

Gabriela-Anca NICOLAE (MIC)

Gabriela-Anca NICOLAE (MIC)

**MASTERCHEF ROMÂNIA:
O ABORDARE
ETNOTERMINOLOGICĂ
A DOMENIULUI GASTRONOMIC**



**EDITURA UNIVERSITARIA
Craiova, 2023**

Referenți științifici:

Prof. univ. dr. Rodica ZAFIU

Prof. univ. dr. Mirela Cristina POP

Prof. univ. dr. Cristiana-Nicola TEODORESCU

Copyright © 2023 Editura Universitaria

Toate drepturile sunt rezervate Editurii Universitaria

ISBN 978-606-14-1919-7

© 2023 by Editura Universitaria

Această carte este protejată prin copyright. Reproducerea integrală sau parțială, multiplicarea prin orice mijloace și sub orice formă, cum ar fi xeroxarea, scanarea, transpunerea în format electronic sau audio, punerea la dispoziția publică, inclusiv prin internet sau prin rețelele de calculatoare, stocarea permanentă sau temporară pe dispozitive sau sisteme cu posibilitatea recuperării informațiilor, cu scop comercial sau gratuit, precum și alte fapte similare săvârșite fără permisiunea scrisă a deținătorului copyrightului reprezintă o încălcare a legislației cu privire la protecția proprietății intelectuale și se pedepsesc penal și/sau civil în conformitate cu legile în vigoare.

Mulțumiri

Elaborarea acestei lucrări este, înainte de toate, rezultatul unei colaborari strânse și extrem de productive pe care am avut-o, în primul rând, cu conducătorul meu de doctorat, doamna Prof. univ. dr. Cristiana-Nicola TEODORESCU, față de care îmi exprim profunđa recunoștință și căreia țin să-i mulțumesc, pe această cale, pentru timpul, dedicarea și susținerea pe care mi le-a acordat în toată această perioadă, pentru sfaturile sale prețioase și pentru încurajările și entuziasmul cu care mi-a călăuzit pașii, dar și pentru încrederea pe care mi-a acordat-o atunci când a acceptat să pornim împreună pe acest drum științific.

Aprecierea și mulțumirile mele sincere se îndreaptă și către Doamna Prof. univ. dr. hab. Cecilia-Mihaela POPESCU, Doamna Prof. univ. dr. hab. Cecilia CONDEI și Doamna Conf. univ. dr. hab. Daniela DINCĂ, pentru că au acceptat să facă parte din comisia mea de îndrumare și pentru recomandările lor extrem de utile și de pertinente.

Am, totodată, onoarea de a le mulțumi în mod special membrilor juriului, Doamnei Prof. univ. dr. Rodica ZAFIU, Doamnei Prof. univ. dr. hab. Mirela-Cristina POP, Doamnei Prof. univ. dr. hab. Felicia DUMAS, care au acceptat să îmi evalueze teza și să ne onoreze cu prezența lor la susținerea publică a tezei, cât și Domnului Prorector, Prof. univ. dr. Nicu PANEA, pentru înțelegerea și pentru sprijinul pe care mi le-a acordat în tot acest timp, dar și pentru faptul că a acceptat să participe, în calitate de Președinte al juriului, la susținerea publică a lucrării mele de doctorat.

Nu în ultimul rând, vreau să mulțumesc și să dedic dragostea, prețuirea și realizările mele profesionale familiei mele și, în special părinților mei, Ionela și Ionel MIC, cărora le datorez tot ceea ce am și tot ceea ce sunt astăzi, pentru faptul că m-au sprijinit și m-au încurajat mereu să duc la bun sfârșit tot ce mi-am propus. Tati... sper din tot sufletul că ești mândru de mine, oriunde te-ai afla...

Le mulțumesc, totodată, fratelui meu, Cristian, și soțului meu, Cosmin, pentru răbdarea lor, pentru vorbele lor încurajatoare și optimiste, pentru sprijinul moral necondiționat pe care mi l-au oferit, pentru că au fost mereu alături de mine.

Nu în ultimul rând, vreau să îmi exprim gratitudinea și recunoștința față de prietenii, colegii, profesorii mei și față de toți cei care au crezut în mine și care au contribuit, în mod direct sau indirect, la definitivarea acestei lucrări.

