de avere, pe care o acumulează, ca într-un *poloboc*, din mită. Spre deosebire de el, soția sa Luminița, care nu e nevoită să muncească și se află la o distanță considerabilă față de „gustul de necesitate”, se hrănește cu salate din sfeclă, ceea ce denotă o schimbare de mentalitate la categoria oamenilor bogați, care privesc alimentația ca pe o investiție în capitalul lor simbolic (aspectul fizic, sănătatea, imaginea publică). Dacă în clădirile hrușcioviste mai „miroase încă a mâncare ieftină”, atunci majoritatea moldovenilor în sfârșit căpătuiți își etalează bunăstarea prin consumul excesiv de carne: câțiva vecini sărbătoresc cumpărarea unei Dacii Logan „făcând frigărui de porc la umbra unui plop” în curtea blocului; Fiodor Țugui, primarul de Strășeni, „pune țara la cale” cu sfetnicul său unionist Mișu Matros în jurul unei mese cu „niște cârnăciori fripți”, „un urcior cu vin și

un borcan cu murături”. Chiar și situația scriitorilor pare să se fi îmbunătățit, din moment ce „prozatorul minimalist” Iulian Iordăchescu, după ce găsi povestea pentru al patrulea roman (*povestea gropii*), „cumpără o șampanie scumpă pentru a sărbători împreună cu soția începutul unei noi ere în Istoria Literaturii Române din Basarabia” [5, p. 98]. „Șampania scumpă”, la fel ca și vinul Negru de Purcari, băut de președintele Partidului Anti-Groapă, sunt produse statutare, care-i disting pe consumatori prin „competențele”, sau mai curând, pretențiile lor în materie de gust și calitate. Cafeaua, ca băutură urbană și prin excelență intelectuală, nu apare în romanele lui Iulian Ciocan decât foarte târziu, prin 2017, când are loc acțiunea din *Dama de cupă*. În timp ce majoritatea personajelor nevrotice sau cardiace beau ceaiuri de mușețel și de păducel, profesorul de filosofie Ion Jizdan, care inventase conceptul de „spațiu ciudat-miraculos”, mult mai adecvat realităților contemporane decât „infantilul” „spațiu mioritic” al lui Lucian Blaga, este primul personaj intelectual cu ceașca de cafea în mână.

În *Clovnul* (2021), ultimul roman distopic, cu elemente de detectiv, burlesc și fantasmagorie, care înfățișează „realitatea halucinantă” din perioada Marelui Oligarh cu mutră de cimpanzeu, structura consumului alimentar caracterizează perfect noua stratificare socială din ultimul deceniu. Marele oligarh, care e un „politician cinic și abil”, își primește vizitatorii „sorbind dintr-un smoothie”, o băutură mondenă cu date nutriționale optime, consumată, de regulă, de sportivi și cei preocupați de modul sănătos de viață. Aliona Carp, jurnalistă la televiziunea de știri a Marelui Oligarh, pălăvrăgește în „cafenele foarte scumpe”, bea martini, iar acasă își prepară o salată grecească, în perfectă armonie cu rețetele de viață de pe Instagram. Analistul politic Artur Pironda, cu studii la Sorbona, aduce pe „malurile noroioase ale Bîcului” nu numai aptitudinea de a se hrăni din granturi europene, dar și preferința mic-burgheză pentru un „prosecco” sau „cheesecake”. Un alt consumator responsabil este pensionarul Veniamin Bîrliba, care „renunță la carnea de porc și la cartofii prăjiți” și descoperă „savoarea salatei de avocado” și a pâinii fără drojdie. Opțiunea fostului pompier nu e un tribut plătit stilului de viață la modă, ci o frică teribilă de a rămâne paralizat, însă în economia romanului, istoria lui Veniamin Bîrliba trebuie să exemplifice imposibilitatea pensionarilor și a oamenilor onești de a accede la hrana sănătoasă. Și, pentru a întări argumentul, colegul său de generație, Serioja Varzari, care cheltuie banii Clovnului pentru „delectările gastronomice din localurile de lux”, e găsit mort în

WC-ul cafenelei La Dolce Vita. Cât privește profesiile intelectuale, reprezentanții acestora rămân în continuare consumatori ascetici. Iulian Boguș, fost filolog care renunță la visul de a fi scriitor pentru a deveni anchetator, mănâncă doar omletă cu șuncă și uneori ia masa în pizzerie. După „sfârșitul epocii mitei la Universitate”, profesorul Valeriu Frecăuțan e nevoit să „strângă baierile pungii”, astfel că îl întâlnim la piață, de unde cumpără ingredientele necesare pentru o zeamă. Mai târziu, când banii Clovnului îi redresează situația materială, familia merge la „una dintre cele mai selecte pizzerii din Chișinău”, unde se delectează cu „bucate delicioase” și vin roșu.

Spre deosebire de Iulian Ciocan, Dumitru Crudu nu utilizează scenele alimentare ca marcheri sociali, financiari sau caracterologici. În romanele lui Dumitru Crudu, mâncarea și băutura fac parte din „decor”, îndeplinesc o funcție anacolutică (efect de stil) sau simbolică. *Ziua de naștere a lui Mihai Mihailovici* (2019), conceput ca o saga de familie, povestește, prin intermediul istoriilor celor patru generații ale familiei Lebadă, istoria zburciunată a basarabenilor din 28 iunie 1940 până în 28 iunie 2018. Cu unele ochiuri scăpate în tricotajul narativ (lipsesc 29 de ani), istoria familiei e compusă din 50 de nuvele cvasi independente, întâmplare sau povestite în una și aceeași zi – 28 iunie –, care le însăilează pe firul istoriei țării, permițând astfel urmărirea evoluției cronologice a evenimentelor și a schimbărilor sociale survenite de la an la an. Romanul începe cu moartea protagonistului și sfârșește cu nașterea lui (nu există altă istorie decât cea fixată prin scriitură), celebrată cu o cratiță de colțunași cu brânză, pregătiți de tatăl său, profesor de franceză la facultatea agricolă, pe care o mănâncă rușii intrați în oraș pe 28 iunie 1940, după care îl pun să spele cratița și îl alungă din propria casă. Episodul, mai mult decât bizar, nu atestă poftele lehuzei, disponibilitatea profesorului de a îndeplini o muncă tipic feminină, sau meniul micii burghezii basarabene, ci brutalitatea și bădărănia ocupanților care îl deposedează de casă și de masă. Foametea din '47 e creionată în câteva linii foarte expresive, care contrapun ospățul ofițerilor ruși cu „fripturi, votcă” și femei imaginii „scânduratică” a lui Mihăiță adunând grăunțele de porumb din balega calului. Următoarea referință la mâncare apare abia în 1961, în casa poetului George Podaru, pe moment, poet metafizic, care îndură foamea pentru că nu vrea să scrie despre „Lenin, partid, uzine, comsomol”. În pofida disidenței, poetul are cafea din abundență, bea cu Mihai două ibrice și, pe deasupra, îi oferă o tigaie cu

cartofi prăjiți. Cafeaua apare la Dumitru Crudu frecvent, e băutura tipică a poeților, e consumată abundent, în diferite forme (la ibric, la nisip, la aparat sau din cafetieră) și în diferite timpuri, chiar și atunci când cafeaua era un produs deficitar sau dea dreptul imposibil de găsit, iar aparatele de cafea inexistente. Astfel, fiul lui Mihai Mihailovici, Vasile, înainte de o intervenție chirurgicală, își cumpără de la chioșcul spitalului, în 1975 (!), o cafea, apoi încă una, apoi un nes și o ciocolată neagră, pe care le savurează citind un pic din Vieru și, fără „a observa că se făcuse seară”, din volumul lui Vlad Ioviță. În 2008, un alt fiu al lui Mihai Mihailovici, Răzvan, jurnalist și scriitor cu multe texte publicate, dacă nu cumva chiar sosia literară a autorului, căci istoria lui Răzvan e chiar romanul pe care îl citim, ia masa într-o cafenea, unde își comandă pește, cafea și bere. Ospățul devine dea dreptul suprealist când din „carnea argintie a peștelui” încep să iasă viermi, pe care prietena sa mioapă și angajată la NIT nu-i observă, la fel cum nu-i observă pe Iurie Roșca și Marc Tcaciuc râzând în hohote, și ei un fel de viermi ieșind din masa de oameni „crispați, abătuți, plouați”. Cum ziua de 28 iunie e, totuși, ziua de naștere a lui Mihai Mihailovici, ea apare sărbătorită în două rânduri, dar rostul bucatelor enumerate este pur funcțional, de susținere a construcției narative. În 1974, „o masă plină ochi cu bucate și băuturi”, printre care e „o farfurie cu răcitură”, o salată rusească, tort și șampanie, își așteaptă musafirii care nu mai vin din cauza unei ploii torențiale, ce umezește tavanul, picurând în farfuriile cu mâncare. E interesant de observat că soția lui Mihai Mihailovici, o uzbekă din Samarkand, nu introduce în meniul familiei niciun element asiatic, resemnându-se la repertoriul alimentar sovietic, sau la bucatele tradiționale moldovenești, cum ar fi „mămăliga pe un fund de lemn” cu „brânză”, pe care i-o pregătește lui Răzvan când acesta se întoarce din Tbilisi, unde nu mâncase altceva decât caise timp de cincisprezece zile. O altă zi de naștere, sărbătorită, în 1983, doar cu „borș roșu, cartofi prăjiți” și votcă în cantina Tipografiei, plină de lingăi și delatori, unde Mihai Mihailovici lucra zețar și unde frumoasa Raia Victorovna aleargă cu polonicul după un șobolan, pe care-l omoară în cele din urmă, așa cum presupune aluzia și regula genului. Aceeași regulă a genului, care-l înfățișează pe Valeriu Borisovici Hropotinschi, profesor de literatură veche și turnător la KGB, înfulecând o costiță de porc în timp ce-i explica secretarei directorului ziarului *Moldova Socialistă* ce conținea pachetul cu documente compromițătoare.

Cu ultimul său roman, Dumitru Crudu ne invită în bucătăria scriitorilor, pentru a gusta din bucatele lor terestre și spirituale. *Margareta noastră* (2021) este o poveste despre frumusețea și mizeria literaturii, despre poezii din poezie și poezii din viață, care pornește de la intenția omagierii lui Marius Terebnea, al cărui prototip real este Eugen Cioclea, idolul și tribunul tuturor fracturiștilor – minimaliștilor – mizerabiliștilor – postmoderniștilor, dar sfârșește într-o neagră deziluzie și renunțare nu numai la zeul „în blugi și adidași” al poeziei anilor ’80 - ’90’, dar și la literatura pe care a influențat-o. Frumos în efuziunile și meditațiile lui elegiace pe tema sorții schimbătoare, romanul ne spune un lucru trist despre literatură: mizerabilismul nu este doar o tendință, cea mai pregnantă și mai răspândită după ’90 încoace, el este însăși condiția „literaturii ro din basa”. Literatura este făcută, în acest roman, din cafea, votcă, vin, coniac, invidie, frustrare, falsitate și silă. Cafegii înrăiți, scriitorii par să nu aibă altă ocupație și plăceri gustative decât cafeaua, consumată în toate orele de zi sau de noapte și în toate formele pure sau combinate cu alcool ieftin sau scump la îndemână. Itinerariul romanului începe și sfârșește la terasa Uniunii Scriitorilor, mergând prin toate barurile și cafenelele trecute și prezente, de la legendarele „Guguță”, „Fulgușor”, „Moldova”, „Jaba” și până la „Andi’s Pizza”, „Pani-Pit” și „Cocos”, evocând toate „chefurile sinistre” și băutele ordinare ale protagoniștilor literelor basarabene. Printre cele 20 de stațiuni la o cafea și 18 șezători cu votcă, urcioare cu vin, bere și coniac, mai apar și niște ochiuri, plăcinte, pizza, sandviș sau o zeamă. Cu Paul Zatușevschi, poetul mizerabilist Colea Iarușevschi, din perspectiva căruia sunt povestite evenimentele romanului, a mâncat „o găină fiartă”, prilej potrivit pentru primul ca să scrie o poezie despre asta. Zaiafetul organizat în barul Uniunii Scriitorilor după alegerea conducerii Filialei Uniunii Scriitorilor din România este o scenă demnă de Mateiu Caragiale: vedeta serii, „criticul ilustru” Vlad Bogza, care-i face „defazați” pe scriitorii basarabeni în „Istoria sa”, e asaltat din toate părțile de acești scriitori basarabeni „cu pahare cu vin sau votcă în mâini”, sticlele de votcă se deșartă în urcioare, plăcintele aburesc pe masă, ilustrul critic mănâncă sarmale, în timp ce restul scriitorilor își reproșează unul altuia că sunt „turnători kaghebiști”, fiindcă „de mâncat nu mai aveau ce mânca”. Există o scenă de o uimitoare intuiție filosofică, o mică „monadă” care subliniază coerența dintre estetica alimentară și estetica literaturii, dintre noblețea nervului poetic și aristocrația instinctivă a gurmandului, în sfârșit,

dintre formele elaborate și distinse ale artei și formele stilizate și spiritualizate ale actului nutritiv. Privindu-l pe idolul generației postmoderniștilor cum „înșfacă pârhoala din farfurie cu mâna”, mizerabilistului Iarușevschi îi trece prin minte o amintire din trecut, limpede și rece ca o epifanie: „Îmbrăcat în blugi, după o sedință a cenaclului *Mateevici*, în urmă cu treizeci de ani, l-am surprins odată mâncând la „Guguță” și mânca atât de estetic, de parcă și-ar fi scris sau recitat o poezie de-a sa. [...] își înfigea furculița în câteo felie de cartofi din farfurie, de parcă ar fi căutat vreun cuvânt rar în DEX. Atâta eleganță emana mișcarea sa de înfigere a furculiței într-o felie de cartofi și atâta șarm răspândea gestul său de-a o ridica spre gură, cum nu mai văzusem la alții. Mânca domol, cu niște gesturi aristocratice și armonioase, încât eu îl priveam cu gura căscată, ca și cum și-ar fi recitat poeziile, el fiind poet chiar și atunci când mânca” [8, p. 121]. Într-o miniatură din *Anexe* (Crudu e totuși un maestru al cadrului oprit), întâlnim, în sfârșit, și un gurmand. Un gurmand grotesc, desigur, căci pasiunea lui nea Iacob, fost profesor de română ajuns portar la Uniunea Scriitorilor, de a-și cumpăra în fiecare duminică o prăjitură cu nucă și prune „Chișinăul de seară”, nu poate fi decât o versiune caricaturală a artiștilor gusturilor superioare, dar spectacolul savurării e demn de un artist al gustului: „[...] când se delecta cu „Chișinăul de seară” nu răsfoia ziarele, nu citea vreo carte și nici măcar nu se uita la televizor, pentru a nu pierde nimic din savoarea nemaipomenită a prăjiturii, ci doar și-o plimba prin gură și se uita victorios pe fereastra bucătăriei sau a balconului. [...] înainte de a o băga în gură, fiecare bucătică de prăjitură o mirosea mai întâi, absorbindu-i parfumul de ciocolată. Niciodată, dar niciodată n-o mânca dintr-o înghițitură și uneori întindea la nesfârșit această plăcere, lăsând prăjitura să i se topească în gură” [8, p. 169]. Poanta miniaturii, care răstoarnă idila gastronomică în tragicomedie, ni-l prezintă pe nea Iacob golindu-și stomacul în chiuvetă, după ce a mâncat o prăjitură de la Piața Centrală, dar „bucuros și mândru că a mâncat-o toată, până la ultima firimitură, și că n-a aruncat-o la gunoi” [8, p. 170].

Trilogia basarabeană (2018) este titlul-umbrelă pentru cele trei „romane experimentale” ale lui Val Butnaru, în care autorul își propune să ne dea nu numai o concepție „metaistorică” despre destinul basarabean, dar și o mostră de proză intelectuală, construită pe o schelărie de tehnici și clișee narrative din toată istoria romanului european. Cu *Trilogia basarabeană*, Val Butnaru a făcut în roman cam tot aceea ce a făcut și Antonio Gaudi în arhitectură – o ciudățenie estetică. *Cartea*

nomazilor din B. este un roman cu o acțiune trans-temporală, care trece, printr-o „Poartă” mistică, dintr-un prezent incert în „Neunde” „cotloanelor memoriei”, unde coexistă tătarii lui Ghirai Mârza, un asasin surghiunit pe malurile Volgăi, trenurile cu deportați și beciurile „militarilor cu banderole roșii la mână”, adunând, în „imaginea răsturnată a lumii și a timpului”, un călugăr zburând pe spinarea Păunului, păsări vorbitoare, mașini zburătoare, nuci de aur, un Nuc înțelept de care depinde viitorul, o altă Marie sacrificată, etc., și toate astea, pentru a ne spune că „noi nu suntem națiune, noi suntem Republică” [9, p. 106]. Remarcabil prin imaginarul său furibund, romanul conține câteva scene alimentare de un comic savuros și cu adevărat memorabil. Viața Președintelui acestei Republici e împovărată de „orgii” protocolare, recepții și „beții grele” pentru „viitorul succes în exportul de vinuri”, unde cupele de șampanie, coniacul și votca sunt alternate de „bunătăți tradiționale” și salam înfulecat „în hălci” direct de pe paginile ziarului de opoziție „Rebeliunea”. Discuția cu Madame Furri, șefa Delegației de Monitorizare, e urmată de o masă „încărcată cu mâncăruri și băuturi alese”, „bucate tradiționale”, precizează naratorul, și „minunatul vin de la baza militară”. Care sunt „bucatele tradiționale” aflăm când Președintele, supărat pe decizia Occidentului de a-i dăruia liderului opoziției o mașină zburătoare, „apucă cu ambele mâini fața de masă și o trase energic spre sine, mișcare în urma căreia pe parchetul lucitor începură să cadă felii subțiri de pește roșu garnisite cu lămâi verzi; urmate de găini umplute cu ficat de batog; sticle pântecoase cu vin de la baza militară; cașcaval mărunțit, împănat cu dungi subțiri de usturoi; vinete răsucite, legate cu fire de țelină, stropite cu sos picant. Vinetele au atras atenția doamnei într-un mod cu totul special și s-a întrebat, involuntar, de ce oamenii din partea locului le numesc „limba soacrei”? aceeași cale urmară pârhoalele din curcan și impozantul tort „Napoleon”, produs culinar ce o determină pe Madame să constate că localnicii au, totuși, o fantezie aparte și că se pricepe la denumiri ca nimeni alții” [9, p. 55-56]. Meniul în sine e deja o parodie a „gustului național” pentru amalgam și exces, dar privit din perspectiva străinului, acesta apare dea dreptul abracadabrant. Peste ironizarea obiceiurilor alimentare se suprapune caricatura politică, desfășurându-se parcă după un scenariu de Charlie Chaplin, în care Președintele „înșfăcă de jos o găină umplută cu ficat de batog și o ridică deasupra capului”, aruncând-o „în direcția Occidentului ingrat”, ceea ce o face pe înalta funcționară europeană să strige „Il

est fou! Il est fou!”, la care Președintele nostru cunoscător de limbi străine răspunde „Eu ți-oi da ție, fu!” (idem). Câteva pagini mai apoi, asistăm la un festin cu bucate boierești, care ne arată că autorul romanului, dacă nu e un gurmand, cel puțin e un bonvivant. La crama din pădurea Călăreților, Președintele și F.F. (Feodos Filosoful) cinstesc pentru „prietenia adevărată între bărbații neînțeleși de lume”, în timp ce Maria, cea sacrificată încă o dată după Meșterul Manole, „schimba farfuriile la fiecare jumătate de oră, aducând când niște crape prăjiți în ulei de măsline, umpluți cu morcovi și bucățele de mere domnești, când câte-un teanc de plăcinte cu brânză de oi și mărar garnisite cu roșii umplute cu ficat tocat, coapte în cuptor la foc încet” [9, p. 72]. Deși nu conține mai puțină ironie la adresa mediului literar autohton decât la Crudu sau Ciocan, romanul salvează onoarea scriitorilor, care beau, totuși, incomparabil mai puțin decât politicienii și funcționarii statului. La banchetul de după lansarea romanului „Republica cu îngeri” de Platon Kimir, scriitorii, „grupăți selectiv în colectivități compacte de câte doi-trei membri” și „ciocnind paharele de plastic”, „discutau aprins despre creșterea prețurilor la benzină, despre nesimțirea consoartelor, despre onorariile mici și multe alte chestiuni legate nemijlocit de lansarea cărții. Domnea o atmosferă culturală efervescentă” [9, p. 46]. Penultima scenă, cea care precedă „derularea inversă a filmului” narativ, este și ea o mică capodoperă a genului comic. Nunta fiilor parlamentarului Elefterie Lut, Ovidiu și Virgiliu, care se însoară cu fiicele emigrantelor din Italia, începe cu un gros-plan al standardelor de gust național: lume bună și veselă, mese rotunde acoperite cu fețe de culoare roșie, tot felul de mâncăruri, mirii plasați pe un podium, ca „pe eșafod”, tablouri uriașe, în rame aurite, atârdate pe pereți, toasturi și urări închinete pentru tineri, sentimentul spontan de unitate și mândrie națională, provocat de un nuntaș care spune „un adevăr incontestabil”: „în această seară, în această sală, s-au adunat îngerii neamului nostru”. „Spectacolul dezgustător”, după cum e caracterizată nunta cu vocea naratorului, eșuează însă într-o enormă degrișoladă, o bătălie eroi-comică desprinsă parcă din epopeile renaștentiste, când Președintele le cere muzicanților să interpreteze imnul național al Republicii, fostul său consilier le comandă să cânte imnul național al Statelor Unite ale Americii, iar „majoritatea antiamericană” din sală dorește să asculte „Odă bucuriei” de Beethoven. Nuntașii se împart în tabere beligerante și, „pe neprins de veste, parcă dintr-o glumă, la prima vedere, mai întâi cu un tort în plină figură, pe urmă cu o salată Olivier

împrăștiată abil pe o coafură cu pretenții botticelliene, apoi niște cartofi natur băgați insistent în urechi și nasuri cosmopolite, dar și piftia galbenă înșirată măiestrit, mărgelușă mărunță după mărgelușă, pe reverul fracului antinațional, urmate de alte bucate și băuturi autohtone care s-au nimerit sub mână, nuntașii încinseră o polemică destul de aprinsă pe marginea orientării politicii externe a Republicii” [9, p. 206]. Neimplicat în rezelul nuntașilor, Președintele plânge de fericire că „există, totuși, patrioți gata să riposteze spiritului distructiv”, ca să cadă mort, în minutul următor, răpus de o prună, proiectată cu praștia de consilierul său, direct în frunte. Antrenat în spiritul războiului, Terminatorul cu praștie trece la plachia de orez, fierbinte încă, și „încarcă praștia cu un boț de plachie pe care îl expedie în direcția lui Raul C. Urmând curba sa balistică, pilaful se desfăcu în zeci de alice care ciuruiră fața nesuferită a consilierului ce zăcu găurit alături de prima victimă” [9, p. 207]. Ingenioasa reprezentare a nebuniei mediului politic basarabean e însă de un umor negru, căci mirii fug de la propria nuntă și mor într-un accident rutier, iar în fața privirii lor ațintite spre „nemărginirea transparentă” se derulează filmul în sens invers, care repovestește romanul.

Ce concluzii pot fi trase din această scurtă „bibliografie” a subiectului? În viziunea prozatorilor contemporani, cultura alimentară a basarabenilor este fie absentă, fie ridiculizată. În zona de interes a romanului fracturist-minimalist-postmodernist, bucatele rafinate, savoarea, deliciile, plăcerile gustative, sublimarea simțurilor receptoare într-o estetică a actului nutritiv sunt inexistente, pentru că „realismul” acestei literaturi este de factură populară, cu o focalizare specifică asupra spațiului marginal (mahalaua, cartierul, strada, căminul, piața, blocul etc.). Festinurile boierești, cu bucate alese și băuturi rafinate, legate statutar de podgorii și crame domnești, de noblețea lemnului în care au fost maturate și de cea a cristalelor din care sunt servite, acompaniate de plăcerea vizuală a „tabloului” din farfurie și de cea ornamentală a spectacolului deservirii, sunt de găsit la vechii scriitori, la Cantemir, Kogălniceanu, Negruzzi, Alecsandri, Caragiale, Sadoveanu ș.a., boieri de obârșie sau aristocrați prin spirit, pentru care cultura alimentară făcea parte din capitalul lor cultural moștenit. Sociologic vorbind, în termenii lui Bourdieu, cultura alimentară este apanajul și produsul „gustului legitim” al claselor superioare, aflate la o distanță considerabilă de consumul funcțional, restrictiv sau utilitar. Din acest punct de vedere, romanele

analizate reflectă perfect multiplele disfuncții, frustrări, inhibiții și limitări, încifrate în raportul basarabenilor față de mâncare și băutură.

Referințe bibliografice :

1. BOURDIEU, Pierre, *La distinction. Critique sociale du jugement*. Lonrai, Ateliers de Normandie Boto Impression S.A.S., 2022. ISBN 978-2-7073-0275-5.
2. CIOCAN, Iulian, *Tărâmul lui Sașa Kozak*, Iași, Tipo Moldova, 2013. ISBN 978-606-676-262-5.
3. IOVĂNEL, Mihai, *Istoria literaturii române contemporane (1990-2020)*. Iași, Polirom, 2021. ISBN 978-973-46-8344-4.
1. 4.CIOCAN, Iulian, *Iar dimineața vor veni rușii*, Iași, Polirom, 2015. ISBN 978-973-46-5527-4.
4. CIOCAN, Iulian, *Dama de cupă*, Iași, Polirom, 2018. ISBN 978-973-46-7215-8.
5. CIOCAN, Iulian, *Clovnul*, Iași, Polirom, 2021. ISBN 978-973-46-8544-8.
6. CRUDU, Dumitru, *Ziua de naștere a lui Mihai Mihailovici*, București, Humanitas, 2019. ISBN 978-973-50-6427-3.
7. CRUDU, Dumitru, *Margareta noastră*, Chișinău, Cartier, 2021. ISBN 978-9975-86-502-9.
8. BUTNARU, Val, *Trilogia basarabeană*, Chișinău, Cartier, 2018. ISBN 978-9975-86-265-3.

DE LA REȚETELE DE FAMILIE LA COLECȚIA DE CARTE „POALE-N BRÂU (GASTRONOMIE VECHE ROMÂNEASCĂ)”

Sanda-Maria ARDELEANU

Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava, România

ORCID: 0000-0002-9567-028X

Discursul gastronomic face parte, astăzi, dintr-o tipologie discursivă de restituire a textului vechi, în care lexicul conține multe arhaisme păstrate și după ce anumite cuvinte au ieșit din uzul comun curent, lexemele și sensurile învechite sau arhaice rămânând în competența lingvistică (pasivă) a vorbitorilor al căror limbaj cotidian este invadat de neologisme (cf. NEȚ, Mariana, 2017).

Nevoia de restituire a acestui discurs provine, în opinia noastră, dinspre două surse principale: prima se referă la practica culinară (rețetele de bucătărie) ce se transmite, din generație în generație, cu o valabilitate, deci actualitate seculară.

A doua mare sursă de interes pentru discursul științific sau de popularizare a textului de gastronomie este reprezentată de limba în care aceste lucrări au fost redactate. Para- și peritextualitatea discursului gastronomic reprezintă, fără doar și poate, o marcă distinctivă care trebuie avută în vedere atunci când analizăm aceste texte.

Cuvinte-cheie: *gastronomie, familie, discurs, lexic, paratext, creativitate lingvistică, imaginar.*

FROM FAMILY RECIPES TO THE BOOK COLLECTION “POALE-N BRÂU (OLD ROMANIAN GASTRONOMY)”

Today the gastronomic discourse is part of a discursive typology of transfer of the old text, whose lexicon contains many archaisms preserved even after certain words have fallen out of common usage. The obsolete or archaic lexemes and meanings remain part of the (passive) linguistic competence of speakers whose everyday language is invaded by neologisms (cf. NEȚ, Mariana, 2017).

In our opinion, the need for transfer of this discourse stems from two main sources. The first refers to culinary practice (cooking recipes) that is transmitted from generation to generation, with a validity, and therefore secular topicality.

The second major source of interest for the scientific discourse or popularisation of gastronomic texts is the language in which these works were written. The para- and

peritextuality of gastronomic discourse is, without doubt, a distinguishing mark that must be taken into account when analysing these texts.

Keywords: *gastronomy, family, discourse, lexicon, paratext, linguistic creativity, imaginary.*

Discursul gastronomic – un discurs istoric și dinamic

În Prefața la cartea *Intellectualii la cratiță*, Ioana Pârvulescu afirmă: „Dacă aș fi trăit în alte timpuri mi-ar fi plăcut să am nu un salon literar (pentru că stârnește pasiuni, mâhniri, infatuări și otravă), ci o casă mare, în care să dau vesele banchete (care, fie și pentru scurt timp, între aperitiv și desert, împacă oamenii cu lumea în care trăiesc și cu ei înșiși)”.

Discursul gastronomic face parte, astăzi, dintr-o tipologie discursivă de restituire a textului vechi, în care lexicul conține multe arhaisme păstrate și după ce anumite cuvinte au ieșit din uzul comun curent, lexemele și sensurile învechite sau arhaice rămânând în competența lingvistică (pasivă) a vorbitorilor al căror limbaj cotidian este invadat de neologisme (cf. NET, Mariana, 2017).

Nevoia de restituire a acestui discurs provine, în opinia noastră, dinspre două surse principale: prima se referă la practica culinară (rețetele de bucătărie) ce se transmite, din generație în generație, cu o valabilitate, deci actualitate seculară. Anul de referință 1841, anul primei cărți de bucate în limba română, intitulată *200 de rețete cercate de bucate, prăjituri și alte trebi gospodărești*, avându-i drept autori pe Mihail Kogălniceanu și Constantin Negruzzi, deschide noul tip de discurs scris de oameni de cultură, scriitori, tipografi, jurnaliști, tineri cărturari, fii de boierii, care luaseră nemijlocit contact cu lumea apuseană, mai ales în Germania și Franța.

De remarcat că celebrul *Grand dictionnaire de cuisine* a lui Alexandre Dumas, apare la Paris, la Alphonse Lemerre, Editeur, în 1873, deci ceva mai târziu față de data de naștere a discursului gastronomic în Țările Române. Medici, chimiști, diplomați (Apicius), magistrați (Brillat-Savarin), dar și scriitori de talia lui Charles Baudelaire, expun idei personale despre igiena alimentară, arta culinară, „fiziologia gustului”.

Postelnicul Mandachi Drăghici – boier erudit, traducător (1846 – *Rețete cercate în număr de 500 din bucătăria cea mare a lui Robert, Întâiul Bucătar al Curții Franței*), Maria Maurer (1847 – prima *Carte de bucate* tipărită la București), Christ Iónnin (1865 – prima carte de gastronomie națională în care

apare sintagma „bucătărie română”), Ecaterina Steriady (1871 – Galați prima carte de bucate tipărită în provincie, cea mai longevivă carte de bucate românească antebelică, înainte de Sanda Marin), J. C. Hîntescu (1874 – prima carte de bucate în limba română din Ardeal), Constantin Bacalbașa (1888 – prima carte de bucătărie sănătoasă), Zotti Hodoș (1899 – prima carte de bucate în limba română din Banat) fac parte dintr-o cronologie a cărților de bucate interbelice, realizată de Simona Lazăr (2018).

Perioada comunistă a făcut din Sanda Marin un membru de familie al tuturor românilor pentru ca, după 1990, o explozie de cărți de promovare a gastronomiei românești, în context internațional, să se înregistreze peste tot în lume (aș aminti doar, pentru România, Radu Anton Roman și pentru Republica Moldova, Nata Albot).

A doua mare sursă de interes pentru discursul științific sau de popularizare a textului de gastronomie este reprezentată de limba în care aceste lucrări au fost redactate. Para- și peritextualitatea discursului gastronomic reprezintă, fără doar și poate, o marcă distinctivă care trebuie avută în vedere atunci când analizăm aceste texte.

Mărci de identitate ale discursului gastronomic

Caracterul „fabulos” al gastronomiei, ca fenomen cultural de masă, cu inepuizabile și prețioase informații ce țin de *istoria* poporului, de *mentalități*, de *limba* în dinamica ei, transferă discursului gastronomic o varietate de mărci, devenite de identitate, cum ar fi: *inter-* și *transculturalitatea*, *plurilingvismul*, respectul față de *tradiție*.

„Câteva precizări. Regula de necontestat este ordinea meselor, respectând, pe cât posibil, orele: *dimineața*, cafeaua, cu mai mult sau mai puțin lapte, însoțită de o felie de chec sau cozonac ori un corn simplu, proaspăt, cu unt, gem sau miere; *prânzul*, compus din clasicele trei feluri (supa, borșul sau ciorba, felul principal și desertul, care uneori poate fi înlocuit cu un compot sau un fruct). Desigur, nu este de disprețuit nici „ceaiul de la ora 5”, din fructe de pădure și lămâie, atât de apreciat de strănepoții mei” (Cristea Pavel, Livia, 2020).

sau

„La 1900, bunele maniere în societate erau mai mult decât o carte de vizită. Erau atât de stricte încât necunoașterea lor nu se scuza, intrarea în societate și rămânerea în cercul social echivala cu un doctorat în *usage du monde* și *savoir faire*.

Evoluția unei familii în societate de multe ori avea ca punct de plecare gazda, amfitrioana. Multe se făceau și se desfășeau în jurul unei mese așezată cu dichis, cu un serviciu ireproșabil și cu bucate gătite pe gustul fin al invitaților. Ținuta gazdei și a invitaților erau studiate în detaliu, doamnele în toalete strălucitoare alături de domni totdeauna în costum negru, la „patru ace”, neapărat cu jiletca, cu precizarea că doamnele evitau să meargă în locuri în care se făceau aprecieri despre viața personală și ținuta unor persoane, despre sănătate, vârstă etc. Invitația la o masă era un „act cultural, întrunirea se desfășura conform regulilor și esteticii gustului” (An Ciornei, Prefață la Annette Doicescu, 2019).

Majoritatea cărților cu rețete culinare au o bogată *paratextualitate*. *Titlurile, prefețele, cuvintele introductive, notele și explicațiile autorilor sau îngrijitorilor de volume* transformă deseori sensul și chiar intenționalitate scriiturii, aceste cărți fiind citite și ca pagini savuroase de lectură, grație stilului și imaginarului ce le definesc. *Creativitatea lingvistică*, abundența și acuratețea informațiilor (nu se poate greși în transmiterea unei rețete!), *trans-* și *multidisciplinaritatea textului*, transformarea lui, de multe ori, într-o „poveste” care stimulează nu numai imaginația, ci și gustul, făcând cititorul să se bucure de „arta de a trăi”, îmbogățesc valoarea acestor texte care se constituie într-un important corpus de studiu pentru specialiștii din diferite domenii ale cunoașterii.

Discursul gastronomic de familie în Colecția de carte „Poale’n brâu (Gastronomie veche românească)” de la Casa Editorială Demiurg din Iași

Discursul gastronomic este unul de utilitate generală, cu caracter mai larg (o comunitate, o societate, o regiune) sau mai restrânsă (o familie sau un grup de familii care împărtășesc aceleași gesturi culinare). Fiind, așa după cum am menționat anterior, un discurs de tradiție, păstrat ca atare în texte a căror actualitate înregistrează un grad înalt de longevitate, discursul gastronomic se multiplică în diferite alte sub-tipuri, născute din contextualizarea discursivă: timp, spațiu, locutor, interlocutor – interpret. Așa a apărut *discursul gastronomic de familie*, o entitate semiolingvistică ce păstrează mărcile identificatorii ale discursului gastronomic (general), dar care folosește o serie de mărci specifice cu raportare directă la locutor, interlocutor, context (de producere și utilizare), elemente de paratextualitate (titlu, prefață, postfață, note explicative, imagini).

Din totalul celor opt titluri apărute până acum în Colecția „Poale-n brâu (Gastronomie veche românească)” din cadrul Casei Editoriale *Demiurg* din Iași, colecție deschisă de noi în dorința publicării rețetelor din vechi carnețele de rețete

din familie, cinci aparțin unei singure familii, Ardeleanu – Ciornei, fiind selectate pentru exemplele concrete ce ilustrează o parte a considerațiilor teoretice din acest articol (a se vedea *Corpusul de referință* de la *Referințe bibliografice*).

„1996, sfârșitul verii.

În una din zile am hotărât să deschid „garderobul” lui tante Annette”, singura piesă de mobilier adusă de la Câmpulung Muscel, la revenirea familiei din refugiu, în anul 1945 [...]

Atunci, în acel pachet, am descoperit un carnet cu copertile maronii, marmorate, scorjite, pe care l-am citit cu febrilitate. „O adevărată comoară păstrată aproape un secol ieșea acum la iveală. Știam că există, că aparținuse lui „tante Annette”, vară primară cu Nicolae Ciornei, tatăl soțului meu, Radu. Fără să o fi cunoscut, știam multe despre dânsa din evocările de istorie a familiei” (Ciornei, Ana, prefață la Doicescu, Annette, 2019, p. 11).

Discursul gastronomic de familie devine un pretext pentru crearea „poveștii” în jurul autoarelor, majoritatea dispărute (excepție Livia Pavel Cristea). Îngrijitorii de volume au îmbogățit personalitatea rudelor dispărute (mamă, mamă-soacră, mătușă, bunică) cu statutul de „autoare”. Urmașele/urmașii devin, *volens nolens*, autoare/autori de texte, înscriindu-se în cultura română a vremii.

„Așa a apărut, după zeci de ani de uitare și părăsire într-o lădiță cu documente de familie, carnetelul cu *Rețetele Duduii ... Duduia*, așa i se spunea învățătoarei Maria Ardeleanu de către apropiați [...]

și

„Dincolo de atmosfera de catifea patinată, prin limbajul vremii, păstrat în ciuda restricțiilor gramaticale (*Kek* cu variantele sale, *eften* cu variante ș.a.), *Rețetele Duduii* sugerează parfumul dulcelui grai moldovenesc: facem *bișcote* (nu *pișcoturi*) cu *ouă stricate* sau *ouă forte*, folosim *șocolată/chocolată*, batem *gălbenușe cu sârma de spumă* (telul), facem *spumă de albușe bătând ca zăpada* (nu bezea) ...” (Ardeleanu, Maria, 2019, Prefață de M. A., S.-M.A., p. 7-8).

Titlurile cărților aparțin urmașilor – autori, sub consilierea doamnei dr. Alexandrina Ioniță, directoarea Casei Editoriale „Demiurg”.

Notele explicative se referă, de cele mai multe ori, la denumiri de rețete sau ingrediente, precizând originea, ortografia corectă a unor cuvinte:

„După îndelungi cercetări de natură gastronomică, întrucât astăzi nu mai știe nimeni ce este o *foaie de Karlsbad*, am ajuns la concluzia că este o foaie

coaptă din aluat nisipos, în care au fost amestecate gălbenușe fierte tari, dar și crude, în funcție de cantitatea dorită. Desigur, foile sunt coapte în prealabil, nicidecum nu se pot pune crude. Din același amestec se modelează posmeții de Karlsbad” (*Rețetele Duduii*, p. 10)

„Verbul *a pralina* nu există. Aici este sensul, desigur, de trecere, a nucilor prin zahăr caramel fierbinte, după care amestecul se răcește și se sfărâmă” (idem, p. 43).

„Autoarea era o bună cunoscătoare a limbii franceză, am văzut și până acum expresii tipice, știa se pare și puțină germană, aici vedem varianta româniată a lui *garnir*, nicidecum autohtonul *a garnisi* sau *a orna*” (p. 43).

Paratextualitatea acestor cărți conține și alte tipuri discursive: discursul medical (de ex: „Rețete și sfaturi medicale utile” – Maria Ardeleanu), discursul estetic („Dialoguri la masă” – Maria Ardeleanu), discursul publicitar („Sfaturi” – Aurora Ardeleanu, „Meniuri speciale” – Livia Pavel Cristea), rețete alfabetizate (Livia Pavel Cristea).

„Sfaturi/ 1. Pastele făinoase nu se vor lipi de fundul vasului dacă se pune o lingură de ulei în apa care fierbe. /2. Ca să bați ușor albușul spumă pui în vas puțină sare./3. Albușele de la ouă vechi nu se vor bate niciodată spumă bine legată/4. Legumele uscate se pun la fiert în apă rece; legumele verzi se pun în apă clocotită./5. Ca să nu-și piardă culoarea , se pune la fiertul legumelor verzi puțin bicarbonat și se fierb fără capac” (Aurora Ardeleanu).

„Masă de aniversare – copii. Choux-uri umplute cu cremă de sardele sau cu paté de ficat; alivancă cu brânză de vaci; dulciuri: tort de căpșuni Malacov sau tort de ciocolată, sucuri naturale: portocale, grapefruit, mere” (Livia Pavel Cristea).

„Rețete și sfaturi medicale utile. Pentru ficat: ceai de coada șoricelului, mentă și flori de salvie în părți egale, câte un pahar pe zi, de 3 ori” (Maria Ardeleanu).

Concluzii

O lectură atentă a cărților de bucate, atât a rețetelor culinare propriu-zise cât și a „discursului însoțitor” (sub formă de prezentare, comentariu, explicație) ne ajută să intrăm în dialog cu o sumedenie de personaje-locutori care se exprimă într-un amplu discurs polifonic: locutorul – autor (contemporan sau plecat de printre noi); urmașii păstrători ai valorilor și tradițiilor moștenite; prieteni,

cunoscuți, rude ale autorilor caietelor de rețete; vocea editorului de carte, a prefăcătorului, îngrijitorului de volum. Aceste lucrări sunt adevărate tezaure lingvistice în care stilurile funcționale ale limbii române vechi se împletesc cu forme actuale grație efortului celor care au redat marelui public texte nepregătite și, mai ales, negândite ca publicabile. Destinul fericit al acestor texte salvează o uriașă bogăție lingvistică, care merită a fi cercetată în continuare, astăzi și mâine. Studii comparative, pornind de la spații gastronomice, diferite se impun ca o necesară axă de investigare, în condițiile în care în discursul gastronomic „mixul” de obiceiuri culinare și interferențele lingvistice reprezintă o permanență.

Referințe bibliografice:

1. ALBOT, Nata, 2015, *Moldova din bucătoria mamei mele*, Casa imago, Chișinău;
2. IÓNIN, Christ, 2018, *Bucătăria română. Carte coprinzătoare de mai multe rețete de bucate și buget 1865*, ed. îngrijită și adnotate de Simona Lazăr, Editura GastroArt, București;
3. NET, Mariana, 2017, *Lexicul gastronomic românesc: un rezorvor terminologic*, in rev. *Limba română*, LXVI, nr. 4, p. 500-509, București;
4. (coord. Ioana PARVUESCU, 2012, *Intelectuali de cratiță*, Editura Humanitas, București;
5. ROMAN, Radu Anton, 2010, *Poveștile bucătăriei românești. Bucovina Moldova și Basarabia* (vol. IV), Editura Hurnalul, Paideia, București;
6. ULIERU, Daniela, POPESCU, Doina, 2018, *Trei secole de gastronomie românească*, Editura Paralela 45, București.

Corpus de referință:

7. ARDELEANU, Aurora, 2018, *Scofaturi moldovenești și delicii de altădată*, Col. „Poale-n brâu (Gastronomie veche românească)”, Ed. îngrijită de prof. univ. dr. Sanda-Maria Ardeleanu, prefată de Mihai M.-C. Ardeleanu, Casa Editorială Demiurg, Iași;
8. ARDELEANU, Maria, 2019, *Rețetele Dудuii așezonate cu personaje și mentalități moldave*, Col. „Poale-n brâu (Gastronomie veche românească)”, Ed. îngrijită de prof. univ. dr. Sanda-Maria Ardeleanu, prefată de Mihai M.-C. Ardeleanu, Casa Editorială Demiurg, Iași;
9. DOICESCU, Annette, 2019, *Torțe, glasuri și alte zaharicale boierești*, Col. „Poale-n brâu (Gastronomie veche românească)”, ed. îngrijită, prefată și note de Ana Ciornei, Casa Editorială Demiurg, Iași;

10. PAVEL CRISTEA, Livia, 2020, *Rețete magice cu iz „de acasă”* (Îndrumar pentru gospodine rafinate), Prefață de autoare, ilustrații Diana Câșlaru, Col. „Poale-n brâu (Gastronomie veche românească)”, Casa Editorială Demiurg, Iași;
11. TUFESCU, Ecaterina, 2018, *Rețete de prăjituri ale unei Doamne de odinioară*, Col. „Poale-n brâu (Gastronomie veche românească)”, Ed. îngrijită de prof. univ. dr. Sanda-Maria Ardeleanu, prefață de Mihai M.-C. Ardeleanu, Casa Editorială Demiurg, Iași.

CZU: 392.81:664.686

DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.10052726>

„ALIVANCA” – PRODUS VALORIC ÎNTRE VITAL ȘI CULTURAL

BOTNARAȘ Nina, BABCENCO Coralia

Colegiul Național de Comerț al ASEM

ORCID: 0009-0002-3334-4590, ORCID: 0000 0001 7405 1132

Bucătăria moldovenească este o adevărată comoară cu miracole gustoase, unde stăpânește sufletul inimos al poporului nostru. Acestea sunt alimentele servite cu generozitate și mândrie tuturor oaspeților, care doresc să se familiarizeze cu țara și cultura noastră. Bucătăria moldovenească face parte din cultura Republicii Moldova. Diversitatea hranei în satele Moldovei, se datorează oportunităților naturale bogate ale țării noastre: strugurii, fructele, legumele, viticultura și apicultura – toate aceste bogății sunt utilizate în calitate de materie primă, ecologică în bucătăria națională. Dacă vorbim de bucătăria tradițională, nu putem decât să amintim feluri de mâncare precum cozonacul moldovenesc (pâine dospită), pasca moldovenească (pâine de Paște), sarmale (frunze de struguri sau varză), zeamă de găina (ciorbă de pui), alivanca, turta moldovenească, turta cu mac etc. Mâncărurile tradiționale ale Republicii Moldova, care au fost uitate în negura vremurilor, constituie subiectul de interes al acestui articol, întrucât sunt mai puțin studiate, dar totuși foarte valoroase. Studiul realizat la fața locului ne-a permis să constatăm existența unei game largi de rețete de alivanca, adică un desert țărănesc, care este specific țării noastre, printre care: tartă cu cremă cu brânză de oaie, tartă cu cremă cu brânză din zer (urda). Alivencile, turtele din făină de porumb sunt o binecuvântare: molcuțe cât sunt calde, unse bine cu smântână, cu gust plin de brânză (de oi sau vacă), cu aromă delicată de mărar, sau simple și dulci cu brânză proaspătă și zahăr. Alivencile moldovenești pufoase și fragede (sau mălai dulce, turtoi, prăjitura cu mălai) – pot fi un aperitiv savuros, fel de mâncare în sine (dacă e sărat) sau un desert cu adevărat fabulos dacă e dulce. Alivencile în zona de nord a Republicii Moldova, sunt pentru mulți, desertul copilăriei, iar pentru alții, prăjitura dulce făcută de bunica.

Cuvinte-cheie: *alivancă, aliment sănătos, porumb, sănătate, cercetare chimică, desert țărănesc, preparate dulci, tradiții.*

"ALIVANCA" - VALUABLE PRODUCT BETWEEN VITAL AND CULTURAL

Moldovan cuisine is a real treasure with tasty miracles, where the hearty soul of our people rules. These are the dishes generously and proudly served to all guests, who want to get familiarised with our country and culture. Moldovan cuisine is a part of the culture of the Republic of Moldova. Its diversity is due to the rich natural opportunities of our country. Grapes, fruit, vegetables, cattle breeding and aviculture – all such riches are successfully used in national cuisine. If speaking about traditional cuisine, we cannot but mention such dishes as Moldovan cozonac (sweet leavened bread), Moldovan pasca (Easter bread), sarmale (stuffed grape leaves or stuffed cabbage), zeama de gaina (sour chicken soup), alivanca (custard tart), Moldovan turta (cake), turta cu mac (poppy-seed cake), and so on. The traditional dishes of the Republic of Moldova, which were forgotten in the mists of time, are the subject-matter of interest in this thesis, since they are less studied but still very valuable. The realised onsite study allowed us stating the existence of a large-scale range of recipes of alivanca, i.e. a peasant dessert, which is specific to Moldova, including: custard tart with sheep's bryndza, custard tart with whey cheese (urda), custard tart with pork rinds (jumari), custard tart with dill and bunch onion, custard tart with nettle, custard tart with stevia, custard tart with garden orache, custard tart with chervil, custard tart with pumpkin, sweet custard tart. Starting from the famous motto affirmed by Hippocrates: "Let food be your medicine and medicine your food." We are aware of the importance of the food we eat. A healthy food has the ability to improve a person's well-being, maintain health and increase longevity, contribute to the cure of diseases.

Keywords: *alivanca (custard tart), peasant dessert, sweet dishes, traditions.*

Introducere

Sănătatea unei națiuni derivă din *valorile nutritive* oferite de bucatele tradiționale, în care doinește sufletul mărinimos al neamului, servite cu generozitate și mândrie tuturor oaspeților, dornici să ne cunoască țara și cultura, dezvoltată și transmisă secole și milenii la rând. Având la bază elemente culinare, bucătăria moldovenească este una dintre cele mai bogate și în același timp una dintre cele mai selecte din lume, chiar dacă multe dintre preparatele valoroase ce se regăsesc pe mesele sunt întâlnite și în alte bucătării, odată ajunse, în fiecare zonă, acestea au fost adaptate și modificate pe potrivea tradițiilor culinare specifice din această zonă.

Bucatele tradiționale din Republica Moldova, uitate în negura timpului constituie subiectul de interes al acestei lucrări, fiind mai puțin abordate de tineri,

dar foarte valoroase. Există o legătură strânsă între alimentație și cultură, deoarece mâncarea este o parte importantă a identității culturale a fiecărui popor. Fiecare grup etnic are propriile sale tipuri de alimente preferate, precum și propriile metode de preparare și conservare. Acest lucru, este influențat în mare măsură de localizarea geografică. Nu există mâncare care să fie consumată fără a implica valori, practici sociale și culturale. Toți oamenii mănâncă, dar ceea ce mănâncă, cum mănâncă, cu cine, de ce, în ce contexte, cum ajunge mâncarea la ei, toate acestea sunt marcate de diferențe culturale sau istorice. Este interesant să aflăm cum decid oamenii, în culturile din toată lumea, ceea ce este important sau neimportant din punct de vedere gastronomic pentru ei.

Din punct de vedere istoric, alimentele ne oferă indicii despre modul în care au apărut și s-au format culturile și civilizațiile. Alimentația a fost elementul principal în multe evenimente istorice, ea ne poate arăta cum s-a globalizat lumea cu foarte mult timp în urmă. Ele au trasat și continuă să traseze granițe naționale și regionale și au devenit simboluri pentru diferite identități naționale.

Alimentele marchează inclusiv diferite momente în timp, de la perioade istorice, la momente festive, disting între timpul sacru și timpul profan prin practici culinare și norme specifice. Timpul este și dușmanul principal al alimentelor, iar inovațiile alimentare se explică în relație cu trecerea timpului și marchează schimbările în modul și tehnicile de producție, preparare și procesare.

Pornind de la ipoteza că, mâncarea are sensuri simbolice și că modelele de consum alimentar au evoluat în timp în concordanță cu evoluția gusturilor, aceasta promovează valorile produselor tipice și a bucătăriilor regionale deoarece reflectă “arta de a trăi”.

Schimbările sociale precum complexitatea noilor raporturi dintre om și mediul său natural și social, cu profunde și rapide modificări, confruntă starea de sănătate a lumii contemporane cu riscuri multiple și variate, datorate acțiunii diversilor factori nocivi. În sfera civilizației, definită prin tot ce ține de satisfacerea nevoilor materiale, confort și securitate, un loc important îi revine alimentației. Cunoașterea etapelor parcurse în evoluția alimentației din cele mai vechi timpuri și până astăzi a permis stabilirea punctelor comune și diferite în modul de alimentație al strămoșilor noștri, începând cu epoca preistorică, și al omului modern, favorizând deschiderea unor noi căi de cercetare în acest domeniu. Având în vedere că alimentele constituie un factor legat de plăcerile existenței noastre, alimentația ne poate determina sănătatea, durata vieții și

confortul. Într-o alimentație rațională, o importanță deosebită au varietatea alimentelor utilizate, amestecul corespunzător de alimente, și nu cantitatea acestora [3].

Omenirea este asaltată de diete, ghiduri nutriționale dar omul trebuie să mănânce corect, natural și sănătos. Sortimentul mare a semipreparatelor pe piață, ne influențează direct educația despre sănătate. Cel mai des respingem alimentele sănătoase și alegem cele nocive. Alimentele chimizate, industrializate precum și modul de viață aglomerat, denotă o modificare completă la nivel social și cultural.

Evoluția dezvoltării chimiei și tehnologiilor sunt premisa necesității schimbării modului de alimentare prin revitalizarea produselor naturale, vitale și sănătoase.

Metode aplicate și rezultate obținute.

Astfel ne-am propus să trasăm câteva obiective pentru cercetarea alimentului sănătos – Alivanca pe teritoriul republicii Moldova

O₁ - Identificarea materiilor prime bogate în macroelemente, macronutrienți în preparatele tradiționale – Alivanca;

O₂ - Revitalizarea patrimoniului cultural – gastronomic prin argumentarea produselor valorice din literatura neamului românesc;

O₃ - Valorificarea produselor sănătoase în rândul tinerilor, cu scopul promovării culturii alimentare.

Au fost realizate metode de cercetare: istorică, geografică, prin chestionare, fizico- chimică și tehnologică.

Cercetarea prin chestionare s- a realizat în rândul elevilor din Colegiul Național de Comerț al ASEM, 80 de respondenți. În urma analizei chestionarelor concluzionăm că revitalizarea produselor autentice în rândul tinerilor din Colegiul Național de Comerț este binevenită, trebuie să continuăm diseminarea informației privind alimentele sănătoase.

Cercetare istorică

Citând dex-ul „*alivâncă* (rus. *olivénka*, de la numele muntelui Măslinilor sau Olivilor, unde s'a rugat Hristos)”, iar de aici o paralelă cu o turtă numită ghisman. Iar ghisman pare a proveni, ca termen, din ” *ghismán și ghițmán m. (ca cozonaci)* (ebr. *Ghetsemani*, „*teascu undelemnului*”, numele grădinii de la poalele muntelui măslinilor, unde s-a rugat Hristos). Un fel de turtă țărănească făcută din făină de popușoi și de grâu garnisită cu brânză și smântână (care la

început se va fi făcut în amintirea suferințelor lui Hristos). În nord mai des numit – alivancă / Pască”.

Să ne întoarcem la ceea ce am numit mai sus „cel mai rafinat preparat din mălai” [6]. Și dacă tot vorbim de mălai să-l cităm pe Radu Anton Roman „Alivencile, mai ales în pronunția lor moldavă, cuvântul mă înduioșează până la lacrimi și mă face să-mi doresc alivenci tot restul vieții”, sunt un preparat emblematic pentru Moldova (la mine la Focșani nu se făceau – sau poate doar buncii mei nu făceau – dar nișel mai sus în Bacău se întâlnesc) *apropo alivancă moldovenească în Bucovina, un fel de sărbătoare, dat de pomană mai ales de Sântu Petru, la final de iunie dar și pe urmă, de Sfântu Ilie sau chiar mai târziu când varza e deja măricică.*” [1].

Elena Niculiță-Voronca, 1903, în volumul „Datinele și credințele poporului român” menționează: „La țaran, hrana cea mai de căpitenie e păpușoiul, din acesta se face mălaiul sau pâinea de păpușoi coaptă în cuptor și mămăliga pe care o fierbe în toate zilele”. „Mălaiul e versatil și comportându-se ca mai toate făinurile merge mână-n mână și cu dulcele și cu săratul”.

Așadar avem variante și dulci și sărate. Pare că în Humuleștiu lui Ion Creangă varianta dulce era la putere. „Și a doua zi, marți, taman în ziua de lăsatul secului de postul Sântu Petru, făcând mama un cuptor zdravăn de alivenci și plăcinte cu poalele-n brâu, și pârpalind niște pui tineri la frigare, și apoi tăvălindu-i prin unt” (*Amintiri din Copilărie*). Chiar și scriitorul care ne-a făcut copilăria mai frumoasă a gustat și el din alivenci [5].

Cercetarea geografică

Republica Moldova este recunoscută pentru tradițiile păstrate încă de pe vremea strămoșilor și, mai presus de toate, cu bucate alese preparate cu multă grija. Alivanca sau cum i se mai zice la Soroca, Șoldănești „malavancă”, iar la Ocnița „nalivancă”, în nordul Moldovei „mălai”, era cândva un preparat de frunte a bucătăriei moldovenești, coaptă în cuptor cu lemne la sărbătoarea de Duminica mare și Înălțarea Domnului, specifică zonei de Nord a țării. Alivencele se coceau pe frunze de hrean sau pe frunze de varză coapte pe jăratu. Erau ușor de preparat, fiind coapte și rumene, aurii și foarte gustoase, mai erau scăldate în smântână sau în lapte acru.

Cercetare fizico-chimică a preparatului

Materii prime principale pentru prepararea alivencelor

Alivanca gătită de buneii noștri după o rețetă tipic moldovenească, era o scăpare în iernile reci și troienite. Se mai zice că, *alivanca* a fost și rămâne un boț de soare din făină de porumb cu o mireasma îmbietoare de brânza de oi și o crusta aburindă care-ți lasă gura apă.



Figura 1. Alivancă cu brânză de oi

Materiile prime pentru prepararea alivencilor și beneficiile pentru sănătate pe care le au aceste poduse sunt prezentate în figura 2 și figura 3.

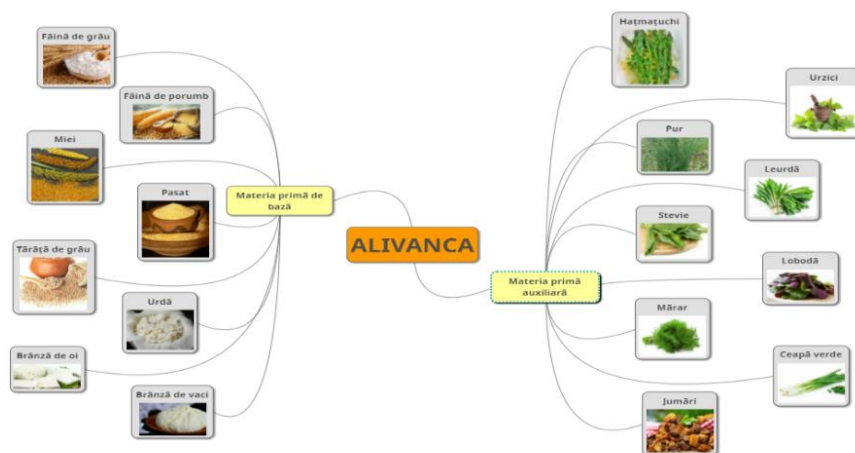


Figura 2. Materii prime utilizată în prepararea alivencei



Făina de porumb are o culoare gălbuie și rezultă din măcinarea fină a boabelor de porumb. Este bogată în proteine, fibre, amidon, vitamine (în special din grupul B) și minerale (fier, magneziu, potasiu). Măcinat, sub forma de făina de mălai, porumbul reprezenta în trecut, principala sursă de „pâine” a țăranilor români din cele mai vechi timpuri.



Ouăle de găină sunt unul dintre cele mai cosumate și ușor de gătit produse. Există cu siguranță o serie de beneficii pe care acestea le oferă – sunt o bună sursă de proteine. Un ou întreg de găina are în medie 8,0g proteine, 7g-lipide, 1g-glucide și 0,7g-săruri minerale, asigurând astfel cca. 100 calorii. Ouăle de rață au un conținut mai mare de grăsimi decât cele de găina sau curcă, ceea ce face să aibă și o valoare calorică mai mare, respectiv 210 calorii / masa ou (față de 174 cal / 100 g masă la oul de găina).



Chișleagul poate oferi beneficii nutritive importante, datorită conținutului de fier, potasiu, fosfor, sodiu și zinc, precum și vitaminele A, D și E. O bună utilizare a acestei băuturi ușoare poate crește aportul de calciu și poate ajuta la prevenirea unor probleme cum ar fi osteoporoza. De asemenea, membrana de globule de grăsime din lapte găsită în chișleag este bogată în proteine bioactive. Proteina este folosită de corp pentru a face celule noi și pentru a repara celulele, pe lângă faptul că ajută și la creșterea și dezvoltarea masei musculare.



Branza de vaci este un produs proteic de lapte pe care omenirea a început să folosească în secolul III-IV î.Hr., împreună cu alte produse lactate. Diferitele popoare au făcut și au consumat brânză de vaci în conformitate cu tradițiile lor. De atunci până în prezent, este în mod necesar prezentă în nutriția oamenilor. Beneficiile pentru sănătate ale brânzei de vaci includ scăderea în greutate, bogăția de proteine, vitaminele grupului B și grăsimi sănătoase. Brânza de vaci este o sursă bună de minerale, cum ar fi calciu, magneziu, potasiu, fosfor, zinc și seleniu, care joacă un rol vital în multe dintre funcțiile corpului.



Ceapa verde este și un medicament de excepție, folosit, fără întrerupere, de mii de ani. Ceapa verde conține cantități însemnate de vitamina C, vitamina B₉, potasiu, calciu. Conține mulți compuși cu rol antioxidant, precum carotenii, vitaminele A, E, C și antioxidanții care cresc rezistența organismului în fața microbilor, dar și a radicalilor liberi, care sunt produși toxici exogeni sau proveniți din metabolismul omului.



Mărarul conține numeroși compuși și derivați chimici care sunt cunoscuți pentru puterea lor antioxidantă și de prevenire a bolilor. Această plantă populară nu conține colesterol și este foarte săracă în calorii. Cu toate acestea, ea conține mai multe tipuri de antioxidanți și vitamine, cum ar fi niacina - vit. PP, piridoxina- vitamina B₆ și fibre alimentare care ajută la scăderea colesterolului din sânge.

Figura 3. Beneficiile pentru sănătate a ingredientelor din preparat

Cercetarea tehnologică

Tehnologia preparării alivencei

Alivanca este o turtă din mălai amestecată cu chișleag/lapte acru și brânză, coaptă în cuptor. Este un desert tipic moldovenesc cu gust sărat sau dulce. Gospodinele preparau această turtă din mălai cu brânză sărată de oi, de vaci sau de urdă amestecată cu codițe de ceapă, verdeață sau jumări. O coceau în cuptorul cu lemne. Alte gospodine, puneau doar brânză proaspătă de vacă și puțin o îndulceau. În prezent, gospodinele o prepară în cuptor obișnuit punând făină de porumb și adăugând ingrediente la dorință. *Alivanca* va rămâne una din preferatele mâncăruri tradiționale moldovenești [8].

Alivencele se coceau pe frunze de hrean sau pe frunze de varză, în cuptorul cu lemne, pe jărat. Erau ușor de preparat, fiind coapte și rumenite, aurii și foarte gustoase, mai erau scăldate în smântână sau în lapte acru. În tabelul 1 sunt prezentate rețetele colectate din diverse surse (gospodine) din teren în expedițiile întreprinse cu echipa proiectului din cadrul Programului de Stat 20.8009.0807.17 „Educație pentru revitalizarea patrimoniului cultural național prin tehnologiile tradiționale de prelucrare utilizate în Republica Moldova, în contextul multiculturalității, diversității și integrării europene” în diverse zone ale Republicii Moldova.

Tabelul 1 - Sortimentul rețetelor de alivenci tradiționale
din Republica Moldova

Sortimentul alivencelor	Tehnica preparării alivencilor
Alivanca cu urdă 	În laptele fierbinte se adăugă mălaiul, amestecând continuu cu un tel ca să nu facă cocoloașe. Când mălaiul s-a umflat puțin, amestecul este lăsat să se răcească. Într-un vas se mixează urda, chișleagul, ouăle de găină, sare, se adaogă mălaiul fiert în lapte și se omogenizează compoziția. Compoziția se toarnă în tava unsă cu unt și se dă la cuptor pentru 40 - 45 de minute, la temperatura de 180 °C. Se servește fierbinte cu smântână.
Alivancă dulce	În laptele fierbinte se adăugă mălaiul mestecând continuu cu un tel ca să nu facă cocoloașe. Când mălaiul s-a umflat puțin,

	amestecul se lăsa să se răcească. Într-un vas se mixează chișleagul, ouăle, zahărul, se adaogă mălaiul fiert în lapte și se omogenizează compoziția. Compoziția se toarnă într-o tavă unsă cu unt și se dă la cuptor pentru 40 - 45 de minute, la temperatura de 180 °C. Se servește fierbinte cu smântână sau dulceață.
Alivancă dulce 	În laptele fierbinte se adăugă mălaiul amestecând continuu cu un tel să nu se formeze cocoloașe. Când mălaiul se umflă puțin, amestecul se lasă să se răcească. Într-un vas se mixează brânza de vaci, chișleagul, ouăle, zahărul, se adăugă mălaiul fiert în lapte și se omogenizează compoziția. Compoziția se toarnă într-o tavă unsă cu unt și se dă la cuptor pentru 40 - 45 de minute, la temperatura de 180 °C. Se servește fierbinte cu smântână sau dulceață.
Alivancă cu spanac 	Mălaiul se adaogă în laptele fierbinte amestecând continuu cu un tel să nu formeze cocoloașe. După ce mălaiul se umflă puțin, amestecul este lăsat să se răcească. Într-un vas se mixează chișleagul, ouăle, spanacul fiert, se adăugă mălaiul fiert în lapte și compoziția se omogenizează. Compoziția se toarnă într-o tavă unsă cu unt și se dă la cuptor pentru 40 - 45 de minute, la temperatura de 180 °C. Se servește fierbinte cu smântână.
Alivancă cu mărar 	În laptele fierbinte, se adăugă mălaiul amestecând continuu cu un tel să nu admită formarea cocoloașelor. După umflarea mălaiului amestecul este lăsat să se răcească. Se mixează chișleagul, ouăle, mărarul tocat mărunt într-un vas, adăugând la final mălaiul fiert în lapte și se omogenizează compoziția. Compoziția se toarnă în tavă unsă cu unt și se dă la cuptor pentru 40 - 45 de minute, la temperatura de 180 °C. Se servește fierbinte cu smântână.

 Alivancă cu urzici	Mălaiul se adaogă în laptele fierbinte amestecând continuu cu un tel să nu formeze cocoloașe. Când mălaiul s-a umflă puțin, se lăasă amestecul să se răcească. Într-un vas se mixează chișleagul, ouăle, urzicile fierte, după care se adaogă mălaiul fiert în lapte și compoziția se omogenizează. După omogenizare, compoziția se toarnă în tavă unsă cu unt și se dă la cuptor pentru 40 - 45 de minute, la temperatura de 180 °C. Se servește fierbinte cu smântână.
 Alivancă cu jumări	Se pregătesc jumările topite de porc. Se fierbe laptele. În laptele fierbinte se adăugă mălaiul amestecând continuu cu un tel ca să nu facă cocoloașe. Când mălaiul este umflat puțin, amestecul este lăsat să se răcească. Într-un vas se amestecă chișleagul, ouăle, jumările topite de porc, se adaigă mălaiul fiert în lapte și se omogenizează compoziția. Compoziția obținută se toarnp în tava unsă cu ulei și se dă la cuptor pentru 40 - 45 de minute, la temperatura de 180 °C. Se servește fierbinte cu smântână.
Alivancă cu dovleac 	Se pregătește dovleacul, fiind tăiat cuburi și se coace la cuptor. Mălaiul se adaogă în laptele fierbinte amestecând continuu cu un tel. Mălaiul se lase să se umfle puțin, după care este lăsat să se răcească. Într-un vas se amestecă chișleagul, ouăle, zahărul, dovleacul tăiat cuburi și copt preliminar, ulterior se adaogă mălaiul fiert în lapte și compoziția se omogenizează. Compoziția se toarnă în tavă unsă cu unt și se dă la cuptor pentru 40 - 45 de minute, la temperatura de 180 °C. Se servește fierbinte cu smântână sau dulceață.



Figura 4. Etapele preparării alivencii

În rezultatul studiului întreprins cu referință la colectarea rețetelor și experimentarea reproducerii gamei largi de alivenci, s-a stabilit un algoritm comun de preparare prezentat în figura 4. Alivencile, turtele din făină de porumb sunt o binecuvântare: molcuțe cât sunt calde, unse bine cu smântână, cu gust plin de brânză (de oi sau vacă), cu aromă delicată de mărar, sau simple și dulci cu brânză proaspătă și zahăr.

Alivencile moldovenești pufoase și fragede (sau mălai dulce, turtoi, prăjitura cu mălai) – pot fi un aperitiv savuros, fel de mancare în sine (dacă e sărat) sau un desert cu adevărat fabulos dacă e dulce. Alivencile se mai gătesc încă la țară, în zona de Nord a Moldovei, de către doamnele cu multă experiență care țin la tradiții și transmiterea lor, dar și conștientizând valoarea incontestabilă a acestui preparat pentru o alimentație sănătoasă, având toate ingredientele necesare la îndemână: ouă, chișleag, smântână, brânză de vaci, mălai, etc. Mulțumiri alese bunicilor, strămoșilor pentru un desert care trebuie să dăinuie în generații... [11].

Pornind de la celebrul motto afirmat de Hipocrate: „*Fie ca hrana să-ți fie medicament și medicamentul hrana.*” Conștientizăm importanța alimentelor pe care le consumăm. Un aliment sănătos are capacitatea de a îmbunătăți starea de bine a persoanei, a menține sănătatea și a crește longevitatea, contribuie la vindecarea bolilor.

În baza cercetărilor efectuate, am scos din umbra istoriei găsite în arhivele naționale, monografii și cărți de istorie, memorii ale străbunilor și descrieri din opere literare a celui mai sănătos, mai popular produs valoric și cultural – *Alivanca moldovenească*. Alivanca, „malavancă”, „nalivancă”, „malai”- un produs valoric în zona de nord a Republicii Moldova, sunt pentru mulți, nostalgia copilăriei, iar pentru alții, prăjitura făcută de bunica. Este probabil unul dintre cele mai sănătoase și ușoare preparate culinare.

Referințe bibliografice:

1. Brașoveanu, Angela. Rybaleov, Roman. *Moldova, oameni, locuri, bucătărie și vin*. Chișinău, Editura Cartier, 2020;
2. Botnaraș Nina, Gutium Victoria. *Chimia produselor alimentare*, suport de curs pentru elevii anului II, III Tehnologia Alimentației publice, Colegiul Național de Comerț al ASEM, 2017,
<https://irek.ase.md/xmlui/bitstream/handle/1234567890/764/Chimia%20Produselor%20alimentare.pdf?sequence=1&isA>
3. Babenco Coralia – lector universitar, Universitatea Tehnică a Moldovei, ORCID: 0000 0001 7405 1132
4. Gheporghie Ostrofeț, *Curs de igienă Aprecierea cantitativă și calitativă a rației alimentare*, Chișinău 2007
5. Iarvoi, Valentina, *Sistemul alimentar – mijloc de păstrare a culturii tradiționale/Păstrarea patrimoniului cultural în țările europene*. Chișinău, 2009;
6. Gorovei, Artur .*Folclor si folcloristica*. Editura Hyperion, Chisinau, 1990;
7. Mocanu, Maria .*Giurgiuilesti, Monografie folclorica*. Editura Cartier, Chisinau, 1999;
8. Teo's Kitchen, *Mălai cu lapte*, <http://www.teoskitchen.ro/2012/11/malai-cu-lapte.html>, Accesat: 04.10.2020;
9. *Prăjitură cu mălai și lapte bătut*, Enjoy dessert, Iulie 2014, <http://www.enjoy-dessert.com/2014/07/prajitura-cu-malai-si-lapte-batut.html>, Accesat: 24.11.2020;
10. Hadean, Adi. *Un chec țărănesc – mălai dulce, de la bunica la mama*, <https://www.adihadean.ro/2011/02/un-chec-%c8%9baranesc-malai-dulce-de-la-bunica-la-mama/> Accesat: 22.01.2021;
11. Norbert Elias, *Procesul Civilizării*, Editura Polirom, București, 2002.

ATELIERUL 1. GASTRONOMIA ÎN TEXTUL LITERAR – O ABORDARE INTERCULTURALĂ

CZU: 81`276.6:392.82=112.2(478)

DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.10052530>

BUCĂȚĂRIA NEMȚILOR BASARABENI CA EXPRESIE A DIALOGULUI INTERCULTURAL

Cristina GROSSU-CHIRIAC
Universitatea de Stat din Moldova
ORCID 0000-0001-9719-9922

Coloniștii germani au locuit în Basarabia între anii 1814-1940. În cei peste 120 de ani au reușit să întemeieze localități înfloritoare, au reușit să-și păstreze credința, limba și multe dintre tradițiile din localitățile de baștină. În articol vom aborda specificul gastronomiei nemților basarabeni, obiceiurile lor legate de bucătărie, precum și lexicul gastronomic, îmbogățite în dialog intercultural cu celelalte grupuri etnice din Basarabia.

Cuvinte-cheie: *nemții basarabeni, dialog intercultural, bucătărie basarabească, gastronomie, lexic culinar, rețete, Elvira Wolf-Stohler.*

THE CUISINE OF THE BESSARABIAN GERMANS AS EXPRESSION OF INTERCULTURAL DIALOGUE

German settlers lived in Bessarabia between 1814 and 1940. In those over 120 years they managed to establish thriving settlements, to preserve their faith, their language and many of the traditions of their home region. In the article we present the specifics of the gastronomy of the Bessarabian Germans, their cooking customs and gastronomic lexicon, enriched in intercultural dialogue with the other ethnic groups living in Bessarabia.

Keywords: *Bessarabian Germans, intercultural dialogue, Bessarabian Cuisine, gastronomy, culinary vocabulary, recipes, Elvira Wolf-Stohler.*

Coloniștii germani au început să vină în Basarabia în 1814, după ce țarul rus Alexandru I a emis un decret prin care intenționa popularea anumitor regiuni ale Imperiului Rus, inclusiv a Basarabiei, anexate în 1812. Astfel coloniștii germani care s-au stabilit în Basarabia au format o minoritate numită „nemți basarabeni”, locuind în Basarabia ca un grup etnic distinct începând cu anul 1814 și până în 1940, când

au fost repatriați în Germania, aproape *in corpore*. În acești peste 120 de ani, nemții basarabeni au construit colonii, apoi și colonii-fiice – sate și orașele, cu stilul lor caracteristic, majoritatea dintre aceste localități fiind, de regulă, locuite doar sau preponderent de nemți. În coloniile germane au fost edificate biserici, școli, primării, case parohiale, gospodării țărănești și ateliere de meșteșugărit, așa ca în patria-mamă, în sudul Germaniei, în regiunea Baden-Württemberg, de unde proveneau cei mai mulți dintre coloniștii germani din Basarabia. În toți acești ani, în baza obiceiurilor din regiunile de origine, adaptate noilor realități găsite la fața locului, germanii din Basarabia și-au format o serie de obiceiuri și tradiții, care îi deosebeau de alte grupuri etnice locuitoare pe atunci în regiune.

Unul dintre aspectele esențiale ale culturii unui popor îl constituie, firește, gastronomia. În continuare vom aborda specificul gastronomiei nemților basarabeni, obiceiurile culinare sau conexe, precum și lexicul gastronomic, pe care le vom cerceta mai îndeaproape.

Inițial, când au sosit în Basarabia, coloniștii germani au adus cu sine rețetele culinare din regiunile de unde veneau, preponderent din sudul Germaniei și din Elveția. Cu timpul, găsind în Basarabia o gamă variată de produse alimentare – legume și cereale din belșug – au început să le integreze în rețetele uzuale. În plus, intrând în contact și cu alte grupuri etnice – români, ucraineni, bulgari, găgăuzi – nemții basarabeni și-au îmbogățit bucătăria, adaptând și asimilând multe dintre tradițiile culinare locale. Am putea afirma că bucătăria specifică nemților basarabeni constituie un amestec din rețetele sud-germane, adaptate la belșugul alimentar basarabean și bucătăria variată a etniilor cu care au conviețuit și cu care au intrat în contact. Așadar, bucătăria nemților basarabeni constituie, în final, un amestec de bucate șvabe, bulgare, române, ruse și ucrainene.

I. Determinante totuși pentru formarea bucătăriei nemților basarabeni au fost produsele alimentare variate, cultivate la fața locului datorită solului fertil. Este vorba, în primul rând, de legume: ardei gras, bostănel, vânăță, dovleac și altele. În al doilea rând, esențială a fost cultivarea pe larg a porumbului și a cerealelor. Astfel în meniul nemților basarabeni își face intrarea mămăliga, numită de ei „Mamlig” sau „Mamalig”, urmată de plăcinte cu diferitele umpluturi. În acest context, se cere de remarcat faptul că o dată cu rețeta era preluată, de regulă, cu mici variații fonetice, și denumirea bucatelor. Astfel, în dialectul cu totul specific al nemților basarabeni (dialectul șvab de la începutul secolului al XIX-lea), își fac intrarea așa termeni culinari micști, precum

„Palatschenta”, pentru „plăcintă”, „Kürbispalatschenta”, echivalentul german-basarabeian pentru „plăcintă cu dovleac” sau alți termeni asemănători, care nu puteau fi și nu pot fi înțeleși de germanii din alte părți, inclusiv chiar de șvabii rămași în patrie. De o popularitate deosebită în rândul nemților basarabeni se bucura și borșul roșu, împrumutat de la ucrainenii (numit „Borschtsch”, termen integrat deja și în germana literară actuală), borșul verde („Grünborschtsch”), apoi sarmalele, ardeii umpluți și ardeii prăjiți, inspirați din bucătăria autohtonă (preponderent de la bulgari).

Una dintre legumele descoperite de nemții basarabeni la localnici, determinantă pentru gastronomia tuturor grupurilor etnice locuitoare în Basarabia, a fost vânăta. Pentru vânăta, cultivată și consumată pe larg, nemții basarabeni aveau câteva denumiri care circulau paralel: „die Blaue” (termen tradus direct din limba rusă, însemnând „albastră”), „Patlatschean” sau „Batledschana” [1, p. 412], inspirat din turcă, sau mai rar „Aubergine” (termenul care există și astăzi în germana standard, inspirat din franceză). Vinetele constituiau unul din produsele de bază ale bucătăriei nemților basarabeni, fiind ingredient al mai multor rețete savuroase. Cunoscut până acum drept rețetă tradițională a nemților basarabeni este, de exemplu, ghiveciul de legume (cu denumirea rusă „Ikra”, [2, p. 42] – gustare populară până acum în Basarabia, având drept ingrediente vânăta, ardeiul dulce, usturoiul și ceapa.

II. Un alt aspect important al gastronomiei nemților basarabeni ținea de perindarea anotimpurilor și, respectiv, de alimentele de sezon aflate la dispoziție. Vara și toamna, abundența de legume și fructe aduce cu sine necesitatea de a face rezerve pentru iarnă și primăvară. Astfel nemții basarabeni, ca și reprezentanții celorlalte grupuri etnice din Basarabia, pun la murat sau la conservat diferite legume. Corespunzător, iarna se consumau multe murături („Eingelegtes”) – roșii, castraveți, ardei, usturoi și, îndeosebi, harbuzul (pepenele) murat, ceea ce nu se consuma deloc în regiunile lor de origine, fiind o tradiție preluată de la localnici. Mai mult decât atât, în memoriile sale, Gottlob Ensslen relatează că străbunii săi au descoperit pepenele verde venind în Basarabia [3, p. 72] numindu-l „un miracol al naturii, de neconceput” [3, p. 72]. Nemții au preluat în dialectul lor chiar și varianta locală a denumirii – „Arbuse” [3, p. 72] și [1, p. 412], inexistentă în germana literară, dar utilizată frecvent în textele și vorbirea nemților basarabeni până în prezent. Pepenele verde era cultivat aproape în toate gospodăriile, pentru consum propriu, iar dacă mai rămânea, era pus la murat și

ajungea deseori până în primăvară. Frecventă în textele nemților basarabeni este și sintagma „saure Pomedor” [2, p. 42], formată din adjectivul german „acru” și variația cuvântului în limba rusă „pomidor” însemnând „roșii acre”, adică „roșii murate” – o sintagmă care nu există în germana standard și nu poate fi înțeleasă de un vorbitor de germană. Tradiție a nemților basarabeni este și punerea la butoi a verzei. Varză murată se consumă și în Germania. Totuși în Basarabia, punerea la murat a verzei, în poloboace, nu era doar o tradiție, ci și o necesitate. Scriitorul neamț basarabean Emanuel Schlechter are o istorioară hazlie în care tocmai povestește despre „munții de varză”, care se adunau toamna în fiecare gospodărie din sat [1, p. 154].

III. Despre bucatele specific basarabene aflăm așadar din texte literare, din periodice și din memoriile nemților basarabeni. Printre cele mai răspândite denumiri de bucate se numără „Knöpfla” (un fel de colțunași), „Dampfnudla” (de asemenea un produs pe bază de aluat, un fel de găluște), „Grünborscht” (borș verde), „Krautborscht” (borș cu verdețuri), „Krautsalat” (salată verde), „Kichla” sau „Kiechle” (un fel de blinii), „Küchla” („minciunele”), „Fleischknopfla” (un fel de colțunași cu carne, rusești). Denumirile puteau diferi de la localitate la localitate, dar tendințele generale rămâneau aceleași: bucătăria nemților basarabeni conținea mult aluat și multe legume. Unele dintre aceste rețete sunt gătitе și renumite până astăzi, bucătăria nemților basarabeni având și în continuare reputația de a fi deosebit de gustoasă și savuroasă.

În 1940 nemții basarabeni au fost repatriați în cel de-al III-lea Reich, dar au continuat să-și gătească bucatele preferate, transmițând rețetele copiilor și nepoților. În prezent în Germania sunt organizate periodic cursuri de gătit, bazate pe bucătăria nemților basarabeni. Astfel, Centrul pentru educația adulților din Backnang [4], din Verden [5] și din alte localități oferă cursuri de bucătărie basarabeană. Unul dintre cursurile anuale are denumirea „Bucătăria basarabeană – rețete clasice în abordare modernă” („Bessarabische Küche – klassische Rezepte modern umgesetzt“) [4]. La aceste cursuri se înscriu preponderent urmași ai nemților basarabeni, apropiați ai acestora, dar și curioși care au auzit de faimoasa bucătărie basarabeană și vor să guste din savoarea ei. Or, participanții la curs gătesc bucatele, apoi le și consumă toți împreună.

Bucătăria nemților basarabeni nu cuprinde doar gastronomia propriu-zisă, ci și obiceiurile și tradițiile legate de prepararea și consumul bucatelor, de aranjarea meselor și de multe alte aspecte.

După cum am remarcat, multe bucate ale nemților basarabeni au drept ingredient de bază aluatul, grânele fiind cultivate din belșug. Astfel, nu este de mirare faptul că gospodină era acea femeie care putea să mânuiască excelent aluatul. Mai mult decât atât, o gospodină desăvârșită trebuia să poată întinde aluatul atât de subțire, încât să se poată citi un ziar prin el [4]. În comunitățile nemților basarabeni, unul din preparatele importante era ștrudelul – o piatră de încercare pentru fiecare tânără gospodină. Se considera că fata este gata de măritiş atunci când poate găti bine ștrudelul [4].

Nemții basarabeni, asemeni celorlalte etnii din Basarabia, în perioada caldă a anului găteau în bucătăria de vară („Sommerküche”) – o construcție provizorie, de regulă deschisă, în aer liber, unde vara se găteau bucatele, dar și se servea masa [6, p. 122]. În limba germană standard există acest cuvânt (Sommerküche), el însă semnifică mai mult gastronomia de vară, adică bucatele din meniul de vară, pe când în lexicul nemților basarabeni acest cuvânt desemnează, în primul rând, un loc special – bucătăria de vară, indispensabilă în fiecare gospodărie din Basarabia.

Un alt aspect important al gastronomiei nemților basarabeni îl constituie condimentele. Ei încep să utilizeze și condimentele populare în Basarabia. Astfel în bucătăria lor își fac intrarea foile de dafin, utilizate pe larg pentru mai multe rețete în întreg spațiul est-european, balcanic și mediteraneean. Acest condiment însă nu era utilizat anterior de germani, totuși la nemții basarabeni devenind absolut necesar. În romanul de inspirație autobiografică „Raport către El Greco” scriitorul grec Nikos Kazantzakis (1883-1957) mărturisea că, fiind în Germania, Austria nu putea găsi nicăieri foi de dafin, indispensabile bucatelor grecești cu care era obișnuit. Astfel, a hotărât să-și aducă în Germania coroana de lauri, pe care o primise în Grecia ca poet laureat și s-o consume (!) frunză cu frunză pentru gătirea bucatelor. [7]

Așadar, nemții basarabeni se inspiră din bucătăria etniilor conviețuitoare în Basarabia, îmbogățindu-și rețetele, obiceiurile și, în consecință, și lexicul.

IV. Astfel apare o terminologie specifică, formată din cuvinte bazate în special pe dialectul șvab și elvețian, la care se adaugă cuvinte din limbile rusă, română, ucraineană, idiș, franceză, formând cu timpul așa-numitul „dialect neoșvab” [9], specific nemților basarabeni, care nu era vorbit nici în Germania, nici în Elveția germanofonă. Una dintre ultimele scriitoare vorbitoare ale acestui dialect local a fost Elvira Wolf-Stohler (1920-2018), poetă, ultima supraviețuitoare a localității Șaba (Schabo), aflată pe litoralul Mării Negre. Elvira Wolf-Stohler a decedat la vârsta de 98 de ani, în 2018, lăsând 2 volume de poezii

dedicate amintirilor localității sale de baștină, pe care a fost nevoită s-o părăsească în 1940, în contextul repatrierii etnicilor germani din Basarabia. Comuna Șaba fusese întemeiată lângă Cetatea Albă, în 1822, de viticultori din cantonul elvețian Vaud, „devenind în scurt timp una dintre localitățile de frunte în viticultură ale Rusiei” [8, p. 182], dar totodată și o „localitate balneară înfloritoare” [8, p. 182].

După revenirea în Elveția, la vatra străbunilor ei unde nu fusese niciodată, Elvira Wolf-Stohler se simțea străină, căci vorbea un dialect pe care nu-l înțelegea nimeni. Fiind nostalgică după locurile natale în care a copilărit și a locuit până la vârsta de 20 de ani, Wolf-Stohler a publicat poezii și proză scurtă în diferite publicații din Elveția, a oferit mai multe interviuri, în ultimii ani și în mediile online, în care depăna amintiri despre o lume dispărută – orașul natal Șaba și locuitorii săi, despre un dialect pe cale de dispariție – dialectul neoșvab basarabean, înțeles de tot mai puțini oameni. Elvira Wolf-Stohler mărturisea în unul din ultimele interviuri că este ultima supraviețuitoare a nemților basarabeni din Șaba [9].

Cele mai importante poezii ale acestei autoare au fost înmănunchate în volumul „Akazienblüten” („Flori de salcâm”), scrise bineînțeles în dialect. Una dintre poeziile relevante pentru gastronomia nemților basarabeni este „Mach mit mir uf dr Kicheschränk” („Hai să deschidem dulapul de la bucătărie”, *trad. proprie a titlului*) [2, p. 42-23]. Această poezie din 11 catrene rimate reprezintă un etno-meniu versificat al nemților și elvețienilor din Basarabia, cuprinzând un șir de termeni gastronomici specifici acestui grup etnic, mulți dintre ei deja menționați mai sus. Chiar în prima strofă autoarea menționează borșul nemților basarabeni, pe cel roșu și pe cel verde, continuând cu sarmalele (numite „Golubzi”, termen inspirat din limba rusă), apoi cu bucatele specifice germane – ștrudelul și un tip de găluște („Dampfnudla”). În bucătăria sud-germană există și acum „Dampfnudel” – considerat de fapt desert, un fel de chifle servite cu sos de vanilie. Nemții basarabeni însă găteau aceste găluște ca supliment la friptură [1, p. 19], deci sărate, nu în varianta de desert. În strofa a treia a poeziei este menționată salata cu smântână, specifică bucătăriei basarabene, precum și friptura de porc, servită neapărat cu celebrele murături, cu roșii murate.

Strofa a patra laudă ardeii, numiți „Pfeffer” (în tradiția locală basarabeană, numiți și acum în limba română deseori „piper”/„chiperi” mai degrabă decât „ardei”) și bostăneii umpluți. Tot aici este menționată și vânăta pentru „Ikra”. Strofa a cincea relatează despre colțunași („Wareniki”) cu multă smântână, cunoscuți și în varianta

„Käsknepfla” – colțunași cu brânză. Strofa a șasea este dedicată pâinii de casă, tăieților de casă care se pun în zama de găină. În strofa a șaptea este lăudată celebra plăcintă cu dovleac – „Kürbisplatschenta”. Era considerată unul dintre deserturile de bază ale bucătăriei basarabene. Autoarea menționează cu umor că dacă are ceva așa ceva, să-i transmită neapărat, s-ar mulțumi cu vreo trei bucăți. În strofa a opta se menționează că nicio gospodărie basarabeană nu ducea lipsă de sos de ardei – „Pfeffersoss”, pe tot parcursul anului.

Ultimele strofe sunt dedicate apei – aici apare un cuvânt specific „Wasserbank”- masa pe care se ținea găleata cu apă potabilă. Găleata propriu-zisă este numită în dialectul respectiv „Wedro”, cuvânt preluat din limba rusă. Este menționată de asemenea și fântâna – sursa apei potabile. Din scrierile nemților basarabeni cunoaștem că fântâna, și anume fântâna cu cumpănă, era unul din simbolurile reprezentative ale acestui grup etnic.

Așadar, poezia fiind scrisă integral în dialectul nemților basarabeni – un dialect pe cale de dispariție, poate fi cu greu înțeleasă de vorbitorii actuali ai germanei standard, conținând foarte multe cuvinte autohtone, din diferite limbi ale etniilor cu care nemții basarabeni au fost în contact. În cadrul acestei cercetări, am recurs și la un experiment ad-hoc – am expediat poezia unui grup de 5 persoane adulte, vorbitoare de limbă germană, inclusiv în varianta elvețiană. Nimeni nu a putut înțelege despre ce dialect este vorba. Chiar și discutând între ei, ei nu au înțeles toate cuvintele, având dificultățile cele mai mari tocmai la denumirile bucatelor. Astfel, oricât ar părea de straniu, pentru un vorbitor de germană din Republica Moldova poezia conține mai puține cuvinte necunoscute decât pentru un vorbitor nativ al germanei din sudul Germaniei sau din Elveția germanofonă.

