

CUPRINS

INTRODUCERE	21
1. Elemente de contextualizare	21
2. Motivația științifică a cercetării	22
3. Motivația personală a cercetării	23
4. Problematica cercetării.....	24
5. Ipotezele cercetării	26
6. Întrebări de analiză.....	27
7. Obiectivele cercetării	28
8. Motivația alegerii corpusului	29
9. Poziționări metodologice	31
10. Concepte de analiză	31
11. Structura lucrării	32
 CAPITOLUL I. CADRUL TEORETIC ȘI CONCEPTUAL.....	 37
Introducere	37
I.1. Cadrul general al cercetării	37
I.1.1. Abordări lexicografice ale noțiunii de terminologie	37
I.1.2. Abordările noțiunii de terminologie în literatura lingvistică.....	38
I.2. Terminologia gastronomică	44
I.2.1. Gastronomia între artă și știință	44
I.2.1.1. Gastronomia ca artă	44
I.2.1.2. Gastronomia ca știință	46
I.2.2. Gastronomia ca teren de investigație lingvistică	46
I.2.2.1. Vocabular gastronomic /vs./ vocabular culinar	46
I.2.2.2. Limbajul gastronomic: de la limba comună la limbajul specializat.....	47
I.2.2.2.1. Limbă comună/limbaj specializat	47
I.2.2.2.2. Lexic comun/lexic specializat.....	49
I.2.2.3. Limbajul gastronomic ca limbaj de specialitate	52
I.2.2.4. Limbajul gastronomic ca limbaj (specializat) profesional	54
I.2.2.5. De la terminologia wüsteriană la abordările actuale ale terminologiei.....	55
I.2.2.5.1. Perspectiva socio-, etno- și pragmaterminologică	56
I.3. Terminologie de corpus.....	61
I.3.1. Cadru teoretic	61
I.3.2. Analiza de corpus în terminologie	63
I.4. Stadiul actual al cercetărilor multicriteriale în analiza limbajului gastronomic	67
I.4.1. Analiza lexicală și lexicografică a limbajului gastronomic	67

I.4.2. Analiza semantică, pragmatică și retorică a limbajului gastronomic	76
I.4.3. Analiza limbajului gastronomic pe baza unor corpusuri orale	79
I.4.4. Analiza limbajului gastronomic pe baza meniurilor	83
I.4.5. Analiza limbajului cărților de bucate.....	88
I.4.6. Analiza traducerilor textelor (literar)-culinare.....	95
I.4.7. Gastronomie și didactică	99
I.4.8. Gastronomie, identitate națională și mentalități	101
I.4.9. Perspective analitice ale emisiunii <i>MasterChef</i>	104
Concluzii parțiale	108

CAPITOLUL II. PREZENTAREA CORPUSULUI ORAL

***MASTERCHEF ROMÂNIA* 109**

Introducere	109
II.1. Emisiunile culinare	110
II.1.1. Definirea competițiilor culinare.....	112
II.2. <i>MasterChef</i> – privire de ansamblu	115
II.3. <i>MasterChef</i> în România	118
II.3.1. Logo-ul emisiunii	119
II.3.2. Formatul emisiunii	121
II.3.2.1. Formatul original <i>MasterChef UK</i>	121
II.3.2.2. Formatul actual al emisiunii <i>MasterChef UK</i>	123
II.3.3. Conurenții <i>MasterChef România</i>	126
II.3.4. Locul acțiunii	131
II.3.5. Probele <i>MasterChef România</i>	133
II.3.5.1. Cutia misterelor	133
II.3.5.2. Testul de eliminare	133
II.3.5.3. Proba de teren (pe echipe).....	134
II.3.5.4. Testul sub presiune	135
II.3.6. Sezoanele <i>MasterChef România</i>	135
II.3.6.1. Sezonul 1 <i>MasterChef România</i> (MCR1)	136
II.3.6.2. Sezonul 2 <i>MasterChef România</i> (MCR2)	136
II.3.6.3. Sezonul 3 <i>MasterChef – Proba Celebrității</i> (MCR3).....	137
II.3.6.4. Sezonul 4 <i>MasterChef România</i> (MCR4)	138
II.3.6.5. Sezonul 5 <i>MasterChef România</i> (MCR5)	138
II.3.6.6. Sezonul 6 <i>MasterChef România</i> (MCR6)	139
II.3.6.7. Sezonul 7 <i>MasterChef România</i> (MCR7)	139
II.3.6.8. Sezonul 8 <i>MasterChef România</i> (MCR8)	140
II.4. Emisiunile culinare – un instrument pedagogic și de diseminare terminologică.....	140
II.5. Prezentarea corpusului	141
II.5.1. Prezentarea corpusului principal (CP).....	141