LISTA ABREVIERILOR

adj.	= adjectiv	s.m.	= substantiv masculin
adj. inv.	= adjectiv invariabil	s.n.	= substantiv neutru
adv.	= adverb	sb.	= sârbă
arg.	= argou	sec.	= secol
bg.	= bulgară	sg.	= singular
cf.	= <i>confer</i>	sl.	= slavă
culin.	= culinar	sp.	= spaniolă
cuv. fr.	= cuvânt francez	subl. aut.	= sublinierea autorului
cuv. sp.	= cuvânt spaniol	subl. n.	= sublinierea noastră
engl.	= limba engleză	subst.	= substantiv
etc.	= etcetera	tc.	= turcă
ex.	= exemplu	teh.	= tehnic
expr.	= expresie	trad. n.	= traducerea noastră
fr.	= franceză	tranz.	= tranzitiv
germ.	= germană	ucr.	= ucraineană
interj.	= interjecție	vb.	= verb
intrans.	= intransitiv	vs.	= versus
it.	= italiană		
lat.	= latină		
lb.	= limbă		
ling.	= lingvistică		
loc. adj.	= locuțiune adjectivală		
loc. adv.	= locuțiune adverbială		
loc. subst.	= locuțiune substantivală		
mg.	= maghiară		
muz.	= muzică		
nct.	= necunoscut, -ă		
(n)gr.	= (neo)greacă		
num. card.	= numeral cardinal		
part. cu val.	= participiu cu		
adj.	valoare adjectivală		
pers.	= persoana		
pl.	= plural		
prep.	= prepoziție		
refl.	= reflexiv		
reg.	= regionalism		
rus.	= rusă		
s.	= substantiv al cărui gen nu este menționat în dicționarele consultate		
s.f.	= substantiv feminin		

LISTA SIGLELOR

CNTRL	= Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales	MCR4	= <i>MasterChef România, Sezonul 4</i>
CP	= Corpus Principal	MCR5	= <i>MasterChef România, Sezonul 5</i>
CS	= Corpus Secundar	MCR6	= <i>MasterChef România, Sezonul 6</i>
DAN	= <i>Dicționar actualizat de neologisme</i> (2019)	MCR7	= <i>MasterChef România, Sezonul 7</i>
DCR	= <i>Dicționar de cuvinte recente</i> (2013)	MCR8	= <i>MasterChef România, Sezonul 8</i>
DEX	= <i>Dicționarul explicativ al limbii române</i> (2016)	MDA	= <i>Mic dicționar academic</i> (2010)
DGE	= <i>Dicționar gastronomic explicativ (Alimente și preparate culinare din bucătăria românească și internațională)</i> (2007)	∅	= punct de referință nelexicalizat
DȘL	= <i>Dicționarul de Științe ale Limbii</i>	∅	= diametru
ISO	= Organizația Internațională de Standardizare	S.U.A.	= Statele Unite ale Americii
ISO TR	= Raport Tehnic al Organizației Internaționale de Standardizare	T.	= termen
LC	= Limbă Comună	TG	= Terminologie Gastronomică
LG	= Limbaj Gastronomic	TLFi	= Trésor de la Langue Française informatisé
LGastro	= <i>Larousse Gastronomique</i> (2004)	UK	= United Kingdom
Lm	= Limbaj mediu specializat	VC	= Vocabular Comun
LS	= Limbaj Specializat	Vs	= Vocabular mediu specializat
LSI	= Lexic Științific Interdisciplinar	VS	= Vocabular Specializat
MCA	= <i>MasterChef Australia</i>		
MCR1	= <i>MasterChef România, Sezonul 1</i>		
MCR2	= <i>MasterChef România, Sezonul 2</i>		
MCR3	= <i>MasterChef România – Proba Celebrității, Sezonul 3</i>		