Așadar, inițial, coloniștii germani au adus cu sine rețetele culinare din regiunile lor de origine, pe care cu timpul, intrând în contact cu grupurile etnice locale, dar și datorită belșugului de legume și cereale din Basarabia, le-au adaptat creând astfel bucătăria nemților basarabeni. În plus, intrând în contact și cu grupurile etnice – români, ucraineni, bulgari, găgăuzi – nemții basarabeni nu numai și-au îmbogățit gastronomia, adaptând și asimilând multe dintre tradițiile culinare locale, ci au asimilat și multe cuvinte din câmpul gastronomic din limbile celorlalte etnii, integrându-le în vocabularul dialectului specific pe care-l vorbeau. Dialectul nemților basarabeni este tot mai puțin vorbit, rămân însă cărțile de rețete, memoriile, poeziile, și, mai nou, cursurile de gastronomie dedicate bucătăriei nemților basarabeni, celebră pentru savoarea și gustul său.

Referințe bibliografice:

1. SCHLECHTER, E. (Solo). *Meine Heimat ist Deutschland. Prosa und Verse*. Veröffentlichungen des Vereins zur Förderung des Schrifttums der deutschen aus Bessarabien, Vol. 13. Stuttgart, 1986. 416 p.
2. WOLF-STOHLER, E. Mach mit mir uf dr Kicheschränk. În: *Jahrbuch der Deutschen aus Bessarabien. Heimatkalender 2022*. P. 42-43.
3. ENSSLEN, G. Wein und Wassermelone in Bessarabien. În: *Bessarabischer Heimatkalender, 1959*. Hannover, 1959. P. 72-73.
4. Eine schwäbisch-russische Mischung. Kochkurs in der Volkshochschule Backnang: Bessarabische Leckereien werden modern umgesetzt. În: *Backnanger Kreiszeitung*, 12 iunie 2019. [Accesat 20.06.2023] Disponibil: <https://www.bkz.de/nachrichten/eine-schwaebisch-russische-mischung-26851.html>
5. Hilpert-Kuch, Ch. *Bessarabien – Schwarzmeer und Russlanddeutsche*. 28.04.2019 [Accesat 20.06.2023] Disponibil: <https://www.bessarabien.blog/bessarabische-spezialitaeten/>
6. WAGNER, F. Erinnerungen aus Gnadental. În: *Bessarabischer Heimatkalender, 1960*. Hannover, 1960. P. 120-123.
7. KAZANTZAKIS, N. *Raport către El Greco*. București: Humanitas Fiction, 2012. 516 p. ISBN 978-973-689-504-3.
8. SCHMIDT, U. *Basarabia. Coloniștii germani la Marea Neagră*. Chișinău: Cartier, 2014. 420 p. ISBN 978-997-579-765-8.
9. WIELAND B. Von Pratteln nach Bessarabien und zurück – das Leben als Fremde in der alten Heimat. În: *Basler Zeitung*, 16.09.2018 [Accesat 20.06.2023] Disponibil: <https://www.bzbasel.ch/basel/baselland/von-pratteln-nach-bessarabien-und-zuruck-das-leben-als-fremde-in-der-alten-heimat-ld.1529842> (accesat la 20.06.2023)
10. *Mitteilungsblatt des Bessarabiendeutschen Vereins*. Heft 11, Noiembrie, 2010.

**VIAȚA CA O CARTE DE BUCATE
(LAURA ESQUIVEL *CA APA PENTRU CIOCOLATĂ*)**

Emilia TARABURCA
Universitatea de Stat din Moldova
ORCID: 0000-0003-1555-1545

Romanul *Ca apa pentru ciocolată* de Laura Esquivel tezaurizează tradiția artei culinare mexicane și reprezintă o sagă de familie, depănată printre rândurile unei cărți de bucate, prezentată în cheia realismului magic. Este o operă despre prepararea bucatelor ca mod de comunicare, autoexprimare și autoafirmare, de terapie chiar, despre bucătărie ca *axis mundi*, spațiu sacru de cunoaștere și inițiere, aceasta fiind metapersonajul, de unde pornesc și unde ajung toate celelalte („toate drumurile duc la... bucătărie”), care creează sensuri, unde se zbuciumă fluxul vieții, despre inflexibilitatea tradiției și lupta pentru a o depăși, despre istoria „mică”, a unei familii, proiectată pe cea „mare”, a țării, când perspectiva este răsturnată și Revoluția Mexicană pare doar un fundal pe care se săvârșește „revoluția” din familie, despre trezirea conștiinței de sine a femeii și afirmarea drepturilor ei de a-și croi propriul destin. Totodată, se confirmă că mâncarea cumulează toate posibilitățile unui sistem de comunicare și înțelegere, constituind un limbaj nonverbal universal.

Cuvinte-cheie: *tradiție, bucătărie, ingrediente, rețete, comunicare, femeie, familie, realism magic, cultură prehispanică.*

**LIFE AS A COOKBOOK
(LAURA ESQUIVEL *LIKE WATER FOR CHOCOLATE*)**

The novel *Like Water for Chocolate* by Laura Esquivel treasures the tradition of Mexican culinary art and represents a family saga, related between the lines of a cookbook, presented in the key of magical Realism. It is a work about cooking as a way of communication, self-expression and self-affirmation, even of therapy, about kitchen as an *axis mundi*, a sacred space of knowledge and initiation, this being the metacharacter, from where all the other things start and end ("all roads lead to... kitchen"), which creates meanings, where the flow of life is writhing, about the inflexibility of tradition and the fight to overcome it, about one family "small" history, projected onto the country "big" one, when the perspective is turned upside down and the Mexican Revolution seems to be just a background where the "revolution" in the

family is taking place, about the woman's self-awareness awakening and the affirmation of her rights to shape her own destiny. At the same time, it is confirmed that food cumulates all the possibilities of a communication and understanding system, constituting an universal non-verbal language.

Keywords: *tradition, kitchen, ingredients, recipes, communication, woman, family, magical Realism, pre-Hispanic culture.*

*Viața ar fi atât de plăcută dac-ai putea lua cu
tine oriunde aromele și mirosurile din casa mamei*

Laura Esquivel (1950) este o scriitoare contemporană mexicană. Primul său roman, *Ca apa pentru ciocolată*, publicat în 1989, i-a adus un succes extraordinar, propulsând-o printre cei mai citați și apreciați autori, și nu doar în propria țară. Tot ea a fost aceea care a scris și scenariul pentru filmul cu același titlu, a cărui premieră a avut loc în 1992 și care, de asemenea, s-a bucurat de un succes răsunător. Pentru ambele a câștigat mai multe premii internaționale, inclusiv prestigiosul Premiu ABBY (*American Bestsellers Book of the Year*) în 1994, prima dată când acesta a fost oferit unui scriitor străin. După acest roman a scris și alte opere, destul de populare, dar niciuna nu a repetat succesul celei de debut pe care ziarul „The People”, în a. 2001, a inclus-o în „Lista celor mai bune 100 de romane în spaniolă din sec. al XX-lea”.

O combinație între o sagă de familie relatată de unul dintre membrii acesteia sub formă de jurnal, o carte de bucate și un scenariu de telenovelă, prezentate în cheia realismului magic, *Ca apa pentru ciocolată* este un roman despre dragoste și ură, despre pasiune și durere, despre prepararea bucatelor ca mod de autoexprimare și terapie, despre bucătărie ca *axis mundi*, spațiu sacru de cunoaștere și inițiere de unde pornește totul, care creează sensuri, unde se concentrează fluxul vieții, despre forța tradiției și lupta pentru a o depăși, despre istoria „mică” (a unei familii), proiectată pe cea „mare” (a țării), când perspectiva este răsturnată și Revoluția Mexicană pare doar un fundal pe care se săvârșește „revoluția” din familia De la Garza din Piedras Negras, despre trezirea conștiinței de sine a femeii și afirmarea drepturilor ei de a-și croi propriul său destin, de a depăși limitele și despre multe altele. „Revoluția” Titei nu are nici conotații politice, nici religioase, ea este îndreptată împotriva propriei mame dominante care nu dorește să se rupă de o tradiție depășită și, astfel, nu-i permite să se dezvolte și să fie recunoscută prin propria identitate.

Ce face ca acest roman să fie deosebit nu este doar faptul că e divizat în 12 capitole care coincid cu acele 12 luni ale anului (ce nu presupune că acțiunea se va petrece într-un singur an), ci și aceea că fiecare capitol/lună e intitulat și după numele unui fel de mâncare tipică mexicană, după care urmează lista de ingrediente (o mare parte dintre acestea – exotice pentru noi, din cealaltă emisferă) care intră în rețetă, ca mai apoi, într-un amestec cu povestirea evenimentelor, să prezinte, pe părți care parcă ar coincide cu procesul de preparare a mâncării respective, alcătuit din mai multe etape (cu rețeta pentru fiecare), întreg procesul de pregătire a acestui fel de mâncare. De exemplu: I. Ianuarie. Tarte de Crăciun; II. Februarie. Tort Chabela; III. Martie. Prepelițe pe petale de trandafir; IV. Aprilie. Mâncare de curcan cu migdale și susan; V. Mai. Cârnați ca în nord; VI. Iunie. Compoziție pentru chibrituri (unicul capitol când rețeta nu se referă la un fel de mâncare, el fiind un punct de cotitură în istoria romanului); VII. Iulie. Supă din coadă de vacă; VIII. August. Champandongo (un fel de sos din carne de vită și porc, cu brânză, smântână, ceapă, migdale, nuci, lămâie ș.a.); IX. Septembrie. Ciocolată și colacul Regilor Magi (cu rețete pentru fiecare; de exemplu, cea pentru prepararea ciocolatei presupune: 2 livre de cacao de Soconusco, 2 livre de cacao de Maracaibo, 2 livre de cacao de Caracas, ziua Regilor Magi, 6 ianuarie, reprezentând o mare sărbătoare în țările cu o cultură hispanică care celebrează vizita celor 3 înțelepți la pruncul Iisus în grajdul din Betleem); Octombrie. Frigănele cu caimac. XI. Noiembrie. Fasole boabe cu chile a la Tezcucana. XII. Decembrie. Ardei în sos de nucă. Iar ultimul fel de mâncare amintit în roman sunt tarte de Crăciun, cu a căror rețetă cartea începe, astfel încheind parcă un ciclu, nu doar un an, ci și o generație, o epocă, unind începutul cu sfârșitul care (posibil) pregătește un nou început.

Romanul are formatul unei cărți de bucate care, printre rețete, istorisește povestea unei iubiri interzise. Personajul central este Josefita, sau cum îi spun toți – Tita, cea mai mică dintre trei surori. Potrivit unei tradiții, respectate în Mexicul de atunci, mezina nu avea voie să se căsătorească, datoria ei fiind să-i poarte de grijă mamei atâta timp cât ea este în viață. Acesta și este punctul de legare al conflictului.

Acțiunea are loc la începutul sec. XX, timpul nemijlocit urmărind aproximativ 24 de ani din viața Titei, de la vârsta de 15-16 până la 39 de ani, dar, de fapt, prin reminiscențe și amintiri, povestește toată istoria vieții ei, suprapusă pe cea a familiei, de la naștere până la moarte. Această istorie a familiei, cuprinsă într-o carte de bucate care a supraviețuit ca printr-o minune unui incendiu care a

mistuit moșia De la Garza, devine cunoscută prin nepoata Titei de la soră (pentru naratoare Tita e sora bunicii). Deci, în comparație cu timpul naratoarei care coincide cu cel al scrierii romanului, acestea fiind ultimele decenii din sec. al XX-lea, timpul desfășurării acțiunii este diferit.

Venirea Titei pe lume trezește evidente analogii cu cea a lui Aureliano Buendia din *Un veac de singurătate* de G.G. Marquez [1, p.26] prin faptul că ambii au stabilit legătură cu lumea exterioară, au început să comunice și să se facă auziți de ceilalți (mai exact, să plângă) încă de pe când se aflau în burta mamei. Fiind foarte sensibilă, atunci când maică-sa tăia ceapă, Tita a început să plângă atât de tare, că a auzit-o chiar și Nacha, bucătăreasa aproape surdă a familiei. Încăperea a fost inundată de un șuvoi impresionant de lacrimi care au împins-o pe lume înainte de termen, chiar pe masa de bucătărie, printre zarzavaturi și mirodenii. Cu sarea rămasă de pe urmele lui, mai exact, 5 kg, au umplut o desagă și au folosit-o la gătit o bună bucată de vreme. Aceste lacrimi sărate parcă i-au anticipat destinul. Iar faptul că a venit pe lume la bucătărie a făcut ca copila, chiar de când s-a născut, să simtă o imensă dragoste pentru acest loc cald și paradiziac, unde își va petrece cea mai mare parte din viață.

Încă până să învețe a vorbi i s-a dezvoltat un a șaselea simț referitor la tot ce înseamnă și se leagă de mâncare. A început să cunoască viața prin prisma bucătăriei. Aceasta a devenit regatul ei, lumea mare din exterior fiind o copie a bucătăriei. A realizat că universul bucătăriei nu e mai puțin bogat și captivant decât cel care începe după ușa ei. În bucătărie există miros, culoare, mișcare și ritm, aici totul e viață, totul poate trezi și alimenta imaginația. Bunăoară, a privi dansul picăturilor de apă care cad pe plita încinsă se poate compara cu cel mai captivant spectacol, un joc perfect pentru copilul care percepe lumea prin savorile și texturile pe care, se vede, le-a simțit încă înainte de a se fi născut. Mai ales mirosurile, care au darul să readucă la viață emoții, evenimente și trăiri din trecut (motiv confirmat și recunoscut în literatura universală în special după madlena lui Proust). Din acest motiv, Titei îi plăcea să inspire adânc și să călătorească pe firul mirosului prin abisurile memoriei.

De bucătărie e legată nu doar viața Titei, care după decesul Nachei, bucătăreasa de până atunci a fermei, o bătrână de origine indigenă ce i-a oferit dragostea și ajutorul pe care nu l-a primit de la maică-sa, lângă care a crescut și de la care a învățat secretul multor rețete, devine bucătăreasa fermei, ci și a tuturor membrilor acestei familii, alcătuită preponderent din femei. Moartea Nachei

aproape coincide cu nunta lui Pedro, iubitul Titei, care după ce i-a fost refuzată căsătoria cu ea, la propunerea Mamei Elena, acceptă să se căsătorească cu propria ei soră, considerând că aceasta este unica lui posibilitate de a fi în continuare aproape de iubita sa.

S-ar putea spune că bucătăria este metapersonajul de unde pornesc și unde ajung toate celelalte (modificând expresia: „Toate drumurile duc la... bucătărie), care adaugă sens și consistență tuturor celorlalte, e inima, artera principală, care alimentează cu energie întreg organismul. Chiar și a face ordine în bucătărie, pentru Tita, e cea mai bună metodă de a-și pune în ordine gândurile. În același timp, receptată dintr-o altă perspectivă, bucătăria poate fi interpretată și ca un spațiu ce subjugă femeia, o supune și o leagă de tradiție, o limitează la anumite roluri și nu-i permite aceleași posibilități ca și bărbatului.

Tita parcă ar fi ultima verigă dintr-un lanț de bucătărese care încă din epoca prehispanică își transmiteau, din generație în generație, secretele bucătăriei, devenind exponenta de vârf a acestei arte minunate, arta culinară. Mai ales că, și după moarte, Nacha, personificare a memoriei ancestrale, a continuat s-o vegheze, să-i apară în momente importante din viață, s-o susțină și să-i dicteze la ureche rețetele sale cu semnificații totemice, bunăoară, cea cu prepelițe pe petale de trandafir, care s-a dovedit a fi cu un puternic efect afrodisiac, concentrând și transmițând mesenilor emoțiile Titei, așa cum se întâmplase, cu un an mai devreme, cu tortul de la nunta lui Pedro și Rosaura. Fiindu-i reprimă sentimentele, Tita găsește eliberare în cealaltă mare pasiune a sa: gătitul, descoperind fără să conștientizeze aceasta, un nou mod de comunicare: „Părea că printr-un curios fenomen de alchimie făptura ei se dizolvase în sosul de trandafir, în carnea prepelițelor, în vin, în aromele acestui fel de mâncare” [2, p. 40], pregătind un adevărat banchet erotico-culinar.

Așa cum poetul se joacă cu cuvintele, Tita se juca în largul ei cu ingredientele și cantitățile, obținând rezultate delicioase. Bucătăria este și un adevărat laborator de creație, când pregătitul mâncării devine un mod de supraviețuire și de autoexprimare, alimentele depășind funcția lor nutritivă, de consum și transformându-se în semne și coduri. Prepararea mâncării tratează nesiguranța și alimentează conștiința de sine, bătătorește cărarea spre ceilalți. Mâncarea vindecă, dă putere, împacă, renaște dorința de viață. După urâta ceartă cu maică-sa, când pentru prima dată i s-a opus direct și a învinuit-o de mai multe tragedii în familie, iar acesta nu a demonstrat nicio urmă de compasiune pentru

ea, Tita e pe punctul de a înnebuni. După mai multe zile în casa doctorului John Brown, când a preferat singurătatea și tăcerea, gustul vieții îi este resuscitat de mirosul familial de ceai din ierburi, preparat de o bătrână cu trăsături indigene, răposata bunică a lui John (în universul realismului magic persoanele trăiesc și după „moarte”), o indiană kikapu care seamănă mult cu Nacha. Mai târziu, efectul curativ este întărit de supă din coadă de vacă (rețeta lunii iulie) pe care i-a adus-o Chenchă, servitoarea familiei. Mâncând din ea „îi veniseră mințile la cap” [2, p.92], spune autoarea. Chiar după prima sorbitură, lângă ea a apărut bătrâna Nacha, mângâindu-i părul în timp ce mănca, exact ca în copilărie când era bolnavă. Iar odată cu Nacha au revenit și jocurile din bucătărie, drumurile la piață după cumpărarea produselor, tarte de Crăciun, mirosul de lapte fiert, de plăcinte cu caimac, de usturoi și de ceapă ș.a., toată viața ei de până atunci, care, în sfârșit, i-au eliberat șuvoiul de lacrimi purificatoare.

Simțul olfactiv poate resuscita bucuria de viață, poate sta la începutul unei avalanșe de aduceri aminte, așa cum s-a întâmplat și la Proust, în *Swann*, după gustul prăjiturii înmuiată în infuzie de tei: „Dar când dintr-un trecut vechi nimic nu mai subzistă, după moartea ființelor, după distrugerea lucrurilor, singure, mai fragile, dar mai vii, mai imateriale, mai persistente, mai fidele, mirosul și gustul rămân încă multă vreme, ca niște suflete, să-și amintească, să aștepte, să spere, pe ruina a ceea ce mai există, să poarte neclintite, pe acea picătură a lor aproape impalpabilă, edificiul imens al amintirii” [3, p.72].

După ce ferma este atacată de bandiți, iar Mama Elena, pentru că a apărât-o pe Chenchă, este lovită puternic și rămâne paralizată de la mijloc în jos, Tita revine acasă s-o îngrijească. Are inima sângerând, dar își pune toată pasiunea în a găti mâncăruri care vorbesc tot ceea ce ea dorește să ascundă. Sentimentele ei, impregnate în mâncare, într-un mod supranatural sunt transmise și îi subjugă nu doar pe toți acei care au gustat din ea, dar și pe acei care doar au mirosit-o. Aceștia se simt fericiți sau triști, râd sau plâng, în funcție de emoția care o domină pe Tita în momentul gătitului. Mâncarea îi devine un aliat, un instrument de putere și dominație. Adevărul este că deseori, fără să-și dorească, ingrediente ale acestor bucate devin lacrimile (de exemplu, tortul de nuntă: după ce l-au gustat, toți, ca și Tita, au fost cuprinși de o uriașă tristețe, fiecare plângându-și amorul neîmplinit al propriei vieți), sau chiar sângele ei, când se taie din neatenție sau din prea mare emoție. Acestea se amestecă cu mâncarea și ea începe să emane energie afrodisiacă, așa cum s-a întâmplat și cu mirosul pătrunzător de trandafir din rețeta

prepelitelor pe petale de trandafir, pe care nu a reușit să-l elimine nici trecerea anilor. Anume în ziua când pentru prima dată a preparat această mâncare Tita a început să-și scrie cartea de bucate, cele mai bune rețete născându-se în perioadele de cele mai mari suferințe. Pentru ea, bucatele devin un mediator prin care își materializează și transmite dorințele, ele îi dau siguranța de care a fost privată, îi permit să deschidă uși și să comunice cu ceilalți. Mâncarea însumează toate posibilitățile unui limbaj, unui sistem de comunicare și înțelegere, devine un limbaj universal care transmite și recepționează mesaje, emoții, senzații. Prin mâncare se restabilește legătura cu ceilalți și dacă aceasta nu „vorbește”, nu emite nimic, ea nu este vie. Pentru Tita, pregătirea mâncării și hrănirea celui alt s-au transformat într-o necesitate: doar astfel viața ei a căpătat un rost.

În realitate, ea este nu doar bucătăreasa casei, ci și cronicarul familiei, prin care istoria celor care au fost De la Garza, depănată printre rândurile unei cărți de bucate, va supraviețui uitării. Prin Tita este teaurizată tradiția artei culinare mexicane, afirmă și naratoarea în ultimele cuvinte ale romanului: „sora bunicii [...] va trăi atâta timp cât cineva va continua să-i gătească rețetele” [2, p.181]. Nu întâmplător, pe cenușa focului voluptuos prin care Tita și Pedro au revenit în Paradisul Etern, care a mistuit întreaga moșie, a fost găsită intactă doar cartea de bucate. Iar sub cenușa rămasă a explodat viața în toate formele ei, locul devenind pământul cel mai fertil din regiune.

Prin mâncare, ca gust, formă, textură, culoare etc. se poate explica totul; mâncarea, prin analogie și/sau prin extensie, poate fi aplicată oricărei manifestări a activității umane, chiar omul, prin emoțiile și acțiunile sale, se poate raporta la diverse stări, combinații și etape de preparare a mâncării, aceasta fiind mai importantă decât toate celelalte activități. Astfel, din roman aflăm că supărarea acționează „precum drojdia pe care o pui în pâine” [2, p.111], de supărare, Tita „își simțea capul gata să explodeze precum porumbii pentru floricele” [2, p.112]. În nefericirea sa, simțindu-se singură și părăsită, își spune că „un ardei în sos de nuci uitat într-o cratiță după un banchet nu s-ar fi simțit mai rău decât ea” [2, p. 44]; din același câmp semantic: „Se simțea golită ca un platou pe care n-au rămas decât firimiturile unei prăjituri delicioase” [2, p.154]. Alte exemple: Mama Elena despre Revoluția Mexicană: „Nici revoluția nu e atât de periculoasă precum se zice, mai rău e ardeiul iute când n-ai apă” [2, p.61-62], sau, relațiile deteriorate între oameni, bunăoară cea a Titei cu Rosaura, sunt comparate cu amestecul de apă și ulei încins (p.116) și multe alte exemple de aceeași intenționalitate gastronomico-interumană.

Prepararea mâncării e un ritual, un ceremonial comparat prin importanța sa doar cu apariția unei noi vieți. Mâncarea este vie și empatizează emoțiile celui care o gătește. Astfel, după altercația cu Rosaura care-i interzice să se apropie de fiică-sa, Esperanza, când revine la bucătărie să continue prepararea fasolei cu chile a la Tezcuana (rețeta lunii noiembrie), Tita observa că acolo se petrece ceva ciudat: deși trecuseră ore de când fierbea, fasolea încă nu se muia. Atunci și-a amintit de spusele Nachei despre tamales (un fel de plăcinte, alcătuite din aluat de porumb cu umplutură, înfășurate în frunze de banane sau de porumb, mâncare tradițională mexicană ce vine din epoca precolumbiană, încă din culturile aztecă și maya): dacă cineva se ceartă atunci când le pregătește, acestea rămân crude chiar dacă le fierbi zile la rând, deoarece se supără și ele. În astfel de cazuri trebuie să le cânti ca să se liniștească. Tita s-a gândit că e valabil și pentru fasolea – martoră a certei ei cu Rosaura, și s-a străduit să-și schimbe dispoziția ca să-i cânte cu multă dragoste, lucru care, într-adevăr, a potolit furtuna din „sufletul lor” și s-au apucat să fiarbă „în draci” [2, p.161].

Mirosul de mâncare poate trezi amintirile despre persoanele dragi; gustul ei se poate asocia cu anumite perioade din viață, ca în cazul lui Gertrudis, sora Titei, generfileasă în armata revoluționară, care după ce a plecat de acasă a luat cu ea, într-o desagă, „toată copilăria într-un borcan cu frigănele cu caimac” [2, p.151]. Pregătind ciocolata pentru sărbătoarea Regilor Magi, Tita se gândește la Nacha, a cărei amintire cumulează toată bogăția de mirosuri ale bucătăriei din copilărie când bătrâna i-a fost întotdeauna alături, ea, și nu mama, fiind persoana care i-a dăruit momentele de cea mai mare fericire. Sau: chiar dacă încearcă să se conformeze cerințelor Rosaurei, supa de fasole pe care o pregătește îi amintește de nepoțica Esperanza care parcă începuse să-i repete soarta, fiind și ea crescută în bucătărie, lângă căldura plitei, cu terciuri și ceaiuri, și nu cu laptele mamei, acolo unde Tita, din dragoste pentru acea care a fost mai mult fiica ei decât a surorii, și-a asumat misiunea de a o învăța ceva la fel de valoros ca și cunoștințele din cele mai bune școli: secretele vieții prin prisma bucătăriei. Iar naratoarea, atunci când își amintește de Esperanza, mama ei, renaște în memorie, odată cu bucătăria, cu poveștile pe care i le spunea pe când era mică, și mirosul de acolo, realizând că viața ar fi fost atât de plăcută, dacă ai putea lua cu tine oriunde aromele și mirosurile din casa părintească.

Evident că și titlul unei opere care prezintă viața printre filele unei cărți de bucate va sintetiza anume această perspectivă. Apa pentru ciocolată e metafora

stării de spirit a Titei pe tot parcursul acestei istorii, a iubirii pe care a trebuit s-o reprime și s-o ascundă, a revoltei ei împotriva restricțiilor și obiceiurilor pe care le simte ca inumane, care i-au otrăvit și i-au distrus viața, transformându-i-o într-un continuu martiriu. În Capitolul VIII al romanului citim: „Tita se simțea literalmente fierbând «ca apa pentru ciocolată»” [2, p.112]. Din acest motiv, a luptat atât de mult ca Esperanza să nu-i repete destinul. Acest titlu exprimă dezacordul, furia împotriva unor legi castratoare care minimizează valoarea femeii, reducând-o la un rol anume, impunându-i supunere și obediență absolute.

Pregătirea ciocolatei este o artă în care trebuie să pui multă atenție și grijă. Cea făcută cu apă e mai bună decât cea cu lapte, este convinsă Tita. Când dă în clocot, gata să se prelingă pe afară, o iei de pe foc și dizolvi ciocolata bătută bine, și așa repeți de trei ori. Deci, ca să pregătești o ciocolată de calitate excelentă, apa de trei ori trebuie să dea în clocot și de trei ori trebuie să fie stăpânită. Ca și marile emoții, pe care, dacă nu le controlezi, nu le „diluezi” cu alte ingrediente, te pot consuma și distruge. În această luptă a sa Tita le-a învățat pe ambele.

La fel de sugestivă e și teoria despre viața ca o cutie de chibrituri, relatată de bătrâna kikapu. Deși fiecare se naște cu o cutie de chibrituri, nimeni nu o poate aprinde singur, avem nevoie de oxigen și de ajutorul unei lumânări. Acestea pot fi: răsuflarea persoanei iubite, orice fel de mâncare, muzica, un cuvânt sau un sunet ș.a., care să acționeze ca un detonator și să aprindă unul din chibrituri care ne va hrăni sufletul cu emoții. Pentru ca să trăiască, orice om trebuie să descopere care-i sunt detonatorii, deoarece, dacă nu-i va descoperi la timp, cutia cu chibrituri se va umezi și nu va mai putea aprinde niciunul. Dacă aceasta se va întâmpla, sufletul îi va rătăci pe locuri întunecate, cuprins de un frig permanent, încercând în zadar să-și găsească hrana. Trebuie să ne ferim de persoanele cu răsuflarea înghețată, doar prin prezența lor acestea pot stinge și cel mai puternic foc. În același timp, ca și apa pentru ciocolată care trebuie să fie controlată și stăpânită, chibriturile trebuie să fie aprinse doar unul după celălalt, pentru că dacă la o emoție foarte puternică se aprind toate deodată, strălucirea lor este atât de mare, încât apare un minunat tunel care ne arată drumul pe care l-am uitat în clipa în care ne-am născut, acel care ne cheamă să ne reîntoarcem de unde am venit, la originea divină pe care am pierdut-o odată cu venirea pe această lume. Și atunci, reintrat în acest tunel, sufletul părăsește corpul. E tunelul la care s-a reîntors Pedro, atunci când, în sfârșit, după două decenii de iubire interzisă, nu a mai trebuit s-o ascundă, drum pe care l-a urmat și

Tita, atunci când a înțeles că el e fără de suflare, nemaivorind să simtă acel frig mistuitor/singurătate și suferință care au chinuit-o până atunci.

* * *

* * *

* * *

Mâncarea este una din necesitățile umane vitale. În piramida lui Maslow, care sistematizează și ierarhizează nevoile umane, printre cele esențiale, fiziologice, pe care se clădesc toate celelalte, împreună cu respirația, somnul ș.a. este și hrana. Toate acestea sunt vitale pentru supraviețuire și pentru a urca spre celelalte nivele. Astfel, de alimentare depinde nu doar condiția fizică a omului, ci și cea emoțională, și cea spirituală: o alimentare corectă menține echilibrul și asigură dezvoltarea și „colaborarea” lor. În același timp, alimentarea depășește condiția de proces fiziologic, cumulând semnificații antropologice, sociocultu-rale, simbolice [4]. Mâncarea, cu tot ce presupune aceasta: de la pregătirea „ingredientelor” (semănat, cultivat, domesticit, îngrijit etc.) până la consumarea ei, potențează traiectul vieții, se asociază cu munca, și nu doar cu cea fizică, ci și cu cea de creație, care dă sens și calitate vieții, prin care omul își cunoaște și extinde potențialul, stabilește legături cu ceilalți, se descoperă și se dezvoltă. Bucătăriile tradiționale ale popoarelor materializează, exprimă și pun în valoare semne identitare și obiceiuri, mențin legătura dintre epoci și perpetuează valori: păstrează trecutul, consolidează prezentul și asigură viitorul, așa cum, într-o manieră originală, a demonstrat și romanul *Ca apa pentru ciocolată* de Laura Esquivel.

Referințe bibliografice:

1. MARQUEZ, G.G. *Un veac de singurătate*. București: RAO, 2015. 480 p., ISBN: 978-606-609-840-3.
2. ESQUIVEL, L. *Ca apa pentru ciocolată*. București: Humanitas, 2004. 182 p., ISBN: 973-50-0620-0.
3. PROUST, M. *În căutarea timpului pierdut*. Swann. București: ART, 424 p., ISBN: 978-973-124-643-7.
4. CONTRERAS, J., GRACIA, M. *Alimentacion y cultura: perspectivas antropologicas*. Barcelona: Editorial Ariel, 2005. 459 p., ISBN: 84-244-2223-9.

FRANÇOIS RABELAIS: GASTRONOMIA ÎN SERVICIUL LITERATURII

Ana GHEORGHÎĂ
Universitatea de Stat din Moldova
ORCID: 0000-0002-7768-7256

François Rabelais, marele umanist francez, a fost și rămâne a fi, în egală măsură, promotorul literaturii și al mâncării bune. În plus, el este catalogat, pe bună dreptate, și ca primul mare scriitor francez care a știut să pună gastronomia în serviciul literaturii. Rabelais este un deschizător de drumuri în toate domeniile și cea mai „comică” dintre enigmaticele literaturii franceze. Meritul său enorm este de a fi știut să combine o cultură gastronomică uluitoare cu un umor sincer și fără limite de interpretare. Cu toate că François Rabelais nu a fost inventatorul termenului de „gastronomie”, el este cel căruia îi datorăm, în mare parte, conceptul, ilustrat printr-o exuberanță de detalii în opera sa monumentală „Gargantua și Pantagruel”.

Cuvinte-cheie: *umanist, gastronomie, literatură, operă monumentală, poftă trupestă, mâncare gustoasă, băutură aleasă, sete de cunoaștere.*

FRANÇOIS RABELAIS: GASTRONOMY IN THE SERVICE OF LITERATURE

François Rabelais, the great French humanist, has been and remains, in equal measure, the promoter of good literature and food. In addition, he is catalogued, rightly, as the first great French writer who has known how to place gastronomy at the service of literature. Rabelais is a pioneer in all fields and the most "comic" of the French literature enigmas. His enormous merit is that he has known how to combine a stunning gastronomic culture with a sincere and limitless sense of humor. Although François Rabelais has not been the inventor of the term "gastronomy", he is the one to whom we largely owe the concept, illustrated with an exuberance of details in his monumental work "Gargantua and Pantagruel".

Keywords: *humanist, gastronomy, literature, monumental work, carnal appetites, tasty food, dainty drinks, thirst for knowledge.*

Fiind considerat de contemporanii săi drept cel mai redutabil precursor al bucătăriei lyoneze, François Rabelais (1494-1553) a fost și rămâne a fi, în egală

măsură, promotorul literaturii și al mâncării bune. În plus, Rabelais este catalogat, pe bună dreptate, și ca primul mare scriitor francez care a știut să pună gastronomia în serviciul literaturii.

François Rabelais a fost un mare umanist al Renașterii și, totodată, unul dintre cei mai originali prozatori din literatura franceză. Născut în 1483 în conacul La Devinière, lângă Chinon, Rabelais a îmbrățișat, succesiv, vocațiile de călugăr, doctor, profesor de anatomie și scriitor. Vorbea mai multe limbi europene și antice – latină, greacă, ebraică. Polemist, enciclopedist, savant, călător împătimit, moralist fără morală, educator, bețiv, umanist care își ascunde umanismul sub torente de obscenități, romancier care se servește de realism în exclusivul beneficiu al imaginației, lingvist măiestrit și creator de cuvinte, Rabelais este un deschizător de drumuri în toate domeniile și cea mai „comică” dintre enigmele literaturii franceze [1, p. 89]. Se cunosc puține momente precise referitoare la personalitatea lui Rabelais, de aceea toate ipotezele au fost luate în considerare. Pentru unii, el era un bețiv și un amator de ospete orgiastice; pentru alții – un erudit și un neobosit pasionat de litere. Numele său este inseparabil de cei doi eroi cărora le-a dedicat scrierile sale: Gargantua și Pantagruel, doi uriași, tată și fiu, veșnic aflați în căutarea vinului, dar și a cunoașterii și a tuturor bogățiilor intelectuale ale lumii. Enormul merit al lui Rabelais este de a fi știut să combine o cultură gastronomică uluitoare cu un umor sincer și fără limite de interpretare. Chiar și la 470 de ani după moarte, el rămâne a fi celebru prin libertatea sa de spirit, prin superbul său stil literar și prin inventivitatea sa remarcabilă.

Cu toate că François Rabelais nu a fost inventatorul termenului de „gastronomie” (care îi aparține poetului și umoristului francez Joseph de Berchoux, 1801), el este cel căruia îi datorăm, în mare parte, conceptul [2, p. 169]. Opera sa monumentală „Gargantua și Pantagruel” este compusă din cinci cărți și reprezintă povestea unei familii de giganți care va fascina Franța de la mijlocul secolului al XVI-lea, dominată de marele suflu al Renașterii. Gargantua este fiul lui Grandgousier și Gargamelle și tatăl lui Pantagruel, iar filosofia acestei familii pare a fi una cât se poate de simplă: să ne bucurăm de micile plăceri ale vieții, în special de cele gastronomice, cu alte cuvinte să savurăm din plin mâncarea gustoasă și băutura aleasă. La fel cum o fac personajele celebrei opere a lui Rabelais [2, p. 171].

De exemplu, în Cartea a Doua a acesteia, atestăm o dovadă sugestivă privind rolul poftelor gastronomice în viața „cotidiană” a personajelor: „Pe când

se ospătau cu toții, Carpalim a început să strige:

- S-o ia naiba de treabă ! Când o să punem și noi în gură oleacă de vânat? Carnea asta sărată îmi stârnește o sete cumplită. Mă duc să aleg o pulpă de cal mai bine friptă.

Pe când se ridica de la masă, căutând printre frânghii o ciozvărtă rumenită, iată că s-a ivit la marginea pădurii un cerb mare și frumos, care, după cum bănuiesc, zărise focul aprins de Panurge. Mai iute ca o săgeată, Carpalim s-a repezit asupra lui și l-a înșfăcat. În fugă, a mai doborât cu latul palmei vreo douăzeci și șase de prepelițe pestrițe, alte treizeci și două roșcate, patru dropii dolofane, șapte spârcaci, nouă becațe, nouăsprezece stârci, șaisprezece fazani și treizeci și doi de porumbei sălbatici. A mai călcat în picioare zece-doisprezece iepuri șoldani și mai bătrâni, optsprezece sitari împerecheați, cincisprezece mistreți, doi bursuci și trei vulpi. A omorât cerbul spintecându-i țeasta capului cu sabia, iar la întoarcere a cules de pe jos iepurii, mistreții și sitarii. A strigat cât a putut, până unde ajunge glasul:

- Panurge ! Oțet! Adu oțet!

Panurge și-a închipuit că i s-a făcut rău vânătorului și a poruncit să i se ducă în grabă oțetul cerut; dar în clipa următoare a priceput că e vorba de o sălbăticiune care trebuie atârnată la vânt și i-a arătat lui Pantagruel pe Carpalim cum venea cu cerbul pe după gât și cu un brâu de iepuri la cingătoare.

Fără să mai stea pe gânduri, Epistemon a cioplit, în cinstea celor nouă muze, nouă frigăru de lemn, aidoma ca în pădurile Eladei. Eusten s-a apucat să jupoaie iepurii, iar Panurge a așezat frigarea pe crăcane, între două șei de călărie; pe ostașul prins l-au căftănit bucătar și au fript vânatul la focul unde se prăjeau călăreții. Au stropit iepurii cu oțet din belșug și au încins un ospăț în lege. Îți creștea inima, văzând cu câtă poftă înfulecă!

Pantagruel a spus:

- Dumnezeu să mă ierte, dar nici dacă ați avea fiecare la gât câte două perechi de clopote, iar eu ornicele cele mari de la Renes, Poitiers și Cambray, n-am stârni împreună mai multă larmă, decât mestecând din fălci.” [3, p. 136].

Iar în Cartea a Patra, bunăoară, Rabelais ne vorbește despre un „popor” curios: gastrolatrii („robii pântecelui”), care obișnuiau să nu facă nimic, să nu muncească, „de teamă să nu le sufere pântecele vreo slăbiciune ori vreo vătămare”. Pentru acest popor „Gaster era zeul lor cel mare. I se închinau lui și îi aduceau jertfe, ca unei zeități atotputernice, singura în care credeau, singura pe

care o slujeau, iubind-o mai presus de toate și slăvind-o ca pe Dumnezeu însuși”. Cât privește esența gastrolatrilor, „Pantagruel îi asemuia cu ciclopul Polifem, pe care Euripide îl face să vorbească astfel: „Nu aduc jertfe zeilor, ci numai mie și pântecului meu, cel mai mare dintre zei!” [3, p. 318]. Astfel, gastrolatrii îi sacrificau lui Gaster o întreagă listă de produse și preparate special pregătite, care ocupă câteva pagini, un veritabil catalog cu tot ce se putea mânca la acea vreme: de la mâncăruri tradiționale la bucate rarissime: „Aduceau dinaintea zeului lor bunătăți felurite, caracatiță fragedă și bine friptă, pâine albă, pâine proaspătă, pâine de secară, chifle, cărnuri la grătar, mușchi de căprioară, capac de vițel rece cu sos de ienupăr, cușcuș, măruntaie, nouă feluri de tocană, plăcintă la tavă, trufandale în zeama lor, ciorbă de dafin, varză umplută cu măduvă, clapon cu castane și ghiveci la cuptor.

Firește, toate aceste mâncăruri soseau însoțite de vinuri fără istov: la început un vin alb, plăcut și ușor, apoi un porfiriu rece ca gheața turnat în cești mari de argint. După care urmau: țipari tăvăliți în muștar, cu tarhon, cârnați, limbi de vițel afumate, pastramă, mușchi de porc pe mazăre, pulpă de vițel împănată, caltaboși, tobă de creier, salamuri, șuncă, cap de mistreț cu verdețuri, vânat cu sos de napi, ficat de gâscă, măslina murate.” [3, p. 318]. Și aceasta nu este nici măcar pe departe lista completă a meniului „rabelaisian”, fiind de menționat și faptul că, pe lângă bucate comestibile, mai atestăm în ea și bucate, în mod normal, necomestibile, ceea ce vine să ne demonstreze că, în timpul unora dintre festinele cele mai trăsnete, situația avea tendința să scape de sub control și atunci se consuma, de fapt, tot ce putea fi pus în gură.

Gesta eroilor lui Rabelais este întrețesută cu evenimente gastronomice. Chiar de la începutul descrierilor referitoare la obârșia lui Gargantua, Grandgousier, tatăl acestuia, nu este prezentat altfel, decât prin intermediul poftelor sale gastronomice: „Grandgousier era chefliul cel mai vesel al vremii sale și băutorul cel mai harnic din câți a cunoscut lumea. Îi plăcea să mănânce sărat, de aceea în cămările lui se aflau puse la păstrare, pentru oricând, grămezi întregi de șunci de Baiona și de Maienta, nenumărate limbi afumate, belșug de caltaboși în lunile de iarnă, felurite cărnuri ținute în muștar și în saramură, icre de păstrugă în untdelemn și câtime de cârnați (...)” [3, p. 7]. Gargamella, soția acestuia, i-a dat naștere lui Gargantua „după ce gustase dintr-o porție zdravănă de tuslama. Tuslamaua e o mâncare făcută din măruntaie de bou gras” [3, p. 8]. Prezintă interes și aspectul cantitativ al acestui fel de mâncare: astfel, porția

oferită Gargameliei a constat din 367 014 boi grași sacrificați expres. După cumplite chinuri, Gargantua ieși afară prin... urechea mamei: „De îndată ce-a văzut lumina zilei, plodul n-a început să miorlăie ca alți copii abia-născuți: „Miau! Miau!", ci a strigat limpede și deslușit: „Dați-mi să beau!", ca și cum ar fi îndemnat la pahar pe toți cei de față (...)” [3, p. 12]. Ulterior, pe parcursul derulării evenimentelor, Rabelais îl face pe Gargantua să mănânce șase pelerini într-o salată de lăptuci: ”Pelerinii, pomenindu-se fără veste în gura căpcăunului, s-au strecurat cum au putut prin râșnița măselelor, închipuindu-și că au fost aruncați într-un adânc de temniță. Iar când Gargantua a dat vinul pe gât (dintr-o înghițitură) erau mai-mai să se înece, purtați de puhoiul care se revărsase peste ei, târându-i în prăpastie.” [3, p. 55].

Deși în „Gargantua și Pantagruel” notele gastronomice par să fie dominante, acestea, bineînțeles, nu sunt unicele care merită atenția cititorului. Aspectele gastronomice se întrepătrund cu o critică aprigă a societății timpului, orientată împotriva abuzurilor comise de unele fețe bisericești și de o mare parte din reprezentanții nobilimii. Rabelais o face în maniera sa inconfundabilă – prin umor și alegorie. Astfel, el preamărește mănăstirea din Thélème, simbol al unei societăți ideale, a cărei unică lege era „Fă ce-ți place”, preferând Carnavalul Postului cel Mare. Pentru Rabelais, hrana intelectuală și cea pământească sunt inseparabile, ceea ce îl determină să le „combine” în celebra metaforă din prefața remarcabilei sale opere: „Sfârâmați osul și sugeți-i măduva hrănitoare!” [3, p. 2]., care îl îndeamnă pe cititor să analizeze în profunzime semnificația ascunsă pîntre rînduri.

Opera lui Rabelais este, așadar, fascinantă din numeroase puncte de vedere ce țin de gastronomie. Ea prezintă un catalog exhaustiv al produselor și modalităților de preparare a bucatelor, pe care, cu siguranță, puțini dintre cititori s-ar putea lăuda că le cunosc: de exemplu, aflăm că ouăle pot fi consumate prăjite, pierdute, înăbușite, ameteite, târâte prin cenușă, aruncate în vatră etc. [4, p. 415]. Firește, cea mai mare greșeală pe care ar putea să o facă cititorii lui Rabelais ar fi să ia de bune sfaturile și rețetele autorului. Opera sa este, de fapt, o modalitate inedită de a vorbi în glumă despre lucruri cât se poate de serioase; este o critică și o satiră violentă în adresa gastrolatrilor, care își adoră pânțele în detrimentul inimii și al creierului. Este simbolic, în acest sens, finalul operei, Rabelais aducând un elogiu sfintei Butelci, ca simbol al unei sete umaniste de cunoaștere [5, p. 31]. *Astfel*, Rabelais rămâne eternizat în vastul teren al literaturii universale

nu doar prin opera sa, ci și prin mărturia unei profunde dragoste de viață, care nu poate fi negată de niciun spirit gastronomic.

Referințe bibliografice:

1. DEMERSON, G. *François Rabelais*. Paris : Fayard, 1991. 360 p. ISBN 978-2213-0278-2-1.
2. BAKHTINE, M. *L'œuvre de François Rabelais et la culture populaire au Moyen Âge et sous la Renaissance*. Paris: Gallimard, 1982. 471 p. ISBN 978-2070-2340-4-2.
3. RABELAIS, F. *Gargantua și Pantagruel*. București: Corint Books, 2019. 368 p. ISBN 978-6067-9367-7-3.
4. RABELAIS, F.; MENINI, R. *Tout Rabelais*. Paris: Bouquins, 2022. 2016 p. ISBN 978-2382-9225-6-9.
5. SCHWOB, M. *François Rabelais*. Paris: Éditions Allia, 2008. 73 p. ISBN 978-2844-8529-0-8.

ASPECTE CULTURALE ALE TRADUCERII TERMINOLOGIEI GASTRONOMICE IRLANDEZE ÎN ROMANUL „ULISE” DE JAMES JOYCE ÎN LIMBA ROMÂNĂ

Veaceslav FILIMON

Universitatea de Stat din Moldova

ORCID: 0000-0003-2805-9023

Studiul prezintă o clasificare stilistică și traductologică a terminologiei gastronomice în traducerea românească a romanului ”Ulise” de James Joyce din perspectiva culturologică. Sunt analizate cele mai importante aspecte naratologice în capitolul ”Lestrigonii”, în care autorul elaborează un nou ”gastro-limbaj” pentru a descrie realitățile irlandeze din perspectiva artei culinare, dar și cu o încercare de a scrie o istorie a bucătăriei irlandeze prin prisma culturii celtice, ebraice și greco-romane prin suprapunerea și fuzionarea sincretică a acestora în textul romanului. Studiul oferă și o retrospectivă a procedeelelor și de traducere a unei diversități de termeni gastronomici și posibilitatea echivalenței în traducerea românească.

Cuvinte-cheie: *traductologie, terminologie, tehnici de traducere, gastro-limbaj, experiment, modernism, alimentație, culturologie, realism, cenzură, influență literară, cultură receptoare.*

THE CULTURAL ASPECTS OF THE TRANSLATION OF IRISH GASTRONOMICAL TERMINOLOGY INTO ROMANIAN LANGUAGE IN THE NOVEL "ULYSSES" BY JAMES JOYCE

The study presents a stylistic and translation classification of gastronomic terminology in the Romanian translation of the novel ”Odysseus” by James Joyce from a culturological perspective. The most important narratological aspects are analyzed in the chapter ”Lestrigonians”, in which the author elaborates a new ”gastro-language” to describe the Irish realities from the perspective of culinary art, but also with an attempt to write a history of Irish cuisine through the prism of Celtic, Jewish and Greco-Roman culture through their overlap and syncretical fusion in the text of the novel. The study also offers a retrospective of the procedures and translation of a diversity of gastronomic terms and the possibility of equivalence in the Romanian translation.

Keywords: *translation, terminology, translation techniques, gastro-language, experiment, modernism, nutrition, culturology, realism, censorship, literary influence, reception culture.*

James Joyce este cunoscut ca autorul faimosului dicton ”Dumnezeu a creat mâncarea, iar diavolul l-a creat pe bucătar”. Toată creația autorului irlandez poate fi proiectată ca o istorie alimentară a civilizației europene, începând cu referințele la epopeea homerică și bucătăria din spațiul Mării Mediterane, urmând prin bucătăria poporului evreu, grație preferințelor de colazioni ale lui Leopold Bloom, personajul principal al romanului ”Ulise”, toate acestea pe fundalul gastronomic irlandez, fiind cea mai nativă și bine-cunoscută de Joyce.

Vom începe cu decorul irlandez, unul care reflectă mentalitatea și cultura acestui popor și apreciată de un ochi detașat și neutru, cel al evreului asimilat, Leopold Bloom, care observă cu dezgust sărăcia, murdăria și lăcomia concetățenilor săi care mănâncă avar bucatele din taverna pe care o vizitează pentru a ajunge la un postulat de profunzime filosofică: alimentația nu este produsul unei culturi, dimpotrivă ea este agentul care creează cultura unui popor.

Toate aspectele existenței umane – nașterea, viața, moartea, precum și toate activitățile și eforturile omului, cum ar fi religia, economia, politica, educație sunt percepute și descrise de autor folosind un ”gastro-limbaj”, creat de Joyce, pentru care senzațiile gustative pot rezona cu sentimente, memorii, fobii, emoții, chiar și cu plăcerile fizice ale sărutului, atingerii și a actului sexual.

Cel mai lucid din această perspectivă este capitolul ”Lestrigonii” din roman, construind o paralelă cu cântul X din eposul homeric ”Odiseea”, în care se relatează despre peripețiile lui Odiseu / Ulise în Lestrigonia, populată de uriași carnivori. Ajunși la curtea regelui Antifates, Ulise și tovarășii săi sunt capturați, dar reușesc să scape de masacru, asemenea și Bloom în roman cu greu reușește să evite o întâlnire cu Boylan, amatul soției sale, și fuge din restaurant, scârbit de modul respingător în care clienții înfulecă bucatele din cărnuri. Lestrigonienii sunt considerați a fi simbolul pericolului și al amenințării iminente, cum este foamea, înrădăcinată adânc în mentalitatea irlandeză după Marea Foamete de la sfârșitul secolului al XIX în urmă căreia două treimi de populație și-a pierdut viața. Ca talisman contra pericolului foametei irlandezii purtau în buzunarele hainelor câte un cartof mic [citat]. În adaptarea lui Joyce, conceptul

Lestrigonienilor este folosit pentru a reprezenta o societate modernă caracterizată de excese și de o abordare consumistă a hranei și băuturilor.

Conform editorilor romanului, dar și a exegeților timpurii, schema lui Linati, oferită de autor în anul 1920 pentru a clarifica arhitectura narațiunii, prezintă tematica capitolului ca fiind disperarea și dejecția. Gândurile lui Leopold Bloom oscilează între două extreme care suplinesc vidul existenței umane – procesul neîntrerupt al înfulecării și excreției. Experimental pentru proza modernistă de la începutul secolului XX este și tehnica narativă menționată în schema Linati pentru capitolului respectiv, codificată ca ”proza peristaltică”, un termen medical care ține de mișcarea de contracție alternativă și ritmică a mușchilor care generează contractări și relaxări în tubul digestiv și în alte părți ale corpului. Mișcarea peristaltică a tubului este echivalată cu narațiunea episodului asemănată cu propulsarea hranei prin sistemul digestiv sau a sensului prin sistemul de comprehensiune al cititorului.

Cu toate acestea, subiectul central al episodului nu este atât de mult legat de acțiunea principală, cât de reprezentarea obsesiei lui Bloom față de mâncare. El meditează asupra diferitelor feluri de bucate, descriindu-le în detaliu și imaginând-și plăcerea de a le consuma. Bloom este într-o călătorie continuă a dorințelor sale legate de hrană și consumul alimentar excesiv. Cercetătorii Gilbert și Yared au interpretat călătoriile sale întrerupte și poticnite prin oraș ca o expresie a unui peristaltism simbolic și trasează itinerariul lui Bloom ca pe o călătorie printr-un uriaș organism feminin, de la gură la anus.[1, p. 470]

Capitolul abundă în imagini repetitive ale gătirii și a mâncatului pentru a conduce cititorul spre o zonă libidinală a bucatelor, dar și a unui naturalism fiziologic legat de foame, ingestie, indigestie, excreție etc. Textul se face remarcat și printr-o gamă variată de bunuri alimentare în vitrinele pe care le privește Bloom în centrul comercial al Dublinului, rezultat al beneficiilor colonizării britanice. Toate aceste sunt propuse ca exemple de reclame timpurii în care aura sugestivă a produselor se substituie produsului înseși. Aceasta aură efemeră este transferată și asupra numeroaselor aluzii de natură sexuală, în care plăcerea reală este substituită cu una imaginară.

Un alt aspect culturologic important în roman îl constituie substratul semitic al narațiunii. Deși Bloom este un evreu total asimilat de civilizația anglo-irlandeză, memoria sa istorică păstrează referințe la practicile alimentare din religia iudaică care reglementează prepararea, manipularea și consumul

alimentelor, mai ales cele din carne. Carnea trebuie să provină de la animale permise spre consum, să fie sacrificate sau măcelărite într-un mod specific, să fie preparate într-un mod corespunzător, să nu conțină sânge și să nu fie consumate cu lactatele sau produse non coșer. *Lord knows what concoction. Cauls mouldy tripes windpipes faked and minced up. Puzzle find the meat. Kosher. No meat and milk together. Hygiene that was what they call now. Yom Kippur fast spring cleaning of inside. Peace and war depends on some fellow's digestion. Religions. Christmas turkeys and geese... Cheese digests all but itself. Mity cheese... Good glass of Burgundy take away that. Lubricate. A nice salad cool as a cucumber. Puts gusto in it. Pure olive oil. Milly served me that cutlet with sprig of parsley. Take one Spanish onion. God made the food, the devil the cooks. Devilled crab.* – Dumnezeu știe ce amestec mai e și asta. Praporul cu **măruntaie cam mucedo** și gâtul strânse la un loc, tocate mărunț. E o adevărată problemă să găsești **carnea. Cușer**. Carnea și laptele niciodată împreună. E o chestie de **igienă** așa se spune acum. **Postul de Yom Kippur** e un fel de curățenie de primăvară de dinăuntru. Pacea și războiul depind în fond de digestia individului. Religiile. **Curcan și găște de Crăciun**. ... **Brânza** te ajută să faci digestia la orice, mai puțin s-o mistui chiar pe ea. Mare putere e brânza... Bun **paharul ăsta de Burgundia**; face salunece. Te unge. Frumoasa salată, proaspătă și răcoroasă ca un castravete nou. Știe să-i dea **gust**. Untdelemn curat de **măslină**. Milly mi-a pregătit atunci **cotletul** acela cu mult pătrunjel. Luați o ceapă spaniolă. Dumnezeu a făcut hrana, diavolul pe bucătari. Crab al dracului **pipărat cu mirodenii**. [2, p. 166]. Personajul joycean nu menționează bucate din tradiția culinară evreiască, dar își amintește despre pasaje biblice despre porunca de mănca din toate numai nu din fructele pomului vieții, sau din mâncarea copioasă din robia egipteană când evreii își aduceau aminte despre ceaunele cu carne. Un aspect important pentru identitatea pierdută a lui Bloom o aveau practicile religioase și ceremoniile din calendarul mozaic, cum este Sărbătoarea Azimilor din timpul pascal sau postul negru din Yom Kippur, care oficiază începutul unui an nou. *Eat out of house and home. No families themselves to feed. Living on the fat of the land. Their butteries and larders. I'd like them do the black fast Yom Kippur* – Țștia te dau afară din casă, îți mănâncă și carnea de pe tine. Ei n-au familie de ținut, cred și eu. Trăiesc din ce-i mai bun. Numai **lapte și carne** la popi acasă. Aș vrea să-i văd și pe ei ținând **postul negru de Yom Kippur** [2, p. 146].

Protagonistul Bloom este un observator excepțional și oferă comentarii despre cultura alimentară a grupurilor și claselor sociale din orașul Dublin: preoți, polițiști, soldați, jurnaliști, boschetari, de toate vârstele și de orice statut financiar. *A squad of constables debouched from College street, marching in Indian fiel. Goosestep. Foodheated faces, sweating helmets, patting their truncheons. After their feed with a good load of fat sup under thri belts...Best moment to attack one in pudding time. A punch in his dinner.* – Un pluton de polițiști ieșea din strada Colegiului, înaintând în șir indian. Pas de gâscă. *Fete congestionate de mâncare, căști asudate, mângâindu-si bastoanele. Sunt după masă, cu un castron mărișor de supă grasă în burtă...E momentul cel mai bun să-l ataci pe unul din ei, imediat după ce și-a înghițit budinca. Un pumn solid în dejunul său* [2, p. 156]. Bloom are și o perspectivă practică și economică a afacerilor de producere, prelucrare și comercializare a produselor alimentare, a cârnurilor, berii, whisky, produsele agricole, și calculează cu ușurință veniturile pretinse ale acestor întreprinderi private. *Dublin Bakery Company Tearoom... Stuff them up with meat and drink. Michaelmas goose. Here's a good lump of thyme seasoning under apron for you. Have another quart of goosegrease before it gets too cold. Halffed enthusiasts. Penny roll and a walk with the band.* – la *ceainăria companiei de panificație irlandeze...Îndopați-i cu mâncare și băutură. Gâscă de sfântul Mihai. Și cu mirodenii și cimbru pe sub peliță. Mai serviți o lingură de grăsime de gâscă până nu se sleiește. Entuziaști pe jumătate morți de foame. O chiflă de un penny și pe urmă în pas după fanfară* [2, p. 158].

Orașul Dublin devine un personaj în roman. Este un oraș plin de viață, lux, savoare, dar și unul marcat de sărăcie, murdărie, mediocritate și restricții sociale. Joyce prezintă diferite straturi sociale și comunități, de la cei mai bogați și privilegiați, la cei săraci și marginalizați, oferind un peisaj alimentar al epocii sale. Acest tablou include toate aspectele ale vieții urbane, cu o descriere minuțioasă la extrem a străzilor aglomerate, piețelor, tavernelor, promenadelor, portului etc *Coming from the vegetarian. Only weggebobbles and fruit. Don't eat a beefsteak. If you do the eyes of the cow will pursue you through all eternity. They say it's healthier. Windandwatery though. Tried it. Keep you on run all day. Bad as a bloater. Dreams all night. Why do they callthat thing that gave me nutsteak. Nutarians, Fruitarianes. To give you the idea you are eating rumsteak. Absurd. Salty too. They cook in soda. Keep you sitting by the tap all night.* – Vin de la restaurantul vegetarian. Doar *legumoide și fructe. Să nu mănânci beefsteak.*

*Dacă mănânci, ochii vacii au să te urmărească veșnicia întreagă. Se spune că ar fi mai sănătos. Dar nu-i decât vânt și apă. Am încercat și eu. Trebuie să te duci toată ziua până într-un loc. Te simți, tot, umflat. Și vise urâte toată noaptea. De ce-i spune **friiptură de nucă** la chestia aia care mi-au servit-o la restaurant? **Nucarieni. Fructarieni.** Ca să-ți dea impresia că mănânci **carne**. Absurd. Și e și sărată. O gătesc cu **sifon**. Te ține toată noaptea la robinet. [2, p. 160]*

O altă fațetă importantă asociată cu Dublinul gastronomic este viața în pub-urile și baruri. Personajele romanului petrec mult timp în aceste locuri, unde se desfășoară discuții, se consumă alcool și se creează conexiuni sociale. Tavernele reprezintă o parte centrală a vieții sociale a orașului și oferă un cadru în care personajele pot comunica liber, explorând diferite teme și idei, inclusiv si cele alimentare. Alimentația în romanul "Ulise" este reprezentată într-o varietate de contexte, de la micul dejun consumat acasă până la mesele servite în pub-uri sau la întâlnirile sociale (botez, nuntă, înmormântare). Uneori descrierea alimentelor și băuturilor este făcută într-un mod detaliat, adesea, folosind un limbaj evocativ și bogat în simboluri aluzive.

Pe lângă prezentarea momentelor specifice de luat masa, romanul "Ulise" abordează și teme mai profunde legate de alimentație și consum. Spre exemplu, Bloom este descris ca un personaj extrem de preocupat de nutriție și de impactul alimentelor asupra sănătății. Anumite fragmente explorează aspecte ale consumului excesiv de alcool și ale obiceiurilor alimentare nesănătoase, întruchipând și elucidând unele probleme și vicii sociale din Dublin. *His heart astir he pushed in the door of the Burton restaurant. Stink gripped his trembling breath: **pungent meatjuice, slush of greens.** See the animals feed. Men, men, men... A man with an infant's **soucestained napkin** tucked round him **shovelled gurgling soup** down his gullet. A man spitting back on his plate: **halfmasticated gristle**: gums: no teeth to chewchewchew it. **Chump chop** from the grill. Bolting to get it over. Sad **booster's** eyes.* – Cu inima zvâcnindu-i împinse ușa restaurantului Burton. Mirosuri grele îi cuprinseseră respirația întretăiată: **sosuri de carne pătrunzător aromate, scursuri de la verdețuri**. Iată cum se hrănesc animalele. Oameni, oameni, oameni... Un bărbat cu un **șervețel de copil, pătat de sos**, încrețit de jur împrejurul gâtului, își **hăpăia supă** gălgâitoare turnându-și pe gât lingură după lingură. Un bărbat scuipând îndărăt pe farfurie; **o pastă pe jumătate mestecată**: n-are dinți să o mai toace. A nimerit un **cotlet mai noduros** de la grătar. Ochii triști de **băutor**. [2, p. 163]

Bucătăria irlandeză este influențată de resursele agricole ale țării, cum ar fi carnea de vită, de porc și ovine, legume și lactate [4, p. 648]. Cele mai cunoscute și des menționate bucate în roman sunt: *Irish Stew*, o tocăniță tradițională irlandeză, preparată cu carne de miel, cartofi, ceapă și alte legume, cum ar fi morcovul și țelina; *colcannon*, un preparat de cartofi pisați în care se amestecă varză sau ceapă; *soda bread*, o pâine irlandeză preparată cu bicarbonat de sodiu în loc de drojdii cu un gust dulceag și servită cu unt sau gem; *Irish breakfast*, cunoscut și sub numele de "full Irish breakfast" este un mic dejun copios format din ouă, bacon, cârnați irlandezi, fasole albe, cartofi prăjiți, roșii și pâine prăjită; *coddle*, este o mâncare tipic dubliniană, preparată din bucăți de carne de porc, cârnați, cartofi și ceapă, fierte împreună într-un sos de supă. Bucătăria irlandeză are o mare varietate de preparate delicioase, cu ingrediente proaspete și gustoase, care reflectă tradițiile și cultura gastronomică a acestui popor.

Referințe bibliografice:

1. Yared, Aida, Eating and Digesting *Lestrigonians*: A Physiological Model of Reading, In *James Joyce Quarterly*, vol. 46, nr. 3-4, pp. 469-470.
2. Joyce, James, *Ulise*, Traducere și note de Mircea Ivănescu, București: Univers, 2012, 712 p.
3. Joyce, James, *Ulysses*, London: Alma, 2012, 819 p.
4. Ellmann, Richard, *James Joyce*, New York: Galaxy Books, 1965, 842 p.

ИДЕОЛОГИЯ ТРАПЕЗЫ В ПОВЕСТИ П. ЗЮСКИНДА «ГОЛУБКА»

Natalia SPORIȘ

Universitatea de Stat din Moldova

ORCID : 0000-0001-7773-7180

Articolul „Ideologia mesei din Povestea lui P. Süskind „Porumbelul” este consacrat studiului rolului temelor (motivelor) gastronomice în spațiul artistic al prozei postmoderne. Se analizează în detaliu funcția ideologică și simbolică a motivelor și meselor gastronomice în opera lui P. Süskind. Articolul urmărește antiteza ideologică evidentă dintre imaginile protagonistului poveștii și vagabondul parizian, care se realizează prin alegerea lor gastronomică.

Cuvinte-cheie: *postmodernism, spațiu, structură, textură, masă, simbol, motiv, hedonism, escapism.*

THE IDEOLOGY OF THE MEAL IN P. SÜSKIND'S STORY "THE PIGEON"

The article “Ideology of the Meal in P. Süskind's Story “The Pigeon” is devoted to the study of the role of gastronomic themes (motives) in the artistic space of postmodern prose. It analyzes in detail the ideological and symbolic function of gastronomic motifs and meals in the work of P. Süskind. The article traces the obvious ideological antithesis between the images of the protagonist of the story and the Parisian vagabond, which is carried out through their gastronomic choice.

Keywords: *postmodernism, space, structure, texture, meal, symbol, motif, hedonism, escapism.*

Проза П. Зюскинда выделяется на фоне постмодернистского литературного контекста подчеркнуто консервативной, внешне традиционалистской манерой письма, чуждаясь уже ставших надоевшими штампами нарративных приемов. Замечательной фактурностью повествования, она выгодно контрастирует со схемами обезличенного, унифицированного мира постмодернистского дискурса. Картины бытия, блестяще выписанные Зюскиндом, воссоздающие грани мира во всей его плотской весомости, навсегда запоминаются читателю в их вкусе, цвете и

запахе. Удивительное изобразительное мастерство писателя действительно впечатляет чудом сопричастности остроте авторского зрения, несмотря на подчеркнутую отстраненность, холодноватость авторской интонации.

Ничего подобного мы не встретим в сублимированном, насквозь искусственном, подчас отдающим свойственным современной культуре привкусом суррогатности, мире постмодернистской прозы. При очевидном культе удовольствий, царящим в цивилизации постмодернизма, в ней нет подлинного, первозданного, искреннего в своей радости гедонизма. Современный человек, так же как и современная литература боится и стыдится простоты, и не умеет сосредоточиться в ощущениях реальности и в созерцании своих ощущений.

Тема гурманства со времён Античности обогащала палитру литературы, вносила свою лепту в спектр чувственных радостей, воспетых гедонизмом Высокого Возрождения. Она как нельзя лучше соответствовала эстетике барокко, культивировавшей избыточность художественной формы, ей отдали дань, осенённые духом античного эпикурейства, писатели Просвещения. Реализм, одержимый идеей буквальной «жизненности» искусства, пытался перенести в него все оттенки его красочности и оставил нам блестящие примеры литературной гастрономии.

Модернизм же отметился в этой теме запоминающимся прецедентом - завтраком Блума в романе Дж. Джойса, в котором главную партию играет подгоревшая почка, отдающая тонким привкусом мочи, в духе актуального для модернизма неонатурализма, - вот пожалуй и всё, что остаётся с нами навсегда из этой литературной эпохи. [1, стр. 57-68]

Постмодернизм же никак не ассоциируется в сознании читателя с темой гурманства. В этом контексте неожиданно выделяется проза Зюскинда, в которой ни одна художественная деталь не бывает случайной. Герои Зюскинда до предела аутичны, их существование, кажется, не обозначено не только мыслью, усилиями саморефлексии, но и простыми жизненными ощущениями. Они не только боятся жизни, но, в этом судорожном страхе, пожалуй, и не живут вовсе. Они вне пола, возраста, страсти. В этом мире, как ни странно, последним прибежищем витальности служит еда, наслаждение трапезой, как жест свободного волеизъявления,

как единственно возможное для героя проявление свободы, хотя бы на уровне ощущений.

Таков герой повести «Голубка», в жизни которого нет ничего кроме унылой службы, скорее в качестве детали интерьера, чем действительно в качестве охранника банка, и столь же унылого, совершенно предсказуемого существования вне службы. Это приватное существование – именно не жизнь, а существование, существование в ожидании выхода на пенсию, срок которого точно известен, и в ознаменовании этой даты уже куплена бутылка вина. После её распития с самим собой, так как у героя нет не только друзей, родственников, близких, нет, собственно говоря, даже знакомых, которые могли бы составить ему компанию, он, наконец, абсолютно освободится от каких-либо связей с внешним миром, всегда не только тягостных, но и тревожных, чреватых опасной непредсказуемостью, и навсегда затворится в желанном приюте комнаты, которая заменила для него весь мир.

Этот мир неожиданно обрушился, когда у его порога появилась голубка, грозящая хаосом и ужасом нечистоты. Герметичное пространство, хранящий героя одинокий удел, потерял свою спасительную замкнутость и целостность перед лицом непрошенной гостьи. Он спасается, сберегая себя в пространстве зимнего пальто и тяжёлых сапог, нелепых и неудобных жарким летом, но надёжно гарантирующих изолированность героя от внешнего мира.

Собственно мир героя «Голубки» обрушивался дважды. Однажды утром, наполненным счастливым детским ощущением полноты бытия, после ливня, радостного шлепанья по лужам «...он вернулся домой с рыбалки и побежал в кухню, ожидая увидеть там занятую *стряпнёй* мать, а матери больше не было, был только её фартук, он висел на спинке стула. Мать уехала, сказал отец, ей пришлось уехать, надолго. Её забрали, сказали соседи, сначала на Зимний велодром, а потом отправят в лагерь под Дранси, а из Дранси – на восток, откуда никто не возвращается.» [2, стр. 8]. С этого момента жизнь героя стремительно обрушивается, как и пространство родительского дома, хранящего его. Средоточием этого уютного мира детства, домашней *стряпни*, любви и защищённости была мать, от которой остался только фартук.

Отныне у героя нет дома, да он и не стремится к домашнему уюту, семье, так как жизнь последовательно разрушала его мир, у него осталось только стремление к надёжному пристанищу, каковым и явилась комната, отнятая, в конце концов, голубкой.

Так Ионатан Ноэль оказался в середине повествования Зюскинда бесприютно сидящим на скамейке в парижском парке, раздражённо жуящим рогалик с изюмом и запивающим его нелюбимым молоком. В гротескно размеренном рассказе выбор такого обеденного меню осознаётся героем не только как нечто неприличное, несолидное, но и как знамение неподобающего социального падения. «Ионатан в сквере Бусико, где сидел на скамье, поглощал рогалики с изюмом и пил молоко из пакета. Обычно на обеденный перерыв он уходил домой, ведь он жил всего в пяти минутах ходьбы отсюда. Обычно дома он готовил себе на плитке омлет, или яичницу с ветчиной, или вермишель с тертым сыром, или подогревал остатки вчерашнего супа, да ещё салат и чашка кофе. С тех пор как он в последний раз сидел в обеденный перерыв на скамейке в парке, и ел рогалики с изюмом, и пил молоко из пакета, прошла целая вечность. Он, в общем-то, не любил сладкого. Но сегодня он уже истратил на отель пятьдесят франков; поэтому ему показалось расточительным идти в кафе и заказывать там омлет, салат и пиво» ...». [2, стр. 82]

В мире героя любая перемена не просто не желанна, но травматична. Ведь гедонизм был совершенно чужд герою даже на уровне гастрономии, он не наслаждался едой, а просто следовал физиологической необходимости. Отсюда столько навязчивых повторов, такая монотонность повествовательной интонации в приведенной нами выше цитате.

Контрастом к неуютным ощущениям Ноэля служит сцена наслаждения трапезой парижского бродяги, поглощающего на соседней скамейке жирные копченые сардины, белый хлеб и вино. «Клошар на своей скамейке покончил с обедом. За сардинами и хлебом последовали сыр, груши и кексы, большой глоток из бутылки и вздох глубокого удовлетворения, а потом он свернул свою куртку, подложил её под голову, как подушку, и растянулся на скамью во всю длину своего ленивого, сытого тела и предался послеобеденному покою. Теперь он спал. Подскакали воробьи и склевали крошки, затем, соблазнённые воробьями, к скамье подобрались голуби и стали подбирать своими чёрными клювами

оборванные головки сардин. Клошару птицы не мешали. Он спал крепко и мирно». [2, стр. 83].

Образ клошара - очевидная антитеза образу Ионатана. Ведь он воплощает тему свободы, в её традиционно романтизированном ключе. Образ уличного бродяги до смешного идентичен романтическому штампу, и подвергается снижению только один раз – вовремя шокирующе яркой сцены дефекации. Примечательно, что этот герой изображен автором не только поглощающим пищу, но и извергающим её.

Наслаждение жизнью не было знакомо ему, как и самая жизнь, как ни парадоксально это звучит. Оно посещает его только перед запланированным самоубийством, оно сфокусировано в последних, по убеждению героя ощущениях и действиях перед лицом, как ему кажется, неизбежного финала ситуации с голубкой, – в его последней трапезе...

Невозможно отказать от удовольствия процитировать эту вопиюще чувственную сцену, в которой блестяще выразилась, пожалуй, самая впечатляющая на фоне постмодернистского литературного контекста особенность прозы П. Зюскинда – ее удивительная фактурность: «Перочинным ножиком он разрезал пополам тушки сардин, подцеплял половинку кончиком ножа, размазывал ее по куску хлеба и отправлял кусок в рот. При прожевывании нежное, пропитанное маслом мясо сардин смешивалось с пресным ноздреватым хлебом, образуя некую массу восхитительного вкуса. Возможно, не помешала бы капля лимонного сока, подумал он, но это уже было бы почти кошунственным чревоугодием, ибо после каждого куса он отхлебывал глоток из бутылки, давал ему стечь по языку и двигал между зубами, так что слегка отдающее металлом послевкусие рыбы, в свою очередь, смешивалось с живым кисловатым букетом вина, и эффект был настолько впечатляющим, что Ионатан был уверен, что еще никогда в жизни не ел ничего вкуснее, чем сейчас, в этот момент.....

Покончив с сардинами и собрав хлебом оставшееся в жестянке масло, он принялся за козий сыр и грушу. Груша была такая сочная, что чуть не выскользнула у него из рук, когда он ее чистил, а сыр был так плотно спрессован и вязок, что приклеивался к острию ножа, а вкус у него был таким кисло-горьким, что у него внезапно пересохло во рту и десны свело судорогой, словно от испуга, и на какой-то момент иссякла слюна. Но за

сыром последовала груша, кусок сладкой, источающей сок груши, и все снова увлажнилось, и смешалось, и отлепилось от неба и зубов, и соскользнуло на язык и дальше вниз... и снова кусок сыра, легкий испуг, и снова примиряющая груша, и сыр, и груша...это было так вкусно, что последние остатки сыра он соскреб с бумаги ножом и съел сердцевинку груши, которую предварительно вырезал из плода...». [2, стр. 126-129].

Принципиален интуитивный выбор Ноэлем составляющих его предсмертного меню: копченые сардины, белый хлеб, белое же вино, сыр и сочная груша. Он бессознательно копирует выбор клошара, вероятно, столь же бессознательно пытаюсь не просто уподобиться до раздражения неприятному ему бродяге, но и встать вровень с его свободой. Контрастный по отношению к герою в начале повести образ клошара, к её финалу, становится очевидной параллелью к нему.

Из абсолютно бессобытийного существования своего героя Зюскинд сумел создать эпопею, в которой грандиозным событием, последним камнем обрушающегося на него всей своей злобой мира, например, является обретение героем дыры на поношенных брюках, которую к тому же не представляется возможным починить или залатать, несмотря на все предпринятые хлопоты и старание. Мир героя не просто трещит по всем швам, – он трагически разрушен и невосстановим. Все усилия напрасны. Предсказуемая, тщательно выстраиваемая жизнь закончена, Ионатан желает только ускорить неизбежный финал, проявляя в этой ситуации мужество и спокойствие, достойное стоика.

И, подобно римскому стоику времен упадка, он предваряет суицид, трактуемый как единственно возможный выход из ситуации, как освобождение, своего рода оргией, в которой сконцентрировалось вся несвойственная герою жажда чувственных ощущений, неудовлетворенная жизнью, упоение самой жизнью, сублимировавшееся в наслаждении последней трапезы.

Эта сцена насыщена подлинным пафосом гедонизма, пафосом, не совместимым с идеологией эпохи постмодерна, провозгласившей знаменитый лозунг «смерть пафосу». Она одухотворена энергией чувственной полноты земного бытия, бесконечной прелестью вкуса и фактуры самой жизни, воплощенных в трапезе героя. Не случаен и выбор меню. Оно включает древние, как мир, символические, «первичные» для

человечества яства: вино, рыба, козий сыр и плод (груша). Они самодостаточны – бесконечно притягательны сами по себе и упоительны в сочетании. Они потрясают героя: «...это было так вкусно, что последние остатки сыра он соскреб с бумаги ножом и съел сердцевинку груши, которую предварительно вырезал из плода...». [2, стр. 126-129]. Они воплощают подлинный вкус самой жизни, которую так боялся Ионатан Ноэль, и которую так тщательно избегал как некий грозящий гибелью хаос. Когда этот хаос явился к двери его комнаты в виде голубки – птицы, принесшей герою не традиционную символическую весть о свободе, одухотворенности, полете, а ужас разрушения тщательно охраняемого герметичного пространства аутиста, фобию нечистоты, связанную с осквернением границы этого пространства, Ионатан в ужасе отказывается жить. Он не готов разомкнуть пределы своего пространства, не готов принять свободу с ее рисками и незащищенностью. Он не готов принять жизнь. Он механически существует, дожидаясь выхода на пенсию, механически поглощая каждый день одну и ту же еду.

Голубка разрушает его пространство и спасшийся бегством Ноэль оказывается в разомкнутом пространстве парка перед пирующим клошаром. Бродяге комфортно в просторе парка, уютно под солнечным небом. Насладившись своей трапезой, упоенный ею, летним днем и вином, он мирно засыпает на той же скамейке, на которой обедал. Он абсолютно свободен и наполнен вкусом бытия. Он не боится жизни с ее превратностями. Он принимает ее, с наслаждением вкушая ее случайные дары. Символично, что голуби – главная фобия и причина крушения всей жизни Ионатана, дружелюбны по отношению к клошару. Они уютно суетятся вокруг скамейки, приютившей бродягу, подбирая остатки его роскошной трапезы.

Эта картина потрясает героя, запечатлеваясь в его подсознании, как некое бесчинство, как непозволительная оргия с непозволительной же долей свободы. Однако, решившись уйти из этой опасной и непредсказуемой жизни, Ноэль бессознательно воспроизводит в своей последней трапезе трапезу клошара, внутренне уподобляясь ему, свободно наслаждаясь последними дарами бытия, олицетворяющими самое жизнь, полноту и прелесть ее упоительного вкуса. Не случайно, вслед за этой трапезой, герой неожиданно для себя покидает номер гостиницы, который должен был стать

его последним приютом и выходит в разомкнутое свободное пространство. Простор улицы принимает его и ливень – символ очищения и обновления жизни омывает своими струями исстрадавшегося героя.

Упоение жизнью и тотальная фрустрация; ничем не ограниченная свобода и жесткие рамки; искусственность рациональной схемы, плана, распорядка и естественное течение жизни; гедонизм и аскетизм; эскапизм и естественное приятие бытия, воплощенное в символическом акте трапезы, – все это составляющие идеологической антитезы, образующей семантический код повести П. Зюскинда «Голубка».

Библиография:

1. ДЖОЙС, Дж. *Улисс*. СПб: Азбука-классика, 2007, 992 с. ISBN 978-5-91181-512-7
2. ЗЮСКИНД, П. *Голубка*, СПб: Азбука-классика, 2004, 256 с. ISBN 5-352-00241-1
3. РУДНЕВ, В.П. *Словарь культуры XX века*. М: Аграф, 1998. 384 с. ISBN 5-7784-0034-9

CZU: 821.131.1-3.09:[81`276.6:641.5] DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.10052679>

SEMIOTICA GASTRONOMICĂ ÎN OPERA LUI ITALO CALVINO

Tatiana PORUMB

Universitatea de Stat din Moldova

ORCID: 0000-0003-4186-2507

Interferența spațiului literar și a culturii gastronomice a început să prezinte un interes din ce în ce mai accentuat, bucurându-se în ultima vreme de atenția criticii literare prin recunoașterea faptului că bucătăria reprezintă un limbaj ce reflectă în mod semnificativ factorii identitari ai unei societăți. Atenția sporită poate fi explicată prin rolul gastronomicului în textul literar, care constă în completarea cu informații suplimentare, oferind indicii prețioase, deschizând, în unele situații, noi piste de interpretare a textului.

În acest an se împlinesc o sută de ani de la nașterea scriitorului italian al secolului douăzeci, Italo Calvino. Cu acest prilej am dorit să-i aducem un omagiu marelui prozator, analizându-i opera dintr-o perspectivă dublă. Pe de o parte vom analiza tradiția culinară în scrierile lui Calvino, subiectul fiind tratat din perspectivă biografică, vizând evenimente și consemnări din viața autorului, mărturii care se regăsesc chiar în operele studiate, pe de altă parte vom interpreta simbolurile gastronomice specifice stilului fantastico-realist al lui Calvino care sugerează noi piste pentru talmăcirea operei deschise a autorului.

Cuvinte-cheie: *cultură gastronomică, simbol, spațiu literar, operă deschisă, stil fantastico-realist.*

GASTRONOMIC SEMIOTICS IN ITALO CALVINO'S WORK

The interference of literary space and gastronomic culture has begun to be of increasing interest, enjoying the attention of literary criticism lately by recognizing that cuisine represents a language that significantly reflects the identity factors of a society. The increased attention can be explained by the role of gastronymic in the literary text, which consists in complementing with additional information, providing valuable clues, opening, in some situations, new tracks to interpret the text.

This year marks one hundred years since the birth of the Italian writer of the twentieth century, Italo Calvino. On this occasion, we wanted to pay tribute to the great prose writer, analyzing his work from a double perspective. On the one hand, we will analyze the culinary tradition in Calvino's writings, the subject being treated from a

biographical perspective, aiming at events and recordings from the author's life, testimonies that can be found even in the studied works, on the other hand, we will interpret the gastronomic symbols specific to Calvino's fantastic-realistic style that suggests new tracks for interpreting the author's open work.

Keywords: *gastronomic culture, symbol, literary space, open work, fantastic-realistic style.*

Roland Barthes, într-un eseu renumit *Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine*, relevă importanța hranei susținând ideea că mâncarea este în același timp „o colecție de produse, care necesită studii statistice sau dietetice, dar și un sistem de comunicare, un corp de imagini, un protocol de întrebări, situații și comportamente” [1, p. 33]. Dacă nu se limitează la nivelul nevoilor primare, la nutriție, ci se configurează ca un sistem de comunicare, din punct de vedere antropologic, alimentația are aceeași funcție a limbajului de a elabora identități culturale.

La rândul său, Massimo Montanari a subliniat că atunci când mâncarea devine în același timp o experiență culturală, bucătăria națională se transformă în custodele tradițiilor și identității de grup, dar este și prima cale „de a intra în contact cu diferite culturi», pentru a concluziona că «chiar mai mult decât cuvântul, mâncarea se pretează la medierea între diferite culturi” [2, p. 7].

Italo Calvino, unul dintre cei mai cunoscuți scriitori italieni ai secolului XX, a abordat în opera sa numeroase teme și aspecte ale societății, iar printre acestea un loc important i-a revenit gastronomiei. Chiar dacă semiotica gastronomică nu este un subiect central în scrierile autorului, el a utilizat în mod frecvent elemente culinare pentru a transmite semnificații și a crea simboluri adesea enigmatice și deschise la interpretare, permițând cititorilor să le descopere și să le atribuie semnificații personale. Calvino a explorat în mod constant legătura dintre mâncare și cultură, promovând ideea că mâncarea nu este doar un aspect funcțional al vieții noastre, ci și o formă de comunicare și expresie culturală.

Italo Calvino s-a născut în 1923 în Cuba, la Santiago de Las Vegas, și s-a întors în Italia cu familia la vârsta fragedă de doi ani. În tinerețe a participat în tabăra Rezistenței italiene, în cadrul celui de-al Doilea Război Mondial. Primele scrieri literare ale sale sunt, de altfel, inspirate chiar din această experiență a luptei antifasciste.

Romanul *Baronul din copaci/ Il barone rampante* face parte dintr-un triptic conceput între anii 1950 și 1960, publicat pentru prima oară integral în 1962, sub titlul *Străbunii noștri/ I nostri antenati*. Celelalte romane ale trilogiei sunt *Vicontezele tăiate în două/ Il visconte dimezzato* și *Cavalerul inexistent/ Il cavaliere inesistente*. În romanul *Baronul din copaci*, Calvino descrie o lume imaginară în care personajul principal, Cosimo, trăiește în copaci și se hrănește cu fructe și alte alimente găsite în natură. Opera lui Calvino începe cu menționarea datei și a anului 15 iunie 1767, iar personajele apar ca într-o piesă de teatru după ce s-a deschis cortina. Acțiunea romanului este relatată de Biagio, fratele mai mic al baronului Cosimo Piovasco di Rondo. Totul a început cu refuzul hotărât al micului Cosimo (pe atunci în vârstă de 12 ani) de a mânca ceea ce se aducea la masă.

În casa din Ombrosa locuiau baronul Arminio Piovasco di Rondo și soția sa, Corradina, fiică de general, împreună cu cei trei copii ai lor: Battista, Cosimo și Biagio. Alături de aceștia, îi mai găsim pe abatele Fauchefleur, preceptorul băieților, și pe administratorul moșiilor, cavalerul avocat Enea Silvio Carrega, după toate probabilitățile fratele natural al baronului. Chiar din primul episod cititorul asistă la masa de la ora de prânz a familiei Piovasco di Rondo, la care s-a adunat toată familia, iar Cosimo și fratele lui, conform vârstei, aveau dreptul să ia masa împreună cu maturii. Spre uimirea tuturor Cosimo a renunțat la porția de melci care au fost serviți la prânz: *Era mezzogiorno, e la nostra famiglia per vecchia tradizione sedeva a tavola a quell'ora, nonostante fosse già invalsa tra i nobili la moda, venuta dalla poco mattiniera Corte di Francia, d'andare a desinare a metà del pomeriggio. Tirava vento dal mare, ricordo, e si muovevano le foglie. Cosimo disse: - Ho detto che non voglio e non voglio! - e respinse il piatto di lumache. Mai s'era vista disubbidienza più grave.* [3, p. 59]/ “Era miazăzi, la acea oră familia noastră după vechea tradiție stătea la masă, deși printre nobili se încetățenise moda, care venea de la Curtea nu prea matinală a Franței, de a lua prânzul pe la jumătatea după-amiezii. Țin minte că vântul bătea dinspre mare și mișca frunzele. Cosimo spuse: - Am spus că nu vreau și gata! - și respinse farfuria cu melci. Nici că se pomenise vreodată o nesupunere mai gravă”. (trad. noastră)

În secolele trecute acest soi de mâncare era destinat nobilimii, fapt demonstrat de fragmentul care urmează: ... *nostro padre, [...] con quello che bolliva allora in pentola, vantava pretese al titolo di Duca d'Ombrosa, e non*

pensava ad altro che a genealogie e successioni e rivalità e alleanze con i potentati vicini e lontani. Perciò a casa nostra si viveva sempre come si fosse alle prove generali d'un invito a Corte, non so se quella dell'Imperatrice d'Austria, di Re Luigi, [...]. Veniva servito un tacchino, e nostro padre a guatarci se lo scalcavamo e spolpavamo secondo tutte le regole reali, ... [3, p. 62]/ “tatăl nostru, [...] fără să aibă habar despre frământările care mocneau atunci în lume, înainta pretenții la titlul de Duce de Ombrosa și nu se gândea la nimic altceva decât la genealogii și moșteniri, la rivalități și alianțe cu potențați din apropiere sau depărtare. De aceea, în casa noastră am trăit mereu de parcă am fi fost la repetiția generală a unei invitații la Curte, nu știu dacă aceea a Împărătesei Austriei, a Regelui Ludovic, [...]. Dacă la masă era servit un curcan, tatăl nostru ne urmărea cum îl tăiem și-i desprindem carnea de pe os după toate regulile impuse la curtea regală...” (trad. noastră)

În cazul familiei Piovasco di Rondo soiurile de mâncare din melci sunt în același timp simbolul sufletelor răzvrătite și singuratice, iar refuzul de a le consuma este un semn al nesupunerii, al revoltei și al solidarității. Battista, sora lui Cosimo și Biagio, după izolarea pe care i-a impus-o tata, baronul Arminio Piovasco di Rondo, după povestea cu tânărul marchiz Della Mela, a devenit bucătăreasa casei. Familia Della Mela n-a vrut niciodată să admită că fiul lor ar fi atentat la cinstea Battistei și să-și dea consimțământul pentru căsătorie. De aceea Battista a sfârșit îngropată în casă, în straie călugărești, iar răutatea și-o puneă în aplicare mai ales la bucătărie. Era foarte pricepută la gătit, fiindcă nu-i lipseau nici silința, nici fantezia, dar când puneă ea mâna nu știa nimeni ce surpriză îi așteaptă la masă.

O dată a preparat niște tartine cu pateu foarte gustoase dar din ficat de soarece, și nu a spus nimănui rețeta decât după ce mesenii le-au mâncat și le-au lăudat; altă dată a garnisit un tort cu piciorușe de lăcustă; iar o dată a prăjit un puișor de arici, trandafiri și, desigur, fraged. Într-adevăr, cele mai multe dintre groaznicele sale preparate erau scornite mai mult din dorința de a scandaliza. Mâncărurile Battistei erau rezultatul celor mai rafinate combinații de produse animale și vegetale: căpățâni de conopidă cu urechi de iepure, rânduie pe un guler de blană de iepure; sau o căpățână de porc din râțul căreia ieșea - făcând impresia că scoate limba - o langustă roșie, iar langusta ținea între foarfecile ei limba porcului, ca și cum i-ar fi smuls-o. Apoi melcii: izbutise să decapiteze o

mulțime de melci, iar capetele le înfipsea pe câte o bucată de plăcintă încât păreau un cârd de lebede minuscule. Felul în care melcii ațâțau macabra fantezie a Batistei i-a determinat, pe Cosimo și Biagio, să se revolte, revoltă care însemna în același timp solidaritate cu bietele animale chinuite. Astfel, nu este de mirare că aici își are obârșia gestul lui Cosimo și tot ce a urmat.