II.5.2. Prezentarea corpusului secundar (CS).....	145
II.5.2.1. Dicționare generale ale limbii române	146
II.5.2.1.1. <i>Mic dicționar academic</i> (MDA)	146
II.5.2.1.2. <i>Dicționar de cuvinte recente</i> (DCR).....	147
II.5.2.1.3. <i>Dicționarul explicativ al limbii române</i> (DEX).....	149
II.5.2.1.4. <i>Dicționar actualizat de neologisme</i> (DAN).....	149
II.5.2.2. Dicționare de specialitate	150
II.5.2.2.1. <i>Dicționar gastronomic explicativ</i> (DGE)	151
II.5.2.2.2. <i>Larousse Gastronomique</i> (LGastro).....	152
II.5.3. Prezentarea cantitativă a corpusului analizat.....	153
II.5.3.1. Prezentarea cantitativă a corpusului principal (CP)	154
II.5.3.2. Prezentarea cantitativă a raporturilor dintre CP și CS.....	157
Concluzii parțiale	160

CAPITOLUL III. ANALIZA TERMINO-SEMANTICĂ A TERMINOLOGIEI GASTRONOMICE *MASTERCHEF ROMÂNIA* 161

Introducere	161
III.1. Domeniul conceptual al gastronomiei	164
III.1.1. Definiții lexicografice ale termenului <i>gastronomie</i>	164
III.1.2. Harta conceptuală a domeniului GASTRONOMIE	166
III.2. Structurarea corpusului în câmpuri conceptuale, câmpuri semantico-terminologice, sisteme noționale și rețele lexicale/terminologice.....	167
III.2.1. Cadrul conceptual și noțional	167
III.2.2. Poziționări teoretice	168
III.2.2.1. Câmp conceptual.....	169
III.2.2.2. Rețea lexicală	170
III.2.2.3. Analiză semică	170
III.2.3. Taxinomia preparării alimentelor.....	173
III.2.3.1. Prepararea alimentelor	173
III.2.3.2. Tehnici de preparare a felurilor de mâncare	179
III.2.3.3. Tehnici de tăiere a alimentelor	179
III.2.3.4. Clasificarea produselor alimentare	183
III.2.3.4.1. Clasificarea sosurilor	183
III.2.3.4.1.1. Sosuri mamă	184
III.2.3.4.1.2. Sosuri brevetate	187
III.2.3.4.2. Clasificarea supelor	187
III.2.3.4.3. Clasificarea pastelor	188
III.2.3.4.4. Clasificarea salatelor	189
III.2.3.4.5. Clasificarea produselor din carne	189
III.2.3.4.6. Clasificarea laptelui și a produselor din lapte (sortimentelor de brânză).....	189
III.2.3.4.6.1. Lapte și deriveate din lapte.....	189

III.2.3.4.6.2. Sortimente de brânză	190
III.2.3.4.7. Clasificarea produselor de panificație	191
III.2.3.4.8. Clasificarea băuturilor	191
III.2.3.4.8.1. Clasificarea băuturilor alcoolice.....	192
III.2.3.4.8.2. Clasificarea băuturilor ne-alcoolice.....	192
III.2.3.4.9. Clasificarea deserturilor	192
III.2.3.4.10. Clasificarea ustensilelor, accesoriilor și aparaturii de bucătărie	193
III.2.3.4.11. Clasificarea tehniciilor de gătit.....	194
III.2.3.5. Taxinomia figurativității gustului	247
III.2.3.6. Taxinomia gustului	251
Concluzii parțiale	255