LISTA FIGURILOR

Figura 1. Demers teoretic	26
Figura 2. Concepte-cheie și autori de referință.....	32
Figura 3. Reprezentarea tranzițiilor dintre limba comună/vocabularul comun și limba de specialitate/vocabularul specializat (după Bidu-Vrănceanu [2000: 4], modificată grafic).....	50
Figura 4. Evoluția terminologiei.....	66
Figura 5. Prezentarea perspectivelor de abordare a literaturii de specialitate	67
Figura 6. Legătura dintre limbă și cultură – imagine preluată de la Galisson (1988: 336)	68
Figura 7. Prezentare sintetică a neonomelor de origine franceză și italiană identificate de Antonia Ciolac (2017) în corpusul oral și scris.....	82
Figura 8. Rețetele de bucătărie ca gen discursiv (după Tong Yang, 2019: 34)	89
Figura 9. Evoluția emisiunilor/competițiilor culinare în S.U.A. (după Oren, 2013: 29) (subl. n.).....	115
Figura 10. Prezentare cronologică pe sezoane de difuzare a emisiunii <i>MasterChef România</i>	119
Figura 11. Reprezentare grafică a numărului de concurenți aferent fiecărui sezon <i>MasterChef România</i>	126
Figura 12. Raportul dintre numărul de concurenți bărbați/femei aferent fiecărui sezon <i>MasterChef România</i>	127
Figura 13. Numărul total de concurenți bărbați/femei <i>MasterChef România</i>	128
Figura 14. Repartizarea grafică a categoriilor de vârstă aferente fiecărui sezon <i>MasterChef România</i>	129
Figura 15. Categoriile de vârstă ale concurenților <i>MasterChef România</i>	129
Figura 16. Repartizarea concurenților din fiecare sezon <i>MasterChef România</i> în funcție de origine	130
Figura 17. Repartizarea concurenților <i>MasterChef România</i> în funcție de origine.....	130
Figura 18. Reprezentarea grafică a numărului de episoade aferent fiecărui sezon <i>MasterChef România</i>	135
Figura 19. Succesiunea cronologică a sezoanelor <i>MasterChef România</i>	135
Figura 20. Organizarea corpusului	141
Figura 21. Prezentare schematică a emisiunii <i>MasterChef România</i>	142
Figura 22. Reprezentarea grafică a variabilelor alese pentru constituirea eșantio- nului reprezentativ	142
Figura 23. Criterii folosite pentru alegerea corpusului.....	143
Figura 24. Caracteristicile specifice ale corpusului analizat.....	143
Figura 25. Corpus Principal și Corpus Secundar.....	145
Figura 26. Repartizarea alfabetică globală a termenilor gastronomici din Corpusul Principal (inclusiv a termenilor gastronomici neindexați în Corpusul Secundar)	154

Figura 27. Clasificarea termenilor din Corpusul Principal în funcție de categoria gramaticală.....	155
Figura 28. Tipologii reprezentative de frazeologisme identificate în Corpusul Principal.....	156
Figura 29. Ponderea structurilor frazeologice – clasificare în funcție de formă....	156
Figura 30. Repartiția globală a termenilor din Corpusul Principal indexați/ neindexați în Corpusul Secundar	157
Figura 31. Repartiția globală a termenilor din Corpusul Principal, indexați/neindexați în Corpusul Secundar, în funcție de categoria gramaticală.....	157
Figura 32. Repartiția în funcție de limba de origine a termenilor din Corpusul Principal neindexați în Corpusul Secundar.....	158
Figura 33. Repartiția în funcție de categoria gramaticală și limba de origine a termenilor din Corpusul Principal neindexați în Corpusul Secundar	158
Figura 34. Repartiția termenilor gastronomici neindexați în Corpusul Secundar în funcție de limba de origine	159
Figura 35. Repartiția termenilor gastronomici indexați în Corpusul Secundar	159
Figura 36. Nivelul de indexare a termenilor gastronomici din Corpusul Principal în sursele din Corpusul Secundar	160
Figura 37. Harta câmpului conceptual GASTRONOMIE.....	166
Figura 38. Subcomponentele elementelor constitutive ale câmpului conceptual GASTRONOMIE	167
Figura 39. Fazele preparării alimentelor (în viziunea lui Jack Goody, apud Bats, 1988) aplicate Corpusului Principal	174
Figura 40. Fazele preparării alimentelor (în viziunea lui Michael Bats, 1988) aplicate Corpusului Principal.....	175
Figura 41. Triunghiul culinar (preluat de la Claude Lévi-Strauss, 1965, „Le triangle culinaire” în L’arc, Nr. 26, pp. 19-29 și adaptat).....	176
Figura 42. Procedee de coacere (imagine preluată de la Michel Bats, după Claude Lévi-Strauss [1988: 22]).....	177
Figura 43. Tipologia consumului alimentelor realizată pe baza Corpusului Principal.....	178
Figura 44. Reprezentarea câmpului semantic [+temperatură] în Corpusul Principal.....	179
Figura 45. Analiza semică a verbului A TĂIA în Corpusul Principal.....	180
Figura 46. Câmpul semantico-terminologic al verbului A TĂIA în Corpusul Principal.....	181
Figura 47. Relații de hiponimie cu verbul hiperonim A TĂIA în Corpusul Principal.....	182
Figura 48. Spațiul figurativ în Corpusul Principal.....	242
Figura 49. Nivele de figurativitate în Corpusul Principal.....	250
Figura 50. Piramida gusturilor imaginată de Hans Henning (1915) (imagine preluată de la Septimiu Chelcea, 2016: 216)	251