Și iată că după o încercare nu prea reușită a fraților de a salva melcii care urmau să fie gătiți, aceștia sunt surprinși în intenția lor și pedepsiți aspru, fiind închiși într-o odaie întunecoasă pentru trei zile și hrăniți doar cu pâine, apă, foi de salată, șorici de vită și ciorbă rece, care din fericire le plăcea băieților: *Ci tennero lì tre giorni, a pane acqua insalata cotenne di bue e minestrone freddo (che, fortunatamente, ci piaceva)*. [3, p. 73]

Observăm cum la Calvino bucatele devin instrument de pedeapsă, simbol al bunăstării sau al răzvrătirii, iar uneori un prilej de joacă : *...alla fine della minestra l'Abate era già stanco, annoiato, guardava nel vuoto, schioccava la lingua a ogni sorso di vino, come se soltanto le sensazioni più superficiali e caduche riuscissero a raggiungerlo; alla pietanza noi già ci potevamo mettere a mangiare con le mani, e finivamo il pasto tirandoci torsoli di pera...* [3, p. 61]/ „...la sfârșitul ciorbei abatele era deja obosit, plictisit, privea în gol și plescăia din limbă la fiecare înghițitură de vin, de parcă numai senzațiile cele mai superficiale și mai trecătoare ar mai fi putut să-l impresioneze; la acea etapă puteam deja să mâncăm cu mâinile și încheiam masa aruncând cu cotoare de pere unul în celălalt...”. (trad. noastră)

După pedeapsă urmează masa de prânz din 15 iulie, la care a fost servită supă de melci, pe care Cosimo o refuză din nou și pentru aceasta este alungat de la masă. În același timp Cosimo decide să-și schimbe radical viața și deprinderile și să urce în copaci, unde își va continua viața, renunțând la obișnuințele familiei și ale societății. Cosimo demonstrează curând că nu este doar un capriciu de-al lui: se deplasează doar prin păduri și-și construiește treptat o dimensiune nouă a vieții cotidiene pe copaci. Protagonistul o întâlnește pe Viola, o fată de care se îndrăgostește, își găsește un prieten fidel în câinele Massimo, devinind o figură populară pentru locuitorii ținuturilor Rondo.

De-a lungul timpului, stilul de viață alternativ al lui Cosimo se traduce într-o cale de pregătire și maturizare: cunoaște puștii de rând, se împrietenește cu banditul Gian de Brughi (pe care îl îndeamnă să citească), se dedică studiului de

filosofie, înfruntă un atac al piraților arabi, îi ajută pe nobilii spanioli exilați și îi îndeamnă pe locuitorii satului să se organizeze în grupuri împotriva incendiilor de pădure.

Povestea este plasată într-o perioadă istorică precisă, epoca Iluminismului și a revoluției, dar, ca și în *Cavalerul inexistent* și *Viconteale tăiat în două*, capătă conotații de basm, propunând astfel cheia de înțelegere și interpretare – tipică acestei faze de creație a lui Calvino – între realism și fantastic. Doar că pentru Calvino alegerea pe care o face protagonistul nu este o evadare din lume, din societate: povestea lui Cosimo reprezintă de fapt voința unui om care vrea să urmeze până la capăt o regulă pe care și-a impus-o, păstrându-și identitatea. Cosimo decide să se cațere și să trăiască în copaci nu ca un „mizantrop”, ci ca un om implicat în activitățile și viața societății care acționează altruist și îi ajută pe alții.

Opera *Baronul din copaci*, concepută după principiile unei „opere deschise”, pe de o parte prezintă trama facilă și stilul simplu, accesibil, lipsit de artificii narrative surprinzătoare, pe de altă parte, permite multiplicarea semnificațiilor la diferite niveluri de receptare ca urmare a prezenței simbolurilor în text. *Baronul din copaci* este istoria unui copil care n-a vrut să mai coboare din pom, dar și o poveste despre libertate și opțiune, despre posibilitatea construirii unui univers paralel cu cel real, obișnuit. Nu este o utopie în sens iluminist (chiar dacă acțiunea este plasată în plină epocă a Luminilor), căci construirea unei alte lumi este interpretată ca o perspectivă individuală, fără pledoarie pentru izolare egoistă de oameni, fiindcă spațiul arborilor – teritoriul baronului – este deasupra oamenilor, dar și printre ei. Baronul se smulge, deliberat, convențiilor apăsătoare și limitative ale oamenilor.

Calvino, potrivit căruia completitudinea existențială se realizează prin aderarea voluntară la o „disciplină dură și reductivă”, compară implicit practica de viață a lui Cosimo cu „vocația de poet, de explorator, de revoluționar”, sugerând astfel un model scriitorilor și intelectualilor din acea vreme. Mulți au văzut așadar în Cosimo prototipul omului iluminist, rațional și filantrop, care observă de sus și participă la realitatea contemporană.

A doua operă din trilogie, *Viconteale tăiat în două*, este o poveste despre contele Medardo, care în timpul unei bătălii între armata cruciată și cea a turcilor este despicaț în două de o ghiulea a inamicilor, devenind, practic, două persoane.

Unul este Gramo, Medardo malefic și reprezintă natura umană întunecată, celălalt este Buono, Medardo benefic care este în perfectă antiteză cu Gramo.

Dacă Medardo malefic este insuportabil din cauza cruzimii pe cât de lipsită de limite, pe atât de rafinată, pe Medardo benefic îl caracterizează altruismul dus la extrem, receptat de ceilalți ca fiind de-a dreptul sufocant și stânjenitor. După o serie de evenimente tragi-comice ale căror protagoniști sunt cele două jumătăți de personaj, aflăm că Pamela, o tânără din Terralba, îmbinare între un poem bucolic și sacra nerușinare originară, dorește să-l ia de bărbat pe Medardo cel bun, deși părinții săi o conving să-l aleagă pe Medardo malefic.

Printr-o conjunctură fericită, Pamela se va mărita, până la urmă, cu Buono, însă Gramo apare în timpul ceremoniei din biserică și îl provoacă pe acesta la un duel. În urma luptei crâncene combatanții sunt la un pas de moarte. Doctorul Trelawney reușește să îi coase pe cei doi, combinație miraculoasă prin care viconte Medardo este întregit. Devenind din nou un om normal, fără excese de caracter, Medardo este primit cu brațele deschise în comunitate și va trăi împreună cu Pamela până la adânci bătrâneți. Toată aventura este povestită de unul dintre nepoții vicontelui, observator atent și cronicar talentat, copil nelegitim, deși iubit de toți.

Viconte tăiat în două poate fi interpretat ca o căutare a sinelui, împărțit în bine și în rău. În această operă mâncărurile bogate în arome și gusturi reprezintă latura pozitivă a culturii și a societății, în timp ce alimentele fade, amare și chiar otrăvitoare simbolizează negativul: *erano funghi d'ogni specie, vesce, ovuli, agarici; e i velenosi erano pressappoco altrettanti che i mangiabili* [4, p. 25]/„erau ciuperci de tot soiul, bașică porcului, agarici; și cele veninoase erau aproape tot atâtea cât și cele bune de mâncat”. (trad. noastră)

Această împărțire a vicontelui se reflectă și în preferința pentru produsele gastronomice și agricole pe care fiecare personaj o are: Medardo malefic, care face rău pentru că el însuși a fost desfigurat, încearcă astfel să se răzbune pe cei care au avut șansa de a nu se afla în fața încărcăturii de plumb. Se răzbună pe oameni, iar simbolul răzbunării sunt alimentele: - *Te'*, - *disse dandomi il cestino con i funghi scelti da lui. – Fatteli fritti. [...] Stavo andando a farmeli fritti quando incontrai la squadra dei famigli, e seppi che erano tutti velenosi.* [4, p. 26]/ „– Ține, – și-mi întinse coșulețul cu ciupercile alese de el. – Prăjește-ți-le! Și pe când

mă duceam să mi le prăjesc, am dat peste ceata de servitori de la care am aflat că ciupercile erau veninoase.” (trad. noastră)

Ocupația de bază a lui Medardo cel rău este să-i reducă pe toți la jumătate, taie toate florile și fructele, animalele în două, merge la pescuit și înjumătățește peștii și meduzele capturate: *I servi correvano e passarono sotto un albero di pero [...]: videro le pere che pendevano contro il cielo albeggiante e a vederle furono presi dal terrore. Perché non erano intere, erano tante metà di pera tagliate per il lungo e appese ancora ciascuna al proprio gambo: d'ogni pera però c'era solo la metà di destra [...] e l'altra metà era sparita...* [4, p. 24]/ „În goană slugile trecură pe sub un păr [...] se uitară la perele care atârnav sub cerul înălbit de lumina zorilor și la vederea lor se îngroziră. Perele nu mai erau întregi, era o mulțime de jumătăți de pere tăiate de-a lungul și fiecare pară atârna de cotorul ei: rămaseră doar jumătățile de dreapta [...], iar cealaltă jumătate dispăruse...”; *Pamela vide che tutte le margherite dei prati avevano solo la metà dei petali...* [4, p. 52]/ „Pamela notă că toate margaretele de prin pajiști rămăseseră doar cu jumătate din petalele lor...”; *Il prato era cosparso di bianche pastinache, ma anche a questi fiori era toccata la sorte delle margherite [...] e (Pamela) raccolse in un mazzo le pastinache dimezzate...* [4, p. 53]/ „Pajiștea era presurată cu flori de pastânac, dar și acestor flori le fusese hărăzită soarta margaretelor [...] și (Pamela) făcu un buchet din jumătățile de flori de păstârnac”. *Alla sera, venendo a casa per i prati c'era pieno di tarassachi detti anche soffioni. E Pamela vide che avevano perduto i piumini da una parte sola...* [4, p. 53]/ „Seara, pajiștile pe unde se întorcea acasă erau pline de flori de păpădie care mai erau numite „pufulețe”. Pamela băgă de seamă că-și pierdu-se puful doar dintr-o parte...” (trad. noastră)

Semne de răzbunare puteau fi întâlnite și la animale: *Andando, i servi su una pietra incontrarono mezza rana, per la virtù delle rane, ancora viva.* [4, p. 24]/ „mergând mai departe slugile văzură pe o piatră cum țopăie o jumătate de broască încă vie, în virtutea însușirilor ei de broască”; *L'indomani quando giunse alla pietra dove usava sedere pascolando le capre, Pamela lanciò un urlo. Orrendi resti bruttavano la pietra: erano metà di pipistrello e metà di una medusa, l'una stillante nero sangue e l'altra viscida materia...* [4, p. 54]/ „A doua zi când ajunse la piatră pe care obișnuia să se așeze când ducea caprele la păscut, Pamela scoase un țipăt. Rămășițe oribile mânjiră piatră, o jumătate de liliac și o

jumătate de meduză, din prima picura sânge negru, iar cealaltă era o masă vâscoasă...”. (trad. noastră)

Medardo benefic, în schimb, ajută copiii rătăciți în pădure să ajungă la casele lor și le dăruia smochine și gogoși: *Bambini smarriti nel bosco venivano raggiunti dal mezz'uomo... che li riportava per mano e regalava loro fichifiori e frittelle ...* [4, p. 70], lega copacii de granat ca să nu se scuture roada pe jos: *Mio zio aveva fasciato i melograni perché non si squarciassero e sgranassero...* [4, p. 76], aducea melci din pădure pentru bătrâne bolnave de inimă: *Sulla scala della vecchia Giromina vedemmo una fila di lumache che saliva su verso la porta: lumaconi di quelli da mangiare cotti. Era un regalo che mio zio aveva portato dal bosco a Giromina, ma anche un segnale che il mal di cuore della vecchia era peggiorato...* [4, p. 77].

În scrierile sale, Calvino detaliază tradițiile culinare italiene și relația lor cu istoria și cultura țării. Și deși în opera dată Calvino construiește o lume și un spațiu fictional raportat la Evul Mediu, natura și obiceiurile aparțin Italiei de ieri și de azi. Așa cum am scris mai sus, Calvino s-a născut în Cuba. Tatăl său, Mario Calvino, era agronom, iar mama, Eva Mameli, era savantă în domeniul botanicii. Familia locuia pe insulă pentru a studia plantele tropicale. Părinții s-au întors în Sanremo, orașul natal al scriitorului, unde Mario Calvino a preluat conducerea Stației Experimentale de floricultură „Orazio Raimondo”. Însă fondurile destinate inițiativei s-au pierdut după falimentul Băncii Garibaldi. Iar Mario Calvino a pus la dispoziție pentru proiect parcul vilei sale, pe nume Meridiana. De-a lungul anilor Mario a adunat plante și flori din toată lumea și mai ales din tropice. Se poate spune că Italo Calvino a crescut printre cele mai frumoase și rare flori ale întregii coaste din Sanremo.

Scriitorul descrie relația sa cu tata ca o relație pasională și contradictorie. Mario Calvino, pe timp de vară, îi forța pe cei doi fii, să se trezească la șase dimineața și să urce pe terasele podgoriilor pentru a ajunge, după un efort de o jumătate de oră, la grădina de legume din San Giovanni. Tatăl lui Calvino a avut o relație profundă cu pământul, natura, fructele și florile. S-a dedicat, cu un devotament aproape sacru și îi obliga pe copii să-l ajute, ducând acasă coșurile cu fructe și legume.

În anii '50, Sanremo în care Italo Calvino a crescut va dispărea. Parcul de la Vila Meridiana, care adăpostea plante și flori din întreaga lume – rezultatul a

zeci de ani de muncă și cercetări ale părinților – fusese sufocat de beton. Plecând de la o lume care a încetat să existe, autorul crează o lume fantastică care conține nucleeele a ceea ce a fost cândva și a ceea ce ar fi putut fi Sanremo, creând alegorii ale trecutului și ale prezentului scriitorul regresează prin narațiune la Sanremo din copilărie. Pădurea, copacii, ramurile, frunzele, florile din vila Meridiana din Sanremo devin texte, fraze, cuvinte, litere și caractere tipografice ale scrierii lui Calvino: *Quelli erano per me tempi felici, sempre per i boschi col dottor Trelawney cercando gusci d'animali marini diventati pietre.* [4, p. 29]/ „Pentru mine erau vremuri fericite, mereu prin pădure cu doctorul Trelawney în căutarea cochiliilor marine de vietăți pietrificate”; *Quella notte Pamela dormì nella sua amaca appesa tra l'olivo e il fico...*[4, p. 57]/ „Pamela a dormit în acea noapte în hamacul ei care era prins de un măslin și un smochin...”; *Quando lei si bagnava negli stagni e nei ruscelli io facevo la guardia perché nessuno la vedesse...*[4, p. 59]/ „Când se scălda în râu sau în heleșteu stăteam de veghe ca nu cumva să o vadă cineva...”; *Attorno a Pratofungo crescevano cespugli di menta piperita e siepi di rosmarino, e non si capiva se fosse natura selvatica o aiole d'un orto degli aromi.* [4, p. 61]/ „Lângă Pratofungo creșteau jur împrejur tufe de izmă și rozmarin, și nu te puteai dumeri dacă erau de natură sălbatică sau brazde ale unei grădini pline de miresme”. (trad. noastră)

Calvino își amintește și de alimentele simple și sănătoase de pe timpurile copilăriei: *Con Pamela nel bosco era un bel vivere. Le portavo frutta, formaggio e pesci fritti e lei in cambio mi dava qualche tazza di latte della capra e qualche uovo d'anatra ...*[4, p. 59]/ „Cu Pamela în pădure era un trai bun. Îi aduceam fructe, brânză și pește prăjit, iar ea în schimb îmi dădea câteva căni de lapte de capră și ouă de rață...”; *Si chiamava Galateo e portava appeso al collo un corno da caccia, il cui suono avvertiva da distante della sua venuta. Le donne udivano il corno e posavano sull'angolo del muretto uova, o zucchini, o pomodori, e alle volte un piccolo coniglio scuoiato...*[4, p. 36]/ „Numele lui era Galateo și purta un corn de vânătoare atârnat de gât, al cărui sunet avertiza de la distanță despre sosirea sa. Femeile când auzeau cornul puneau pe colțul gardului ouă, dovlecei sau roșii și, uneori, un iepure mic despuiat”. (trad. noastră)

Aspectul deschis al operei permite diferite interpretări: Medardo care alină văduvele și orfanii, îi ceartă pe păcătoși, împiedică desfrâul printre leproși, tămăduiește animalele rănite este obositor de bun, iar Medardo malefic adoptă

un comportament crud, extins la tot ce atinge: scoate ochiul stâng păsărilor, taie partea stângă a copacilor, florilor, fructelor, rupe aripa stângă și piciorul stâng al viețuitoarelor, în nestăvilitul impuls de a contamina cu același rău tot ce atinge. Fiecare în sine este imposibil de suportat. Unite, așa cum erau inițial, cele două jumătăți alcătuiesc un om nici mai bun nici mai rău decât alții. Unitatea contrariilor reface echilibrul personajului, dar și echilibrul lumii în care viețuiește. Și poate tocmai aceasta este esența *Vicontelui tăiat în două*: fiecare ființă este totodată și bună și rea, bunătatea și răutatea manifestându-se în situații diferite obțin o valoare doar în raport cu actorii și acțiunile ce aparțin situației existențiale și cu felul în care structura defensivă a individului reacționează în această situație. Adevărul este că o ființă exclusiv rea sau exclusiv bună nu poate fi îndurată de ceilalți și nici acceptată.

Calvino a utilizat simbolismul gastronomic și în povestirile sale scurte. În *Marcovaldo ovvero Le stagioni in città/ Marcovaldo sau Anotimpurile în oraș*, personajul principal aspiră mereu la o viață mai bună și găsește alinare în momentele în care poate savura o masă simplă, dar autentică, în mijlocul naturii. În această colecție de povestiri despre un personaj urban, Calvino recurge la sugestivitatea simbolismului gastronomic care i-a permis să evidențieze diferența dintre lumea rurală și cea urbană. Marcovaldo, este un muncitor care locuiește într-un oraș industrial, mâncarea fiind o necesitate de bază în viața lui Marcovaldo, iar lupta lui de a găsi suficientă hrană reflectă lupta pentru supraviețuire în societatea modernă. Mâncarea reprezintă legătura sa cu natura și simplitatea vieții rurale, pe care o idealizează. Marcovaldo visează să găsească mâncare proaspătă și autentică, dar în orașul industrial în care locuiește, mâncarea este adesea artificială, transformată și lipsită de autenticitate. Contrastul dintre așteptările lui Marcovaldo și produsele și alimentele pe care le găsește relevă înstrăinarea și dezumanizarea vieții urbane moderne. În povestirea *Porumbelul comunal* Marcovaldo, fiind flămând, vede un stol de becațe zburând pe cer. În intenția de a mânca becațe prăjite, încearcă să le prindă împrăștiind împreună cu copiii lipici pe terasa de la bloc. Noaptea toți membrii familiei visează care mai de care: Marcovaldo – becațe prinse în lipici, soția Domitilla, fiind mai leneșă, visa la o rață prăjită, iar Michelino văzu în vis o barză. A doua zi, însă au reușit să prindă doar un biet porumbel, pe care l-au gătit cu grijă, dar care s-a dovedit a fi proprietatea administrației municipale: *Il casamento dove abitava Marcovaldo*

aveva il tetto fatto a terrazzo, [...]. Marcovaldo ci salì con tre dei suoi figli, con un bidone di vischio, un pennello e un sacco di granone. [...] Quella notte Marcovaldo sognò il tetto cosperso di beccacce invischiate sussultanti. Sua moglie Domitilla, più vorace e pigra, sognò anatre già arrosto posate sui comignoli. [...]. Michelino sognò di trovarci una cicogna. Il giorno dopo, a ogni ora, uno dei bambini andava d'ispezione sul tetto [...]. Marcovaldo andò su con un sacco. Impegolato nel vischio c'era un povero piccione, uno di quei grigi colombi cittadini, abituati alla folla e al frastuono delle piazze.[5, p. 10]

Mai mult decât atât, alimentele servesc ca mijloc de a explora tema sărăciei și inegalității sociale. Familia lui Marcovaldo se afla adesea în situații de sărăcie, iar hrana devine un indicator al stării lor economice. Calvino descrie preparatele lor ca fiind simple, repetitive și lipsite de gust, subliniind lipsa de resurse și oportunități care le caracterizează viața. În povestirea *Marcovaldo la supermarket* autorul descrie o situație deosebită, Marcovaldo își duce familia la supermarket unde se vor preface că merg la cumpărături. Într-adevăr, cu salariul său de muncitor, nu își poate permite produsele strălucitoare și scumpe care-i fac cu ochiul de pe rafturi. Cu toate acestea, membrii familiei cu greu rezistă tentației de a umplea cărucioarele cu produse, iar aventura ia o întorsătură neașteptată... Propunem un fragment care relevă din plin condiția de sărăcie a familiei lui Marcovaldo: *E così andavano in processione coi carrelli davanti a sé, tra banchi stipati da montagne di cose mangerecce, indicandosi i salami e i formaggi e nominandoli, come riconoscessero nella folla visi di amici, o almeno conoscenti. – Papa, lo possiamo prendere questo? – chiedevano i bambini ogni minuto. – No, non si tocca, è proibito, – diceva Marcovaldo ricordandosi che alla fine di quel giro li attendeva la cassiera per la somma. – E perché quella signora lì li prende? – insistevano, vedendo tutte queste buone donne che, entrate per comprare solo due carote e un sedano, non sapevano resistere di fronte a una piramide di barattoli e tum! tum! tum! con un gesto tra distratto e rassegnato lasciavano cadere lattine di pomodori pelati, pesche sciropate, alici sott'olio a tambureggiare nel carrello* [5, p. 54].

„Și așa au mers în procesiune cu cărucioarele în față, între tarabele înghesuite cu munți de lucruri comestibile, arătând unul către altul salamuri și brânzeturi și numindu-le, de parcă ar recunoaște în mulțime chipurile prietenilor, sau cel puțin al cunoscuților. – Tată, putem lua asta? – întrebau copiii în fiecare

minut. – Nu, nu te atinge, e interzis, – spunea Marcovaldo, amintindu-și că la finalul acelei runde, casieria îi aștepta să plătească suma. – Și de ce doamna aceea de acolo le ia? – au insistat ei, văzând toate aceste femei bune care, venind să cumpere doar doi morcovi și o țelină, nu rezistau în fața unei piramide de borcane și bum! bum! bum! cu un gest între distrat și resemnat lăsau să cadă conserve de roșii decojite, piersici în sirop, hamsii în ulei zornăind în cărucior.” (trad. noastră)

După un timp oarecare, Marcovaldo a vrut să încerece plăcerea de a purta în cărucior diferite produse și ascunzându-se de familie a început să umple căruciorul: *Insomma, se il tuo carrello è vuoto e gli altri pieni, si può reggere fino a un certo punto: poi ti prende un'invidia, un crepacuore, e non resisti più. Allora Marcovaldo, dopo aver raccomandato alla moglie e ai figlioli di non toccare niente, girò veloce a una traversa tra i banchi, si sottrasse alla vista della famiglia e, presa da un ripiano una scatola di datterì, la depose nel carrello. Voleva soltanto provare il piacere di portarla in giro per dieci minuti, sfoggiare anche lui i suoi acquisti come gli altri, e poi rimetterla dove l'aveva presa. Questa scatola, e anche una rossa bottiglia di salsa piccante, e un sacchetto di caffè, e un azzurro pacco di spaghetti.* [5, p. 55]/ „Pe scurt, dacă căruciorul tău este gol și ceilalte pline, poți rezista până la un anumit moment: apoi te lași stăpânit de invidie, de un junghi la inimă, și nu mai poți rezista. Așa că Marcovaldo, după ce și-a îndemnat soția și copiii să nu se atingă de nimic, a făcut o întorsătură rapidă între rândul de tejghele, dispăru din ochii familiei și, luând de pe un raft o cutie de curmale, a pus-o în cărucior. Voia doar să experimenteze plăcerea de a o purta timp de zece minute, de a-și etala cumpărăturile ca și ceilalți și apoi să o pună înapoi acolo de unde o luase. Deci, cutia menționată și, de asemenea, o sticlă roșie de sos iute, o cutie de cafea și un pachet albastru de spaghetti.” (trad. noastră) Putem nota că printre produsele enumerate Marcovaldo alege produsele specifice culturii italiene, astfel numele de produse sunt simboluri ale bucătăriei italiene.

Cu toate acestea, în ciuda dificultăților, mâncarea și natura devin uneori un refugiu pentru Marcovaldo. Calvino descrie momentele în care Marcovaldo reușește să găsească alimente proaspete sau să creeze ocazii speciale în preajma meselor ca momente de bucurie și de evadare din monotonia vieții sale de zi cu zi. Mâncarea și natura devin o sursă de plăcere și speranță, o modalitate de a scăpa de greutățile și frustrările existenței sale: *Un giorno, sulla striscia d'aiola*

d'un corso cittadino, capitò chissà donde una ventata di spore, e ci germinarono dei funghi. Nessuno se ne accorse tranne il manovale Marcovaldo che proprio lì prendeva ogni mattina il tram. Aveva questo Marcovaldo un occhio poco adatto alla vita di città [...]. Invece, una foglia che ingiallisse su un ramo, una piuma che si impigliasse ad una tegola, non gli sfuggivano mai... [5, p. 2]/ „Într-o zi, pe o bucată de spațiu verde de pe un bulevard, se abătu, cine știe de unde, o adiere de spori din care răsăriră ciuperci. Nimeni nu-și dădu seama de asta în afară de ucenicul Marcovaldo, care tocmai de acolo lua tramvaiul în fiecare dimineață. Avea acest Marcovaldo un ochi puțin format pentru viața de oraș [...]. Însă, o frunză care îngălbenea pe o creangă, un fulg care rămânea prins între țigle nu-i scăpau niciodată...”

În final, putem conchide că în lucrarea „Marcovaldo sau Anotimpurile în oraș” mâncarea reprezintă atât realitatea dură a vieții urbane moderne, cu artificialitatea și dezumanizarea ei, cât și dorința de autenticitate și legătură cu natura. Calvino folosește mâncarea ca simbol pentru a explora teme precum condiția umană, inegalitățile sociale și căutarea bucuriei și a sensului în viața de zi cu zi.

Semiotica gastronomică în opera lui Italo Calvino nu se limitează doar la descrierea mâncărilor sau a obiceiurilor culinare, ci reprezintă o modalitate de a explora și de a transmite semnificații mai profunde și universale. Prin intermediul alimentelor, autorul a reușit să exploreze teme precum identitatea culturală, relațiile umane și raportul dintre om și natură.

Opera lui Calvino evidențiază importanța alimentelor ca expresie culturală și ca simbol al identității. Prin scrierile sale, Calvino ne invită să reflectăm asupra semnificației profunde pe care mâncarea o asumă în viața noastră și în societățile noastre și la modul în care ne poate conecta cu trecutul, cu prezentul și cu lumea din jurul nostru. Calvino se referă adesea la mâncare ca la un mijloc de legătură între acești parametri temporali, iar mâncarea italiană tradițională devine un simbol al continuității și al rădăcinilor culturale.

Referințe bibliografice:

1. BARTHES, Roland. «L'alimentazione contemporanea». In: Barthes, Roland, *Scritti: società, testo, comunicazione*. A cura di Gianfranco Marrone; trad. di Gianfranco Marrone. Torino: Einaudi, 1998, pp. 31-41. Trad. di: *Pour une psychosociologie de l'alimentation contemporaine*, 1961.

2. MONTANARI, Massimo (a cura di). *Il mondo in cucina: storia, identità, scambi*. Roma-Bari: Laterza, 2006. ISBN 9788842081609.
3. CALVINO, Italo. *Il barone rampante*. Arnoldo Mondadori Editore S.p.A., 1993. (1-a ed. 1957) ISBN 88-04-37085-8.
4. CALVINO, Italo. *Il visconte dimezzato*. Garzanti Editore, 1985. ISBN 88-11-66676-7.
5. CALVINO, Italo. *Marcovaldo ovvero Le stagioni in città*. Editore: Fastbook, 2008. ISBN 10: 8804382244. [Accesat 20.06.2023] Disponibil: https://www.cestari-righi.edu.it/old/righi/materiali/20092010/didattica/1D_italiano_Calvino.Italo_Marcovaldo.pdf

IMAGINAR GASTRONOMIC ÎN *LEAGĂNUL RESPIRAȚIEI* DE HERTA MÜLLER

Ludmila USATÂI
Universitatea de Stat din Moldova
ORCID: 0009-0004-8516-5716

Romanul *Leagănul respirației* de Herta Müller, laureata Premiului Nobel, surprinde o pagină tragică din existența minorității germane din România, care, doar pentru că erau nemți, au fost trimiși forțat în lagărele de muncă din URSS. Realitățile de aici, frigul, foamea, mizeria și munca epuizantă, îi transformă pe deținuți în niște roboți, care lucrează zi și noapte, fără a fi remunerați, fără a fi hrăniți.

Imaginarul gastronomic în operă variază între *festinul culinar* (existent exclusiv în vis sau în amintirile deținuților) și *foame* (o foame obsedantă, o foame chinuitoare) care conducea spre dezumanizarea individului. Iar aducerile aminte, în cazul personajelor din *Leagănul respirației*, au un rol de menținere a individului în limitele umanului, de activare a memoriei, de păstrare a legăturii cu cei de acasă.

Cuvinte-cheie: *deportare, foame, dezumanizare, frig, mizerie, muncă forțată, imaginar gastronomic, memorie.*

GASTRONOMIC IMAGINARY IN *THE CRADLE OF BREATH* BY HERTA MÜLLER

The novel *the Cradle of breath* by Herta Müller, laureate of the Nobel Prize, captures a tragic page from the existence of the German minority in Romania, who, just because they were Germans, were forcibly sent to labor camps in the USSR. The realities here, the cold, the hunger, the filth and the exhausting work, turn the prisoners into robots, working day and night, without being paid, without being fed.

The gastronomic imaginary in the opera varies between the culinary feast (existing exclusively in the dream or in the memories of the inmates) and hunger (an obsessive hunger, an excruciating hunger) that led to the dehumanization of the individual. And reminiscences, in the case of the characters in the *Cradle of Breathing*, have a role of keeping the individual within the limits of the human, of activating the memory, of preserving the connection with those at home.

Keywords: *deportation, hunger, dehumanization, cold, misery, forced labor, gastronomic imaginary, memory.*

Deseori se susține eronat că termenul gastronomie se referă exclusiv la arta de a găti. Gastronomia însă studiază diverse componente culturale pe care le are alimentația, și mâncarea în general, ca element de bază. Astfel, ea este relaționată cu artele frumoase și științele sociale în termeni de cultură și cu științele naturale referitor la sistemul nutrițional al corpului uman.

Literatura universală însumează un număr impresionant de pagini dedicate festinurilor culinare. Literatura română de asemenea abundă în fragmente unde sunt descrise mese îmbelșugate oferite cu diverse ocazii. Există însă și opere literare în care lipsa mâncării (implicit foamea) este unul dintre pilonii pe care se edifică opera. Or, dacă luăm în discuție romanul *Leagănul respirației* de Herta Müller, nu festinurile culinare și mesele îmbelșugate sunt la ordinea zilei, ci lipsa acestora, foamea continuă, chinuitoare și obsedantă, iar mesele bogate, cu o mare varietate de bucate, există în vis sau, ipotetic, în lungile discuții pe care le aveau deținuții în puținul lor timp liber. Discuțiile despre mâncare, alimente, rețete sunt o modalitate de reliefare a modului de gândire și de acceptare a realității. Și dacă, în viziunea exegetei Petronela Savin, „La Creangă, imaginile alimentare dezvăluie modalități de ilustrare a *principiilor de gândire* și de reprezentare ancestrale *ale unei clase, cea țărănească*, care de fapt este reprezentarea unui popor” [1, p. 123], în cazul romanului scriitoarei Herta Müller, când imaginile alimentare transmit sărăcia meniului din lagăr (supă de varză și pâine), se reliefează evoluția *principiilor de gândire a unor deținuți*, de la a ironiza pe seama unor carcase de capre cu care erau hrăniți în drumul lor spre „lagărul morții” până la „a bate până la moarte” pentru o bucată de pâine. Scena în care personajul Karli Halmen fură pâinea deținuților care a fost economisită cu mari eforturi este una ce demonstrează cum foamea poate transforma omul în animal: „Pâinea nu mai era și Karli Halmen ședea pe patul său având pe el doar rufăria de corp. Albert Gion s-a dus la el și, fără o vorbă, i-a ars trei pumni în gură. Tot fără o vorbă, Karli Halmen a scuipat în pat doi dinți. Un altul, acordeonistul, l-a înșfăcat pe Karli de ceafă ducându-l la găleata cu apă și vârându-i capul sub apă. Mai întâi s-a auzit o gâlgăire din gură și nas, apoi un horecăit, apoi – tăcere. Un altul, toboșarul, i-a tras afară capul din apă și l-a strâns de beregată până ce gura lui Karli a zvâcnit la fel de urât ca gura Feniei. L-am împins deoparte pe toboșar, dar mi-am scos sabotul de lemn din picior. Și-așa de tare mi s-a smucit mâna-n sus, că era să-lucid pe hoțul de pâine. Avocatul Paul Gast, care până atunci ne privea din patul lui de sus, mi-a sărit în spate, smulgându-mi din mână sabotul și

dând cu el de perete [...] Setea de omor îmi furase mințile. Și nu doar mie, eram cu toții o haită” [2, p. 109-110].

Romanul este „proiectat” pe fundalul istoric al deportării minorității germane din România din ianuarie 1945 pentru a reconstrui ceea ce a distrus armata hitleristă în război. În calitate de narator îl identificăm pe Leopold Auberg, un adolescent de 17 ani, lipsit de experiență de viață, naiv și inocent, care trece perioada de inițiere de cinci ani într-un spațiu concentraționar, dominat de frig, foame și teroare. Acest element constitutiv al universului operei (naratorul) este foarte important, deoarece naratorul este cel care, „în calitate de persoană care evaluează, care simte, care privește”, ne transmite o imagine a lumii așa cum o trăiește el, nu așa cum este aceasta în realitate ” [3, p. 35]. În aceeași cheie comentează statutul naratorului și exegeta Mieke Bal: „Identitatea naratorului, gradul și modul în care această identitate este indicată în text, ca și opțiunile pe care toate acestea le impun, formează caracterul specific al unui text” [4, p. 37].

Universul concentraționar, de la plecarea din România a deportaților, transportați într-un tren neamenajat, și până în lagărul din Novogorlovka, deținuți pentru cinci ani de zile, îl descifrăm în special din perspectiva naratorului Leopold Auberg, care tratează inițial situația cu lejeritate, ca o posibilitate de a scăpa de cotidianul vieții din Sibiu. Acesta, dar și toți cei care împart cu el vagoanele destinate pentru transportarea vitelor, până la „intrarea în scenă” a *Îngerului Foamei*, sunt neglijenți cu ceea ce li se oferă: „Încă mai eram pe teritoriu românesc, și de două ori ne-au azvârlit în vagon câte ***o jumătate de capră golașă***, tăiată de-a lungul cu fierăstrăul. Era înghețată bocnă și s-a prăvălit pe podea cu o bufnitură. Prima capră am socotit că-i lemn de foc. Am rupt-o în bucăți și-am aruncat-o în foc. Era atât de uscățivă că nici măcar n-a puțit, și-a ars bine. La a doua capră a trecut din gură-n gură cuvântul ***PASTRAMĂ***. Dar și cu-a doua am făcut focul și-am râs. Era la fel de țepăună și albăstrie ca prima, o carcasă sinistă. Dar am râs prea devreme – atâta dispreț era în noi, încât am refuzat pomana făcută cu cele două capre românești” [2, p. 16-17].

Pasajele cu referință la rețete, bucate și alimente ce nu sunt accesibile în lagăr, și care, aparent, au o importanță marginală, sunt definitorii pentru supraviețuirea deportaților. Aceste inserții descriptive sunt susținute de anumite motivații. Or, „motivația este produsă de ***vorbire, privire sau acțiune*** – cele trei forme de instanță” [4, p. 54]. Exegeta Mieke Bal concretizează și mecanismul de materializare: „Un personaj vede un obiect. Descrierea reprezintă reproducerea a

ceea ce vede personajul” [4, p. 54]. În *Leagănul respirației*, motivația nu se înscrie în tipurile clasice de producere (de vorbire, privire sau acțiune), ci se creionează un alt tip, caracteristic pentru această operă, cel al motivației produse de vis sau imaginate (ceea ce este văzut cu ochiul minții).

Scenele care fac referință la actul mâncării în romanul *Leagănul respirației* reliefează două perspective distincte:

1. Cea a visului (sau a rememorării) – este o perspectivă existentă doar virtual, în vis sau în memoria celor care sufereau de foame zi de zi. În acest caz, meniul pentru mâncatul în somn este unul variat și abundent, iar naratorul nu se „zgârcește” să prezinte în lista de bucate multe delicatete gastronomice: „În vis există milostivirea obsesiei de-a mânca – și milostivirea asta-i un chin. Mănânc *supă de carne cu tăiței, și pâine, ardei umpluți și pâine, tort-buturugă*. Apoi mă trezesc, mă uit la lumina de serviciu galbenă, mioapă, a barăcii, adorm la loc și mănânc *supă de gulii și pâine, iepure marinat și pâine, înghețată de căpșuni* într-o cupă de argint. După care *tăiței cu nucă și cornulețe cu gem*. Și-apoi *varză clujeană și pâine, tort cu rom*. Apoi *cap de porc fiert cu hrean și pâine*. La sfârșit mi-ar fi plăcut să mănânc *pulpă de căprioară și pâine*, și-un *compot de caise*, dar difuzorul începe să urle întrerupând masa – s-a făcut ziuă” [2, p. 87].

În lipsa mâncării, deținuții se „ospătează” cu amintiri și cu rețete: „Când foamea-i mai rea, vorbim de copilărie și de mâncare. Femeile vorbesc mai detaliat despre mâncare decât bărbații. Cel mai detaliat vorbesc femeile de la sate. Pentru ele, fiecare rețetă culinară are cel puțin trei acte ca o piesă de teatru. Deosebiri de păreri cu privire la mirodenii fac să crească tensiunea. Care sporește vertiginos atunci când în *umplutura formată din slănină, pâine și ou* se cuvine să nu intre nicidecum doar o jumătate de ceapă, ci *o cepșoară întreagă*, și nu doar patru, ci *șase căței de usturoi*, și când ceapa și usturoiul nu doar le tai mărunț, ci le dai pe răzătoare. Și când *pesmetul de pâine albă e mai bun ca pâinea*, iar *chimenul mai bun ca piperul*, și *măghiranul*, zică cine ce-o vrea, e tot mai bun – *chiar mai bun ca tarhonul*, care merge la pește, nicidecum la rață. Și când *umplutura se cere introdusă între piele și carne pentru ca la prăjit grăsimea pielii să îmbibe restul*, sau dimpotrivă *vârâtă în scobitura pântecelui pentru ca la prăjit să nu se îmbibe cu grăsimea pielii* – ajunsă aici, piesa de teatru și-a atins punctul culminant. Uneori are câștig de cauză *rața umplută evanghelic*, alteori aceea *umplută catolic*” [2, p. 112].

Naratorul adoptă o atitudine sarcastică atunci când se referă la pregătirea bucatelor după anumite rețete. El pune semnul egalității între o rețetă și un banc susținând că: „Să povestești rețete culinare îți cere o mai mare măiestrie decât să spui bancuri. Poanta trebuie să nimerească în plin, măcar că nu-i comică. Aici în lagăr ești în plină anecdotă chiar de la început când zici: SE IA... Faptul că aici nu se găsește nimic din ce-ai putea lua pentru gătit – asta-i poanta. Dar nimeni n-o spune. Rețetele culinare sunt bancuri pe care le face Îngerul foamei” [2, p. 113].

2. O altă perspectivă este **cea a realității sau a prezentului** – una dezolantă, atunci „când ți se oferă mai degrabă condiții ca să mori decât să trăiești”, personajele romanului revin la meniurile arhaice, care, pentru deținuții din lagăr, erau un imperativ al supraviețuirii și nu unul al plăcerii: „Aveam două rețete pentru lobodă: Frunzele de lobodă – după ce le-ai sărat, firește – le poți manca și crude, ca salata de fetică. Rupi mărunț mărarul sălbatic și-l presari deasupra. Sau fierbi în apă sărată cotoarele întregi. Pescuite cu lingura din oală au un gust nemaipomenit de sfeclă-creață (o varietate de sfeclă roșie – n.n.). Iar fiertura o bei alături fie ca pe o zeamă străvezie, fie ca pe ceai verde” [2, p. 20]. Iminența alegerii unei opțiuni este evidentă: accepți realitatea sau mori.

De altfel, salata, supa sau ceaiul de lobodă sunt o ofertă mai puțin atractivă, dar care totuși se înscrie în limitele acceptabilului. Însă scena în care naratorul Leo Auberg trece după tura de noapte pe la pubela cantinei pentru a lua „micul dejun” este una distrugătoare și dezumanizantă: „Mă-ntorc în zorii zilei din tura de noapte frânt de oboseală. (...) Cu foamea-n văzul lumii, Îngerul mă însoțește la mormanul de gunoaie din spatele cantinei. Clătinându-mă pe picioare, merg puțin în urma lui, spânzurând pieziș de vâlul palatului meu. Pas cu pas merg pe urma picioarelor mele, de n-or fi ale lui cumva. Foamea îmi este direcția, de nu cumva o fi a lui. Îngerul mă lasă să trec înainte. N-a devenit rușinos, doar că nu vrea să fie văzut împreună cu mine. Apoi îmi îndoi spatele, de nu cumva o fi a lui. Lăcomia mea e cruntă, mâinile mi se-agită sălbatic. Sunt mâinile mele. Îngerul nu se-atinge de gunoaie. Îmi îndes în gură cojile de cartofi și-nchid ambii ochi, așa simt mai bine cât sunt de dulci și sticloase cojile-nghețate de cartofi” [2, p. 86].

Dar „bucatele” preparate din lobodă sau cojile de cartofi nu sunt partea „cea mai rea” din meniul deținuților. Existau situații critice când naratorul era într-atât de chinuit de foame, încât mestecatul în gol, la nivel psihologic, putea să-i ofere o oarecare doză de sațietate. Anume aici, în lagăr, proverbul românesc „a mânca cu ochii” și nu doar cu ochii, ci și cu gură, doar că „în gol”, nu mai are o conotație

metaforică, ci se transformă într-o tristă realitate: „Când n-aveam nimic de gătit, lăsam fumul să-mi șerpuiască prin gură. Îmi trăgeam limba îndărăt și mestecam în gol. Mâncam salivă cu fum de seară și mă gândeam la cârnați fripți. Când n-aveam nimic de gătit treceam prin apropierea oalelor prefăcându-mă că înainte de culcare vreau să mă spăl pe dinți la fântână. Dar înainte de a-mi vârî periuța de dinți în gură, mâncam de două ori. Cu foamea ochilor mâncam focul galben, iar cu foamea din cerul gurii, fumul” [2, p. 28].

Dar există și o scenă în roman când accentele sunt deplasate de pe elementul gastronomic pe calitățile umane ale unui personaj feminin din roman. Naratorul, fiind în căutare de mâncare sau, mai corect spus cerșind, ajunge în casa unei rusoaice, familia căreia fusese lovită de aceeași nenorocire: fiul i-a fost deportat în Siberia. Anume această femeie realizează că fiul ei și Leo Auberg sunt în situații identice. Iar gestul ei de a-l hrăni cu o supă banală de cartofi, care pentru deținutul german era un deliciu, are un dublu sens: în primul rând, femeia este dominată de un sentiment de mila față de un om înfometat și, în al doilea rând, gândește că poate cineva acolo, unde se află fiul ei, va proceda la fel: „Mi-a arătat un scaun iar eu m-am așezat la colțul mesei. Mi-a scos căciula din cap punând-o pe masă. A pus o lingură de lemn lângă căciulă. Apoi s-a dus la cuptor și-a turnat supa de cartofi din oală în blidul de tinichea. Era cu siguranță un litru de supă. Am dus lingura la gură și ea stătea lângă umărul meu uitându-se la mine. Supa era fierbinte, o leorpăiam și trăgeam cu coada ochiului la ea. Iar ea a dat din cap. Aș fi vrut să mănânc fără grabă ca să mă bucur mai îndelung de supă. Dar foamea ședea ca un câine în fața străchinii și hăpăia cu lăcomie. Supa m-a încălzit strașnic până-n vârful degetelor la picioare” [2, p. 75].

În concluzie menționăm că imaginarul gastronomic în romanul *Leagănul respirației* reliefează două lumi distincte: **o lume reală/ din lagăr**, cu o atmosferă de groază (unde domină foamea, sărăcia, păduchii, ploșnițele etc.) și **o lume virtuală imaginată** (plină de bucate gustoase, pâine și multe delicii culinare), lume în care „se retrag” personajele romanului atunci când existența devine insuportabilă.

Referințe bibliografice:

1. SAVIN Petronela. *Universul din lingură. Despre terminologia alimentară românească*. – Iași: Institutul European, 2012. 194 p. ISBN 978-973-611-862-3
2. MÜLLER Herta. *Leagănul respirației*. – București: Humanitas, 2010. 290 p. ISBN 978-973-689-362-9
3. STANZEL Franz K. *Teoria narațiunii*. – Iași: Institutul European, 2011. 385 p. ISBN 978-973-611-730-5
4. BAL Mieke. *Naratologia*. – Iași: Institutul European, 2008. 241 p. ISBN 978-973-611-539-4

TRADUCEREA LITERARĂ ȘI GASTRONOMIA MEXICANĂ : CÂTEVA REȚETE

Olivia Narcisa PETRESCU

Universitatea Babeș-Bolyai, Cluj-Napoca, România

ORCID: 0000-0002-6685-5330

Acest studiu analizează câteva aspecte traductologice relevante din punct de vedere socio-cultural, reliefate din romanul mexican *Un dulce miros de moarte* de Guillermo Arriaga și traducerea noastră din spaniolă în română. Pe scurt, sunt vizate câteva din teoriile actuale despre traducerea elementelor culturale și a structurilor sintagmatice ale acestora, urmărind să cerceteze diversele tipologii și practici de transfer cultural. Mai mult, propunem o clasificare a elementelor culturale în funcție de gusturile mexicane, pentru a stabili anumite criterii și tehnici de traducere, cu scopul de a prezenta perspective utile asupra traducerii literare aplicate în gastronomie.

Cuvinte-cheie: *traducere literară, culturem, gastronomie, Mexic, cultură, strategii, practici.*

LITERARY TRANSLATION AND MEXICAN GASTRONOMY: SOME RECIPES

This study looks at some relevant aspects of traductology, from a socio-cultural point of view, as depicted in the Mexican novel *A sweet scent of death* by Guillermo Arriaga and our translation from Spanish into Romanian. Briefly, it focuses on the present theories about translating cultures and their syntagmatic structures, aiming at exploring different typologies and cultural transfer practices. Besides, we propose a classification of the cultural elements according to Mexican tastes, in order to establish certain criteria and translation techniques, with the purpose to set forward useful perspectives on literary translation applied to gastronomy.

Keywords: *literary translation, cultureme, gastronomy, Mexico, culture, strategies, practices.*

A traduce un text (non)literar înseamnă a întreprinde o călătorie culturală ce necesită o pregătire intelectuală temeinică. În cazul romanului lui Arriaga, traducătorul trebuie să se familiarizeze cu ochiul clinic de scenarist al autorului, pentru ca apoi să poată pătrunde în lumea satului Loma Grande, din regiunea

Veracruz, Mexic. Treptat, povestea reliefată în *Un dulce miros de moarte* se transformă într-o voce plurală narativă puternică cu suflu tropicală sufocantă, unde răzbunări și mistere sunt răvășite de moarte în cel mai mexican mod.

Traducerea elementelor culturale presupune un proces complex ce vizează o abordare funcțională și dinamică, incluzând adesea obstacole în înțelegerea totală a textului literar sau a culturii însăși. În primul rând, menționăm corespondența relativ redusă între cultura mexicană și cea română, datorată distanței geografice, dar și spirituale între cele două civilizații care marchează dificultatea de a găsi echivalențe oricărui element lingvistic autohton. Totodată, se observă că multe semne culturale din cultura mexicană sunt inexistente în cultura română, la aceasta contribuind și substratul autohton distinct. Astfel, dacă în partea centrală a Mexicului se semnalează rădăcini ancestrale provenind cu precădere din culturile maya, zapotecă, otomí, mixtecă și aztecă, din același punct de vedere, teritoriul românesc este mult mai redus și uniform, având influențe ale culturii romane sedimentate peste rămășițe geto-dacice, la care în timp s-au adăugat elemente slave, austro-ungare și a altor popoare balcanice.

În al doilea rând, deși ne referim la un gen literar destul de flexibil, cum este romanul, unde elementele lingvistico-ficționale (metafore, figuri de stil, elemente narrative) aparțin aceluiași câmp stilistic, atât în textul original (TO), precum și în textul tradus (TT), totuși, registrul socio-cultural și tehnicile expresive variază considerabil. În acest sens, se remarcă diferențe între castiliana peninsulară și cea din Mexic, ceea ce uneori, îngreunează procesul de comprehensiune și transpunere-echivalare lingvistică, dat fiind că limba română nu are nicio varietate „atlantică” sau colonială.

În studiile de traductologie din ultimii cincizeci de ani, termenului *culturem* i s-au desemnat o multitudine de semnificații asemănătoare, fiecare reflex al tendințelor de cercetare corespunzătoare deceniilor luate spre analiză. De fapt, relația dintre limbă și cultură a fost definită de Humboldt la începutul secolului al XIX-lea, fiind reprezentată de integrarea fiecărei culturi în universul semiotic al unei comunități, recognoscibilă prin aceleași mentalități și limbi folosite.

Originea definiției generale a termenului *culturem* nu este foarte clară. Unii autori o atribuie autorilor precum Nord [1997, p. 34] sau Osakaar [1988], în ceea ce ne privește, coincidem cu alte opinii – chiar înseși Nord, Mayoral Asensio sau Hurtado Albir – care susțin că următoarea aserțiune i se datorează lui Vermeer [1983, p. 8]:

Culturemul este *un fenomen social dintr-o cultură A, considerat relevant*

pentru membrii acestei culturi și, dacă se compară cu un fenomen corespondent din cultura B, atunci se descoperă că este specific pentru cultura A.

O altă teoreticiană din România vine cu o definiție chiar mai practică și argumentează că, de fapt, **culturem** servește în a desemna un enunț purtător de informație culturală, fiind totodată unitate culturală de dimensiune variabilă în TO, ce se regăsește în TT, sub formă și în dimensiune variabilă [Georgiana Lungu Badea: 2001].

Drept corolar, adăugăm că noțiunea de **culturem** poate indica specificitatea unei țări sau regiuni sau doar a unei enclave culturale, fiind unitate de comunicare, cu structură semantică și pragmatică complexă, relevantă pentru o anumite comunitate, a cărei traducere impune un studiu temeinic și tehnici și strategii adecvate fiecărui caz.

În ceea ce privește procedeele de traducere utilizate, propunerile multor autori se aseamănă mult în metodologie. Studiind strategiile cele mai des folosite, Vlakhov și Florin [1970] conchid asupra a șase moduri de a traduce termenii pe care îi definesc ca *realia*: transcriere, calchiere, traducere aproximativă prin generalizare, formare de neologisme și traducere descriptivă. Indiferent de procedeul de traducere indicat de aceștia, este evident că traducătorul trebuie să propună un TT fidel față de TO, fidelitate greu de definit ca un tot unitar și absolut, dar care trebuie să respecte atmosfera locală, registrul lingvistic, figurile de stil utilizate, efectele discursive etc., însă având grijă ca traducerea să nu dobândească efecte stranii. Altfel spus, există nuanțări proprii actului de traducere [V. Newmark 1988/1992, p. 145], care se raportează la tipul de text și finalitatea sa; importanța fiecărui element cultural în cultura TO și totodată gradul de relevanță lingvistică în cultura TT (noutate, referențialitate și viitoare uzanțe); caracteristicile cititorului, motivația sa și nivelul cultural (destul de dificil de apreciat, dat fiind că majoritatea traducerilor se adresează unui public general-universal).

În aceeași ordine de idei, Newmark [1998] citat de Hurtado Albir [2004, p. 611], indică douăsprezece procedee de strategii de traducere, dintre care: împrumutul; echivalentul (adaptarea pronunțării, ortografiei și morfologiei), analiza componentelor; suprimarea; dublura (combinarea de tehnici); parafrazările; notele; glosele etc. În schimb, autorii Hervey și Higgins folosesc noțiunea de *filtru cultural*, deja introdusă de House [1986], cu scopul de a menține un raport bine definit între elementele din TO transpuse în TT, utilizând,

în funcție de apropierea sau depărtarea lingvistică, următoarele tehnici: exotism, împrumut cultural, calc(hiere), traducere comunicativă și traslație culturală.

În lucrarea de față am adoptat o clasificare personală, în funcție de simțurile gustative cele mai apreciate în gastronomia mexicană, propunând rețete menite să ilustreze gradele de dificultate presupuse de elementele semnalate. La baza studiului se află afirmația lui Montanari [2006] citat de Rodríguez Abella [2008, p. 47] care decretează că organul gustului nu este limba, ci creierul, un organ determinat din punct de vedere cultural, prin intermediul căruia se transmit criterii de acceptare și recunoaștere, accepțiune ce coincide cu aceea a lui Newmark, când susține că de fapt gastronomia unui popor este expresia cea mai delicată și importantă dintr-o cultură națională.

Rețete gastronomice simple: sunt incluse aici exemple de traducere a unor elemente culturale gastronomice de dificultate redusă, aparținând unor domenii categorii de genul floră, faună integrate în activități cotidiene, menționând sub citate metoda aplicată fiecărui caz, majoritatea denotând funcții referențiale.

Carmelo se sacudió el brazo izquierdo para quitarse de encima un *chapulín* [...] (p.23)

Carmelo și-a scuturat brațul stâng ca să-și scoată un *cosaș* [...] (p.25)

Generalizare: în realitate, este vorba de o specie de cosaș sau greier, care în română adoptă un termen general cunoscut. Prin generalizare se pierde potențialul gastronomic al insectei, foarte populară în Mexic, ale cărui uz culinar și nume sunt împrumutate de la comunitatea indigenă *náhuatl*. Menționăm că versiunea sugerată de dicționarul românesc este «lăcustă», aparținând aceleiași familii de ortoptere, dar care este mai vorace și mai mare, astfel încât nu l-am selectat.

–No estaban en su casa –contestó–, los fui a hallar cortando *tunas* en el Bernal. (p. 36)

– Nu erau acasă, – a răspuns – abia i-am găsit, tăind *nopali* la Bernal. (p. 38)

Calc + notă + particularizare: din familia Cacteelor, numită și smochin de India, are fructe cu pulpă comestibilă. Echivalentul popular românesc «limba-soacrei» nu reflectă exact același tip de cactus, fapt pentru care am considerat oportună folosirea unui calc.

–¿Y si le inyectamos *chinguere*? (p.32)

– Și dacă îi injectăm *chinguere*? (p. 34)

Împrumut + generalizare: Nota se referă orice rachiu de proastă calitate.

La viuda Castaños *desescamaba unas tilapias* que le habían regalado. (p. 18)

Văduva Castaños *curăța de solzi* niște *tilapias* pe care îi primise cadou. (p. 18)

Descriere + împrumut/ adaptare culturală: O curiozitate în română este inexistența unui verb de genul «desescamar», ca atare în traducere am parafrazat cu «a curăța de solzi». Mai mult, negăsind niciun echivalent adecvat pentru respectivul pește, am utilizat împrumutul pur, combinat cu generalizarea inclusă într-o notă: pește avid, din familia Cicladelor; au mai fost alte contexte unde am sugerat și adaptarea culturală care face aluzie la un pește asemănător în română, «caras de mare».

Rețete gastronomice elaborate: grupul include exemple de dificultate medie, care presupun o mai mare elaborare/ adaptare în TT. În acest sens, elementele sunt fie expresii frazeologice, forme discursive elaborate, vizând funcțiile referențiale și expresive.

Un ratón pasó corriendo por encima de la mesa, cogió un pedazo de *tortilla* abandonado [...] (p. 74)

Un șoarece trecu în fugă pe masă, luă o bucată de *tortilla* lăsată [...] (p. 77)

Împrumut lingvistic: cuvântul este un fals prieten, fiind și una dintre puținele situații unde un am dat o notă explicativă, deoarece diferențele gastronomice între spaniola peninsulară și cea de peste atlantic nu determină o deficiență esențială de comunicare. Se pare că aztecii pregăteau cu mult timp înainte de sosirea conchistadorilor diverse tipuri de turte; cu toate acestea, autorul se referă la cea mai cunoscută în Mexic, adică cea de grâu sau porumb, preparată cu făină și apă, neavând nicio legătură cu omleta cu cartofi și ouă cunoscută azi în Spania sub același nume.

Su madre, al verla tan mortificada, quiso aliviarle la desazón plantándole compresas de *toloache* sobre las sienes. (p. 69)

Maică-sa, când a văzut-o atât de îngrozită, a vrut să-i aline neliniștea punându-i comprese cu *toloache* pe la tâmpile. (p.71)

Împrumut lingvistic pur + notă/ termen consacrat: explicația dezvoltă unele aspecte interesante despre una dintre plantele des utilizate de către azteci, având în vedere proprietățile ei psiho-active, analgezice și halucinogene. Deși am lăsat împrumutul pur, ulterior am descoperit o plantă din aceeași familie, numită «ciumăfaie» (*Datura stramonium*), care ar fi putut funcționa perfect în TT în locul originalului «toloache» (*Datura ferox*), fără rezonanțe locale, dar poate mai potrivită din punct de vedere lingvistic.

Rețete gastronomice picant complicate: reprezintă adesea chintesența spiritului mexican. Între fervoarea pasională a locului și jargonul generalizat în limbaj, am ales exemple ce ilustrează în special funcția expresivă, fiind vorba de variante de traducere propuse ce au necesitat ingeniozitate lingvistică.

Hurgó dentro de una caja, sacó una lata de atún, otra de *chicharro*s, un frasco de mayonesa, uno de *chile chipotle* y una bolsa de *pan Bimbo*. (p. 63)

A cotrobăit într-o cutie, a scos o conservă de ton, alta de *merlucius*, un borcan de maioneză, unul de *chili chipotle* și o pungă cu *pâine Bimbo*. (p. 65)

Particularizare + calcul/ împrumut + notă amplificatoare: întreaga descriere a ingredientelor și imaginara plăcere gustativă transformă actul lecturii și implicit al traducerii într-o experiență gastronomică. «Chicharro» ar putea semnifica „jumări” sau la feminin «chicharra», un alt tip de cosași comestibili; totuși, în exemplul semnalat se face referire la un tip de pește, de negăsit în orice dicționar. În consecință, am particularizat în română cu termenul consacrat „merlucius”, una dintre speciile cele mai asemănătoare cu cel original. Referitor la ardeiul iute «chile chipotle» am adăugat o notă explicativă pentru calc, fiind o variație din limba náhuatl, *chipotle*, ceea ce indică faptul că este un *chili* afumat, în timp ce pentru pâinea atât de comercială în zilele noastre, am ales un împrumut și o notă amplificatoare.

Un ultim cultorem pe care îl supunem atenției, ilustrat încă din titlu și prezent pe parcursul întregului roman în diferite forme senzoriale, este moartea și atitudinea mexicană în fața acesteia, exprimată eminent prin detașare ironico- sarcastică. Spre deosebire de obiceiurile comemorate de alte popoare creștine, în Mexic provoacă frenezie, curiozitate, tumult colectiv, uneori cuprinde și animalele, care sfârșesc prin a devora ființele umane, ceea ce pentru cititorul român poate să însemne cognitiv o alterare a înțelesului ceremoniei funerare, interstițial legată de un altfel de colectivitate gălăgioasă, multe culori vibrante și gastronomie variată.

Din toate elementele culturale analizate, deși corpus-ul examinat redă doar câteva din dificultățile întâlnite în romanul *Un dulce miros de moarte*, observăm că strategiile de traducere sunt foarte diverse, dintre care remarcăm: adaptarea neutră, formarea discursivă și adaptarea cultural-funcțională, împrumutul însoțit de note, descrierea, generalizarea și particularizarea. În ceea ce privește procentele de utilizare a acestor procedee, ele sunt destul de ponderate, iar caracteristicile stilistice ale romanului lui Arriaga determină un echilibru între împrumutul pur cu note amplificatoare pe de o parte, și respectiv, formarea

discursivă și adaptarea funcțională, pe de altă parte. Întorcându-ne la rețetele gastronomice din traducere, se desprinde concluzia că atât elementele simple, cât și cele complicate, la nivel lingvistico-semantic, sunt la fel de atractive dacă își propun dubla cunoaștere culturală profundă, reciproc fascinantă.

Referințe bibliografice:

1. HURTADO ALBIR, A. *Traducción y Traductología. Introducción a la Traductología*, Madrid, Cátedra, 2004 [1^a ed., 2001].
2. KATAN, D. *Translating Cultures. An Introduction for Translators, Interpreters and Mediators*, Manchester: St. Jerome, 1999.
3. LUNGU-BADEA, G. Culturemele—între conotații și aluzii culturale. Încercare de definire a conceptului de culturem. In *Analele Universității de Vest din Timișoara, Seria Științe Filologice*, AUT, XXXIX, 2001. p. 369-383.
4. LUQUE Nadal, L. Los culturemas, ¿unidades lingüísticas, ideológicas o culturales?. Disponibil: elies.rediris.es/Language_Design/LD11/LD11-05-Lucia.pdf, 2009.
5. MOLINA L. *El otoño del pingüino. Análisis descriptivo de la traducción de los culturemas*, Castellón de la Plana: Univ. Jaime I, 2006.
6. MONTANARI, M. *Il cibo come cultura*, Bari: Ed. Laterza, 2006.
7. NEWMARK, P. *A textbook of Translation*, London: Prentice Hall, 1988, (*Manual de traducción*, Madrid: Cátedra, 1992).
8. NIDA, E.A. Linguistic and ethnology in translation problems. In Nida, E. A. *Exploring Semantic Structures*, Munich: Wilhelm Fink Verlag, 1975. pp. 194-208.
9. NORD, Ch. It's tea-time in Wonderland. Cultura-makers in fictional texts. In *Intercultural Communication*, Duisburg: Leang, 1994.
10. NORD, Ch. *Translating as a Purposeful Activity: Functionalist Approaches Explained*, Manchester: St. Jerome Publishing, 1997.
11. REISS Y VERMEER. *Grundlegung einer allgemeinen Translationstheorie*, Tubinga, Niemeyer, 1984, (trad. Fundamentos para una teoría funcional de la traducción, Madrid: Akal, 1996).
12. RODRÍGUEZ ABELLA, R. M. „La traducción de los culturemas en el ámbito de la gastronomía». In *Revista internazionale di tecnica della traduzione* 10. Disponibil: <http://www.openstarts.units.it/dspace/handle/10077/3376>, 2008.
13. VERMEER, H.J Translation theory and linguistics. In *Näkökhtia kääntämisen tutkimuksesta*, editores P. Roinila, R. Orfanos y S. Tirkkonen-Condit, Joensuu: Univ. Of Joensuu, 1983. pp. 1-10.

14. VLAKHOV, S. – FLORIN S. Neperevodimoe v perevode: realii. In *Masterstvo perevoda*, Moscú: Sovetskii pisatel, 1970. pp. 432-456.

Corpus:

15. ARRIAGA, G. *Un dulce olor a muerte*, Madrid: Espasa Narrativa, 1999 [1^a ed., 1994].
16. ARRIAGA, G. *Un dulce miros de moarte*, note și trad. Petrescu O., București, Ed. Vellant, 2008.

CZU: 81`276.6:641.5=135.1 DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.10052848>

**LINGVISTICĂ CULINARĂ ÎNTR-UN TEXT DIN SECOLUL XIX-
HIGIENA, ADMINISTRAȚIA CASNICĂ COPRINDEND ORTICULTURA
ȘI AVICULTURA PRECUM ȘI BUCĂTĂRIA PRACTICĂ ȘI MODERNĂ
LUCRATE CONFORM NECESITĂȚII SIMȚITE ÎN MENAJ, DE ANNA
CĂPITAN CONSTANTINESCU**

Luminița DRUGĂ

Universitatea „Vasile Alecsandri” din Bacău, România

ORCID: 0009-0002-9985-2811

Hrana, punte între natură și cultură este în același timp și limbaj, pentru că modul în care vorbim și ceea ce mâncăm nu se bazează doar pe alegerea individuală, ci și pe societatea în care trăim și locul pe care îl ocupăm sau îl dorim. Emanciparea gustului maselor, începută în prima jumătate a secolului XIX prin apariția cărților cu conținut gastronomic [Negruzzi & Kogălniceanu, 1841] și prin înființarea școlilor de menaj va căpăta amploare în a doua jumătate a aceluiași secol când vor fi tipărite, într-un număr din ce în ce mai mare, cărți prin care se dorea educarea tinerelor, pentru a corespunde idealului „de bună menajeră”, mai apoi „bună gospodină”, nu numai în privința gestionării gospodăriei, dar și a preparării hranei pentru îmbunătățirea calității vieții.

În lucrarea de față supunem atenției un text mai puțin cunoscut, din galeria celor menite să aducă în atenția publicului larg „bucate boierești” [cf. Negruzzi & Kogălniceanu, 1841], dar și să contribuie la instruirea tinerelor să-și conducă gospodăria conform uzanțelor epocii. Este vorba despre *Higiena, administrația casnică coprindend orticultura și avicultura precum și bucătăria practică și modernă lucrate conform necesității simțite în menaj*, de Anna Căpitan Constantinescu, apărută la București în 1899. Ne-am oprit asupra acestui text întrucât considerăm că nivelurile lingvistice cuprinse între paginile sale sunt o importantă sursă de cunoaștere nu numai a mentalității, obiceiurilor culinare, dar mai ales a limbii sfârșitului de secol al XIX-lea și începutului de secol XX, iar geosinonimele puse în circulație fiind de un real folos pentru decodarea stadiilor de dezvoltare a limbii române literare.

Cuvinte-cheie: *hrană, normă lingvistică, literar, geosinonime.*

**CULINARY LINGUISTICS IN A 19TH-CENTURY TEXT – HYGIENE,
HOUSEHOLD ADMINISTRATION COVERING HORTICULTURE AND
POULTRY FARMING AS WELL AS PRACTICAL AND MODERN CUISINE
WORKED ACCORDING TO THE NEED FELT IN THE HOUSEHOLD, BY
ANNA CĂPITAN CONSTANTINESCU**

Food is a bridge between nature and culture, and it is also language. The way we speak and what we eat is not only based on individual choice, but also on the society we live in and the place we occupy or desire. The emancipation of the taste of the masses, started in the first half of the 19th century with the appearance of books with gastronomic content (Negruzzi & Kogălniceanu, 1841) and with the establishment of housekeeping schools, will gain momentum in the second half of the same century when an increasing number of books were printed in order to educate young women, not only about managing the household, but also about preparing food to improve the quality of life. The present paper brings to attention, from the perspective of culinary linguistics, a less known text, *Higienea, administrația casnică coprinde horticultura și avicultura precum și bucătăria practică și modernă lucrate conform necesității simțite în menaj*, by Anna Căpitan Constantinescu, published in 1899 in Bucharest. Our attention focused on morphological and lexical phenomena because they can testify to the evolution of the Romanian literary language and the efforts made to reach a unitary norm of literary Romanian. The stratigraphic study, by origins, of the lexicon and the classification by onomasiological fields, illustrates the diversity of the sources that have enriched the Romanian vocabulary in the gastronomic field. With the means of grammatical analysis from a diachronic perspective, we want to highlight the role that these books, through the circulation they enjoyed, through the dissemination of various recipes and practical advice, had in establishing the norms of the Romanian literary language, especially at the lexical level, by using geosynonyms.

Keywords: food, linguistic norm, literary, geosynonyms.

I. Introducere

Lucrarea de față aduce în atenție conceptul de **lingvistică culinară**, nou în literatura de specialitate românească, dar uzitat în lingvistica de peste ocean și propune, din această perspectivă, o analiză a unui text mai puțin cunoscut – *Higienea, administrația casnică coprinde horticultura și avicultura precum și bucătăria practică și modernă lucrate conform necesității simțite în menaj* de Anna Căpitan Constantinescu apărut la București în 1899, descoperit în localitatea Bârgăoani, județul Neamț, datorită cercetărilor întreprinse în cadrul

unor anchete, în proiectele FOODie și *ECultFood* (2016-2022)². Menționăm că atenția s-a concentrat asupra fenomenelor de ordin morfologic și lexical pentru că ele pot „mărturisi” despre evoluția limbii române literare și despre eforturile depuse pentru a se ajunge la o normă unitară a românei literare. Cu mijloacele analizei lingvistice, din perspectivă diacronică, dorim să evidențiem rolul pe care aceste cărți, prin circulația de care s-au bucurat, prin diseminarea diverselor rețete și sfaturi practice, l-au avut și în fixarea normelor limbii literare române, mai ales la nivel lexical, prin utilizarea geosinonimelor.

II. Lingvistica culinară. II.1. Scurtă privire diacronică

Modul tradițional de hrănire al unui popor, alături de limbă, reprezintă două dintre cele mai importante componente prin care se construiește identitatea națională [Peckham 1998:174], întrucât ambele reprezintă site-uri perfecte pentru studii sociale, istorice, lingvistice. Dimensiunea lingvistică a discursului culinar, legătura dintre hrană și limbaj, magistral exprimată încă din 1825 de Brillat-Savarin „Spune-mi ce mănânci ca să-ți spun cine ești” a devenit, alături de alte discipline, o direcție de cercetare a textelor cu și despre mâncare. Studiul alimentelor reflectă adesea paradigme actuale precum behaviorismul, structuralismul sau funcționalismul, iar natura interdisciplinară a studiilor despre alimente este evidentă. Întrebările despre hrană, rolul acesteia în înțelegerea mentalității, a modului de viață al unui popor, au devenit o preocupare pentru filozofi, sociologi, antropologi și lingviști deopotrivă [cf. Gerhardt 2013:7]. Literatura sociologică și antropologică clasică s-a preocupat de hrană/mâncare ca simbol în codurile comportamentale din timpul mesei, în stratificarea socială, ca indicator a altceva decât de mâncarea în sine [Claude Lévy-Strauss]. Cornelia Gerhardt în introducerea la volumul colectiv *Culinary Linguistics. The Chef's special*, [2013: 5-49] realizează o încercare de delimitare a domeniului lingvisticii culinare aflat la intersecția dintre limbă și hrană, domeniu care de altfel are o lungă tradiție în studiile alimentare, începând cu anii '60 [Braudel et

² Proiectele PN-III-P2-2.1-BG-2016-0390 *Digitalizarea patrimoniului cultural alimentar. Regiunea Bacău – eCULTFOOD* (1.10.2016–30.10.2018), coordonat de Universitatea „Vasile Alecsandri” din Bacău, alături de partenerii Universitatea „Alexandru Ioan Cuza” din Iași și Asociația Culturală „Artă–Tradiții–Patrimoniu fără Frontiere” din Bacău, și de proiectul PN-III-P2-2.1-PED-2019-5092 *Colecție digitală a patrimoniului alimentar românesc și transfer spre societate – FOODie* (1.11.2020-31.10.2022), coordonat de Universitatea de Vest din Timișoara, alături de partenerii Universitatea „Vasile Alecsandri” din Bacău, Academia Română, Filiala Cluj-Napoca, și Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava. Baza de date rezultată în urma cercetărilor poate fi accesată la adresa www.ecultfood.ub.ro.

al. 1961, 1979; Forster & Ranum 1979, apud Gerhardt 2013:7]. Masa, ca formă de reprezentare, a fost studiată interdisciplinar din perspectivă istorică și în acest sens au fost scrise numeroase istorii culinare. Identitatea (națională) și hrana continuă să fie un subiect abordat în științele umaniste și științele sociale pentru că produsele alimentare nu sunt înzestrate cu o semnificație egală pentru construirea identității și adesea, mâncăm sau asistăm la actul hrănirii fără a-i atribui vreo semnificație socială [Warde 1997]. Afirmția simplistă a lui Brillat-Savarin ridică acum noi semne de întrebare la care se caută încă răspunsuri: „Suntem ceea ce mâncăm?” [Belasco 2008:15] sau „Dacă suntem ceea ce mâncăm, cine suntem?” [Gabaccia 1998:9], „Suntem ceea ce am mâncat” [Belasco 2008:32] sau „Suntem acolo unde mâncăm” [Bell & Valentine 1997: ii], „Tu mănânci ceea ce ești” [Willettts & Keane 1995:43] sau „De ce mâncăm ceea ce mâncăm” [Capaldi 1996]. Survolarea literaturii de specialitate demonstrează complexitatea problemei și natura interdisciplinară a studiilor întreprinse asupra hranei, studii care acum sunt o disciplină cu publicații dedicate subiectului: *Food and Foodways*, *Gastronomica*, *Appetite*, *Anthropology of Food*, *Petits Propos Culinaires*, *Food and History*, sau *Food, Culture & Society*, *Food and Language: Production, Consumption and Circulation of Meaning and Value*, (Revistă de antropologie cu apariție anuală) în care sunt folosite metodologii din diverse tradiții și curente, atât cantitative, cât și calitative [Miller & Deutsch: 2009], iar subiectele abordate dezbat diferite aspecte: de la *peisaje alimentare*, *mâncare de gunoi* „junk food”/de *proastă calitate*, *vocea mâncării*, *siguranța alimentelor*, *etica alegerii alimentelor*, *globalizarea alimentelor* și *sistemul agroalimentar* [cf. Gerhardt C. 2013:11].

II.1.2. Lingvistică culinară românească

Spațiul românesc s-a îmbogățit considerabil în ultimii 20 de ani cu rezultate ale cercetării asupra hranei. (Re)descoperirea bucătăriei românești a devenit o temă recurentă în societatea și cultura românească, subiectul fiind regăsit atât în mass-media audio-video prin introducerea în grilele de programe a unor emisiuni cu conținut culinar, cât și la nivel științific. La fel ca la mijlocul secolului al XIX-lea când se tipăresc primele pagini de literatură cu conținut gastronomic și acum sunt (re)aduse în atenția cititorilor comori culinare uitate în perioada comunistă și vom aminti numai două: *Dictatura gastronomică*, Constantin Bacalbașa [1935], *Carte de bucate*, Sanda Marin [1936], iar televizorul educă acum gustul poporului. „Literatură umilă a civilizațiilor complexe” [Appadurai A., 1988, apud

Marinescu], cărțile de bucate devin subiect de discuții și analize în colocvii naționale și internaționale și atrag atenția cercetătorilor. Literatura de specialitate se îmbogățește cu publicații valoroase din mediul academic, rod fie al unor proiecte de anvergură la nivel național, fie al preocupărilor personale [Dimitrescu F.2088; Savin P.2012, 2018; Petrică V. 2013; Drugă L.2018, 2019, 2021, Drugă L.& Morărașu M.,2012; Munteanu-Sisserman M. 2013]. Sub egida Academiei Române sunt tipărite lucrări precum volumul colectiv *Limba cărților de bucate românești*,(2019), coordonat de Mariana Neț al cărui cuprins demonstrează nu numai varietatea punctelor de vedere din care pot fi investigate cărțile de bucate: sociolingvistică, morfologie și fonetică, lexicologie, semantică, pragmatilistică, frazeologie, dialectologie, istoria limbii române, limbă literară, retorică stilistică funcțională (*limbajul profesional culinar*), ci și că aproape nu există ramură a lingvisticii care să nu găsească un subiect demn de cercetat în acest gen de literatură. Lingviști importanți [Chivu Gh. 2012:305] atrag atenția asupra relevanței lexicului conținut în aceste tipărituri pentru că reprezintă o categorie de texte care au exercitat o influență deosebită asupra cititorilor din diverse categorii socioprofesionale și conțin termeni relevanți pentru o anumită etapă a vocabularului specific bucătăriei românești pentru că „terminologia culinară a fost mereu o parte activă a vocabularului literar din epoca modernă a limbii noastre de cultură” [Chivu Gh. 2012:306].

III.1. ECultFood și FOODie. În perioada 2016-2022 am fost membră în două proiecte importante prin care mediul academic românesc a adus în atenția nu numai a cercetătorilor, dar și a publicului larg, elemente ale patrimoniului culinar românesc. Este vorba despre PN-III-P2-2.1-BG-2016-0390 *Digitalizarea patrimoniului cultural alimentar. Regiunea Bacău – eCULTFOOD* (1.10.2016–30.10.2018), coordonat de Universitatea „Vasile Alecsandri” din Bacău, alături de partenerii Universitatea „Alexandru Ioan Cuza” din Iași și Asociația Culturală „Artă–Tradiții–Patrimoniu fără Frontiere” din Bacău și proiectul PN-III-P2-2.1-PED-2019-5092 *Colecție digitală a patrimoniului alimentar românesc și transfer spre societate – FOODie* (1.11.2020-31.10.2022), coordonat de Universitatea de Vest din Timișoara, alături de partenerii Universitatea „Vasile Alecsandri” din Bacău, Academia Română, Filiala Cluj-Napoca, și Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava, finalizate cu o bază de date care poate fi accesată la adresa www.ecultfood.ub.ro. Activitatea desfășurată în proiecte ne-a prilejuit și descoperirea unor cărți vechi și rare, „comori” transmise de la o generație la alta.

Într-una din cercetările de teren în cadrul proiectului FOODie, în localitatea Bîrgăoani, județul Neamț, gazdele noastre ne-au arătat „moștenirea de familie”: o carte de bucate, tipărită în 1899, la „Bucuresci”. Titlul, *Higiена, администраția casnică coprindend orticultura și avicultura precum și bucătăria practică și modernă lucrate conform necesității simțite în menaj*” reflectă eforturile unei epoci preocupate de ridicarea gradului de cultură și educarea gustului maselor prin îmbinarea componentei practice cu cea modernă. Dacă în Franța, bucătarii de meserie au fost cei care au scris cărți de bucate destinate profesioniștilor, în spațiul culinar românesc, acest gen de scrieri au ca țintă bucătăria domestică.

III.1.2.Lingvistica textului. Norma lingvistică. Norma literară

Procesul de unificare a limbii române literare prin crearea unei norme literare unice, supradialectale, nu se încheiase încă în a doua jumătate a secolului al XIX-lea. Multe dintre trăsăturile specifice vechii norme literare moldovenești sunt prezente în operele scriitorilor precum Alecsandri, Eminescu sau Creangă. Mai mult, dincolo de Milcov, particularitățile munteneste sunt prezente la Caragiale, în textele din prima fază a scrierilor sale [cf. Arvinte, V.2002:11]. Mutarea capitalei la București a avut implicații și în plan lingvistic pentru că scriitori și oameni de cultură din Moldova renunță la o serie de particularități ale variantei literare nordice, tot la fel cum și cei din Muntenia vor renunța la trăsături morfologice și lexicale sudice, munteneste [Idem] astfel încât, româna literară este o limbă comună, unanim acceptată, rod al acceptării reciproce a unor trăsături din principalele variante literare:nordică, moldovenească și sudică, muntenască. Secolul al XIX-lea are o importanță aparte pentru români, fiind momentul în care societatea românească rupe cu tradiția influențelor orientale îndreptându-se încet, dar sigur către Occident. Activitatea de emancipare a gustului maselor, începută în prima jumătate a secolului al XIX-lea prin apariția cărților cu conținut gastronomic [Kogălniceanu M. & Negruzzi C. 1841] și prin înființarea unor școli de menaj se va bucura de un real succes în a doua jumătate a aceluiași secol când se tipăresc din ce în ce mai multe cărți cu conținut culinar care contribuie nu numai la îmbunătățirea calității vieții, ci au și o importanță lingvistică prin dezvoltarea lexicului românesc. Textul pe care îl supunem atenției aparține acestei categorii și cuprinde nu numai sfaturi practice referitoare la menajul zilnic, pentru că femeia, conform mentalității din acea vreme trebuia să fie înainte de toată „bună gospodină”, ci și rețete culinare. Menționăm că textul a mai constituit obiectul preocupărilor noastre într-o altă lucrare [Drugă L.,

Morărașu N.,M., 2022]. În cele ce urmează, ne vom opri asupra prezentării câtorva aspecte de ordin morfologic și lexical, fără a avea pretenția exhaustivității.

III.1.2.Nivelul morfologic al limbii înregistrate în textul de la 1899 se caracterizează printr-un număr mare de forme oscilante ale părților de vorbire, diferite față de norma literară. Ne referim aici la substantive care au alt gen, sunt încadrate la altă declinare, la prezența formelor verbale iotacizate, a pronumelor relative articulate etc. În cele ce urmează vom ilustra cu câteva situații mai neobișnuite.

III.1.2.1.Substantivul. Un aspect vetust al textului este dat de prezența în text a unor substantive de declinarea I, cu forme de plural diferite față de norma literară.

III.1.2.1.a.sunt înregistrate substantive la care s-a fixat **desinența de plural –i**, iar în textul de la 1899 apar cu forme de plural în –e: *boală* <slv. (cf. paleoslav. *bolb* „bolnav”, rus. *bolb*, sârb. *bol* „durere”, cu primă atestare în Tetraevanghel, 1574 în forma *boale*, cf. DA în CLRE: Academia Română, *Dicționarul limbii române* [DA] (1913–1949), ediție digitală în CLRE. Corpus lexicografic românesc electronic, 2021–2022, <https://clre.solirom.ro/>.): înregistrat numai cu pluralul *boale: număróselor bóle* (p. 8), *diferite bóle* (p.8), *Cuștele găinilor* (p.26), dar și *găinele clocesc 21 de dzile* (p.21), *Au fert limbele* (p. 124), *iar lebedele ca găștile* (p.20), *prepararea urzicelor* (p.180), *urzicele cele tinere* (p. 180), dar și *pilaf de urzici* (p.180), *borș de urzici* (p.181), *regule la sământul* (p. 27), *tot aceleași regule* (p. 27);

III.1.2.1.b. cartof (<bg. „culcuș de animale”), cu primă atestare în forma *cartofele* (Drăghici, Axinte Uricariul, cf. DA, s.v.) are un statut aparte în text, fiind înregistrat cu două variante de plural: *cartófe* și *cartofi*: *Conservarea cartofilor pe érnă* (p.38), *Când cartófele sunt în cincî frunze* (p.38), *cartófele sunt de trei felurî: cartófe de vară, de érnă* (p.38), *cultivarea cartofilor de érnă* (p.38), *acest soîu de cartófe* (p. 8), *aceste cartófe* (p.39), *conservarea cartofilor de vară* (p. 39), *conservarea cartofilor nemțesci* (p. 39), *cartofele de vară* (p. 39). Lipsa unei norme unice supradialectale este vizibilă și în cazul acestui substantiv întrucât ambele forme de plural se găsesc pe aceeași pagină cu mențiunea că atunci când este vorba de acțiunea de cultivare sau conservare se folosește forma pe care și astăzi o înregistrăm ca normă, *cartofi*, în timp ce în interiorul

paragrafelor în care *cartoful* este ingredient se înregistrează varianta *cartófe*, întâlnită și astăzi dialectal în varianta nordică moldovenească.

III.1.2.1.c.substantivul *cireașă* înregistrează în text atât varianta literară: de *vișine și cireșe* (p. 54), *cireșe amare negre* (p.54), cât și forma cu *i* ultrascort, postconsonantic, asilabic, considerată regională până la DOOM³ *dulceților de cireși amare* (p. 66);

III.1.2.1.d.substantivul *iarnă* este înregistrat în text numai în varianta grafică *érná*: *conservarea lor pe érnă* (p. 29), *pe tot timpul érnei* (p. 29), *de conservat pentru érnă* (p.29), *conservarea ardeilor pe érnă* (p. 32), *conservarea prazului pe érnă* (p. 35), *conservarea cartofilor pe érnă* (p. 38).

III.1.2.1.e.substantivul *harag* „par lung cam de doi metri care servește la ridicarea plantelor, în special a viei” (<ngr. Χαράκι, bg. *harak* „linie”) este înregistrat pentru singular în textul studiat atât în varianta etimologică *harag*, cât și cu forma de plural *araci* care a suferit fenomenul aferezei pe terenul limbii române: fasole *de harag* (p. 39), *le puneau pe araci* (p. 39), *câte două araci* (p. 39). *de arac și fără arac* (p. 40),

III.1.2.1.f. există în text forme ale substantivelor care în norma literară au suferit transformări în interiorul radicalului: substantivul *pasăre* este prezent în text numai în forma de plural cu *a* etimologic netrecut la *ă* și fără consecvență în privința lungimii vocalelor: *pasările cari clocesc* (p. 20), *pasările, paserile* (p. 23), *paserile să móră* (p. 25), *tóte paserile în general* (p. 25), *orî și ce paserî* (p. 26), *pentru ca paserile să nu móră* (p. 26), *pasărilor din curte* (p. 26), *nu se dă paserilor multă mâncare* (p. 27).

III.1.2.1.g. substantive care apar în mai multe variante grafice: *Nu se pune alămâie* (p. 63), *câte-va felii de alămâie* (129), *răsătură de lămâie* (p. 208), *nu se pune lămâe* (p. 64), *sare de lămâe* (p. 62), *de la un sfert de lămâe* (p. 62), *zéma de la două lēmâi* (p. 65), *de la o lămâie* (p. 128).

III.1.2.1.h. un substantiv care atrage atenția prin varietatea formelor grafice și a diferențelor de încadrare în gen și declinare este substantivul care face trimitere la **varza de Bruxelles**, o structură care apare în textul analizat fără substantivul varză: *Bruxel sau conopidă cu carne* (149), *bruxelu* (p. 149), *un rând de conopidă și brucselă* (p. 149), *conopida și bruxela* (p. 149).

III.1.2.1.i.substantivul *vopsea* este înregistrat atât cu forma literară, cât și într-o variantă grafică în care consoana *v* este velarizată, trăsătură întâlnită în

graiurile nordice: *văpsele... văpsea maro* (p. 92), *această vopsea* (p. 92), *văpsea galbenă* (p. 92), *aceste vopseli* (p. 92).

III.1.2.1.j. situație aparte o are din punctul de vedere al variațiilor grafice substantivul *ciocolată*, atestat cu forma care și azi e literară la 1811, este înregistrat în textul de la 1899 în trei variante: *ciocolată*, *cacauă*, *café* (p. 56), *ciocolată seú și mai mult* (p. 56), *din ciocolata cu lapte* (p. 65). Din exemple se poate observa că termenul a suferit transformări la nivel fonetic, rostit fiind ca un franțuzism deși originea cuvântului este italiană (<fr. *cioccolata*, cf. DA).

III.1.2.1.k. numele lunilor anului sunt înregistrate în textul supus analizei numai cu majusculă: *pêně în Ianuarie* (p. 42), *de la 15 Marte pêně la 15 Aprilie*.

III.1.2.1.l. substantivele care denumesc unități de măsură atrag atenția, de asemenea, prin variantele grafice cu care sunt înregistrate, adesea pe aceeași pagină, la distanță de câteva rânduri.

III.1.2.1.m. substantivul *litru* este întâlnit cu două forme pentru singular: *de o litră veche* (p. 65), *de mărimea unui litru* (p. 83), *trei sferturi litru de apă* (p. 85) și tot două și pentru plural: *litri și litruri: litruri de lapte* (p. 17), *ferbem două litruri de lapte* (p. 64), *cu patru litruri de apă* (p. 80), *cu două litruri de apă* (p. 80).

III.1.2.1.n. substantivul *kilogram* nu este niciodată înregistrat cu forma literară, ci numai în două variante: *jumătate kilo de sare* (p. 30), *două sau trei chilograme de mere* (p. 30), *un chilogram de zahăr* (p. 48), *o jumătate chilogram de chitra* (p. 78), *kilogram* (p. 80).

III.1.2.1.o. Substantivul *centilitru* este înregistrat în numeroase ocurențe în două variante de plural: *centilitri și centilitre: 9 centilitre (25 dramuri)* (p. 48), *50 centilitre* (p. 64), *50 centilitri* (p. 60), *75 centilitri de apă* (p. 63, 64), *75 centilitre de apă* (p. 72).

III.1.2.1.p. notăm două substantive care au genul diferit: *piureaua și resonul*: *piure* are genul preluat din limba franceză, diferit de cel din româna actuală: *pirea* s.f. (< fr. *purée*): *piurea de mazere verde* (p. 101), *supă de piurea de linte* (p. 102), *piureaua de gulii* (p. 107), *diferite piurele* (p. 158), *piurea de mazere bóbe, fasole seú bob* (p. 158), *piurea de cartofi, guliș seú bostănei* (p. 158), *diferite piurele* (p. 158); *pentru acest reson* (p. 21), *pentru resonul* (p. 22), *și pentru resonul* (p. 22), *pentru resonul* (p. 24).

III.1.2.2. Verbul

Este o clasă morfologică care atrage atenția prin următoarele situații care reprezintă abateri la norma literară:

III.1.2.2.a. Încadrarea verbelor la o altă conjugare decât cea actuală:

III.1.2.2.a.1. Verbul *a curăța* este înregistrat în text la declinarea a IV-a, cu sufix tematic –i: *ca dup ce s-au curățit* (p. 122), *trebuie a fi curățite* (p. 26).

III.1.2.2.a.2. Verbul *a servi* atunci când este folosit ca o construcție reflexivă are formă de declinarea I: *Se servă la masă* (p.121), *și în urmă se servă* (p. 123), *și apoi se servă la masă* (p. 122), dar în construcții active are forme specifice declinării a IV-a: *după care l servim la masă* (p. 122), *când este gata îl servim* (p. 123).

III.1.2.2.b. Prezența unor verbe de conjugarea I care în paradigmă conțin sufixul lexico-gramatical –ez: *s-o practicizeze* (p. 9), *lipsa somnului nu întârziează* (p. 11).

III.1.2.2.c. Se remarcă în text prezența formelor verbale iotacizate, adică verbe cu *t, d, n, r* la modul indicativ, timpul prezent, conjunctiv prezent și gerunziu. „Verbele iotacizate au rezultat prin transformarea, în epoca de formare a limbii române (secolele al V-lea-al VII-lea), a consoanelor *t, d, n, r*, urmate de *i* (=iot), în *t, (d)z*, în *i*: lat.pop. **-tiu>ț,; *-diu>d (>z); *-niu>ń>i; *-riu>ř>i [...]*. Formele iotacizate sunt atestate în toate scrierile românești din epoca veche. Inovația, adică apariția variantelor cu *t, d, n, r*, caracteristică pentru aria nordică sau moldovenească și pentru Banat, este semnalată în prima jumătate a secolului al XVII-lea în scrierile lui Miron Costin și în *Lexiconul Marsiglian*” [Ivănescu 1948: 282, apud Arvinte 2008 56]. În graiurile nordice cele două variante coexistă, iar formele neiotacizate sunt predominante conform normei literare cu *t, d, n, r*. În textul analizat se observă coabitarea formelor verbale iotacizate cu cele în *t, d, n, r*: *ci să remâie a ajuta* (p. 28), *puindu-l de desupt* (p. 83), *știindu-se capul puțin ridicat* (p. 12) *puindu-se pe un foc môle* (p. 64), *puind în ele o mână de sare* (p. 15), dar și *punându-se într-un vas* (p. 16), *punându-i 3 grame vanilie* (p. 67).

III.1.2.3. Numeralul este o clasă morfologică bine reprezentată, având în vedere profilul textului, deși nu în toate cazurile cantitățile sunt indicate cu precizie, ceea ce denotă faptul că autoarea se adresează unui public cunoscător în ale bucătăriei într-o oarecare măsură, înregistrându-se forme care nu diferă foarte mult față de cele care deja circulau în epocă și care astăzi constituie norma: *cinci, al doilea, patru: Tăiem patru seu cinci sardele* (p. 116), *Șease oră* (p. 33), *a doua di* (p. 36), *în al doilea an* (p. 45). Numeralul *întâi* este înregistrat în text numai în formă etimologică, arhaică și pentru sfârșitul de secol XIX, *ântêiu: în anul ântêiu*

(p. 30). Numeralul cardinal *doi* apare în variante grafice: *de două ori pe vară* (p.35), *câte două araci* (p. 39), *două linguri de unt* (p. 116).