CAPITOLUL IV. ALTE PISTE DE ANALIZĂ TERMINO-SEMANTICĂ A TERMINOLOGIEI GASTRONOMICE *MASTERCHEF ROMÂNIA* ... 257

Introducere	257
IV.1. Piste de analiză din perspectivă formală.....	257
IV.1.1. Frazeologisme.....	257
IV.1.1.1. Clasificarea structurilor frazeologice din Corpusul Principal	259
IV.1.1.1.1. Frazeologisme de tipul <i>Subst. + Adj.</i>	260
IV.1.1.1.2. Frazeologisme de tipul <i>Subst. + Prep. + Subst.</i>	260
IV.1.1.1.3. Frazeologisme de tipul <i>Subst. + Subst.</i>	261
IV.1.1.1.4. Frazeologisme de tipul <i>Vb. + Prep. + Subst.</i>	262
IV.1.1.1.5. Frazeologisme de tipul <i>Vb. + Subst.</i>	262
IV.1.1.1.6. Frazeologisme de tipul <i>Adj. + Subst.</i>	262
IV.1.1.1.7. Alte tipuri de frazeologisme.....	263
IV.1.1.2. Câmpuri terminologice derivătionale	264
IV.1.1.3. Eponime gastronomice.....	267
IV.2. Alte piste de analiză semantică.....	281
IV.2.1. Câmpul semantico-terminologic al verbelor de mișcare în terminologia gastronomică din Corpusul Principal	282
IV.2.2. Câmpul semantico-terminologic al culorilor în terminologia gastronomică din Corpusul Principal	284
IV.2.3. Câmpul semantico-terminologic al auditivului în terminologia gastronomică din Corpusul Principal	290
IV.2.4. Câmpul semantico-terminologic al cantității în terminologia gastronomică din Corpusul Principal	292
IV.3. Relații semantice în terminologia gastronomică	296
IV.3.1. Hiperonimie și hiponimie.....	296
IV.3.1.1. Hiperonimul [CARNE] în corpusul analizat	301
IV.3.1.2. Hiperonimul [FRIPTURĂ] în corpusul analizat	302

IV.3.1.3. Hiperonimul [LEGUME] în corpusul analizat	303
IV.3.1.4. Hiperonimul [PLANTE/IERBURI AROMATICE] în corpusul analizat	304
IV.3.1.5. Hiperonimul [CONDIMENTE] în corpusul analizat.....	305
IV.3.1.6. Hiperonimul [FRUCTE] în corpusul analizat.....	306
IV.3.1.7. Hiperonimul [A GĂȚI] în corpusul analizat.....	307
IV.3.2. Meronimia	308
IV.3.3. Omonimia	311
IV.3.3.1. Omofonia.....	329
IV.3.3.2. Omografie	330
IV.3.4. Sinonimia.....	331
IV.3.4.1. Perechi sinonimice.....	331
IV.3.5. Antonimia	334
IV.3.5.1. Gradualitate/scalaritate semantică	335
IV.3.5.2. Perechi antonimice	337
Concluzii parțiale	339

CAPITOLUL V. ABORDAREA „CONSTRUCTIVISTĂ” A TERMINOLOGIEI GASTRONOMICE *MASTERCHEF ROMÂNIA*..... 341

Introducere	341
V.1. Migrare terminologică	342
V.1.1. Migrare terminologică de la limba comună către limbajul gastronomic. Terminologizarea.....	342
V.1.2. Migrare terminologică de la diverse limbaje specializate către limbajul gastronomic	345
V.1.3. Migrare terminologică dinspre terminologia gastronomică spre alte terminologii specializate	350
V.1.3.1. Medicină	350
V.1.3.2. Domeniul tehnic	355
V.1.4. Pluri-migrare terminologică	355
V.2. Internaționalizarea terminologiei gastronomice	361
V.2.1. Xenisme	361
V.2.2. Dublete și triplete terminologice	367
V.3. Chestionar <i>online</i> de măsurare a gradului de cunoaștere și folosire a terminologiei gastronomice din Corpusul Principal de către respondenți	371
V.3.1. Prezentarea chestionarului.....	371
V.3.2. Prezentarea eșantionului	373
V.3.2.1. Categorii de vîrstă	373
V.3.2.2. Repartizarea pe sexe	374
V.3.2.3. Legătura cu domeniul gastronomic.....	374
V.3.2.4. Expunerea la informații gastronomice.....	375

V.3.3. Interpretarea rezultatelor.....	377
V.3.3.1. Bucătari profesioniști	378
V.3.3.2. Amatori pasionați de bucătărie.....	379
V.3.3.3. Pasionați de bucătărie, dar care gătesc doar ocazional	381
V.3.3.4. Persoane care gătesc din obligație sau de nevoie.....	383
V.3.3.5. Sinteza rezultatelor.....	385
Concluzii parțiale	387
CONCLUZII GENERALE	389
BIBLIOGRAFIE	405
1. Lucrări fundamentale	405
2. Articole științifice.....	411
3. Corpus Secundar.....	430
4. Sitografie	431
ANEXE	443
Anexa Nr. 1: Index Corpus Principal: Termeni gastronomici extrași din emisiunea-concurs <i>MasterChef România</i>	443
Anexa Nr. 2: Structurarea Indexului pe subdomenii ale câmpului conceptual <i>GASTRONOMIE</i>	499
Anexa Nr. 3: Prezentarea detaliată a sezoanelor <i>MasterChef România</i>	519