Figura 51. Reprezentarea grafică a gusturilor de bază (după Les vocabulaire de l'analyse sensorielle, <i>online</i>)	253
Figura 52. Reprezentarea grafică a gusturilor de bază (după P. Cayot, L.Gautier, J. Soubrier, 2009, <i>online</i>).....	253
Figura 53. Lexicalizarea gustului în Corpusul Principal	254
Figura 54. Clasificarea și prezentarea cantitativă a structurilor frazeologice din Corpusul Principal	260
Figura 55. Eponime identificate în Corpusul Principal	270
Figura 56. Adjective toponimizate identificate în Corpusul Principal	270
Figura 57. Verbe de mișcare identificate în Corpusul Principal.....	283
Figura 58. Comportamentul lexical al substantivului ASPECT în Corpusul Principal.....	286
Figura 59. Comportamentul lexical al substantivului CULOARE în Corpusul Principal.....	287
Figura 60. Relațiile hiperonimului [CULOARE] în Corpusul Principal	289
Figura 61. Ilustrarea lexicală a auditivului în Corpusul Principal	291
Figura 62. Exprimarea cantității în Corpusul Principal	295
Figura 63. Relațiile hiperonimului [CARNE] în Corpusul Principal	301
Figura 64. Relațiile hiperonimului [FRIPTURĂ] în Corpusul Principal.....	302
Figura 65. Relațiile hiperonimului [LEGUME] în Corpusul Principal	303
Figura 66. Relațiile hiperonimului [PLANTE/IERBURI AROMATICE] în Corpusul Principal	304
Figura 67. Relațiile hiperonimului [CONDIMENTE] în Corpusul Principal	305
Figura 68. Relațiile hiperonimului [FRUCTE] în Corpusul Principal.....	306
Figura 69. Relațiile hiperonimului [A GĂTI] în Corpusul Principal	307
Figura 70. Relații de meronimie în Corpusul Principal.....	310
Figura 71. Scala intensității termenului SĂRAT.....	335
Figura 72. Opoziția scalară dintre AMAR și DULCE.....	336
Figura 73. Opoziția scalară dintre ACRU și DULCE.....	336
Figura 74. Seria scalară pentru GRADUL DE COACERE.....	336
Figura 75. Gradualitatea scalară a termenilor marcați de semnul [+temperatură]...336	336
Figura 76. Direcții de migrare terminologică	342
Figura 77. Dinamica interferențelor dintre Limba Comună și Limbajul Specializat.....	343
Figura 78. Xenisme identificate în Corpusul Principal	362
Figura 79. Internaționalizarea terminologiei gastronomice din Corpusul Principal.....	370
Figura 80. Repartizarea respondenților pe categorii de vârstă	373
Figura 81. Repartizarea respondenților în funcție de sex	374
Figura 82. Repartizarea respondenților în funcție de poziționarea lor într-una din categoriile prestabilite.....	375
Figura 83. Repartizarea respondenților în funcție de gradul de expunere la informațiile cu caracter gastronomic	376

Figura 84. Media răspunsurilor înregistrate pentru categoria Bucătar profesionist	379
Figura 85. Media răspunsurilor înregistrate pentru categoria Pasionat de bucătărie.....	380
Figura 86. Media răspunsurilor înregistrate pentru categoria Pasionaților de bucătărie, care gătesc ocazional.....	382
Figura 87. Media răspunsurilor înregistrate pentru categoria Respondenților care gătesc de nevoie.....	383
Figura 88. Prezentarea sintetică a rezultatelor obținute în urma analizei statisticilor generate pentru chestionarul <i>online</i>	386
Figura 89. „Harta” câmpului conceptual GASTRONOMIE cu indicarea procentuală a termenilor înregistrați în Corpusul Principal, pe domenii	395
Figura 90. Cele patru elemente fundamentale ale sistemului culinar (francez) din secolele XIX-XX (după J.-P. Poulain, 2002: 180).....	398