III.1.2.4. Pronumele și adjectivul pronominal nehotărât

Contrar așteptărilor, pentru acest gen de text unde precizia este decisivă, pronumele și adjectivul pronominal nehotărât este o clasă morfologică bine reprezentată cu o variantă grafică care explicitează procedeul de formare al acestui tip de pronume (adjectiv) în limba română: *câte-va* (p. 47), *câte-va cepe mici cu câte-va linguri de sos spanoil* (p. 116), *câte-va foi de dafin* (p. 121), *câte-va ouă* (p. 117), *câte-va ciuperci*, *câte-va capere* (p.118), *câte-va frunze de dafin* (p. 125), *câte-va linguri de unt-de-lemn* (p. 125), *se pune o cantitate ore-care* (p.119), *fie-care dimineță* (p. 26), *Fie-care* (p. 47), *alt-ceva* (p. 48).

III.1.2.5. Pronumele și adjectivul pronominal relativ

Exemplele de pronume și adjective pronominale relative simple (mai numeroase sunt pronumele) extrase din text demonstrează nu numai lipsa unei norme și de aici inconsecvența, ci și un stadiu arhaic al limbii dat de prezența formelor: *cari*, specific variantei literare nordice, articulat (predominant în text) și nearticulat, alături de forma *carele*, prezentă în textele scrise din secolele al XVI-lea și al XVII-lea: *Persónelor cari ar dori de a se ocupa* (p. 7), *Persónele cari cinéză de obicei* (p. 9), *fără baline care servă* (p. 9), *una care o punem* (p. 29), *mâncările aromatisate cari produc o poftă* (p. 9), *pentru casurile cari vin* (p. 12), *ómeni cari se cred* (p. 12), *cari sunt bune* (p. 21), *zarzavatul carele se răsădesce* (p. 44), *pe care le punem de se usucă* (p.45), *zarzavatul carele* (p. 47), *pe cari le aranjăm* (p. 47), *prazul care trebue* (p.47).

III.1.3. Nivelul lexical

Lingvistul Gh. Chivu [2012], apreciind importanța cărților de bucate pentru studiul limbii române literare considera că „Inventarul lexical al cărților de bucate s-a aflat totdeauna la contactul dintre vocabularul popular și cel de proveniență neologică” [Chivu Gh. 2012:310], motiv pentru care suntem de părere că și cartea în discuție se constituie într-o sursă lexicografică importantă deoarece atestă existența unor variante lexicale care pun în evidență succesiunea sau coexistența unor modele culturale și, sub influența acestora, schimbarea unor cutume culinare în spațiul românesc. Mariana Neț [Neț M. 2019:8,9] consideră limbajul gastronomic (românesc) un subcod al limbii literare care a ajuns să își formeze aspectul modern începând din a doua jumătate a secolului al XIX-lea și până pe la începutul secolului XX mai precis în intervalul situat între 1841 (anul

apariției, în foileton, la Iași, a cărții de bucate semnate de Mihail Kogălniceanu și Costache Negruzzi) și 1935 (când Constantin Bacalbașa și-a publicat *Dictatura gastronomică*). Din punctul de vedere al nivelului lexical, am ales să ilustrăm două aspecte importante. Pe de o parte semnalăm, conform modei timpului, prezența unor cuvinte de origine străină dintre care unele s-au menținut în limbă, altele nu. Regăsim italianisme, franțuzisme, turcisme, iar pe de altă parte, aspectul care atrage atenția în mod deosebit se referă la prezența geosinonimelor.

III.1.3.1. Geosinonimele

Antonia Ciolac într-o analiză făcută asupra termenilor de origine străină în limbajul profesional culinar identifică trei niveluri ale acestuia [Ciolac A. 2019: 343]:

1) nivelul *profesional curent*, selectat de emițător în comunicarea (mai ales scrisă, dar și orală în emisiunile culinare la TV) cu nespecialiștii, lexicul utilizat în mod obișnuit în cărțile de bucate;

2) nivelul *profesional „înalt” (specializat)*, folosit între specialiștii din domeniu, un care strat conține frecvent neologisme terminologice împrumutate din alte limbi (mai ales din franceză);

3) nivelul *profesional popular* considerat ca situându-se „cel mai jos” [Idem 2019: 343]. La acesta se recurge și în zilele noastre, atunci când destinatarii unui emițător specialist în arta culinară sunt nu numai neprofesioniști, ci și persoane cu statut cultural (foarte) scăzut. Antonia Ciolac [2019: 343] considerând lexicul culinar un limbaj specializat, cu o *terminologie de specialitate*, crede că acesta trebuie să se caracterizeze prin *monosemie*, *univocitate* și *non-ambiguitate* pentru că lexicul culinar trebuie să fie capabil să transmită eficient, corect și inteligibil pentru destinatar informațiile de specialitate, evitând comunicarea criptică, dar și omonimiile supărătoare (p. 343). Raportat la momentul apariției textului analizat, 1899, într-o perioadă în care se dorea emanciparea maselor și educarea gusturilor, prezența geosinonimelor (semnalată pentru prima dată în cultura românească la popa Ioan Zoba din Vinț în „Cuvântul către cetitori” al *Sicriului de aur*, tipărit la Sebeș, în 1683) reprezintă o trăsătură importantă și distinctivă a limbii folosite la redactarea acestui text și nu ar trebui considerată ca o deficiență a stilului. Însă ceea ce i se poate „reproșa” autoarei este inconsecvența în folosirea acestor geosinonime pentru că există situații când pe aceeași pagină, un termen este dublat de varianta lui regională care apare în diferite forme grafice. De asemenea, se observă că autoarea promovează termenii cu circulație regională, dorind promovarea moldove-

nismelor în detrimentul formei literare care s-a și impus ulterior, deja în uz la momentul tipăririi. Vom ilustra acest aspect cu următoarele exemplificări.

III.1.3.1.1. Regionalismul *popușoi*, cu sensul „porumb” este înregistrat în 3 variante grafice: *popușoi*, *păpușoiu* și *păpușoiu*: *crupe de popușoi* (porumb) (p. 22), *se pot hrăni cu popușoi* (porumb) (p. 22), *făină de popușoi* (mălai) (p. 23), *tărâte de popușoi* (porumb) (p. 24, 26), *bóbe de păpușoiu* (porumb), (p. 25), *mâncare de păpușoiu muiat* (p. 25), *popușoiu* (porumb) muiat (p. 26), *se bat ca popușoiu* (porumb).

III.1.3.1.2. Regionalismul *mai* cu pluralul „maiuri” este folosit în detrimentul formei literare „ficat”: *maiul* (ficatul) (p. 107), *supă cu ficat* (*mai*) (p. 118), *Se pune maiul tocat* (p.119), *ca și cel de ficat* (p. 119), *Luăm o bucată de mai* (ficat) (p. 118), *sos de maiuri* (ficat) (p. 129).

III.1.3.1.3. Moldovenismul *ogradă* este preferat literarului *curte*: *prin ogradă* (*curte*)(p.25), *cu lapte în ogradă* (*curte*) (p.15), *ograda* (*curtea*) (p.26), *din ogradă* (*curte*) (p.26), *în ogradă* (*curte*) (p.43).

III.1.3.1.4. Inconsecvența în folosirea unor termeni sinonimici poate fi considerată o deficiență a limbii textului și se observă în cazul în care termenii regionali sunt explicați prin corespondentul literar și invers. Mai mult, sintagma *pepene galben* este înregistrată în text și în forma *zemoși*, cu *z* rostit muiat, conform normei sudice, dar și cu consoana *z* velarizată, specifică variantei nordice, *zămoși*: *pepeni galbeni* (*zămoși*)(p. 38), *zemoșii* (*pepenii galbeni*) (p. 42), *pepeni verzi* (*harbujii*) (p. 38), *harbujii* (*pepenii verzi*) (p. 42).

III.1.3.1.5. Sunt explicitate nu numai cuvinte care fac referire la diferite produse alimentare, ci și acțiuni care țin de procesul tehnologic: *se dă într-o undă* (*fěrtură puțină*) (p. 29), dar și *se lasă să dea o undă* (p. 116), *cu zahăr nefert* (*nelegat*) (p. 48), *cu zahăr fert* (*legat*) (p. 48), *cum se prepară* (*umple*) *borșul* (p. 162).

III.1.3.1.6. Dorința de a face ca textul să fie pe înțelesul tuturor sau poate că era vizat mai ales publicul din zona de nord, având în vedere că Anna Căpitan Constantinescu își desfășura activitatea în Focșani, ar putea explica numărul mare de geosinonime: *sfeclă sau bostani* (*dovleac*) (p. 15), *bostan* (*dovleac*) (p. 19), *cantalupi și bostăneți* (*dovleci*) (p. 38), *bostăneții* (*dovlecei*) (p. 42), *rărunchi* (*rinichi*) (p. 19), *picherilor* (*bibilicelor*) (p. 21), *puii de pichere* (*bibilică*) (p. 24), (p. 40), *puii de găină* (*cocoșii*) (p. 24), *a găsi testiculele* (*oușorele*) (p. 25), *a intestinelor* (*mațelor*) (p. 25), *care se face arpagic* (*cépă fôrte mică*) (p. 28), *câteva cepe mici* (*arpagic*) (p. 118), dar și *se pune ceapa arpagic tocată mărunt* (p.

119), *murată (acrită)* (p. 30), *în uă puțină (butoiă)* (p. 30), *cu o petică (cârpă)* (p. 30), *se pótă pritoci (vântura)* (p.30), *așezăm în găvănóse (borcane)* (p. 33), *lăsând borcanele dēșérte* (p. 33), *se umple borcanele* (p. 34), *marulele (lăptucele)* (p. 44), *într-un vas (castron de porțelan)* (p. 49), *9 centilitre (25 dramuri)* (p. 49), *printr-un tifon sau pâslă* (p. 48) *de toporași (violete)* (p. 49), *perje (prune)* (p. 120), *cârnați lați (sugiucuri)* (p. 99).

III.1.3.2. În privința lexicului din domeniul culinar, istoriile limbii române [Rosetti, Cazacu, Onu 1971, Coteanu 1981] consemnează o serie de termeni de origine neogreacă și turcă care au pătruns în vocabularul românesc încă din secolul al XVII-lea [cf. Neț M. 2019:11] și pe care îi regăsim în textul analizat. Din lipsă de spațiu vom ilustra doar câteva situații.

III.1.3.2.1. Neagu Djuvara [1995:237,238, apud. Neț. M.2019:13] arată că: „În secolul al 18-lea, bucătăria turco-bizantină domina, în zonele urbane, în toate mediile sociale” atunci fiind adaptate specificului național unele preparate din bucătăria balcanică, ce au devenit cu timpul „bucate tradiționale”. Chiar dacă nu se numără printre preparatele tradiționale, merită notată prezența în meniul de la 1899 a unor preparate de origine turcească: *imam bayıldi* (p. 177), s.n. <tc. *imam bayıldi* „a leșinat imamul” – v. DA 1934, s.v. *imam*224/ *imam bayıldi*: „Mâncare rece pregătită din pătlăgele vinete împănate”. Dicționarele limbii române actuale prezintă o formă grafică sudată: v. DLRM, s.v. *imambaialdi* s.n.; DEX, s.v. *imam baialdi* s.n. [cf. Ciolac 2019:374], *musaca* < tc. *musakka* (s.v.DA): *musaca de pălăgele vinete, bostănei séu cartofi* (p. 150) sau *chiftel*< tc. *köfte: chiftel marinată* (p. 154).

III.1.3.2.2. Bine reprezentate în cartea de bucate de la 1899 sunt preparatele de origine franțuzească.

III.1.3.2.2.1. Substantivul neutru *bulion* cu sensul „supă de carne fără zarzavat sau paste făinoase” apare atât în DLRM, cât și în DEX (s.v.) cu mențiunea de utilizare rar. Acest sens provine din fr. *bouillon (de légumes/ gras)*. În DA, *bulion* apare cu două sensuri: primul este tocmai cel indicat în DLRM și în DEX ca fiind rareori folosit în limba română actuală. Vezi DA (s.v. *bulion*): „1. Mâncare lichidă care se obține fierbând în apă carne, legume, ierburi; cf. fr. *supă, fiertură*. 2. Magiun (fără zahăr) sau pastă de pătlăgele (și ardei) roșii, întrebuințată la gătirea bucatelor” [cf. Ciolac 2019:332]. În textul analizat *bulion* este bine reprezentat printr-un număr foarte mare de ocurențe, cu ambele sensuri: *bulion de ardei* (p. 33), *cu cutiș cu bulion de pătlăgele roșii* (p. 34), *bulion liquid*

(p. 34), *bulion de carne și puțin oțet* (p. 121), *servirea bulionelor (supe franțuzesci* (p. 101). *Bulion*, cu primul sens apare alături de sinonimul său, lexemul *consommé*, cu forma grafică franceză (reflectând-o pe cea sonoră) apare în DEX (s.v.) ca s.n., cu sensul „supă care se prepară prin fierbere înceată și îndelungată a cărnii de vită pentru a-i extrage toate sucurile” și are *mențiunea cuv.fr.* (s.v. *consommé* n.m. „supă de carne concentrată”). Termenul nu figurează nici în DA, nici în DLRM. În textul analizat, termenul *consommé* apare în variație liberă cu substantivul *bulion* (cu accepțiunea mai sus menționată) și cu sintagmele nominale *bulion de carne/ supă de carne*. *Consommé* este mai rar utilizat decât sinonimele sale. Uneori, are un atribut substantival prepozițional [cf. Ciolac 2019: 333]: *bulion de ardei* (p. 32), *espre pentru bulion* (p. 32), *cu bulion de pătlăgele roșii* (p. 33), *Consommé* (p.97).

III.1.3.2.2.2. O discuție specială merită structura care conține prepoziția franceză *à* (scrisă în *Regina bucătăriei* 1888 fără accentul grav franțuzesc) și articolul francez hotărât feminin *la* înregistrată în textul analizat în ocurențe multiple pentru diferite tipuri de preparate: *Rasol boeuf a la mode* (p.123), *sos a la maître d'ôtel* (p.111) scris fără particula *h*, *supă a la Jardinier* (p. 101), *potage à la Reine* (p. 97), *supă à la condé* (p. 102) etc. Nu este vorba despre un termen culinar propriu-zis, ci despre modelul francez al unei sintagme menite (în limbajul culinar francez) să desemneze un preparat executat conform unui anumit stil/unei anumite rețete, iar grupurile nominale de acest tip sunt recurente în cărțile de bucate românești [cf. Ciolac A. 2019 : 346].

III.1.3.2.2.3. Dintre lexemele culinare de origine italiană menționăm prezența în text a lui *tăiței* înregistrat numai ca geosinonim în defavoarea regionalului *tocmagi* care are numărul cel mai mare de ocurențe: *tocmagi* < *tutmaç* [cf. DLR, s.v.] înregistrat în două variante grafice *tocmagi* și varianta sonorizată *togmagi*: *togmagii necesari* (p. 99), *supă cu tocmagi* (p. 98), *se pune în ea tocmagii necesari* (p. 80), *supă cu togmagi (tăiței)* (p. 99).

III.1.3.2.2.4. Lexemul *trahana* este astăzi mai puțin cunoscut pentru componenta lui culinară, dar celebru prin numele personajului caragialian Zaharia Trahanache (*trahana* s.f. – termenul nu figurează în DLRM, nici în DEX, dar figurează în DEX.RO: „*trahaná, trahanále*, s.f. (înv.) cocă frământată cu ou, iaurt sau lapte, trecută prin ciur și pusă în supă” și: „Frecăței, tăiței de supă din aluat nedospit. cf. ngr. *τραχανῶς*”; v. *Regina bucătăriei* 1888: 8: „tip de tăiței”, „Aluatul din care se face trahanaua [...]: Pui de la trei până la patru ouă la

o oca de făină, și dupe (sic) ce se dospește bine o frământă, o treci prin ciur și o pui să se usuce [...] iei din ea când îți trebuie”, < ngr. *Trahanas* [cf. Ciolac A. 2019: 375] este înregistrat în text în numeroase ocurențe ceea ce demonstrează că era un fel de mâncare cunoscut la sfârșit de secol XIX: *supă cu trahana* (p. 98), *se iea 80 de grame de trahana* (p. 98).

IV. Concluzii

Ignorate foarte mult timp, incompatibile cu termenul „literatură”, cărțile de bucate au devenit, în literatura specializată din străinătate din a doua jumătate a secolului trecut, iar la noi după 2000, un material de analiză pentru lingvistica culinară, domeniu care s-a bucurat de un larg interes peste ocean și care cucerește teren și în spațiul românesc. Cartea de bucate a Annei Căpitan Constantinescu pe care am supus-o analizei reprezintă o importantă sursă lexicală, mărturie a transformărilor care s-au petrecut în limba română până la devenirea ei din zilele noastre. Amestec de literar și dialectal, de arhaic și nou, textul rămâne încă deschis cercetărilor și din alte perspectivă. Este o mărturie nu numai lingvistică, ci și despre mentalitate, obiceiuri, gusturi, mode culinare de la sfârșitul secolului al XIX-lea. Deși arhaic la nivel fonetic, plin de inconsecvențe la nivelurile morfologic și lexical, textul este „savuros” atât prin toate aceste abateri de la normă care erau, de fapt, dovezi ale limbii române, cât și prin rețetele pe care le aduce în atenție, demonstrând faptul că acestea au fost un mijloc, printre multe altele, de a șterge diferențe din societatea românească și culturile și civilizațiile occidentale.

Referințe bibliografice:

1. ARVINTE, V., *Normele limbii literare în opera lui Ion Creangă*, Editura Universității „Alexandru Ioan Cuza”, Iași, 2002
2. ARVINTE, V., *Normele limbii literare în opera lui Mihai Eminescu*, Casa Editorială Demiurg, Iași, 2008
3. BELASCO, W., *Food: The Key Concepts*. Oxford: Berg, 2008
4. BELASCO, W., *Appetite for Change: How the Counterculture Took On the Food Industry*. New York NY: Pantheon, 1989
5. BELL, D., & VALENTINE, G., *Consuming Geographies: We Are Where We Eat*. London: Routledge, 1997
6. BRILLAT-SAVARIN, J., A., *Fiziologia gustului*, Editura Meridiane, București, 1988
7. BBRAUDEL, F., *Civilisation Matérielle, Économie et Capitalisme, XVe–XVIIIe*. Paris: Armand Colin, 1979

8. CAPALDI, E., D. (ed.), *Why We Eat What We Eat: The Psychology of Eating*. Washington DC: American Psychological Association, 1996
9. CAPALDI, E., D. & POWLEY, T., L., *Taste, Experience and Feeding*. Washington DC: American Psychological Association, 1990
10. CHIVU, Gh., *Cărțile de bucate, un izvor lexicographic insuficient exploatat*, în *Limba Română*, LXI, nr.3, București, 2012, p.304-311
11. CIOLAC, A., *Termeni de origine franceză în cărți de bucate românești*, în vol. *Limba cărților de bucate românești*, coordonator Neț, M., Editura Academiei Române, București, 2019, p.329-354
12. *Culinary Linguistics. The Chef's special*, Edited by C. GERHARDT, M. FROBENIUS, S. LEY, John Benjamins Publishing Company, Amsterdam/Philadelphia, 2013
13. DIMITRESCU, F., *Din semantic elementelor lexicale gastronomice de origine italiană în româna actuală*, în DR, 2009, s.n. XIV, (2), p.107-127
14. DUMISTRĂCEL, S., *Lupta în jurul literei â și demnitatea Academiei Române*, Iași, 1993
15. DRUGĂ L., *Identity Crises. A Diachronic Survey of Gender Identity through Romanian Cookbooks and Culinary Shows. From housewife to chef and lady chef*, în vol. *Cultural Perspectives Journal*, nr. 26, 2021, pp.93-112
16. DRUGĂ L., *Mamaliga (Polenta) between/from Stigmata and/ to identity marker*, *Cultural Perspectives Journal*, nr. 24/2019, pp.31-38
17. DRUGĂ L., MORĂRAȘU, N.N., *În căutarea „gustului” pierdut: regăsirea identității naționale prin denumiri de mâncăruri, preparate și meniuri tradiționale*, vol. II, *Proceedings of the Communication, Context, Interdisciplinarity Congress*, Editura Universității „Petre Maior”, Târgu Mureș, 2012, p.141-150
18. DRUGĂ L., *Creativitate lingvistică și variație stilistică în denumirea unor preparate culinare tradiționale de fruct/dulce sau de post adaptate la spațiul urban moldovenesc*, în volumul *Name and Naming. Sacred and Profane in Onomastics*, 2018, p. 768-780
19. DRUGĂ L., MORĂRAȘU N.,M., *Valențe sociolingvistice ale discursului culinar din cărțile românești pentru gospodine* (QVAESTIONES ROMANICAE IX/2022, pp. 378-391, Editura Universității de Vest din Timișoara, revista indexată CEEOL, Index Copernicus, Print ISSN: 2457-8436, Online-ISSN: 2457-8436 DOI: 10.35923/QR.09.03.33
20. FORSTER, R. & RANUM, O., A. (ed.), *Food and Drink in History: Selections from the Annales, Economies, Sociétés, Civilisations, Vol. 5*. Baltimore MD: Johns Hopkins University Press, 1979
21. GABACCIA, D., R., *We Are What We Eat: Ethnic Food and the Making of Americans*. Cambridge MA: Harvard University Press, 1998

22. NEȚ., M, coordonator, *Limba cărților de bucate românești*, Editura Academiei Române, București, 2019
23. KOGĂLNICEANU, M., NEGRUZZI, C., *Carte de bucate boierești, 200 de rețete cercate de bucate, prăjituri și alte trebi gospodărești, 1841, Cantora Foaiei Sătești*
24. MARINESCU, Angelica, *Cărțile de bucate: obiecte sensibile, discursuri complexe. Mică istorie culturală a gastronomiei românești*, https://www.researchgate.net/publication/344225229_Cartile_de_bucate_obiecte_sensibile_discursuri_complexe_Mica_istorie_culturala_a_gastronomiei_romanesti_CARTEA-OBIECT_Istorie_culturala_strategii_de_marketing_si_tehnologii_multimediale_Colocviu_international
26. McBRIDE, A., E., *Food porn*. *Gastromica* 10(1), 2010, p. 38–46.
27. MILLER, J., DEUTSCH, J., *Food Studies: An Introduction to Research Methods*. Oxford: Berg, 2010
28. MUNTEANU-SISSERMAN, M., *Nume de preparate culinare autohtone în perspectiva globalizării (interpretări onomastice și culturale)*, 2013
29. PETRICĂ, V., *Identitate culinară românească din perspectiva călătorilor străini*, Editura Academiei Române, București, 2013
30. SAVIN, P., *Universul din lingură. Despre terminologia alimentară românească*, Institutul European, 2012
31. SAVIN, P, *Bucate din bătrâni. Frazeologie și cultură românească*, Institutul European, 2018
32. ȘUTEU, F., *Introducere în studiul ortografiei românești*, în volumul *Sinteze de limba română*, coord. Theodor Hristea, Editura Albatros, București, 1984, p.174-186

VALENȚE ETNOCULTURALE ÎN LIMBAJUL CRENGIAN: GASTRONOMIE

Liliana BOTNARI

*Institutul de Filologie Română „B. P.-Hașdeu”, Universitatea de Stat din
Moldova*

ORCID: 0000-0002-9909-2982

Limbajul crengian este un exemplu perfect de împletire a expresivității, a oralității, a scriiturii „savuroase”, prin care este ilustrată lumea satului tradițional al secolului al XIX-lea, cu coloritul său local, rural, cu suita de activități și preocupări cotidiene. Studiul de față analizează limbajul gastronomic al operei „Amintiri din copilărie” prin prisma dimensiunilor variaționale: diacronie, diatopie, diastratie. Așadar, termenii gastronomici identificați devin niște indici de variație, care relevă diferențele diacronice, diatopice sau diastratice ale textului literar, distribuindu-l unui anumit spațiu etno-geografic sau moment istoric, ilustrând cu dibăcie personajul, condiția socială a acestuia, modul de viață și specificul cultural. Bucatele etalate de „gurmandul” narator sunt mărturii ale lumii rurale – simplă, pașnică, nealterată de urban, preocupată de griji mărunte, cotidiene, ducându-și traiul în armonie cu natura, cu cerul, respectând credințele străbune. Inventarierea felurilor de mâncare din meniul humuleștean ne permite să observăm că lucrarea lui Ion Creangă abundă în semnificații expresiv-estetice contextuale și este un model perfect de redare a funcționării simultane armonioase a acestor indici, ce edifică, de fapt, caracterul oral și popular al scriiturii crengiene.

Cuvinte-cheie: *limbaj gastronomic; indici de variație; indici diatopici, diacronici, diastratici; structuri frazeologice, inventar lexical*

ETHNOCULTURAL VALENCES IN THE LITERARY WORK OF ION CREANGĂ: GASTRONOMY

The literary language of Ion Creangă is a perfect example of expressiveness, orality, and "delicious" writing, a way of illustrating the world of the traditional village of the 19th century, with its local, rural features, with its daily activities and concerns. In this study, we analyze the gastronomic language of „Amintiri din copilărie” through the prism of the variational dimensions: diachronic, diatopic, and diastratic. The identified gastronomic terms become indices of variation, which reveal the diachronic, diatopic, or diastratic differences of the literary text, distributing it to a certain ethnic-

geographical space or historical moment, illustrating the social condition, the way of living and the cultural peculiarities of the character. The dishes presented by the "gourmand" narrator are testimonies of the rural world – simple, peaceful, unaltered by urban vices, preoccupied with small, everyday concerns, living in harmony with nature, and the sky, and respecting ancient beliefs. This "inventory" demonstrates that Ion Creangă's work abounds in contextual expressive-aesthetic meanings and it is a perfect model for rendering the simultaneous harmonious functioning of these indices, which actually builds the oral and popular character of his writing.

Keywords: *gastronomic language; variation indices; diatopic, diachronic, diastratic indices; lexical phrases, lexical inventory*

Explorarea potențialului creativ al unei limbi prin prisma corelației diacronie – diatopie – diastratie – diafazie ne permite să definim identitatea națională a comunității lingvistice respective, să descoperim originea și condițiile de habitat ale acesteia, parcursul sociocultural și reflectarea diverselor evenimente cultural-politice asupra limbajului, influența contactelor cu alte limbi și culturi. Inventarul lexical religios, gastronomic sau vestimentar ne poate oferi indici prețioși asupra caracterului autohton, asupra contextului social ale vorbitorilor sau poate plasa autorul unui text într-o anumită perioadă, zonă geografică sau stil, termenii identificați devenind *indici de variație*, mărci sau elemente variaționale în funcție de diversele dimensiuni variaționale, care, în ansamblu, „trădează” statutul social al vorbitorului, originea și identitatea etnoculturală a acestuia. Pe urmele lingvistului francez R. Galisson, Petronela Savin observă în acest sens: „componenta lexicală a unei limbi [...] este purtătoare de conținuturi antropologice distincte”, iar elementele specifice ale lexicului relevă „informații despre civilizația și cultura exprimate în limbă” [1, p. 18]. Prin urmare, lexicul gastronomic inserat într-o operă literară sugerează noi interpretări, reliefând noi informații despre personajele antrenate în acțiune sau despre „backgroundul” biografic al scriitorului.

Limbajul crengian este un exemplu perfect de împletire a expresivității, a oralității, a scriiturii „savuroase”, prin care este ilustrată lumea satului tradițional al secolului al XIX-lea, cu coloritul său local, rural, cu suita de activități și preocupări cotidiene. Așa cum menționam și în alte rânduri [2], [3], oralitatea este o caracteristică inerentă a operei crengiene, indicii de **variație diatopici, diastratici și diafazici** ilustrând identitatea stilistică a autorului. Elementele

populare, regionalismele, precum și lexicul gastronomic creionează personalitatea naratorului – humuleștean cu un simț fin al umorului, un gurmand absolut, care-și răsfășă poftele cu mese copioase și meniuri tradiționale moldovenești. Atât în „Amintiri din copilărie”, cât și în poveștile sale, Ion Creangă acordă o atenție deosebită actului de nutriție, bucatele pe care le enumeră frecvent evidențiază traiul țăranului simplu, obișnuit să respecte modul de a viețui al străbunilor și, evident, „meniul” de fiecare zi al acestora.

Firește, termenii culinari identificați în „Amintirile” crengiene sunt indici diatopici exemplari, specifici spațiului moldovenesc, fiind niște elemente păstrătoare și transmițătoare de cultură locală, or, felurile de bucate, precum și modul de preparare a acestora, de servire în ajunul sau de diverse sărbători religioase ilustrează specificul spațiului geografic, reprezentând anumite diferențe dialectale, caracteristice doar acestui teritoriu. Inventarul de termeni gastronomici crengian este o oglindă a tradițiilor satului basarabean, a preferințelor culinare ale acestuia, a traiului simplu, aproape de natură, de pământ.

Așa cum remarcă și Petronela Savin în „Universul din lingură. Despre terminologia alimentară românească” [1, p. 123], raportarea omului la „sursa indispensabilă a existenței, hrana” este realizată din două perspective: cea a copilului, care are o copilărie fără griji, existența fiindu-i asigurată de către mături, și din perspectiva adultului, cel care conștientizează importanța actului de nutriție, care este responsabil de traiul său, precum și de cel al copiilor.

Așadar, în „Amintiri din copilărie”, Ion Creangă ilustrează universul satului, o lume zbuciumată de grijile mărunte, cotidiene, evocând toate trăirile intense ale humuleștenilor prin ochii copilului, precum și prin alte figuri familiale – mama, tatăl, mătușa, preotul ș.a. Imaginarul artistic crengian se adapă din tradițiile rurale, din microcosmosul casnic, din evenimentele obișnuite și repetitive din viața oamenilor simpli, din amintirile copilului îndrăgostit de locul natal, care se lasă pradă ispitelor ghidușe ale copilăriei. În acest univers, gastronomicul este de asemenea un element al normalității, al simplității, al strictului necesar zilnic, dar, totodată, capătă conotații ritualice, simbolice de sărbători – bucatele pregătite tradițional devenind o evadare din acea rutină, un prilej de uniune cu cei apropiați.

Țăranul din Humulești nu avea un meniu foarte variat, plăcintele, mămliga, cerealele și produsele lactate fiind hrana „cea de toate zilele”. Însă, pe de altă parte, sătenii respectau tradiția meselor de sărbătoare, care erau adevărate festinuri: de

Bobotează – „Niște zile mari ca aceste le așteaptă și ei, cu mare bucurie, tot anul. Gătiturea-ți ceva **bob fiert, găluște, turte cu julfă și vârzare?**” [4, p. 231]; de **Sân-Petru** – „Și a doua zi, marți, taman în ziua de lăsatul săcului de postul Sân-Petrului, făcând mama un cuptior zdravăn de **alivenci și plăcinte cu poalele-n brâu**, și părpăind niște **pui tineri în frigare**, și apoi tăvălindu-i prin unt [...]” [4, p. 260]; de **Crăciun** – „În vacanție ne ducem acasă, ș-apoi, vorba țiganului cu „Crăciunul sătulul...” **Costițe de porc afumate, chiște și buft umplut, trandafiri usturoieți și slănină de cea subțire**, făcute de casă, tăiete la un loc, fripte bine în tigaie și cu **mămăliguță caldă**, se duc unse pe gât.” [4, p. 285].

Aceste mese copioase aveau menirea de a satisface nu doar necesitățile fiziologice umane – de a potoli foamea, ci și cele ale spiritului, plin de credință și de sete de estetic. Varietatea bucatelor de pe mesele îmbelșugate redau coloritul local și cutumele străbunilor, fiind, așa cum remarcă Rotaru Andreea, „o reprezentare iconică sumară a cămării Smarandei, din mâinile căreia ieșeau bunătățile cărora adultul Creangă le va purta o vie nostalgie”, Smaranda reprezentând toate femeile, mamele satului, moștenitoare, purtătoare și transmițătoare ale tradițiilor străbunilor.

Din punctul de vedere al organizării stratigrafice a lexicului culinar din „Amintiri din copilărie”, observăm că autorul este îndrăgostit eminamente de bucătăria tradițională moldovenească, termenii culinari înregistrați devenind niște indici diacronici și diatopici, specifici în special zonei moldovenești: „Apoi la hramul bisericii se ținea praznicul câte-o săptămână încheiată, și numai să fi avut pânțe unde să pui **coliva și bucatele**, atât de multe erau.”; „[...] veneam acasă cu sânul încărcat de **covrigi, mere turture, nuci poleite, roșcove și smochine** din pomul mortului ” [4, p. 233]; „Gata, bunicule, haidem, zisei necăjindu-mă cu niște **costițe de porc afumate** și cu niște **cârnați fripți**, ce mi-i pusese mama dinainte.” [4, p. 238]; „Ce le pasă? Lemne la trunchi sunt; **slănină** și **făină** în pod este de-a valma, **brânză** în puțină, asemenea. **Curechi** în poloboc, slavă Domnului!” [4, p. 246]; „De-amu puneți-vă pe făcut privigheri de toată noaptea și parascovenii câte vă place, măi băieți; dacă vi-i voia să vă deie mă-ta în toate zilele numai **colaci** de cei **unși cu miere** de la „Patruzeci de sfinți” și **colivă cu miez de nucă**.” [4, p. 247]; „Când punea mama **laptele** la prins, eu, fie post, fie câșlegi, de pe-a doua zi și începeam a linchi groșciorul de pe deasupra oalelor; și tot așa în toate zilele, până ce dam de **chișleag**. Și când căuta mama **să smântânească** oalele, smântânește, Smărandă, dacă ai ce...” [4, p. 250]; „să

cinstim câte-un **pahar de vin** în sănătatea gospodarilor noștri” [4, p. 260]; „mă zăpsise în grădina lui la furat **mere domnești** și **pere sântiliești**” [4, p. 265]; „cumpăra-ni el vara, din banii săi, cofe de **zmeură** și fel de fel de **puricale** de ni da să mâncăm” [4, p. 269]; „Și atunci, nu știu cum îi cade un **urs** mare din sân și... de-a dura prin clasă; nu de cei pe care-i joacă ursarii. Ci de **mămăligă**, umplut cu **brânză**, rotund, prăjit pe jărat și de pus drept inimă, când ți-e foame.” [4, p. 270]; „**pahar de dușcă**” [4, p. 281]; „Într-un colț al odăii, câteva **merțe de fasole**; în altul, **sămânță de cânepă**; în al treilea, o movilă de **mere domnești** și **pere de Rădășeni**, care trăiesc până pe după Paști: în al patrulea, **mazere** și **bob**, despărțite prin o scândură lată, iar alături, niște **bostani turcești**; într-o puțină, **pere uscate** și dulci ca smochinele; mai încolo, un teanc de **chite de cânepă** și **de in**” [idem]; „[...] crâșmărița [...] ni s-a înfățișat cu o cană mare de lut, plină cu **vin de Odobești**; și turnând prin pahare, săreau stropii din vin de-o șchioapă în sus, de tare ce era.” [4, p. 281-282]; „răspunse crâșmărița, întrând atunci pe ușă c-o strachină de **plăcinte** fierbinți, c-o **găină friptă** și puindu-le pe masă dinaintea noastră.” [4, p. 282] ș. a.

Lexemele gastronomice atestate se referă la alimente fundamentale, preparate pe bază de cereale, termeni moșteniți **din fondul latin**, cum ar fi:

pâine, pâini (var. *pâne*) – lat. *panem, panis*, aliment de bază al omului, preparat prin coacerea aluatului dospit făcut, de obicei, din făină de grâu; termen generic, înregistrat pe teritoriile de pe ambele maluri ale Prutului;

plăcintă, plăcinte – lat. *placenta* „turtă, plăcintă”, produs culinar făcut din aluat cu o umplutură, lexem răspândit atât în Republica Moldova, în România, cât și în sudul Ucrainei;

turtă, turte – moștenit din latina populară *turta* (lat. lit. *torta*); pâine turtită și rotundă din aluat nedospit;

vărzare, vărzări – format din cuvântul *varză* de origine latină + suf. *-are*; moldovenism ce semnifică plăcintă umplută cu varză, cu ceapă sau mărar, prăjită în untdelemn;

său (seu, seuri) – alterare a lui *seu*, din latină *sebum*, grăsime animală obținută din țesuturile grase ale bovinelor, ovinelor și cabalinelor, folosită în industrie și, mai rar, în alimentație;

cârnaț, cârnați – moștenit din latină **carnaceus* (adj.) „de carne”, produs alimentar preparat din carne tocată și mirodenii introduse în intestine de porc sau într-un înveliș artificial;

curechi, curechi – regionalism care își are originea în cuvântul latin *coliculus*, se folosește pe o arie largă care cuprinde Banatul, Transilvania și Moldova, pe când în celelalte părți se folosește cuvântul **varză**, cuvânt de origine latin (*viridia*) [5, p. 102];

măr, mere – din lat. *melum*, fruct al mărului, de formă rotundă-turtită și de diferite culori;

pară, pere – din lat. *pira*, fructul părului;

vin, vinuri, din lat. *vinum*, băutură alcoolică (de 7-16%) obținută prin fermentarea mustului de struguri sau *p. gener.* prin fermentarea mustului, altor fructe;

nucă, nuci – din lat. *nux, -cis*, fructul nukului;

termeni de origine slavă sau rusă:

smântână – cuvânt împrumutat din slava comună *sъmetana*, din verbul **sъmetati* „a închea prin scuturare”; răspândit pe întregul teritoriu dacoromânesc, semnificând strat de grăsime care se formează deasupra laptelui nefiert; Petronela Savin observă că termenul este prezent și în istroromână *smântăre*, fiind considerat ca provenind de asemenea din slavă;

colivă – de origine slavă sau greacă, grâu fiert amestecat cu nuci și zahăr, folosit la diverse ceremonii religioase; obiceiul de a pregăti colivă și a da colivă în memoria celor răposați, consideră Mihai Vinereanu [6], este vechi balcanic, în mod cert precreștin și, prin urmare, consideră lexicologul, nu a putut fi preluat de română din slavă, termenul fiind atestat în enciclopedia *Suidas*;

gălușcă, găluște – împrumut din rusă *галушка*; preparat culinar de formă (relativ) sferică, făcut din aluat, din griș, brânză, carne tocată etc.;

hoștină, hoștine – alterare a lui *boștină*, din slavă *voština*, formă dialectală moldovenească, ceea ce rămâne din fagure după ce s-au scos mierea și ceara;

bob, boabe, bobi – provine din slavă *bobŭ*, fiind atestat și în dialectele aromân și meglenoromân, sămânță de cereale sau de legume care fac fructe păstăi; plantă leguminoasă cu flori albe sau trandafirii, cu păstăi mari și cu semințe ovale, turtite;

termeni de origine maghiară, bulgară sau ucraineană, care sunt atestați în număr mai mic:

aldămaș – împrumutat din maghiară *áldomás*, binecuvântare, băutură (și gustare) oferită de cineva după încheierea unei tranzacții;

julfă, julfă – (var. *jufă, juflă*); împrumutat din maghiară *zsufa* „suc, must”; (reg.) sămânță de cânepă. ♦ Mâncare de post făcută din sămânța de cânepă pisată cu apă și amestecată cu miere; zeamă care se obține prin fierberea seminței de cânepă;

roșcovă, roșcove – împrumut din bulgară *рожков*; fructul roșcovului, lung, lătareț și dulce, numit și coarnă de mare;

covrig, covrigi – împrumutat din bulgară *kovrig*, produs alimentar în formă de inel, de opt etc., preparat din făină de grâu (și presărat cu sare, susan, mac etc.);

slănină, slănini – împrumutat din bulgară *сланина* sau/și sc. *сланина*, 1. strat de grăsime dintre pielea și carnea porcului; 2. aliment preparat din această grăsime;

chișleag – împrumut din ucr. *кисляк*, regionalism specific zonei moldovenești, lapte de vacă smântânit pus la prins (până se acrește); lapte prins, lapte acru;

chișcă, chiște – împrumut din ucr. *кишка*, regionalism mold. caltaboș făcut din stomacul sau din intestinele porcului, umplute cu carne tocată și cu păsat.

mămăligă, (var. *măligă*) – aliment preparat din făină de porumb fiartă în apă; de origine neclară, posibil are legătură cu bulg. *мамул* „ciocălău de popușoi”, *-ligă* fiind adăugat ca și la *sapă* pentru a forma *săpăligă*, consideră Marcu Gabinschi [7]; Lazăr Șăineanu [8] însă crede că termenul este probabil din graiul copiilor, diminutiv din *mamă*, desemnând la început așa numita *papă* a pruncilor;

termeni de origine traco-dacă, neogreacă sau de origine necunoscută:

mazăre – de origine traco-dacă, apropiat de alb. *modhultë* „mazăre” ca formă, identic ca sens și identificat cu dac. *mozoula*, atestat la Dioscoride, plantă erbacee de cultură, din familia leguminoaselor, cu flori albe sau trandafirii și cu semințe sferice, comestibile, închise în păstăi;

brânză – lexem de etimologie neclară; Marcu Gabinschi consideră că are origine comună cu *brend(ë)za* din albaneză, Lazăr Șăineanu îl confruntă cu lexemul german *Brinsenkäse*; alți cercetători însă îl înregistrează a fi de origine traco-dacă, B. P.-Hasdeu considerându-l de origine dacică [9, p. 190]. Mihai Vinereanu [6] menționează că forma respectivă a fost atestată pentru prima dată în 1370, la Dubrovnik, sub forma *brençe* „brânză românească”;

alivancă, alivenci – origine neclară, probabil are legătură cu rus. *olivénka* (pronunțat *alivénka*), din numele Muntelui Măslinilor sau Olivilor, unde s-a rugat Hristos, ebr. *ghisman* „turtă”, *ghismán, ghițmán* „cozonac”, ebr. *Ghetsemani* „teasc pentru undelemn” și „grădină de la poalele Muntelui Măslinilor, unde s-a rugat Hristos” [7, p. 55]; Lazăr Șăineanu [8] consideră că este de origine cehă *nalivaneț*, „un soi de prăjitură”, regionalism moldovenesc, turtă sau plăcintă din mălai cu lapte bătut și cu brânză;

puricale (var. *poricale*) – din neogreacă *πωρικά*, *mold.* fructe de tot felul ș. a.

fasole, fasole – origine neogreacă, plantă erbacee anuală din familia leguminoaselor, cu frunzele compuse din trei foliole mari, păroase, cu flori albe, alb-verzui, roz sau roșii, cultivată pentru păștile și pentru semințele sale folosite în alimentație;

buft, bufturi – origine necunoscută; la L. Șăineanu, este cuvânt moldovenesc, semnificând un fel de caltaboș, o formă amplificată din *buf*, care exprimă ceva umflat.

Prin urmare, observăm că inventarul lexical culinar atestat reprezintă în mare parte regionalisme, lexeme caracteristice, din perspectiva dimensiunii diatopice, zonei moldovenești și Basarabiei. Unele variante lexicale, precum *său, puricale* nu se regăsesc în dicționare în variantele respective, fiind niște forme arhaice ale limbii române. Prin prisma dimensiunii diacronice, înregistrăm o varietate de bucate de origine latină, slavă, maghiară, bulgară etc. Așadar, cuvintele de origine latină vizează în special termeni ai lexicului fundamental de bază, precum: plante comestibile: *curechi, mere, pere, nuci*, materii prime din care se pregătesc preparatele alimentare: *carne, făină, lapte*, diferite bucate gătit: *plăcinte, cârnaț, turte, pâine*, băuturi: *vin*, unii termeni dintre aceștia fiind formați prin alipirea unui adjectiv relațional, ce reprezintă regiunea din care provine: *vin de Odobești, pere de Rădășeni*. Cuvintele de origine slavă, precum *smântână, hoștină*, și neogreacă – *fasole, puricale* – sunt răspândite pe întreaga arie a dacoromânei, acestea fiind asimilate și de dialectele aromân sau meglenoromân. De asemenea, observăm că unele lexeme culinare identificate, precum *colivă, colac, covrig*, descriu preparate cu valoare ritualică, specifice cultului ortodox, fiind consumate în contextul sărbătorilor religioase. Acestea au pătruns în limba română odată cu cutumele cultului ortodox, fiind actuale, păstrându-se în biserici, alături de riturile creștine. Evident, termeni precum *buft, julfă, puricale, hoștină* au o frecvență mult mai redusă în vorbirea de astăzi, or,

în prezent, realitatea culinară este mult mai variată, fiind saturată cu preparate și tehnologii de pregătire moderne, acestea fiind împrumutate împreună cu denumirile lor din franceză, italiană sau engleză.

Totodată, remarcăm o serie de expresii frazeologice construite în baza actului de nutriție, analiza cărora, consideră Petronela Savin, „prilejuiește ilustrarea mecanismului de metaforizare al conștiinței lingvistice populare, mecanism care se întemeiază, de cele mai multe ori, pe imagini ale elementelor ce condiționează supraviețuirea.” [10, p. 137], devenind niște mărci ale culturii tradiționale, create pe terenul variației diafazeice, prin care autorul amplifică încărcătura emoțională a evenimentelor narate. Lingvista remarcă, în același studiu, că structurile frazeologice întemeiate pe actul hrănirii au la bază mecanismul metaforizării pornind de la frica de a nu fi mâncat și, respectiv, de a nu avea ce mânca. În universul crengian, frica se întruchipează și în altă ipostază, purtând o încărcătură ritualică, religioasă. Astfel, omul de la sat este acela celula a societății care respectă valorile și datinile moștenite de la străbuni, este creștinul care are frică de Dumnezeu și de „păcatul îmbuibării”, de slăbiciunea de a se lăsa cuprins de „lăcomia pântecelui”. Chiar dacă în confesiunile lui Creangă savurăm mese copioase, doldora de băuturi și bucate, acestea sunt, de obicei, un omagiu adus unei sărbători, fie Bobotează, fie Crăciun sau Sân-Petru, omagiu care a fost precedat de post și pioșenie, de stăpânire și probe de credință. Expresii frazeologice precum în contextele: „Iară eu, mâncând lupește” [4, p. 261], „Și mamei îi venea să mă înghită de bucurie.” [4, p. 242], „Mânca-i-ar pământul, să-i mănânce, Doamne, iartă-mă!” [4, p. 246] fac referire tocmai la procesul mâncării în exces, când, după o perioadă de abținere, omul se lasă ispitit de „cele lumești”, de plăcerea gustului. Structurile enumerate implică un factor de comparație: *a mânca lupește* – actul de nutriție cu lăcomie, lupul fiind întruchiparea hapsânului, a răului, așa cum este prezentat în multe alte surse populare românești; *a-l mânca pământul* – a fi înghițit de pământ, a muri și a fi înhumat; aceasta este frica majoră a omului, Petronela Savin remarcând în acest sens: „Forma cea mai expresivă a fricii de a fi mâncat, în viziunea populară, este identificarea morții cu ingurgitarea de către pământ.” [10, p. 137]. Așadar, pământului, prin mecanismul personificării și al metaforizării, i se atribuie forțe mistice, puterea de a șterge răul, de a-l face să dispară fără urmă. Structura „a-i veni să-l înghită de bucurie” sugerează natura relației mamă – fiu, mama exprimându-și astfel dragostea față de copilul său, entuziasmul și pornirile

afectuoase generate de comportamentul exemplar al acestuia. Pe urmele lui Durand, Petronela Savin numește acest tip de expresii reflectări ale „unei situații simbolice de antropofagie” [10, p. 139], mama, la nivel simbolic, „devorându-și” din dragoste copilul.

Pe de altă parte, structurile frazeologice „te robești pântecelui” [4, p. 270] sau „stricăm pâinea părinților degeaba” [4, p. 283] relevă starea de vină pe care o are creștinul atunci când conștientizează excesul. Construcțiile respective redau senzația de culpabilitate, omul percepându-se precum un rob al pântecelui, al poftelor, un instrument care slujește viscerele și nu viceversa. Expresia *a strica pâinea părinților degeaba* se referă la menirea generală a individului pe pământ, la semnificația nașterii acestuia, or, părinții sunt cei care îi asigură existența, oferindu-i pâinea – simbol al bunăstării și al grijii perpetue, aceasta responsabilizându-l și plasându-i pe umeri ulterioara „povară” de a fi om, părinte, particulă a unei comunități sociale.

Actul nutriției devine metaforă pentru o varietate de relații, realități sau imagini, pe care Ion Creangă le inserează organic în corpusul lucrării: „noi am stat pe loc și am pus-o de mămăligă, fără apă” [4, p. 241], expresia *a o pune de mămăligă* semnifică „a se afla sau a ajunge într-o situație dificilă, neplăcută; a o păți; a da greș”; așa cum am menționat și anterior, mămăliga are un statut special în viața țaranului, fiind o sursă de hrană cotidiană vitală, care, alături de pâine, au o încărcătură simbolică, așa cum remarcă și Lazăr Șăineanu, „pastă îngroșată de mălaiu cu apă și sare, pe care țăranii o taie în felii cu o sfoară și o mănâncă în loc de pâine” (Șăineanu ...). În secvențele „ne-am pus bine-rău gura la cale, ne-am covrigit împrejurul focului” [4, p. 242], „mi-am pus bine gura la cale, să-mi fie pe toată ziua” [4, p. 261], expresia *a pune gura la cale* semnifică „a mânca pe săturate, a-și potoli foamea”, naratorul ilustrând spiritul liber al copilului, care se lăsa purtat de poftele stomacului, ajungând ușor la starea de beatitudine – prin satisfacerea necesităților fizice elementare, prin actul nutriției. O altă imagine creată în baza unui termen alimentar este *a se covrigi în jurul focului*; verbul „a se covrigi”, a se ghemui, derivat din „covrig” – produs alimentar în formă de inel, de opt etc., preparat din făină de grâu, ilustrează o altă necesitate fiziologică: pe lângă senzația de sațietate, „fericirea” copilului devine deplină atunci când se află în preajma rugului, încălzindu-și trupul și lăsându-se pradă toropelii. Expresia *a se sătura ca de mere pădurețe* – „m-am săturat de ei ca de mere pădurețe” [4, p. 247], a se sătura de cineva, a nu mai putea suferi (ceva sau pe cineva) –

evidențiază relațiile dintre copii și mama Smaranda, care, pe cât de mult îi iubea, pe atât de mare îi era necazul uneori, fiind exasperată de năzdrăvăniile lor fără număr; prin metaforizare, așa cum merele pădurețe au un gust acru și astringent, astfel și întreaga făptură a mamei, copleșită de grijile cotidiene, era „acrită” de prezența plozilor puși pe hârjoneală și hărmălaie. Prin urmare, frazeologismele create în baza terminologiei alimentare redau, la Creangă, imagini care exprimă raporturile, atitudinile țăranului cu ceilalți, „miezul” satului sau trăsăturile de caracter ale unor humuleșteni. Astfel, în contextul „moș Vasile era un cărpănos ș-un pui de zgârâie-brânză” [4, p. 254], expresia *a fi un zgârâie-brânză* ilustrează firea lui moș Vasile, omul avar, care, „respiră” teama de a oferi prea mult altuia, de a cheltui în exces, care împarte brânza „zgârâind-o”, adică în cantități infime.

Expresiile frazeologice enumerate includ în structura lor termeni alimentari generici – *a mânca, pâine, mămăligă, covrig, brânză* – termeni arhicunoscuți, utilizați pe întreg teritoriul românesc. Evident, acestea devin indici de variație diatopici, diastratici sau diafazici, care funcționează simultan, fiind specifice poporului român, ilustrând coloritul etnocultural al satului moldovenesc și specificitatea locală. Lexemele culinare din construcția frazeologismelor suscită caracterizează „meniul” uzual vechi al moldovenilor, Ion Creangă valorificând potențialul expresiv al acestora, relevându-și identitatea stilistică și intercalând cititorul în iureșul întâmplărilor copilăriei sale, or, adultul de mai târziu s-a format tocmai prin prisma acestora, purtând în suflet dorul de acele trăiri intense și nostalgia incurabilă de a mai fi micul humuleștean al Smarandei și al lui Ștefan al Petrei Ciubotariul.

Referințe bibliografice :

1. SAVIN, P. *Universul din lingură. Despre terminologia alimentară românească*. Iași: Institutul European, 2012. 200 p. ISBN 978-973-611-863-2.
2. BOTNARI, L. Varietatea lexicală în opera lui Ion Creangă. În: *Philologia*. 2019. Nr. 1-2(301-302), p. 63-69. ISSN 1857-4300.
3. BOTNARI, L. Indici lexicali variaționali în „Amintiri din copilărie” de Ion Creangă. În: *Philologia*. 2021. Nr. 2(314), p. 94-102. ISSN 1857-4300.
4. CREANGĂ, I. *Povești. Povestiri, amintiri*. Chișinău: Editura „Prut Internațional”, 2011. 320 p. ISBN 978-9975-69-934-1.
5. POPOVIĆ, V. Unele particularități ale lexicului gastronomic oltenesc din Banatul sârbesc. În: *Studii de știință și cultură*. Volumul XVI, nr. 2, iunie 2020. p. 97-104.

6. VINEREANU, M. *Dicționar etimologic al limbii române pe baza cercetărilor de indo-europenistică*. București: Alcor Edimpex, 2008. 936 p. ISBN 978-973-8160-31-6.
7. GABINSCHI, M. *Mic dicționar etimologic al limbii române (cu o introducere în etimologia ei)*. Red.: BAHNARU V., Chișinău: Editura Știința, 2021. 468 p. ISBN 978-9975-85-316-3.
8. ȘĂINEANU, L. *Dicționar universal al limbii române*. Ediția a VIII-a, Craiova: Editura „Scribul românesc” S.A., 872 p.
9. PETRICEICU-HASDEU, B. *Cuvente den bătrâni*. București: Editura „Cultura națională”, 1937. p. 190.
10. SAVIN, P. Actul hrănirii într-o frazeologie a atitudinii. În: *Philologica Jassyensia*. An III, Nr. 2. 2007, p. 137-143.

**EFECTELE PRAGMATICE ȘI INTERCULTURALE ALE
FUNȚIONĂRII TERMENILOR DIN DOMENIUL GASTRONOMIEI
ÎN TEXTUL LITERAR (ÎN ROMANUL LUI MICHEL HOUELLEBECQ
„SÉROTONINE” ȘI ÎN TRADUCEREA ÎN LIMBA ROMÂNĂ)**

Ludmila ZBANȚ
Universitatea de Stat din Moldova
ORCID 0000-0001-6974-6474

Subiectul propus în comunicarea noastră, bazat pe romanul „Sérotonine” de Michel Houellebecq, are în centru examinarea efectelor pragmatice de ordin cultural, istoric, spațial ș.a. rezultate din conlucrarea într-un text literar a două tipuri de informații: estetică și specializată. În contextul traducerii, o atare co-funcționare pune în evidență efortul dublat sau chiar triplat al traducătorului în intenția de a păstra în textul tradus cele mai fine nuanțe ale interferențelor de conținut literar-specializat și ale efectelor produse asupra destinatarului originalului în vederea transmiterii cât mai fidele a conținuturilor respective către destinatarul-țintă. Vorbim și despre condiția pusă în fața traducătorului de a poseda suficiente competențe pentru transferul intercultural și interlingual al unui amalgam informațional dintr-o limbă-cultură sursă într-o limbă cultură țintă, în special în condițiile operării cu un tip de informație puternic marcată de realitățile culturale ale unui spațiu cultural, social și lingvistic, cum este cea din domeniul gastronomiei. Procesul de traducere pornește de la o abordare cognitivă a informației specializate, care pretinde a nu fi marcată de valori conotative, tocmai spre extragerea unor atare valori, generate în textul literar ca urmare a efectelor pragmatice produse de informația specializată inserată în cadrul literar. Putem vorbi despre intenția de a introduce cititorului în contextul concret ale operei literare, concretizarea situației în care se desfășoară acțiunea, caracterizarea personajelor etc. Demersul interpretativ motivează traducătorul să fie conștient în alegerea semnificațiilor potrivite pentru acest substrat funcțional în vederea obținerii efectelor pragmatice comparabile cu cele din original, dar și pentru a evita niște erori de traducere care ar putea afecta calitatea produsului final al operației respective.

Cuvinte-cheie: *culturem, gastronomie, interculturalitate, pragmatică, strategii de traducere, text literar.*

**PRAGMATIC AND INTERCULTURAL EFFECTS OF THE FUNCTIONING
OF GASTRONOMIC TERMS IN THE LITERARY TEXT (IN MICHEL
HOUELLEBECQ'S NOVEL "SEROTONIN" AND IN THE ROMANIAN
TRANSLATION)**

The proposed topic of our communication, based on the novel "Sérotonine" by Michel Houellebecq, is focused on the investigation of the pragmatic effects of cultural, historical, spatial and other types of information resulting from the conjunction in a literary text of two information types: aesthetic and specialized. In the context of translation, such co-functioning highlights the translator's twofold or even threefold effort to preserve the finest nuances of the interference of literary-specialised content in the translated text and the effects produced on the recipient of the original to convey the content as faithfully as possible to the target audience. We also refer to the translator's prerequisite of possessing sufficient skills for the intercultural and interlingual transfer of an amalgam of information from a source language-culture into a target language-culture, especially when dealing with information that is highly influenced by the cultural realities of a cultural, social and linguistic area, such as gastronomy. The translation process starts from a cognitive approach to specialised information, claiming not to be marked by connotative values, precisely towards retrieving such values, generated in the literary text due to the pragmatic effects produced by the specialised information embedded in the literary framework. We can refer to the intention of inserting the reader into the specific context of the literary work, the specificity of the situation in which the action takes place, the nature of the characters, etc. The interpretative process motivates the translator to be conscious in choosing the appropriate meanings for this functional substrate to achieve comparable pragmatic effects with the original, and to avoid translation errors that could affect the quality of the final product.

Keywords: *realia, gastronomy, interculturality, pragmatics, translation strategies, literary text.*

Președintele Academiei Goncourt, Bernard Pivot, afirma următoarele cu referire la romanul „Serotonine” scris de Michel Houellebecq: „Romanul nostalgiei și al mâniei, al emoției și al resemnării”: „*Sérotonine*, de Michel Houellebecq, est le roman de la nostalgie et de la colère, du sursaut et de la résignation. L'époque est ainsi. Elle fait blablater politiques, économistes, sociologues, psychologues, et elle a inspiré à Michel Houellebecq son œuvre non pas la plus spectaculaire ou la plus ambiguë, mais la plus émouvante. Il y a de

très belles pages sur l'amour et le bonheur liés qui apporteront espoir ou consolation. Houellebecq a vieilli. Il vieillit bien.” [1].

În acest roman ne interesează în mod special terminologia și denumirile ce aparțin domeniului gastronomiei, ceea ce nu este deloc întâmplător.

Scriitorul francez Michel Houellebecq este cunoscut prin capacitatea de a produce un puternic impact emoțional asupra cititorului său. Stilul acestui autor se deosebește prin dominanta personală a percepției realității unei societăți de consum în masă, cu accent pe latura psihologică a subiectelor abordate. Pe lângă aceasta, stilul lui Houellebecq se evidențiază prin intenția autorului de a avea un dialog fascinant cu cititorul său, îndrumându-l către o reflecție independentă.

„Serotonina”, ieșit de sub tipar și oferit unui public larg pe data de 4 ianuarie 2019, este al șaptelea roman al lui Michel Houellebecq, confirmând statutul de cea mai așteptată carte prin numărul impunător de vânzări ale volumului în original, dar și prin faptul că este imediat tradus în mai multe limbi. Romanul a apărut concomitent în Germania, Italia și Spania, ocupând, în fiecare, locul întâi în topurile de vânzări. Este tradus deja sau în curs de traducere în peste 40 de țări. Versiunea în limba română vede lumina tiparului în iunie 2019.

Forma de expunere a acțiunii în romanul analizat pare să ofere un gen de text auctorial, când umbra scriitorului se resimte în spatele personajului principal: „l'écrivain apprend à faire entendre indirectement une parole, à se rendre présent à son lecteur, en tant que sujet écrivain : nommons *subjectivation* ce mécanisme qui touche à la nature même de la communication littéraire moderne et qui permet au lecteur de deviner, derrière le texte qu'il lit, une instance énonciative latente, puis d'identifier cette instance textuelle à la figure de l'auteur.” [2, p.12].

Așadar, ar fi probabil mai corect să vorbim în acest roman, la fel ca în celelalte care aparțin scriitorului Michel Houellebecq, despre „stilul autorului”, în măsura în care acolo unde autorul s-a încorporat în opera sa, autoritatea se măsoară prin crearea unui stil singular și recognoscibil. Totodată, este de remarcat că Michel Houellebecq excelează în arta detaliului. Atunci când citim romanele sale avem impresia că suntem ghidați de o cameră de luat vederi care ne oferă efecte de panoramare sau de zoom foarte clare. Locurile descrise în roman sunt „fotografiate” din realitate, astfel că scriitorul francez poate fi considerat drept un reprezentant al pozitivismului realist. Este bine venită în acest sens opinia lui Alain Vaillant care susține că „Pourtant, cette « signature » ne se limite évidemment pas à un seul procédé, uniformément répété, mais à une

pluralité de manifestations textuelles – même si, il est vrai, l’une d’entre elles peut jouer une fonction de signalement. Elle se confond encore moins (même s’il peut y avoir des recoupements ponctuels) avec des interventions explicites (ou « intrusions » de l’auteur).” [2, p.23].

Florent-Claude, personajul central al romanului analizat în prezentul articol, este cel care relatează istoria vieții sale, ajuns într-un punct critic al existenței personale. El alege de bunăvoie să renunțe la profesie, la viața socială, la cunoștințe și decide să se retragă din ambianța în care se află de mulți ani și de care pare să fie „obosit” și „dezgustat”. Totodată, este și personajul care încearcă să se regăsească în trăirile de altă dată, pornind în căutarea prietenilor pierduți și a iubirilor apuse. Țesătura socială a romanului se desfășoară pe fundalul acțiunii unui medicament prescris acestui personaj de către medic – Captoprix – preparat care contribuie la creșterea secreției serotoninei și astfel vindecă sufletele, dar face corpurile impotente; acest efect al medicamentului dă titlul cărții, deschizând și încheind cu pastile povestea tragică a lui Florent-Claude.

În contextul celor descrise mai sus, în trama romanului ne-am concentrat atenția pe o linie de acțiuni legate de rolul gastronomiei în viața personajului principal, astfel avem posibilitatea de a observa indirect felul în care se schimbă atitudinea față de „gustului vieții” prin descrierea schimbărilor de preferințe gastronomice, mai ales că, în conformitate cu spusele lui Roland Barthes, „[...] c’est le rythme même de ce qu’on lit et donc de ce qu’on ne lit pas qui fait le plaisir des grands écrivains.” [5, p.19]. Barthes subliniază prin această afirmație că orice cititor are o lectură personalizată a unui text literar, astfel că, traducătorul, în calitatea sa de cititor, vine cu propria viziune asupra conținutului textului respectiv, simulând într-un fel dublul statut de co-autor și de co-cititor. Asume această viziune personalizată, subiectivă a traducătorului este oferită apoi cititorului din limba-cultură țintă prin intermediul traducerii oricărui text. Este cazul să amintim aici despre imaginările limbajului, adică despre cuvânt ca unitate singulară; vorbirea ca instrument de exprimare a gândirii; scrisul ca transliterare a vorbirii; fraza ca o măsurare logică, închisă, chiar și carența sau refuzul limbajului ca forță primară, spontană și pragmatică [5, p. 46-47] (în principiu, Roland Barthes consideră drept definiție a imaginarului inconștientul inconștientului [ibidem]).

Corpusul constituit pentru această cercetare reunește micro-contexte extrase din romanul „*Sérotonine*” în original și traducerea în limba română „*Serotonina*”, realizată de Daniel Nicolescu.

Din start vom menționa că traducerea romanului în cauză necesită o abordare macrotextuală, deoarece operarea transferului de informații doar la nivelul cuvintelor sau chiar al frazelor nu va putea reflecta cu maximă fidelitate fabula originalului. Revenim la ideea că Houellebecq oferă un joc special cu forma textului, folosind scrierea în italic a unor cuvinte care par să fie inserate în mod intenționat pentru a declanșa diferite interpretări în anumite contexte. În limba română, totuși, acest procedeu este utilizat pentru a evidenția cuvintele de origine străină, mai ales cele provenite din engleză. În atare condiții, este necesar de recurs la dimensiunea textuală, căci, conform spuselor lui Umberto Eco, „un texte possède des propriétés qui ne peuvent être celles d’une phrase; toutes deux admettent que l’interprétation d’un texte est aussi (voire essentiellement) due à des facteurs pragmatiques [...]” [3, p.14], mai ales că textul se deosebește printr-o complexitate crescută în care conlucrează sensuri explicite și implicite, nu întotdeauna ușor de extras și de interpretat. Roland Barthes consideră că textul este un obiect de feteș „qui me désire”, iar celălalt, autorul, se pierde în acest text [5, p.39].

Mai mult ca atât, viziunea lumii trăită de destinatarul traducerii a fost formată într-o realitate diferită de cea a destinatarului originalului, astfel că, după cum am mai menționat, textul, așa cum apare la suprafață, va fi actualizat diferit de fiecare tip de destinatar în condiții pragmatice specifice fiecărei realități, iar traducătorul încearcă totuși să ofere conținuturi care să permită respectarea unei marje de univocitate. Umberto Eco completează aceste gânduri prin afirmația că textul are nevoie de ajutorul cuiva pentru a putea funcționa („Un texte veut que quelqu’un l’aide à fonctionner.” [3, p.64]), inclusiv un text tradus. În aceeași ordine de idei, amintim condiția emisă de U. Eco despre faptul că textul trebuie să simtă, să-și prevadă cititorul, mai ales că și competențele destinatarului nu coincid cu cele ale emițătorului [3, p.64]. Această condiție este cu atât mai pertinentă pentru traducere, când destinatarii originalului și ai traducerii aparțin unor societăți și culturi diferite, căci limbajul vie întotdeauna de undeva, el este topicul războinic, căci există o luptă permanentă între vorbiri ([...] le langage vient toujours de quelque lieu, il est *topos* guerrier) [5, p.41].

Pentru o analiză a conținutului în originalul romanului „*Sérotonine*” și a strategiilor de traducere pentru fragmentele selectate în corpusul faptic în

legătură cu tematica gastronomică, reflectată în textul dat, este important să ne plasăm clar în contextul pragmatic al acțiunii. Ne referim la schimbările evidente care se produc în societățile moderne, iar noile condiții pragmatice de existență a reprezentanților culturilor naționale scot la suprafață tendința spre o ștergere a hotarelor socioculturale de altă dată, urmare a efectelor mondializării. În opinia lui Stuart Hall, atunci când vorbim despre mondializare în contextul actual, în realitate ne referim la unele din formele noi, din ritmurile și impulsunile noi care prezintă procesul de mondializare [4, p. 60], materializate în ceea ce poate fi considerat drept o cultură de masă mondială în majoritate de „sorginte americană”, dominată de mijloacele moderne de producție culturală și de imaginea care traversează și re-traversează frontierele lingvistice cu mult mai ușor și mai rapid ca altădată. [4, p.69-70].

Înregistrăm prezența în scrierile lui Houellebecq a semnelor mondializării, iar în romanul analizat se conturează destul de evident opoziția național vs mondial cu referire la domeniul gastronomiei. Anume această opoziție condiționează strategiile de traducere aplicate în fiecare caz concret.

În linii mari, am grupat exemplele analizate pe principiul tematic, cum ar fi servicii, localuri, băuturi, feluri de mâncare și am comparat gradul de transfer a informației respective din franceză în română în procesul traducerii.

1. J'avais même plus envie d'aller me promener sur les bords du lac en attendant l'heure du dîner, l'idée même m'en était odieuse, comme une profanation, et c'est avec réticence que j'enfilais une veste (après avoir quand même terminé la bouteille de champagne) **pour me rendre au restaurant de l'hôtel, simplement étoilé au guide Michelin**, où John Argand revisitait de manière créative le terroir basque à travers son menu « Le marché de John ». (p.44)

1a. Nu mai aveam nici măcar chef să mă plimb pe malul lacului în așteptarea orei de cină, până și ideea mi se părea respingătoare, ca un fel de profanare, așa că mi-am tras fără chef o haină pe mine (după ce, totuși, isprăvisem o sticlă de șampanie) **ca să mă duc la restaurantul hotelului, cu o singură stea în ghidul Michelin**, unde John Argand revizita în mod creativ gusturile regiunii basce prin intermediul meniului său „Piața lui John”. (p.36-37)

Din punctul de vedere al strategiei de traducere, este vorba practic despre o traducere literală, ceea ce se datorează faptului că limbile franceză și română fac parte din grupul de limbi romanice, adică înregistrăm numeroase coincidențe la nivel lexical și gramatical. Totuși, în secvența în limba franceză autorul operează cu niște realități ale societății franceze: *simplement étoilé* au guide Michelin / *cu o singură stea* în ghidul Michelin. În primul rând, vorbim despre intențiile autorului, care vede cititorul său ca pe o persoană bine citită. La rândul său, traducătorul contează probabil pe competențele generale și culturale ale destinatarului său, care, în caz de necesitate, ar putea să completeze lacunele în înțelegerea textului consultând surse documentare suplimentare. Cu atât mai mult că, în societatea internațională contemporană, în care informația circulă nestingherit, este bine cunoscută valoarea chiar și a unei singure stele Michelin care informează despre calitatea gastronomică oferită clienților săi. Descrierea calității serviciilor oferite și cea a bucătăriei este amplificată în exemplul de mai sus prin referirea la o personalitate poate cunoscută în Franța sau inventată de autor – John Argan. Căutările în Internet nu au dat rezultate clare. Putem presupune că este cineva expert în domeniul gastronomiei. În traducere se respectă înlănțuirea informativă din original.

În grupul de exemple ce urmează, regăsim monologul apreciativ al personajului principal cu privire la deservirea în restaurantele de categorie înaltă:

2. Ces restaurants auraient d'ailleurs été supportables si les serveurs n'avaient récemment acquis la manie de déclamer la composition du moindre amuse-bouche, le ton enflé d'une emphase mi-gastronomique mi-littéraire, guettant chez le client des signes de complicité ou au moins d'intérêt, dans le but j'imagine de faire du repas une expérience conviviale partagée, alors que leur seule manière de lancer : « Bonne dégustation ! » à l'issue de leur harangue gourmande

2a. Aceste restaurante ar fi fost de altfel suportabile, dacă ospătarii nu s-ar fi molipsit de curând cu mania de a recita compoziția celui mai neînsemnat aperitiv cu tonul pompos al unei emfaze semi-gastronomice, semi-literare, și pândind la fiecare client semne de complicitate sau măcar de interes, în scopul – cred – de a face din orice masă o experiență convivială împărtășită, câtă vreme, până și felul în care îmi trântea acel „Degustare plăcută!” de la sfârșitul

suffisaient en général de me couper **predicilor gurmande** îmi tăia în l'appétit. (p.44-45) general pofta de mâncare. (p.37)

Este o traducere reușită în limba română a fragmentului respectiv, cu mici excepții privitor la registrul familial, nu întotdeauna respectat în traducere, probabil din motive de lacune lingvistice: lexemul *amuse-bouche* (o formă adaptată pentru *amuse-guele*) este definit în franceză ca „Petit hors d'oeuvre (biscuit salé, olive, cacahuète) servi avec l'apéritif” [<https://www.linternaute.fr/dictionnaire>]. Observăm că în română se recurge la o generalizare, adică este propus echivalentul *aperitiv*, or este vorba despre mici delicii (biscuiți sărați, olive etc.) servite alături de băuturi înainte de masă. În limba franceză lexemul *harangue* semnifică „Discours solennel prononcé devant une assemblée, un haut personnage. Discours pompeux et ennuyeux ; remontrance interminable.”, iar lexemul *predică*, folosit la plural *predici gurmande*, și propus ca echivalent în română preia doar un sens îngust al lexemului în limba franceză, mai ales că, în contextul exemplului 2 în construcția *leur harangue gourmande*, *harangue* apare cu sens peiorativ, ceea ce nu se resimte cu aceeași intensitate în traducere.

Exemplul 3 și traducerea lui în 3a, necesită o atenție sporită în procesul traducerii, căci conține realități socioculturale franceze:

3. Il était sept heures et demie et trois cafés, sur la place d'Italie, étaient déjà ouverts : le Café de France, le café Margeride (spécialité du Cantal, mais il était un peu tôt pour des spécialités du Cantal) et le café O'Jules, au coin de la rue Bobillot. J'optais pour ce dernier malgré son nom stupide, parce que les patrons avaient eu l'originale idée de traduire les happy hours, qui devenaient ici les «heures heureuses»; j'étais sûr qu'Alain Finkielkraut aurait approuvé mon choix. (p.85)

3a. Se făcuse șapte și jumătate și, în Place d'Italie erau deja deschise trei cafenele : Café de France, café Margeride (cu specialități din Cantal¹, dar era ușor cam devreme pentru specialitățile din Cantal) și Café O'Jules, la colțul străzii Bobillot. Am optat pentru aceasta din urmă, în ciuda numelui său stupid, pentru că patronii avuseseră ideea originală să traducă anglicismul prin „ore fericite”; sunt încredințat că Alain Finkielkraut mi-ar fi aprobat alegerea. (p.72)

Nota¹: Departament francez din regiunea Auvergne-Rhône-Alpes.

Înregistrăm mai multe procedee de traducere aplicate în conformitate cu sugestiile de alegere a acestora în funcție de context și de tipul de lexem. Toate numele proprii sunt preluate ca atare, doar că în franceză denumirea de cafenea este *O'Jules* (joc de formă eliptică pentru au Jules – la Jules), iar felul în care este prezentat în română (scrierea prin majusculă) ar însemna că denumirea este *Café O'Jules*. Am menționat anterior că traducătorul nu respectă forma textului în original și utilizează scrierea în italic pentru anglicisme *happy hours*, ceea ce, de fapt, nu este înregistrat în versiunea autorului. Probabil, Houellebecq subliniază în acest mod că atare anglicisme sunt clare pentru francezi și nu necesită explicații suplimentare. Pentru segmentul *spécialité du Cantal*, traducătorul recurge la o notă de subsol, explicând că este vorba despre un departament francez. În opinia noastră, (o altă) nota de subsol ar trebui să conțină un suport pentru a înțelege cine este Alain Finkielkraut și prin ce se explică aluzia la opinia acestuia privitor la alegerea cafenelei de către personajul principal. S-ar părea că ar fi vorba despre un expert în gastronomie, dar, o simplă consultare pe Internet ne surprinde că acest personaj, care există în realitate, nu activează în domeniul gastronomiei, ci este un filozof, scriitor și eseist francez, personalitate marcantă a scenei intelectuale contemporane, care alege calea intelectualului angajat, intervenind, în scris sau pe scena publică, în numeroase evenimente care au marcat istoria și dezbaterile de idei din Franța [8]. Am putea doar presupune că legătura personajului principal al romanului cu Alain Finkielkraut se constituie în jurul preferințelor gourmande.

Descoperim elemente a dimensiunii internaționalizate a preferințelor gastronomice în Franța în secvența 4 și traducerea 4a:

4. ... le fait que nous nous rendions chaque vendredi soir dans une brasserie 1900 vieillotte, plutôt que dans un bar à tapas d'Oberkampf , me paraît symptomatique du rêve dans lequel nous essayons de vivre. (p.180)	4a. ... faptul că ne duceam în fiecare vineri într-o braserie 1900 bătrânicioasă, mai degrabă decât într-un bar cu tapas din Oberkampf , mi se părea grăitor pentru visul în care încercam să trăim. (p.153)
--	---

Sunt descrise localuri care există în realitate în Paris, în traducere sunt preluate denumirile respective, la fel și a bucatelor *tapas* de origine latinoamericană. Nici în original, nici în traducere acest împrumut nu este evidențiat formal, spre deosebire de nerespectarea originalului în exemplul 5, unde Houellebecq recurge la scrierea în italic a denumirii localului respectiv *Au*

duc normand (am putea presupune că este un local care a avut un rol mai special în viața lui Florent-Claude, funcționând ca un punct strategic de unde el urmărește pe parcursul mai multor zile una din fostele sale iubiri și posibil mama fiului acestuia).

5. Il y avait un bar juste en face, ***Au duc normand***, et c'est finalement la solution que je retins, dans l'attente de mes forces, ou mon désir de vivre, ou quoi que ce soit de ce genre, l'emporte. (p.286)

5a. Chiar în față se afla un bar, ***Au duc normand***, și până la urmă am optat pentru această soluție, așteptând ca vlaga, sau pofta mea de viață sau orice de genul ăsta să triumfe. (p.244-245)

Tot în categoria de localuri descrise putem plasa exemplul de mai jos, în care constatăm tendința traducătorului de a fi cât mai aproape de original prin structura frazei și, mai ales prin lexicul propus, oferind în limba română câteva modele mai puțin specifice:

6. La salle à manger, aussi, était exactement identique à celle dans laquelle nous avons dîné, trois mois durant, avec Camille, après nos courses à la **boucherie-charcuterie artisanale de Clécy, à la boulangerie-pâtisserie** tout aussi artisanale, chez divers producteurs de légumes aussi, et après qu'elle se soit *mise aux fourneaux*, avec cet enthousiasme qui rétrospectivement me faisait mal. (p.280-281)

6a. Și sufrageria era aidoma celei în care luasem masa cu Camille trei luni la rând, după ce ne făceam cumpărăturile **la măcelăria-mezelărie artizanală din Clécy, la brutăria-patiserie**, tot artizanală, dar și la diverși producători de legume, și după ce *se ducea la cratiță*, cu acel entuziasm care, retrospectiv, îmi făcea atât de rău. (p.239)

Această tendință de fidelitate maximă față de original a generat o traducere eronată a expresiei *se soit mise aux fourneaux / se ducea la cratiță*, când, de fapt, este vorba de *a începe gătitul bucatelor*.

Am menționat deja că Michel Houellebecq excelează în tehnica detaliului. Ne putem convinge de aceasta afirmație în exemplele de mai jos, apreciind totodată felul în care traducătorul respectă prezentarea informației în limba țintă:

7. D'emblée la carte de l'établissement me transporta d'enthousiasme, et me fit même

7a. Pe dată, meniul m-a umplut de entuziasm și m-a făcut chiar să reconsider impresia negativă pe care

reconsidérer le jugement négatif que j'avais d'abord formé sur son nom : l'emploi du nom Jules avait en effet permis l'élaboration d'un système de carte profondément innovant, où la créativité des dénomination s'associait à une contextualisation porteuse de sens, comme en témoignait déjà) **le chapitre des salades, qui faisait voisiner « Jules dans le Sud » (salade, tomates, œufs, crevettes, riz, olives, anchois, poivron) avec « Jules en Norvège » (salade, tomates, saumon fumé, crevettes, riz, œuf poché, toasts). Pour ma part, je sentais bien que je n'allais pas tarder de (peut-être ce midi même) à succomber aux attrait de « Jules à la ferme » (salade, jambon de pays, cantal, pommes sautées, cerneaux de noix, œuf dur), à moins que ce ne soit à ceux de « Jules berger » (salade, tomates, crottin de chèvre chaud, miel, lardon).** (p.85-86)

mi-o stârnișe numele său. Folosirea numelui Jules îngăduise elaborarea unui sistem de meniu profund inovator, la care creativitatea denumirilor era asociată unei contextualizări purtătoare de înțeles, așa cum o demonstra secțiunea dedicată salatelor, **care pune a „Jules în Sud” (salată verde, roșii, ou, creveți, orez, ansoa, ardei iute), alături de o „Jules în Norvegia” (salată verde, roșii, somon afumat, creveți, ou poșat, pâine prăjită). Simțeam că n-aveam să zăbăvesc prea mult (poate chiar în acea zi la prânz) până să cedez ispitei unei „Jules la fermă” (salată verde, șuncă țărănească, brânză Cantal, mere înăbușite, nuci verzi, ou fiert tare), de nu chiar unei „Jules păstor” (salată verde, roșii, brânză de capră caldă, miere, bucățele de slănină).** (p.72)

În canavaua acțiunii din romanul analizat, personajul principal încă mai apare la această etapă ca o persoană care se bucură de plăcerile gastronomice, căci descrie detaliat componența bucatelor din meniul unei vaste braserii pariziene tipice, O'Jules, local care există în realitate în Paris pe strada Bobillot 2, în apropierea unei stații de metrou, adică este ușor accesibil. În exemplul 6 este descrisă plăcerea lui Florent-Claude de a se bucura de libertate, de a nu depinde de nimeni și de a face alegerea punctând minuțios ingredientele diferitor salate din compartimentul respectiv al meniului. Pentru traducător este important de a găsi echivalenții pentru anume pentru denumirea ingredientelor, unele se pretează traducerii cuvânt prin cuvânt sau sintagmă: *salade, tomates, œufs, crevettes, riz, olives, anchois, poivron, saumon fumé, toasts / salată verde* (unitate

lexicală folosită în așa formă pentru a nu fi confundată cu lexemul *salată* – un amestec de ingrediente), *roșii, ou, creveți, orez, ardei iute, somon afumat, pâine prăjită*, inclusiv preluarea unor împrumuturi și calchieri: *anchois / anșoa, œuf poché / ou poșat*.

Alte ingrediente din salate aparțin realităților gastronomice franceze, dar tot nu creează mari dificultăți pentru traducător care optează pentru procedeul de împrumut și calchiere, fără careva explicații suplimentare: *crottin de chèvre chaud / brânză de capră caldă*. Totuși, observăm că traducătorul utilizează o ordine a elementelor care produce o interpretare ambiguă: ce sau cine este cald, brânza sau capra. Pe lângă aceasta, pentru *pommes sautées* traducătorul alege varianta *mere înăbușite*, ceea ce nu corespunde modului de gătit descris în original: ar trebui să fie versiunea *mere ușor prăjite*. Este ușor să ne imaginăm cum ar arăta într-o salată merele înăbușite – aspectul lor ar deteriora imaginea estetică a salatei respective.

Un alt fragment care pune traducătorul în fața alegerii unei strategii potrivite de traducere conține mai multe elemente originale din gastronomia franceză și italiană:

8. J’optais finalement pour **une cassolette d’escargots de Bourgogne (6) au beurre d’ail, à suivre des noix de Saint-Jacques poêlées d’huile d’olive et leurs tagliatelles**. Je souhaitais ainsi dépasser le traditionnellement dilemme terre/mer (vin rouge vs vin blanc) en optant pour un choix qui nous permettrait de prendre une bouteille de chaque. Le raisonnement de Claire semblait adopter les mêmes voies, puisqu’elle se prononça pour **une tartine d’os à moelle de sel de Guérande, suivie par une bourride de lotte à la provençale et son aioli**. (p.120-121)

8a. În cele din urmă am optat pentru **o caserolă cu melci de Bourgogne (6) cu unt aromat cu usturoi, apoi niște scoici Saint-Jacques trase la tigaie în ulei de măsline și însoțite cu tagliatelle**. Doream să depășesc în acest chip tradiționala dilemă pământ/mare (vin roșu vs vin alb), alegând o combinație care să ne permită să luăm câte o sticlă din fiecare. Raționamentul lui Claire părea să urmeze aceleași căi, fiindcă s-a pronunțat pentru **o tartină cu măduvă și sare de Guérande, urmată de o supă de pește provensală, cu aioli alături**. (p.103)

Observăm aceeași tendință spre împrumut, mai ales că limbile și culturile la care se face referință în contextul din exemplul 8 sunt apropiate, chiar dacă bucatele care figurează în alegerea personajelor din fragmentul de mai sus, sunt mai puțin cunoscute de publicul din limba și cultura țintă.

În exemplul cu descrierea felurilor de cașcaval din care își propune să facă alegerea Florent-Claude, sunt utilizate câteva denumiri de cașcavaluri franceze, adică este o informație din realitatea gastronomică franceză. Traducerea acestor elemente tot se reduce la împrumut, doar că formal ele sunt prezentate în scris italic pentru a accentua că este vorba despre împrumut. Așadar, la nivel macrotextual, traducătorul nu respectă forma fragmentului din original:

9. Cela valait pour tous les fromages français ; mais nous étions en Normandie, souligna-t-il avec pertinence, et la *task force* qu'il envisageaient de mettre en place aurait pour première ambition de promouvoir les « **seigneurs de la trilogie normande** » : le **camembert**, le **pont-l'évêque**, le **livarot**. (p.112)

9a. Asta era valabil pentru toate brânzeturile franțuzești; dar noi ne aflam în Normandie, a subliniat el cu justete, iar el dorea să pună în funcțiune o task force care ar avea drept primă ambiție promovarea „**seniorilor trilogiei normande**”: **brânzeturile camembert, pont l'évêque și livarot**. (p.96)

În exemplul 10 apare denumirea unui desert popular în Franța, dar nu numai, iar traducerea fragmentului este însoțită de o notă explicativă în care se face trimitere la un alt desert, cu o denumire tot atât de lenigmatică! Pentru destinatarii care nu cunosc numele propriu Pavlova și contextul în care acesta este utilizat:

10. Le **vacherin glacé** et son coulis de framboises retint aussitôt mon attention ; Claire opta pour les profiteroles au chocolat chaud, un classique ; je commandai une troisième bouteille de vin blanc. (p.123)

10a. Mi-a reținut imediat atenția **un vacherin**¹ cu sos de zmeură; Claire a optat pentru o formulă clasică, profiterol cu ciocolată caldă; am comandat a treia sticlă de vin alb. (p.105-106)

¹ Desert asemănător cu Pavlova, care conține înghețată între două straturi de bezea.

Concluzii

În majoritatea situațiilor traducătorul optează pentru o versiune foarte apropiată de original, recurgând la traducerea cuvânt prin cuvânt, la împrumut și la calc, atât pentru realitățile naționale, cât și pentru cele care rezultă din extinderea fenomenului globalizării în diferite spații și în diferite domenii de specialitate, inclusiv în cel gastronomic.

Așa cum scriitorii contemporani recurg la diverse resurse pentru a răspunde noilor condiții de conlucrare a naționalului și a globalului, la fel și traducătorii trebuie să găsească mijloacele și resursele necesare care ar asigura „saturarea” informativă în traduceri ce reflectă creația autorilor respectivi, totodată îngrijindu-se de destinarii traducerilor realizate, mai ales că, urmând precizarea făcută de Roland Barthes, plăcerea frazei este foarte culturală (*Le plaisir de la phrase est très culturel*) [Barthes, p.69] și această plăcere urmează să fie tot atât de „savuroasă” pentru destinatarul traducerii precum o resimte destinatarul originalului.

Referințe bibliografice :

1. Pivot, Bernard, Académie Goncourt, Chronique cette semaine le nouveau livre de Michel Houellebecq: *Sérotonine*. <https://www.lejdd.fr/culture/michel-houellebecq-la-poursuite-du-bonheur-la-chronique-de-bernard-pivot-13346> (consultat pe 20.04.2023)
2. Vaillant, Alain, Modernité, subjectivation littéraire et figure auctoriale. In: *Romantisme* 2010/2 (n° 148), Editions Arman Colin, p.11-25 <https://www.cairn.info/revue-romantisme-2010-2-page-11.htm&wt.src=pdf> (consultat pe 18.04.2023) ISSN 0048-8593, ISBN 9782200926649, DOI10.3917/rom.148.0011
3. Eco, Umberto, *Lector in fabula. Le rôle du lecteur*. Editions Grasset et Fasquelle, 1985, 315 p. ISBN 978-2-253—04879-4 – 1
4. Hall, Stuart, *Identité et cultures 2. Politiques des différences*. Editions Amsterdam, 2019, 394 p. ISBN 978-2-35480-193-9
5. Barthes, Roland, *Le plaisir du texte*. Editions du Seuil, 1973, ISBN 978-2-02-001964-4
6. "Michel Houellebecq à la poursuite du bonheur", la chronique de Bernard Pivot <https://www.lejdd.fr/culture/michel-houellebecq-la-poursuite-du-bonheur-la-chronique-de-bernard-pivot-13346> (consultat pe 12.04.2023)

Dicționare

7. <https://www.linternaute.fr/dictionnaire/> (accesat pe 20.04.2023)
8. <https://ro.wikipedia.org> (accesat pe 20.04.2023)

Corpus

9. Houellebecq Michel, *Sérotonine*, Flammarion, 2019, 348 p. ISBN 978-2-0814-7175-7
10. Houellebecq Michel, *Serotonină*, Editura Humanitas Fiction, 2019, 296 p., ISBN: 978-606-779-493-9

MANGER OU NE PAS MANGER? ANALYSE SÉMIOPRAGMATIQUE ET SYNTAXIQUE DE QUELQUES INTERDITS CULINAIRES CHEZ LES BASSA ET LES BÉTI DU CAMEROUN

Louis-Martin ONGUÉNÉ ESSONO, Catherine NGO BIUMLA
*Centre de Recherches et d'Etudes en Français de Scolarisation, Université de
Yaoundé I, Le Cameroun*

ORCID : 0009-0003-0782-1143, ORCID: 0009-0004-1635-2286

La gastronomie est codifiée dans la méga-communication des peuples. La présente étude se focalise sur les interdits nutritionnels chez les Bantu du Cameroun en général et, en particulier, chez les Bassa et les Béti. L'étude interroge la signification et les effets réels des tabous culinaires dans une société certes traditionnelle mais aussi en pleine mutation selon les théories de la linguistique culinaire et de la syntaxe. L'analyse sémiotique de cent (100) repas et pratiques culinaires défendus fait noter qu'ils structurent, depuis des siècles, la communauté en fonction du sexe, de l'âge, du statut social et des circonstances. Toutefois, les attitudes vis-à-vis de ces prohibitions semblent mitigées à cause de la médialité orale. Pourtant, une analyse syntaxique de ces interdits révèle des énoncés modaux à valeur négative, totalement autonomes et dont les arguments se définissent comme contraignants pour la plupart. Cependant, l'indéfinition de certains d'entre eux et la possibilité de changer de statut social, montrés par lesdites censures alimentaires font du repas un discours argumentatif. La gastronomie demeure finalement un moyen efficace de préservation de la culture dans ce monde en pleine mutation.

Mots-clés: *interdits culinaires, linguistique culinaire, circonstant, méta-communication, négation.*

EAT OR NOT TO EAT? SEMIOPRAGMATIC AND SYNTAXIC ANALYSIS OF SOME CULINARY INTERDICTIONS AT BASSA'S AND BETI'S OF CAMEROON

Gastronomy is codified on the mega-communication of the culture in a community. The present study focuses on nutritional's prohibitions on Bantu society in Cameroon, particularly at Bassa's and Béti's Peoples. Our research asks about the significances and the real effects of these injunctions indeed on a traditional society but equally in perpetual changes based on culinary linguistic and modern syntax. Starting by a semiotic analysis of one hundred (100) of defended foods and culinaries practises, we

notice they order community by sex, age, social status and timing circumstances. Thus, they carry about secular's gastronomics habits. However, attitudes towards these interdictions are mitigated. The reason of these variants effects is oral mediality. But, a syntactic analysis of these censures show about modals negatives statements with restrictives arguments. Anyhow, some of them are indefinite. And, there is a possibility to change about your status performing meal as an argumentative discourse. To finish, gastronomy is an effective way to preserve culture on this word on full mutation.

Keywords: *culinaries interdictions, culinary linguistic, circonstant, méta-communication, négation.*

Introduction

La gastronomie, comme la langue, codifie les traditions sociales. Et La nourriture, fait sémiotique, s'inscrit dans ce code oral comme une méta-communication. Notre réflexion s'appuie sur cent (100) interdits culinaires recueillis chez les Bassa et les Béti du Cameroun, deux tribus voisines du centre du Cameroun. S'y décèlent des faits culturels véhiculés par des structures grammaticales récurrentes comme en communication spécialisée. Nous questionnons la signification et les effets réels de ces interdits dans une société traditionnelle pourtant en pleine mutation. Comment, en effet, la perpétuation des tabous culinaires préserve-t-elle la culture malgré la modernité ambiante ? On suppose que les interdits de nourriture sont à la fois un vestige culturel communautaire et un trait identitaire réfractaires à la modernisation grâce à leurs statuts de faits sémiotiques codifiant l'acte de manger. Par la linguistique culinaire et la syntaxe moderne, nous articulons la réflexion sur l'analyse sémiotique des tabous culinaires et sur l'examen des mécanismes syntaxiques de référenciation du repas.

1. Analyse sémiotique des interdits culinaires et leurs effets dans la société

Malgré leurs langues différentes, Bassa et Béti appartiennent au groupe bantou et leurs us et coutumes sont proches, d'où le choix d'un corpus homogène. Cependant, le groupe linguistique béti-fang-bulu est préféré, vu le statut de langue véhiculaire de l'ewondo dans les Régions du Centre, du Sud et de l'Est avec une extension au Gabon et en Guinée Equatoriale.

Jean-Claude Bonnet et Allen S. Weiss (2004 : 441), analysant la sémiotique de Roland Barthes, d'une part, et Yves Laberge (2021 :1), s'intéressant aux

travaux de Claude Lévi-Strauss, ont réfléchi sur la linguistique culinaire, l'une des théories de cet article. Pour Jonathan Hope (2019), ces penseurs *ont réussi à montrer comment l'alimentation s'imbrique dans des réseaux de significations qui dépassent l'individu autonome rationnel*. Cette branche de la linguistique appliquée interroge les significations de l'alimentation dans la société. Elle s'appliquera à la valeur argumentative des interdits culinaires dans les communautés ciblées sur une base sémiotique.

1.1 Analyse sémiotique des interdits culinaires

Les tabous retenus semblent genrés. Certains repas ou des pratiques culinaires sont interdites selon le genre homme/femme. D'après Paule Mireille Ngo Mbaï-Gwet Ndjicki (2009 :84), *le personnage dans le cadre sémiotique se définit par son Être et par son Faire dans la narration*. Spécifiquement au domaine gastronomique, le sexe de l'individu lui attribue certains mets ou certaines exclusivités tel que présenté dans le tableau 1 ci-dessus :

Tableau 1 : Répartition des interdits culinaires selon le sexe

Repas ou pratique culinaire	Hommes	Femmes
Abats de viande	Oui	Non
Arachides, Maïs ou Manioc crus	Oui	Non
Compter les morceaux de viande ou de poisson dans la marmite	Non	Oui
Entrer dans la cuisine d'une femme sans y être invité	Non	Non
Fruits sucrés	Non	Oui
Gésier de poulet	Oui si on est le doyen d'âge	Non sauf si le chef de famille est absent
Manger avec la louche	Non	Oui
Manger dans la marmite	Non	Oui
Manger de la viande d'animaux de compagnie (chat/chien)	Oui	Non
Manger ou cuisiner les viandes interdites	Oui	Non

Nourriture qui mijote	Non	Oui
Œufs à la coque	Oui	Non
Partager le repas cuisiné par quelqu'un d'autre	Non	Non
Partager une cuisine	Oui	Non
Reptiles (serpents ou tortues)	Oui	Non
Rester dans la cuisine	Non	Oui

Ces interdits concernent aussi l'âge. La gastronomie construit ainsi les rites culturels suivant des besoins de croissance. Un tel modèle alimentaire ordonne les groupes de la communauté. Laurence Tibère (2013 :33) déclare que *l'acte culinaire est un lieu d'observation de la culture incorporée*. En effet, les tabous culinaires circonscrivent le domaine de chaque membre de la communauté (homme, femme ou enfant). Ils consacrent certaines nourritures comme communautaires ou les valorisent (kola, reptiles, etc.) En outre, avec l'âge, certains tabous demeurent ou disparaissent. La gastronomie se charge alors d'une visée initiatique.

Tableau 2: Répartition des Interdits culinaires par catégorie d'âge

Repas ou pratiques culinaires	Enfants	Jeunes hommes en âge de se marier	Jeunes femmes en âge de procréer	Personnes d'âge mur
Abats de viande	Non	Oui	Non	Oui
Boissons alcoolisées	Non	Oui	Oui	Oui
Civette, mangouste, vipère	Non	Non	Non	Oui
Crustacés	Oui	Oui	Non	Oui
Du lait de Coco	Oui	Non	Non	Non

ACTELE CONFERINȚEI ȘTIINȚIFICE INTERNAȚIONALE
GASTRONOMIA ÎN TEXTUL (NON)LITERAR - O ABORDARE INTERCULTURALĂ,
Chișinău, 4 mai 2023, ISBN 978-9975-62-591-3.

Fourmis rouges ou chenilles	Non	Oui	Oui	Oui
Fruits sucrés	Oui	Non	Oui	Non
Goûter un repas alors qu'il est en train de mijoter	Oui	Non	Oui	Non
Grignoter les arachides de la sauce d'arachide	Non	Non	Non	Non
Kola (Cola Acuminata)	Non	Oui à condition d'être en groupe	Oui à condition d'être en groupe	Oui à condition d'être en groupe
Manger avec la spatule	Non	Non	Oui	Non
Oiseau sauvage	Oui	Oui	Non	Non
Pattes de poulet	Non sauf le cadet	Non	Non	Non
Plats offerts par les voisins ou des amis à la famille	Non	Oui	Oui	Oui
Se courber au-dessus d'une marmite qui mijote	Non	Non	Oui	Non
Tête des fruits ou légumes	Non sauf les orphelins	Oui sauf si sa mère vit encore	Oui sauf si sa mère vit encore	Oui sauf si sa mère vit encore

Le statut social discrimine également la répartition des nourritures. Les repas régissent ainsi les rôles des uns et des autres. Illicites pour certains, les aliments deviennent licites pour d'autres en plus de la ritualité gastronomique. Ainsi, manger remplit une fonction sociale, cet acte instruisant les rapports avec les autres. Une telle perception rejoint celle de Sung-Do Kim (2021 :6), pour qui

la *ritualité* présuppose un espace et des acteurs particuliers. D'où la classification suivante:

Tableau 3: Répartition des interdits en fonction du statut social

Repas ou pratique culinaire	Enfant	Femme enceinte	Femme allaitante	Jeune fille pubère	Femme ménopausée	Jeune homme	Homme d'âge mûr	Homme du 3^e âge
Arachides, maïs, manioc crus	Oui	Non	Non	Non	Oui	Oui	Oui	Oui
Boire de l'eau à un point d'eau (source, rivière, forage, puits)	Oui	Oui	Non sans avoir soulevé ses seins	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Boire des jus naturels ou tout liquide sucré	Oui	Oui	Non	Oui	Oui	Non	Non	Non
Boire du vin de palme	Non	Non	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Boire le premier un vin de palme fraîchement cueilli	Non	Non	Non	Non	Non	Oui à condition d'être celui qui l'a cueilli ou	Oui à condition d'être celui qui l'a cueilli ou	Oui à condition d'être celui qui l'a cueilli

ACTELE CONFERINȚEI ȘTIINȚIFICE INTERNAȚIONALE
GASTRONOMIA ÎN TEXTUL (NON)LITERAR - O ABORDARE INTERCULTURALĂ,
Chișinău, 4 mai 2023, ISBN 978-9975-62-591-3.

						d'être désigné pour le partage	d'être désigné pour le partage	
Canne à sucre	Oui	Non	Non	Oui	Oui	Non	Oui	Non
certains fruits	Oui	Non	Oui	Non	Non	Oui	Oui	Oui
Chou-caraïbe	Oui	Non	Non	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Cuisses de poulet	Non	Oui	Oui	Oui sauf les mariées	Oui à condition d'être le chef de famille	Oui	Oui	Oui
Gésier de poulet	Non	Non sauf si son époux est absent	Non sauf si le doyen est absent	Non	Oui à condition d'être la doyenne d'âge	Non	Oui à condition de manger le repas de son épouse	Oui à condition d'être le doyen d'âge
Insectes	Oui sauf les fourmis rouges et les chenilles	Oui sauf les fourmis rouges, les chenilles et les larves d'hanne tons	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui

ACTELE CONFERINȚEI ȘTIINȚIFICE INTERNAȚIONALE
GASTRONOMIA ÎN TEXTUL (NON)LITERAR - O ABORDARE INTERCULTURALĂ,
Chișinău, 4 mai 2023, ISBN 978-9975-62-591-3.

Macabo (Xanthos oma Maffafa) taro	Oui	Oui	Non	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Manger un plat offert par un incontine nt	Oui	Oui	Non	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Ţeufs	Non	Non	Oui	Non sauf si elle est une invit ée de marq ue	Non sauf si elle est une invitée de marque	Oui	Oui	Oui
Oiseau sauvage	Oui	Oui	Oui	Non	Oui	Oui	Oui	Oui
Okok (Gnetum Africanu m)	Oui	Non	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Pattes de poulet	Oui mais seuls les cadet s	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non
Plats pimentés	Non	Non	Non	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Pleurer	Oui	Oui	Non	Oui	Oui	Oui	Non	Non

ACTELE CONFERINȚEI ȘTIINȚIFICE INTERNAȚIONALE
GASTRONOMIA ÎN TEXTUL (NON)LITERAR - O ABORDARE INTERCULTURALĂ,
Chișinău, 4 mai 2023, ISBN 978-9975-62-591-3.

Poissons -silures, escargots	Oui	Non	Oui	Non	Oui	Oui	Oui	Oui
Potiron	Oui	Non	Non	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Repas gluant	Oui	Non	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Se mouiller (se laver) sous / par la pluie	Oui	Non	Non	Non	Non	Oui	Oui	Non
Tête des animaux	Non sauf le neveu de la famill e	Non	Non	Oui	Non	Non sauf le neveu de la famill e	Non sauf le neveu de la famill e	Non sauf le neveu de le famill e
Vipère, pangolin ou gros gibier	Non	Non	Non	Non	Oui	Oui à condit ion d'en avoir déjà tué et offert aux ancien s	Oui	Oui

Pour terminer cette analyse sémique, on relèvera également que les interdits culinaires tiennent compte du moment de la journée. Il y a des repas qu'on ne prend pas au dîner ; d'autres qui ne se consomment que le lendemain de leur préparation. D'ailleurs, il est conseillé de manger à certaines heures. Les pratiques culinaires et la nourriture sont des signes porteurs de l'histoire du

peuple. La notion du symbole piercien tient ici tout son sens lorsque Jérôme Vogel (2014 :178) rappelle que

l'agrégat des objets dénotables et le composé des formes connotables constituent chacun un ensemble continu. L'élément marquant de cette continuité est un principe de gradation qui fait que les éléments discrets ne peuvent jamais en être tout à fait isolés. En conséquence, la compréhension et l'extension sont indéterminées d'une manière ou d'une autre et dans une certaine mesure.

Pour tout dire, les interdits rythment la vie en communauté. Chacun se fonde dans le groupe sous peine de briser l'harmonie sociale.

Tableau 4: Répartition des interdits en fonction des circonstances de la journée

Type de repas ou pratique gastronomique	Matin	Fin d'après-midi	Nuit	Heure tardive de la nuit	Le même jour
Arachide/ maïs bouilli	Oui	Oui	Non	Non	Oui
Boire des bouillons de légumes frais ou verts (Sangha, feuilles de manioc, Morelle [Solanum nigrum] ...)	Oui	Oui	Non	Non	Non
Boire du vin de palme	Non	Oui	Oui	Non sauf cas de veillée mortuaire	Oui
Cacahuètes ou maïs grillé	Oui	Oui	Non	Non	Oui
Feuilles de manioc (cueillir ou manger)	Oui sauf cas de deuil dans la famille	Oui sauf en cas d'enterrement au village	Non	Non	Oui
Manger	Oui	Oui	Oui	Non	Oui
Okok (Gnetum Africanum)	Non	Oui	Oui	Non	Non
Papaye	Oui	Non pour les hommes	Non	Non	Oui

Qu'ils catégorisent les membres de la communauté ou qu'ils leur attribuent des rôles, les tabous culinaires assurent la cohésion sociale. Toutefois, la réception de ces faits sémiotiques se révèle parfois discontinue.

1.2 Effets des interdits dans la communauté

Avec la modernité et les influences extérieures, la préservation de ce patrimoine culturel est des plus difficiles. En effet, quand certains pensent que ces croyances sont dépassées, ils tiennent lieu de symboles pour d'autres. On remarquera encore que la préservation de tels interdits est liée, en général, à l'âge. Car, les plus jeunes sont réticents tandis que les plus âgés y tiennent fermement. Les « modernes » sont rétrogrades et superstitieux. Les conservateurs constituent l'essence de la culture. Les interdits alimentaires appartiennent de fait à la *conscience alimentaire*. Selon Barthes (1961), ils participent à la *communication humaine* au même titre que l'économie alimentaire, les techniques culinaires, les usages alimentaires, les représentations publicitaires sur la nourriture, les valeurs nutritionnelles, les goûts culinaires, les choix nutritionnels...

Si tout message est communication et que la réflexivité circulaire en est le principe fondamental, alors tous ces tabous culinaires sont des échanges interactifs entre les ancêtres et les membres de la communauté. La série suivante recense des messages intergénérationnels.

1a. **Une femme enceinte** *ne mange pas d'œufs de peur de voir naître son bébé sans cheveux;*

1b. **Une femme qui allaite** *ne mange pas de chou-caraïbe de peur d'avoir un lait qui démange;*

1c. **Un jeune homme** *ne mange pas avec la louche ou la spatule de peur de rester célibataire à vie.*

Il s'observe une structure binaire : le destinataire [en gras] et le message [en italiques]. Ainsi, les récepteurs sont respectivement la femme enceinte, la femme qui allaite et le garçon. La suite des énoncés représente la prohibition. Mais pareilles croyances ne sauraient survivre dans un environnement en pleine mutation avec les avancées de la science où les jeunes connaissent les vertus des œufs, des chou-caraïbes et où les chefs cuisiniers sont mariés et père de famille. C'est pourquoi des doutes surgissent : faut-il manger ou non ?

Les interactions s'analysent non pas comme dans un cycle continu mais comme des échanges discontinus. En effet, elles appartiennent au code oral et le locuteur zéro est inconnu. Cela enlève de la crédibilité à ce message qui peut

avoir changé au fil des siècles. En outre, il semble difficile de s'y fier, vu la particularité inconstante de la médialité orale. La communication interpersonnelle est faussée engendrant des réactions mitigées dans la communauté.

De tels effets se mesurent à partir du contexte, défini en trois niveaux : le contexte référentiel, le contexte situationnel et le contexte interactionnel. Cette triade renvoie aux trois parties de l'acte de langage : le locutoire, l'illocutoire et le perlocutoire. Aussi, nous examinons dans cette section la référence, la situation d'énonciation et l'interaction en interrogeant la linguistique appliquée à la cuisine. La seconde série suivante servira de base à notre analyse des dits effets pragmatiques.

2a. Une jeune fille ne mange pas d'oiseau au risque de *ne pas avoir de seins*;

2b. Une jeune fille ne mange pas les pattes de poulet de peur de *fuir le mariage*;

2c. On n'entre pas dans *la cuisine d'une femme sans y être invité*.

La référence de ces trois interdits est la féminité c'est-à-dire l'essence de la femme alors que la précédente série référait en [1a] à la beauté du bébé, en [1b] à sa santé et en [1c] à l'avenir social des jeunes hommes. Tous montrent la relation entre le domaine de la gastronomie et la vie quotidienne. La nourriture impacte alors sur la santé physique, sur la beauté physique et même sur l'avenir du consommateur. Elle est par conséquent d'une importance indéniable d'où la nécessité de la codifier. Enfin, comme en première série, l'échange interpersonnel reste difficile à déterminer. Ces éléments expliquent le choix des membres de la communauté: manger ou ne pas manger. Une telle imprécision de l'interaction justifie que d'aucuns choisissent d'y croire ou pas.

Les énoncés [2] relèvent des interdits pour trois raisons. Il s'agit de phrases négatives sur le plan locutoire. Le plan illocutoire montre des interdictions accompagnées de sentences. Sur le plan perlocutoire, la présence du pronom indéfini « on » permet de généraliser et d'inclure tous les membres de la communauté sans distinctions de sexe, d'âge et de statut social. Pareillement, l'utilisation indifférée de l'article indéfini suggère que les énoncés sont à valeur totalisante. Ainsi, tout le monde n'y obéit pas aveuglément à cause justement de l'indéfinition de tels énoncés.

Tandis que la référence renforce la valeur de l'interdit culinaire, son statut illocutionnaire envisage une possible liberté d'action. Car, il n'y a aucun lien logique entre l'acte de manger et les attitudes sociales incriminées. Au sujet des

expressions figées, Gabriella Soare et Jacques Moeschler (2013 : 36) notent qu'*une implicature forte relève de la responsabilité du locuteur, alors que les implicatures faibles relèvent de celles du destinataire*. On en déduit que les interdits violés n'ont pas de forte emprise sur la communauté du fait de l'émetteur. La condition de personne doit être remplie pour obtenir un énoncé heureux. Et donc, si l'interdit est rappelé par une personne importante pour la famille ou la communauté comme le patriarche, le chef de famille, etc. il a plus de chances d'être respecté.

De l'analyse sémiotique des interdits culinaires, est admise une structuration de la société dans laquelle ils sont diffusés et qui leur donne le double statut de culturème et d'identitème. On s'accorde avec Jonathan Hope (2019) que *la production, la préparation et la consommation de la nourriture tiennent à un entourage élargi*. Les tabous culinaires décortiquent les relations humaines entre les membres de la communauté car ils découlent des expériences alimentaires des ancêtres. D'où une autre raison de respecter ces interdits.

2. Manger: un discours syntaxique et argumentatif

Dans cette section sont examinés les mécanismes syntaxiques de référenciation du repas. On y montre comment l'interdit se décline en fait syntaxique et outil argumentatif. Comme le note Yves Laberge (2021 :4), la pensée straussienne repose sur un rapport dichotomique. La structure syntaxique de ces énoncés obéit alors à la binarité significative manger/ne pas manger. Il s'y remarque l'omniprésente opposition négation/affirmation.

2.1. Une analyse syntaxique des interdits culinaires

Quatre structures grammaticales apparaissent. Outre la négation commune à tous, la diversité survient dans le second segment de la phrase.

2.1.1. Modalité négative + (de peur de ou au risque de)+ infinitif nominal

La première structure de phrase la plus récurrente est : Nég. + Complément circonstanciel de finalité. Il s'agit d'une phrase simple comme en [3].

3a. Une jeune fille ne mange pas de vipère *au risque de se voir couverte de pian* ;

3b. Une jeune fille ne mange pas les abats *de peur de rester célibataire à vie* ;

3c. Un homme ne mange pas dans la marmite *de peur de devenir impuissant*.

Nous notons la récurrence de la même structure :

SN+ ne + verbe + pas + SN (avec ou sans Prép.) + locution
prépositionnelle (au risque de / de peur de) + Infinitif +SN ou SAdj.

On constate, dans le prédicat verbal, un infinitif nominal, le verbe étant support d'un circonstant prépositionnel en [3a] sauf en [3b-c] où il est le support d'un adjectif qualificatif attribut. En plus, la nature du verbe annonce la sanction attendue en cas de violation de l'interdit. Le verbe d'état préfigure un changement d'état. Le non-respect du tabou expose à un changement d'état perçu comme une sanction.

Par ailleurs, Olivier Soutet (1993 :84) fait justement observer que *toute phrase négative ne trouve justification que par référence à un univers de croyance où aurait pris place son homologue non négative*. L'univers de croyance en question est la tradition bantu. En effet, l'interdit réfère à la coutume. On remarquera également que l'adverbe *pas*, morphème de la positivisation du négatif, équivaut à *aucunement*, *nullement* ou *en rien*. Lesdits énoncés deviennent alors invariablement:

3a'. Une jeune fille *ne* mange *aucunement* de vipère au risque de se voir couverte de pian;

3b'. Une jeune fille *ne* mange *nullement* les abats de peur de rester célibataire à vie;

3c'. Un homme *ne* mange *en rien* dans la marmite de peur de devenir impuissant.

Formulés ainsi, les tabous culinaires sont en conséquence non discutables. Les interdits conformes à cette structure remplissent ainsi tous les critères de référencement du repas. L'aliment ou le comportement adopté dans la cuisine sont des signes d'identification de la culture.

2.1.2. Modalité négative + (à moins que, sauf si...) + Subordonnée conjonctive de condition

La seconde structure de phrase est de forme : Nég + subordonnée de condition. Il s'agit d'une phrase complexe de la série [4].

4a. Une femme ne mange pas de serpent *sauf si son père ou son époux lui en donne l'autorisation avec une première bouchée* ;

4b. On ne boit pas le premier dans le gobelet du vin de palme *sauf si on l'a cueilli soi-même et si on est désigné pour le partage* ;

4c. Une femme ne mange pas le gésier de poulet *sauf si le chef de famille ou la doyenne d'âge sont absents*.

Nous remarquons la récurrence de la structure:

SN+ ne +verbe+ pas + SN + locution conjonctive (sauf si) +
subordonnée conjonctive de condition.

Le second segment de la phrase figure une conditionnelle avec la locution conjonctive à valeur restrictive *sauf si*. Subséquemment, la phrase peut se complexifier encore plus en doublant les subordonnées de condition comme en [4b]. L'énoncé [4a] souligne également deux conditions mais la seconde est introduite par la préposition *avec*. Ces propositions dépendantes figurent des éventualités, des hypothèses. L'interdit reconstruit l'avenir en imagination.

Pourtant, Robert-Léon Wagner et Jacqueline Pinchon (1962 :599) constatent que *le français ne possède pas de moyen grammatical qui permette de distinguer [...] si l'hypothèse est probable ou improbable, si on la juge réalisable ou si elle est irréalisable de nature*. L'hypothèse ainsi formulée à suite de la modalité négative ne peut donc pas se vérifier. Voilà sans doute pourquoi certains de ces interdits ne sont pas respectés dans la communauté.

Toutefois, la conjonction restrictive donne à la subordonnée hypothétique une souplesse dans l'exécution. Ainsi, les censures peuvent être levées sous certaines conditions. Cependant les dites subordonnées sont des suppositions. L'attitude culinaire à ne pas produire se définit comme non strictement contraignante.

2.1.3. *Relative déterminative+ expression du futur*

La troisième structure syntaxique représentative de l'interdit est : Relative déterminative + modalité négative. Il s'agit également d'une phrase complexe comme dans la structure précédente. La série [5] en présente ces exemples :

5a. Une femme *qui mange le serpent en cachette* aura la peau écaillée comme celle du serpent ;

5b. Le jeune homme *qui reste à la cuisine* sera un mauvais mari;

5c. Le jeune homme *qui n'a pas encore tué de serpent ou de gros gibier* ne devrait pas en manger.

La récurrence de la structure est :

SN+ subordonnée relative+ verbe au futur simple ou
conditionnel présent + (modalité négative).

Le futur est exprimé soit par l'indicatif soit par le conditionnel avec son temps présent. Futur simple et conditionnel présent sont liés car, rappellent Maurice Grevisse et André Goosse (1993 : 1177),

ces deux temps ont été formés, en latin vulgaire, de l'infinitif suivi respectivement de l'indicatif présent et de l'indicatif imparfait du verbe habere (avoir), les formes dissyllabiques de ce verbe étant, par contraction, réduites à une seule syllabe.

Ce rapprochement montre qu'ils devaient exprimer la même réalité, le futur. Il ne s'agit pas d'une supposition incertaine ou irréalisable comme avec la structure précédente, mais d'un avenir certain du point de vue du locuteur. Lesdits interdits s'accompagnent donc de conséquences inéluctables. En effet, dans le premier cas, le verbe a une valeur prédictive. Dans le second, il s'agit d'un reproche. Ces énoncés fonctionnent comme des mises en garde. L'interdit est un avertissement. Le fait qu'il soit précédé d'une relative déterminative précise le destinataire de l'énoncé. Elle a donc une valeur restrictive.

2.1.4. Négation absolue et négation implicite

Comme les constructions précédentes, la modalité négative manifeste l'interdit culinaire. Dans cette dernière structure, figure la négation absolue. Dans une phrase simple comme en [6], l'interdit est formulé sans aucun argument selon le schéma suivant :

Pronom Indéfini+ ne+ verbe+ pas + Complément

- 6a. On ne mange pas la kola seul ;
- 6b. On ne distribue pas le repas cuisiné par une autre femme ;
- 6c. On ne mange pas la viande de la vipère ou de l'éléphant seul.

À la différence des constructions étudiées plus haut, la modalité négative de ces énoncés est absolue. Aucun argument-circonstant pour accompagner ces prédicats. Le discours, ici, est prescriptif et non argumentatif. L'une des variantes de cette modalité négative à valeur absolue est l'emploi du présentatif *c'est*. Son utilisation met en relief un sujet logique montré par un sujet pronominal vide. Le

sujet logique est la relative substantive qui aide à la compréhension de la phrase verbale. Pour Andréas Blinkenberg (1969 : 69),

le point de départ est donc dans une phrase (ou du moins une pensée) antérieure, dans laquelle l'attribut seul est déterminé, tandis que le sujet ne l'est pas suffisamment ou ne l'est pas correctement, et c'est la fonction de la phrase nouvelle de déterminer ce sujet.

La relation emphatique est mieux expliquée par ces propos. La phrase se charge donc d'une valeur emphatique expressive montrant le lien entre la population-cible et le rituel gastronomique mis en exergue. La phrase affirmative devient une négation implicite.

7a. *Ce sont* les enfants qui boivent le lait de coco;

7b. *C'est* le cadet qui mange les pattes de poulet;

7c. *Ce sont* les orphelins qui mangent la tête des fruits.

Les phrases suivantes sont des assertions à valeur exclusives et excluent subséquemment, les autres membres de la communauté en précisant le statut du destinataire du message. En admettant qu'une négation répond à une non-négation, la commutation aboutit à [7'] :

7a'. Les adultes ne boivent pas le lait de coco;

7b'. L'ainé ne mange pas les pattes de poulet;

7c'. Les enfants non-orphelins ne mangent pas la tête des fruits.

Les phrases obtenues s'assimilent à la négation absolue. Le choix est opéré dans les groupes sociaux qui composent la société. La syntaxe est au service de la culture. En clair, les interdits construisent un discours.

L'analyse syntaxique des énoncés qui construisent les interdits a révélé, outre la modalité négative, des conséquences en cas de violation de l'interdit et des SN sujets enrichis d'une relative déterminative qui précisent la cible. Certaines fois, la phrase affirmative implique une négation absolue quand cette dernière n'est pas exprimée par la locution adverbiale *ne...pas*.

2.2. L'interdit, un discours grammatical à valeur argumentative

Le prédicat négatif s'accompagne d'au moins un des trois arguments relevés dans cette analyse grammaticale. D'abord, le premier argument est un infinitif qui remplit la fonction de circonstant. Ensuite, le second est une subordonnée à valeur de circonstant. Enfin, le troisième est une relative adjective. Le premier circonstant représente une sanction, le deuxième une condition et le dernier une sorte de mise en relief.

La structure négation-sanction suppose une transmission d'une idéologie et des valeurs propres à une culture, à un peuple tandis que la structure négation-condition renseigne sur les qualités que le consommateur devrait avoir pour changer de statut social. La relative, elle, est un outil de caractérisation et de monstration. C'est le cas par exemple en [8].

8a. On ne recouvre pas le couvercle de la marmite **quand on l'ouvre de peur de bloquer sa vie**;

8b. Un jeune homme ne se courbe pas au-dessus de la marmite *qui mijote de peur d'être vétilleux*;

8c. Une femme *qui allaite* ne mange pas de plat *que lui offre un garçon incontinent de peur qu'il ne devienne impuissant*.

Les arguments peuvent se mêler car ils précisent les traits culturels à pérenniser. Subséquemment, les repas structurent la société et hiérarchisent les rapports entre les membres de la communauté en fonction du sexe, du statut et de l'âge. Ces arguments délivrent un discours social. Autrement dit, ils révèlent que la violation de l'interdit donne lieu à une sanction (maladie, célibat, perte d'un être cher). Toutefois, s'il peut être levé sous certaines conditions, sa transgression ne passera cependant pas inaperçue.

De ce fait, manger devient un rite avec des règles précises et le repas un discours argumentatif. Le morphème *ne...pas* et le clivage avec le présentatif *c'est* sont les principaux procédés syntaxiques par lesquels ce discours circule. La prédominance de cette structure rejoint Frédéric Sabio (2011 : 39) pour qui *l'élément négatif le plus fréquent dans les productions orales est de loin le morphème pas*. Les interdits culinaires sont donc un discours oral bien systématisé dont la finalité est d'accentuer le contraste entre le positif (permissif) et le négatif (prohibitif).

9a. Une femme qui allaite *ne doit pas boire d'eau* sans avoir au préalable soulevé ses seins ;

9b. On *n'entre pas dans la marmite d'une femme* sauf si elle nous en donne l'autorisation ;

9c. C'est le neveu qui mange la tête des animaux.

Les interdits présentent une autonomie macrosyntaxique. Le jonctif *sauf si* et le relatif *qui* permettent la liaison de deux énoncés modaux indépendants et autonomes : la négation et l'assertion-condition dans le premier cas ou la négation et l'assertion-détermination. En plus, avec le clivage marqué par *c'est*,

l'autonomie syntaxique devient également communicative. Frédéric Sabio (2011 :129) pense qu'elles s'accordent avec l'autonomie discursive dans le but de se donner *indépendante tout en assurant la communication de manière satisfaisante*. Le discours ainsi communiqué est :

9a'. *Une femme allaite*. Cette femme ne doit pas boire d'eau sans avoir au préalable soulevé ses seins. Celle qui n'allait pas peut boire de cette façon.

9b'. On n'entre pas dans la marmite d'une femme. *Elle nous en donne l'autorisation*. Avec son autorisation, on entre dans la marmite d'une femme.

9c'. *C'est le neveu*. Le neveu mange la tête des animaux.

Le noyau de la phrase n'est pas uniquement celui sur lequel repose la négation. Il partage la rection avec les segments en italiques désignant la population-cible. On en déduit que les interdits culinaires sont un discours argumentatif sur la culture du repas. De l'analyse syntaxique ainsi faite, on affirme avec Jonathan Hope (2019) que

les aliments que l'humain invite à sa table, qu'il mange, [...] prennent une signification nouvelle. D'une part, ces aliments apparaissent comme des agents autotéliques qui participent aux mouvements et à la stabilité de la nature.

Le repas et les pratiques alimentaires sont transmis par la parole et les usages dans le but de préserver des valeurs chères à la communauté : l'importance de la jeunesse, le respect des aînés et des personnes âgées, la protection des femmes et des enfants et le culte de l'effort. Les sanctions et les conditions renforcent ce discours argumentatif à valeur didactique.

Conclusion

Espace réglementé dans la société, la cuisine reproduit les différences et les croyances du groupe culturel et véhicule un discours argumentatif sur les rituels gastronomiques. Elle est un métadiscours dans le méga-discours oral des traditions. Prescriptions transmises par l'oralité, les interdits véhiculent l'histoire du groupe, ses valeurs et son idéologie. À travers des codes syntaxiques prédéfinis et récurrents, ils dévoilent les traits culturels identitaires de la société. Ces identitèmes aboutissent à une hiérarchisation des rôles et des statuts de chacun des membres de la société. Les prohibitions culinaires s'analysent selon le dualisme manger/ne pas manger. Ils appartiennent ainsi au triangle culinaire de Lévi-Strauss (1958) et montrent l'essentielle différence entre les aliments. Ils renseignent sur la position sociale, le sexe et l'âge de la personne. En tant que vecteur de la tradition, la gastronomie est également un discours social. C'est dire

que le passage d'une classe à une autre, d'un goût culinaire à un autre est un message adressé aux autres. Malgré les préjugés de ces tabous, ils livrent des éléments du rituel du repas et de la cuisine séculièrement présents dans la communauté. Autrement dit, leur structure syntaxique pose l'évidence qu'on n'échappe pas à la sanction même en mangeant en cachette. La cuisine est donc le meilleur vecteur culturel qu'il soit.

Références bibliographiques :

Livres imprimés et publications monographiques

1. BLINKENBERG, A. *L'ordre des mots en français moderne. Première partie*, Denmark, *Historisk-filologiske-Meddeleser* 17, 1, 1969, 250 p., ISBN 542.
2. GREVISSE, M. et GOOSSE, A. *Le bon usage*, Paris – Louvain-la-Neuve, Duculot, 1993, 13^e édition, 1762 p., ISBN 2-8011-1045-0.
3. SOUTET, O. *La syntaxe du français*, Paris, PUF, 1993, 2^e édition corrigée, 125 p. ISBN 2-13-045687-1.
4. WAGNER, R. L. et PINCHON, J., *Grammaire du français classique et moderne*, Paris, Hachette-Université, 1962, édition revue et corrigée, 648 p., ISBN 2-01-001325-5.

Articles dans des revues

5. KIM, S-D. L'anthropo-sémiotique de la ritualité bouddhique du Baru Gongyang. Symbolique du repas dans les communautés monastiques coréennes, in *Actes sémiotiques*, 2021, n° 124, p. 1-21, ISSN 2270-4957.
6. SOARE, G. et MOESCHLER, J. Figement syntaxique, sémantique et pragmatique, in *Pratiques [en ligne]*, 2013, n° 159-160, p. 23-41, ISSN 2425-2042.
7. TIBERE, L. Alimentation et vivre-ensemble : le cas de la créolisation, in *Anthologie et sociétés*, 2013, Vol.37, n°2, p. 27-43, ISSN 1703-7921.

Matériels électroniques

8. BONNET, J.-Cl., et WEISS, A. S. Présentation, in *Critique*, 2004, Vol.6-7, n°685-686, p. 441, mis en ligne le 02 avril 2012, consulté le 22 mai 2023, disponible sur <https://doi.org/10.3917/criti.685.0441>.
9. HOPE, J. Qui vient manger ? Sémiotique alimentaire humaine et autre qu'humaine, in *Cuizine*, 2019, Vol.10, n°1, diffusion numérique le 17 mai 2019, consulté le 17 avril 2023, disponible sur <https://id.erudit.org/iderudit/1059909ar>.
10. LABERGE, Y. Lévi-Strauss, Anthropologie structurale zéro. Paris : Seuil, 2019, 332 pages, in *Anthropologica*, 2021, Vol.63, n°2, p. 1-4, diffusion numérique le

26 mai 2022, consulté le 22 mai 2023, disponible sur
<https://id.erudit.org/iderudit/1089072ar>.

Mémoires et thèses de doctorat

11. NGO MBAÏ-GWET NDJICKI, P. M. *Discours sur les femmes et discours de femmes : une analyse ethno-sociopragmatique de l'implicite dans quelques pièces du théâtre camerounais francophone*, Thèse de doctorat en sciences du langage, Université de Rennes 2 / Université européenne de Bretagne, 2009.
12. SABIO, F. *Syntaxe et organisation des énoncés-Observations sur la grammaire du français parlé*, Mémoire pour l'Habilitation à diriger les recherches, Université de Provence, 2011.
13. VOGEL, J. *Sémiotique de l'information chez Charles S. Pierce*, Thèse de doctorat en sémiologie, Université du Québec à Montréal, 2014.

**PARCOURS LITTÉRAIRES DE LA NOURRITURE
ENTRE STÉRÉOTYPES ET APPARTENANCE IDENTITAIRE
DANS L'ŒUVRE D'HÉDI BOURAOUI ET MARCO MICONE**

DE LUCA Ylenia

Università degli Studi di Bari Aldo Moro, Italia

ORCID 0000-0003-2900-1122

La nourriture est l'un des aspects les plus importants de l'identité culturelle et la littérature exploite volontiers les possibilités qu'elle offre dans la création de narrations, de constructions stylistiques, de symboles et de métaphores. Dans les œuvres des écrivains canadiens en particulier, la nourriture, les repas et les habitudes alimentaires contribuent à la définition de l'identité migrante, ou à sa négation, lorsque la nourriture devient le véhicule de stéréotypes culturels. Cet article explore la place que la nourriture et les repas acquièrent dans l'imagination de deux écrivains migrants, Hédi Bouraoui et Marco Micone, et comment l'évolution des traditions alimentaires accompagne le passage du migrant d'un univers culturel à un autre. Dans les œuvres de Bouraoui, les traditions culinaires constituent une occasion supplémentaire de promouvoir sa vision du monde fondée sur le transculturalisme ; dans les œuvres de Micone, la représentation de la communauté italienne à Montréal implique également l'évocation de stéréotypes alimentaires qui sont destinés à être une expression métaphorique de la fragmentation identitaire de l'immigrant italien au Québec. L'analyse des stratégies compositionnelles associées à la représentation de la nourriture met en évidence la spécificité de l'univers poétique des deux auteurs et les différentes significations qu'ils attribuent à la dynamique et aux symboles de l'imaginaire migrant.

Mots-clés: *nourriture, identité, migrant, stéréotypes, transculturalisme, Québec, littérature.*

**LITERARY ITINERARY OF FOOD BETWEEN STEREOTYPES AND
IDENTITY IN THE WORK OF HÉDI BOURAOUI AND MARCO MICONE**

Food is one of the most important aspects of cultural identity and literature readily exploits the possibilities it offers in the creation of narrations, stylistic constructions, symbols, and metaphors. In New Canadian writers' works in particular, food, meals and eating habits contribute to the definition of migrant identity, or to its negation, when food becomes the vehicle of cultural stereotypes. This communication explores the place that

food and meals acquire in the imagination of two migrant writers, Hédi Bouraoui and Marco Micone, and how the evolution of food traditions accompanies the migrant's passage from a cultural universe to the other. In Bouraoui's works, food traditions constitute one more opportunity to promote his vision of the world based on transculturalism; in Micone's works, the representation of the Italian community in Montreal also involves the evocation of food stereotypes which are intended to be a metaphorical expression of the identity fragmentation of the Italian immigrant in Quebec. The analysis of compositional strategies associated with the representation of food highlights the specificity of the poetic universe of the two authors and the different meanings they assign to the dynamics and symbols of the migrant imaginary.

Keywords: *food, identity, migrant, stereotypes, transculturalism, Quebec, literature.*

1. Du pas au repas: Hédi Bouraoui et le transculturalisme

Cette étude porte sur deux ouvrages de la littérature dite "migrante", le roman *La femme d'entre les lignes* de Hédi Bouraoui, franco-ontarien d'origine tunisienne, poète, romancier et critique reconnu, et la pièce *Addolorata* de l'écrivain italo-québécois Marco Micone, deuxième volet d'une trilogie qui compte aussi les pièces *Gens du silence* et *Déjà l'agonie*. Dans ces deux textes l'Italie occupe une place centrale, en tant que décor de l'histoire de *La femme d'entre les lignes* et en tant qu'arrière-plan de la pièce de Marco Micone, qui explore l'univers migrant de la communauté italo-montréalaise.

Le point de départ de l'analyse est le "pas" :

Pas. Pas. Pas.

Pas. ASP SPA

Pas. SAP...

J'écris avec mes pas, mes trous, mes manques

Mes pas

Et chaque pas élargit le trou, le pas

Le manque rayonne poreux concentrique

Grandissant... crible et ratures langagières (Bouraoui 1986: 230).

Ces vers du poème *Imminente apparition*, tiré du recueil *Échosmos* de Hédi Bouraoui, un écrivain qui poursuit sa réflexion sur l'écriture à l'intérieur même du texte poétique ou narratif, peuvent être considérés comme un manifeste de sa poétique centrée autour de la notion du transculturel. Né à Sfax et émigré à Toronto après ses études en France et aux États-Unis, Hédi Bouraoui incarne à

lui seul, par son héritage culturel multiple, l'idéal transculturel qu'il a élaboré à partir de sa singulière démarche existentielle et qu'il définit en ces termes : « [...] connaître sa culture et la transcender en même temps pour s'ouvrir à d'autres, créer des ponts de tolérance et des faits d'interchange, de manière à élaborer une nouvelle esthétique » (Dotoli 2003: 55). Ainsi qu'il l'affirme, son identité s'est donc bâtie « dans la relation entre plusieurs cultures, il faut que chaque culture soit ouverte pour accueillir la différence, ainsi l'autre transvase sa propre culture en moi et je transvase ma propre culture vers l'autre; c'est cet échange qui se passe dans les interstices des cultures » (Falcicchio 2004: 117).

C'est sur ces assises que repose l'originalité de sa réflexion sur l'écriture, qu'il qualifie de "transpoétique"¹ et dont le pivot est

la notion de *béance*, c'est-à-dire l'ouverture et sa disponibilité, le chiasme entre deux, trois ou plusieurs cultures. La béance emprunte alors les valeurs culturelles qui l'entourent et présente un espace de gestation en perpétuel mouvement, comme dans toute poétique, comme dans toute vie. Ceci a donné naissance à ma notion d'*écriture interstitielle* (Bouraoui 2000: 16).

En tant qu'espace interstitiel, la béance s'identifie au vide. Loin d'être un concept négatif, dans la poétique de Hédi Bouraoui « c'est ce vide du milieu qui donne naissance à la vie, à tout son dynamisme » (Bouraoui 2002: 9). Le rien, le vide créateur est un leitmotiv de l'œuvre dès son début. Qu'on relise dans son premier recueil *Musocktail* ces vers du poème *Cocktail Poétique* :

La Poésie est partout

et Nulle part

[...]

Agencer des mots

Ces trous inaccessibles (Bouraoui 1966: 2-3).

L'identification du «trou» avec la parole poétique revient dans le dernier poème du recueil *Échosmos* qu'on vient d'évoquer tout à l'heure. Dans ce poème, la parole poétique est associé au trou, au manque, au "pas". Le poète joue sur le double sens du mot "pas", appréhendé et en tant que négation et en tant qu'expression du mouvement. Par le biais de ce petit mot transpoétique, – un *mot à béance*, d'après la terminologie de l'auteur – il présente en extrême synthèse les fondements de sa poétique – le "pas" contenant, d'un côté, la béance

de la négation, le vide de la béance en tant qu'interstice transculturel et, de l'autre, la mouvance essentielle pour combler ce vide par les traversées des langages et des cultures.

Le "pas" peut donc être assumé comme l'une des catégories d'analyse d'une critique nouvelle que Hédi Bouraoui qualifie de créativité-critique :

Si nous avons suggéré l'abolition des frontières entre créativité et critique, c'est que les textes de création du monde francophone, en plus d'être conscients de leur propre genre, reflètent une préoccupation théorique dans leurs propres paramètres d'écriture (Bouraoui 2005: 29).

Par conséquent il n'a certainement pas échappé à Hédi Bouraoui, grand jongleur des mots, la valeur transpoétique du "repas", et en tant qu'élément linguistique évoquant la répétition du "pas", et dans son sens ordinaire de nourriture, pouvant se charger d'implications identitaires et culturelles.

C'est dans ce double sens que les repas acquièrent le rôle de pivots narratifs dans *La femme d'entre les lignes*, un roman qui se veut une réflexion sur la création littéraire, dramatisée à travers l'histoire d'amour du narrateur poète avec une femme italienne qu'il appelle Lisa et qu'il rencontre à l'occasion d'un voyage en Italie. Toutefois, comme Jean-Max Tixier le remarque opportunément :

ce roman est un faux roman d'amour, et peut-être même un faux roman dans la mesure où il sert de prétexte à la mise en espace d'une réflexion sur le langage et l'usage qu'en fait la littérature. Il souligne l'autonomie du mouvement romanesque une fois lancé, lorsque les mots prennent l'initiative et s'enchaînent dans des directions non prévues par le scripteur (Tixier 2006: 369).

De même, ce récit de voyage n'est pas un, puisque, comme le souligne Giuseppina Igonetti, « il s'agit [...] d'un voyage immobile qui s'ouvre sur la recherche d'un lieu qui permette à l'auteur d'articuler tous les éléments de cohérence textuelle » (Igonetti 2006: 352).

Dans ce «voyage immobile», le mouvement se ferait entièrement au niveau de l'écriture du texte où, comme le remarque encore Jean-Max Tixier, «Hédi Bouraoui opère un double transfert: du réel au romanesque et du romanesque au jeu linguistique, pour retourner au romanesque, puis au réel» (Tixier 2006: 368).

La relation entre le narrateur et Lisa est tout d'abord celle entre le poète et sa lectrice, envisagé comme une histoire d'amour qui se déroule surtout dans et par les mots, *entre les lignes* du texte, ainsi que le titre le suggère, et dont l'évolution est toutefois déclenchée par des passages anecdotiques concernant la

plupart du temps des repas traditionnels ou conviviaux. C'est au cours du premier déjeuner qu'ils prennent ensemble, dans «un petit restaurant, l'Antica Trattoria Don Peppino» (Bouraoui 2002: 23), que s'établissent la relation d'amour au niveau de la narration, la relation d'écoute et de lecture critique entre l'écrivain et sa lectrice, la relation linguistique entre l'histoire racontée et les stratégies stylistiques et lexicales, qui exploitent les sens multiples du vocabulaire de l'alimentation pour filer la métaphore de l'amour et de l'écriture :

Je remplis nos deux verres de vin rouge. Je marque un court silence afin d'aiguiser son appétit de paroles. Et je pense en moi-même : « Mon Dieu, comment vais-je satisfaire cette femme si assoiffée de mots brûlants [...] ! (Bouraoui 2002: 25).

La jalousie de la femme, qui s'éveille à cause d'un récital de poésie auquel le narrateur a participé et dont il lui fait le récit, se manifeste également par son attitude à table et sa façon de se nourrir :

Elle aurait voulu que ce récital n'ait eu lieu que pour elle seule. [...] On apporte le repas, je me mets à l'observer en train d'avalier littéralement sa nourriture comme si elle n'avait rien mangé depuis deux ou trois jours. Elle se gratifie ainsi en compensation terrestre, cache maladroitement sa nervosité. Mon repas refroidit, et elle exige plus de détails sur cette rencontre à laquelle elle regrette de n'avoir pu assister (Bouraoui 2002: 26).

S'il est vrai que, «alors qu'en maints endroits le narrateur ne fait pas mystère de ses exigences sexuelles, sa relation avec Lisa reste singulièrement désincarnée, voire platonique» (Tixier 2006: 369), ce n'est que pendant un repas convivial comparé à la lecture d'un texte littéraire que le rapport d'amour s'accomplit dans sa plénitude :

On décide d'aller dîner en groupe pour « célébrer mon passage en Italie » à la Trattoria Locanda Isetta, à Grancona. Trois couples de nationalités différentes s'installent autour d'une table ronde pour un festin qui se prolongera jusqu'au milieu de la nuit. La nourriture très bonne est accompagnée d'un vin rouge servi avec panache. Il suffit de voir le maître d'hôtel le décanter dans une carafe arrondie à la base et emmanchée d'un long cou, puis le verser en giclées splendides pour s'enivrer. La conversation tourne autour des mets dégustés ou ceux que l'on a déjà goûtés. Lisa suit la discussion sans dire un mot. Nos regards se croisent. Personne ne remarque nos silences. Nous sommes dans le royaume d'une commune tendresse tacite qu'aucun dialogue ne peut exprimer. Ainsi nous

faisons l'amour en plein public sans que personne ne puisse en décoder le moindre signe, à la manière d'une dégustation de texte dans l'intimité de la lecture (Bouraoui 2002: 116).

L'amour des protagonistes se déploie donc sur de multiples niveaux : celui de la réalité de l'espace socio-culturel, constitué d'un restaurant typique qui existe bel et bien à Grancona dans la Vénétie, et d'un repas convivial qui se veut aussi une occasion d'échange transculturel par la présence de convives de nationalités différentes ; celui de la métaphore du texte, en tant qu'espace du récit dans le sens double de lieu de l'intrigue et lieu de l'énonciation ; et celui du langage qui relie ces plans en les ramenant tous dans le champ sémantique du goût, savamment choisi pour exprimer l'idée de partage, tour à tour convivial, amoureux, poétique et transculturel.

Le long passage qu'on vient de citer se prête aussi à d'autres considérations. Sauf dans un cas qu'on va examiner sous peu, l'évocation des repas auxquels le protagoniste participe ne s'accompagne jamais de véritables descriptions des mets ou de l'ambiance. Cela confirme le caractère de faux récit de voyage du roman où Hédi Bouraoui, «[...] donne à lire à son destinataire l'espace qui lui convient, et sa narration est construite en accord avec le personnage qu'il crée autour de sa propre personne» (Igonetti 2006: 353), un personnage «qui se promène, un pied dans la vie, l'autre dans l'artifice, [...] dans les rues et les places italiennes, avec leurs fontaines, leurs somptueuses demeures et leurs statues, qui exhalent un certain art de vivre, un certain hédonisme, bref, une "certaine idée" de l'Italie» (Igonetti 2006: 344). Cette idée de l'Italie qui se dégage de la lecture du roman correspond le plus souvent à une idée stéréotypée qui, pour ce qui concerne les repas, les associe invariablement à la bonne chère arrosée de bon vin ou à l'hyperbole « d'un repas gargantuesque [...]où] nous avions tous bien mangé, bien bu, bien chanté, bien caqueté à d'énormes décibels plus hauts que la norme [...]» (Bouraoui 2002: 84). Néanmoins, il ne faut surtout pas en conclure à une représentation superficielle: en plus de répondre à une précise stratégie de narration, comme l'a démontré Giuseppina Igonetti, il faut considérer, avec Jean-Louis Dufays, que «les stéréotypes sont, au même titre que les mots et les concepts, des aliments indispensables de la pensée et de l'expression» (Dufays 2006: 64), d'autant plus lorsqu'ils sont employés dans le contexte transculturel qui constitue le décor typique des romans de Hédi Bouraoui:

La démarche interculturelle [...] semble avoir tout à gagner d'un va-et-vient constant entre la mobilisation des stéréotypes relatifs à l'étranger, qui nous permettra une première appropriation globale, certes sommaire, mais indispensable, de sa culture, et la mise à distance (par la comparaison, le jeu, la réécriture) de ces stéréotypes, qui nous permettra d'accéder à une connaissance à la fois plus diversifiée et plus complexe (Dufays 2006: 76).

Le rapprochement des cultures à des fins de connaissance réciproque constitue l'une des stratégies majeures de promotion de l'idéal transculturel dans le roman bouraouien. Le seul repas sur lequel le narrateur s'attarde pendant plusieurs pages est le banquet de la Pâque juive dont il décrit en détail tous les rituels, les aliments qu'on partage et leur signification symbolique, tandis que l'évocation de la tradition italienne de la fête des Pâques se borne « aux œufs en chocolat, à *l'agnello pascuale* (sic) qui réunit toute la famille cloîtrée dans un rituel de mangeaille bien installé dans toute l'Italie » (Bouraoui 2002: 55), – une description tout autant sommaire et stéréotypée que celles des autres repas dont on fait mention dans le roman.

En plus d'une fonction didactique qui n'est pas la moindre des intentions des textes bouraouiens, on peut avancer l'hypothèse que le repas traditionnel juif occupe tant d'espace dans le roman parce qu'il recèle toutes les significations qu'implique le "pas" en tant que clé d'interprétation du texte bouraouien, à savoir le mouvement, l'ouverture de la béance, le jeu verbal :

[...] le repas du *seder de Pesah* (« passage », en hébreu), de la Pâque juive, ou comme ils disent en anglais, de *Passover*. Une amie française ne cesse de me répéter que cette « passe au vert » devrait m'ouvrir les portes et les cadenas du sexe. Du fait même que je les célèbre, même si je ne suis pas de croyance juive. Mais ce passage au vert par la porte du paradis charnel n'empêchera pas ma vie de se terminer un jour (Bouraoui 2002: 56).

Qu'ils se déploient dans l'espace géographique ou scripturaire, le nomadisme, l'errance et l'aller vers l'Autre et l'Ailleurs constituent des leitmotive dans l'œuvre bouraouienne, et les traditions de la Pâque juive plus que toute autre gardent intactes toutes les implications contenues dans son étymon :

Symbole de l'exode, ce festin n'est rien d'autre que la célébration de la fuite, dit-on, du joug du pharaon, de l'esclavage du peuple juif vers la liberté [...]. Libération incomplète jusqu'au moment où le peuple accueillera le Messie. *Pesah* est donc la « Nuit de la vigile pascale ». On doit laisser la porte de chaque

maison ouverte, pour pouvoir accueillir le prophète ou tout passant affamé... (Bourauoui 2002: 57).

2. Du repas au pas: Marco Micone et la culture migrante

Dans la trilogie dramatique de Marco Micone – *Gens du silence* (1982), *Addolorata* (1984)ⁱⁱⁱ, *Déjà l'agonie* (1988) – c'est le stéréotype dans son sens de modèle fixe qui s'impose et qui répond à l'intention de l'auteur de représenter l'immobilisme de la condition migrante de la communauté italienne au Québec. Dans *Addolorata* tout particulièrement, la stéréotypie affecte les repas et la nourriture constituant de parfaites métaphores d'une identité qui en même temps se fige en se repliant sur elle-même et s'effrite au contact avec la communauté d'accueil.

Dans *Addolorata*, où l'attention est centrée en particulier sur la condition de la femme immigrée, le rêve de la protagoniste d'un somptueux mariage marquant le début d'une vie heureuse est vite démonté par son futur époux qui évoque en peu de mots la platitude du banquet de noce traditionnel et en fait une transparente métaphore de la vie conjugale des immigrants :

Quel mariage! [...] Des heures à être dégoûté de la petite olive ratatinée, du filet d'anchois pourri couché dans son cercueil de céleri et de la tranche de prosciutto mauve; des heures à attendre le bol de soupe que personne a mangée, les pâtes trop molles et la viande trop dure, pendant que tout le monde disait du mal de la mariée, du marié, de leurs parents, de l'orchestre, du voisin, de la réception et... des *francesi* (Micone 1996: 94).

Le voyage de noces aussi ne se réduirait qu'à un passage de nourriture d'un côté à l'autre de l'océan:

En voyage de noces? Une semaine dans ton village et une semaine dans le mien, [...] pour revenir ensuite avec dix chaînes en or autour du cou, des gallons d'huile d'olive et du fromage pecorino pour tes parents et les miens? Mes vêtements sentiraient encore le mouton. Ç'aurait été ça, notre voyage de noces (Micone 1996: 142).

Dans la pièce de Marco Micone, l'éclatement identitaire de l'immigré italo-québécois se reflète de façon saillante dans son babélisme mêlant l'anglais, le français et le patois italien dans un pâté linguistique où c'est encore au lexique de la nourriture de marquer l'appartenance italienne, par des mots figés qui

s'incrusted dans le discours en pièces éparses, comme autant de fragments d'une identité révolue:

Qu'est-ce qui te fait penser qu'on parle anglais, *christ?* [...] quand je dis à ma sœur: «*Hey, Carmelina (Il prononce Carmelina à l'anglaise) what's that? Es-tu folle? Me, I don't eat zucchini cù l'aglio.*» [...] *Well, you can't say it's French; it's certainly not Italian; it's not even English.* C'est quoi, tu penses? [...] *Did you ever try naming all the objects around you, with the first word that comes to your mind? Sans tricher là. Fast, real fast, without thinking. Like this: table, chairs, stove, fridge, counter, le toaster était pas là, floor, ceiling, a salsa, u fiasco, i piatti. That's when I was in the kitchen.* [...] *Then I went into my father's garden: a cipolla à gauche, u lacce à droite, la salade au centre, i zucchini plus loin, les tomates de l'autre côté, and watchmacallit dans des pots: u basilico* (Micone 1996: 112-113).

Ainsi que l'affirme la protagoniste de la pièce, «chez nous, après la question de la langue, c'est la sauce tomate qui cause le plus de chicanes. [...] Il faut qu'elle soit ni trop sure ni trop sucrée; ni trop brune ni trop rouge; ni trop pimentée ni trop salée; ni trop épaisse ni trop liquide... » (Micone 1996: 103). La sauce tomate revient comme un leitmotiv dans la pièce en tant que symbole prégnant de la condition migrante. Elle marque tout d'abord la réitération immuable d'us et coutumes : « Je me demande qu'est-ce qu'on ferait sans sauce tomate » – s'exclame Lolita – « Depuis l'âge de douze ans que je fais ça tous les jeudis. Le dimanche matin, c'est au tour de ma mère » (Micone 1996: 103); la condition malheureuse de la femme immigrée clouée à son foyer est bien représentée par cette sauce qui bouille, toujours sur le point de coller au fond de la casserole chaque fois qu'une rêverie de liberté soustrait la protagoniste à son devoir, et son exclamation « Oh! ma sauce tomate! » (Micone 1996: 102, 109, 125) revient comme le refrain d'un rappel à l'ordre. D'ailleurs, c'est encore la sauce tomate qui se pose finalement aussi en symbole du rachat de l'immigrée, en signe du rejet de la soumission aux sacro-saintes traditions familiales et de l'enfermement dans une identité italienne aussi stéréotypée que nébuleuse :

Maudite sauce tomate! Hum! Ça y est! Ça commence à sentir le brûlé!
Continue, continue de brûler!

De Montréal-Nord à Ville Émard, de Parc-Extension à Saint-Léonard, tous les jeudis, tous les dimanches cinquante mille Italiennes tiennent dans leurs mains cinquante mille cuillers en bois et brassent de gauche à droite, tournent de droite

à gauche, deux fois par semaine, deux heures par jour. Mais à partir d'aujourd'hui, y en aura une de moins. Elle va se détacher du troupeau. Elle va prendre le large. [...] Brûle, brûle une fois pour toutes! (Micone 1996: 146).

Le repas brûlé, Addolorata peut accomplir le pas vers sa délivrance et vers l'évolution de la culture immigrée, un pas qui garde le sens double du "pas" bouraouien : dans sa valeur de négation, pour emprunter les mots à Pierre L'Hérault, il « [...] soulign[e] le paradoxe d'une culture qui se perpétue en disparaissant » (L'Hérault 2003: 193); dans sa valeur de mouvement, il exprime le caractère de transition que Marco Micone assigne à la culture immigrée :

La culture immigrée est une culture de transition qui, à défaut de pouvoir survivre comme telle, pourra, dans un échange harmonieux, féconder la culture québécoise et ainsi se perpétuer (Micone 1998: 100).

En conclusion, s'il est vrai, comme l'affirme Jean-Max Tixier, qu'« en amont de l'écriture, il y a un manque, une blessure non cicatrisée [...] et] écrire revient à la nier, à la dépasser, à chercher une compensation » (Tixier 2006: 371), écrire la nourriture se révèle bien l'une des plus riches stratégies de narration compensatoire.

Références bibliographiques :

1. BOURAOUI, H. *Musocktail*. Chicago: Tower Publications, 1996.
2. BOURAOUI, H. *Échosmos*. Toronto: Canadian Society for the Comparative Study of Civilizations and Mosaic Press, 1986.
3. BOURAOUI, H. Les enjeux esthétiques et idéologiques du transculturel en littérature. En *Métamorphoses et avatars littéraires dans la francophonie canadienne*. Ed. resp. L. BÉLANGER. Ottawa : L'Interligne, 2000, p. 11-26.
4. BOURAOUI, H. *La femme d'entre les lignes*. Toronto : Éditions du GREF, 2002.
5. BOURAOUI, H. *Transpoétique*. Montréal : Mémoire d'encrier, 2005.
6. DOTOLI, G. Entretien avec Hédi Bouraoui. En *Culture et littérature canadiennes de langue française*. Ed. resp. G. DOTOLI. Fasano : Schena Editore, 2003, p. 49-64.
7. DUFAYS, J.-L. Stéréotypes, apprentissage, interculturalité : fondements théoriques et pistes didactiques. En *Quelle didactique de l'interculturel dans les nouveaux contextes du FLE/S?* Ed. resp. L. COLLES, J.-L. DUFAYS, F. THYRION. Louvain : E.M.E., 2006, p. 57-84.
8. FALCICCHIO, A. Entretien avec Hédi Bouraoui. In *Rivista di Studi Canadesi*. 2004. no 17, p. 117-137.

9. IGONETTI, G. L'écriture de l'errance dans *La femme d'entre les lignes*. En *Perspectives critiques. L'œuvre d'Hédi Bouraoui*. Ed. resp. E. SABISTON, S. CROSTA. Sudbury : Université Laurentienne, 2006, p. 343-355.
10. L'HERAULT, P. L'intervention italo-qubécoise dans la reconfiguration de l'espace identitaire québécois. En *Italies imaginaires du Québec*. Ed. resp. C. FRATTA, E. NARDOUT-LAFARGE. Montréal : Fides, 2003, p. 179-202.
11. MICONE, M. *Trilogia*. Montréal : VLB Éditeur, 1996.
12. MICONE, M. *Le figuier enchanté*. Montréal : Boréal, 1998.
13. TIXIER, J.-M. La fonction de transfert dans *La femme d'entre les lignes*. En *Perspectives critiques. L'œuvre d'Hédi Bouraoui*. Ed. resp. E. SABISTON, S. CROSTA. Sudbury : Université Laurentienne, 2006, p. 365-371.

¹ «Par transpoétique, nous voulons surtout signaler le trans/vasement des cultures qui se chevauchent, se croisent et s'entrecroisent, s'attirent et se repoussent dans un travail incessant qui crée un espace particulier du faire poétique» (Bouraoui 2005 : 42-43).

² En 1996 Marco Micone a réuni ses trois pièces dans une *Trilogia*, en rédigeant par la même occasion une deuxième version d'*Addolorata* qui prolonge l'action de la première et lui assigne un nouveau dénouement.

ATELIER 2. GASTRONOMIA ÎN TEXTUL NONLITERAR – O ABORDARE INTERCULTURALĂ

CZU: 81`255`276.6:338.43

DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.10053436>

LA SPÉCIFICITÉ DE LA TRADUCTION DU TEXTE AGRO-ALIMENTAIRE

Angela GRĂDINARU
Université d'État de Moldova
ORCID : 0000-0001-5225-6583

Acest articol tratează particularitățile pragmatico-semantică, stilistice, lexicale și de traducere ale textelor agroalimentare. Studiul textelor agroalimentare și terminologia agroalimentară prezintă implicit un interes atât la nivel intralingvistic, cât și interlingvistic. Scopul acestui articol este de a atrage atenția publicului care utilizează materialul lingvistic în diverse situații asupra ambiguităților care pot apărea în înțelegerea și traducerea textelor agroalimentare, dificultăți legate adesea de migrațiile conceptuale. Limbajul agroalimentar se caracterizează printr-o varietate de teme și printr-un vocabular specific. Este un domeniu activ și dinamic care se îmbogățește din punct de vedere lingvistic aproape zilnic. Limbajul agroalimentar fiind asaltat de neologisme și împrumuturi care s-au infiltrat cândva în limbă au reușit în cele din urmă să se impună ca fenomene lingvistice și ca mijloc de îmbogățire a vocabularului. Se afirmă că decodificarea termenilor agroalimentari este o necesitate a comunicării agroalimentare atât la nivel intralingvistic, cât și interlingvistic și o sursă de creativitate lexicală. Principalele probleme prezentate în articol sunt: problema sensului lexical și efectul sensului, probleme de cercetare interlingvistică - dificultățile și tehnicile de traducere a textelor agroalimentare.

Cuvinte-cheie: *migrații conceptuale, text agroalimentar, terminologie agroalimentară, limbaj agroalimentar, tehnică de traducere.*

THE SPECIFICITY OF AGRI-FOOD TEXT TRANSLATION

This article deals with the pragmatic-semantic, stylistic, lexical and translation peculiarities of the agro-food texts. The study of the agro-food texts and the agro-food terminology implicitly presents an interest both at intralingual and interlingual level. The aim of this article is to attract the public's attention that uses the lingual material in

various situations to the ambiguities that may arise in comprehending and translating the agro-food texts, difficulties often linked to the conceptual migrations. The agro-food language is characterized by a variety of themes and by a specific vocabulary. It is an active and dynamic field that enriches from the linguistic point of view almost daily. The agro-food language being assaulted by neologisms and loan words that once infiltrated in the language finally managed to impose themselves as linguistic phenomena and as a means of enriching the vocabulary. It is stated that decoding terms of agro-food is a necessity of the agro-food communication both at intralingual and interlingual level and a source of lexical creativity. The main issues presented in the article are: the problem of the lexical meaning and the effect of the meaning, inter-linguistic research problems - the difficulties and techniques of translating the agro-food texts.

Keywords: *conceptual migrations, agro-food text, agro-food terminology, agro-food language, translation technique.*

Les défis et les contraintes

La nourriture et le vin sont considérés comme le piment de la vie. Ils sont les éléments qui donnent un goût spécial et une joie particulière à notre quotidien et pourtant, les goûts, les textures et les subtilités de nos plats et boissons locaux peuvent parfois être les plus difficiles à traduire. En même temps, avec l'amélioration du transport et de la communication, il est devenu de plus en plus fréquent de voir, partout dans le monde, des éléments de cuisines diverses dans les marchés, les épiceries et restaurants ethniques. On trouve le vin italien en Afrique du Sud et le vin d'Afrique du Sud à Rome. À la suite de ce progrès international, les industries opérant dans ce secteur ont été, elles aussi, en croissance à l'échelle internationale. Ce secteur a une forte activité à l'export dont les besoins en traduction sont multiples: *texte promotionnel, brochure, présentation d'équipements, liste d'ingrédients, livret de recettes, catalogues, documents de certification, étiquettes de conditionnement, packaging, conditions générales de vente, articles de presse, cahiers des charges, attestations de conformité.* Une traduction réalisée dans les règles de l'art, peut aboutir à la vente d'un produit, à la réussite d'une collaboration. Les traducteurs spécialisés permettent d'aider les hôtels, les restaurants et les propriétaires d'entreprises de restauration dans le monde entier, en leur fournissant des menus et en traduisant les divers services à leurs nouveaux clients étrangers. Ils peuvent aider des producteurs et des fabricants dans le monde entier, à conquérir de nouveaux marchés avec des documentations de produits et de matériels marketings,

précisément destinés à attirer des clients et à les informer des services en différentes langues. Le texte agro-alimentaire apparaît comme le support essentiel de la promotion des produits alimentaires.

Par conséquent, la traduction agro-alimentaire est un domaine incontournable pour l'industrie agro-alimentaire, étant le premier secteur d'activité dans le monde en termes de chiffre d'affaires. Les traductions agro-alimentaires comptent parmi ses clients d'importants fabricants de produits de consommation: *Nestlé, Lactalis, Auchan, Carrefour, etc.* C'est le secteur qui offre le plus de débouchés actuellement.

Les défis d'ordre linguistique

La traduction des textes agro-alimentaires doit sans altérer le contenu, garder la clarté, des termes agro-alimentaires, en préservant parfaitement le sens du texte. Fidélité, précision, efficacité, ce sont les principes qui guident le travail des traducteurs agro-alimentaires.

A première vue, la terminologie agroalimentaire, ainsi que les textes de ce domaine, semble être facile à comprendre et à traduire. D'une part, l'industrie alimentaire s'est développée dans tous les pays, car l'alimentation reste toujours fondamentale, et le lexique agro-alimentaire s'est standardisé pour assurer les nécessités de la langue, d'autre part tant le français que le roumain, sont des langues romanes et le lexique agro-alimentaire dans toutes les deux langues connaît un important héritage latin. Pourtant, le développement des deux langues s'est produit différemment. La relation entre le lexique et la culture, la géographie, l'économie, la société d'un pays est fortement importante dans le développement d'une terminologie. Derrière le lexique agro-alimentaire se cache toute une culture nationale. Ce fait, ainsi que d'autres spécificités de la terminologie agro-alimentaire, peuvent créer des difficultés dans la traduction des textes agro-alimentaires.

L'obstacle le plus difficile à surmonter dans la réalisation d'une bonne traduction du français vers le roumain et du roumain vers le français est le plus souvent la **terminologie**. Le secteur agro-alimentaire (est l'ensemble des activités industrielles qui transforment des matières premières issues de l'agriculture, de l'élevage ou de la pêche en produits alimentaires destinés essentiellement à la consommation humaine) est un domaine spécialisé qui se caractérise par une forte complexité et degré d'abstraction. La terminologie spécialisée de l'agro-alimentaire regroupe des termes relatifs à l'industrie de la

viande, l'industrie laitière, la fabrication de produits alimentaires élaborés, la fabrication de produits à base de céréales, la fabrication d'huiles, de corps gras et de margarines, l'industrie sucrière, la fabrication de produits alimentaires divers, la fabrication de boissons et alcools: *conserves, surgelés, plats cuisinés, pâtisserie industrielle, pâtes, sucrerie, confiserie, herbes aromatiques, aliments diététiques ou pour bébés, abattage du bétail, charcuterie, vins, jus de fruit, des yaourts, des fromages*, etc. Cette complexité rend difficile la traduction des textes spécialisés, car le traducteur a besoin de connaissances vastes et de documentation pour assimiler la concentration des termes du lexique agro-alimentaire. Le traducteur doit maîtriser la terminologie spécialisée aussi bien dans la langue source que dans la langue cible.

Il convient de remarquer que la terminologie de l'agro-alimentaire comprend un grand nombre de **collocations spécialisées**, le plus souvent des syntagmes nominaux plus ou moins figés. Dans la transposition de ces collocations, le traducteur ne pourra se satisfaire de simples lexiques ou glossaires, mais devra nécessairement acquérir une connaissance approfondie des cooccurrences privilégiées spécifiques au domaine agro-alimentaire : *vins fins, vins moelleux, vins puissants, vins pleins, vins brillants en couleur, vins généreux, vins légers, vins charnus, vins liquoreux, vins chaleureux, vins fruités, vins capiteux, vins suaves, fromages à pâte molle et croûte fleurie, fromages à croûte lavée, fromages à croûte naturelle, fromages à pâte persillée et croûte naturelle, fromages à pâte pressée non cuite, fromages à pâte pressée cuite, fromages à pâte fondue, fromages à pâte fraîche*, etc.

Parmi les défis avec lesquels se confrontent les traducteurs des textes agro-alimentaires figurent aussi le recours aux **métaphores terminologiques**. Or ces métaphores s'avèrent souvent difficilement transposables d'une langue à l'autre: le traducteur doit veiller, d'une part, à rendre correctement le sens de la métaphore originale dans la langue d'arrivée et, d'autre part, à forger un équivalent qui conserve les images et produit sur le récepteur du texte cible un effet comparable à celui engendré par la métaphore originale sur le récepteur du texte source: *Vin gris – vin tulbure; Vin bouchonné – vin cu gust de dop de plută; Vin complet - vin echilibrat; Vin bouqueté – vin aromatisé; Vin climat - vin de origine; Vin nerveux - vin tare (conține alcool); Vin velouté – vin catifelat; Vin coupé – vin amestecat cu apă; Vin de singe - vin care te îmbată; Vin de goute -*

must; Vin fractionnaire - vin fracționar (ultimul vin); Vin en cercle – vin în butoi; Le nez du vin – aroma vinului.

L'évolution constante du domaine agro-alimentaire s'accompagne de l'apparition des **néologismes** censés être, sur le plan linguistique, les indices du progrès dans le domaine concerné. Les secteurs culinaire et alimentaire ne cessent de nous proposer de nouveaux termes désignant de nouvelles réalités, tant au niveau de la fabrication, que de la conservation ou de la préparation de divers produits. Citons l'influence de la mondialisation, l'appropriation du domaine de l'alimentation par l'industrie, l'alimentation alternative, l'impact du marketing, etc. La transposition des néologismes s'inscrit dans une démarche particulièrement complexe et ambitieuse de la part du traducteur: *bioéconomie, biomasse, bioproduits, bioculture, agroressource, alicament, médicalement, nutraceutique ou nutriceutique, alimévolution, l'agro-écologie, gastrolastress, boissonnerie, flexitarisme, coupe-goutte, four vapeur, thé éthiquable (écologique).*

De nos jours, on constate un afflux massif de termes spéciaux de l'anglais vers le français. Notre époque subit l'influence de la suprématie de l'anglais dans le monde. Il y a, bien sûr, la civilisation américaine qui exerce une attraction considérable sur les francophones et transporte avec elle les mots qui véhiculent cette même civilisation. Toutefois, on ne peut pas ignorer certaines causes d'ordre linguistique qui font possible la circulation des termes d'une langue vers une autre. Par exemple **les produits de consommation** - *un cake, un chewing-gum, les chips, un cocktail, un cracker, un hamburger, un hot-dog, le ketchup, le pop-corn, un sandwich; les boissons* - *un Coca-Cola, un grog.*

Les migrations de la population au XXI^{ème} siècle ont largement permis la mondialisation de la table: restaurants chinois, russes, libanais, japonais, etc. offrent au consommateur une possibilité d'exotisme tout près de chez lui. Il s'agit des termes mondialement reconnus désignant des plats de différentes cuisines : *paella* (espagnole), *sushi* (japonaise), *yaourts* (anglaise), *borsci* (russe), *votca* (russe), etc. – ces termes passent dans la langue cible en gardant la même forme.

L'analyse des textes agro-alimentaires nous permet d'affirmer que la langue utilisée pour la description des produits alimentaires montre l'existence des composantes thématiques diverses provenant de différentes disciplines : marketing, médecine, chimie, etc. – **la migration conceptuelle**. La langue de l'agro-alimentaire se caractérise par sa variété thématique et par son lexique spécifique: **concepts migrants du marketing (économie)** - *l'étude des*

marchés, la politique de produit, la politique de prix, la politique de distribution, la politique de promotion, le processus de servuction et la composante société ; l'introduction autorisée, la production, la transformation, la distribution, l'importation, l'exportation, l'entreposage, certification; concepts migrants de médecine (santé) – hormones digestives, métabolisme, déficience nutritionnelle, des fibres au menu, anorexie, le taux de cholestérol, allergies alimentaires, régimes alimentaires, oligo-éléments, vitamines; les règles d'hygiène, vaccination préventive, circulation du virus, la santé animale, risque sanitaire; concepts migrants de chimie - additifs alimentaires, additifs directs, additifs indirects, lubrifiants enregistrés NSF H1, les acides aminés essentiels: l'isoleucine, la leucine, la lysine, la méthionine, la phénylalanine, la thréonine, le tryptophane et la valine; les acides aminés non-essentiels sont: l'alanine, l'asparagine, l'acide asparaginique, la cystéine, la glutamine, les acides glutamiques, la glycine, la proline, la serine et la tyrosine; acides aminés indispensables; acides gras indispensables; tétrodotoxine; hypoglycine; théobromine; conservateurs; édulcorants; stabilisants; exhausteurs de goût; acidulants; arômes artificiels; émulsifiants; gélifiants; antioxydants; concepts migrants de la physique: énergie; concepts migrants du domaine social: maturité (du vin); race (cépage).

De nombreux problèmes de traduction du texte agro-alimentaire proviennent des incompatibilités lexicales, et sémantiques qui existent entre les systèmes linguistiques français (langue de départ) et roumain (langue d'arrivée). Toutefois, d'autres difficultés, tout aussi importantes, sont dues au genre textuel traduit.

Le texte alimentaire est un texte injonctif qui mène à l'action, qui incite à faire, qui pousse le destinataire à agir d'une certaine manière (surtout les recettes de cuisine). Ce texte a une structure reconnaissable et un but performatif. La structure est fixe: un titre, des listes d'ingrédients et d'informations, un texte contenant une suite d'opérations à exécuter pour obtenir le produit, résultat indiqué dès le titre. Les différences formelles (paragraphe inégaux et isolés, signes typographiques (chiffres, unités de mesure) encadrés, différences d'épaisseur et de dimension de caractères) permettent au récepteur de balayer rapidement le texte.

Le caractère injonctif de la **recette de cuisine** (textes spécialisés appartenant au domaine gastronomique et contenant des termes qui sont liés directement aux produits alimentaires et au processus de préparation des plats) est déterminé par la suite des impératifs ou des **infinitifs** qui envahissent le texte : *Séparer les blancs des jaunes. Mélanger les jaunes - sucre - sucre vanillé. Ajouter*

le mascarpone au fouet. Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la spatule au mélange précédent. Préparer du café noir. Mouiller les biscuits dans le café. Tapiser le fond du moule avec les biscuits. Recouvrir d'une couche de crème, œuf, sucre, mascarpone. Alternier biscuits et crème. Terminer par une couche de crème. Saupoudrer de cacao. Mettre au réfrigérateur 4 heures minimum; l'abondance des **termes indiquant des actions** durant la préparation (la fréquence des **verbes**): *découper les pommes, verser dessus le jus du citron, mélanger la farine, mélanger à la main, émietter cette pâte, mettre au four, laisser mijoter à feu très doux*; champs lexicaux en rapport avec le domaine envisagé, la présence des **adjectifs**: *aromatisé, vanillé, sucré, amer, doux, belle, petite, fouettée, fraîche, salé, acide, âpre, capiteux, charpenté, dur, élégant, équilibré, étoffé, fruité, gouleyant, moelleux, pétillant, velouté, vineux, épicé, étuvé, flambé, fourré, gastronomique, glacé, arrosé, gratté, poivré*; des énumérations. **Un langage synthétique**, utilisé dans le texte agro-alimentaire, vise à donner le maximum d'informations en un minimum de mots. Ainsi, les **syntagmes nominaux**, aboutissent à des formations privilégiées où la condensation des éléments, produit un effet rapide et télégraphique: *farine de blé, cuillère de cannelle en poudre, sucre vanillé, jus de citron, sel de citron, cubes grossiers, boîte de champignons, jaune d'œuf, cubes de bouillon, levure chimique, feuilles de laurier, clous de girofle*; des phrases courtes, concises et précises (souvent des phrases indépendantes). Ces textes sont souvent accompagnés des images, dessins, symboles. Le langage agro-alimentaire est un langage direct, concret, attrayant, positif et euphémique parfois, puisqu'il essaie de transmettre de l'optimisme et de la joie au lecteur, pour que son attitude vis-à-vis du produit soit positive. Ce langage fait usage d'un registre de la langue assez standard en sorte de toucher à un vaste public. Toutefois, au lieu du registre standard de la langue, on opte parfois pour un style littéraire pour embellir le texte et l'image que l'on veut communiquer sur un produit. On peut aussi faire usage de la rhétorique, par exemple: les jeux linguistiques, métaphores, ellipses et rimes, pour créer un langage créatif.

On peut remarquer de même une abondance de **noms propres** dans les textes alimentaires (les *étiquettes de vins* par exemple): *Château Canon, Grand Vin, St-Émilion, France, Bordeaux, Château de Sainte-Croix des Corbières, Syrah, Carignan, Grenache Noir, Corbières*, etc. – des noms propres qui correspondent plus souvent soit à la région de provenance des vins – *St-Émilion de France, Bordeaux*, soit aux cépages *Syrah, Carignan, Grenache Noir*,

Corbières. Les noms propres ont un rôle important dans les recettes, ayant la fonction de dénommer des produits alimentaires connues dans le pays/territoire d'origine de la recette: *le thé noir du Yunnan, le lait Gloria, le fromage frais aux herbes type Tartare* ou d'espèces de fruits/légumes : *pomme Granny Smith*.

Les chiffres ont un rôle important sur l'étiquette, dans une recette, un slogan publicitaire. Ils indiquent soit le volume de la bouteille – 750ml, soit le pourcentage d'alcool du volume de la bouteille – 13%vol. et 14%vol, soit la quantité des ingrédients – *1 ananas, 1 tasse de riz, 3 noisettes de beurre, 200 g de fromage frais, ½ concombre, pâte à crêpe pour 8 crêpes*, etc., soit des données exactes concernant l'alimentation: «*Chaque français jette en moyenne par an 20kg d'aliments à la poubelle: 7kg d'aliments encore emballé et 13kg de restes de repas de fruits et de légumes abîmés et non consommés ...*».

Les slogans alimentaires ont un message qui tente à sensibiliser l'opinion publique sur certains problèmes sociaux liés à l'alimentation – le gaspillage alimentaire et la consommation des produits laitiers BIO. D'habitude ce message est court et même on utilise la rime pour être attractif «*N'en perd pas une miette, finis ton assiette!*». On peut remarquer dans ce type de texte la présence des sigles comme: BIO, AB (Agriculture Biologique).

Les défis d'ordre culturel

À un autre niveau, le savoir extralinguistique s'associe à la prise de conscience, dans le processus de traduction, des différences et des particularités qui caractérisent la culture de départ et la culture d'arrivée (mots **réalités**). La traduction du texte agro-alimentaire pose de nombreux problèmes interculturels, puisque ce genre discursif privilégie les connaissances culturelles et la relation émetteur-destinataire. Il n'est donc pas rare que la traduction soit une adaptation qui procède à des ajouts textuels brefs. La fonction de ces derniers, est de faciliter ainsi l'accès du destinataire à la gastronomie française.

La traduction agro-alimentaire

La traduction remplit une fonction primordiale d'aide à la diffusion des produits. Les documents traduits sont, littéralement, les porte-parole de l'entreprise à l'étranger. Elle permet l'extension ou la conquête de marchés ou d'aires de diffusion et d'influence idéologique, politique, culturelle et, bien entendu, économique. La traduction permet toutes les opérations liées à la vente ou à l'achat ainsi qu'à l'exploitation ultérieure des produits. Elle doit annuler

l'effet de frontière en adaptant les formes de communication aux divers « pays », aux diverses « régions », et aux divers publics [1, p.19].

Le texte produit ne puisse en aucun cas paraître artificiel, étranger et donc étrange. Le traducteur rédige en s'appuyant sur les contenus d'un document existant qu'il « naturalise » de manière à l'intégrer totalement à la langue et à la culture d'un autre public. Le statut du produit-traduction est le document final, adapté dans tous ses caractères de contenu et de forme aux usages, normes et conventions d'un public spécifique et à des objectifs qui sont eux-mêmes chaque fois spécifiques : informer, faire vendre, convaincre, faire acheter, émouvoir, etc.

Le processus de traduction engage une substitution (visible) de formes linguistiques recouvrant et générant une substitution (moins visible) de modes et schémas de pensée, de modes d'organisation des documents, de systèmes de valeurs, de modalités d'analyse et de représentation des objets, des concepts, et des processus.

La traduction spécialisée doit être considérée comme une aide vitale à l'importation et à l'exportation d'idées ou de produits. Elle doit obéir aux critères de la communication efficace. La « fidélité » du traducteur est une fidélité de « fins » et non une fidélité de « moyens ». Le traducteur transpose des contenus sans calquer des formes.

Pour répondre aux impératifs de totale adaptation linguistique et culturelle, le traducteur doit nécessairement accomplir des tâches très diverses: l'analyse de la structure et de l'organisation du document à traduire; la recherche documentaire; la recherche terminologique; le transfert/ traduction; les relectures multiples; les corrections; l'édition. Le produit-traduction doit être naturel dans le fond et dans la forme. Il doit respecter les conventions de présentation, correction linguistique, formatage, mise en page, et lisibilité générale répondant aux attentes de ses destinataires. Il doit transmettre un message cohérent du point de vue de son objet, de son public, et de ses finalités. La traduction doit répondre pleinement aux impératives d'universalisation des concepts. Les fonctions d'un document traduit ne diffèrent en rien de celles d'un document source.

En même temps, tout document traduit doit respecter plusieurs types de contraintes qui sont [1, p.41]: les contraintes de convergence entre contenu du document initial et contenu du document final (après éventuelles adaptations culturelles); les contraintes de congruence technique (respect de la logique, respect des principes selon lesquels se créent et s'interprètent les concepts et leurs interrelations dans le domaine de référence); les contraintes de qualité linguistique;

les contraintes de cohérence terminologique (désignations identiques pour un même concept, respect de la terminologie imposée par le donneur d'ouvrage); les contraintes inhérentes aux directives du donneur d'ouvrage (respect de toutes les indications, conseils, directives, émanant du donneur d'ouvrage).

Pour effectuer les appariements terminologiques (établir les correspondances entre termes de langue à langue) le traducteur doit recourir [1, p.98]: aux connaissances acquises (terminologies maîtrisées et validées par le traducteur); aux dictionnaires antérieurement constitués par le traducteur et validés par le donneur d'ouvrage; aux répertoires de termes normalisés: travaux des commissions de terminologie, décrets concernant la terminologie (respect des obligations légales); aux répertoires de termes recommandés (respect des normes professionnelles); aux dictionnaires-maison ou dictionnaires créés par ou pour le donneur d'ouvrage (cohérence et homogénéité de la famille de documents) ; aux banques de données terminologiques internationales, nationales, ou locales (sous réserve de droits d'accès); aux dictionnaires spécialisés reconnus par les milieux professionnels concernés; aux dictionnaires bilingues ou multilingues de large diffusion (connus de tous dans un domaine donné); aux cours ou encyclopédies traitant, dans la langue de la traduction, le même objet que le document à traduire.

Les difficultés du traducteur

Le texte agro-alimentaire a aussi des particularités stylistiques et terminologiques qui lui compliquent la tâche. Le traducteur doit produire un texte clair et lisible, qui soit fidèle à l'original. Une traduction correcte d'un texte agro-alimentaire est le guide vers la réussite de la préparation d'un plat. Mais des facteurs linguistiques posent encore des problèmes de traduction. Les domaines techniques se caractérisent par un foisonnement terminologique incontrôlé qui est dû à la mise en circulation de terminologies parallèles [2, p.36]. Il est assez difficile de dire si tous ces termes sont de vrais **synonymes**. Le traducteur peut avoir des difficultés à choisir l'équivalent adapté. La création terminologique peut accentuer les ambiguïtés car le traducteur met en circulation une terminologie parallèle, accentuant ainsi les difficultés de communication. Par exemple *vin trouble* – *vin louche* – *vin dépouillé* – *vin voilé*; *vin puissant* - *vin gris* – *vin canaille* – *vin charpenté* – *vin corps* – *vin corsé* – *vin nerveux* – *vin vineux*; *vin plein du feu* – *le vin a du plein* – *le vin a du corps*; *vin climat* – *vin de crue* – *vin rancho*; *vin velouté* – *vin dentelé*; *vin tourné* – *vin aigre* – *vin piqué*, etc.

La polysémie et l'ambiguïté des termes posent des problèmes de compréhension au traducteur. Pour les traductologues et les terminologues, un terme technique peut être issu du vocabulaire courant et acquérir, dans un domaine particulier, un sens précis et différent de son sens habituel (**la polysémie externe**). Ex. *recette* (n.f) – 1. Chiffre d'affaires (économie); 2. Formule qui permet de préparer un plat (cuisine) ; 3. Moyen utilisé pour réussir quelque chose; 4. Bureau où l'on perçoit les taxes (économie). *Diplomate* (n.m) – 1. Personne chargée officiellement; 2. Gâteau fait de biscuits et de fruits confits (cuisine). *Bouquet* (n.m) – 1. Assemblage de fleurs ou d'herbes (botanique). 2. Groupe d'arbres resserrés (botanique). 3. Arôme, parfum d'un vin (vinification). 4. Ensemble de fusées qui clôt un spectacle pyrotechnique (spectacle). **La polysémie interne** - désigne les termes ayant des sens multiples à l'intérieur du domaine agro-alimentaire: *raclette* (n.f) – 1. Plat de fromage fondu que l'on mange en général avec de la charcuterie et des pommes de terre. 2. Fromage utilisé pour ce plat. 3. Instrument que l'on utilise pour racler. *Crème* (n.f) – 1. Est la matière grasse du lait obtenue par écrémage. *La crème aigre, crème fraîche liquide, crème fraîche épaisse...* ainsi que le beurre, sont des produits laitiers issus de cette crème. 2. La crème est aussi un dessert ou un entremets : liste de crèmes pour pâtisserie, crème de marrons. 3. Une crème peut aussi désigner une liqueur : crème de cacao, crème de cassis, crème de menthe. *Plat* (n.m) – 1. Partie plate de quelque chose. 2. Pièce de vaisselle. 3. Élément d'un repas (un plat appétissant). *Chair* (n.f) – 1. Partie charnue, parfois comestible, des végétaux (fruits, champignons, etc.): une prune à la chair juteuse. 2. Partie musculaire du corps des animaux considérée comme aliment.

La traduction des termes et des **collocations terminologiques** nécessite respectivement une recherche terminologique et une recherche phraséologique. « La recherche terminologique en traduction vise, le plus souvent, à trouver des équivalents (équivalents contextuels) en langue d'arrivée (recherche terminologique « translinguistique »). Il arrive qu'elle vise plutôt à élucider le sens d'un terme donné (recherche terminologique de compréhension) [...] » [3, p.78-79]. La recherche phraséologique vise, quant à elle, à comprendre le sens des tournures phraséologiques en langue de départ (recherche phraséologique de compréhension) et à trouver leur équivalent en contexte en langue d'arrivée (recherche phraséologique « translinguistique »). Par exemple *bouquet musqué* – *aromă de marochin*; *chef rôti* – *grătară*; *chef poissonnier* – *bucătar*

șef specializat în pește; chef saucier - bucătar șef specializat în sosuri; chef entremétier - bucătar șef specializat în deserturi; beurre allégé – unt degresat; beurre fermier – unt țărănesc; etc.

Les homophones – mots avec un phonétisme identique et des sens différents - peuvent conditionner des difficultés pour les traducteurs. Ex. *poêle* (n.f) - ustensile de cuisine; *poêle* (n.m) - appareil de chauffage un peu rudimentaire, à combustion enfermée, sans circuit de calo-portage ; *poêle* - geste technique utilisé au tennis de table qui consiste à frapper la balle pointe de raquette vers l'avant et en tenant la raquette comme une poêle. L'*apéritif* (fr.), ou familièrement un *apéro*, est une boisson, servie avant le repas dans certaines cultures afin d'ouvrir l'appétit. - *Aperitiv, aperitive*, s. n. 1. Gustare care se ia înainte de masă (pentru a stimula pofta de mâncare). 2. Băutură alcoolică consumată înainte de masă (pentru a stimula pofta de mâncare).