LISTA TABELELOR

Tabel 1. Statutul terminologiei în concepția unor teoreticieni de referință	42
Tabel 2. Sosuri de bază în bucătărie: sosuri mamă.....	185
Tabel 3. Câmpul semantico-terminologic al tipurilor de sosuri identificate în Corpusul Principal	199
Tabel 4. Câmpul semantico-terminologic al supelor/ciorbelor identificate în Corpusul Principal	201
Tabel 5. Câmpul semantico-terminologic al pastelor făinoase identificate în Corpusul Principal	204
Tabel 6. Câmpul semantico-terminologic al tipurilor de salată identificate în Corpusul Principal	209
Tabel 7. Câmpul semantico-terminologic al produselor din carne identificate în Corpusul Principal	213
Tabel 8. Câmpul semantico-terminologic al laptelui și derivatelor din lapte identificate în Corpusul Principal	214
Tabel 9. Câmpul semantico-terminologic al sortimentelor de brânză identificate în Corpusul Principal	218
Tabel 10. Câmpul semantico-terminologic al produselor de panificație identificate în Corpusul Principal	220
Tabel 11. Câmpul semantico-terminologic al băuturilor alcoolice identificate în Corpusul Principal	224
Tabel 12. Câmpul semantico-terminologic al băuturilor ne-alcoolice identificate în Corpusul Principal	225
Tabel 13. Câmpul semantico-terminologic al deserturilor identificate în Corpusul Principal	234
Tabel 14. Câmpul semantico-terminologic al ustensilelor, accesoriilor și aparaturii de bucătărie identificate în Corpusul Principal.....	244
Tabel 15. Câmpul semantico-terminologic al tehnicilor de gătit identificate în Corpusul Principal	246
Tabel 16. Familii lexico-terminologice în Corpusul Principal	267
Tabel 17. Toponime identificate în Corpusul Principal – Categoria Oronimelor.....	271
Tabel 18. Toponime identificate în Corpusul Principal – Categoria Hidronimelor	271
Tabel 19. Toponime identificate în Corpusul Principal – Categoria Oiconimelor	273
Tabel 20. Antroponime identificate în Corpusul Principal.....	278
Tabel 21. Adjective toponimizate identificate în Corpusul Principal – categoria Oronimelor.....	278
Tabel 22. Adjective toponimizate identificate în Corpusul Principal – categoria Oiconimelor	281
Tabel 23. Relații de omonimie lexicală totală în Corpusul Principal	317

Tabel 24. Relații de omonimie lexicală parțială în Corpusul Principal	322
Tabel 25. Relații de omonimie gramaticală pers. I, sg.-pers. a III-a, pl.	322
Tabel 26. Relații de omonimie gramaticală pers. a III-a, sg.-pers. a III-a, pl.	323
Tabel 27. Relații de omonimie lexico-gramaticală în Corpusul Principal.....	327
Tabel 28. Relații de omofonie în Corpusul Principal	330
Tabel 29. Perechi sinonimice verbale în Corpusul Principal.....	332
Tabel 30. Perechi sinonimice adjectivale în Corpusul Principal	333
Tabel 31. Perechi sinonimice substantivale în Corpusul Principal.....	334
Tabel 32. Perechi antonimice verbale în Corpusul Principal	337
Tabel 33. Perechi antonimice adjectivale în Corpusul Principal	338
Tabel 34. Exemple de terminologizare – Migrarea termenilor de la LC la LG.....	345
Tabel 35. Migrarea termenilor din alte LS către LG	350
Tabel 36. Migrarea termenilor din LG către Limbajul Specializat Medical	354
Tabel 37. Migrarea termenilor din LG către Limbajul Specializat Tehnic	355
Tabel 38. Pluri-migrare terminologică LS→LG→LS.....	356
Tabel 39. Pluri-migrare terminologică LS→LG, LS.....	356
Tabel 40. Pluri-migrare terminologică LS→LG, LS.....	357
Tabel 41. Pluri-migrare terminologică LS→LG, LS.....	357
Tabel 42. Migrare terminologică LC→LS→LG.....	358
Tabel 43. Determinologizare Limbaj Gastronomic → Limba Comună	359
Tabel 44. Migrare Limbaj Specializat → Limbaj Gastronomic → Argou.....	359
Tabel 45. Migrare Limbaj Gastronomic → Argou.....	360
Tabel 46. Dublete și triplete terminologice cu echivalent în limba română	370
Tabel 47. Raportul procentual dintre gradul de expunere la informații gastronomice și gradul de profesionalizare/amatorism al respondenților	377

LISTA IMAGINILOR

Imagine 1. Modificările aduse logo-lui <i>MasterChef</i>	120
Imagine 2: Câștigător MCR1.....	121
Imagine 3: Câștigător MCR6.....	121

INTRODUCERE

„Les Dieux sont aussi dans la cuisine”

Heraclit din Efes

1. Elemente de contextualizare

Societatea actuală a făcut din gastronomie o preocupare constantă. De la „a mânca pentru a trăi” omenirea a făcut pași importanți către „a mânca sănătos pentru a trăi sănătos” și, de aici, la plăcerea de a mânca bine și de a ne bucura de estetismul bucatelor noastre. Încă din secolul al XIX-lea, Brillat-Savarin arăta că gastronomia este „la connaissance raisonnée de tout ce qui a rapport à l’homme, en tant qu’il se nourrit”¹. Dar ceea ce face bucuria papilelor noastre gustative trebuie să fie nu numai bun, ci și sănătos...