Les réalités – les goûts et les subtilités de certains produits créent des difficultés de traduction et d'interprétation. Voilà pourquoi, les traditions alimentaires deviennent de plus en plus internationales. Ex. *Armonie, raffinement și tradiție – toate acestea, rând pe rând, stau la temelia celor mai vechi și mai veritabile băuturi spirtoase – Doina, Surprizii, Victoria, Suvorov, și bineînțeles „Cneazi Vitghenstein” de 50 ani. Puțini au auzit... și mai puțini au degustat! = Harmonie, raffinement et tradition - tout cela, à leur tour, sont à la base des plus anciens et authentiques boissons alcooliques - Doina, Surprizii, Victoria, Suvorov, et bien sûr, le prince Vitghenstein, de 50 ans. Peu de gens ont entendu parler ... et encore moins ont goûté! / La sfârșit, vom vizita și "Casa Părintească" din Palanca pentru a lua cunoștință de tradițiile și obiceiurile de odinioară ale moldovenilor. Vom gusta din tradiționalele bucate țărănești, specifice locului: sarmăluțe, plăcinte la cuptor și friptura cu mămăliguță. = Enfin, on va visiter « Casa Părintească » de Palanca pour se familiariser avec les traditions et les coutumes d'autrefois des moldaves. Nous allons déguster les plats traditionnels des paysans, spécifiques au site: feuilles de chou farcies, des tartes et du **steak (friptura)** avec de la **polenta**. / pui la ceaun cu mujdei și mămăliguță = poulet au pot avec aillade et polenta / mămăliguță cu brânză și smântână = polenta au fromage et à la crème fraîche / friptura de porc = roti de porc. Il faut chercher l'équivalent s'il en existe, sinon il faut garder le nom original et donner une explication détaillée entre parenthèses.*

Les unités de mesure: les chiffres sont utilisés largement dans les textes agro-alimentaires pour présenter des statistiques sur le développement de l'industrie agro-alimentaire, pour indiquer des quantités et des mesures nécessaires pour l'étiquetage et pour la rédaction des recettes de cuisine. Ex. *1 bouteille de Jurançon AOC, château Jolys Cuvée 2004, 75 cl = 1 sticlă de vin din regiunea Jurançon AOC, château Jolys Cuvée 2004, 75centilitri* (l'unité de mesure pour le volume «75 cl (centilitres)» pourrait être traduit par «750 ml (millilitres) ou «0,75 l (litres), parce que l'unité de mesure pour le volume des boissons en vente est le litre ou le millilitre. Mais, tenant compte du fait qu'il s'agit d'un vin de collection mesuré en centilitres, le traducteur a décidé de traduire par la même unité de mesure indiquée dans la langue source.

Les sigles et les acronymes, les abréviations interlinguistiques imposent parfois des difficultés de compréhension et de traduction. Cette explosion d'abréviations met en difficulté l'acte verbal, parce que certaines abréviations sont indéchiffrables. Les abréviations constituent une difficulté non seulement pour les locuteurs non-initiés en matière de langue, mais de même pour les spécialistes: **AAC** - Aire d'alimentation de captage / **ACIA** - Agence canadienne d'inspection des aliments / **AEP** - Alimentation en eau potable / **AFSSA** - Agence française de sécurité sanitaire des aliments / **AGPM** - Association générale des producteurs de maïs / **BAC** - Bassin d'alimentation de captage / **COPA** - Comité des organisations professionnelles agricoles (UE) / **CTOI** - Commission des thons de l'océan Indien / **DGAL** - Direction générale de l'alimentation / **DGPAAT** - Direction générale des politiques agricole, agroalimentaire, et des territoires, **DLC** – Date limite de consommation / **DLUO** – Date limite d'utilisation optimale.

Même si les abréviations nécessitent un décodage correct, une transparence sémantique, parce qu'elles sont souvent actualisées dans des textes qui se trouvent à la base de la législation, tout de même certaines abréviations créent des difficultés de traduction. Ainsi, le phonétisme proche et les sens différents conditionnent le phénomène de **la paronymie**, valable pour le vocabulaire de toute langue. Les abréviations, empruntées ou récemment créés, font possible la similitude entre elles, et celles-ci étant une source de confusions dans la communication. Le fait qu'on associe deux abréviations avec un corps sonore quasi-identique, mais avec des sens différents, détermine le fait que l'abréviation paronymique plus connue attire et remplace celle moins assimilée par les locuteurs. La ressemblance entre le français et le roumain constitue une facilité

pour le parleur roumain. Mais, paradoxalement, cette ressemblance conditionne des difficultés pour le traducteur roumain. Le lexique de la langue française comparé avec le lexique roumain présente nombreux cas de parophonie. Plusieurs sigles sont communs tant pour la langue française/ anglaise que pour le roumain. Mais, certaines associations peuvent mener au changement complet du sens de la phrase. C'est le cas des abréviations paronymiques inter linguistiques qui ont en français une forme ressemblante du point de vue graphique et phonétique avec certaines abréviations roumaines ayant un autre sens. Plusieurs dénominations on a utilisé pour désigner cette relation: *faux amis*, *mots perfides*, *faux frères*, *amis pervers*, etc. Même les traducteurs avec expérience peuvent confondre les sigles et les acronymes ayant une forme quasi-identique et des sens différents. **CUMA** - Coopérative d'utilisation de matériel agricole - **CMA** - Conseil mondial de l'alimentation (ONU) / **DRAAF** - Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt - **DRIAAF** - Direction régionale et interdépartementale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt / **MAAPAR** - Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales - **MAAPRAT** - Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire.

Les techniques de traduction

La fonction du texte technique traduit est une question fondamentale en traduction technique car les stratégies de traduction sont en partie déterminées par la situation de communication à laquelle est destiné le texte d'arrivée. La traduction consiste en une opération de « recodage » du message après le « décodage » de l'énoncé original: il s'agit non pas de passer directement de la langue de départ à la langue d'arrivée, mais d'extraire le message de l'énoncé original, puis de le reformuler en langue d'arrivée [4, p.364]. Pour interpréter le «vouloir-dire de l'auteur » [5, p.22] ou le message que l'auteur veut faire passer dans son texte, le traducteur se sert de ses connaissances linguistiques (de la langue de départ et d'arrivée) et de ses connaissances sur le sujet du texte de départ. Le traducteur des textes agro-alimentaires doit recourir aux différents procédés de traduction afin de réussir à transmettre le message dans la langue cible. Les procédés les plus utilisés lors du processus de traduction sont ceux de la traduction directe: l'emprunt, le calque, la traduction littérale et de la traduction indirecte: la transposition, la modulation, l'amplification, l'équivalence, l'adaptation, l'explicitation, la compensation.

L'influence française est la plus forte de toutes les influences cultes exercées sur la langue roumaine. Dans le domaine culinaire, l'influence du français est aussi importante. La plus grande partie de ces mots appartient au langage des restaurants. En général, la terminologie des préparations culinaires sophistiquées est d'origine française. C'est pourquoi on utilise l'**emprunt** comme procédé de traduction. L'**emprunt lexical** consiste à emprunter ou à utiliser, dans la langue d'arrivée, un terme qui est étranger à celle-ci, lorsqu'il n'existe pas de terme équivalent dans la langue cible. Cela permet également de situer clairement un texte dans son contexte culturel par l'intermédiaire du registre de vocabulaire utilisé: *Foie gras de canard maison* = *Foie gras specialitatea casei* ; *Risotto crémeux aux calmars/pesto* = *Risotto cremos cu calamari/pesto* ; *La place d'honneur revient à la pasta. Le risotto, ou riz braisé, est plus répandu dans le Nord et le Centre.* = *Locul de frunte îi revine pastelor. Risotto, sau orezul fiert, este cel mai răspândit în Nord și Centru.* / Un peu partout, on trouve la *torta della nonna*, le gâteau maison, souvent très bon, ou encore le typique *tiramisù*. = *Peste tot, există Torta della Nonna, specialitatea casei, de multe ori foarte gustos, sau tipic tiramisu.* / C'est aussi l'occasion des déguster des *Rotis* chauds (*sandwichs aux épices*) ou des plats indiens = *Este, de asemenea, ocazia de a degusta un Rotis fierbinte (sandwich-uri cu condimente), sau feluri de mâncare indiene*; *Comtesse du Barry* = *Comtesse du Barry* (c'est une marque); *Quiche aux 3 fromages* – *Quiche 3 cașcavaluri* (Roquefort, Holland Cheese, brânză); *Quiche champignons* = *Quiche champignons* (ciuperci champignons, frișcă, cașcaval); *Quiche Lorraine* = *Quiche Lorraine* (șuncă, conopidă, ardei roșu, cașcaval); *Quiche « La vache qui rit »* = *Quiche « La vache qui rit »* (limbă de vacă, conopidă, ardei roșu, cașcaval); *Quiche au saumon* = *Quiche cu somon* (pește roșu, broccoli, ardei roșu, cașcaval); *foie gras* = *foie gras* (représente le symbole de la gastronomie française, une réalité française) ; *croissant* = *croissant*; *fondue au chocolat* = *fondou din ciocolată*; *fondue au fromage* = *fondou din cașcaval*.

Une catégorie importante de termes empruntés du français est constituée par les noms de produits de plats à base de viande: *antricot* (fr. entrecôte), *biftec* (fr. biftec), *caviar* (fr. caviar), *cotlet* (fr. côtelette), *jambon* (fr. jambon), *pateu* (fr. pâté), *ruladă* (fr. roulade). Beaucoup de noms de produits de pâtisserie et de sucrerie sont d'origine française : *biscuit* (fr. biscuit), *bomboană* (fr. bonbon), *brioșă* (fr. brioche), *budincă* (fr., angl. Pudding), *compot* (fr. compote), *cremă*

(fr. crème), **drajeu** (fr. dragée), **ecler** (fr. éclair), **fursec** (fr. foursec), **gelatină** (fr. gélatine), **jeleu** (fr. gelée), **madlenă** (fr. madeleine), **marmeladă** (fr. marmelade), **pralină** (fr. praline), **șarlotă** (fr. charlotte), **tartină** (fr. tartine). D'autres noms de préparations culinaires empruntés du français sont: **bulion** (fr. bouillon), **crochete** (fr. croquettes), **maioneză** (fr. mayonnaise), **omletă** (fr. omelette), **piure** (fr. purée), **sos** (fr. sauce), **sufleu** (fr. soufflé), **supă** (fr. soupe). Beaucoup de boissons alcooliques, de boissons rafraîchissantes et de cépages portent le nom qui provient des noms propres et communs étrangers: **chardonnay** (fr. chardonnay), **chartreuse** (fr. chartreuse), **merlot** (fr. merlot), **sauvignon** (fr. sauvignon), **șampanie** (fr. champagne), **citronadă** (fr. citronade), **limonadă** (fr. limonade), **oranjadă** (fr. orangeade), **sifon** (fr. siphon), **sirop** (fr. sirop).

Le calque - est un cas d'emprunt qui consiste à calquer la langue étrangère sur le plan lexical ou syntaxique. Dans le premier cas, on garde le syntagme de la langue de départ tout en traduisant chaque mot littéralement. Le résultat est la création d'une nouvelle expression, soit un calque d'expression. Le calque traduit littéralement le mot ou l'expression de la langue de départ. C'est une « copie » de l'original, un emprunt qui a été traduit: *pain au chocolat* = *pâine cu ciocolată* ; *tarte aux pommes* = *tartă cu mere* ; *tarte au citron* = *tartă cu lămâie* ; *tarte aux pruneaux* = *tartă cu prune* ; *crème caramel* = *cremă caramel* ; *des produits d'origine animale* = *produse de origine animală* ; Le calque doit être utilisé avec précaution car il conduit très facilement à des contresens.

La traduction littérale est la réexpression mot à mot du texte de départ dans la langue d'arrivée. *La traduction littérale* désigne une traduction mot-à-mot aboutissant à un texte à la fois correct et idiomatique. Par ce procédé, le traducteur ne doit se soucier que des servitudes linguistiques. Danica Seleskovitch et Marianne Lederer précisent que la traduction mot à mot, ou transcodage, peut se faire seulement dans le cas où les termes ont la même signification, que ce soit sur le plan de la langue ou sur le plan du discours. Les termes pouvant être transcodés sont des termes qui ont des équivalences permanentes, telles les chiffres, lorsqu'ils désignent des quantités, les noms propres et les termes techniques. Lorsque le transcodage n'est pas possible, il faut chercher d'autres moyens. Nous l'avons vu précédemment, Danica Seleskovitch et Marianne Lederer [5, p.22] adhèrent à la démarche interprétative du sens du texte. Cela veut dire qu'elles perçoivent la traduction comme une démarche par laquelle le traducteur cherche à rendre l'esprit plutôt que la lettre du texte de départ:

sans sucre = fără zahăr; sans sel = fără sare; riche en omega 3 = bogat în omega 3, pauvre en sodium – sărac în sodium; les nouvelles tendances dans notre alimentation = noile tendințe în alimentația noastră; une grande variété de fruits et de légumes = o mare varietate de fructe și legume; Quant à sa gastronomie, elle est sans pareille = În ceea ce privește gastronomia, este de neegalat; program de surveillance renforcé pour les porcins domestiques = program de supraveghere sporită pentru animalele domestice = programme de surveillance renforcé pour les porcins domestiques; vânat biongulat de crescătorie porcină = gibier biongulat d'élevage porcin; ingrédients issus de l'agriculture biologique = ingrediente provenite din agricultura biologică.

L'équivalence - procédé visant la traduction du message dans sa globalité. Le traducteur doit comprendre la situation dans la langue de départ et doit trouver l'expression équivalente appropriée et qui s'utilise dans la même situation dans la langue d'arrivée: *magret de canard fumé = piept de rață afumat; l'industrie laitière = industria laptelui; des œufs de saumon = icre roșii; la date de consommation = termenul de valabilitate; conservateur = conservant; soupe de fraises au vin d'épices = supă de căpșuni în vin aromat; soupe aux boulettes de viande = ciorbă de perișoare; ragoût aux poivrons = tocăniță de ardei; fromage frais à la crème = brânză cu smântână; boulettes à croûte de pain râpé = găluște cu pesmeți; œufs au lard frit = jumări cu ouă; raisin sec = stafide; De la cuisine chinoise ou indienne à la gastronomie haut de gamme pour savourer une langouste grillée = începând cu bucate din bucătăria chineză sau indiană până la o gastronomie de lux pentru a savura un homar la grătar. / A tout seigneur tout honneur = pentru toate gusturile; île flottante = lapte de pasăre; pochette de chewing gum personnalisée = ambalaj de gumă de mestecat personalizat; galettes de riz nappées de chocolat noir = prăjituri din orez acoperite cu ciocolată neagră; chips de pommes de terre ondulées goût épices orientales = chipsuri din cartofi ondulați cu gust de condimente orientale (le caractère international de l'anglicisme chips motive son utilisation dans sa forme originale, en ajoutant la terminaison roumaine, on peut parler d'une semi-adaptation et d'un emprunt lexical).*

La transposition consiste à remplacer une partie du discours par une autre en ayant soin de ne pas en changer le sens. Ce remplacement affecte généralement les catégories grammaticales du discours. Ce procédé peut être obligatoire ou facultatif. Il y a des transpositions obligatoires dues à des incompatibilités de structures et des transpositions facultatives quand les mêmes structures existent dans les deux langues: *emballé sous atmosphère protectrice = ambalare în*

atmosferă protectoare; les Français portent une attention croissante à l'alimentation = Francezii sunt atenți la alimentația lor; produits de préparation rapide = produse care sunt pregătite rapid; une tasse de thé du Yunnan très infusée = o ceașcă cu infuzie tare de ceai Yunnan.

La modulation consiste à introduire dans le message une variation dans le point de vue. Cette variation est introduite en remplaçant une partie du discours par une autre. La modulation est utilisée afin que le message traduit soit conforme aux usages de la langue d'arrivée. Il permet aussi de tenir compte des différences d'expression entre les deux langues : passage de l'abstrait au concret, de la partie au tout, de l'affirmation à la négation: *les produits connaissent un franc succès = produsele se bucură de un succes adevărat.*

L'explicitation – est une traduction descriptive: *colțunași = petits gâteaux remplis de fromage et bouillis dans l'eau / sărmăluțe în foi de viță de vie = boulettes de viande hachée enveloppées en feuilles de vigne / cighir = plats de viscères d'agneau dans une crêpine / mititei = sort de petits saucissons / învârtită = feuilles de pâte recouvertes de fromage, de pommes, de noix, roulées / colivă = gâteau au blé et aux noix que l'on distribue pour commémorer des défunts; La fraîcheur de tourteau et guacamole = Tartar de crab cu pastă de avocado; Saint-Jacques à la plancha / poireaux à l'étuve /sauce à peine crème = Scoici Saint-Jacques «à la plancha»/ praz/ sos de smântână.*

L'adaptation tient compte de la différence entre les réalités de chaque société pour exprimer le même effet, par exemple: *răcitura (piftie) = viande en aspic, dont aspic signifie plat froid d'aliments en gelée, brânzică = petit fromage, cornuleț = petit croissant.*

L'étouffement consiste à rallonger ou ajouter des mots pour obtenir le sens désiré: *cépage = soiuri de viță de vie; millésime = vârsta vinului; produse din carne = produits à base de viande; loturi de produse din carne = lots de produits à base de viande; alimente de origine animală = denrées alimentaires d'origine animale; 1 bouteille de Jurançon AOC = 1 sticlă de vin din regiunea Jurançon AOC; blister de 12 chewing gums sans sucre = cutie cu un blister ce conține 12 drajeuri gumate fără zahăr; protéine végétale hydrolysée = proteină vegetală hidrolizată- PVH; glutamate monosodique = glutamatul monosodic (E621); 5-ribonucléotide disodique – 5-ribonucleotide disodice (E635); tenir au sec = a se păstra într-un loc uscat.*

L'allègement ou «effacement» - a le rôle d'effacer les éléments inutiles, redondants: *sans matière grasse = fără grasimi; allégé en matières grasses =*

moderat în grăsimi; pauvre en matières grasses = sărac în grăsimi; animale domestice specia porcină = des porcins domestiques ; carne proaspătă de animale domestice din specia porcină = des viandes fraîches de porcins domestiques.

Conclusion

En conclusion, on pourrait dire que pour faire une bonne traduction d'un menu ou d'un tout autre texte du domaine agro-alimentaire, il faut tout d'abord s'informer non seulement sur la cuisine source, mais aussi sur celle cible. Toutes les informations sur les plats, les ingrédients utilisés, les modes de préparation, même les goûts sont importantes ici, car chaque détail nous fait construire le puzzle. Ce qu'à notre avis aidera quand on n'a pas d'autre solution qu'emprunter le nom du plat à la langue source (en nous référant à la traduction d'un menu), c'est de donner en bas du nom du plat les ingrédients utilisés, ou l'image du plat, ce qui offrira au consommateur un détail de plus sur le plat qu'il voulait commander. La traduction du texte agro-alimentaire est donc bien une authentique stratégie de discours culturel, et non pas une simple translation de code. Son objectif n'est pas de proposer la même version dans une autre langue, mais de rendre disponible, à l'utilisateur, une information utile, en roumain ou français.

Références bibliographiques :

1. GOUADEC, Daniel, *Le traducteur, la traduction et l'entreprise*. Paris : Afnor, 1989, 182 p.
2. LAGARDE, Laurent, *Le traducteur professionnel face aux textes techniques et à la recherche documentaire*. Paris: Université Paris III – Sorbonne Nouvelle. École supérieure d'interprètes et de traducteurs, 2009, 319 p.
3. GILE, Daniel, Les outils documentaires du traducteur. En *Palimpsestes*, No.8, Paris : Presses de la Sorbonne Nouvelle, 1993, pp. 73-89
4. GILE, Daniel, La compréhension des énoncés spécialisés chez le traducteur : quelques réflexions. En *Meta*, 1986, 31/4, pp. 363-369
5. SELESKOVITCH, Danica et LEDERER, Marianne, *Interpréter pour traduire*. Paris : Didier, 1984, 311p.

CZU: 81`367.622.22`38=135.1=133.1 DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.10053557>

DINAMICA DIMINUTIVELOR NORMATIVE ȘI A CELOR POTENȚIALE CU FUNCȚII ȘI CONOTAȚII STILISTICE ÎN LIMBILE ROMÂNĂ ȘI FRANCEZĂ

Ion MANOLI

Universitatea Liberă Internațională din Moldova

ORCID: 0000-0002-1494-5932

Diminutivele pot fi întâlnite în orice stil funcțional, dar nu fiecare stil le actualizează. Avem sfere social-umane în care diminutivele fac *tache d'huile*. Aceste sfere sunt: presa cotidiană, mediul online, limbajul copiilor, literatura de natură pamfletistă, etc. Dar avem o sferă deosebit de bogată în diminutive, cum ar fi gastronomia și tot ce este legat de ea: *gust, descrierea gustului, aromă, savoare, evaluări senzoriale*. Anume în acest domeniu găsim un număr impunător de exemple, unele cu o ocurență foarte mare, altele cu una mai redusă.

Mai puțin s-a scris și s-a vorbit de „efemeridele lexicale”, adică despre creațiile individuale inventate pentru un singur text/context, cum ar fi *république* n.f. – *républiquette* (J. Delteil); *être* n. – *étricule* n.m. (J. Audiberti); *cygne* n.m. – *cygnon* (Remy de Gourmont).

Concepția coșeriană, contribuția lingvistică a savantului Coșeriu la studierea diminutivelor ne ajută plenar într-o continuare și a aprofunda acest subiect încă ocolit de cercetători.

Cuvinte-cheie: *diminutiv, formă diminutivă, sufixe diminutive, conotația diminutivelor, diminutive cu sens figurat, diminutive cu formă neologică.*

DYNAMICS OF NORMATIVE AND POTENTIAL DIMINUTIVES WITH FUNCTIONS AND STYLISTIC CONNOTATIONS IN ROMANIAN AND FRENCH LANGUAGES

Diminutives, diminutive forms can be found in practically any functional style, but not every style updates them. We have social-human spheres where diminutives do *tache d'huile*. These spheres are: the daily press, the ONLINE environment, children's language, pamphlet literature, etc. But we have a sphere particularly rich in diminutives, such as gastronomy and everything related to it: *taste, description of taste, aroma, flavor, sensory evaluations*. It is precisely in this field where we find an impressive number of examples, some with a very high occurrence, others with a lower one.

Less has been written and spoken about “lexical ephemerides”, i.e. individual creations invented for a single text/context, such as *république n.f. – républiquette* (J. Delteil); *être n. – êtricule n.m.* (J. Audiberti); *cygne n.m. – cygnon* (Remy de Gourmont).

The Coșerian conception, the linguistic contribution of the scholar Coșeriu to the study of diminutives fully helps us to continue and deepen this topic still avoided by researchers.

Keywords: *diminutive, diminutive form, diminutive suffixes, the connotation of diminutives, diminutives with figurative meaning, diminutives with neological form.*

Avem mai multe clasificări ale unităților lexicale diminutive: diminutive mono-semantică, diminutive folosite la figurat (metaforice), diminutive argotice, diminutive cu un sens propriu și unul figurat, diminutive cu trei sau patru sensuri, diminutive însoțite de varia determinanți.

Am întâlnit în cercetările franceze și în cele românești analize ale diminutivelor după apartenența lor la părțile de vorbire (clasificare de natură strict morfologică): diminutive substantivale, care conțin sufixe cu formă de masculin/neutru, diminutive substantivale cu sufixe cu formă de feminin, diminutive adjectivale, adverbiale, verbale și chiar interjecționale.

O altă clasificare interesantă a diminutivelor este cea a mijloacelor de redare a diminutivării în care sunt actualizate mijloacele sintetice și analitice ale acestora: dublă diminutivare la nivelul unui lexem, la nivel de sintagmă, diminutive însoțite de determinanți de tipul „petit”, „mic”, sau alte adjective cu funcție similară.

N-am întâlnit însă, mai aproape nimic convingător la clasificarea diminutivelor la nivelul diminutiv normativ – diminutiv potențial (stilistic), după modelul clasificării neologismelor în *néologismes de langue* și *néologismes de la parole*.

Până vom trece direct la analiza clasificării pe care ne-o propunem vom semnală: caracteristici de ansamblu a situației diminutivelor în limba română actuală putem găsi de-a lungul timpului la mai mulți lingviști români, de la Sextil Pușcariu și Iorgu Iordan până la Florian Dumitrescu, Rodica Zafiu, Adrian Chircu ș.a. Iorgu Iordan ne-a lăsat niște judecăți de valoare asupra subiectului, afirmând că „Limba noastră – este extrem de bogată în sufixe diminutive.” [1, p.196].

Evenimentul cel mai important la capitolul diminutivelor s-a produs în 2016, când lingvistul Cristinel Munteanu a prezentat la cel de al XVI-lea Colocviu Internațional al Departamentului de Lingvistică (București, 25-26 noiembrie 2016) o comunicare exhaustivă despre contribuția lingvistului

Eugeniu Coșeriu la studierea diminutivelor. Materialele au fost mai apoi publicate în „Lingvistică românească, lingvistică romanică. Actele celui de-al XVI-lea Colocviu” [2, p.359-367]. Fără nici o exagerare, putem confirma cu certitudine că autorul a izbutit să reconstruiască o viziune coerentă, unitară și, în plus consecventă cu ideile coșeriene la capitolul „Totul despre diminutive”. Contribuția lui Coșeriu în această privință poate fi azi pe larg utilizată de cercetători ca fiind concentrată pe trei aspecte:

1. diminutivele în general (la nivel universal);
2. diminutivele în limbile romanice și în limba română (la nivel istoric);
3. diminutivele întrebuințate cu diverse funcții, în discurs/text (la nivel individual).

Se vede ușor, că cele trei niveluri (universal, istoric și individual) reies din definiția pe care Coșeriu a dat-o limbajului: „limbajul este o activitate umană *universală* care se realizează *în mod individual*, dar totdeauna conform unor tehnici *istoric* determinate [3, p. 233].

În lingvistica franceză cel mai amplu studiu al diminutivelor din prima parte a secolului XX a fost scris încă în anul 1957 de Bengt Hasselrot « *Étude sur la formation diminutive dans les langues romanes* », reluat de același autor sub un alt titlu în 1972 și anume « *Étude sur la vitalité de la formation diminutive française au XXème siècle* » [4, p.22-86]. În ansamblul lor am putea conveni că e vorba mai degrabă de două studii : primul fiind un studiu la nivelul diminutivelor, al doilea prezentând o panoramă ale diminutivelor din secolul XX din limba franceză, cu accente asupra diminutivelor veritabile (Noms, Adj., V.) și a diminutivelor numelor proprii.

Numim diminutiv potențial orice unitate lexicală formată de la cuvintele „pline”, care în mod tradițional nu acceptă diminutivarea, ori sunt formate de la neologisme, în rezultatul cărora au o formă nenormativă. Aceste unități au un singur context, uneori un singur autor; conotația lor poate fi atât depreciativ – pejorativă ori una popular – familiară. Diminutivul potențial nu este fixat și nu este definit nici de un dicționar, glosar ori altă sursă lexicografică. În terminologia specială franceză, aceste creații unicate prin forma și conținutul lor, sunt numite « *mots sauvages* », « *créations sauvages* », « *mots météores* ». A nu se confunda cu termenul din lingvistică și stilistica literară cum este *hapax legomenon* – cuvânt care apare într-un singur loc în literatură sau într-un text. Hapax-ul mai poate fi și o idee, frază, sintagmă rostită o singură dată. Chiar etimologia cuvântului din gr. înseamnă „cuvânt

spus o dată” [5, p.228-229). Tot în lexicografia franceză avem câteva surse-dicționare, care fixează „cuvintele inventate pentru o singură dată și un singur context”, care aparțin lui Maurice Rheims. Prima ediție a fost intitulată *Dictionnaire des mots sauvages des écrivains des XIX-e et XX-e siècle*, Paris, Larousse, 1969, apoi au mai urmat: *Les mots sauvages. Dictionnaire des mots inconnus des dictionnaires*, Paris, Larousse, 1989.

Lucru știut în lingvistică că sufixele diminutive reprezintă o „clasă de sufixe lexicale care, așezate la substantive, adjective și, foarte rar, la pronume/adverbe dau naștere la aceleași părți de vorbire, care exprimă în plus o micșorare a obiectivului (*armoirette* n.f., *articulet* n.m., *culottinette* n.f.), a persoanei (*bambinette* n.m., *baronnet* n.m., *bergerette* n.f.) sau a calității (*bécot* n.f., *fièvre* n.f.). Diminutivele, în linii generale, prezintă referentul ca având dimensiuni mai mici decât referentul cuvântului de bază.

Majoritatea creațiilor diminutive, mai ales cele depistate în opere literare au neapărat o funcție stilistică. Conform opiniei lui Eugeniu Coșeriu faptele de stil nu aparțin limbii, ele aparțin vorbirii, iar prin „stilistica vorbirii” Coșeriu susține că trebuie să înțelegem o lingvistică a textului, disciplină pe care lingvistul a fundamentat-o și dezvoltat-o ca *Text lingvistic* în 1980. Sunt cuvinte care după structura și conținutul lor s-ar părea că nu pot avea diminutive, că nu este normativ și ușor să faci diminutive de la așa cuvinte cum ar fi *academie*, *republică*, *investiție*, *refugiat*, *război*, *catastrofă*, etc. decât formând structuri analitice și dându-le alură de diminutive: *o academie mică*, *o academie infimă*, *o academie-cutie de chibrite*, etc. Însă în franceză avem *académiette* - în structura căruia intuim prezența a două vocabule *académie* și *miette*. Întâlnim și *républiquette*: *Républiquette à l'essai*... [6, p.145]. Bineînțeles că în acest caz avem de a face cu un neologism stilistic „fabricat” din normativul *république*, dar cu o nuanță vădit peiorativă, care apare în toate creațiile diminutive. A se compara cu formele potențiale din limba română: *republicuță*, *țărișoară*, *țărășoricuță* (lexeme formulate de Nicolae Dabija).

Să o zicem explicit și tranșant chiar de la începutul acestui articol că până în prezent încă nu avem o stilistică a diminutivelor în limbile neo-romanice. Avem studii, articole, teze de doctorat consacrate diminutivelor și problemelor direct legate de acest subiect, avem nume de rezonanță, care s-au preocupat în mod mai îndelungat de această problemă.

În baza câtorva sufixe diminutive – et(te) și ot(te), cercetătorul francez B. Hasselrot încă în anii 70 ai secolului XX a publicat un material « *Étude sur la vitalité de la formation diminutive française au XX-ème siècle* » [4, pp. 22-26]. Acest studiu pare a fi mai degrabă unul de factură lexicografică, diminutivul este fixat și este urmat de „o definiție” preluată din textul fie publicitar, fie dintr-o operă belles-lettres. Numărul sufixelor diminutive în limba franceză este mai restrâns decât cel din limba română:

- et /-ette – républicquette (Delteil); ridette (Ch. Maurice); académiette (la presse);
- on /-onne – cygnon (R. de Gourmont); orphelon (E. Ionesco);
- ot/otte - corniflot, gourdiflot (L.-F. Céline);
- elle - columelle (A. Stil); glatelle (Fénéon);
- esse - simplesse (Colette); magesse (J. Peladan);
- is - marmouillis (H. Bazin); ridelis (Poictevin);
- ule - critique (Journal de Goncourt);
- ure - gloirure (J. Audibert);

Numărul sufixelor care formează diminutive de la verbe este și mai restrâns:

- et /-ette capouillette (L.-F. Céline); jouette (A. Stil);
- is - grouillis (L.-F. Céline); frîlis (Retté);
- ot/-otte sifflot (H. Pichelte); borgniot (Lorrain);
- on - cresson (L.-F. Céline); déboitaison (B. Khan);
- ule - êtricule (J. Audibert); critique (la presse).

Iar numărul sufixelor care formează diminutive de la adjective ori forme adjectivale este minim:

- on -petiton (J. Audiberti).

Sufixele diminutive cele mai productive în limba română sunt considerate următoarele:

- uț(ă) -micuț-micuță; doruț; draguț; cămășuță;
- el -bujorel; sufleteț; mititel; tinerel;
- uleț -mândruleț; pădureț;
- ior; -ioară; -ișor; -ușor – ușoară; -râuleț – râușor; drumușor; podișor;
- aș -dragălaș; odoraș; fecioraș;
- iță – uliță; catastrofiță; mândruliță;
- ușcă – ișcă;
- uș(ă).

Sufixe neproductive:

-uică – pășărică – pășăruică; fereștruică; nevăștuică

-ică - plăcintică; mâncărică; băuturică.

-or grăușor; pomușor; roșior.

Sufixele diminutive din limba franceză, cât și cele din limba română pot fi împărțite în sufixe ultra-productive: -uț(ă); -el; -iță în română; -et-ette; -ot-otte; -on-onne în franceză; productive: -uleț; -ior-ioară; -ușcă-ișcă în română; -elle; -esse; -is în franceză și neproductive, pasive, care au o occurență minimă: -uică; -oc în română; -on; -ule în franceză.

Lingvistul Cristinel Munteanu a scris în anii 2015-2016 un articol „despre contribuția lui Eugeniu Coșeriu la studierea diminutivelor”. Deși Coșeriu nu ne-a lăsat un studiu aparte consacrat diminutivelor și n-a fost preocupat constant de această problemă, el a scris paragrafe într-o serie de lucrări în care face referire la diminutive în conexiune cu ideile sale lingvistice. Diminutivele, mecanismul lingvistic al acestora este explicat în contextul noțiunilor fundamentale ca *sistem*, *normă*, și *vorbire*.

Cristinel Munteanu a izbutit și a reconstruit o viziune coerentă, unitară și consecventă din toate ideile coșeriene vizând diminutivele în limbă și în vorbire și propune ca teoria asupra diminutivelor să fie abordată și judecată ca fiind concentrată pe trei aspecte:

1. diminutivele ca problemă la nivel universal;
2. diminutivele în limbile romanice și în limba română (la nivel istoric);
3. diminutivele întrebuințate, ca diverse funcții în discurs/text (la nivel individual ori la nivelul stilisticii unui autor).

Studiile din filologia franceză la acest subiect sunt de asemenea numeroase, ele fac referire la diminutive în conexiune cu ideile lingvistice actualizate la zi: diminutivele în limbajul jurnalistic, diminutivele de factură argotică, diminutivele în discursul diplomatic, diminutivele în operele literare, etc. de felul: *musique* – *musiquette*; *musicot-musicotte*.

Sufixul *-ule* din seria de diminutive nu este activ, iar concurența neologismelor cu sufixul *-rele* este una foarte mică: *être* n. m. – *étricule* n. m.; *animal* n. m. – *animalcule*; *homo* – *homicule* n. m.; *monde* n. m. – *mondicule* n. m. *Floscule et florule* sunt diminutive din latină *flos*, floris-floare, dar forma *florule* este un derivat din franceză, din radicalul *fler*, iar *floscule* este un adevărat calc din latină *flosculus*. Unica forma normativă în franceză este *fleurette*, în română *floricică*. Iată contextul literar în care *floscule* a prins viață: « *Les*

faubourgs de Rome s'entrevoyaient gris et bleus, sous du floscules de fumées montant droit, comme des colonnes immenses, dans le ciel d'un opaque autre-mor qu'aucun nuage n'alanguissait » [7, p.45].

Môme n. m. – *mômichon*. Este un derivat de la forma argotică *môme*. Se știe că limbajul argotic, limba populară preferă diminutivele de acest fel. Esnault citează în lucrările sale și alte creații din acest șir cum ar fi *mômon*, tot cu valoare diminutivă, *mômard*, cu valoare evident pejorativă, alături de *mômichard*. În opera lui Victor Hugo întâlnim formele *mômiche*, *mômesse*, care sunt nume pentru fete.

Practic mai toate diminutivele potențiale, formarea lor, conținutul acestora depinde de intenția și pragmatica vorbitorului, scriitorului, publicistului ori scenaristului. Iraida Condrea, care a suspus cercetării valorile stilistice ale formelor diminutive, a identificat mai multe tipuri de conotații, observându-se că prin actualizarea diminutivelor se formează anumite limbaje, legate de diverse arii de comunicare. În acest sens putem confirma că avem diminutive care aparțin limbajului artistic, limbajului publicistic, argotic, limbajul copiilor, etc. Însă cele mai importante pe care Iraida Condrea le-a descifrat în mod detaliat la nivel de limbă română sunt:

- conotații afectiv-sentimentale prezente în creațiile folclorice, utilizate abundant în poezia tradițională erotică și în cântecele populare cu elemente de tipul: *leliță* – *lelicuță* – *lelișoară*; *bade* – *bădiță* – *bădițul* – *bădișor* – *bădiț*;

- conotații familiare care apar în rezultatul comunicării cu cei mici. Cântecele, poeziile pentru copii abundă în creații potențiale formulate cu ajutorul sufixelor active: *cumințel* – *cumințică*; *hulubaș* – *hulubel* [9];

- creații ironice care oferă cele mai largi posibilități pentru creații lexicale, inclusiv și cele diminutive: *măcar un bănuț*, *un centuț* sau *un euruț* (presă).

În încheierea acestor cugetări asupra stilisticii diminutivelor vom remarca că acestea sunt prezente în toate stilurile funcționale, începând cu stilul familiar-popular și încheind cu cel publicistic. Diminutivele apar și pentru realizarea cadrului sentimental poetic, mai ales în poezia populară românească, dar și în cea franceză (mai rar).

Proza franceză de azi tinde mai mult spre un limbaj mai simplu, mai neutru (*une langue blanche*), care a fost definit încă în anii 50 ai secolului XX de către Roland Barthes „gradul zero al scriiturii” (« le degré zéro de l'écriture ») [8].

Ironia, umorul, sarcasmul, au fost întotdeauna în voga vorbitorului, scriitorului. Fără creații diminutive, aceste sentimente nu ar putea fi exprimate plenar. Câteva bombe, *bombicele* au explodat azi în unele raioane ale Harkovului (din presă).

Stilul publicistic deține azi întâietatea în actualizarea diminutivelor, anume în acest stil apar diminutive potențiale, formate adeseori de la cuvinte al căror sens, în mod obișnuit, nu acceptă diminutivarea: exemple de tipul *dolar* – *dolăraș* – *dolăruț*, *euro* – *eurăș* – *euruț*, *partid* – *partiduț* – *partiduleț*.

Se întâmplă ca să mai întâlnim articole, studii, pamflete în care pivotul stilistic îl constituie anume diminutivele noțiunilor-cheie vizate în text. De exemplu, cunoscutul și regretatul poet basarabean Nicolae Dabija, care a fost nervul și capul unicii publicații de limbă română din Basarabia „Literatura și Arta”, la rubrica „La Est de Vest” semna pentru fiecare număr. „Un articol de fond” în care își expune într-o formă inedită subiectul „la zi”. Aceste articole-studii și azi sunt căutate, analizate, reluate pentru cercetare. Încă în februarie 2003, el a intitulat un studiu cu titlul „*Cenaciada*” (republicat în aceeași revistă în 2023 (vezi *Literatura și Arta* din 23.02.2023, nr.8 (4041), p. 8). Mai precis avem de a face cu un pamflet modern la adresa „oricărui Tiberiu Strachină, care se vrea președinte de cenaclu poetic, începător de când a ieșit la pensie”. Sarcasmul și grotescul textului, ironia împotriva celor, care fac *versulețe*, *poizioare*, *râmulețe*, etc. a fost obținut plenar grație diminutivelor pe care Nicolae Dabija le-a preferat și pe care le-a actualizat cu maximă prudență stilistică. Numai într-un singur articol de fond el a folosit circa 15 diminutive toate legate de „perfectiune poetică”:

„*Mugurașii*” – membrii unui cenaclu literar, care demult sunt pensionari și adorm îndată de cum începe ședința cenaclului;

„*Poiezele*” – diminutiv ironic pentru a numi „productul” literar al cenacliștilor octogenari;

„*Poețică*” – așa a fost prezentată o doamnă, ce a dedicat mai multe „versurele” nepoților, care la rândul lor sunt pensionari;

„*Poezioară*” – formă diminutivă a „poeziei”, care desigur, are o valoare conotativă depreciativă;

„*Poeziță*” – vezi *poezioară*;

„*Poemoi*” – cu forma *poiemoiul*, formă augmentativă pentru lexemul normativ „poem”, care de asemenea are nuanță depreciativă.

Tot în acest text întâlnim *operaoie* – formă augmentativă pentru „operă” („Dumneavoastră ați scris această, cum să-i zic, *operaoie* (am zis ca să fiu în context; invenție a mea augmentativă de la „operă”).

„*operată*” – diminutivul de la operă;

„rimuțe”, „rimuțele”, „rimulețe” – toate formele având la bază rima, rimele (Ați mai citit *rimele*..., „*rămuțelele*” dumneavoastră cuiva?). Și își ascunde imediat „*rimuțelele*” în geantă...)

Nu toate domeniile de activitate social-umană ne oferă posibilitatea, dar și libertatea de a diminua în plan lexical. Sfera medicinei, de exemplu, este reticentă la acest capitol de creativitate lexicală diminutivă.

N-am întâlnit contexte de felul: *vă doare căpușorul, inimioara, călcăieșul e complet în fisuri*. Excepție fac dialogurile dintre medic și pacient, suferința care putem auzi: *scoateți, țineți limbușoara, limbuța, închideți gurița, clățiți gurița, etc.*

În schimb, gastronomia, culinăria și totul ce aparține acestor ramuri: *gust, arome, savori, fiziologie și tehnici senzoriale*, totul „ce este gustos și bun de consumat” ne oferă posibilitatea de a diminua și de a dediminua într-o sublinia ideea că „totul este bun, gustos, delicios”.

În acest domeniu întâlnim mai la fiecare pas:

- borș – *borșuleț, borșuț, borșișor, une soupe, une toute petite soupette*;
- unt – *unțișor, untuleț; un beurre fin; un beurre alpin*;
- lapte – *lăptișor, lăptuț, lăptic; un petit lait*;
- brânză – *brânzică, brânzuliță; un fromage frais, crèmeux, un tout petit fromage*;
- smântână – *smântânică, smântânel; une douce petite crème*;
- ruladă – *rulădiță, une roulade petit muscle*;

Mai toate băuturile alcoolice slabe și tari au diminutive din cauza, probabil, că sunt solicitate într-o formă ipocoristico-dezmierdată în cantități mai mici: *un blanchot, un petit blanchot, un petit pinot (pineau) blanc, un petit pinot noire (în fr.)*; *un romuleț, un romișor (un soi mic de rom)*. Cel mai mare număr de diminutive îl are *berea* de toate culorile și de toate formele de distilare: *o bericică, o berișoară, o beruță*. E de menționat faptul că dicționarele explicative de proporții nu fixează nici un diminutiv. DEXI nu face nici el excepție [10].

Diminuând, noi, *volens nolens*, facem o evaluare senzorială, iar motivele de a evalua produsele alimentare sunt de loc nu puține. Iată câteva din ele:

- a exprima recunoștință pentru un produs de calitate (*lăptuț; unțișor; smântânică*);
- a căuta și a identifica diferențe de calitate între produsele mereu în concurență;
- pentru a menține caracteristicile senzoriale constante;
- a percepe produse noi de calitate mai bună decât la produsele „de ieri”;
- a verifica dacă ambalajul nu ne dă „gusturi false”;

- a măsura preferințele consumatorilor, cărora le este destinat cutare ori cutare produs.

În 2020, în cadrul Universității Babeș-Bolyai, Cluj-Napoca, Facultatea de Litere, a fost susținută teza de doctorat în filologie „Dinamica diminutivelor din mediul online în limba română actuală”, autor Anda Bratu (Lăcătuș), coordonator științific conf. univ., dr. hab. Adrian Chircu. Aparatul bibliografic al acestei lucrări conține surse în exclusivitate raportate la subiect din limba română, engleză, spaniolă, franceză; în total 180 surse. Este cea mai amplă bibliografie la capitolul „Diminutive”. Natura diminutivelor. Istoria și dinamica lor.

În concluzie, afirmăm că formele diminutive pot apărea în orice stil funcțional, dar nu fiecare din stiluri le actualizează. Este foarte rar când putem întâlni în discursul academic ori cel diplomatic un diminutiv tradițional, normativ. Diminutivele ocazionale în aceste discursuri sunt de asemenea minime.

Clasificări ale diminutivelor sunt multiple, iar posibilitățile de „a fi actual” în această problemă nu sunt epuizate, însă practic va fi imposibil să nu facem referire la viziunea lui Eugeniu Coșeriu asupra acestui subiect, care a justificat și a ilustrat distincții, concepte sau principii esențiale ale teoriei sale lingvistice, precum *sistem – normă* și *vorbire; tip; semnificat unitar*, „cunoașterea lucrurilor” vs „cunoașterea limbii” etc.

O clasificare a diminutivelor, care n-a fost practic abordată niciodată, este cea a diminutivelor tradiționale normative, fixate și definite de lexicografi vs diminutivele cu formă neologică, diminutive potențiale, stilistico-individuale, care sunt create „pentru o singură dată”, un singur context și nu sunt încă lexicografiate *république* n.f. – *républiquette* (J. Delteil); *être* n. – *étricule* n.m. (J. Audibert).

Mai puțin sunt tratate diminutivele poetice, lexeme specifice, creații literare, în care se îmbină formele literare cu cele populare – folclorice, cum ar fi: *doiniță* – *doinișoară*; *țărișoară*, *țară-șoricuță*, *țăricuță*; *frunzuliță* – *frunzișoară* – *frunzuleană*, etc.

Un domeniu al diminutivelor îl putem găsi în limbajul gastronomic și în tot ce este legat de acest „micro-univers”: *gust, arome, savoare, evaluări senzoriale*. Aici untul nu mai poate fi pur și simplu grăsimea vegetală exprimată în forma ei normativă, el devine *unțișor, untuț, petit beurre, beurret*.

Conotația diminutivelor este cât se poate de diversificată: de la conotația afectiv-sentimentală la conotația familiară, de la conotația familiar-apreciativă la conotația pamfletist-ironică. Diminutivele pot avea o gamă mereu „deschisă” a conotațiilor.

Diminutivele care apar în mediul online sunt în principiu termeni de evaluare negativă, termeni pozitivi pentru evaluări negative și termeni „negativi” pentru evaluări pozitive.

În legătură cu evenimentele din Ucraina vecină, jurnaliștii, comentatorii politici, experții militari voind să ironizeze faptele care se întâmplă acolo, își permit crearea unor diminutive efemere cu o conotație vădit depreciativă.

Ar părea că numărul acestor „experimente lexicale” care au o ocurență minimă este și el minim, fapt care nu corespunde adevărului. Numărul lor este în ascendență de la zi la zi, mai ales forma pluralului *bombițe*, *bombișoare*, *războieș*, *minte puținică*; joc de cuvinte (*minte puțină* + *mintea lui Putin*). Aceste diminutive, forme diminutive apar din rațiuni expresiv-emotive și caracterul lor de „unități potențiale” rămâne a fi efemer.

Referințe bibliografice:

1. IORDAN, I. *Stilistica limbii române. Ediție definitivă*. București: Editura științifică, 1975.
2. MUNTEANU, C. Despre contribuția lui Eugeniu Coșeriu la studierea diminutivelor. In: *Lingvistică românească, lingvistică romanică. Actele celui de al XVI-lea Colocviu Internațional al Departamentului de Lingvistică* (București, 25-26 noiembrie 2016). București: Editura Universității din București, 2017. p. 359-367.
3. COȘERIU, E. *Lecții de lingvistică generală*. Chișinău: Editura ARC, 2000.
4. HASSELROT, B. Études sur la formation diminutive française au XX-ème siècle. In: *Studia Romanica Uppsaliensia*. Uppsala, 1972, N8, p. 22-86.
5. MANOLI, I. *Dictionnaire des termes littéraires. Étymologie. Définition. Exemplification. Théorie*. Chișinău: ULIM, 2022. p. 630.
6. DELTEIL, J. *Jessus II*. Sablons: Flammarion, 1947.
7. LOMBARD, J. *L'Agonie*. Londra: Forgotten Books, 2018. p. 456.
8. BARTHES, R. *Le degré zéro de l'écriture suivi de Nouveaux essais critiques*. Paris : Éditions du Seuil, 1972. – 190 p. Dans la coll. Pierres vives, 1953. În română: *Gradul zero al scriiturii urmat de Noi eseuri critice*. Trad. din franceză de Alex Cistelcan. Chișinău: Cartier, 2006.
9. CONDREA, I. Valori stilistice ale formelor diminutive. In: *Limba română. Revistă de știință*. Chișinău, N7-9, pp. 76-81.
10. DEXI – *Dicționar explicativ ilustrat al limbii române*. Chișinău: ARC – Guneras, 2007.
11. HASSELROT, B. *Études sur la formation diminutive dans les langues romanes*. Uppsala: Wiesbaden, 1957.
12. MATIET, V. STRATAN, N. Tendințe ale diminutivului în limba română actuală. In: *Probleme ale științelor socioumanistice și modernizării învățământului*. Chișinău, Seria 19, Vol. 4, 24 martie 2017. p. 323-327.
13. MUNTEANU, C. *Lingvistica integrală coșeriană. Teorie, Aplicații și Interviuri*. Iași: Editura Universității „Alexandru Ioan Cuza”, 2012.
14. ZAFIU, R. *Limba și politică*. București: Editura Universității din București, 2007.

CZU: 81`276.6:[316.423.2:641.5] DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.10053639>

EVOLUTION OF CUISINE TERMINOLOGY ACROSS CULTURES

Parascovia CAZACU, Gabriela SAGANEAN

Moldova State University

ORCID: 0000-0002-7291-3138, ORCID: 0000-0001-7772-2405

Cuisine terminology is an essential part of a cultural identity. The evolution of cuisine terminology refers to the changes that have occurred in the language used to describe food, cooking techniques, ingredients, and culinary traditions over time. It has been shaped by various factors, including globalization, migration, technology, and changing cultural attitudes toward food. Globalization has been a critical factor in the evolution of cuisine terminology, as it has brought people from different cultures together, leading to the introduction of new terms and vocabulary. By moving from one country to another, people have brought their food traditions and adapted them to the new surroundings. Similarly, technology has had a decisive influence on food distribution, leading to the introduction of new terms describing different types of food outlets. New definitions and terminology have been developed to describe the various kinds of food and eating habits, thanks to increasing health awareness and recognition of the environmental impact of food production. As these attitudes continue to evolve, cuisine terminology will likely continue to change and adapt to these changes. The evolution of cuisine terminology reflects the dynamic nature of our world and the diversity of our food traditions and practices. Moreover, it has given rise to a better understanding and appreciation of diverse cuisines, encouraging innovation and sustainability in the food industry as well as preserving culinary traditions and cultural heritage.

Keywords: *terminology, cuisine, evolution, culture, diversity.*

EVOLUȚIA TERMINOLOGIEI CULINARE ÎN DIFERITE CIVILIZAȚII

Terminologia bucătăriei este o parte esențială a unei identități culturale. Evoluția terminologiei culinare se referă la schimbările care au avut loc în limbajul folosit pentru a descrie mâncarea, tehnicile de gătit, ingredientele și tradițiile culinare de-a lungul timpului. Acesta a fost modelată de diverși factori, inclusiv globalizare, migrația, tehnologia și schimbarea atitudinilor culturale față de alimente. Globalizarea a fost un factor critic în evoluția terminologiei culinare, deoarece a reunit oameni din culturi diferite, ducând la introducerea de noi termeni și vocabular. În mod similar, tehnologia

a avut o influență decisivă asupra distribuției alimentelor, ducând la introducerea de noi termeni care descriu diferite tipuri de magazine alimentare. Datorită creșterii conștientizării sănătății și recunoașterii impactului asupra mediului al producției alimentare, noi definiții și termeni au apărut pentru a descrie diferitele tipuri de alimente și obiceiuri culinare. Pe măsură ce aceste atitudini continuă să evolueze, terminologia bucătăriei va continua probabil să se schimbe și să se adapteze la aceste schimbări. Astfel, evoluția acestui tip de terminologie reflectă natura dinamică a lumii noastre și diversitatea tradițiilor și practicilor noastre culinare. Mai mult, ea a dat naștere la o mai bună înțelegere și apreciere a diverselor bucătării, încurajând inovația și sustenabilitatea în industria alimentară, precum și păstrarea tradițiilor culinare și a moștenirii culturale.

Cuvinte-cheie: *terminologie, bucătărie, evoluție, cultură, diversitate.*

Food is a universal language that transcends borders and connects people. However, the terminology used to describe food can vary greatly from one culture to another. The evolution of cuisine terminology across cultures is a fascinating subject that sheds light on the way we view and experience food.

The cuisine terminology is shaped by various factors, including historical events, migration, cultural influences, and technological advancements. One of the earliest examples of the evolution of cuisine terminology can be seen in the Ancient Egyptian civilization. Hieroglyphics found on ancient tombs depict the use of various spices and herbs in their cuisine. The terms used to describe these ingredients were often based on their medicinal properties, reflecting the belief in the healing power of food.

In medieval Europe, the cuisine terminology was influenced by the aristocracy's lavish banquets and the emergence of guilds of chefs who developed new culinary techniques. In particular French cuisine had a significant impact on the evolution of cuisine terminology during that time. Terms like "*sous vide*," "*sauté*," and "*braise*" were developed to describe French culinary techniques that are still used today.

The Age of Exploration in the 15th and 16th centuries introduced new ingredients and flavors to European cuisine, leading to the development of new cuisine terminology. For example, the introduction of chili peppers from the Americas to Europe led to the development of terms like "*paprika*" and "*cayenne pepper*" to describe these new spicy ingredients.

As global trade increased in the 19th and 20th centuries, cuisine terminology continued to evolve at an accelerated pace. Asian cuisine had a

significant impact on the evolution of cuisine terminology during this time. Terms like "*wasabi*," "*soy sauce*" and "*umami*" are all examples of Asian culinary terms that have become widely recognized in Western cultures.

In recent years, the rise of fusion cuisine has led to the introduction of new cuisine terminology to describe these innovative and eclectic dishes. Terms like "*fusion*," "*pan-Asian*" and "*New American*" have become increasingly common in the culinary lexicon.

Migration has a profound influence on cuisine terminology, shaping and enriching the culinary lexicon of different regions and cultures. When people migrate from one place to another, they bring with them their culinary traditions, ingredients, and cooking techniques, which often lead to the creation of new dishes and the evolution of existing ones [1]. This cross-pollination of culinary practices and flavors introduces new terminology into the culinary landscape. Here are a few ways in which migration influences cuisine terminology:

1. When people settle in a new country or region, they often adapt their traditional recipes to incorporate local ingredients and cooking methods. This process frequently involves *borrowing terms* from the local language to describe the newly created dishes or variations. For example, the migration of Italians to the United States led to the creation of dishes like *spaghetti and meatballs*, which borrowed the term "*spaghetti*" from Italian cuisine and combined it with "*meatballs*", a term more commonly used in English. A further instance could be "*kimchi fried rice*", where kimchi is a traditional Korean side dish made of fermented vegetables, most commonly cabbage, seasoned with spices, which is added to fried rice along with other ingredients like vegetables, meat, and soy sauce. In such a way Korean immigrants adapted their traditional recipes to incorporate local ingredients and flavors, like in the United States.

2. Migration can also lead to the *transliteration* or transcription of culinary terms from one language to another. As migrants bring their food culture to a new place, they may need to find linguistic equivalents for their ingredients and dishes. Sometimes, this involves adapting the pronunciation and spelling of the original terms to fit the phonetic system of the new language. For instance, the Indian dish "*biryani*" has been transliterated and transcribed into various languages, resulting in different spellings and pronunciations, such as "*biriyani*" or "*briyani*". Another example is the popular Greek dish "*γύρος*" (pronounced

"yee-rohs"), a term that was transcribed into English using the Greek alphabet "gyro", simplifying the pronunciation for English speakers..

3. Migration often results in the fusion of different culinary traditions, leading to the creation of hybrid dishes and culinary styles. As different cultures come into contact, their cuisines interact, giving rise to new flavors, techniques, and terminologies. For example, the fusion of *Mexican* and *American cuisines* in the southwestern United States has given birth to dishes like "*Tex-Mex*". Along with the fusion of flavors, Tex-Mex cuisine also has its own unique culinary terminology. For instance, dishes like "*enchiladas*" (rolled tortillas filled with meat, cheese, or beans, and topped with chili sauce) and "*quesadillas*" (tortillas filled with cheese and other ingredients, folded, and grilled) have become popular Tex-Mex staples. Moreover, the term "*curry pizza*" represents the blending of Indian and Italian culinary flavors. This fusion dish combines the spiciness of Indian curry with the popular Italian pizza. It typically features a pizza crust topped with curry sauce, along with a variety of toppings such as chicken, vegetables, and cheese.

4. When people from different cultures meet, new ingredients and cooking techniques can be shared and this fact requires the development of new culinary terminology. As these ingredients and techniques become integrated into the local cuisine, new terms are coined to describe them. For instance, the migration of Asian communities to Western countries popularized ingredients like *tofu*, *wasabi*, *mochi* and *bok choy*, necessitating the adoption of these terms in local culinary vocabularies.

5. Migration not only influences the terminology used for dishes but also impacts the names of restaurants, cafes, and food establishments. Migrants often establish businesses that reflect their cultural heritage and serve as gathering places for their communities. These establishments often bear names that reflect the migrants' origin, using terms and phrases from their native languages. In this case, an Japanese restaurant owner may choose a name that reflects their Japanese origins. They could opt for a term like "*Sakura Sushi*," where "*Sakura*" refers to cherry blossoms, a symbol strongly associated with Japan. By incorporating "*Sushi*" in the name, they indicate the type of cuisine they specialize in, attracting sushi enthusiasts and those interested in Japanese cuisine. For instance, a group of Lebanese migrants opens a restaurant in a new country instead of choosing a generic name, they opt for "*Mazaat Al-Sham*," which translates to "Flavors of the Levant" in Arabic. The term

"*Mazaat*" refers to an assortment of small dishes, similar to tapas or meze, which is a common element of Lebanese cuisine. "*Al-Sham*" refers to the region encompassing Lebanon, Syria, Jordan, and Palestine, known for its vibrant culinary traditions. This practice not only preserves cultural identity but also contributes to the diversity of cuisine terminology in the new location.

In support of those already stated, the opening of Chinois-on-Main in Santa Monica, California, in 1983 is credited as being the beginning of cross-cultural cuisine [2]. However, the media attention toward cross-cultural cuisine did not become prolific until 1987. One of the early advocates of this cuisine was Ken Hom. He explained that the pairing of multiple nationalities of foods was a natural progression from the favoring of singular ethnic cuisines. The techniques and ingredients from China, France, Japan, and Italy are borrowed and lent to create composite dishes. He indicated that the fusion of many cuisines was not a fad, but a continually evolving style of cooking that is being explored by food service operators[4]. F. Fabricant echoed Hom's opinions, agreeing that cross-cultural cuisine may be the most persistent and enduring food trend of the decade [3]. In her columns, Fabricant has consistently referred to cross-cultural cuisine as a trend.

The attention given to cross-cultural cuisine continued to build during the following years. F. Fabricant contends that "even if some of the ingredients do not speak the same native tongue, they should be suited to each other [2]. It is often these poorly combined dishes, nicknamed victims of the "chop suey-burrito syndrome," that discourage consumers' interest in cross-cultural cuisine. However, the appearance of many new and different restaurants producing cross-cultural cuisine seems to indicate that it is, and will be, a continuing trend.

Technological advancements have also played a key role in the evolution of cuisine terminology, as new tools and techniques have been developed to aid in food preparation and cooking. Moreover, these advancements have transformed the culinary landscape by facilitating global communication, introducing new food processing and preservation methods, driving culinary movements, shaping kitchen appliances and tools, and influencing food presentation and photography. Through the internet and social media, culinary knowledge has been shared worldwide, leading to the incorporation of diverse cooking techniques, ingredients, and flavors into mainstream culinary vocabulary

[6]. There have been many technological advancements in cuisine in recent years, including:

1. *Molecular gastronomy*, a scientific approach to cooking, which involves using modern technology and techniques to create new and innovative dishes. Techniques like *spherification*- which involves creating small spheres or "caviar" of liquid ingredients, *foams*- which involves using ingredients like soy lecithin or gelatin to transform liquid components into light and airy foam textures, and *gels*- which involve transforming liquids into solid or semi-solid textures while retaining their original flavors, are used to create unique textures and flavors. These three examples showcase the scientific and innovative approach of molecular gastronomy, where chefs utilize modern techniques and ingredients to push the boundaries of traditional cooking and create visually stunning and unique dining experiences.

2. *Sous vide cooking* is a cooking technique where food is vacuum-sealed in a plastic bag and cooked in a water bath at a precise temperature. This method highlights precise temperature control, consistent results, and enhanced flavors and textures. By utilizing this technique, chefs can elevate the quality of their dishes and create restaurant-worthy meals with minimal effort.

3. *3D food printing* allows chefs to create intricate and complex shapes and designs with food. It can revolutionize the culinary world by offering intricate and customizable food designs, reducing food waste, and expanding creative possibilities for chefs. This technology has the potential to transform the way food is prepared and presented, leading to unique dining experiences and greater sustainability in the industry.

4. *Smart kitchen appliances* can monitor and adjust cooking temperatures and times, as well as alert you when you're running low on ingredients. Moreover, through the app, individuals can set cooking programs, timers, and temperature settings, ensuring precise and consistent cooking results. Thus, smart kitchen appliances integrate technology to improve cooking precision, convenience, and efficiency. By incorporating features such as *remote control*, *monitoring*, and *intelligent functionalities*, these appliances offer enhanced user experiences and simplify various aspects of meal preparation and management.

5. *Robots* are being developed that can chop, mix, and even cook meals. The integration of robotics in the kitchen holds the potential to enhance efficiency, accuracy, and productivity in food preparation. By automating

repetitive tasks and working alongside human chefs, these robots can optimize workflow, reduce labor-intensive activities, and enable culinary professionals to devote more time and attention to creativity, innovation, and providing exceptional dining experiences.

With innovative techniques like molecular gastronomy and 3D food printing, chefs can explore new realms of culinary creativity, pushing boundaries and surprising diners with unique textures and flavors. The integration of smart kitchen appliances enhances efficiency and productivity, allowing chefs to focus on creative aspects while automation takes care of repetitive tasks. Furthermore, these advancements make food more accessible by enabling customization to cater to individual dietary needs and preferences. Ultimately, these technological advancements contribute to a more enjoyable and inclusive culinary experience for people from all walks of life.

The evolution of cuisine terminology holds significant influence over cultural attitudes toward food. By expanding culinary vocabulary, promoting cultural exchange and fusion, emphasizing conscious food choices, highlighting health and well-being, and encouraging culinary creativity and innovation, cuisine terminology shapes cultural perceptions and appreciation of food. It fosters a diverse, inclusive, and mindful food culture that celebrates culinary diversity, sustainability, health consciousness, and culinary innovation. As we continue to witness the evolution of cuisine terminology, its impact on cultural attitudes toward food will remain a driving force behind the transformation of our culinary experiences and perspectives.

Modern cuisine terminology places a growing emphasis on ingredients and their sourcing. Terms such as "*local*," "*organic*," "*sustainable*," and "*fair trade*" have gained prominence. This shift in terminology highlights the importance of conscious food choices, including supporting local farmers, considering environmental impact, and prioritizing ethical sourcing. Such terminology shapes cultural attitudes by encouraging a more mindful and responsible approach to food consumption, promoting sustainability and ethical considerations.

It must be taken into account the fact that the evolution of cuisine terminology has witnessed an increased focus on health and well-being. Terms like "*clean eating*," "*plant-based*," "*gluten-free*," and "*vegan*" have gained popularity, reflecting a heightened awareness of the link between food and health. This terminology encourages cultural attitudes that prioritize nutritious and

wholesome food choices, fostering a greater emphasis on well-being and healthier lifestyles. It contributes to a culture where individuals become more conscious of the impact of food on their physical and mental well-being.

To conclude, it is obvious that the evolution of cuisine terminology has undergone significant changes throughout history. The terminology used to describe different types of cuisine has evolved in response to cultural, social, and technological developments, as well as global influences and culinary innovations. However, as societies became more interconnected through trade, exploration, and immigration, culinary influences began to blend, leading to the emergence of fusion cuisines and the need for new terminology to describe these hybrid culinary styles [5].

After considering the diverse range of cuisines and cultures around the world, it is clear that there is a great deal of variation in the terminology used to describe food and cooking techniques. Moreover, it is important to recognize and respect the diversity of cuisine terminology across cultures, and to understand the cultural significance of different culinary traditions. This can enhance our appreciation and enjoyment of food, and foster cross-cultural understanding and respect.

References:

1. BROOKS K. G. and Bosker G., *The G.lobal Kitchen*, Kansas City: Andrews and McMeel, 1981.
2. FABRICANT F., Culinary Trends: East Meets West Meets North Meets South, *Nation's Restaurant News*, (October 23, 1989, p. 8.
3. FABRICANT F., East Meets West by Mixing Ingredients, Styles of Both Worlds, *Nation's Restaurant News*, September 7, 1987, p. 11.
4. HORN K., *East Meets West Cuisine*, New York: Simon and Schuster, 1987.
5. MONTANARI, M. *Food Is Culture*, Columbia University Press, 2009.
6. TRINCONI, F. The Impact of Technology on Gastronomy and Culinary Tourism. *Journal of Gastronomy and Tourism*, 5(1), 2020, p. 23-36.

CZU: 81`42`276.6:[642.09:640.43] DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.10054213>

RESTAURANT MENU: LINGUISTIC AND CULTURAL OVERVIEW

Inga STOIANOVA

Free International University of Moldova

ORCID: 0000-0003-2413-3468

The purpose of this article is to perform the analysis of the linguocultural characteristics of restaurant menus. Food culture is an essential component of the national mentality and an integral part of human life. Menu as a genre of gastronomic discourse has a set of characteristics relating to internal structure and pragmatic orientation. Cultural differences in the gastronomic norms and their expression in the menu texts give rise to complex problems in the process of intercultural communication and translation.

Keywords: *menu, translation process, linguistic peculiarities, structure, advertising, informative function, persuading function, intercultural communication*

MENIUL DE RESTAURANT: PREZENTARE LINGVISTICĂ ȘI CULTURALĂ

Prezentul articol are drept scop efectuarea unei analize a trăsăturilor lingvistice a meniului de restaurant. Cultura alimentară reprezintă o componentă esențială a mentalității naționale și o parte integrală a vieții. În calitate de tip de discurs gastronomic meniul posedă un set de caracteristici ce țin de structura sa internă și orientarea pragmatică. Diferențele culturale în normele gastronomice și expresia lor textuală în cadrul meniului contribuie la apariția unor probleme complexe în procesul de comunicare și traducere interculturală.

Cuvinte-cheie: *meniu, proces de traducere, particularități lingvistice, structură, publicitate, funcție informativă, funcție persuasivă, comunicare interculturală*

Any nation's history is closely connected with its gastronomic traditions (as a part of culture). Gastronomy reflects the life and customs of different nationalities being, along with language, one of the ways of culture study. Herewith, food denotations represent a notable object of language research. The XIXth century saw a surge of interest in nutrition as a cultural and linguistic phenomenon, when society began to view food as a unique cultural code. According to Jonathan Safran Foer (the author of the novel "Everything Is Illuminated"), "food is not rational, food is culture, habit, craving and identity" [1].

Renowned scholar Olyanich labelled the food phenomenon in linguistics as “*gluttonic*” (derived from the Latin term “*gluttonare*,” meaning “to consume and absorb food”). The author mentions that the linguistic markers of *gluttonic* discourse represent a single unity, which is further broken down into frames. These frames are then stored in the human mentality in the form of menus, recipes, table manners, norms, and customs. Olyanich asserts that food and its associated discourse form a sign system that embodies cultural capital, national and personal identity, subjective preferences, gender, and social class [2, p.169].

Gastronomic discourse represents a special type of social discourse, the purpose of which is to achieve optimal communication in the gastronomic sphere, where participants, conditions, methods of communications, the environment in which communication is carried out, the place and time of communication, goals and motives, as well as the genre and style of speech are taken into account. *Gluttonic* discourse reflects the essential aspects of the cultural, linguistic, religious, ethnic and ideological picture of the world. It acts as a basic element in national communication, since the concept of “cuisine” largely expresses the attitude and cultural perception of people. This type of discourse is represented by an extensive typology of *gluttonic* texts (recipes, menus, descriptions of gastronomic issues in fiction, etc.) [3].

The purpose of this article is to analyse a set of linguistic characteristics of a restaurant menu text and to study the peculiarities of bilingual (English/Romanian) *gluttonic* information display. The online menus of Andy’s Pizza restaurant available in the period April 10, 2023 – June 7, 2023 represent the source of the research corpus [4].

Restaurant menu is a significant part of the gastronomic culture and *gluttonic* discourse. According to the etymological sources, the word *menu* dates back to 1837 although the custom of making a list of the courses for a meal is much older. The word denote “a detailed list of dishes to be served at a banquet or meal,” derived from French *menu de repas* “list of what is served at a meal,” from French *menu* (adj.) “small, detailed” (11c.), from Latin *minutus* “small,” literally “made smaller” [5]. Initially, any concise inventory of details was referred to as a “menu”. However, during the appearance of restaurants in France in the early 19th century, the term gained new significance. Currently, a menu is a written compilation of dishes.

As stated by the specialized dictionaries, the word *menu* is bisemantic, referring to (1) list of dishes for each specific breakfast, lunch, dinner, changing daily and compiled for a day/ week/ month/ year, depending on the compiler's tastes and skills; (2) general list of dishes prepared in a restaurant or a café that remains unchanged in a certain eating place, being certainly different from the menus of other places [6].

Historically speaking, menus have been in existence for a long time and have undergone structural and content transformations over the years to adapt to the changing customs and traditions of society, from a simple list in which dishes are lined up to real "books" with leather-bound covers with inviting decorations and images. The earliest known menu dates back almost 3,000 years and was discovered on a stone tablet that was used to commemorate a grand celebration hosted by an Assyrian king named Ashurnasirpal II. The event was attended by approximately 70,000 people and lasted for over a week. Although the tablet contains descriptions of the food served, it cannot be considered a traditional menu, as it does not provide a list of dishes from which guests could order. The Chinese are believed to be among the first to use menus in a modern sense, with the appearance of restaurants during the Song Dynasty. The Middle Ages also saw the emergence of menus, with references made by poets such as Simone de Prodenzani and Bartolomeo Sacchi [7].

In terms of its printing and graphical design, the first present-day menu was created in 1855 in honor of Empress Eugénie at the court of Napoleon III. Artists, such as Gauguin, also contributed to the development of menus (Paul Gauguin "Menu Barbare", Tahiti, 1900). In the USA, the "1834 Delmonico menu" is often cited as the first printed restaurant menu in the country [8]. The modern form of the menu, with a set order of courses and dishes, was invented by French chef Escoffier, referred to by the French press as *roi des cuisiniers et cuisinier des rois* ("king of chefs and chef of kings") [9]. In earlier times, the menu was rather outsized and placed at the end of the table for everyone to read. Later, menus have become smaller/shorter and more numerous, with copies provided for each table. However, menus are much more than a mere inventory of food items. They serve as a reflection of cultural trends and social norms. Historical events, such as the Prohibition era and World War II, and even the counterculture movement of the 1960s have left their mark.

Menus have gradually undergone significant modifications, some of which may not be immediately noticeable. Modern menus employ subtle psychological tactics to influence customer behavior. For instance, the omission of the currency sign (£,\$,€,L) is deliberate and intended to make spending less daunting. Restaurants may strategically place an expensive item at the top of the page, making the other options appear more reasonably priced.

The menu represents the values of a restaurant and is perhaps the most important component of a restaurant's brand identity. By taking into account the latest culinary trends and carefully selecting the most appealing choices for food connoisseurs, a thoughtfully created menu has the potential to enhance the overall dining experience at the restaurant. A perfect menu must strike a delicate balance between educating customers about the ingredients, tastes, and cooking techniques of each dish while also highlighting the cultural distinctiveness of each one through its name, allowing it to transcend its mere physical appearance.

Linguistically, restaurant menus are hybrid texts that are informative and operative with an advertising function. As well as providing information about a dish's composition and preparation, their purpose is "to appeal to the expected addressee [...] to represent and advertise a restaurant" [10]. As a genre of gluttonic discourse, menus possess some characteristics of internal structure and pragmatic orientation. Herewith, one can distinguish two types of menus:

–A document in the field of public catering, where it stands for a collective compilation (chefs, cooks, economists). To emphasize the exclusivity of the food served in a particular restaurant (for promotional purposes), the menu is authored (e.g., menu à la chef). It also has a strict list of details: name of the restaurant, title of the document, list of dishes, their weight and price, date, signatures of authorized persons, seal.

–An advertising text, the purpose of which is to draw attention to the restaurant and to make a choice of one or another dish. Heston Marc Blumenthal, a British celebrity chef, and food writer, states, "If it doesn't taste good, it doesn't go on the menu" [1]. As an advertising text, the menu can keep all the above-mentioned elements, but it can be limited only by the list of dishes and their cost. The picture of the dish also has a marketing purpose (see Fig. 1).

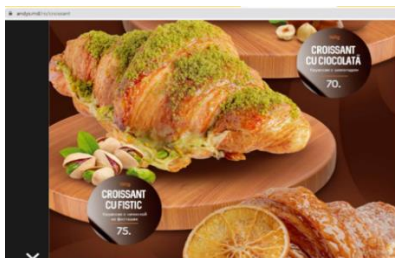


Fig.1. Screenshot of Andy's bakery [Accessed 3 May 2023].

Any menu is focused on the relationship between the addresser and the addressee. The addresser is a restaurant worker (chef, cook, waiter, server, etc.). The addressee is a person who reads the text of the menu (guests of the eating-place who are acquainted with the list of dishes served). In the advertising menu, potential consumers are often specified as the target audience, e.g., *fitness menu*, *kid's menu*, *fasting menu*.

Participants	Time-Space Correlation	Function
•addresser •addressee	•visiting hours •eating place/take away	•advertising •informative •persuading

Fig.2. Features of Menu

The length of a menu does not necessarily reflect its quality. When a menu is too short, customers may feel disappointed with the limited options. On the other hand, a long menu may have several ordinary dishes included. According to the opinion of Joseph Bastianich (American restaurateur and winemaker), “with four-appetizer and four entrée menus, it’s like, give me a break. That’s not a restaurant; that’s a dinner party” [1]. It is better to offer a smaller selection of high-quality dishes and prioritize meeting the customer’s needs, as they are the ones paying for the meal.

The manner in which the menu is presented to the customer has a significant impact. The layout of a menu has an influence on the visitor’s decision-making. It would be preferable if the design of the printed menu were to harmonize with the restaurant's or dining room's image, atmosphere, and decor. Upon perusing a menu from any given dining establishment, one cannot help but notice its meticulous arrangement - a sequential progression that cascades from tantalizing appetizers to savory soups and salads, culminating in the *pièce de résistance* of main entrées, then concluding with delectable desserts and quenching beverages.

Structurally, a menu (especially à la carte) is a carte containing sections and subsections. Each section is adorned with clear and distinct headings, boldly demarcated by boxes or borders, ensuring ease of navigation for the visitors. It is important to carefully consider the initial presentation of the meal, whether it is displayed on a wall outside the staff dining room, or handed over by the server to the guest. A presentation that is rushed or abrupt, whether it is written or spoken, can create a negative impression and diminish the expectation for the meal.

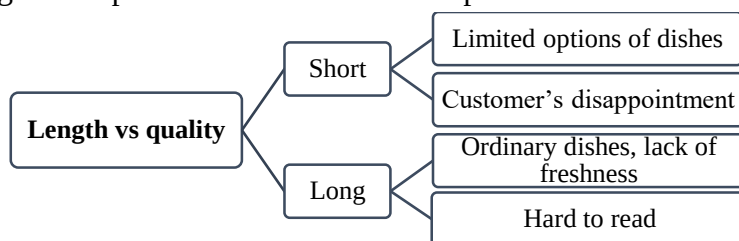


Fig. 3. Duality “length vs quality” in menus

Therefore, the communicative purpose of a restaurant menu is not just to inform the client about the set of dishes offered and their ingredients. Menus are designed to draw attention to the dishes, and convince customers to order them. It can be argued that the menu texts have signs of advertising messages in which they implemented strategies aimed at persuasion and attractiveness, as well as creating a positive emotional client mood.

The five types of menus most commonly used are: à la carte menus (which list the prices for each item separately), static menus (larger menu, typically divided into categories, not changing too often), du jour menus (daily change), cycle menus (with repeated options over a specific period of time), and fixed menus (menu with few options and a fixed total price) [11].

As the purpose of the menu is to convey information about the availability of dishes, their ingredients, and their method of cooking so that one can make a choice from the proposed variety, the names of the dishes (including their ingredients) represent an important component of the menu. The majority of dishes' names are phrases built on attributive and copulative models. At the lexical level, a menu's text is represented by the regionally marked vocabulary in the names of dishes. There is a geographical component functioning as an attributive component, its purpose being to emphasize the uniqueness of the dishes' origin, e.g., *pizza Neapolitana*, *Mexico soup*, *Greek salad*, etc. Another type of attributive relation is represented by a metaphorized component.

Metaphors in cooking can help illustrate abstract concepts by drawing parallels with tangible objects or processes with which the visitors are already familiar. Here, metaphorical linguistic expressions are defined as “words or other linguistic expressions that come from the language or terminology of the more concrete conceptual domain” [12, p. 4]. In this way, metaphors can create a mental image that provides a frame of reference for the culinary concept description. This is evident in the case of “*Pizza Diablo*,” which is cooked using such ingredients as salami, assorted sausages, mushrooms, olives, chili peppers, and mozzarella cheese. The combination of vibrant ingredients predominating in red and black as well as its pungent taste make reference to the Devil (the personification of evil as it is conceived in various cultures and religious traditions), the transference ground being color and pungency. Proper nouns may also function in attributive hypostasis. To illustrate the statement, *pizza Margherita*, *pizza Mario*, etc. will be mentioned. The famous *Caesar salad with chicken fillet* cooked from such savory, creamy, tangy, and crunchy ingredients as chopped romaine lettuce and garlicky croutons, tossed in a creamy dressing made with eggs, olive oil, lemon, and Parmesan, includes the name of its creator, restaurateur Caesar Cardini, an Italian immigrant who operated restaurants in Mexico and the United States [9]. A subtype of attributive relation in the framework of the dish’s name structure is represented by the denotation of the product as descriptive component(s): *beef salad*, *potato balls*, *spinach soup-purée*, *chicken soup*, *chicken skewers*, *lemon cheesecake*, etc. Moreover, the attributive relations are expressed by the use of adjectives reflecting the positive (delicious) nature of the dishes and expressing the attitude towards the dish, its properties, and taste, e.g., *chicken cream soup and mushrooms in crispy cake/supă cremă de pui și ciuperci în chiflă crocantă*.

Having a pronounced ethnocultural specificity, the names of dishes store in their semantics the traditions, customs, and experiences of peoples. The ingredients (*zeamă*, *solyanka*) or the proper names of their creators (*beef stroganoff*, *Olivier salad*, etc.) mainly implicitly or explicitly motivate the names of the dishes. The exploration of the dishes’ names helps to discover their national and cultural specifics. However, it is difficult to determine their internal form in cases of borrowed names. Etymological analysis of the corpus has determined a set of borrowings from English (*cheesecake*, *banana split*, *sandwich*, *steak*, *nuggets*, *BBQ*, *burger*), Italian (*bruschetta*, *ciabatta*, *focaccia*, *lasagna*, *calzone*),

Russian (*solyanka*), French (*croissant*, *croquet*, *pané*), Tunisian (*shakshuka*), Polish/Ukrainian (*draniki*), Spanish (*nachos*), Greek (*gyros*). The denotation of the mentioned dishes is maintained in the original language as they are generally accepted and commonly applied, easy to understand, and do not require translation due to the globalization of gastronomy. Such dishes can be found in any restaurant serving European cuisine.

The menu texts may also include quantitative data indicating, as a rule, the proportions, volume or quantity of ingredients, cooking time, or number of dishes or persons included in the meal: *pizza 5 cheeses /pizza 5 cașcavaluri*, *meat plate/ platou de carne*, *cheese plate/ platou de cașcavaluri*, *maxi plate with chicken wings/ platou maxi cu aripioare de pui*, *maxi plate with chicken nugget/ platou maxi cu nuggets de pui*. Here, the quantity is implicitly rendered by the semantic value of the noun *maxi* (denoting an extra-large amount of dish) and the noun *plate/platou*. According to the Merriam-Webster Dictionary, the word *plate* (polysemantic itself) is defined as (1) “a main course served on a plate” and (2) “food and service supplied to one person” [5]. The key word in the second definition is “one person.” However, the dish is placed in the category of “company”, so Romanian *platou* should be rendered into English as *platter* (“a large plate used especially for serving meat”). Consequently, the issue of the dish’s name translation comes into discussion.

Nowadays, different approaches are applied in the translation of dishes, especially if there is no total equivalent in the target language or a term already fixed in dictionaries. The menu’s structural and content features encode the choice of adequate translation, making it possible to identify a set of translation issues and show ways to solve them. Some dishes have a gastronomic or cultural equivalent recognized by both chefs and gourmards. This is certainly true in the case of the famous and much adored *Olivye/Olivier salad* (traditionally served on any holiday), known in European cultures as *Russian salad*, or *salată de boeuf* for Romanian gourmards. The history of this dish, of course, is not a revelation. Lucien Olivier created the salad in the 1860s for the Hermitage restaurant in Moscow.

Menus represent exceptional, infinite, sometimes witty, or even unintelligent examples of translation gaffes based on language and cultural interference. Inadequate translation of the dish’s name or its ingredients is the most frequently encountered challenge. A traditional Romanian dish called *brânzoaice* (*sweet cheese pastry*) is a cheese-filled pie made of leavened

dough and is often translated as *crullers*. However, its English counterpart, *crullers*, is defined as “a deep-fried pastry like a doughnut, often made from a rectangle of dough with a cut made in the middle that allows it to be pulled over and through itself, producing twists in the sides of the pastry” [9]. On analyzing the definitions, the content/ingredient divergences are evident: *brânzoaice* requires the presence of cheese in the dough, while the dough for *crullers* varies in European cuisine (no cheese). One of the most famous pasta recipes of Roman/Italian cuisine, *pasta/spaghetti Carbonara*, is translated into English as lowercase *carbonara paste* (as well as *paste polo* and *pastes with shrimps*). However, modern European gastronomy uses the term *pasta* (a dish of hot pasta into which other ingredients such as eggs, bacon or ham, and grated cheese have been mixed).

Therefore, as an integral part of the gastronomic discourse, regardless of its concise length, the menu contains a large amount of gluttonic information and reflects both the linguistic features of the text, and the national specifics of the food. The cuisine of certain ethnic groups reflects the spirit of culture and gastronomic preferences due to geographical and economic factors and traditions in which national spirituality and traces of historical background are attested. The translation of gastronomic (menu) texts requires knowledge and skills in the fields of cooking, linguocultural and sociocultural competence. The other side of the coin is that menu translation requires more creativity, since the task of the menu is not only to convey information but also to generate a favorable impression on the reader/visitor. The restaurant specifics also contribute to achieving the translation purpose, motivating the translation strategy applied.

References:

1. Brainyquote.com. [Retrieved June 11, 2023]. Available: <https://www.brainyquote.com/>
2. ОЛЯНИЧ, А.В. Гастрономический дискурс в системе массовой коммуникации (семантико-семиотические характеристики). В: *Массовая культура на рубеже XX—XI веков: Человек и его дискурс*. М.: Азбуковник, 2003, с. 167-200.
3. УНДРИЦОВА, М. Глуттонический дискурс: лингвокультурологические, когнитивно-прагматические и переводческие аспекты (на материале русского, английского, французского и греческого языков). Автореферат канд. диссертации. Москва, 2015.
4. Andy's. [Retrieved April 10, 2023 – June 7, 2023]. Available: <https://www.andys.md>

5. MERRIAM-Webster's Dictionary. Retrieved June 3, 2023]. Available: <https://www.merriam-webster.com/>
6. ПОХЛЕБКИН, В. Большая кулинарная книга. Москва: Эксмо, 2021.
7. DEBCZAK, M. A Brief History of Restaurant Menus. [Retrieved April 15, 2023]. Available: <https://www.mentalfloss.com/article/648117/how-restaurant-menus-changed-food-history>
8. STEINBERG, E., PROST J. A Menu and a Mystery: The Case of the 1834 Delmonico Bill of Fare. *Gastronomic*, 2008, vol.8 (2), p. 40–50.
9. WIKIPEDIA Encyclopedia. [Retrieved May 15, 2023]. Available: <https://en.wikipedia.org>
10. RUZAITE, J. Text typology in translation. A case study of menu translations. *Darbai ir Dienos*, 2006, vol. 45, p. 259–271.
11. TYPES of menu. [retrieved may 10,2023] Available: <https://home.binwise.com/blog/types-of-menu%20>
12. KÖVECSES, Z. Metaphor: A practical introduction. USA: Oxford University Press, 2010.

CZU: 81`276.6:[659.1:641.1/.3]=111=135.1 DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.10054635>

AN ANALYTICAL APPROACH TO FOOD PRODUCTS ADVERTISING IN ENGLISH AND ROMANIAN LANGUAGES

Svetlana CORCODEL

Universitatea de Stat din Moldova

ORCID: 0000-0002-3186-2717

The purpose in writing this paper is to have a close reading of advertisements in order to single out peculiarities of the language of advertising and translation difficulties of print magazine advertisements. It is a kind of analysis and foreseeing of advertisements creation, assimilation and their implementation into the actual specialized vocabulary.

Having specific strategies for reading the original text and careful guidance when translating them can assist the translator to gain confidence and adequate performance in this field.

The desired result is a set of recommendations to be used by linguists, terminologists and specialists in the domain.

Keywords: *challenge, equivalence, interpretation, strategy, system, etymology, domain*

O ABORDARE ANALITICĂ A PUBLICITĂȚII PRODUSELOR ALIMENTARE ÎN LIMBILE ENGLEZĂ ȘI ROMÂNĂ

Scopul cercetării este abordarea analitică a publicității produselor alimentare din perspectiva particularităților limbajului de publicitate și dificultăților de traducere ale acestora în reviste. Lucrarea de față reprezintă o delimitare directă a caracterului controversat al publicității în limba țintă, ori traducerea acesteea cu acuratețe absolută este foarte importantă.

Materialul de studiu include analiza semantică și structurală a reclamei în vocabularul de specialitate deja existent.

Tema este considerată foarte actuală, ținând cont de importanța teoretică și practică pe care o impune drept obiect de studiu multor lingviști, terminologi și specialiști în domeniu.

Cuvinte-cheie: *provocare, echivalență, interpretare, strategie, sistem, etimologie, domeniu*

Introduction

As consumers, we are exposed to hundreds and thousands of commercial messages every day. They appear in the form of billboards, or in the form of newspaper advertisements, TV commercials, coupons, sales letters, publicity, telemarketing calls, or even e-mails. These are just a few of the many communication tools that companies and organizations use to initiate and maintain contact with their customers and clients. We may simply refer to them all as “advertising”. However, in fact, the correct term for these various tools is marketing communication. *Marketing communication* typically refers to all the planned messages that companies and organizations create and disseminate to support their marketing objectives and strategies. *Advertising* is part of marketing communication. It is a type of *non-personal, mass communication*. Most advertising is intended to be persuasive. Historically, advertisers have used the traditional mass media – radio, TV, newspapers, magazines, and billboards – to send their messages [1, p.697].

We have selected a number of advertisements for the food industry, as their target population is large indeed (food is a basic need) and translators should be concerned more than ever with achieving the equivalent effect in the readers of the translated text into Romanian.

Overview on the Research

The main objective of the advertisements translation is to convey the meaning from the source language to the target language. In transferring the meaning, a good translator should have the knowledge of source and target languages, to have a good knowledge about the grammar, cultures, and the skills used in translation. Skills and knowledge in translation are powerful means to produce better works. The knowledge can be gained through reading and understanding while the skills can be further gained by more practices.

Since translation main objective is “*meaning*”, it is very important to study the theory of meaning that is semantics. Thus, we can see that semantics plays a very important role in translation [2, p. 131]. Some international journals on semantics have been reviewed to be able to find out any possible roles that semantics can have in translation.

Ex.: “*I stretch, I crunch... I have to work hard to be this thin. With Newman’s Own frozen pizzas, enjoy all-natural toppings, real mozzarella and extra-crispy crust in just 10 minutes. And because they’re made without shortcuts or compromises, we can let the food speak for itself*” [3], translated as *Mă întinzi, mă ronțai...trebuie să*

depuși mult efort ca să fiu atât de subțire. Cu pizza proprie congelată a lui Newman, savurezi toate topping-urile naturale, adevărata mozzarella și coaja extra-crocantă e gata doar în 10 minute. Și pentru că acestea sunt făcute fără comenzi rapide sau compromisuri, putem să ne asigurăm că alimentele vorbesc de la sine” [3].

The main idea of the advertisement is exposed in the target text and the primary sense of the text is clear. Even if the meaning and the addressee of the source text is not easy to be understood the translator has made some modifications, so that the reader could comprehend the meaning from the original text.

Translators in rendering a text of this kind often face some problems related to meaning. According to Bassnett, untranslatability occurs when it is impossible to build functionally relevant features of the situation into the contextual meaning of the TL text. These happen where the difficulty is linguistic such as ambiguity (due to shared exponent of two or more SL grammatical or lexical items and polysemy) and where difficulty is cultural [4, p.16].

In semantics, there are some methods of analyzing the meaning of a word. The point is that in understanding the meaning we also need to relate it with the context.

Ex.: ““Adventures in Originality” What makes our vegetables stand out from the crowd? Our Rainbow Baby Carrots are exclusive to us, as is our wonderfully creamy Chopin potato. We’re also the first high street retailer to grow British asparagus in the autumn. So if you’re after something unique, there’s only one place to go” [5].

If we draw attention at the title of the advertisement only it is not quite clear what the text deals with. The context helps the reader comprehend the message – it is food.

“Aventuri în Originalitate. Ce face ca legumele noastre să se evidențieze din mulțime? Morcovii Noștri Asemenea Curcubeului sunt exclusivi pentru noi precum e minunatul și cremosul nostru cartof Chopin. Suntem, de asemenea primul comerciant de o importanță mare din stradă care să crească sparanghel britanic în toamnă. Deci, dacă căutați ceva unic, există doar un singur loc unde îl puteți găsi” [5]. Both issues have been preserved: the message and the style.

Another method of analysis is the *componential* method. *Componential analysis*, also called *feature analysis* or *contrast analysis*, refers to the description of the meaning of words through structured sets of semantic features, which are given as “present”, “absent” or “indifferent with reference to feature”. Componential analysis is a method typical of structural semantics, which analyzes the structure of a word meaning [6, p. 32]. Thus, it reveals the culturally important features by which speakers of the language distinguish different words

in the domain. This is a highly valuable approach to learning another language and understanding a specific semantic domain of Ethnography.

Ex.: *"I grow everything without chemicals, especially my baby. At Earth's Best, our farmers really care what's best for growing babies, theirs and yours. That's why our baby food always starts pure and stays that way. It's the Earth's Best way to grow. Certified organic/no chemicals/no added salt, sugar or filler"* [7], that has been translated as *"Nu folosesc chimicale, cu atât mai puțin pentru copilul meu Celor de la Earth's Best le pasă de copii, de ai lor și de ai dvs. De aceea mîncarea pentru bebeluși este întotdeauna sănătoasă. Earth's Best știe cel mai bine cum cum să ajute la dezvoltarea copiilor. Mîncarea organică/fără chimicale/fără sare, zahăr sau arome artificiale"* [7].

The advertisement begins with a testimonial, which acquires universal value. The text creates a problem-solving situation, and the emerging solution is the brand name. The first part is clearly pathos-oriented while the last sentence provides factual information in a concentrated elliptical way which the readership associates with the essential information provided on the label attached to the product. The Romanian version is faithful to the original text, while not affecting the level of naturalness.

The number of semantic primes appears to be in the low-sixties. Examples include the primary meanings of the English words: someone/person, something/thing, people, say, words, do, think, want, good, bad, if, can and because. Semantic primes can be combined, according to grammatical patterns which also appear to be universal, to form simple phrases and sentences such as: "people think that this is good", "it is bad if someone says something like this", "if you do something like this, people will think something bad about you", and so on. The words and grammar of the natural semantic metalanguage jointly constitute a surprisingly flexible and expressive "mini-language" [2, p. 41]. Thus, knowing this theory is very beneficial in translation.

Lexical semantic analyses necessarily involve more or less explicit considerations concerning the number of interpretational variants of a word form that is identifying the lexical items associated with a lexeme.

From the above explanation, we can conclude that semantics plays a very important role in translation study. It provides theories; approaches or methods to meaning that are very useful in translation study.

The translators should not be afraid to break away from semantic translation where persuasion is at stake. They should bear in mind that target texts

are not to be produced without prior knowledge of the style of the specimen target language texts in the indicated genre. Certain expectations are built and this does not mean that the TL specimens are models to be perfectly copied, but the comparison between the stylistic tendencies of the source language text (SLT) and the target language text (TLT) is a starting point for managing the issue of how far to depart from the original [8, p. 12].

The advertisement exploits the universal stereotype of healthy diet. The English text is a mixture of formal elements and informal ones, with the latter prevailing, possibly to point out that the information transmitted is commonplace. The Romanian version is neutral balancing formal elements and informal ones. Thus, the English five portions of fruit and vegetables a day is rendered through an upgrading procedure “o cincime din cantitatea de fructe și legume necesară zilnic” (which translates back as “five percent of the fruit and vegetables for daily consumption”). The original text is emotionally loaded - all-important portions - while the target text is toned down, being more logos-oriented [9, p. 11].

In order to analyze *plot structure* in advertisements, we observed how the events make up a story, whether the events described related to other events in a pattern, in a sequence, through cause and effect, or simply by coincidence [6, p.21]. We also kept in mind to observe our own view on the story, distancing from the chronology of events as it is described in the advertisement. Here are some notable advertisements that present interest in analyzing the structure.

Ex.: “My name is Cheese. I’m tasty. I have no enemies. Despite this you choose not to eat cheese? Not to love cheese? Call me crazy, but what can be better than cheese? What can be more satisfying than to let your mouth embrace a fresh cheeseburger? How can that cheese not be for you? It melts in your mouth, for God’s sake, it melts in your mouth. What more can a human being ask for? Get a cheeseburger. It’s no big deal” [10].

It should be mentioned that there were advertisements containing all the stages of a plot, others had only some of them.

It might be translated as: “*Mă numesc Cașcaval. Sunt gustos. Nu am nici un dușman. În ciuda acestui fapt tu nu vrei să mănânci cașcaval? Nu iubești cașcavalul? Poți să zicică-s nebun zău, dar ce poate fi mai bun decât cașcavalul? Ce poate fi mai satisfăcător decât să leși gura ta să molfăie un cheeseburger proaspăt? Cum ar putea acest cașcaval să nu fie pentru tine? Când se topește în gură, pentru numele lui Dumnezeu, se topește în gura. Ce mai poate cașcaval să vrea un om? Ia un cheeseburger. Nu e un mare lucru” [10].*

This advertisement contains all the stages of a plot structure. The advertisement opens with the presentation of the narrator and the protagonist “Cheese” – “*My name is Cheese. I’m tasty. I have no enemies*”. Immediately after this, the inciting moment arises “*Despite this you choose not to eat cheese?*” The story is triggered now and we can feel the pitch of the voice of the protagonist raise as he brings more arguments trying to guess why people might not possibly like cheese “*Call me crazy, but what can be better than cheese?...*”. When the monologue gets to its highest point and the reasons become totally absurd “*Did you get bitten by a cheese?*” it can be unarguably said that the climax point was attained. After that, the tension in the narrative is decreasing “*The cheese that makes you write to the beautiful lost love that you never dared to talk to, way back at that discotheque in 1998*”. The fragment from the climax until this passage, including it, constitutes the falling action. The conclusion of the narrative is given in the denouement “*How can that cheese not be for you? It melts in your mouth, for God’s sake, it melts in your mouth. What more can a human being ask for? Get a cheeseburger. It’s no big deal. Jalna Fat Free yoghurt is a true miracle of nature. Its fat free and free of many other things as well, such as artificial colours, sweeteners and flavours. Jalna Fat Free yoghurt does not compromise on taste because it has been made in the traditional way, smooth, creamy, with real fruit puree, and created and set in its own tub. We believe it’s the only way to make a real fat free yoghurt. Jalna is real yoghurt. Created and set in its own tub* [10].

“*Iaurtul dietetic Jalna este un adevărat miracol al naturii. Nu conține nici grăsimi și nici coloranți artificiali, îndulcitori și arome. Iaurtul dietetic Jalna nu face rabat de la calitate pentru că este un produs fabricat după o rețetă tradițională, fin, cremos, cu fructe, creat și păstrat în propriul său borcan. Credem că aceasta este singura rețetă pentru un adevărat iaurt dietetic. Jalna este un iaurt adevărat. Creat și păstrat în propriul său borcan*” [10].

At the syntactic level, the Romanian verb does not compulsorily require the presence of the subject, but the subject is marked by specific verb endings (here -em indicates the first person plural). If the subject has been preserved, the construction would have been emphatic in Romanian, while in English the tone is neutral. In spite of this difference, both the English and Romanian readership are aware that the first person plural used in the advertisement is potentially inclusive-of-addressee.

Inciting moment is a part of the exposition and might go unnoticed in some narrative stories. Contrarily, in the advertisement that follows the inciting

moment is at the very beginning of the story and triggers the rest of the monologue of the protagonist, while exposition is absent.

Ex.: "I really don't know if I should smoke... but my brothers and my sweet-heart smoke, and it does give me a lot of pleasure. Women began to smoke, so they tell me, just about the time they began to vote, but that's hardly a reason for women smoking, I guess I just like to smoke, that's all. It so happens that I smoke Chesterfield. They seem to be milder and they have a very pleasing taste" [11].

"Eu chiar nu știu dacă ar trebui să fumez ... dar frații mei și iubirea mea fumează, și aceasta îmi oferă multă plăcere. Femeile au început să fumeze, așa că mi-au zis, chiar înainte de momentul în care trebuiau să voteze, dar este greu să interzici așa un motiv femeilor. Cred că simplu îmi place să fumez, atât. Se întâmplă să fumez Chesterfield. Ele par să fie mai ușoare și au un gust foarte plăcut" [11].

The rising action immediately follows the inciting moment as the protagonist thinks about the reason behind his smoking habit "but my brothers and my sweet-heart smoke, and it does give me a lot of pleasure. Women began to smoke, so they tell me, just about the time they began to vote, but that's hardly a reason for women smoking". Though his reflections go in vain, as there is no better explanation for him smoking as only "I guess I just like to smoke, that's all". This idea represents the climax of the whole monologue. There is no clear distinction between falling action and denouement too "It so happens that I smoke Chesterfield. They seem to be milder and they have a very pleasing taste".

After analyzing the plot structure of advertisements we can generalize our findings by saying that there are many advertisements containing all the stages of the plot structure, as suggested by Vereshchagin G., and there are, as well, advertisements intentionally lacking some of the stages [6, p. 61]. At the origin of omitting some of the stages of the plot structure stays, the desire to attract the reader's attention, by making him picture what has happened before the climax, or after the climax. Certain is the fact, that a good advertisement should have a climax, as it is, along with the denouement the most memorable and important places in an advertisement, and all the important information about the brand should be necessarily mentioned in the climax or the denouement of the story.

Conclusion

In conclusion, we may say that advertisers use a variety of techniques to create effective advertisements, to maximize the appeal for a targeted (large)

group, to educate the readership to trust the opinions voiced, to secure the intended reading of the text for the benefit of the product and brand.

On the one hand, linguists refer to advertising considering it a form of discourse, as advertisements have influenced not only the structure of language and the lifestyle, but also the content of routine daily acts of communicative exchanges. On the other hand, the translation of advertisements is complicated by the need to save the positive face of the brand and to secure the psychological impact on the prospective buyers while also negotiating the transmission of information.

However, we have to remember that translation is not just a movement between two languages but also between two cultures. Cultural transposition is present in all translation as degrees of free textual adaptation departing from maximally literal translation, and involves replacing items whose roots are in the source language culture with elements that are indigenous to the target language. The translators exercise a degree of choice in their use of indigenous features, and, consequently, successful translation may depend on the translators' command of cultural assumptions in each language in which they work.

References:

1. KHAN, S. A. *The Distinction Between Term and Word: A Translator and Interpreter Problem and the Role of Teaching Terminology*. Elsevier Ltd., 2016. p.696-704.
2. LARSON, M. *Meaning-Based Translation*, Lanham, University Press of America, 1984. p.537.
3. www user survey. (n.d.). Retrieved May 18, 2023 from <http://beaugrande.com/Intro1981Five.htm>
4. BASSNETT, S. *Translation Studies: Revised Edition*. London: Routledge. Cambridge international dictionary of English. 1995. London: Cambridge University Press, 2000. p.172.
5. www user survey. (n.d.). Retrieved May 18, 2023 from <http://beaugrande.com/Intro1981Six.htm>
6. KOSTOMAROV, M., Vereshchagin, G. *Language and Culture: Three Linguistic and Area Studies Theories*, Moscow, 2005. p. 215.
7. www user survey. (n.d.). Retrieved May 20, 2023 from <http://beaugrande.com/Intro1981Seven.htm>
8. MOLLANAZAR, H. *Principles and Methodology of Translation*, Tehran, SAMT, 2004. p.256.
9. BARTHES, R. *Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption*. In *Food and Culture*, A Reader, ed. by Carole Counihan and Penny Van Esterik, 23–30. New York: Routledge, 2013. p.16-170.
10. www user survey. (n.d.). Retrieved May 22, 2023 from <http://beaugrande.com/Intro1981Eight.htm>
11. www user survey. (n.d.). Retrieved May 22, 2023 from <http://beaugrande.com/Intro1981Nine.htm>

CONTEXTUALISED TRANSLATION OF FOOD-IDIOMS FROM ENGLISH INTO ROMANIAN: A CASE STUDY

Ina SÎTNIC

Moldova State University

ORCID: 0000-0002-8177-9866

Using appropriate strategies to translate idiomatic expressions determines the quality of the translation product. As a rule, the meaning of these expressions cannot be extracted from each of the component words of an idiom. This article presents the results of a cross-sectional study, carried out with the purpose to analyse the quality of contextual translation of food-idioms and to determine the translation strategies applied by a group of 20 first-year students studying in the Department of Translation, Interpreting and Applied Linguistics. The strategies used by the students for rendering idiomatic expressions is based on the typology of Prof. Mona Baker. The teaching material proposed to the students is a text written in an informal register, containing 20 idiomatic expressions associated with the field of gastronomy. The data obtained from the qualitative analysis showed that *paraphrasing*, i.e. the use of non-idiomatic and stylistically neutral linguistic units, was the optimal choice as a translation strategy; it was also a method of idiomatic translation of the text from English into Romanian.

Keywords: *idiomatic expression, translation strategy, contextualised translation, translation process.*

STUDIU DE CAZ ASUPRA TRADUCERII CONTEXTUALE DIN ENGLEZĂ ÎN ROMÂNĂ A EXPRESIILOR IDIOMATICE ASOCIATE GASTRONOMIEI

Utilizarea strategiilor potrivite pentru a traduce expresii idiomatice determină calitatea produsului traducerii. De regulă, sensul acestor expresii nu poate fi extras din fiecare dintre cuvintele care compun aceste expresii. Articolul de față prezintă rezultatele unui studiu transversal, realizat cu scopul de a analiza calitatea traducerii contextuale a unor expresii idiomatice asociate cu alimente și de a determina strategiile de traducere aplicate de un grup de 20 de studenți din anul I, care își fac studiile în cadrul departamentului Traducere, Interpretare și Lingvistică Aplicată. Participanții au aplicat strategiile de traducere a expresiilor idiomatice fundamentate pe tipologia prof. de traductologie Mona Baker. Materialul didactic propus studenților este un text scris în

registru informal, care conține 20 de expresii idiomatice asociate domeniului gastronomiei. Datele obținute din analiza calitativă au arătat că *parafrizarea*, adică utilizarea unor unități lingvistice non-idiomatice și neutre din punct de vedere stilistic, a reprezentat alegerea optimă ca strategie de traducere, inclusiv ca metodă de traducere idiomatică a textului din limba engleză în limba română.

Cuvinte-cheie: *expresie idiomatică, strategie de traducere, traducere contextualizată, process de traducere.*

Introduction. Idioms and culture

Although translation is recognised as a crucial aspect of communication in the present era, its significance is particularly emphasised in the field of higher education, where students have to accomplish different tasks of translation in order to showcase their achievements. The act of translation not only helps them understand the idiosyncrasies of the subject of Translation Studies, but also contributes to the advancement of knowledge and scientific progress. In this context, culture is not limited to the arts or human intellect, but instead, it encompasses all aspects of life that are shaped by social conditioning in the broader anthropological sense [1, p.39].

Culture is not static, but rather constantly evolving and it has significant implications for the process of translation. In this respect, the idioms we use on a daily basis are a reflection of the language's characteristics, as well as the community's way of life and culture and the formation process of idioms is closely tied to the community's way of life. Cultural characteristics also have a significant impact on the use of linguistic expressions in everyday life. The interaction between culture and language is thus inevitable and ongoing, as long as both exist.

From a linguo-cultural perspective, an *idiom* is a fixed expression, which is specific to a particular language, that cannot be translated literally into another language because its meaning cannot be deduced from the analysis of the structure and the sense of the elements that make it up. [2, p. 72] For example, the literal translation of the food-idiom "*to use one's noodle*" does not mean anything and does not refer to using any noodles for anything. Fixed expressions should not be changed; therefore, literal translation is not recommended. To translate idioms, phrasal verbs, and proverbs, one should find functional equivalents that exist in the language.

It depends on a variety of elements as opposed to only whether the target-language has an idiom with a similar meaning when determining how an idiom or fixed expression can be translated. Other factors include whether the use of idiomatic language is appropriate or inappropriate for a particular level of formality in the target-language, as well as the significance of the specific lexical elements that make up the idiom, such as whether they are used elsewhere in the source-text, either in a spoken or visual form.

A translated text, whether prose or poetry, fiction or nonfiction, is judged acceptable when it reads fluently, when the absence of any linguistic or stylistic peculiarities makes it seem transparent, giving the appearance that it reflects the foreign writer's personality or intention or the essential meaning of the foreign text—the appearance, in other words, that the translation is not in fact a translation, but the “original.” [3, p. 1]. Therefore, context is needed in a sense-for-sense translation.

Moreover, it is widely acknowledged that cultural transference is crucial in the process of translation. This is evident in the frequent use of the term ‘cultural’ and its derivatives in modern literature on translation. Whenever there is a cultural imbalance between two language communities, it is reflected in the way their members communicate, which can create problems of obscurity and unacceptability in the culture of the target language. As professor of translation studies J. F. Aixela states: “This, faced with the difference implied by the *other*, with a whole series of cultural signs capable of denying and/or questioning our own way of life, translation provides the receiving society with a wide range of strategies, ranging from conservation (acceptance of the difference by means of the reproduction of the cultural signs in the source text), to naturalization (transformation of the other into a cultural replica).” [4, p.54]. The linguist also considers that the choice of these strategies will indicate the level of acceptance by the target society and its stability.

The role of the translator in recreating a cultural target-text is determined by their linguistic and translation skills. Moreover, a translator would need cultural sensitivity in manipulating idioms.

Method of research

The study aims at determining the most suitable and commonly used strategies applied by the students to handle the contextual meaning of idiomatic expressions and to achieve appropriate target-texts. Prior studies on idiom

translation (on English-Arabic, English-Indonesian language combinations) show that *paraphrasing* is the most dominant translation strategy.

Since we have observed a tendency among our students to stylistically neutralise and use a more colloquial self-expressed translation product rather than use a pre-existent idiom, we hypothesise that *paraphrasing* should be the most common strategy applied by the participants in our study.

The empirical study was carried out at the Department of Translation, Interpretation and Applied Linguistics within the Faculty of Letters during a lesson on the topic “Context in translation” in the subject of Introduction to Translation Studies. This is a transversal study, involving twenty students in the first year with English as their first language of study. Students’ task was to translate a text titled *Bringing home the bacon on the gravy train* [5] from English into Romanian. The 211-word text which contains 20 food idioms was retrieved from *The Internet TESL Journal*.

In organising and conducting the study, students had to accomplish the following activities:

1. Read the text for the overall contextual understanding of the idiomatic expressions;
2. Do a pre-translation exercise consisting of matching the food-idiom phrases with their non-idiomatic intralingual translation into English. This was to facilitate the insertion and alignment of idiom correspondents in context (target-text).
3. Translate the text into Romanian, applying M. Baker’s strategies for translating idioms and identifying the most suitable equivalents for the food idiomatic expressions.

Students performed the pre-translation exercise as well as the translation of the text during a seminar lesson which lasts 90 minutes.

For the purpose of the present study, we used *the descriptive qualitative method*, which means that we analysed the data and the findings in the form of descriptions. In the process of data collection and investigation we used the method of *content analysis* in relation to the following aspects: determining the contextual adequacy of the equivalents used by the students in translating the idiomatic expressions, establishing the accuracy of the translation strategies used and assessing the overall translation quality of translation in terms of translation norms, more precisely *accuracy*, *acceptability*, and *readability*.

Data analysis and discussions

Culture is a dynamic system and it is in constant change; therefore, it plays a significant role in communication and in the translation act. P. Newmark defines culture as “the way of life and its manifestations that are peculiar to a community that uses a particular language as its means of expression” [7, p. 94]. Also, P. Newmark is of the opinion that identifying cultural words is usually straightforward as they are linked to a specific language and cannot be translated directly. However, various cultural practices are described using ordinary language. In such cases, literal translation may change the intended meaning, and it may be necessary to provide a descriptive-functional equivalent. In 1988 the linguist proposed several procedures for addressing cultural differences: *transference, naturalisation, cultural equivalent, functional equivalent, descriptive equivalent, synonymy, through-translation, shifts or transpositions, modulation, recognised translation, translation label, compensation, componential analysis, reduction and expansion, paraphrase, other procedures, couplets, notes, additions, glosses* [7, p. 95]. We consider this typology quite vast and although idioms are embedded with cultural connotation and portray culture in itself, the typology would rather apply to realia. Moreover, it would have been difficult for first year students who have only been familiarised with translation strategies and techniques to apply this classification.

On the other hand, M. Baker’s perspective on translating idioms is rather straightforward as it is much more accessible to the participants of this study. The rationale behind selecting this very classification also resided in that the students were only to some extent familiarised with the concept of *translation strategies* at the time of conducting the study and had not had extensively applied the strategies during didactic activities. Therefore, we considered that M. Baker’s typology would facilitate their understanding and application of the translation strategies. Students were briefly introduced to the underlying characteristics of each of the translation strategies in the mentioned typology.

M. Baker’s perspective on idioms is that they are rigid language structures that offer minimal possibility for alteration in their form and they frequently convey meanings that cannot be inferred from their individual components [8, p. 69]. An idiom such as **gravy train** (a way of making money quickly, easily, and often dishonestly) or **the cream of the crop** (the best of a group of similar things or people) does not allow variations in form under normal circumstances. Except

when the translator deliberately intends to use humour, wordplay, or for other reasons, typically it is not possible to perform any alterations with an idiom. The following examples are food-idioms which successfully illustrate the rationale above:

1. change the word order, e.g. **bread and butter**, not *butter and bread*,
2. delete a word, e.g. **the cream of the crop**, not *the cream of crop*,
3. add a word, e.g. **one's cup of tea**, not *one's cup of strong tea*,
4. replace a word with another, e.g. **a piece of cake**, not *a slice of cake*,
5. change its grammatical structure, e.g. **spill the beans**, not *beans were spilled*.

Being an element of culture and the object of this study, an idiom can be viewed from the perspective of “a word that often does not permit the usual variability they display in other contexts” [6, p. 236].

M. Baker's typology of strategies for translating idioms [8, pp. 77-87] is presented below.

1. *using an idiom of similar meaning and form* refers to using an idiom in the target language that conveys a similar meaning as the source-language idiom and uses equivalent lexical items, but this kind of match is rare.

2. *using an idiom of similar meaning but dissimilar form* means that it is often possible to identify an idiom in the target language whose meaning is similar to that of the source idiom, but which consists of distinct lexical components.

3. *translation by paraphrase* appears to be the most common employed strategy of translating idioms, particularly when a suitable match cannot be identified in the target language, or when using idiomatic language in the target text appears unsuitable due to differences in stylistic preferences between the source and target languages.

4. *translation by omission* may be because the idiom has no close match in the target language, its meaning cannot be easily paraphrased, or for stylistic reasons.

5. *literal translation*.

The appropriateness of applying any of M. Baker's translation strategies relies on the context in which a particular idiom is being translated. The first strategy may appear to be the optimal solution, but it is not always the case. Aspects such as style, register and rhetorical effect must also be considered.

Having analysed the translation versions provided by the participants in the study, we determined that overall, only translations of the following idioms are related to the field of *gastronomy*:

- ***put bread and butter on the table*** – ***a pune pâine pe masă*** (pâine),
- ***the cream of the crop*** – ***crema cremelor, cireașa de pe tort*** (cremă, cireașă, tort).

Other expressions entirely lose their original imagery related to food and, in turn, acquire new cognitive representations associated with *flora* as in the example presented below:

- ***a piece of cake*** – ***floare la ureche*** (floare).

Some translation versions serve as examples related to *fauna*:

- ***spill the beans*** – ***a-i scăpa porumbelul*** (porumbel),
- ***gravy train*** – ***a găsi peștișorul de aur*** (peștișor).

Translation was also done through shift of imagery towards *anatomy*-related linguistic units illustrated as follows:

- ***to chew the fat*** – ***a scărpină limba*** (limbă),
- ***one smart cookie*** – ***om cu scaun la cap*** (cap),
- ***to polish the apple*** – ***a intra pe sub piele*** (piele).

Substitution of imagery in translation was also possible through use of different *concrete objects*:

- ***gravy train*** – ***a face un car de bani/ a face bani cu ciocanul/ a-i cădea din pod*** (car, bani, ciocan, pod),
- ***butter someone up*** – ***a-i da apă la moară*** (moară),
- ***out to lunch*** – ***dus cu pluta*** (plută).

Abstract objects and adjectives are also used as substitutes of food-idioms in translation, in order to acquire a natural version in Romanian:

- ***use one's noodles*** – ***a pune mintea în mișcare*** (mișcare),
- ***to chew the fat*** – ***a sta la taifas / a sta la taclale*** (taclale),
- ***to be nuts about something*** – ***a fi nebun după ceva*** (nebun).

Action verbs can be identified in the following translation versions:

- ***to chew the fat*** – ***a bate apa-n piuă/ a scărpină limba*** (a bate, a scărpină),
- ***to butter someone up*** – ***a peria pe cineva*** (a peria),
- ***use one's noodles*** – ***a pune mintea în mișcare*** (a pune în mișcare).

Several expressions in Romanian were obtained through a combination of types of imagery:

- **a piece of cake** (food) – **floare la ureche** (flora + anatomy),
- **one smart cookie** – **om cu scaun le cap** (concrete object + anatomy),

Figure 1 below presents a visual representation of the shift of imagery in translating food-idioms from English into Romanian.

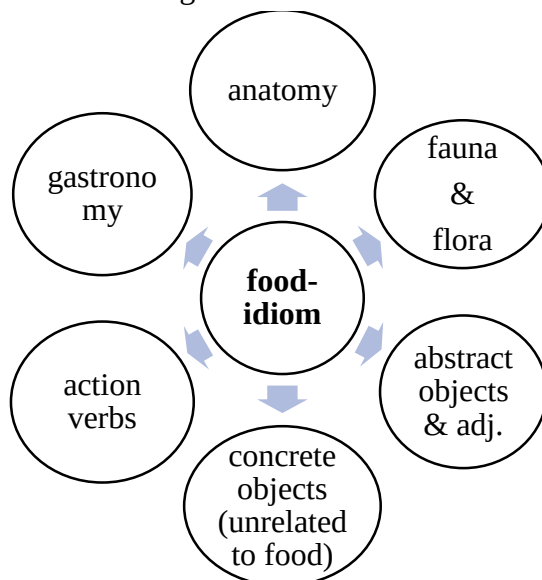


Fig. 1 Shift of imagery in translating food-idioms (author).

Among the 20 idiomatic expressions related to food, no translation version (0%) was obtained by means of using *an idiom of similar meaning and form*. The expressions that were translated using *an idiom of similar meaning but dissimilar form* (5.5% in total), were all phrases with figurative and familiar connotation. The most used translation strategy was *paraphrasing*, which accounted for 90.75% of the total number of idioms. *Omission* represented 3.75% of the total number of translation versions, while *literal translation* was completely overlooked (0%) because it was not considered a suitable strategy that would have produced adequate versions.

In a post-translation and quality assessment interview with the participants some of them stated that should they have been allotted more time to translate or to do the task as home assignment, they would have probably resorted to *using an idiom of similar meaning but dissimilar form* more frequently.

Having analysed the contextual translation of food-idioms, we determined that students' translation versions almost entirely reflect the exact message of the original with only a few exceptions where word-for-word translation of idioms *hot potatoes* as *cartofi fierbinți* or *gravy train* rendered as *trenul cu sos*, was conducive to semantic errors. Similarly, the literal translation of the idiom *big cheese* as *mare brânză* (in Romanian, *mare brânză* means *an insignificant thing, an unimportant matter*) retains the colourful feel to the food image of the expression, although the meaning of the phrase and its stylistic effect are lost and the sense of the sentence is altered altogether.

Per general, the idiomatic expressions were translated appropriately in context, which means that one of the translation norms which states that the translation should read as if it were written in the target-language, was successfully applied. Discourse fluency was achieved through linguistic readability, maintaining consistent syntax and accomplishing precise meaning.

Conclusions

The study shows that one of the major problems in translating idioms is the discrepancy between the cultures and the languages in contact. The more pronounced the differences between source and target languages are, the more challenging it becomes to convey the intended communicative effect.

We have determined that the most commonly used strategy for translating food-idioms was *paraphrasing*. This could be due to the type and nature of the text and because the students may have had difficulties with finding equivalent idioms in the target language. *Using an idiom of similar meaning but dissimilar form* and *omission* were also employed but to a very small extent. *Idioms of similar meaning and form* were not used at all because of the dissimilarities of the linguistic system between English and Romanian. Finally, *literal translation* was also disregarded for the reasons mentioned in the introductory chapter of our paper.

At textual level, the students managed to render the message fluently, cohesively and coherently, using appropriate register, vocabulary and logical markers. This contributes to achieving a text that sounds natural and communicates the same message in Romanian.

References:

1. SNELL-HORNBY, M. *Translation Studies: An Integrated Approach*. John Benjamins Publishing Company. 1995, 170p.
2. LUNGU-BADEA, G. *Mic dictionar de termeni utilizati în teoria, practica si didactica traducerii*. Timișoara: Editura Universității de Vest. 2012, 221p.
3. VENUTI, L. *The Translator's Invisibility. A history of translation*. London and New York: Routledge. 1995. 353p.
4. AIXELA, J.F. Culture-specific Items in Translation. In ALVARE R., VIDAL C.A. (Ed.), *Translation Power Subversion*. WBC Book Manufacturers Ltd. Clevedon 1996, pp.52-77.
5. *Bringing home the bacon on the gravy train*. Text available at: <http://iteslj.org/Lessons/Ting-FoodIdioms.html>
6. CRYSTAL, D. *A Dictionary of Linguistics and Phonetics*. 6th edition. Blackwell Publishing. 2008, 529p.
7. NEWMARK P. *A textbook of Translation*. Prentice Hall International. 1988, 292p.
8. BAKER, M. *In other words: A Coursebook On Translation*. London and New York: Routledge. 1992, 369p.

ANNEX. Source-text used in the study.

Bringing home the bacon on the gravy train

Bob works hard to **bring home the bacon**¹, and put **bread and butter**² on his family's table. Every morning, he drags himself to his desk at the bank and faces his tedious 10-hour-a-day job. His boss, Mark, is a **bad egg**³ but has somehow taken a liking to Bob so he always speaks well of Bob in front of Mr. Davies, the owner and **big cheese**⁴ of the company. Mark tells Mr. Davies that Bob's **the cream of the crop**⁵ and is **one smart cookie**⁶ who **uses his noodles**⁷. Mark likes **to chew the fat**⁸ with Bob during coffee break and discusses **half-baked**⁹ company plans with him because he trusts Bob and knows that Bob won't **spill the beans**¹⁰ behind his back. On these occasions, Bob tries to avoid any **hot potatoes**¹¹ and, even if Mark isn't **his cup of tea**¹², Bob makes an effort to **butter him up**¹³ by leading Mark into discussions about electronic gadgets which Mark **is nuts about**¹⁴. Bob really thinks that Mark is **out to lunch**¹⁵ and **nutty as a fruitcake**¹⁶, but **in a nutshell**¹⁷, if he **polishes the apple**¹⁸, his job could become **a piece of cake**¹⁹ and maybe one day he will find his **gravy train**²⁰.

CZU: 2-57:392.8(091)

DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.10056844>

PELERINAJELE ISTORICE DIN EVUL MEDIU PÂNĂ ÎN PREZENT: O CULTURĂ A MÂNCĂRII ȘI A SUPRAVIETUIRII

Olesea BODEAN-VOZIAN
Universitatea de Stat din Moldova
ORCID: 0000-0002-2945-0318

Începând cu epoca medievală și până în prezent, orice pelerinaj a reprezentat nu doar o căutare a unui leac pentru suflet, ci și un prilej de a face cunoștință cu delicatesele gastronomice. De-a lungul principalelor trasee, pelerinii au descoperit întotdeauna peisaje unice, sate pitorești, dar și tradiții culinare și vinicole și arome străvechi. Timp de sute de ani, pelerinii au parcurs traseele în căutarea harului, iar în prezent, aceștia își îndreaptă pașii spre aceleași locuri sfinte, în căutarea unei ghidări spirituale și a experiențelor culinare autentice.

Cuvinte-cheie: *pelerinaj, traseu, istorie, cultură, religie, spiritualitate, delicatese*

HISTORIC PILGRIMAGES FROM THE MIDDLE AGES UNTIL PRESENT DAY: A CULTURE OF FOOD AND SURVIVAL

From medieval times to the present day, pilgrims travelled not only in search of a cure for their soul but also to discover culinary specialties. Along the main routes, pilgrims have always encountered unique landscapes, and picturesque villages, but also food and wine traditions and ancient flavours. For hundreds of years, pilgrims have travelled the routes in search of grace, and today they journey to the same holy places in search of authentic spiritual guidance and culinary experiences.

Keywords: *pilgrimage, route, history, culture, religion, spirituality, specialty*

*Jesus invited us not to a picnic, but to a **pilgrimage**.*

He offered us, not an excursion, but an execution.

B. Graham

Termenul „pelerin” provine din latinescul *peregrinus*, care înseamnă străin, călător sau un rezident temporar. Pentru creștinii latini și greci, pelerinul era cel ce străbătea mari distanțe pe drumuri de țară, pentru a se închina la mormintele martirilor, la moaștele unui sfânt într-o catedrală sau la icoane făcătoare de

minuni; cel ce vine din toată lumea (cunoscută), umblând pe urmele lui Hristos, ale apostolilor, ale sfinților [1].

Primele pelerinaje în creștinism au loc foarte devreme – încă în sec. II-III, grupuri de credincioși cutreieră Iudeea pe locurile în care au predicat Isus și apostolii. În Occidentul catolic pelerinajul spre Ierusalim a fost extrem de popular pe durata Evului Mediu, iar după cucerirea Ierusalimului de către arabi, creștinii occidentali descoperă o mulțime de situri locale – Lourdes, Compostella, Roma – care devin foarte frecventate [2].

Începând cu secolul al IV-lea, liderii Bisericii și personalitățile creștine au început a promova pelerinajul drept o modalitate de purificare spirituală și de apropiere de Dumnezeu [3]. Astfel, oamenii pornesc spre locurile sfinte, încărcate de har, iar aceste călătorii sunt adesea lungi și dificile, pelerinii fiind nevoiți să se bazeze pe orice fel de hrană pe care o găsesc pe drum. În modul acesta, de-a lungul timpului, pelerinii au parcurs distanțe mari pentru a descoperi lumea celorlalți prin credință, dar și prin „stomac”; cu alte cuvinte, au văzut și „au gustat” din mila și măreția Domnului.

Pelerinajul, ca fenomen global, este întâlnit în diferite culturi și religii. Trasarea originii pelerinajelor este dificilă, însă, se cunoaște cu certitudine că acestea constituie un pilon de bază al religiilor mondiale. Astfel, izvoarele istorice arată că pelerinajul nu este o practică răspândită și importantă doar în creștinism, ci și în alte tradiții religioase majore, cum ar fi budismul, hinduismul, islamismul etc. În fiecare dintre aceste tradiții, numeroase centre sacre s-au transformat în puncte de atracție importante pentru credincioșii care urmăresc să își întărească credința. Locurile de pelerinaj sunt, în general, marcate de prezența unor construcții fizice impresionante și care, în general, inspiră un sentiment de admirație vizitatorilor. Marile catedrale din centrele de pelerinaj, templele budiste proeminente, moscheile din principalele locuri de pelerinaj musulmane, toate vorbesc despre o grandoare care denotă o putere spirituală.

După importanță și amploare, se disting patru mari destinații ale pelerinajului creștin: Ierusalim (Israel), Roma (Italia), Santiago de Compostela (Spania) și Nidaros (Trondheim, Norvegia). În trecut, călătoriile spre aceste destinații se făceau pe trasee complicate, periculoase și puteau dura luni sau chiar ani. De exemplu, în trecut, pelerinii urmau drumul Sfântului Iacov, fiind în căutarea iertării și milosteniei. În prezent, o bună parte din pelerini își croiesc drumul spre nordul Spaniei, spre Santiago de Compostela, pentru a descoperi

tradițiile vinicole și gastronomice locale, așa precum caracatița fiartă presărată cu boia de ardei și ulei de măsline, ardeii de Padròn, brânzeturile sau tarta de Santiago.

Catedrala din Canterbury (Anglia), *Lourdes* (Franța) și *Sfânta Casă a Maicii Domnului* (Loreto, Italia) constituie alte destinații importante. Lourdes reprezintă al treilea loc de pelerinaj al lumii catolice, după Roma și Ierusalim, aici ajungând anual peste 5 milioane de pelerini [4] care au ocazia de a gusta dintr-o gamă variată de produse specifice, ca de exemplu, brânzeturile produse local, mielul de lapte din Pirinei, diverse feluri de mâncare pe bază de carne de rață și de gâscă sau păstrăv.

În ceea ce privește marele pelerinaj spre Mecca sau Hajj-ul, acesta reprezintă o forță motrice imensă pentru musulmani din punctul de vedere al schimbului cultural. Pe perioada aflării în orașul sfânt, pelerinii pot consuma fructe uscate, pepene verde, castraveți, portocale, banane și avocado, dar și gusta din bucătăria locală. În pofida cunoștințelor și a practicilor bune, pelerinii veniți la Mecca au raportat unele abateri legate de siguranța alimentelor și a apei în timpul Hajj-ului. Prin urmare, autoritățile saudite au început să interzică pelerinilor să aducă cu ei anumite produse alimentare, excepție făcând conservele destinate consumului personal în cantități mici, cu condiția ca acestea să fie în recipiente ușor de inspectat [5].

În hinduism, există cinci îndatoriri numite *pancha kriya* pe care adepții religiei trebuie să le respecte: *upasana*; *utsava*; *dharma*; *tirthayatra* (pelerinajul) și *samskara*. Astfel, cei mai mulți hinduși merg în pelerinaj, alegând între cele șapte râuri sacre sau vastele complexe de temple, sau alte mii de locuri sfinte din India [6]. În hinduism se practică un ritual special, numit *mahaprasad* – mâncarea este pregătită în templu și distribuită tuturor pelerinilor, practică ce promovează unitatea națiunii. Pe lângă aceasta, în timpul pelerinajelor, hindușii sunt îndemnați să consume hrană ușoară, vegetariană.

De fapt, îndemnuri legate de pelerinaj și mai cu seamă, de alimentație, pot fi găsite în diferite manuscrise și ghiduri, ca de exemplu, în *El Códice Calixtino*, compilat încă în secolul al XII-lea sau în lucrarea *De regimine et via itineris et fine peregrinantium* de Adamo da Cremona, apărută în secolul al XIII-lea. Tradițiile ascetismului monastic prescriau restricții în ceea ce privește consumul de alimente și băuturi în timpul pelerinajului, în special pentru cei bogați, care erau obișnuiți cu mesele copioase [7].

Este un lucru știut că pelerinii obișnuiau să călătorească urmând anumite trasee pe uscat sau pe mare. Călătoria pe mare implica adesea condiții destul de precare. Pe lângă miasme și îmbulzeală, mâncarea prezenta și ea un pericol – după câteva zile de călătorie, carnea se infesta cu viermi, pâinea sau copturile miroseau a urină de șobolan, iar apa nu mai era bună pentru consum [8]. Mulți pelerini medievali erau epuizați din cauza drumului anevoios și acceptau orice hrană pe care o puteau găsi sau care le era oferită, în timp ce unii consumau cu strictețe doar alimente de post, iar alții refuzau orice fel de mâncare. În multe cazuri, pelerinii erau salvați de propriile provizii care constau doar din pâine cu sare și apă, însă, acestea nu întotdeauna erau disponibile, iar apa nu era întotdeauna bună de băut. Pentru a evita problemele digestive, pelerinii cu experiență recomandau celor care porneau la drum să își ia propria hrană, inclusiv ghimbir, smochine și cuișoare [9].

De-a lungul itinerarelor, pelerinii își procurau hrana în diverse moduri. Unii aduceau cu ei alimente de acasă, cum ar fi pâine, brânză și carne uscată, însă, cantitatea acestora era infimă, deoarece traista pelerinului era neîncăpătoare, cu loc pentru câteva merinde, apă, monede și crucifixuri; în plus, exista practica de împărtășire a bucatelor cu ceilalți. Erau și pelerini care se bazau pe cerșitul de mâncare de la populația locală sau pe ofrandele alimentare – ajutorul acordat unui pelerin era considerat o faptă bună. Și bisericile, și mănăstirile distribuiau hrană pelerinilor (pomână). Uneori, pelerinii puteau mânca carne, pește sau legume, dar aceste produse nu erau întotdeauna disponibile [8].

În prezent, pelerinii sunt ghidați să ia cu sine mâncare neperisabilă. Pe toata durata pelerinajului, oamenii pot posti ori pot renunța la carne. În rest, pelerinul trebuie să se alimenteze în mod corespunzător efortului depus. Totuși, mai sunt exemple de pelerinaje pe durata cărora oamenii se abțin de la hrană, așa precum cel efectuat de câțiva români în 2022 [10]: pelerinii au mers 25 de zile pe jos, însumând peste 1.000 de kilometri și au consumat doar apă sau pelerinajul din apropierea lacului Lough Derg din Irlanda, unde nu este permis de a aduce alimente, băuturi sau dulciuri. Pelerinii au o singură masă pe zi: ceai negru și pâine prăjită sau prăjituri din fulgi de ovăz, iar în rest pot bea doar apă [11]. În tradiția românească, pelerinajele oscilează între cele sfinte și cele lumești: oamenii îmbină nevoia de a fi aproape de slujbe cu nevoia de a gusta la sfârșit din sarmale și cozonaci – două feluri de bucate românești tradiționale, care, de fapt, au fost moștenite de la alte popoare și adaptate.

Incontestabil, pelerinajele au avut un impact major asupra societății și culturii în ansamblu. Pelerinii doreau, în primul rând, să se închine la locurile sfinte, alegând să meargă la Ierusalim, Betleem, Nazaret, Roma, Santiago de Compostela și Canterbury. De-a lungul timpului, cu unele excepții, pelerinajele au început să facă parte din viața oamenilor din ce în ce mai mult. Însă, pelerinajul a reprezentat o parte importantă nu doar a vieții medievale. Treptat, acestea au devenit populare atât în rândul celor care au început a vizita locurile sacre, cât și al celor care urmăreau scopul de a cunoaște lumea, de a participa la activități în aer liber, de a se „regăsi” sau de a se vindeca. În prezent, multe dintre aceste pelerinaje implică o varietate de experiențe legate de gastronomie, de la vizite la crame, participarea la festivaluri culinare, până la degustarea și consumul de bucate.

Referințe bibliografice:

1. LUCA-HAC, Z. *Pelerinul...un călător de peste mări și țări*. 2019. [Accesat 01.06.2023]. Disponibil: <https://www.romania-actualitati.ro/documentare/etimologii-viii-pelerinul-un-calator-de-pest-mari-i-ari-id123995.html>
2. SPRÂNCEANĂ, V. Mirel Bănică, Nevoia de miracol. Fenomenul pelerinajelor în România contemporană, Iași, Polirom, 2014. În: *Plural. History, Culture, Society*. 2014. vol. 2, nr. 1-2, p. 187-191. ISSN: 2345-1262.
3. *The Pilgrim's Progress: Why did pilgrimage flourish in the middle ages?* [Accesat 01.06.2023]. Disponibil: <https://www.thehistorycorner.org/articles-by-the-team/the-pilgrims-progress-why-did-pilgrimage-flourish-in-the-middle-ages>
4. TATARU, A. *Cum este să fii pelerin la Lourdes, locul unde minunile se întâmplă*. 2018. [Accesat 2.06.2023]. Disponibil: <https://adevarul.ro/blogurile-adevarul/foto-video-cum-este-sa-fii-pelerin-la-lourdes-1865089.html>
5. MINISTERUL SĂNĂTĂȚII DIN ARABIA SAUDITĂ. *Food Poisoning*. [Accesat 3.06.2023]. Disponibil: https://www.moh.gov.sa/en/HealthAwareness/Pilgrims_Health/Pages/Food-Poisoning.aspx
6. SADASIVANATHASWAMI, P. (EIC). *Sacred Pilgrimage*. 1997. [Accesat 5.05.2023]. Disponibil: <https://www.hinduismtoday.com/magazine/may-1997/1997-05-sacred-pilgrimage/>

7. GREENIA, G. Bartered Bodies: Medieval Pilgrims and the Tissue of Faith. În: *International Journal of Religious Tourism and Pilgrimage*. 2019. 7(1). p. 38-51. ISSN: 2009-7379.
8. WILLIAMSON, C.G. (coord.) *Practical aspects of late medieval pilgrimage*. Universitatea din Groningen. 2013. [Accesat 5.05.2023]. Disponibil: <http://bluenetworks.weebly.com/practical-aspects-of-pilgrimage.html>
9. JONES-NERZIC, R. *European Medieval Pilgrimage*. [Accesat 3.06.2023]. Disponibil: http://www.internationalschoolhistory.net/medieval_pilgrimage/journey.htm
10. *Patru pelerini merg pe jos fără hrană 1000 de km pentru a promova postul doar cu apă ca tratament terapeutic*. [Accesat 30.05.2023]. Disponibil: <https://ziarulactualitatea.ro/patru-pelerini-merg-pe-jos-fara-hrana-1000-de-km-pentru-a-promova-postul-doar-cu-apa-ca-tratament-terapeutic/>
11. LANDY, T. *Barefoot pilgrims hold 24-hour vigil, three-day fast at Lough Derg, Ireland*. 2016. [Accesat 24.05.2023]. Disponibil: <https://www.catholicsandcultures.org/ireland-barefoot-pilgrims-hold-24-hour-vigil-three-day-fast-lough-derg>

CZU: 81`373.46:[366.64:663.2] DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.10056852>

ETICHETELE VINURILOR ÎNTRE UNIVERSALISM ȘI DIFERENȚE INTERCULTURALE

Oxana CHIRA, Nicolina MUNTEAN

Universitatea de Stat „Alec Russo” din Bălți

ORCID: 0000-0002-5296-4931, ORCID: 0009-0008-6729-3617

Etichetele vinicole sunt o modalitate de a furniza informații relevante despre vin, cum ar fi tipul de struguri folosiți, regiunea de proveniență, anul de recoltare, metoda de producție și legea de protecție a denumirilor de origine etc. Aceste etichete sunt obligatorii pentru orice producător de vin care dorește să vândă produsul său pe piață și furnizează detalii importante pentru consumatorii care își doresc să facă o alegere corectă în ceea ce privește achiziționarea unui vin. Ne vom axa pe analiza textelor de pe etichetele de vin, ținând cont de aspectul intercultural și cel istoric de proveniență, de textul nonliterar și formarea cuvintelor, de cromatica vinului și aspectul olfactiv descris de producător. În general, textul de pe eticheta sticlei de vin este conceput să ajute consumatorii să înțeleagă mai bine ce anume cumpără și să aibă o experiență mai plăcută de degustare. De aceea vom încerca în acest articol să evidențiem originalitatea și actualitatea cercetării lexicului vinicol inclusiv de pe etichete în favoarea consumatorilor și producătorilor de vin.

Cuvinte-cheie: *etichetă, lexic vinicol, interculturalitate, text nonliterar, formarea cuvintelor, istoria etichetelor, olfactiv, degustare.*

WINE LABELS BETWEEN UNIVERSALISM AND INTERCULTURAL DIFFERENCES

Wine labels are a way of providing relevant information about wine, such as the type of grapes, the region of origin, the year of harvest, the production method and the law on the protection of designations of origin etc. These labels are mandatory for any wine producer who wants to sell their product on the market and provide important details for consumers who want to make the right choice when purchasing a wine. We will focus on the analysis of the texts on wine labels, taking into account the intercultural and historical aspect of the origin, the non-literary text and word formation, the chromaticity of the wine and the olfactory aspect described by the producer. In general, the text on the wine label is designed to help consumers better understand what they are buying and have a more enjoyable tasting experience. This is why we will try in this

article to highlight the originality and topicality of research on wine lexicon including on labels in favour of wine consumers and wine producers.

Keywords: *label, wine lexicon, interculturality, non-literary text, word formation, history of labels, olfactory, tasting.*

Introducere

Eticheta, fiind cartea de vizită a unui vin, transmite o serie de informații importante atunci când se cumpără un vin. Anume pe etichete pot fi găsite informații importante pentru cumpărarea vinului, precum anul de recoltă, soiul de struguri, originea, nivelul de calitate, tipul de vin, aroma, conținutul de alcool, numele producătorului, numărul oficial de testare etc. Din secolul al XIII-lea până în zilele noastre, vinul este divin și nu înseamnă doar o băutură, dar mai cu seamă o călătorie prin teritorii, tradiții, limbaj special, religie, filosofie și epoci istorice.

1. Textul nonliterar

Am mai putea aminti aici și de „ambția” din ultimul timp de a analiza texte nonliterare și de a justifica necesitatea existenței lor. Ne-am propus să caracterizăm textul nonliterar cu caracter nonfictiional și să prezentăm unele aspecte ale realității observate de noi și transformate în informație. Pentru a se evita ambiguitățile, textul nonliterar are un caracter obiectiv, iar cuvintele sunt folosite cu sensul lor propriu. Acesta poate fi scris cu scopul de a convinge cititorul (text persuasiv), de a-l amuza sau a-l informa (text informativ). Limbajul textului nonliterar este, de cele mai multe ori, corect, precis și accesibil, în funcție de tipul de text nonliterar, utilizându-se termeni de specialitate.

În textul nonliterar emițătorul și receptorul aparțin lumii reale. Textul nonliterar „prezintă o mare varietate de forme: texte de lege, rețete, prospecte de medicamente, instrucțiuni de montare/utilizare a aparatelor, ghiduri turistice, reclame, articole de ziare sau revistă, știri, interviuri, anunțuri de mică publicitate, lucrări științifice etc” [1].

1.1. Definiția și scopul etichetei

E cazul să reamintim că „eticheta reprezintă orice material scris, imprimat, litografiat, gravat sau ilustrat care conține elementele de identificare a produsului și care însoțește produsul sau este aderent la acesta” [2]. Altfel zis, eticheta reprezintă totalitatea informațiilor care însoțesc produsul alimentar pus în vânzare și se referă la aceasta: data de expirare, lista ingredientelor, numele și

adresa producătorului etc. Scopul etichetării produselor alimentare este de a garanta accesul consumatorilor la informații complete cu privire la conținutul și compoziția produselor, pentru a proteja sănătatea și interesele acestora. Alte informații pot oferi detalii despre o caracteristică specifică a produsului, cum ar fi originea sau procedeul de fabricație [3].

Eticheta din „față”, cea vizibilă, conține elemente vizuale, care fac referire la brand, nume de producător, anul fondării vinăriei etc. Aceste elemente definitorii determină consumatorul să identifice producătorul după logo, acesta fiind un element diferențiator. „Contra”-eticheta, denumită și eticheta secundară, găsită pe partea „din spate” a sticlei, suplinește curiozitatea consumatorului cu informația privind istoria vinului sau a producătorului, condițiile de producere, tehnicile de cultură speciale, de cules și de elaborarea a vinurilor, recomandări privind consumarea vinului etc.

1.2 Din istoria etichetelor vinicole

Precursorul etichetei de vin de astăzi exista deja acum aproximativ 6000 de ani la sumerieni, care își dotau vasele cu sigilii rulate, or ele conțineau informații despre vinul pe care îl conțineau. La greci și romani, sigiliul rulat era completat de un mic apendice. Deși nu se cunoaște cu exactitate cine a inventat eticheta, care se regăsește pe sticla de vin în formatul de azi, un lucru este cert, ulcioarele de vin descoperite în mormântul regelui Tutankhamon (1352 î.Hr.) aveau etichete de vin cu informații solicitate actualmente de legile etichetei vinului din unele țări. Mult mai târziu apar etichete de vin scrise de mână pe pergament și legate cu sfoară de sticle. Se presupune că acest scris aparține unui călugăr benedictin francez Dom Pierre Perignon (1638-1715).

Până în secolul al XVII-lea, vinul se păstra în amfore, mai rar în sticle deoarece acestea erau mai fragile la transportare. Pentru a marca și identifica conținutul sticlelor de vin erau folosite ștampile sau etichete de argint care se atârnavă de gâtul decantoarelor de sticlă. Aristocrația engleză descria aceste etichete ca fiind „bijuteriile gentelmenilor” (a se vedea mai multe detalii aici [4]).

Până la mijlocul secolului al XIX-lea, au fost create etichete de hârtie și erau destul de comune pe sticlele de vin. Ca să ne convingem am cercetat aspectul și forma în diferite țări din secolul al XIX-lea. În Germania etichetele erau tipărite pe hârtie albă, cu formă dreptunghiulară, folosind fie un font Bodoni, fie gotic și enumerau doar ce tip de vin umplea sticla etichetată. În același timp, în Franța, etichetele erau făcute de casele de șampanie și foloseau culorile albastru, bronz,

argintiu și auriu. Totodată italienii erau n-ai creativi și produceau pentru vinurile lor etichete care reprezentau peisaje, portrete, medalii sau steme. Aceste modele de etichetă au devenit, peste ani, standardul unei etichete la nivel mondial [ibidem].

1.3 Clasificările de calitate a vinului

Uniunea Europeană este cea mai mare economie vitivinicolă cu 27 de țări membre UE. Fiecare țară are propria limbă pentru etichete, tradiții de degustare și clasificări variate ale vinurilor. Există un set de clasificări generale de calitate a vinului și legi de producție la nivelul UE. În 2011, clasificarea vinului s-a schimbat pentru a fi în următoarele două categorii:

- DOP – Denumire de Origine Protejată „produs, prelucrat și preparat într-o anumită zonă geografică, folosind know-how recunoscut” Regulile de producție sunt stringente. De exemplu „Montepulciano D’Abruzzo”, Antico Portico; „Lalande de Pomerol”, Château Vieux Cardinal Lafaurie; „Les Jardins Philosophiques”, Château Bouscassé.

- IGP – Indicație Geografică Protejată „strâns legată de aria geografică în care este produsă, prelucrată sau preparată și care are calități specifice atribuibile acelei zone geografice”. Regulile de producție nu sunt atât de stringente.

Remarcabil este faptul că Franța are o gamă complexă și bine stabilită de legile vinului. Unele sunt regionale, dar majoritatea se aplică la nivel național. Există trei niveluri oficiale ale clasificării calității vinului francez. Or în Italia producătorii sunt obligați prin lege să arate anumite informații de bază: numele producătorului, denumirea, vintage, conținutul de alcool și volumul sticlei și a început să își dezvolte clasificările oficiale ale vinurilor în anii 1960, după modelul sistemului francez de denumiri. Există patru niveluri oficiale ale clasificării vinurilor italiene.

Comparativ cu alte țări Germania oferă un text foarte informativ și complex ca standard decât cei ai oricărei alte națiuni. Acestea pot include: „dacă vinul a fost îmbuteliat la cramă sau de către o persoană/entitate terță, numele localității și al viei din care provin strugurii, cât de copți au fost strugurii la recoltare, soiul de struguri, dulceața vinului, numele producătorului și locația. Există patru niveluri oficiale de calitate a vinului german” [ibidem].

1.4 Informație obligatorie pe etichete

Informațiile obligatorii pentru un vin de calitate este denumirea nivelului de calitate și regiunea de cultură din care provine vinul. De exemplu „Acest vin

remarcabil provine din Sudul Moldovei, Lunca Prutului de Jos - zonă ecologică protejată unde se cultivă cele mai armonioase soiuri de viță-de-vie” (Vinăria din Vale). În plus, se poate menționa o denumire de origine mai restrânsă, o locație viticolă sau un loc de cultivare a viței-de-vie: „Strugurii, cu multă grijă recoltați și atent selecționați de pe podgoriile din Jora de Mijloc, au fost culeși manual” (Taraboste, Chateau Vartely). Un alt exemplu elocvent, care pune în valoare zona viti-vinicolă, aparține vinului Cheval Quancard „It selects, produces and ages the very best wines from Bordeaux vineyards according to the most stringent standards” (Vieux Cardinal Lafaurie). De asemenea, pe etichetă trebuie să fie indicate numărul oficial de testare, lotul și producătorul, precum îmbutelierea la vinărie, îmbutelierea la castel, îmbutelierea la mănăstirea, îmbutelierea la o familie/ îmbuteliatorul. De exemplu, eticheta vinului „Optimist” informează consumatorul că acest vin face parte din „ediție limitată, lotul 197 din 6843 sticle total”. De asemenea, se poate citi că „vinul este produs și îmbuteliat la Basarabia Lwin Invest SRL, orașul Basarabeasca, str. Marx 205” (Basavin Winery). Plus valoare unui vin îmbuteliat la un chateau francez este scoasă în evidență pe etichetă și categorizată mai sus, de exemplu „Chateau bottled, Alain Brumont S.A., 32400, Maumusson-Laguian, France” (Château Bouscassé).

Important este și aspectul de conținut de alcool în procente în volum și conținutul sticlei. Indicarea conținutului existent de zahăr rezidual este permisă, dar aceasta este rareori comunicată. Deseori este indicat anul de recoltă, denumirea unui soi de struguri, gustul și postgustul. Soiul de struguri are o influență considerabilă asupra gustului și postgustului „Gustul este nobil, cu senzații de coacăză, mure, cu taninuri condimentate și o aciditate fructuoasă” (Basavin Winery); „Textura rafinată și gustul proaspăt de pere, citrice și piersici coapte sunt echilibrate de o aciditate tonifiantă. Postgustul este persistent, fructat și armonios” (Chateau Purcari); „Gust intens de fructe negre de pădure și vanilie care se dezvoltă într-un postgust lung și armonios” (Vinăria din Vale), la fel ca și aroma, care este de obicei indicată pentru vinurile seci și demiseci „Aromele sale intense amintesc de fructe roșii confiate, mirodenii bine echilibrate și vanilie, provenită din lemnul de stejar” (Basavin Winery); „Pinot Grigio de Purcari întâmpină olfactiv cu note de mere Golden și citrice, mângâiate de subtile arome florale” (Chateau Purcari); „Aromă fină de cireșe, prune uscate și marțipan” (Vinăria din Vale); „Bouquet is intense and full, with cherry and spices hints”

(Montepulciano d'Abruzzo); „This wine has an open nose with notes of ripe fruit and cherries” (Château Vieux Cardinal Lafaurie).

Pe deoparte, indicațiile diferențiate de pe etichetă reprezintă un avantaj informațional pentru consumator. Pe de altă parte, mulți consumatori care nu li se recomandă vinul pentru a fi procurat, sunt confuzi de descrierile propuse. Ceea ce facilitează orientarea actualmente este QR code-ul găsit pe etichetă, de exemplu: „Totem, Chateau Vartely”, „Cabernet Sauvignon, Vinăria din Vale”, „Shiraz, Lindeman's”, „Pinot Grigio, Chateau Purcari” și premiile obținute la diferite concursuri internaționale (Pinot Grigio de Purcari, 2020, medalia de aur la Vinarium International Wine Contest, ediția din 2021).

În ultimele decenii, amplasarea podgoriei reprezintă o orientare importantă pentru cunoscători, în special dacă această zonă este cu renume. Se observă tendința de a reprezenta prin hartă geografică amplasarea regiunii, de unde a fost culeasă recolta, precum sunt: „Bordeaux, France”, „Zona Purcari și proximitatea de Marea Neagră”.

Este foarte posibil ca diferiți producători să producă vinuri diferite din aceeași podgorie, ceea ce denotă faptul că în funcție de combinația soiului, fermentarea și tehnologia vinificației se obține vinul original unui producător. De ceva timp, îmbuteliatorii de vinuri încearcă de a nu supraîncărca etichetele vinurilor cu prea multe informații și aici venim cu exemple: *Montepulciano d'Abruzzo*, care pune accent pe „product of Italy”, indicând că este denumire de origine protejată. Aceste informații sunt scrise cu bold accentuat și cu majuscule.

Alți producători plasează informațiile obligatorii pe o etichetă din spate pentru a îmbunătăți claritatea. De câțiva ani încoace, etichetele de vin au cunoscut, de asemenea, un upgrade creativ. Aici se poate observa originalitatea imaginii, prin utilizarea figurilor de stil, ca metafore, personificări sau epite: „Taraboste - reprezintă imaginea aristocraților geto-daci”, gravurii, dar aspectul cel mai important rămâne limbajul vinicol: „un vin cu caracter”, „un vin generos”, „un vin seducător”, „un vin mângâiat de subtile arome florale”, „un vin lejer”, „un vin alb, aristocrat”, „se simte jocul dintre nuanțele proaspete, florale și cele mature, conturate de lemnul de stejar”, „finalul te cucerește prin delicatețea adierilor de caramelă și vanilie”, „abundență de savoare”, „vibrant and brilliant red colour”, „very promising wine”, „Chateau Bouscasse reconnects with the french lifestyle”, „step into the sunshine”, „it makes our world a little better”.

Versiunile moderne din punct de vedere grafic arată că viticultorii din Republica Moldova țin pasul cu gusturile contemporane europene. Un exemplu ar fi eticheta vinului Rădăcini, care reprezintă o amprentă, iar motto-ul acesteia fiind „Trei soiuri cu puternică amprentă personală”, Chateau Purcari pune accent pe anul fondării 1827, acesta fiind și denumirea vinului, „lider în domeniul vinificației, cu o istorie care a strâns în cele două secole de existență rezultatele record și mii de distincții internaționale” (Rădăcini, Chateau Purcari).

Un alt exemplu de etichetă modernă în Republica Moldova este prezentă la gama de vinuri Totem, care conține un QR-cod, iar acesta fiind scanat de un dispozitiv mobil, pornește istoria Chateau Vartely ca realitate augmentată. Digitalizarea și modernizarea textelor de pe etichete deschide noi oportunități de a dezvolta competența interculturală consumătorilor, turiștilor, producătorilor și tuturor celor interesați de cultura vinificației.

1.5 Informații opționale

Mulți vinificatori aleg să includă și informații suplimentare pe eticheta vinului, de exemplu Vinăria din Vale și Basavin Winery oferă datele conturilor de pe rețelele sociale (facebook, instagram), Lindeman's vine cu detalii despre caloriile care le conține vinul [5] sau simbolul „Carbon trust” regăsit pe eticheta vinului Shiraz, Lindeman's, semnifică că acest brand reduce emisiilor de carbon și că acest vin este o alegere sustenabilă. Alte informații suplimentare, cum ar fi temperaturile de consum sau recomandările gastronomice, sunt permise din 2007, și se regăsesc foarte des pe etichete: „se asociază cu carne de vită la grătar sau gulaș de porc, cu ardei copti și mămăligă”, „o companie perfectă alături de un mușchiuleț fraged de porc, tocăniță de vită, Gorgonzola picantă, Cheddar”, „temperatura de consum este de 18 grade”.

Se pot evidenția diminutivele unor feluri de mâncare, care fac și mai apetisantă combinația de vin și alimente, precum *mușchiuleț*, *tocăniță*, *cărnăiță* etc. În limba engleză putem aduce următoarele exemple: „ideal with savory meat, roasted and game”, „perfect with red and white meat, wildfowl and also with cheese”, „serve it chilled to +15... +17 degrees” etc. Pe alte etichete se pot citi recomandări de servire a vinului mai familiare „the wine is best enjoyed with good food, family and friends” Shiraz, Lindeman's.

Alți vinificatori aleg să impresioneze, apelând la legenda vinului, dedicată atmosferei vinificației și culturii: „Încă de la începutul timpurilor oamenii au tot răscolit pământul căutând să afle cine sunt, de unde vin și încotro se îndreaptă.

Aici, pe meleagurile noastre am găsit binecuvântarea strămoșilor și lăstarii viței de vie. Seria de vinuri „Totem”, produsă din soiuri autohtone, este mărturia moștenirii noastre - vinuri crescute de mâna omului și vegheate de spiritele pământului moldav”, Totem, Chateau Vartely. Alții pun accent pe distincții și medalii obținute la concursuri internaționale, fapt care plasează vinul în rândurile celor de calitate superioară, de exemplu Chateau Purcari: „Lider în domeniul vinificației, cu o istorie care a strâns în cele două secole de existență rezultate record și mii de distincții internaționale”.

2. Lexicului figurativ al vinului vs interculturalitate

Etichetele vinicole se caracterizează prin lexic figurativ care evidențiază mai multe aspecte, precum:

- culoarea: „galben pai”, „rubinie”, „cu tente rubinii”, „red-purple”;
- aromele: „de fructe roșii și tonuri florale așezate pe un fond subtil pământesc”, „cu buchetul său armonios, generos”, „cu aroma fructelor subliniate de note condimentate de piper negru și cimbru”, „arome intense, elegante de pepene galben, pere, fructe exotice și fagure de miere”, „incredibly generous aroma”;
- gustul: „cu abundența și savoare”, „nobil”, „se simte jocul dintre nuanțele proaspete, florale și cele mature, conturate de lemnul de stejar”, „full-bodied and with good structure, on the palate is pleasantly tannic”, „quite spicy, with fruity-leathery accent”, „the palate reveals supple tannins”;
- postgustul: „lung și armonios”, „complex, te cucerește prin delicatețea adierilor de caramelă și vanilie”, „elegant long-lasting aftertaste”;
- soiul de vin: „aristocrat”, „remarcabil”, „cu rădăcini în istoria viticulturii, fiind descendent direct din vița sălbatică”, „îmbinat cu puternică amprentă personală”, „noble”, „legendary”;
- caracterul: „rebel, autentic național”, „corpulent”, „lejer”, „powerful”;
- stilul: „elegant”, „refined, harmonious style”;
- textura: „catifelată”, „soft” etc.

Descriptorii implicați în prezentarea vizuală, olfactivă și gustativă a vinurilor pot fi înscrși în următoarele câmpuri lexicale: cel vegetal și cel floral „nuanțele proaspete, florale”; cel al fructelor „fructe roșii, pepene galben, pere, fructe exotice”; cel al condimentelor „piper negru, cimbru”; și cel al produselor de origine animală „fagure de miere”.

E cazul să afirmăm că lexicul vinicol abundă în figuri de stil, precum epitete cromatice „galben pai”, epitete personificatoare „arome elegante”, „gust nobil”, „arome generoase”, metafore „soi de vin remarcabil în stil elegant” etc. Vinul este, de multe ori, personificat în textele de pe etichete, fiind înzestrat cu multiple însușiri omenești: *generos, rebel, corpolent, delicat, elegant, fin, puternic* etc.

3. Cromatica vinurilor pe etichete

Culoarea vinului reprezintă unul dintre pașii de bază de stabilire a calității acestuia. Aceasta ne oferă o mulțime de informații cu privire la aspectul, nuanța, intensitatea și eventualele virtuți sau defecte pe care le poate avea vinul.

E lesne să accentuăm faptul că anume culoarea vinului este determinată de o serie de factori: regiunea din care provine vinul, tipul de struguri, metodele vinificatorului în timpul fermentației, procesul de învechire etc. Iar în plan afectiv, culoarea vinului este descrisă în dependență de experiența anterioară a degustătorului, capacitatea acestuia de a corela o stare, o trăire, o emoție sau o amintire cu o anumită culoare. Prin urmare, același vin ar putea fi descris „un vin rose”, în timp ce un alt privitor l-ar putea descrie mult mai amplu „un rosé-trandafiriu”, „un rosé somon”, sau „un rosé de căpșună”. Totodată, un degustător mai avansat ar putea amplifica cromatica vinului prin conotații sau nuanțe mai speciale, de exemplu „un rosé pudrat cu reflexii de căpșună” sau „o culoare roz pal cu reflexii argintii în margini”.

În urma analizei soiurilor autohtone de vin (denumiri care conțin culori în titlurile de vin, soi de struguri, note de degustare etc.) de la diferiți producători, am constatat că vinurile dispun de o cromatică impunătoare. Pe lângă culorile vinului, conform legislației (alb, rosé și roșu), am identificat culori: *galben, auriu, negru, rubin* etc. Dicționarul asociativ al limbii române, 2016, prezintă o varietate largă a asocierilor lingvistice pentru termenul „vin”, și anume 109 asocieri pentru culoarea „roșu” și 16 asocieri pentru culoarea „alb”, 3 asocieri pentru „negru” [6, pp. 350-351].

De multe ori, denumirea de culoare este substantivizată cu toponime (nume de localitate de origine a soiului de struguri): *Negru de Purcari, Roșu de Bulboaca, Purpuriu de Purcari, Alb de Onițcani, Negru de Romanеști, Bianco Toscano, Bourgogne Rouge, Pinot Grigio delle Venezie, Primitivo di Manduria* etc.

Uneori denumirea de vin include și soiul de struguri din care a fost produs vinul: *Fetească Albă, Fetească Neagră, Rară Neagră, Pinot Noir, Pinot Blanc*,

Pinot Gris, Chenin Blanc, Sauvignon Blanc. De pe Etichete soiurile de poama etc. În așa fel, regăsim culorile soiului de viță-de-vie și a vinului care descriu coloratura regiunii de proveniență.

Soiurile de struguri autohtone: Fetească Albă, Fetească Neagră, Fetească Regală, Rară Neagră, Viorica etc. sunt considerate „materia primă de aur” a Republicii Moldova. „Fetească” este un adjectiv substantivizat, are la bază termenul fată + sufixul -esc. Semnele generice pe care le implică substantivul „fată” se reflectă deseori și în descrierea vinului „virgin”, „tânăr”, „proaspăt”. Conform Oficiului Național al Viei și Vinului, Fetească Albă este un soi apărut ca variație clonală din soiul Fetească Neagră, are 52 de sinonime precum Poama fetei, Păsărească albă, Leanca etc. Fetească Regală are 32 de sinonime, de exemplu: Dănășeana, Galbena de Ardeal, Feteasca muscatnaia etc. Iar Fetească Neagră, cu o istorie de peste 2000 de ani, se mai numește și Coadă Rândunicii, Coadă Rînduniceii, Coadă Rîndunicii, Păsăreasca Neagră, Poama Fetei Neagră (RO/ MD), Chornaya Fetyaska (RUS), Fekete Leányka (HUN), Mädchentraube Schwarz, Schwarze Mädchentraube (DE). Rară Neagră se afla printre vinurile preferate ale lui Ștefan cel Mare, soi găsit la Nicorești (actualmente Galați). Sinonime întâlnite pentru aceste soiuri: Băbeasca neagră, Căldărușa, Rășchirata, Serecsia, Crăcănată, Neagră băbească etc. Se observă în ultima vreme generalizarea soiurilor de poamă pe un anumit teritoriu pentru a fi comprehensibil tuturor consumatorilor. În România din anul 1950 s-a generalizat denumirea Băbească neagră, în Republica Moldova – Rară neagră, iar în Ucraina și SUA acest soi practic coincide și poartă denumirea Sereksia/ Sereksiya [7].

3.1. Vinul alb

Vinurile albe pot fi descrise de la o culoare mai degrabă albicioasă (o culoare alb-verzui; *galben-pai, straw yellow, pale yellow green with silver glow*), până la galben-marونی sau galben intens-strălucitor (culoare aurie cu luciu chihlimbării; o culoare galben-călbă, *pale gold, rich yellow, amber golden*). De regulă, un vin alb cu aciditate relativ ridicată are adesea o culoare verzuie (culoarea spicului de grâu, cu un luciu verde, *greenish to yellow*). Pe de altă parte, un vin galben închis spre auriu este, de obicei, greu, cu un conținut ridicat de alcool sau oarecum matur (culoare aurie diafan, culoare galben-pai cu reflexii aurii, *pale gold*). Vinurile cu grad ridicat de alcool sunt vechi și tind să aibă o culoare galben-aurie și, odată cu înaintarea în vârstă, precum chihlimbării (culoare aurie cu luciu chihlimbării, *brick red colour*). Vinurile dulci și nobile

sunt întotdeauna mai închise la culoare (*culoarea spicului de grâu, amber-tawny*).

Vinurile albe tinere și seci sunt de obicei de culoare galben deschis, cu reflexe verzi. Totodată, vinurile albe mai vechi, care au fost învechite în barrique, strălucesc din ce în ce mai mult de la galben-auriu cum ar fi chihlimbarul. Vinurile de desert sunt în mod constant mai închise la culoare decât vinurile albe secetoase de vârstă medie.

Unii producători optează pentru o descriere metaforică a culorii (*culoare nobilă și cristalină, culoarea aurie diafan*), care invită consumatorii să descopere sau să definească nuanța personal. Aici găsiți câteva exemple relevante:

ro. galben pal, culoare atractivă, galben-pai cu reflexii aurii, culoarea paiului; culoarea spicului de grâu, cu un luciu verde, galben auriu închis, auriu intens, culoare aurie profundă cu un luciu chihlimbăriu, culoare aurie diafan; engl. light-yellow colour; white wine with greenish reflexions; crystalline yellow colour; gorgeous pale blond colour, golden deep; with gold-coloured shades, deep amber colour, medium gold, cooper-gold; germ. klar, strohgelb, goldgelb, goldbraun; fr. jaune verdâtre, jaune paille, jaune doré, jaune ambré.

3.2. Vinul roșu

Vinurile roșii prezintă o gamă de culori între roșu trandafiriu, roșu cireș, roșu vișiniu, roșu rubin (*culoare „vivante” de un roșu rubiniu, ușor deschis; culoare rubinie cu o nuanță de granat închis; o culoare rubinie elegantă, cu nuanțe ușoare de frișcă, a strong red hue, ruby red*), la roșu cărmiziu sau purpuriu (*culoare roșie cărmizie, rubiniu-violaceu intens, a blueish tint*) până la aproape negru (*culoarea violet; violet închis; o culoare purpuriu intensă, ruby-red with purple hints*). Vinurile roșii tinere sunt de culoare roșie puternică până la roșu-violet. Cu cât vinul este mai vechi, cu atât mai multe nuanțe de maro sunt amestecate. În cazul în care nu mai există deloc roșu în vin, acesta poate fi deja “obosit” de îmbătrânire.

În general, cu cât este mai cald într-o regiune, cu atât vinurile sunt mai închise la culoare. Însă unele soiuri de struguri produc vinuri mai puțin închise la culoare, cum ar fi *Pinot Noir*, în timp ce *Cabernet Sauvignon*, *Merlot* etc. sunt mult mai colorate datorită pielii lor mai groase care eliberează culoarea.

Cu toate acestea, reamintim că vinurile roșii din regiunile deosebit de calde (de exemplu, Spania, Italia, România) sunt de obicei mai închise la culoare decât vinurile roșii din regiunile de cultură mai reci (Germania). De asemenea, vinurile

roșii taninice sunt mai închise la culoare decât vinurile roșii ușoare. Venim cu unele exemple elucidate în câteva limbi pentru a demonstra cât de asemănător este lexicul vinicol, care descrie nuanța vinului pe plan internațional:

ro. rubin cu o nuanță de granat închis, nuanță de rubin închis, un fermecător rubiniu-închis, roșu cu reflexii rubinii, culoare roșie cărămizie, roșu intens cu nuanțe ușor caramizii; engl. ruby red in colour with purple hues, a gorgeous ruby red, brick to brown colour, deep red colour; germ. Rubinrot, Kupferrot, Ziegelrot; fr. rouge rubis, rouge brique;

ro. culoarea roșu-vișiniu, violet intens cu nuanțe de rodii coapte; engl. beautiful red-purple coloured, vibrant dark garnet colour, a deep purple hue, vibrant cherry with purple hue; germ. Violett-Rot, Purpurrot, Granatrot; fr. belle couleur rouge-pourpre, couleur grenat foncé vibrante, teinte pourpre profonde, pourpre vibrant, rouge grenat, rouge pourpre etc.

3.3. Vinul rosé

Vinul rosé este un vin de terasă cu o schimbare binevenită, adesea fructată, pe piața vinului. Cu toate acestea, contrar unor mituri legate de vin, nu este făcut din struguri pe jumătate coapte sau prin amestecarea vinului roșu cu vin alb. Culoarea depinde în primul rând de cât timp este lăsat sucule pe pielele boabelor presate. Acest lucru se datorează faptului că acolo se află coloranții. În consecință, vinurile rosé au un spectru cromatic larg - de la roz pal (*culoare roz pal cu reflexii argintii în margini*,), somon (*culoare roz somon*), la roz trandafirii (rosé trandafirii), la roșu ca cireșele, căpșunele sau rodiile (*rosé cu reflexii de rodie; culoare seducatoare rosé cu reflexii de capsune; culoare seducatoare rosé cu reflexii de căpșune*) până la culori mai pronunțate (*culoarea fuchsia, pink*). Câteva exemple, care merită atenția noastră, privesc prin prisma aspectului intercultural:

a. ro. o culoare seducatoare rosé cu reflexii de capsune; rosé pudrat, cu reflexii de capsuna; engl. a seductive pick colour with strawberry reflexions; germ. Himbeerfarben, Erdbeerfarben, Johannisbeeren, Süßkirsche; fr. rose cerise;

b. ro. de culoare roz-trandafirii, culoare strălucitoare, profundă și vibrantă, rose-trandafirii, cu reflexii siclam, culoare de flori de flamingos; engl. strawberry pink, a rose with raspberry shades; germ. Hellrosa; fr. couleur de la fleur de flamant rose, rose pâle;

c. ro. roz somon, cu nuanță pală de somon; engl. salmon pink, a discreet salmon pink tint; germ. Lachsfarben; fr. couleur saumon.

4. *Aroma, gustul și postgustul vinurilor*

Nu putem să trecem cu vederea textul “cu arome de vin” și cu “gust rafinat” descris de fiecare producător. În literatura de specialitate se disting două tipuri de terminologii, care sunt utilizate în descrierile vinurilor: unități terminologice cunoscute tuturor vorbitorilor și unități terminologice cunoscute strict specialiștilor din domeniul vinului [8, pp. 130].

Prima categorie prezintă termeni:

- a. din câmpul lexical cromatic (*alb, rose, roșu, zmeuriu, rubiniu*);
- b. descriptori de senzații (*intens, proaspăt, fructuos, catifelat*);
- c. elemente senzoriale descriptive (*aromă, gust, postgust, palat, buchet*);
- d. elemente prin intermediul cărora se realizează comparația (*caise, flori de liliac, iasomie, salcâm, petale de trandafir*).

A doua categorie prezintă termeni care țin de: gradul alcoolic (*nivelul de alcool de 13,5%*), densitate (*tanine matasoase*), tehnologie (*a fost făcut din struguri roșii după tehnologia vinurilor albe*), aciditate (*aciditatea mică, medie*), procesul de fermentare (*produs prin fermentarea alcoolică a mustului în contact îndelungat cu bostina, inclusiv pielea, pulpa și semințe din struguri aleși de soiul alb Muscat Ottonel*) și maturare (*maturat cu mare grijă, timp de 16 luni, în butoaie din stejar de la prestigiosul producător francez Radoux*) etc.

Terminologia degustării poate fi clasificată în funcție de registrele de percepție senzorială (vizual, olfactiv, gustativ și global) sau în funcție de diversele componente și aspecte ale vinului (conținutul de aciditate/ tannin/ alcool, intensitatea acestuia, persistența aromatică, evoluția calităților gustative și echilibrul între diferitele elemente constitutive). Această terminologie este alcătuită, pe de o parte, din termeni exacți accesibili pentru toți (vin sec, vin dulce), iar pe de altă parte, din termeni analogici, pentru a descrie un gust sau un echilibru de arome (de ex. *cu arome de piersici și caise coapte și note fine de stejar afumat* pentru Budureasca Fume Premium HR, *herbacee* pentru vinuri cu miros de ierburi). O mare parte din termenii de degustare sunt, prin urmare, metaforici. Conform unei analize detaliate realizate de M. Coutier [9, pp. 666-672], aceștia sunt distribuiți în cadrul diferitor câmpuri semantice, dintre care poate fi menționat aici corpul uman „corp nobil”, „postgust rotund”, „gust elegant”, „un vin puternic” și realitatea spațială „taninuri ușoare”, „aciditate medie”, care rămân a fi cele mai importante.

Concluzii

În concluzie, putem cu certitudine afirma că lexicul vinicol este o formă de comunicare interculturală, utilizată de către degustători și experții în vinuri din întreaga lume, pentru a descrie aspectele gustului, aromei și texturii vinului. Acest lexic vine în sprijinul tuturor consumatorilor de vin, ajutându-i să înțeleagă mai bine vinul pe care-l savurează și să comunice mai ușor și mai precis despre gustul și caracteristicile acestuia. De altfel, rezumând cele spuse, putem concluziona că limba nu numai evoluează în cadrul culturii, dar exprimă, în același timp, și valorile culturale de producere a vinului, de elogiare și aprecierea vinului, de definire și clasificarea vinului. Prin urmare „schimbarea lingvistică nu este decât nașterea limbajului, obiectivarea limbajului prin vorbire” [10, pp. 269-270], afirma, lingvistul Eugeniu Coșeriu.

Printre termenii utilizați în comunicarea interculturală se numără cuvinte care descriu gustul, aroma și textura vinului, precum și termeni tehnici care se referă la procesul de producție și la cultura vinului:

astringent: se referă la senzația de uscăciune din gură pe care o provoacă taninurile din vin;

buchet: aroma specifică unui vin, rezultată din procesul de fermentație;

catifelat: se referă la textura moale și fină a vinului;

corpulent: se referă la vinul care are un caracter plin și bogat, cu un corp consistent;

delicat: se referă la vinul care are o aromă fină, subtilă;

sec: se referă la vinul care conține foarte puțin sau deloc zahăr;

tânăr: se referă la un vin de vârstă mică, care tinde să fie mai acid și mai puțin bine definit.

Nu ne-am propus să prezentăm toată lista termenilor internaționali, doar să scoatem în evidență importanța lexicului vinicol în comunicarea interculturală și relevanța utilizării lexicului vinicol nu doar în limba română, dar și în limbile prezente în acest studiu. Din examinarea corpusului a reieșit cu claritate că multiple exemple coincid în alte culturi, unde se produce vinul, atât la descrierea calității, culorii, regiunii, cât și la clișeele în plan istoric, social, lingvistic. În această ordine de idei trebuie să evidențiem că și cultura „este, fără îndoială, creativitate obiectivată, însă, în același timp, este obiectivarea creativității omului istoric, ceea ce înseamnă că se face într-o anumită comunitate și într-o epocă determinată de o situație determinată” [11, p. 176].

Referințe bibliografice:

1. Textul nonliterar ©2023 [citat 10 iunie 2023]. Disponibil: https://ro.wikipedia.org/wiki/Text_nonliterar
2. Ministerul Justiției ©2023 [citat 11 mai 2023]. Disponibil: <https://www.legis.md/>
3. Inspectoratul de Stat pentru supravegherea produselor nealimentare și protecția consumatorilor. ©2023 [citat 11 mai 2023]. Disponibil: <https://consumator.gov.md>
4. Wine History Project of San Luis Obispo County ©2023 [citat 12 mai 2023]. Disponibil: <https://winehistoryproject.org/every-label-tells-a-story/>
5. Lindeman's Winemaker ©2023 [citat 22 mai 2023]. Disponibil: www.lindemans.com/calories
6. POPA, Gh. et alii., Dicționarul asociativ al limbii române, Iași: Editura Junimea, 2016.
7. Wine of Moldova ©2023 [citat 20 mai 2023]. Disponibil: <https://wineofmoldova.com/ro/soiuri-autohtone-de-struguri/>
8. CHESSA, F., COSIMO DE GIOVANNI, ZANOLA, M-T., La terminologia dell'agroalimentare, Milano: Franco Angeli, 2014.
9. COUTIER, M., Tropes et termes : le vocabulaire de la dégustation du vin, In : Meta, XXXIX, 4, Presses de l'Université de Montréal, 1994, p. 662-675.
10. COȘERIU, E. Wilhelm von Humboldt și știința lingvistică modernă. (Traducere din limba germană de Elena Faur) In: Limba Română Nr. 3-4, 2022, pp. 269-270.
11. COȘERIU, E. *Prelegeri și conferințe (1992-1993)*. Supliment la „Anuar de lingvistică și istorie liberară” t. XXXIII/ 1992-1993, seria A. Lingvistică, Iași, 1994.

CZU: 811.124`373.46:641.5 DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.10056868>

AFORISMELE ȘI EXPRESIILE LATINE: DIMENSIUNEA GASTRONOMICĂ

Eugenia MINCU, Dorina MACOVEI

*Centrul de Terminologie, Institutul de Filologie Română „B. P.-Hașdeu”,
Universitatea de Stat din Moldova*

ORCID: 0000-0002-3774-2599, ORCID : 0000-0002-5345-5725

Aforismele și expresiile latine sunt susceptibile a fi analizate din perspectivă gastronomică având drept reper raporturile conceptuale logice (teoria Wuster), care implică și raporturi abstracte între două noțiuni. Hiperonimul *homo*, *înis*, *m* subordonează conceptele: *corpus*, *ōris*, *n* – corp → *trunchus*, *i*, *m* – trunchi → *venter*, *tris*, *m* – ventru: *Ex ventre crasso tenuem sensum non nasci*/O sensibilitate fină nu apare dintr-o burtă grasă → *stomăchus*, *i*, *m* – stomac: *Epistūla plena stomachi*/Epistula plină a stomacului „indispoziție”. Fiecare dintre aceste segmente pot implica hiponime, în situația în care nu ating limita inferioară.

Cuvinte-cheie: *cultură, corpus aforistic savant, gastronomie, câmpuri semantice hipo-/hiperonimice.*

LATIN PHRASES AND APHORISMS FROM THE GASTRONOMIC PERSPECTIVE

Latin aphorisms and phrases can be analyzed from a gastronomic perspective, having as a basis the logical conceptual relations (Wuster's theory), which involve abstract relations between two notions that possess common characteristics. The hyperonym *homo*, *înis*, *m* subordinates the concepts: *corpus*, *ōris*, *n* – body → *trunchus*, *i*, *m* – trunk → *venter*, *tris*, *m* – belly: *Ex ventre crasso tenuem sensum non nasci*/A fine sensibility does not arise from a fat belly → *stomăchus*, *i*, *m* – stomach: *Epistūla plena stomachi*/A letter full of grievances. Each of these parts can involve hyponyms if they do not reach the lower limit.

Keywords: *culture, Latin aphoristic corpus, gastronomy, hypo-/hyponymic semantic fields.*

Introducere

Limba latină (în special, aforismele și expresiile latine) își rezervă statutul de limbă de comunicare prin excelență și se ajustează cerințelor verbale, îndeplinind funcțiile limbajului.

Termenul *gastronomie* este format din segmentele grecești *gastrum*, *i, n/gastra*, *ae, f/gaster*, *tris, f* „vas cu burtă, pânțec” și *nomos* „lege, uz, obicei”, literalmente „legea stomacului” (necesitatea biologică de a ingera alimente, pentru a asigura vitalitatea organismului uman), care înseamnă „plăcerea de a mânca”, „arta de a găti și de a mânca” [1, p. 17].

„Latina este limbajul aforismelor, iar aforismele sunt sufletul învățăturilor latine”, afirma Erasmus din Rotterdam (*Adagiorum Chiliades*, 1500). Ajustând acest aforism la dimensiunea gastronomică, putem considera aforismele latine „ingrediente” esențiale în „gătitul” unui discurs; adică „gust” și „plăcere”.

Totuși, principiul *Est modus in rebus/Există o măsură în toate lucrurile* este unul omniprezent în modul de viață al anticilor, inclusiv în alimentație și în discurs.

Câmpul conceptual, relațiile de hiper/hiponimie și formulele savante.

Ne propunem o abordare a aforismelor și a expresiilor latine din perspectivă gastronomică având drept reper câmpul conceptual (reprezentările mentale sau modelele cognitive), format din concepte, categorii și relații între acestea, utilizate pentru a organiza informațiile și pentru a facilita procesul de înțelegere și comunicare [2, p. 330].

Câmpul conceptual și fenomenul de hiperonimie sunt în strânsă legătură, deoarece hiperonimul este o categorie sau un concept general, care include alte cuvinte sau concepte numite hiponime. Hiperonimele pot fi utilizate pentru a identifica relații de inclusivitate între concepte [3, p. 65].

În articolul *L'hyperonymie dans la structuration des terminologies* [4, p. 79-86], Pierre Lerat face o tratare a hiperonimiei, având drept reper „conceptologia lui Wüster” – raportul semantic între diferite unități lexicale. Transpoziționat în corpusul aforistic savant (ansamblu de unități conceptuale), fenomenul exteriorizează interacțiunea logică ierarhică a unităților conceptuale.

Hiperonimul formează raportul dintr-o noțiune generică și o noțiune pe care o cumulează. Astfel, hiperonimia (< gr. *hyper* „de asupra” + < gr. *onima* „nume”) este rezultatul cumulării logice de caracteristici, formând limita superioară, iar

hiponimia (< gr. *hypo* „sub” + < gr. *onima* „nume”) este limita inferioară. Ambele exteriorizează structurile paradigmatică ce țin de un câmp semantic.

Astfel, hiperonimele au un rol logico-semantic definitoriu în stabilirea unei relații semantice de subordonare, care implică „ierarhizarea conceptual-semantică și care, la rândul ei, presupune o abordare relațională a unităților de limbă în lexicul comun și în cel specializat” [5, p. 136].

Corpusul aforistic nu este o excepție.

Ne propunem să realizăm câmpul conceptual al hiperonimul *homo*, *inis*, *m/om* din perspectivă gastronomică. Omul, conceput tridimensional, implică:

a) *Corpul fizic*, calități fizice: corp, cap, trunchi, piept, inimă etc.;

b) *Corpul mental*, spirit: gândire, studiu etc.;

c) *Corpul sufletului*: univers, viață/moarte, calități etc.

Ne vom referi la prima dimensiune, corp fizic care presupune prezența tractului digestiv și a funcției digestive.

Tract digestiv, segmente anatomice → *gură*: *Ex abundantia enim cordis os loquitur/Gura vorbește din abundența inimii (sufletului)* → *limbă*: *Bos in lingua/Un bou pe limbă* (imaginea bouului era imprimată pe anumite monede din Atena); *De lingua stulta, incommōda multa/De la o limbă proastă vin multe neplăceri/ O limbă proastă (inadecvată) atrage multe incomodități* → *dinte*: *Dente lupus, cornu taurus petit /Lupul atacă cu dinții, taurul – cu coarnele* etc.

Funcțiile tractului digestiv implică o analiză din perspectiva gastronomică.

Fiecare dintre segmentele anatomice fac incluziuni hiponimice, în situația în care nu atinge limita inferioară; de exemplu, *stomăchus*, *i*, *m/stomac*: *Difficile est habere... bonum stomăchum/ Este dificil să ai un stomac bun* → *manduco*, *ěre/a mânca*: *Homīni cibus utilissimus est simplex/ Mâncarea obișnuită este cea mai utilă pentru oameni* → *simpulum*, *i*, *m/lingură*: *Excitabat enim fluctus in simpulo/ A stârni furtună într-o lingură = A stârni furtună într-un pahar cu apă* etc.

Aportul alimentar presupune mâncarea și băutura. Regimul alimentar antic este sub influența religiei și a tradiții culturale (festivaluri și ceremonii). În Grecia Antică, alimentația este considerată un factor esențial în menținerea stării de sănătate a omului. Sursele istorice arată că nutriția antică conține cereale, legume, fructe, pește etc. și presupune consumul de alimente proaspete [6]. Formula savantă *Epularum delictarum anus* (Seneca)/*Bătrâna plăcerilor culinare* se referă la persoana care mereu se delectează sau își găsește plăcerea în mâncare și în băutură, adică în „plăcerea gastronomică”, subminând un aport

alimentar rațional: *Non est in eo mensura, qui lingua et mensa non distinguit/ Nu există măsură în cine nu distinge între limbă și farfurie.*

De aceea aforismele savante concentrează, în special, recomandări de nutriție.