Această schimbare de paradigmă este însoțită de trecerea de la cărțile clasice de bucătărie sau de la „caietele” personale cu rețete notate cu grijă de-a lungul timpului („caietele” mamelor și bunicilor noastre fiind adevărate comori, nu numai la nivel pur informativ, cât mai ales nostalgico-sentimental) la ceea ce am putea numi „bucătăria *online*”, la emisiunile culinare propuse de aproape toate canalele de televiziune, la canalele TV specializate, la blogurile culinare din ce în ce mai prezente în viața noastră².

Dacă urmărim etimologia cuvântul *gastronomie*, vedem că vine din grecescul *gastèr* „burtă”, „stomac” și *nomos* „lege”, pe scurt „arta de a regla stomacul”. Etimologic, gastronomia este, astfel, o artă. Dar preocupările actuale pentru alimentația sănătoasă (bio, eco, organică...) duc această artă foarte aproape de domeniul științei.

În acest amplu context al preocupărilor pentru arta gătitului, domeniul culinar devine, în mod cât se poate de firesc, subiect de

¹ Cf. *Cuisines de France*, réalisée en partenariat avec le Cordon Bleu et l’Alliance Française, *online*.

² Menționăm poziția lui Éric Trudel (2018, *online*) care arată că „Dans nos sociétés, notamment francophones, les pratiques alimentaires, la table et la convivialité occupent une place primordiale. Et *l’alimentation*, de façon plus générale, *fait constamment l’objet d’une mise en discours*, par exemple dans la publicité, les émissions culinaires (dont l’offre s’est multipliée dans la mouvance de la tendance *foodie* ou du *foodporn*), les sites de recettes ou de critiques de restaurants, ainsi que sur les réseaux sociaux. Le site web de restaurant constitue à cet égard une forme incontournable de la médiatisation du culinaire” (subl. n.).

investigație științifică. Toate științele umane, dar nu numai, se apleacă asupra analizei acestei realități inconturnabile. Antropologia, sociologia, lingvistica, semiotica, terminologia, științele comunicării, toate investighează, din unghiuri foarte diverse, gastronomia, pe care o interpretăm, pe urmele lui Marcel Mauss, fondatorul etnologiei franceze, ca „un fapt social total”, tocmai pentru că el vizează întreaga societate. Dar considerăm că a restrânge gastronomia doar la acest statut ar fi reductiv, ea, hrănindu-se din social, creează, la rândul său, profunde legături sociale. Focalizându-ne pe actul culinar și pe actorii săi, vom reuși să înțelegem complexitatea fenomenului și rolul creator al profesionistului, înțeles în dimensiunea sa creatoare.

Interdisciplinaritatea care marchează toate abordările gastronomiei pleacă, de fapt, de la o afirmație foarte veche: nu poate exista gastronomie fără un discurs care să o descrie.

Mihaela Buia (2010: 103) arată, pe bună dreptate, că „noua terminologie [cea gastronomică, în cazul nostru], pentru a fi interdisciplinară, trebuie să îndeplinească un obiectiv esențial: să surprindă și să exprime/să conțină diferența specifică dintre conceptele folosite în alte subdiscipline și cele utilizate în noua subdisciplină, chiar și în acele cazuri în care se apelează la aceleași unități lexicale sau frazeologice”.

De aici, interesul mai mult decât manifest al lingviștilor pentru studiul limbajului gastronomiei. Pentru că, de fapt, a studia limbajul gastronomic nu înseamnă altceva decât a contribui, așa cum spunea R. Dubuc (2001: 24, *apud* Gaudin, 2003: 83) la *prezervarea patrimoniului terminologic național*.

În aria largă a reflecției asupra limbajului gastronomic se înscrie și lucrarea noastră, care își propune să aducă o perspectivă nouă de analiză, cea etnoterminologică.

2. Motivația științifică a cercetării

Încercarea noastră de a analiza structurile terminologiei gastronomice vine din dorința înțelegerii și, mai ales, a ordonării, acestui material lexical infinit de bogat și de variat. Interesul pentru studiul terminologiei gastronomice a fost declanșat de observarea comportamentelor comunicaționale ale oamenilor, care, deși pasionați de

arta gătitului și/sau consumatori de emisiuni culinare, nu stăpânesc un vocabular gastronomic foarte nuanțat.