1. Aportul alimentar

a) **Manduco, ăre/a mânca.** *Ut sis nocte levis, sit cena brevis/Dacă vrei să dormi bine, mănâncă puțin; Fruges consumere nati/ Născuți pentru a consuma fructele pământului; Edimus, ut vivamus, non vivimus ut edamus/ Măncăm ca să trăim, dar nu trăim ca să mâncăm.*

Cibus, i, m/mâncare. *Deorum cibus est/ Mâncarea [este a] Zeilor; Acherontis pabulum Hrana lui Acheron* (destinată iadului sau morții și oferită celor despre care se crede că merită executați); *Juvat cibus post opus/După o muncă, mâncarea este mai gustoasă/Se mănâncă mai cu poftă după lucru.*

Cu sens figurat, *Optimum obsonium labor* (Desiderius Erasmus)/Munca este mâncarea cea mai bună; munca este primordială în existența umană spre deosebire de alimente, care doar hrănește corpul. Alimentul de bază, pâinea, considerată simbol al vieții, este secundară procesului de muncă: *Sine labore non erit panis in ore/ Fără muncă nu mănânci pâine.*

Ab ovo usque ad mala/ De la ou până la mere – la romani, prânzul începea cu ouă și se termina cu mere. Posibil această tradiție vine din obiceiurile rurale antice, ouăle și merele fiind accesibile. Totuși, se presupune că această tradiție are drept punct de reper conceptul de aport alimentar echilibrat: vitamine și proteine.

Formula horatiană *Ab ovo usque ad mala* este folosită (Satire 1, 3, 6) cu sensul „de la început până la sfârșit”, „de la un capăt până la alt capăt” [7, p. 18].

Semnificația cuvântului *ou*, prezent în aforismele latine, este variată și, de cele mai multe ori, utilizat cu sens figurat: *Ab ovo* (ad litt. *de la ou/de la naștere/de la început* (Horațiu, *Ars poetica*, v. 147); „poetul îl lauda pe Homer că acesta a început războiul de la mânia lui Ahile și nu *ab ovo*, adică de la nașterea frumoasei Elena, care – pretinde legenda – s-a născut din oul Ledei. Latinii foloseau formula cu sens de „să începem cu începutul” [7, p.17].

Oul simbolizează nașterea și regenerarea și însăși viața. În mitologia romană, oul este asociat cu zeul Jupiter (= Zeus, mitologia greacă), Zeul Suprem – *Omne vivum ex cellula/Omne vivum ex ovo/ Omne vivum ex vivo* (William

Harvey)/*Omne vivum ex ovo/Orice ființă vie provine dintr-un ou (celulă)/Tot ce-i viu provine din viu (principiu al embriologiei).*

În aforismul *Ad praesens ova cras pullis sunt meliōra ad quem ad quod/Ouăle de azi sunt mai bune decât puii de mâine*, lexemul *ou* este în opoziție cu lexemul *pui*, în context pragmatic; proverbul românesc echivalent – *Nu da vrabia din mână pe cea din copac*.

Cuvântul *pește*, un alt aliment de bază este prezent în formule savante de tipul: *Pisces natāre doces/Învățați (a învăța) peștele să înoate/Învăța oul pe găină; Pisces mutus/Mut ca peștele*, ultimul aforism făcând trimitere la anumite caracteristici ale peștelui.

S-a menționat deja că anticii considerau că o alimentație trebuie să includă: proteine, carbohidrați și grăsimi. Așadar, alimentele erau consumate crude sau prăjite, de aceea uleiul este parte componentă a hiperonimului **mâncare**: *Olet lucernam/Miroase a untdelemn* (formulă de descriere a procesului de muncă asiduă); *Oleum adde camīno/Toarnă ulei în foc* etc.

b) Biba, ȋre/a bea. Apa, indispensabilă vieții, este prezentă în aforisme ca simbol al pedepsei: *Aqua et igne interdictus/Aquae et ignis interdictus (hoc est exilium)/Apa și focul – interzise/Interdicții la apă și foc/Interdicția de a se folosi de apă și de foc/A nu avea dreptul de a se folosi de apă și de foc/ A fi exilat*. La romani, pedeapsă pentru crime deosebit de grave presupunea exilul și anularea drepturilor civile. De asemenea, apa este un indicator al unei alimentații scunde: *Aqua et panis est vita canis/Aqua et panis, vita canis/Apă și pâine – viață de câine*, iar cu sens figurat, arată existența unei probleme: *Hic haeret aqua!* (Marcus Tullius Cicero)/*Hic haeret aqua!Aici apa se oprește!/Iată boii pe munte*.

În antichitate, băuturile alcoolice făceau parte din regimul alimentar, fiind considerate benefice sănătății. *Bibere humanum est, ergo bibamus!/A bea este uman (omenește), deci să bem (să petrecem)!* Aforismul *Nunc est bibendum!/Acum să bem!* este o trunchiere din *Nunc est bibendum, nunc pede libero pulsanda tellus!* (Horatius)/*Acum să bem, acum să batem cu piciorul, liber (în voie), pământul!* Poetul salută victoria romanilor și este un îndemn entuziast la sărbătorirea unui mare succes. În Grecia Antică, vinul era o băutură divină, asociată cu zeul Dionis, consumată regulat la mese și era adesea amestecată cu apă și miere. Pentru antici, vinul era și un remediu eficient în afecțiunile digestive [8, p. 120].

In vino veritas! / Adevărul este în vin! Expresia latină, devenită populară, este folosită pentru prima dată de către poetul roman Alceu din Mytilene în secolul al VI-lea *ante Chr.* Inițial, este folosită drept scuză pentru un comportament indecent, rezultat al consumului excesiv de alcool; vinul descoperă adevărata personalitate a omului [9, p. 484].

Ulterior, vinul este perceput drept sursă de bucurie și confort al vieții omului, concept prezent în mai multe culturi: *Vinum et musica laetificant cor / Bonum vinum laetificant cor hominis / Bonum vinum laetificant cor hominis / Vinul și muzica bucură inima / Vinul bun înveselește inima omului.*

Uneori vinul este amestecat și cu veninul: *Bibere venenum in auro / A bea venin (otravă) din aur (dintr-o cupă de aur);* în Roma Antică, deseori se recurgea la otrăvuri amestecate în vin.

Aportul alimentar presupune ingerarea alimentelor: *Bene tritum / Bine amestecat (mestecat, mărunțit).* Mestecarea, amestecarea alimentelor este parte a digestiei, dar și devorarea: cu sens figurat și destul de actual: *Serpens, nisi serpentem comedērit, non fit draco / Șarpele, care nu înghite un alt șarpe, nu poate fi balaur / Un șarpe nu poate deveni dragon până nu a mâncat un alt șarpe.*

În context existențial, timpul, categorie filosofică, este acela care în raport cu verbele *a mesteca*, *a devora* dictează ierarhia logică a lucrurilor trecătoare: *Tempus edax rerum* (Publius Ovidius Naso) / *Tempus edax rerum / Timpul care devorează lucrurile (totul) / Timpul care mistuie totul.*

Masa. Masa reprezintă uniunea consumatorilor și a alimentelor. Regimul alimentar la antici era unul ordonat, se cerea respectată și ora luării mesei. Altfel, *Sero (tarde) venientibus – ossa / Tarde venientibus ossa / Sero venientibus ossa / Oasele le revin celor care vin târziu / Cei veniți (prea) târziu la ospăț au parte de oase / Celui ce vine târziu – oasele.*

Anticii erau obișnuiți cu trei mese principale pe zi: micul dejun (pâine, miere și fructe), prânzul (masa de bază; carne, pește, legume și fructe) și cina (pâine, brânză și fructe).

Masa este simbolul familiei antice, de aceea formula divorțului în dreptul roman e constituită din aforismul latin *A mensa et toro / De la masă și pat*, adică departe de masa și de patul familiei.

Gustul și plăcerea. Aforismul *De gustibus non est disputandum / Gusturile nu se discută* este preluat de David M. Kaplan și Michael Th. McHale în lucrarea *The*

Philosophy of Food [10] cu sens opozant *De gustibus est disputandum/Gusturile se discută* accentuând faptul că gustul în alimentație este important.

Dulcele și amarul. Dulcele este un simbol universal, adesea asociat cu fertilitatea, prosperitatea, fericirea și puritatea. În mitologia antică, zeița Demetra, zeița recoltei și a fertilității, este asociată cu dulcele: *Dulcior melle/Mai dulce ca mierea*, care, în exces, provoacă starea de sațietate: *Omne quod dulce est cito sātiat/Tot dulcele aduce repede sațietatea/Toate lucrurile dulci induc repede sațietatea/De lucrurile dulci te sature repede*.

Dualitatea dulce/amar este omniprezentă: *Ubi mel, ibi fel/Unde este miere, acolo este și fiere*. Plăcerea și amorul îmbină ambele gusturi, o dovadă că viața conține experiențe plăcute și mai puțin plăcute: *Amor et melle et felle fecundissimus est* (Titus Maccius Plautus)/*Iubirea este plină de miere și de venin/Dragostea are din plin și miere, și fiere*; fierea simbolizând amarul. Senzația de amar este asociată cu amărăciunea instalată în stomac, drept rezultat al afecțiunii biliare.

Aceeași dualitate este prezentă în conținutul aforismului *De gustibus non est disputandum/ Despre gusturi nu se discută*, la care ne-am referit anterior; ce este dulce pentru unii poate fi amar pentru alții. Această opoziție, în context deontologic și didactic, echivalează cu opoziția clasică *bine/rău*.

Dulcele este asociat cu fructele, iar amarul cu rădăcinile: *Radices litterarum amarae sunt, fructus dulces/Rădăcinile învățaturii (educației) sunt amare, fructele sunt dulci*.

În concluzie, abordarea aforismelor și expresiilor latine din perspectivă gastronomică se realizează cu repere axate pe câmpul conceptual. În cadrul acestui câmp conceptual, hiperonimele sunt utilizate pentru a organiza și a clasifica conceptele în funcție de nivelul lor de generalitate. Acestea reprezintă o modalitate de a face distincție între concepte asemănătoare, dar care prezintă diferențe semnificative. Fenomenul de hiperonimie atestat în cadrul corpusului aforistic savant exteriorizează interacțiunea logică ierarhică a unităților conceptuale: *om* → *corp fizic* → *aport alimentar* → *mâncare* → *băutură* → *stomac* etc.; *om* → *regim alimentar* → *sănătate* → *viață* etc.; *om* → *alimente* → *plăcere* → *suflet* etc. care, atribuite la perspectiva gastronomică, deschid noi dimensiuni de abordare a spiritualității antice. Componentele gastronomice, integrate în corpusul formulelor savante, asigură o mai bună înțelegere a realității antice, o reactualizare continuă a valorilor existențiale universale. Prezentul

articol a fost elaborat în cadrul proiectului de cercetare 20.80009.1606.01 Valorificarea științifică a patrimoniului lingvistic național în contextul integrării europene, finanțat de Agenția Națională pentru Cercetare și Dezvoltare a Republicii Moldova.

Referințe bibliografice:

1. REY, A., BRISSAUD, S. *Dicționar de gastronomie*, ediția a doua, 2015.
2. EVANS, V., GREEN, M. *Cognitive Linguistics: An Introduction*, Routledge, 2006.
3. HURFORD, J. R. ș. a. *Semantics: A Coursebook*, Cambridge University Press, 2007.
4. LERAT, P. *L'hyperonymie dans la structuration des terminologies*, În: *Langages*, 25^e année, n°98, 1990, pp. 79-86.
5. BIDU-VRĂNCEANU, A. *Lexicul specializat în mișcare. De la dicționare la texte*. București: Editura Universității din București, 2007.
6. CARTWRIGHT, M. *Ancient Greek Diet & Nutrition*, *Ancient History Encyclopedia*, 2018.
7. BERG, I. *Dicționar de cuvinte, expresii, citate celebre*. București: Știința, 1968.
[online] Disponibil: DICTIONARE/fdocuments.in_dictionar-cuvinte-expresii-citate-celebre1.pdf
8. JEFFREY, M. *The Oxford Handbook of Food History*, 2017.
9. ELIZABETH, K. *The Oxford Dictionary of Phrase and Fable*, Oxford University Press, 2006.
10. KAPLAN, D., MCHALE, M. *The Philosophy of Food*, 2012.
11. MINCU, E., MACOVEI, D., ROTARI, N., NEGRU, C. (coord. E. MINCU). *Dicționar poliglot de aforisme și expresii latine*. Chișinău: Editura Cartier, 2022, 302 p. ISBN 978-9975-86-644-6.

CZU: 811.135.1`373.7:641.5

DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.10056888>

EXPRESII FRAZEOLOGICE ROMÂNEȘTI CU TERMENI GASTRONOMICI

Inga DRUȚĂ

Institutul de Filologie Română „Bogdan Petriceicu-Hasdeu”

Universitatea de Stat din Moldova

ORCID : 0000-0002-6180-653X

Expresiile frazeologice reprezintă construcții fixe plastice care reflectă istoria, mentalitatea, cultura unui popor. La baza fiecărei expresii frazeologice se află situații socioculturale concrete. De originea sau motivația unor idiotisme au fost preocupați, în lingvistica română, B.P. Hasdeu, Iuliu Zanne, Lazăr Șăineanu, Vasile Bogrea, Alexandru Graur, Iorgu Iordan, Sextil Pușcariu, Stelian Dumistrăcel. Eugen Coșeriu a definit noțiunea de „discurs repetat”, în care includea citatele, proverbele, locuțiunile fixe, formulele de comparație și diferite alte expresii integrate de vorbitor în ceea ce lingvistul numea „tehnica liberă a discursului”. În context, prezintă interes circumstanțele în care anumite construcții au ajuns să aibă accepții figurate, cadrul semantic și motivațiile stilistice ale constituirii unor imagini în exprimarea figurată.

În lucrare, urmărim moduri de exprimare a mentalului românesc prin diverse expresii frazeologice ce conțin termeni gastronomici, ilustrând drumul spre imagine al unor asociații de cuvinte ale limbii române. Vom face distincție între expresiile de tipul „imaginare” și cele reprezentând „copii ale realității”, care ilustrează aspecte autohtone ale mentalităților și manifestărilor în planul vieții social-culturale și al spiritualității.

Cuvinte-cheie: *expresie frazeologică, idiotism, mentalitate, imagine, metaforă, motivație, termeni gastronomici.*

ROMANIAN PHRASEOLOGICAL EXPRESSIONS WITH GASTRONOMIC TERMS

Phraseological expressions represent fixed plastic constructions that reflect the history, mentality, culture of a people. At the base of each phraseological expression are concrete sociocultural situations. In Romanian linguistics, B.P. Hasdeu, Iuliu Zanne, Lazăr Șăineanu, Vasile Bogrea, Alexandru Graur, Iorgu Iordan, Sextil Pușcariu, Stelian Dumistrăcel was concerned with the origin or motivation of some idiocy. Eugen Coșeriu defined the notion of "repeated speech", which included quotations, proverbs, fixed locutions, comparison formulas and various other expressions integrated by the speaker

in what the linguist called "free speech technique". In the context, the circumstances in which certain constructions have come to have figurative meanings, the semantic framework and the stylistic motivations of the constitution of some images in figurative expression are of interest. In the paper, we follow ways of expressing the Romanian mentality through various phraseological expressions containing gastronomic terms, illustrating the way to the image of some word associations of the Romanian language. We will distinguish between expressions of the "imaginary" type and those representing "copies of reality", which illustrate autochthonous aspects of mentalities and manifestations in the plane of social-cultural life and spirituality.

Keywords: *phraseological expression, idiocy, mentality, image, metaphor, motivation, gastronomic terms.*

Expresiile frazeologice sau idiomatice reprezintă construcții fixe plastice care reflectă istoria, mentalitatea, cultura unui popor. La baza fiecărei expresii frazeologice se află situații socioculturale concrete. De originea sau motivația unor idiotisme au fost preocupați, în lingvistica română, B.P. Hasdeu, Iuliu Zanne, Lazăr Șăineanu, Vasile Bogrea, Alexandru Graur, Iorgu Iordan, Sextil Pușcariu, Stelian Dumitrăcel. Eugen Coșeriu a definit noțiunea de „discurs repetat”, în care includea citatele, proverbele, locuțiunile fixe, formulele de comparație și diferite alte expresii integrate de vorbitor în ceea ce lingvistul numea „tehnica liberă a discursului” [1, p. 36]. În context, prezintă interes circumstanțele în care anumite construcții au ajuns să aibă accepții figurate, cadrul semantic și motivațiile stilistice ale constituirii unor imagini în exprimarea figurată.

În cele ce urmează, conturăm unele moduri de exprimare a mentalului românesc prin diverse expresii frazeologice ce conțin termeni gastronomici, ilustrând drumul spre imagine al unor asociații de cuvinte ale limbii române. Dacă, după cum afirma Constantin Noica, „orice cuvânt este o uitare”, situație din care poate fi scos, deoarece cuvântul vechi, expresiv, „trebuie să aibă biografie, adică trebuie să i se fi întâmplat ceva”, atunci „întâmplările” din viața idiotismelor prezintă un interes sporit, mai ales când reflecțiile despre sensul lor sunt rezultatul unor confruntări de spații geopolitice și culturale.

În acest scop, am constituit un corpus de expresii frazeologice cu termeni gastronomici, selectat din dicționarele de referință ale limbii române (MDA, DEX, DLR) și din alte surse relevante, cum ar fi *Până-n pânzele albe. Dicționar de expresii românești* de Stelian Dumitrăcel [2]. Idiotismele reprezintă o sursă inestimabilă pentru studiul limbajului din perspectiva universalității culturii și a

exigențelor multiple ale cercetării lingvistice, căreia, prin comparație cu alte discipline umaniste, Eugen Coșeriu îi recunoaște „cele mai multe legături cu modul de a fi al omului, cu toate activitățile umane în general” [1, p. 164]. Expresiile frazeologice se află în strânsă legătură cu istoria limbii, a diferitelor elemente și structuri ale vocabularului acesteia.

Vorbind despre idiotisme, Stelian Dumistrăcel susține că se impune a face distincție între expresiile de tipul „imaginare” și cele reprezentând „copii ale realității”, care ilustrează aspecte autohtone ale mentalităților și manifestărilor în planul vieții social-culturale și al spiritualității [2, p. 16-17].

În categoria construcțiilor „copii ale realității” ar putea fi încadrate expresiile frazeologice *a ieși înaintea cuiva* sau *a întâmpina* (pe cineva) *cu pâine și sare* „a întâmpina (pe cineva) cu deosebită cinste”, *se caută* (sau *se vinde*) *ca pâinea (cea) caldă* – se spune despre o marfă foarte căutată și care se vinde foarte ușor, *a mânca pâinea (și sarea) cuiva* „a fi întreținut de cineva”, *a mânca pâine și sare (pe un sau dintr-un taler) cu cineva* „a trăi împreună cu cineva, a împărți cu cineva binele și răul”, *a nu gusta nici sare cu pâine* „a fi foarte zgârcit”, *la plăcinte mulți se adună* „toți umblă după avantaje”, *la plăcinte înainte, la război înapoi* – se zice despre profitori, *nu se mănâncă în toate zilele plăcinte* „nu ne merge totdeauna bine; nu e petrecere în fiecare zi”, *a găsi plăcinta gata* „a se folosi de munca altuia, a-i veni totul de-a gata”, *a aștepta* (pe cineva) *cu plăcinte calde* „a aștepta (pe cineva) cu mare bucurie”, *a sta ca o plăcintă* „a fi pasiv, comod, nesimțit”, *a fi ca sarea-n bucate* „a fi potrivit, adecvat”, *a pune* (sau *a turna*) *sare pe rană* „a provoca (cuiva) o durere sufletească sau iritare, reactualizând o problemă delicată, insistând asupra ei etc.”, *a se amesteca în toate ca sarea-n bucate* „a se amesteca în numeroase probleme, treburi etc. care nu îl privesc”, *a nu avea sare de mămăligă* „a fi foarte sărac”, *a face* (pe cineva sau ceva) *mămăligă* „a distruge”, *a rămâne cu ața mămăligii* „a rămâne cu paguba, a fi păgubit”, *în locul pitei, mălai* – se spune despre cineva care a ajuns sărac, *zeamă de mălai* „un lucru lipsit de valoare sau un om prost”, *a tăia* (sau *a da, a trage*) *în carne vie* „a tăia (sau a da, a trage) în plin, direct (în cineva); a încerca să curme un rău prin măsuri foarte drastice”, *a fi rău* (sau *bun*) *de carne* „a se vindeca greu (sau ușor) la o rană”, *în carne și oase* „în persoană, în realitate”, *carne din carnea cuiva* „descendent direct din cineva, rudă de sânge”, *a pune* (sau *a prinde*) *carne* „a se îngrășa”, *a tremura carnea pe cineva* „a tremura de frică”, *a-și mânca carnea de pe sine* (sau *din carne*) (*de rău ce e*) „a slăbi de

răutate”, *a tăcea ca peștele* (sau *ca un pește*) „a nu spune nicio vorbă, a nu scoate un cuvânt, a păstra tăcere completă”, *a trăi* (sau *a se simți* etc.) *ca peștele în apă* „a trăi bine, a se simți la largul său; a-i merge bine”, *a trăi* (sau *a o duce, a se zbate* etc.) *ca peștele pe uscat* „a duce o viață foarte grea; a face eforturi disperate (și zadarnice)”, *a înghiți gălușca* (fierbinte) „a suporta în tăcere o situație neconvenabilă, neplăcută; a primi, a răbda, fără ripostă, o observație, o dojană sau o insultă” ș.a. În asemenea construcții, calea de la o situație concretă până la expresia idiomatică este ușor deductibilă, lesne de reconstituit.

Majoritatea expresiilor frazeologice pornesc de la situații socioculturale concrete, iar asocierile de cuvinte se pot constitui în imagini figurate. De exemplu, în idiotismele ce conțin lexemul *pâine*, de la sensul originar de aliment, s-a ajuns la alte semnificații: „hrana necesară traiului”, „mijloacele materiale necesare vieții” (*o bucată de pâine* sau *pâinea zilnică, pâinea cea de toate zilele; a lua* (cuiva) *pâinea de la gură; a-și scoate pâinea*), *pâine* însemnând chiar „existență, viață” (*a împărți pâinea cu cineva* „a trăi împreună”). În unele expresii, *pâine* are semnificația de „slujbă, funcție”: *a pune* (sau *a băga*) *în pâine* (pe cineva) „a face cuiva rost de o slujbă”, *a fi în pâine* (sau *a mânca o pâine*) „a avea o slujbă”, *a scoate* (sau *a da afară*) *din pâine* „a da pe cineva afară din serviciu” sau de „profesie”, ca în secvența: „Mai aveam doi ani până să ies om *cu pâinea în mână*” (Liviu Rebreanu, *Ciuleandra*). De aici, s-a ajuns la o altă expresie: *a mânca o pâine albă* „a avea o situație materială bună, a o duce bine”, în care imaginea *pâinii albe* se asociază cu bunăstarea, cu belșugul. În opoziție cu aceste idiotisme, a apărut expresia *a mânca pâinea degeaba* „a fi nefolositor”.

Imaginea pâinii sugerează și bunătatea: (*a fi*) *bun ca pâinea (cea) caldă, (a fi) bun ca pâinea cea de grâu, pâinea lui Dumnezeu sau o pâine de om* „(a fi) foarte bun, blând”. Bunătatea unui om se exprimă și prin dorința lui de a ajuta pe cineva, astfel s-a născut expresia *a umbla cu pâinea după cineva* „a căuta să ajute pe cineva împotriva voinței lui”.

Situația concretă de a tăia o pâine a generat, în mentalul popular colectiv, unitatea frazeologică *a avea* (sau *a ține, a fi cu*) *pâinea și cuțitul în mână* sau *a pune mâna pe pâine și pe cuțit* „a avea la îndemână toată puterea, toate mijloacele, ceea ce sugerează o putere discreționară. George Coșbuc a extrapolat situația pe terenul inițiativei în relațiile intime, pe care cutumele o rezervă bărbatului: „Tu cu pâinea și cuțitul/ Mori flămând, nepriceput” (*Nu te-ai priceput*).

Expresia *a fi mâncat pâine* (sau *pită*) *din multe cuptoare* sau *a fi mâncat (mai) multe paști* (sau *mai mulți crăciuni decât cineva*) înseamnă „a fi mai bătrân”, conceptualizându-se o imagine concretă a unor acțiuni repetate.

Din același câmp semantic face parte construcția idiomatice *colac peste pupăză* „necaz mare, venit peste alte griji, pe deasupra; lucru ieșit din comun, de senzație”. Reconstituirea motivației acestei expresii ar putea fi dificilă dacă vom porni de la semnificația de „pasăre” a lexemului *pupăză*. De fapt, așa cum consemnează Stelian Dumistrăcel, în acest idiotism *pupăză* este numele unei pâini mari, având un rol în ceremonialul de nuntă. Trimiterea s-a făcut inițial la un fapt ieșit din comun: atunci când în timpul unei nunți sau imediat după aceasta (ceremonie simbolizată prin *pupăza-pâine*), în aceeași familie, a intervenit un deces, peste *pupăză* se pune *colacul* – simbol al înmormântării, înveșnicit în expresia *a-i mânca cuiva colacii* „a-l vedea pe cineva mort” [2, p. 345].

Lexemul *plăcintă*, în imaginarul popular, a generat unele construcții expresive: *a-i veni* (sau *a-i pregăti*) (cuiva) *o plăcintă* „a-i veni (sau a-i pregăti) cuiva o surpriză neplăcută, un necaz”; *încă nu s-a copt plăcinta* „încă nu e rândul tău, încă nu ți-a venit vremea, mai așteaptă”; *a număra foile la* (sau *din*) *plăcintă* „a-și face prea multe socoteli, a despica firul în patru”.

Termenul *mămăligă* este prezent în expresia frazeologică regională *a-și scoate mămăliga* „a-și câștiga strictul necesar pentru trai”, creată prin analogie cu *a-și scoate pâinea*. O construcție mai puțin cunoscută este *a căuta nod în mămăligă* „a căuta nod în papură”. Idiotismul *a o pune de mămăligă* „a se afla sau a ajunge într-o situație dificilă, neplăcută; a o păți; a da greș” este dificil de decodificat fără cercetări suplimentare. MDA înregistrează expresia completă, fără elipsă: *a o pune de mămăligă fără făină*, iar Stelian Dumistrăcel atestă și varianta *a o pune de mămăligă fără apă*. Astfel, se poate deduce motivația unității frazeologice: situația este, într-adevăr, dificilă când vrei să faci o mămăligă și nu ai fie apă, fie făină.

Unitatea lexicală *păsat* (cu semnificațiile: „1. semințe de mei; 2. mâncare preparată din păsat fiert, care se mănâncă cu lapte, cu unt și brânză etc.; terci”) face parte din câteva idiotisme sugestive prin imaginile create: *a-i curge* (sau *a-i cădea*, *a-i pica* etc.) (cuiva) *lapte* (sau *miere*) *în păsat* „a-i merge bine (cuiva); a izbuti în toate”, *a vărsa* (sau *a turna*) (cuiva) *laptele în păsat* „a-i face cuiva un bine”, *a fi lapte cu păsat* sau *a fi păsat dulce* „a fi lucru bun și plăcut (de mare folos pentru cineva)”, *a-i cădea cuiva păsat în gură* „a câștiga ceva de-a gata,

fără muncă, pe neașteptate”, *a umbla ca mâța pe lângă păsat* „a da târcoale, a face «manevre» în vederea obținerii unui lucru într-un moment prielnic”. Ultima construcție, cu sinonimele: *a umbla ca mâța pe lângă laptele fierbinte*, *a se învârti ca mâța împrejurul oalei cu smântână*, este atestată în publicistica lui Mihai Eminescu: „...noii guvernanți *umblau ca mâța pe lângă păsat*, doar s-ar putea deduce cumva dreptul de proprietate a «Stăpânirii» asupra pământurilor mănăstirești, răzășești și a locurilor din târguri” (*Opere IX*, p. 255).

O expresie interesantă sub aspect stilistic și motivațional este *a înghiți gălușca (fierbinte)* „a suporta în tăcere o situație neconvenabilă, neplăcută; a primi, a răbda, fără ripostă, o observație, o dojană sau o insultă”, frecventă în special în forma sa eliptică *a înghiți gălușca*. Iorgu Iordan presupunea că, la origine, referirea s-a făcut la „o gălușcă mare sau fierbinte, pe care trebuie s-o înghițim, din moment ce am vârat-o în gură; mai bine suferim efectele, oricât de neplăcute, ale imprudenței noastre, decât să fim necuviincioși cu comensalii, eventual cu gazda, scoțând gălușca din gură, pentru a o fărâmița sau răci” [3, p. 287]. În spațiul basarabean, construcția circulă și cu sensul „a crede o minciună”, semnificație înregistrată în MDA, spre deosebire de DEX, DLRLC și Dumistrăcel: „a răbda și a nu riposta la o insultă, o mustrare, *la o minciună evidentă* – subl. n.”. Idiotismul are și un sinonim: *a înghiți hapul (amar)*, redus ulterior la *a o înghiți* – enunț desemantizat, care rezumă situațiile [2, p. 161]. Ar putea fi invocată aici și unitatea frazeologică *a înghiți gutuia* (cu referire la dimensiuni) „a o păți, a da de dracul”.

O altă expresie curioasă, cu rădăcini istorice adânci, este *a da bani pe miere* „a înjosi pe cineva, a-l batjocori de față cu lumea”. Consemnată și explicată de B.P. Hasdeu, construcția evocă împrejurări din relațiile comerciale cu turcii: când balgii (*balgiu* „(turc) care cumpăra miere din țările române pentru aprovizionarea Porții Otomane”) veneau să adune mierea pentru care se plățise arvuna și nu o găseau strânsă, schingiuiu pe cei care nu se puteau achita de obligație [4, p. 16-17]. Expresia, abreviată, reprezintă termenul unei comparații: te porți cu cineva ca și cum i-ai fi dat în avans bani pe miere și acesta nu și-a ținut cuvântul [2, p. 240].

Idiotismul *a-i fi (cuiva) drag ca sarea în ochi* sau *a-i sta (cuiva) ca sarea în ochi* exprimă plastic ideea „a-i fi (cuiva) nesuferit”. Construcția învechită *a da la sare* are semnificația „a trimite (un deținut) la ocnă”. Probabil, aceasta se află

în legătură cu apariția expresiei regionale *a fi cu mâna (sau mâinile) de sare* cu sensul „a avea ghinion”.

Expresia (*a făgădui*) *marea cu sarea* sau *sarea și marea* „ceva exagerat de mult, imposibil de realizat”; (rar) *sarea și marea* „lume foarte multă” a fost comentată de mai mulți cercetători. B.P. Hasdeu explicase asocierea celor două cuvinte prin rimă și invocase, ca un argument, „armonia” fonetică din completarea enunțului: *și Oltul cu totul* [4, p. 1266-1267]. Sextil Pușcariu invocă o motivație „istorico-etnologică” (în 1922), după care contextul ar ilustra o problemă existențială și o formă mentală a românilor din nord-vestul Peninsulei Balcanice, pentru care sarea, extrasă din apa Mării Adriatice, reprezintă o valoare comparabilă cu aurul [5, p. 253]. Stelian Dumistrăcel are o altă opinie, susținând că în cele mai multe construcții frazeologice românești „marea” este o noțiune fabuloasă, dintr-o serie ce cuprinde elemente cosmologice: cerul, pământul etc., cum ar fi în *peste nouă mări și nouă țări*, respectiv *a făgădui cerul și pământul* sau *a făgădui munți de aur* [2, p. 224].

O expresie frazeologică „cu o motivație ascunsă” este *a pune* (pe cineva) *la pastramă* „(ironic) a pune la loc sigur, în siguranță; sub pază”. O aflăm și în povestea satirică a lui Ion Creangă „Ivan Turbincă”. Ivan, eroul poveștii, o face de mai multe ori pe Moarte să intre în turbincă, pentru a o împiedica să dea ochii cu Dumnezeu: „Moartea atunci se vâra în turbincă și Ivan *o pune la pastramă...*”; „*am să te țin la pastramă* hăt și bine”. Chiar dacă, aparent, *pastramă* (un împrumut din greacă și turcă) numește un preparat din carne conservat, prin presărarea cu sare și afumare, în acest idiotism lexemul are o altă semnificație. Așa cum remarcă Stelian Dumistrăcel, e vorba despre un joc de cuvinte, termenul *pastramă* fiind utilizat aici în locul lui *păstrare*, căci Ivan o pune, astfel, pe Moarte sub pază [2, p. 304-305].

Mai multe expresii frazeologice românești au ca nucleu termenul *pește*: *a fi cu borșul la foc și cu peștele în iaz* „a se lăuda înainte de izbândă”, *când o prinde mâța pește* „niciodată”, *a vinde peștele din baltă* „1. a promite un lucru pe care nu-l ai; 2. a face planuri în legătură cu un lucru care încă nu-ți aparține”, *a vâna pește în apă tulbure* „a obține avantaje personale datorită unei situații incerte”, idiotisme „copii ale realității”, în care lexemul *pește* este utilizat cu sensul său propriu. În alte construcții, de natură mai recentă, frecvente în limbajul familiar, lexemul *pește* servește la constituirea unor imagini sugestive: *asta-i altă mâncare de pește* „asta e cu totul altceva”, *a fi tot o mâncare de pește* „a fi același

lucru”, *a se termina în coadă de pește* „(despre o acțiune, o narațiune etc.) a avea un sfârșit neconvincător/neclar; a se termina sub așteptările pe care le justifică începutul”, *are balta pește* – expresie folosită ca formulă de consolare a unui îndrăgostit abandonat de partener.

În ce privește cunoscutul idiotism *cât ai zice pește* „foarte repede”, acesta, în aparență, contrazice logica, deoarece nu poate concura cu simbolizări reale ale rapidității, de obicei onomatopice: *cât ai zice mei*, *miau*, *pis*, *cârc* sau *cât ai clipi*, *cât ai bate din palme*, *cât ai scăpăra*: nu se respectă condiția de bază a expresivității grupului la care au fost asimilate, pronunțarea unui cuvânt monosilabic, respectiv referirea la un gest rapid [*ibidem*, p. 316]. În lucrarea *Până-n pânzele albe. Dicționar de expresii românești*, Stelian Dumistrăcel reconstituie motivarea expresivă pornind de la o altă construcție asemănătoare: *e ușor a zice: plăcinte* (după Zanne), care e numai prima parte din zicătoarea bimembră al cărei enunț complet îl aflăm la C. Negruzzi: „E lesne a zice plăcinte, dar mult e pân’ se fac” (după DLR VIII/3). În mediul pescarilor, „ușor de zis” este „cât ai zice pește”, iar partea a doua ar fi „dar e greu să-l scoți din apă!” (completare auzită de cercetătorul ieșean într-un reportaj despre necazurile pescarilor) [2, p. 317]. Așadar, în *cât ai zice pește*, accentul enunțului s-a schimbat, modificându-și sensul, datorită pierderii celei de a doua părți a zicătorii, inițial subînțeleasă, prin procedeul reducerii.

Sintetizând, susținem că decodarea originii și motivației unor expresii frazeologice românești impune, pe lângă cercetarea surselor lingvistice, literare și istorice, și reconstituirea unor construcții, având în vedere modificările suferite de acestea prin elipsă, comparații reduse, schimbarea accentelor semantice etc.

Referințe bibliografice :

1. COȘERIU, E. *Lingvistica integrală* (interviu cu Eugeniu Coșeriu realizat de Nicolae Saramandu). București: Editura Fundației Culturale Române, 1996, 184 p. ISBN 973-577-057-1.
2. DUMISTRĂCEL, S. *Până-n pânzele albe. Dicționar de expresii românești*. Iași: Institutul European, 2001, 536 p. ISBN 973-586-175-5.
3. IORDAN, I. *Stilistica limbii române*. București: Editura Științifică, 1975, 405 p.
4. HASDEU, B.P. *Etymologicum Magnum Romaniae. Dicționarul limbii istorice și poporane a românilor*, I-III. București: Stabilimentul grafic Socec și Teclu, 1887–1893.

5. PUȘCARIU, S. *Limba română*, vol. I. *Privire generală*. București: Minerva, 1976, 538 p. ISBN 978-973-270-327-4.

Dicționare

DEX = *Dicționarul explicativ al limbii române*. București: Univers Enciclopedic Gold, 2009.

DLR = *Dicționar al limbii române (Dicționarul Academiei)*. București: Academia Română, 1913–2010.

MDA = *Micul dicționar academic* (ediția a II-a). București: Univers Enciclopedic, 2010.

Șăineanu = Lazăr Șăineanu. *Dicționar universal al limbei române* (ediția a VI-a), 1929.

Articol elaborat în cadrul proiectului de cercetare „Valorificarea științifică a patrimoniului lingvistic național în contextul integrării europene” cu cifrul 20.80009.1606.01.

CZU: 81`276.6:[641.5:348.48-051] DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.10056925>

PROVOCĂRI TERMINOLOGICE ÎN DOMENIUL GASTRONOMIEI: PERSPECTIVA GHIDULUI-INTERPRET

Valeria DUCA

Universitatea de Stat din Moldova

ORCID: 0009-0002-5437-5265

Articolul propune o abordare a terminologiei cu tematică gastronomică din perspectiva problemelor cu care se confruntă ghidul-interpret în ghidajul turistic cu specific gastronomic. Terminologia gastronomică, deosebit de bogată lingvistic, dar și intercultural, este purtătoare de semnificații istorico-culturale, iată de ce ghidul-interpret are în față dificila misiune de a o exploata corect pentru a se bucura de întreg potențialul comunicativ al termenilor vizați. Activitatea de traducere/interpretare, în acest caz, este limitată de anumite constrângeri, care odată identificate și analizate asigură reușita comunicării.

Cuvinte-cheie: *ghidaj turistic, traducere/interpretare, terminologie gastronomică, diferențe interlingvistice, culturem, comunicare, competență interculturală.*

TERMINOLOGICAL CHALLENGES IN THE FIELD OF GASTRONOMY: THE GUIDE-INTERPRETER'S PERSPECTIVE

The article proposes an approach to gastronomic terminology from the perspective of the problems faced by the guide-interpreter in the gastronomic tourist guiding. Gastronomic terminology, particularly rich both at linguistic and intercultural level, carries historical-cultural meanings, that is why the guide-interpreter has the difficult task of using it correctly to enjoy the full communicative potential of the terms in question. The translation/interpretation activity, in this case, is limited by certain constraints, that once identified and analyzed ensure the success of communication.

Keywords: *tourist guiding, translation/interpretation, gastronomic terminology, interlinguistic differences, cultureme, communication, intercultural competence.*

Pe parcursul ultimilor ani, domeniul turismului în Republica Moldova, a cunoscut o dezvoltare semnificativă, iar ideea promovării autenticului prin viața rurală, prin oameni și ospitalitatea acestora, prin bucătăria tradițională, prin varietatea culturală etc. a fost una deosebit de productivă. Turiști din diferite țări ale lumii profită de ofertele operatorilor promotori ai turismului rural, în care

ramura gastronomică reprezintă un element cheie prin faptul că generează un concept inedit, complex, ce îmbină armonios aspectele economico-financiare cu cele istorico-culturale. Potențialul turismului gastronomic este amplu valorificat atât sub aspect geografic, prin delimitarea zonelor turistice de Nord, Centru, Sud, cât și sub aspect istorico-patrimonial, în care felurile de mâncare reprezintă moștenirea culturală lăsată de strămoșii acestui pământ, dar și prin capitalul uman bogat, transmițător de tradiții gastronomice. Zonarea geografică a hărții turistice gastronomice oferă o varietate impresionantă de feluri de mâncare care sunt și dovada coexistenței mai multor culturi, deci dimensiunea interculturală este una fundamentală în abordarea artei culinare din Republica Moldova în general, dar și din perspectiva ghidului-interpret în particular.

În acest cadru complex își desfășoară activitatea ghidul-interpret, care îmbină procesul de ghidaj turistic „acordând asistență, informații și interpretări cultural-istorice turiștilor, persoanelor care organizează tururi, clienților individuali, stabilimentelor educaționale și siturilor istorico – religioase” [1, p. 72] cu cel de traducere și interpretare, astfel „asigurând și traducerea explicațiilor” [2]. Intervenția ghidului-interpret se realizează, deci, pe câteva coordonate sintetizate la nivel de:

➤ **Organizare** – gestionează implementarea și buna desfășurare a programului turistic din punctul de vedere al timpului, spațiului, mijlocului de deplasare, cazării și alimentației. Este etapa la care ghidul-interpret își poate anticipa activitatea de interacțiune cu grupul de turiști pe tematică gastronomică, analizând conținuturile programului turistic prestabilit și determinând care este terminologia cu care va opera. Totodată acesta are posibilitatea să-și determine piste metodologice de traducere/interpretare prin: crearea fișelor terminologice cu tematică gastronomică, analiza denumirilor culinare și formularea echivalentelor sau explicațiilor termenilor în limba țintă.

➤ **Interacțiune** – intermediază relațiile dintre turiști, dintre turiști și personalul din turism, ori de câte ori situația creată impune acest lucru și adaptează programul turistic la dorințele sau necesitățile grupului. La acest nivel, se va lua în calcul faptul că ghidul-interpret este de cele mai multe ori prima persoană din țara noastră cu care turistul va comunica și modul în care se va realiza această interacțiune va determina impresiile cu care vor pleca vizitatorii. Domeniul gastronomic din Republica Moldova, din acest punct de vedere, este unul ofertant și deschis spre comunicare. Prin intermediul produselor culinare

servite și a ghidului-interpret se va realiza deopotrivă contactul lingvistic și cultural cu impact senzorial-gustativ, emoțional.

➤ **Prezentare** – utilizează eficient mijloace lingvistice/paralingvistice în limba țintă în vederea asigurării comunicării între participanții procesului de ghidaj turistic. La această etapă, ghidul-interpret realizează prezentarea și interpretarea conținuturilor cu tematică gastronomică prin intermediul cărora promovează valorile patrimoniului cultural al țării gazdă, asigură transferul cultural al patrimoniului țării-gazdă spre publicul-țintă, motivează acest public, trezindu-i curiozitatea și dorința de a re trăi senzațiile gustative încercate în timpul descoperirii obiectivelor turistice și de a recomanda și altor turiști traseul parcurs.

Așadar, profilul de competențe al traducătorului în ghidajul turistic cu componentele lingvistică, sociolingvistică și strategică, raportat la coordonatele descrise, trebuie completat la nivel de cunoștințe cu termeni culinari ale căror aplicare și integrare în discursul în limba-țintă cere informații complementare specifice din limba-sursă. Marea provocare a traducerii/interpretării textului/discursului gastronomic o reprezintă **culturemele**, definite de G. Lungu-Badea drept „**unitatea minimală purtătoare de informație culturală** care nu se descompune în vederea perceperii sensului și realizării traducerii, întrucât această operație ar perturba receptarea corectă a sensului de către destinatar (cititor, traducător etc.) și, prin urmare, ar produce alterarea intenției autorului” [3, p. 34]. Culturemul, confirmă de pe aceeași poziție I. K. Nagy este „**doar cuvânt sau expresie** (element sau unitate lingvistică) **care se referă la realități**, obiecte, fenomene, procese, structuri textuale specifice culturii sursă (cultură locală, regională, națională, religioasă etc.) și care, în procesul traducerii, reclamă cunoștințe legate de cultura sursă” [4, p. 207]. Prin urmare, specificul culturemului redat de ideile – *informație culturală – referință la realități – cultura sursă* este punctul de plecare pentru ghidul-interpret spre descoperirea valorilor culturale redade de termenii culinari în calitate de cultureme. Totodată, dependența culturemelor de un context extralingvistic precis și bine-cunoscut determină gradul de înțelegere a semnificației acestuia, or, în multe cazuri culturemele sunt dificil de reperat chiar de către destinatarii care aparțin aceluiași spațiu lingvistic cu emițătorii.

De exemplu, este nevoie de precizări suplimentare chiar și pentru vorbitorii limbii-sursă când celui mai cunoscut element de patiserie de la noi din țară i se zice „plăcintă”, la Nord, dar și „saralie” sau „salarie” în Estul și Sudul țării,

„varzare” la Nord și Centru. Sau cum e cazul legumelor înăbușite pe care le numim „tocană”, „ghiveci”, „ciulama”, „mâncărică”, în dependență de zona geografică a țării și specificul pregătirii felului de mâncare. Cadrul problematic legat de traductibilitatea sau mai degrabă de intraductibilitatea culturilor din domeniul gastronomic provoacă ghidul-interpret la o amplă cercetare a termenilor culinari.

Așadar, abordarea traductologică a termenului gastronomic de către ghidul-interpret va fi una bazată pe contextul extralingvistic al acestuia. Prin context extralingvistic (cultural, general, socio-istoric) se va înțelege „ansamblul evenimentelor, codurilor, raporturilor sociale etc. necesare pentru înțelegerea unui enunț [...], eficace în determinarea „referentului expresiilor utilizate”, a caracteristicilor interne care se actualizează în momentul utilizării unui cuvânt prin eliminarea ambiguităților sintactice și lexicale” [5, p. 90]. Prin urmare, în procesul de stabilire a corespondențelor lexicale în lucrul cu termenii gastronomici ce desemnează felurile de mâncare de exemplu, ghidul-interpret va ține cont de următoarele trăsături definitorii ale termenilor:

- ✓ Ingredientele sau produsul alimentar principal din care este pregătit;
- ✓ Modalitatea de pregătire a felului de mâncare;
- ✓ Originea acestuia conform zonei geografice populate de diverse naționalități (moldovenesc, turcesc, bulgăresc, ucrainean etc.)
- ✓ Evenimentul socio-cultural pentru care este pregătit în calitate de simbol reprezentativ.

Revenind la traducerea cuvântului „plăcintă”, pentru a exemplifica, ne vom referi la utilizarea acestuia ca specialitate a unui meniu fix al pensiunii „La Tudora” situată în satul Tudora, raionul Ștefan-Vodă. Așa cum proprietarii pensiunii și-au propus prin această afacere să promoveze valorile satului lor pitoresc situat pe malul râului Nistru, punctul de atracție al pensiunii este mâncarea gătită conform specificului zonei, după care se propun activități recreative tradiționale. Specialitatea și mândria gazdelor este „plăcinta miresei” pe care au ales să o prezinte turiștilor anume datorită faptului că aduce din trecut o filă din istoria satului, referindu-se la un moment important al unui festin pe timp de nuntă. O provocare în fața ghidului-interpret ar fi nu neapărat traducerea termenului culinar „plăcintă”, care este foarte cunoscut și care, pentru a păstra coloritul național al țării se va prelua prin împrumut în limba țință. Iar apoi pentru a oferi claritate, prin corespondență lexicală ghidul-interpret ar putea propune

oricare dintre cuvintele care redau în limba franceză ideea de „plăcintă” – fr. „galette”, „pain”, „tarte” și prin calchiere ar ajunge la sintagma „la galette de la mariée”. Dar, intervenția interpretului nu poate fi oprită aici, or unui turist francez sau de oricare altă naționalitate, unitatea lingvistică „la galette de la mariée” îi va suscita curiozitatea, lăsând loc de interpretări. Competențele interculturale ale ghidului-interpret vor fi decisive în realizarea contactului dintre culturi și nemijlocit a transferului cultural, or contextul istorico-cultural al acestui fel de mâncare pregătit, „jucat” pentru mireasă, apoi gustat doar de aceasta este definitoriu în redarea complexă a semnificației termenului culinar.

Așadar, pentru a definitiva configurația semantică a unității traduse, ghidul-interpret poate face referință la particularitățile definitorii ale termenilor gastronomici, descrise mai sus. Formula propusă „*la galette de la mariée*” va fi însoțită de o explicație – „*Galette feuilletée farcie au fromage, de forme ronde, faisant allusion aux basques de la robe de la mariée. Préparée autrefois pour la mariée pendant les noces dans le Sud-Est de la Moldova comme symbole de la beauté de la jeune femme*”. Astfel, se iau în calcul elemente ale contextului extralingvistic în care aspectul culinar este îmbinat implicit cu altele care țin de cadrul de realizare – natura evenimentului (familial), localizarea (numele regiunii), referințele socio-culturale legate de anumite personaje, cadru ce poate fi extins pe măsură ce interacțiunea interculturală progresează spre atingerea aceluși „scopos” al comunicării.

Dialogul intercultural cu tematică gastronomică ar putea continua și prin alte elemente, cum ar fi expresiile frazeologice, destul de des întâlnite, extrem de problematice pentru un traducător/interpret. Acestea trebuie să-și găsească locul în fișele terminologice tematice, alături de termenii propriu-ziși. În cazul nostru, expresiile ce conțin termenul de „plăcintă” extind semnificația culinară spre aria altor accepțiuni ce pun în lumină valorile neamului nostru. De ex. „*a aștepta pe cineva cu plăcinte calde – faire bon accueil à qqn*” – redă ospitalitatea moldovenilor; „*e lesne a zice placintă, dar e mult până se face, a găsi plăcinta gata – profiter du travail d'autrui*” – nuanțează puterea de muncă, sârguința depusă pentru a face plăcintele, iar „*bună-i plăcinta, dar dacă nu-i, e bună și pita – faite de chapon, pain et oignon*” – smerenia, acceptarea, etc. În aceste unități lingvistice, ghidul-interpret poate găsi cu ușurință piste pentru interpretări pe dimensiunea interculturală ceea ce îi va asigura o bună gestionare a tacticilor comunicative.

În concluzie, vom menționa că în aceste câteva pagini ne-am propus să prezentăm câteva aspecte problematice ale activității ghidului-interpret pe dimensiunea termenilor gastronomici ce țin de felurile de mâncare. În procesul de ghidaj turistic interpretul abordează aceste unități lingvistice ca parte componentă a complexului de valori patrimoniale pe care trebuie să le aducă în vizor turiștilor. Denumirile de feluri de mâncare fac referință fie la produsele alimentare specifice mai multor zone geografice ale țării noastre, fie la ocupațiile băștinașilor sau la cutumele acestora, deci transferul cultural depinde de un ansamblu mai larg de cunoștințe al ghidului-interpret și de capacitatea de a face conexiuni corecte între multitudinea de elemente.

Referințe bibliografice :

1. BÂCA, I. *Ghidaj turistic*. Cluj-Napoca: Argonaut, 2014. 155 p.
2. *Dicționar explicativ al limbii române*. [Accesat 12.04.23] Disponibil: <https://dexonline.ro/definitie/ghid-interpret>
3. LUNGU-BADEA, G. *Culturemul – un concept itinerant: abordare interdisciplinară*. [Accesat 02.05.2023] Disponibil: [https://www.researchgate.net/publication/292960219_CULTUREMUL - UN CONCEPT ITINERANT ABORDARE INTERDISCIPLINARA](https://www.researchgate.net/publication/292960219_CULTUREMUL_-_UN_CONCEPT_ITINERANT_ABORDARE_INTERDISCIPLINARA)
4. NAGY, I. K. *Introducere în traductologie sau noțiuni și concepte fundamentale în teoria și practica traducerii*. Cluj-Napoca: Scientia, 2020. 366 p.
5. LUNGU-BADEA, G. *Teoria culturemelor, teoria traducerii*. Timișoara: Editura Universității de Vest. 262 p.

CZU: 81`42`276.6:338.43

DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.10056957>

DIMENSIUNEA SEMANTICO – PRAGMATICĂ A TEXTULUI DIN DOMENIUL INDUSTRIEI ALIMENTARE

Mariana CEREPANOVA

Universitatea Tehnică din Moldova

ORCID: 0000-0002-6472-7714

Textul din domeniul industriei alimentare face parte din categoria textelor utilitare și se pretează lesne unei abordări semantico-pragmatice. Abordarea semantico-pragmatică a unui astfel de text vine să justifice utilitatea lui, poziționându-l printre instrumentele esențiale în crearea, promovarea, implementarea și valorificarea produselor industriale, a tehnicilor și tehnologiilor de producere, stabilirea normelor și asigurarea securității alimentației publice. Cu alte cuvinte, prin această abordare urmărim să analizăm componenta semantico-pragmatică a unui text specializat din domeniul industriei alimentare, luând în considerare elementele, semnificația cărora poate fi determinată prin intermediul contextului.

Interesul nostru în acest studiu va fi orientat spre studierea textului ca instrument al acțiunii în situații sociale proprii domeniului menționat, perceperea modalităților de producere ale textelor din domeniul IA, analiza particularităților structurale, relevarea unor caracteristici pragmatice ale acestuia, observarea importanței corelației dintre emițător și receptor, identificarea finalităților documentului elaborat, valorificarea contextului în constituirea semnificației, precum și determinarea condițiilor de funcționare.

Cuvinte-cheie: *text specializat, abordare semantico-pragmatică, analiza discursului, contextul, industria alimentară.*

THE SEMANTIC-PRAGMATIC DIMENSION OF THE TEXT IN FOOD INDUSTRY

The text from the field of food industry is an essential part of the category of utilitarian texts which leads to the semantic-pragmatic approach and comes to justify its usefulness, positioning it among the essential tools in the creation, implementation, valorization and promotion of industrial products, of production techniques and technologies, establishing norms and ensuring the safety of public food. In other words, through this approach it is aimed to analyze the semantic-pragmatic component of a

specialized text in the field of food industry, taking into account the elements, the meaning of which can be determined through the context.

Thus, our interest in this study will be oriented towards studying the text as an instrument of action in social situations specific to food industry, perceiving the ways of producing texts in the mentioned field, analyzing the structural particularities, revealing some of its pragmatic characteristics, observing the importance of the correlation between transmitter and receiver, identification of the purposes of the elaborated document, capitalization of the context in the constitution of the meaning, as well as the determination of the operating conditions.

Keywords: *specialized text, semantic-pragmatic approach, discourse analysis, context, food industry.*

Introducere

Textele din domeniul industriei alimentare (IA) pot fi abordate din diferite perspective, fiecare vizând să contribuie la stabilirea integralității acestuia. O mare diversitate de poziții teoretice și metodologice, deseori contradictorii, tind să aducă un aport semnificativ în producerea și interpretarea de ansamblu a unui text specializat, în scopul amplasării acestuia într-o practică profesională. Diversele analize a unui text de specialitate, pot fi concentrate în jurul celor cinci tipuri: abordarea morfologică, abordarea fonologică, abordarea sintactică, abordarea semantică și pragmatică. [1, p.17] În cercetarea noastră vom fi preocupați în special de abordarea semantico-pragmatică, care vine să justifice utilitatea lui, poziționându-l printre instrumentele esențiale în crearea, promovarea, implementarea și valorificarea produselor industriale, a tehnicilor și tehnologiilor de producere, stabilirea normelor și asigurarea securității alimentației publice.

Dimensiunea semantico-pragmatică studiază limbajul și utilizarea lui în comunicare, având ca obiectiv general descrierea proceselor de inferență în scopul stabilirii sensului. Astfel, constatăm că studiul sensului este o caracteristică comună a celor două discipline apropiate, semantica și pragmatica, doar că din diferite puncte de vedere. În timp ce semantica studiază sensul independent de context, pragmatica îl abordează într-un context particular. [2, p.9] Cu toate acestea ținem să subliniem importanța și complementaritatea lor în analiza textelor specializate.

Primele reflecții pragmatice apar încă la începutul secolului XX, exprimând concepții filosofice și neavând tangențe cu lingvistica. Utilizarea termenului

propriu-zis de pragmatică se datorează filosofului Ch.Morris, ulterior dezvoltată de Austin, Searle, iar mai târziu de D. Mainueneau, J.-M. Adam, G. Philippe, O. Ducrot, C. Kerbrat-Orecchioni, F. Latraverse, R. Martin, J.Moeschler, A. Reboul și alții, în direcțiile pragmaticii cognitive și lingvistice (integrate). În linii generale, Ch.Morris distingea trei domenii de cercetare ale limbii: sintactic (relația dintre semnele lingvistice), semantic (relația semnelor lingvistice cu realitatea) și pragmatic (relația dintre semnele lingvistice și utilizatorii acestora, utilizarea și efectele lor).[3, p.454]. Originile semanticii contemporane la fel nu se regăsesc în lingvistică, ci în alte discipline, în special logica, filosofia analitică și psihologia.

Este dificil de definit cu exactitudine termenul pragmatică, datorită câmpului vast de studiu pe care îl cuprinde. E o știință interdisciplinară, ce întreține relații cu lingvistica, semantica, logica, filosofia, sociologia și psihologia și studiază «utilizarea limbajului în discurs», susține F. Armengaud. În general, astăzi când ne referim la un fenomen supus factorilor pragmatici, desemnăm componenta ce tratează procesele de interpretare a enunțurilor în context. Autoarea delimitează trei concepte de bază ale pragmaticii: *actul* (considerând că limba nu servește doar la prezentarea lumii, ci și la săvârșirea acțiunii), *contextul* (situații concrete ale enunțării, locul, timpul și identitatea locutorilor) și *performanța* (realizarea actului în context). [4, p.5-7]

În semantică, logica și filosofia analitică au contribuit la apariția celor trei noțiuni importante: *sensul*, *referința* și *presupunerea*. Totuși un rol important în istoria semanticii l-a avut semantica cognitivă, detașându-se de tradiția logică și filosofică, și adoptând o perspectivă cognitivă.[2]

Unii lingviști asociază conceptul de abordare pragmatică cu un curent specific studiului discursului, fondat pe principiul cooperării și al maximilor conversaționale, pe când într-o altă accepție, pragmatica apare mai degrabă ca un mod de caracterizare a unui ansamblu diversificat de elemente (interjecții, conectori, determinative nominale, proverbe, etc.), care nu țin neapărat de studiul sistemului lingvistic, caracterizând o anumită concepție a limbajului și în special a comunicării. [3, p.454] Moeschler și Reboul o definesc ca «studiul utilizării limbajului, în opoziție cu studiul sistemului lingvistic» [5, p.17], subliniind la fel că interpretarea enunțurilor sau a discursurilor nu poate fi bazată doar pe informație lingvistică, ci se realizează prin context.

Abordarea semantică e definită ca domeniul științelor limbajului, având *sensul* ca obiect de studiu și interpretările unităților semnificative în discurs. Una dintre preocupările majore ale semanticii este prezentarea intrinsecă a cuvintelor și a frazelor, adică a semnificațiilor constante, independente de context. Totuși, independența de context nu desparte semantica de realitate, din contra interpretarea cuvintelor și a frazelor stabilește o legătură cu lumea înconjurătoare.[2]

În cele din urmă, ținem să accentuăm importanța perspectivei semantico-pragmatică în abordarea unui text specializat, care nu poate fi redusă doar la analiza semantică, unde atenția e fixată la perceperea sensului, sau la cea pragmatică, în favoarea elementelor referențiale și oferind prioritate studiului stărilor multiple ale utilizării limbajului.

Textul specializat din perspectiva semantico - pragmatică

În limba generală *textul* se referă la document scris, iar *discursul* la o comunicare orală, pe când în lingvistică, diferența între cei doi termeni nu se schițează atât de clar, nu se referă neapărat la noțiunea de oralitate și este asociat cu condițiile de producere. Discursul prezintă o «unitate mai largă decât textul», dar care rămâne obligatoriu în raport cu condițiile de producere determinate. Pe de altă parte și noțiunea de text, la rândul ei nu servește doar pentru identificarea documentului scris, ci poate încadra orice producere orală. [6, p.27].

În analiza lingvistică termenul «text» este deseori utilizat ca echivalent al celui de «discurs», dacă desemnează un șir de unități lingvistice produse de unul sau mai mulți enunțatori.[1, p.107]. Potrivit acestei concepții, textul apare ca o structură, unde atenția este fixată asupra enunțurilor și a condițiilor de desfășurare ale acestora, prevalând dimensiunea comunicațională. Or textul scris, dotat de autonomie și independent de caracteristicile orale, oferă posibilitatea reconsiderării modului său de funcționare, aparte de contextul original.

Dacă analiza lingvistică consideră *textul* ca un tot lingvistic ordonat și studiază complexitatea modurilor sale de structurare, atunci analiza discursului ține cont de situația-interacțiunea specifică și interdiscursivă în care este considerat fiecare text. Complementaritatea celor două puncte de vedere, permite de a vedea *textul* ca un fapt al discursului, prin recunoaștere a apartenenței sale la diferite genuri și prin stabilirea relației cu alte texte. În acest sens conceptul de *discurs* raportează forma singulară a textului la categorii generice.

Relația dintre text și discurs poate fi analizată din două considerente diferite: - un discurs = un ansamblu de texte; - un discurs = un text. În prima

corelație discursul se poziționează la nivelul superior textelor specializate din componența lui (exemplu reprezentativ fiind domeniul nostru de cercetare, ce dispune de un ansamblu mai mult sau mai puțin vast de texte diferite: rețete, etichete, instrucțiuni, procese tehnologice, norme, standarde, reglementări, etc.). În cea de-a doua, discursul se află la baza textului, redând un ansamblu de finalități comunicative și încurajând cititorii la interpretarea sensului textului creat pentru ei. De aici reiese corelația dintre text și discurs propusă de J.-M. Adam, unde Discursul = Text + Context. [7, p.19] Discursul influențează textul din perspectiva semantico-pragmatică prin trăsăturile sale caracteristice așa ca organizarea transfrastică (depășind nivelul frazei); orientarea (în funcție de locutor, timp, scop); ca o formă a acțiunii; interactivitatea; contextualizarea; constrângerea de norme sociale. [3, p.187].

Din punctul de vedere pragmatic, F.Jeandillou consideră textul ca un obiect al limbajului, care provine din actul enunțării, ce exploatează limba în scopul exercitării unei acțiuni asupra cititorului. Astfel, textul este un semnificant complex, un generator al sensului, al cărui încărcătură semantică trebuie să fie apreciată logic, în conformitate cu realitatea la care se atribuie. [1, p.110] D. Maingueneau îl abordează o acțiune socială. [8]

În abordarea semantico-pragmatică rolul principal îi revine aspectului de context, fiind preocupată de studierea elementelor limbajului în context. Astfel, contextul cuprinde toate elementele din afara limbajului așa ca: cadrul spațio-temporal, vârsta și genul locutorilor, momentul enunțării, statutul lor social. M. Lederer definește contextul ca anturaj non lingvistic în care e produs sau recepționat mesajul. [10, p.117]. În concepția altor lingviști, contextul corespunde totalității sau unei părți importante ale textului. Astfel se disting câteva tipuri de context: macrocontext, microcontext (anturajul lingvistic imediat), context verbal (anturajul lingvistic al unei unități lexicale, care exclude apariția semnificațiilor ambigui ale cuvântului) și context cognitiv (cunoștințele obținute în timpul lecturii textului, păstrate în memorie pe termen scurt, servind la interpretarea segmentelor textului ce urmează). În analiza textelor pragmatice macrocontextul și contextul cognitiv se află în centrul interesului nostru.

Ulterior, apare termenul de *text pragmatic*, un text care servește la transmiterea unei informații de ordin general sau proprii unui domeniu, unde aspectul estetic nu este dominant. De obicei aceste texte sunt elaborate în funcție de destinatar concret și de reguli de scriere determinate. Pentru prima dată

termenul de text pragmatic a fost utilizat de J. Delisle, pe care l-a preferat celor de text funcțional, text informativ, text instrumental, text specializat, text tehnic, text științific sau text utilitar, considerându-le foarte vagi, specifice sau prea limitate. Lingvistul optează pentru noțiunea «pragmatic» din două considerente esențiale. În primul rând acest epitet se aplică la «ceea ce se pretează aplicațiilor practice din viața cotidiană». Astfel, aplicația practică sau imediată prezintă în general caracterul comun al textelor pragmatice, care apar ca instrumente de comunicare efemere cu un conținut determinat. Din acest punct de vedere ele sunt utilitare, spre deosebire de textele literare care sunt deseori mai gratuite (din punctul de vedere al destinatarului), mai dezinteresate, dar nu și mai puțin necesare. Așadar, textul pragmatic se deosebește de cel literar prin următoarele trăsături caracteristice: - este mai degrabă denotativ decât conotativ; - face referire la o realitate mai mult sau mai puțin obiectivă; - are drept scop comunicarea informației; - se pretează în general unei singure interpretări; - e formulat uneori într-un limbaj codificat, perceput strict doar de specialiști în domeniu. Chiar dacă nu are aceeași finalitate ca și textul literar, uneori nu este lipsit de elemente de retorică și estetică literară. În al doilea rând, în terminologia cognitiviștilor, termenul *text pragmatic* se aplică pentru a desemna utilizarea limbajului de către interlocutori în situații reale de comunicare. În aceste condiții, pragmatica se poziționează la nivelul vorbirii, în sensul saussurian, în timp ce sintaxa și semantica se referă la limbă ca sistem. Or, pentru interpretarea adecvată a conținutului este insuficientă doar recurgerea la componente lingvistice ale textului, ci e nevoie de o abordare semantico-pragmatică, în scopul includerii în analiză a elementelor cognitive și situaționale, ce nu se manifestă prin semne lingvistice. [11, p.22-24]

Particularitățile semantico – pragmatice ale textelor din domeniul industriei alimentare

În lucrarea de față sunt supuse analizei textele din domeniul IA adresate unui public specializat din mediul academic și tehnic. O abordare semantico-pragmatică a acestora poate oferi mijloace pentru studierea textului ca o activitate verbală complexă în context profesional, pentru examinarea structurii, a organizării tematice și logice ale acestuia, analiza elementelor ce contribuie la coerența, coeziunea și constituirea semnificației întregului document.

Una dintre componentele semantico-pragmatice esențiale ale documentelor din domeniul IA este titlul. Titlurile au importanță deosebită în interpretarea și

memorizarea discursului specializat, sunt informative, sugerând tematica. Prezentându-se sub diferite forme autonome și independente, dar concise și clare, lipsite de elemente stilistice, acestea dețin câteva funcții de bază: denominativă, discursivă (oferind cititorului o informație despre conținut, astfel facilitând accesul la mesajul transmis) și cea seducătoare (provocând interesul cititorului pentru document). De exemplu: *Vitamines*, *Vitamine C*, *Substances minérales*, *Macroéléments*, *Oligoéléments*, *L'analyse sensorielle*, etc. În interpretarea titlului, ca și a conținutului în întregime, rolul contextului este incontestabil. Izolat de context, un titlu poate duce la formarea variatelor ipoteze la cititor, și în sfârșit, cea la care se va opri nu va fi neapărat una veridică din motivul existenței multiplelor genuri de texte cu același conținut (de exemplu *Vitamines* poate apărea ca o instrucțiune de utilizare a vitaminelor, un document de descriere a acestora, o prescripție, un proces tehnologic și de producere, etc.) O mică expresie *en enologie* extrasă din context, contribuie la identificarea destinației documentului.

După cum se știe nici un text specializat nu este creat întâmplător sau fără finalitate. Lipsit de finalitate textul nu mai dispune de funcția comunicativă. Astfel, e imposibil de imaginat un text din domeniul IA fără emițător și receptor. Emițătorul, în calitate de producător al unui discurs își urmărește scopurile și preferințele în mesajul transmis, rămânând de obicei anonim sau exprimat neutru prin pronumele nehotărât *on* (de exemplu *On peut faire remonter les débuts de l'analyse sensorielle aux travaux d'Amérine ... On a vu l'ensemble des biais qui influent fortement sur la situation de dégustation...*) sau a expresiilor precum *de ce point de vue* (*De ce point de vue, entre autres, le type d'organisation de l'industrie nécessite de mesurer les éléments sur lesquels elle fonde ses choix.*). Receptorul, la rândul lui dictează alegerea lexicului, structurarea și organizarea textului. Astfel documentul cu titlul *Vitamines* este destinat publicului academic (*Cet ouvrage s'adresse à la fois aux élèves et aux formateurs de l'enseignement agricole professionnel et supérieur...*), respectiv autorul este constrâns să recurgă la mijloacele și modalitățile de exprimare corespunzătoare nivelului de cunoaștere al receptorului (*Le rôle des vitamines sur les réactions chimiques rappelle celui des enzymes. Pourtant, ce ne sont pas de vrais catalyseurs : leur action dépend de leur concentration, et elles disparaissent lors des réactions qu'elles favorisent...*).

În stabilirea semnificației a unui text un rol important îi revine unei structurări potrivite. Elementele lingvistice care contribuie la organizarea structurală sunt conectorii pragmatici: *pourtant, par exemple, mais, notamment ; obligatoirement, surtout, donc, d'autant plus, ainsi, d'abord, afin, enfin, toujours.* (*L'analyse sensorielle se définit donc d'abord comme étant une évaluation qui dissocie les entrées sensorielles ...*) Rolul lor constă în identificarea modalității interconectării segmentelor în discurs, contribuind în același timp la asigurarea coerenței și a coeziunii textului, dar și la corectitudinea interpretării. În dependență de funcția exercitată se disting mai multe tipuri de conectori: de începere a discursului (*d'abord*); de continuare și de completare a informațiilor (*d'autant plus, ainsi, par exemple, c'est-à-dire*) ; de intensificare a ideilor și a informațiilor (*surtout, notamment, toujours, en général, voire*); de modificare a ideilor sau a informațiilor (*mais, or, pourtant*); participanți la construirea argumentării (*dans un souci de clarté, pour éviter les influences*); la încheierea discursului (*donc, enfin*).

Și în sfârșit, din punct de vedere semantico-pragmatic conținutul unui text din domeniul IA accentuează condițiile și scopul transmiterii sensului documentului, reprezintă o realitate și se pretează unei singure interpretări. Așa cum textul prezintă un instrument de acțiune în situație socială proprie domeniului menționat, perceperea semnificației și efectul mesajului vor fi obținute doar cu condiția posedării competențelor profesionale și lingvistice necesare de către receptor.

Concluzie

În final putem menționa că importanța abordării semantico-pragmatice este incontestabilă în analiza și interpretarea textelor specializate, căci contribuie la determinarea caracteristicilor lingvistice și discursive, care apar în documente sau în situații de comunicare. E imposibil de analizat un text din domeniul IA din perspectiva pur lingvistică, iar considerarea contextul în care textul a fost scris, precum și cunoștințele, ipotezele autorului și publicului vizat sunt obligatorii pentru o interpretare adecvată a documentului.

Referințe bibliografice:

1. Jeandillou, J.-F. *Analyse textuelle*. Paris: Armand Colin, 2011. 192p. ISBN 978-2-200-34594-5.

2. Zuffrey, S., Moeschler, J. Initiation à l'étude du sens. Sémantique et pragmatique. Éditions : Sciences Humaines, 2012. 256p. ISBN 9782361060323.
3. Charaudeau, P. Maingueneau, D., Dictionnaire d'analyse du discours. Paris: Édition du Seuil, 2002. 665p. ISBN 2-02-037845-0.
4. Armengaud, F. La pragmatique. Presse Universitaire de France, 2007. Coll. Que sais-je ? 128p. ISBN 9782130564003.
5. Moeschler, J., Reboul, A. Dictionnaire encyclopédique de pragmatique. Paris : Seuil, 1994. 537p. ISBN 2-02-013042-4.
6. Cartier-Thomas, Sh. La cohérence textuelle. Pour une nouvelle pédagogie de l'écrit. Paris : L'Harmattan, 2000. 400p. ISBN 2-7384-9258-4.
7. Adam, J.- M. La linguistique textuelle. Introduction à l'analyse textuelle du discours. Paris : Armand Colin, 2008. 239p. ISBN 978-2-200-35338-4.
8. Maingueneau, D. Discours et analyse du discours. Une introduction. Paris : Armand Colin, 2014. 216p. ISBN 978-2200289966.
9. Lederer, M. La traduction aujourd'hui. Le modèle interprétatif. Paris : Hachette, 1994. 224p. ISBN 2-01-155000-9.
10. Delisle, J. Analyse du discours comme méthode de traduction. Initiation à la traduction française de textes pragmatiques anglais théorie et pratique. Ottawa : Edition de l'Université d'Ottawa, 1984. 282p. ISBN 2-7603-4652-8.
11. Bidu – Vrănceanu, A., Călărașu, C., Ionescu-Ruxăndoiu, L., Mancaș, M., Pană-Dindelegan, G. Dicționar de științe ale limbii. București: Editura Științifică, 1997. 606p. ISBN 973-44-0229-3.

Corpus

12. Navarre, C., Langlade, F. L'œnologie. Science, Technique, Applications. 7^e édition. Paris : Lavoisier, 2010. 433p. ISBN 978-2-7430-1297-7.
13. Chassin, M. Guide pratique de la dégustation. L'examen sensoriel du raisin à la vente. Paris : Dunod, 2011. 189p. ISBN 978-2-10-054608-4.

CZU: 81`255.2`276.6:641.5=03.161.1 DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.10056991>

SOME PROBLEMS AND USEFUL APPROACHES FOR RUSSIAN TRANSLATION OF GASTRONOMIC TEXTS

Dmitrii LOZAN

Universitatea de Stat din Moldova

ORCID: 0009-0000-5695-9163

The article describes some common problems that are encountered by the translators of the gastronomic texts. These texts constitute an important part of any country's culture, convey its image across the world and promote its international recognition. Gastronomic texts can be very different because they are used as encyclopedic entries, magazine articles, menu items and in many other areas. In today's globalized world, cuisine becomes increasingly important for any country's economy. Therefore, gastronomic texts are an important area of translation. Their translation styles are dictated by the kind of the gastronomic texts and the work aims.

The article contains a brief analysis of the most frequent lexical, grammatical and stylistic aspects of peculiarities of the gastronomic text translation. It points out that, apart from the linguistic aspects, the translator should take into account cultural realia, history, traditions of the country to render its peculiar cuisine. Thus, extra-curricular knowledge is essential for the translation of gastronomic texts. Dictionaries, special literature and the Internet sites on gastronomy are used for writing this material.

Key words: *cuisine, gastronomy, recipe, translation, difficulty, culture, approach, cooking*

CÂTEVA PROBLEME ȘI ABORDĂRI UTILE PENTRU TRADUCEREA ÎN LIMBA RUȘĂ A TEXTELOR GASTRONOMICE

Articolul descrie câteva dificultăți cu care se confruntă traducătorii textelor gastronomice. Aceste texte constituie o parte importantă a culturii oricărei țări, transmit imaginea în întreaga lume și promovează recunoașterea internațională. Textele gastronomice pot fi foarte diferite deoarece sunt folosite ca intrări enciclopedice, articole de reviste, de meniu. În lumea globalizată de astăzi, bucătăria devine din ce în ce mai importantă pentru economia oricărei țări. Prin urmare, textele gastronomice reprezintă un domeniu important de traducere. Stilurile lor de traducere sunt dictate de tipul textelor gastronomice și de scopul acestor texte.

Articolul conține o scurtă analiză a celor mai frecvente aspecte lexicale, gramaticale și stilistice ale particularităților traducerii textului gastronomic. În afară de aspectele lingvistice, traducătorul trebuie să țină cont de realitățile culturale, istoria, tradițiile țării. Astfel, cunoștințele extracurriculare sunt esențiale pentru traducerea textelor gastronomice.

Cuvinte-cheie: *bucătărie, gastronomie, rețetă, traducere, dificultate, cultură, abordare, gătit*

The translation of the gastronomic texts is one of the most challenging tasks even for the experienced professionals. In today's globalized world, gastronomic translations have become a crucial question of both cultural and commercial nature, because they help promote the country's international image and recognition. The interest towards unusual, healthy and tasty food is growing all over the world and the rich cuisine of the Republic of Moldova has a lot to offer. Gastronomic texts can tell a lot not only about the cuisine of the country, but also about its culture, people and traditions. In this article, there is an attempt to look into some difficulties related to the translation of gastronomic texts and to offer some useful strategies for handling them.

On the one side, cuisines of various cultures are very different from the one of the target language and include a lot of unknown ingredients. The translator should be ready to encounter a lot of language-specific cultural realia, for which they cannot find equivalents in their languages. As it is mentioned in the textbook 'Introduction into Translation Studies', "Frequently, there is no lexical equivalent in the target language. Cultural realia are frequently loaned in this form – the target language element may seem better, more precise, better sounding, more fashionable". [1, p. 73] So, borrowing of the gastronomic terms seems to be one of the easiest solutions, but in many cases it is impossible because the translation will not be understandable. An excess of borrowed words will make the translation intelligible for professionals only and the general public will not be able to access it.

Speaking of gastronomy and its linguistic peculiarities, it is important to mention that this problem has a few dimensions, such as names of dishes, their ingredients as well as the verbs and tools related to their cooking and consumption. In spite of the fact that a lot of them have long become internationalisms like pizza, pasta, sushi or hamburgers, from time to time,

translators come across new names of meals, because they are less known or are of relatively recent coinage. For example, a lot of meals of the Moldovan cuisine, such as 'sarmale' or 'mitetei' can hardly be known to English speakers but they are essential for any book on Moldovan cuisine. [2, p. 43] Hence, the translators should develop some strategies that could be used to make the recipes accessible to the foreign public.

According to the Scopus theory, any translation is done with a purpose. Depending on the aim of the translations, they can never be judged just in terms of 'equivalence' and 'faithfulness', because the purpose role is also essential. [3, p. 2190] It is also important what kind of gastronomic text is dealt with – a cookery-book, a single recipe, instructions for cooking or a literary description to name a few. If the translation is addressed to home cooking, the language is simplified and has a lot of descriptions, but is it is untended for scientific, encyclopedic or other special literature, there will be more specific terminology.

On the other side, there are a lot of similarities between the cuisines of different countries that could help the translation but it is often impossible to render the original terminology into the target language. For example, when translating the meals of the Moldovan cuisine, it is not possible to translate 'mămăligă' as 'polenta', because the former is a distant analogue in Italian cuisine as mămăligă requires some special procedures when cooking and is served with a lot of garnishes not typical of polenta and its eating even includes some cultural ceremonies like cutting it with a thread. The more general term 'maize porridge' is not suitable either as the traditional meal would be deprived of its cultural and regional peculiarity and would seem to be primitive. [4] In this case, translators are supposed to keep the original denomination of the meal, but they encounter another problem – how to clarify this denomination to the readers who do not know the meal in question? The reader of the target text will have a vague idea what kind of meal is described in the text, if they are not given some clarifications. The traditional references are not always available, because of a specific type of the printed matter. Therefore, the translator should also take into account the type of the product where this translation will appear. Depending on its being a leaflet, a cookery-book or a newspaper article, the clarification of the unknown meal title can be brackets, footnotes or it can even constitute a picture in a restaurant menu. Moreover, for the commercial purposes, the menu items can be named even more unconventionally than household meals and that also

prevents from their rendering in another language. Besides, the menu genre actually provokes to order the meal and this should be pertained in the translation.

It is interesting to mention the difference between the gastronomic units even within the English language from different countries. For example, English ‘high tea’ that is something in between a tea party and dinner with the family and friends shows towards the social approach to this meal. [5] At the same time, American gastronomic discourse is often related to enjoiment, received from the meal, even at the expense of its being harmful. Such terms as ‘junk food’ and ‘fast food’ were coined within the American English language. [ibid.]

The ingredients themselves can constitute a considerable problem as not all kinds of dough, cheese, wines, vegetables and fruit used for different national recipes should be normally translated. However, the readers are not likely to know them all. Furthermore, even when the translator sees a word that seems obvious for the translation, it may happen to be a false friend in some cases and “turn out to have very different meanings from those believed on the basis of the similarity with the mother tongue, being deceptive and tricky”. [1, p.71] For instance, the English term ‘delicatessen’ can be translated not only as ‘luxury foods’, but also as ‘food shop’, ‘gastronomy’ and even ‘salads’. [6] The translator has to possess profound extra-linguistic knowledge in order to render the names of the meals correctly. Another interesting point to be borne in mind is polysemy, because a lot of gastronomic terms have various interpretations. The word ‘pudding’ is another good example, because it can be translated in a number of ways meaning any sweet meal or even some food of the same texture. [7]

There are even more subtle nuances. Translators often stumble with difference between the words ‘broth’ and ‘stock’. Broth is rather a separate dish or a by-product of the boiled meats or vegetables after boiling and it can be consumed in itself, albeit there is a terminological confusion even with the professionals. When this soup after boiling meat or vegetables is just a component for a more complex meal, the right word is stock. [6]

Another problem is the difference between British English, American English and local dialects of other English-speaking countries and localities. For instance, the Russian words “баклажан” in British English is aubergine, but it is eggplant in American English. The Romanian word “dovliceu” is courgettes in British English and zucchini in American English. [7]

Another point that can present possible difficulty is the translation of cutlery, crockery and other useful tools necessary for cooking the meals in question. Chopsticks are internationally recognized with the lovers of Chinese and Japanese cuisines, but other terms used for the food cooking and consumption may not be so recognizable. Also, the translator should also bear in mind different measurements that are used in the recipes. Such terms as ‘spoonful’, ‘cupful’, ‘handful’, ‘plateful’ and others refer to the imperial system of measurements, together with pounds and ounces. [8] The decision between the metric system of measurements and the imperial system in English recipes can also constitute a problem. English has become one of the international languages and English translations can be addressed to readers all over the world. Those living in the United Kingdom, the USA and English-speaking countries are used to measuring the meals with the imperial system, but if gastronomic English translations are intended for other countries, kilograms and grams are also highly advisable. In fact, it is not difficult to duplicate the information about the measurements in brackets when the translation is addressed to wide readership. The necessary adaptations are strongly advisable to escape possible misunderstanding of the amounts of the ingredients but they may harm aesthetic perception of the text and confuse the readers.

There are fewer grammar difficulties of English gastronomic translations, as the grammar of the gastronomic texts is rather laconic and is usually confined by the Imperative Mood and impersonal constructions. However, there are some specific aspects to be borne in mind. First, the register and style of the translation are important. The translator should use the style and register of the original or make a translation typical of the target language. For example, the translator has to decide if the sentences are rendered in full, or they will include instructions written as elliptic sentences, where some parts of the sentences will be eliminated. As Michael Swan mentions, the instructions often ignore the articles. For instance, “Take 500g butter and place in small saucepan”. [9, p.182] Here we see the article omission before ‘sauce pan’. So, the cookery-books are written in both styles: they can contain elliptic instructions or look like more literary texts depending on the strategy chosen by the translator or the intention of the text. At the same time, when being translated into another language, they may change their style according to the norms of the target text. For example, Russian recopies also include the Imperative mood with the infinitive constructions

(“добавить”, “нарезать”) or the second-person perfect verbs (“выкладываете”, “снимаете”) [10, p.44].

Rendering gastronomic terminology into the languages with Cyrillic alphabets, like Russian, translators often use transliteration and transcription, for example, ‘macaroni’ is rendered as “макароны” or partial transcription – ‘fondue de tomates’ may be translated as “фондю из томатов”. Calque is another usual approach, for instance, “spicy pancake” may be rendered as “пикантный блинчик”.

Speaking of other strategies used for the gastronomic translation, first of all, it is necessary to mention the most applicable for different kinds of translation – restructuring, modulation, addition, omission and transposition. For instance, in the English recipes, when using the Imperative Mood, verbs are usually used first and the name of the product follows it. In Russian recipes, just the opposite, the product is often mentioned before the verb. Addition, omission and modulation are used to solve the translation problems in order to make the translation more natural and looking like original text [1, p. 60].

The translator who has taken everything above-mentioned into account may still commit a lot of mistakes dealing with gastronomic texts. It is related to the fact that a cuisine of another country is closely related to its linguistic and cultural components, way of life and history of the country. The translator should investigate the civilization of the country in order to understand a lot of information that is not obvious. The modern restaurant sophisticated language makes this problem even more difficult, because the restaurant chefs try to attract their clients to the cuisine and this attempt should also be considered in the translation. One cannot make a good translation without deep understanding of the subject and profound extra-curricular knowledge of the topic.

References:

1. Sitnic I., Bodean-Vozian O. *Introduction into Translation Studies*, Chișinău, 2019, 106 p.
2. Donica S. *Moldovan Cuisine*, “Biblion” SRL, Chisinau, 2015, 64 p., ISBN 978-9975-111-51-5.
3. Xiaoyan Du, *A BRIEF HISTORY OF TRANSLATION STUDIES AND THE DEFINITION OF SKOPOS THEORY*, ISSN 1799-2591 Theory and Practice in Language Studies, Vol. 2, No. 10, pp. 2189-2193, October 2012 © 2012

- ACADEMY PUBLISHER Manufactured in Finland. doi:10.4304/tpls.2.10.2189-2193, [Strategy-based Peer Assistance in EFL Writing: \(academypublication.com\)](https://www.academypublication.com) (Accessed 30 May 2023)
2. BakeSpace Inc, the recipe site. [Moldovan Polenta "Mamaliga" on BakeSpace.com](https://www.bakespace.com) (Accessed 05.06.2023)
 3. Поляковская А.Д., Николаева Е.С. *Структурные особенности англоязычного гастрономического дискурса* // Филологический аспект: международный научно-практический журнал. 2020. № 10. [Структурные особенности англоязычного гастрономического дискурса \(scipress.ru\)](https://scipress.ru) (Accessed 08.06.2023)
 4. Merriam-Webster Dictionary, Broth or Stock: A Difference You Can Taste, [Broth vs. Stock: Which should you use? | Merriam-Webster](https://www.merriam-webster.com/dictionary/broth) (Accessed 10.06.2023)
 5. Oxford Advanced Learner's Dictionary, Oxford Publishing House, 1997, 1428 p.
 6. Fayed Saad, Metric Conversions, The Spruce Eats, Dotdash Meredith, [Common Metric Conversions for Cooking \(thespruceeats.com\)](https://www.thespruceeats.com). (Accessed 12.06.2023)
 7. Swan Michael, The Practical English Usage, Oxford, 1997, 654 p.
 8. Комарь О. Кулинарный рецепт через призму экстралингвистических и лингвистических особенностей, Белгород 2018, 74 p. [Komar_Kulinarnyj_18.pdf \(bsu.edu.ru\)](https://bsu.edu.ru) (Accessed 15.06.2023)

CUPRINS

PREFAȚĂ	7
----------------------	---

Sanda-Maria ARDELEANU

<i>Mesaj de salut din partea Universității „Ștefan cel Mare” din Suceava</i>	11
--	----

COMUNICĂRI ÎN PLEN

Rachida SADOUNI

<i>Traduction de l'art culinaire kabyle d'Algérie en arabe. „Histoire de ma vie” de Fadhma Aith Mansour Amrouche, Expérience d'une traductrice</i>	13
--	----

Tatiana CIOCOI

<i>Sociologia gustului alimentar în romanul basarabean contemporan...</i>	25
---	----

Sanda-Maria ARDELEANU

<i>De la rețetele de familie la Colecția de carte „Poale-n brâu (Gastronomie veche românească)”</i>	43
---	----

Coralia BABCENCO, Nina BOTNARAȘ

<i>„Alivanca” – produs valoric între vital și cultural</i>	51
--	----

ATELIERUL 1. GASTRONOMIA ÎN TEXTUL LITERAR – O ABORDARE INTERCULTURALĂ

Cristina GROSSU-CHIRIAC

<i>Bucătăria nemților basarabeni ca expresie a dialogului intercultural</i>	63
---	----

Emilia TARABURCA

<i>Viața ca o carte de bucate în „Ca apa pentru ciocolată” de Laura Esquivel</i>	71
--	----

Ana GHEORGHIȚĂ

<i>François Rabelais: gastronomia în slujba literaturii</i>	81
---	----

Veaceslav FILIMON

<i>Aspecte culturale ale traducerii terminologiei gastronomice irlandeze în romanul „Ulise” de James Joyce în limba română</i>	87
--	----

Natalia SPORIȘ

<i>Идеология трапезы в повести П. Зюскинда «Голубка»</i>	94
--	----

Tatiana PORUMB

<i>Semiotica gastronomică în opera lui Italo Calvino</i>	102
--	-----

Ludmila USATĂI

<i>Imaginar gastronomic în „Leagănul respirației” de Herta Müller.....</i>	117
Olivia Narcisa PETRESCU	
<i>Traducerea literară și gastronomia mexicană: câteva rețete.....</i>	123
Luminița DRUGĂ	
<i>Lingvistică culinară într-un text din secolul XIX-Higiena, administrația casnică coprinde orticultura și avicultura precum și bucătăria practică și modernă lucrate conform necesității simțite în menaj de Anna Căpitan Constantinescu.....</i>	131
Liliana BOTNARI	
<i>Valențe etnoculturale în limbajul crengian: gastronomie.....</i>	149
Ludmila ZBANȚ	
<i>Efectele pragmatice și interculturale ale funcționării termenilor din domeniul gastronomiei în textul literar (în romanul lui Michel Houellbecq „Sérotonine” și în traducerea în limba română).....</i>	161
ONGUÉNÉ ESSONO Louis-Martin, NGO BIUMLA Catherine	
<i>Manger ou ne pas manger ? Analyse sémiopragmatique et communication interculturelle de quelques interdits culinaires chez les Bassa et les Beti du Cameroun.....</i>	175
DE LUCA Ylenia	
<i>Pas et repas: parcours littéraires de la nourriture entre stéréotypes et appartenance identitaire.....</i>	196

ATELIER 2. GASTRONOMIA ÎN TEXTUL NONLITERAR – O ABORDARE INTERCULTURALĂ

Angela GRĂDINARU	
<i>La spécificité de la traduction du texte agro-alimentaire.....</i>	207
Ion MANOLI	
<i>Dinamica diminutivelor normative și a celor potențiale cu funcții și conotații stilistice în limbile română și franceză.....</i>	226
Parascovia CAZACU, Gabriela ȘAGANEAN	
<i>The Evolution of Cuisine Terminology across Cultures.....</i>	237
Inga STOIANOVA	
<i>Restaurant Menu: Linguistic Overview and Challenges in Translation</i>	245
Svetlana CORCODEL	
<i>An analytical approach to food products advertising in English and Romanian languages.....</i>	255
Ina SÎTNIC	
<i>Contextualised translation of food-idioms from English into Romanian: a case study.....</i>	263

Olesea BODEAN-VOZIAN

Pelerinajele istorice din Evul Mediu până în prezent: o cultură a mâncării și a supraviețuirii..... 273

Oxana CHIRA, Nicolina MUNTEAN

Etichetele vinurilor între universalism și diferențe interculturale..... 279

Eugenia MINCU, Dorina MACOVEI

Aforismele și expresiile latine: dimensiunea gastronomică..... 294

Inga DRUȚĂ

Expresii frazeologice românești cu termeni gastronomici..... 302

Valeria DUCA

Provocări terminologice în domeniul gastronomiei: perspectiva ghidului-interpret..... 311

Mariana CEREPANOVA

Dimensiunea semantico-pragmatică a textelor din domeniul industriei alimentare..... 317

Dmitrii LOZAN,

Some Problems and Useful Approaches for Russian Translation of Gastronomic Texts..... 326

ACTELE
CONFERINȚEI ȘTIINȚIFICE INTERNAȚIONALE
GASTRONOMIA ÎN TEXTUL (NON)LITERAR - O ABORDARE
INTERCULTURALĂ

UNIVERSITATEA DE STAT DIN MOLDOVA
FACULTATEA DE LITERE
DEPARTAMENTUL TRADUCERE, INTERPRETARE ȘI
LINGVISTICĂ APLICATĂ
DEPARTAMENTUL LITERATURĂ UNIVERSALĂ ȘI COMPARATĂ
UNIVERSITATEA LIBERĂ INTERNAȚIONALĂ DIN MOLDOVA

Chișinău, 4 mai 2023

Asistență computerizată – *Maria Budan*
Bun de tipar 2023 26.10.2023. Formatul 60x84 1/8.
Coli de tipar 21,00. Coli editoriale 19,5.
Comanda 95/23.
Centrul Editorial-Poligrafic al USM
str. Al. Mateevici, 60, Chișinău, MD2009