Această realitate ne-a condus, pe de o parte, la preocuparea constantă pentru acest domeniu fascinant și, pe de alta, la dorința abordării lui din perspectivă terminologică, convinsă fiind că suntem în prezența unui domeniu specializat, capabil de a-și dezvolta propria terminologie, chiar dacă porozitatea frontierelor dintre limba comună și limbajul gastronomic este semnificativă. Gustul se exprimă prin cuvinte, fiecare senzație gustativă reflectându-se în limbaj prin cuvinte/termeni pe care am încercat să îi clasificăm din perspective cât mai diverse pentru a ajunge la „miezul fierbinte” al acestui domeniu atât de cuprinzător. Îl amintim în acest context pe Pascal Ory, care, „dans son ouvrage *Le Discours gastronomique français des origines à nos jours*, développe avec raison l'idée qu'il n'est pas de gastronomie sans discours qui l'accompagne. [...] Ce qui contribue à la grandeur et au renom d'une cuisine se concrétise par le discours gastronomique qu'elle engendre” (apud Sabban, 2012, *online*, subl. n.).

În sfera cercetărilor terminologice (Cabré, 1998, normele ISO 1087, 704, 860, G. Petit, 2011, L. Depecker, 2002), prin termen înțelegem o unitate care asociază un concept sau o noțiune cu o formă lingvistică, conceptul fiind o entitate cognitivă, imuabilă și universală, cu valoare denotativă, reflectând caracteristicile referentului, și cu valoare denominativă, aria sa semantică și referențială fiind clar circumscrisă unui domeniu.

3. Motivația personală a cercetării

Intenția inițială de cercetare a vizat un studiu terminologic comparativ (francez-român) realizat pe baza emisiunilor-concurs *MasterChef România* și *MasterChef France*. Din motive obiective, realizarea acestui studiu foarte amplu nu a fost posibilă, construirea corpusului în cele două limbi dovedindu-se a fi mult mai cronofagă decât anticipasem, iar dificultățile tehnice de transcriere s-au dovedit a fi un obstacol major.

Motivația personală a alegerii acestei teme de cercetare vine din pasiunea de a găti și, mai ales, din curiozitatea și dorința de a cunoaște și înțelege termenii folosiți în domeniul gastronomic: gastro-termenii, dar și

„poveștile” care stau în spatele lor, gastronomia neputând fi separată de cultură. Pentru că, așa cum arată Mariana Flaișer (2015: 104), „terminologia din domeniul gastronomiei românești se conturează ca un corpus variat de cuvinte, atât din punctul de vedere al provenienței termenilor, cât și al formei lor”. Mai mult, susținem poziția Annei Parizot (2014b, *online*) care menționează că

„Les mots des mets sont au cœur de l’expérience gastronomique alors même que décrire les plats, les définir, « donner du goût aux intitulés » (Parizot, 2014a) est un exercice extrêmement complexe. En effet, l’expérience gastronomique ne se résume pas seulement à décrire le goût, l’expérience des saveurs – opération déjà délicate – il s’agit également de *rendre compte de l’expérience sensible, sensorielle mais aussi de l’expérience culturelle et identitaire*” (subl. n.).

Interpretăm, astfel, terminologia gastronomică ca pe o poveste despre noi și despre lumea în care trăim și ne propunem ca, prin cercetarea noastră, să îi descoperim structura și secretele.

4. Problematika cercetării

În conturarea problematicii cercetării noastre, plecăm de la definiția lui Patrick Charaudeau (2009, *online*): „Une problématique (emploi substantif) est un ensemble cohérent de propositions hypothétiques (ou de postulat) qui, à l’intérieur d’un champ d’étude, déterminent à la fois un objet, un point de vue d’analyse et un questionnement par opposition à d’autres questionnements possibles”. Este evident faptul că problematica nu poate fi confundată cu teoria, care este alcătuită din concepte și categorii mai mult sau mai puțin modelizate, însoțită de un cadru metodologic, după cum arată Charaudeau în articolul menționat.

Convingerea că suntem în prezența unui *limbaj specializat* – *limbajul gastronomic* – ne plasează în *paradigma analizelor terminologice*. Nu ne-am propus tratarea terminologiei gastronomice din punct de vedere normativ, considerând că abordările de tip wüsterian nu răspund întru totul interesului nostru de cercetare. Preocuparea pentru investigarea modului în care oamenii comunică între ei, mai ales pe teme de interes general, în care gastronomia își găsește pe deplin locul, ne-a orientat către deschiderile sociolingvistice și, prin ele, către *abordările socioterminologice*. Pe urmele lui François Gaudin, interesul nostru se orientează către analiza circulației

sociale a termenilor și a însușirii/folosirii lor, practica langajieră fiind cea care dă consistență domeniului tehnic sau științific respectiv, integrarea noțiunii de *variație* fiind, în analiza terminologică, extrem de fertilă, tocmai pentru că, așa cum susține Marie-Françoise Mortureux (2001, *apud* Gaudin, 2003: 11), „il s’agit d’examenier les termes dans leur fonctionnement sociolinguistique”. Ori, aceste variații nu sunt nici greșite („fautives”, cum le denumește Mortureux), nici întâmplătoare, ci determinate de situațiile reale de comunicare.

Acesta a fost argumentul care ne-a îndreptat către *abordarea etnoterminologică*, care pune accentul pe comunicarea reală dintre interactanți, în condițiile concrete ale exercitării profesiei. Modul în care vorbesc cu adevărat bucătarii atunci când gătesc, termenii pe care aceștia îi folosesc au constituit, astfel, interesul nostru de studiu.

Provenită direct din socioterminologie, *etnoterminologia* rămâne apropiată de teren și de realitate și studiază comportamentul lingvistic al unor grupuri socio-profesionale în condiții reale de exersare a profesiei.

Abordările socio- și etnoterminologică ne-au determinat alegerea corpusului pe baza căruia ne-am construit analiza, emisiunea-concurs *MasterChef România*, pentru a putea studia termenii folosiți *in vivo* de concurenți și de jurați, în condițiile practice ale exersării profesiei lor.

Având ca soclu teoretic lucrările lui François Gaudin, Loïc Depecker, Yves Gambier, Daniel Gouadec, Anne Parizot, Laurent Gautier, ne-am propus să analizăm, din perspectivă terminologică, *tehnolectul gastronomic* utilizat de concurenții emisiunii-concurs *MasterChef România*. Pe urmele Leilei Messaoudi (2013, *online*), folosim noțiunea de tehnolect, ținând cont de faptul că nu suntem interesată de aspectul de normalizare terminologică, cu toate că toți termenii corpusului nostru au fost verificați din punct de vedere lexicografic în dicționarele generale și de specialitate consultate, atenția noastră focalizându-se pe terminologia folosită *in vivo* de concurenții *MasterChef România*:

„Sur le plan terminologique, les technolectes peuvent englober aussi bien la terminologie savante (mise au point et normalisée) que celle « ordinaire » ou populaire au sens où elle est élaborée de façon spontanée et n’a pas subi le processus de la normalisation. La notion de terme réfère au mot normalisé a donc tendance à renvoyer systématiquement à la langue normalisée (aux mots ayant subi un traitement terminologique) or, les ensembles langagiers spécialisés (*in situ* le plus souvent, niveau oral mais

aussi écrit) peuvent contenir des mots normalisés (les termes) mais aussi des mots non normalisés”.

Demersul nostru teoretic și etapele reflecției noastre pot fi ilustrate grafic astfel:

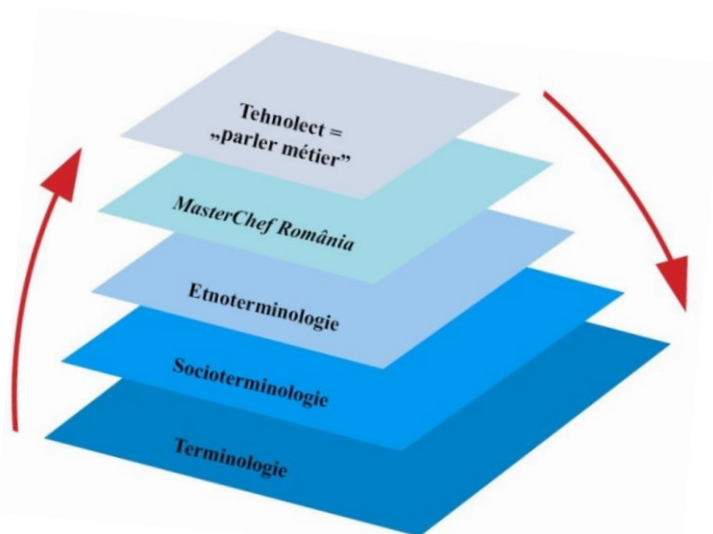


Figura 1. Demers teoretic

5. Ipotezele cercetării

Vasta literatură de specialitate dedicată analizei limbajului gastronomic scoate în evidență apropierea lui de limba comună, granița dintre cele două fiind dificil de trasat. Este perfect adevărat – fapt demonstrat cu argumente foarte solide de majoritatea studiilor – că fondul de bază al limbajului gastronomic aparține limbii comune. Cu toate acestea, considerăm că suntem în prezența unui *limbaj specializat* – *limbajul gastronomic* –, cuvintele din limba comună intrând într-un proces de terminologizare, care le-a condus la statutul de termeni gastronomici.

Ipotezele noastre de cercetare vizează:

- existența și posibilitatea de conturare a unui câmp conceptual al GASTRONOMIEI;
- existența unui limbaj specializat gastronomic;
- existența unei terminologii gastronomice de specialitate;