

Ministerul Educatiei si Tineretului al Republicii Moldova
Universitatea de Stat din Moldova
Facultatea de Jurnalism si Stiinte ale Comunicarii

RAPORT

semiotica

O lume răsturnată: gustul rosiei

***Autor:* Eugeniu FRUNZA, anul I, grupa J064L**

***Conducator stiintific:* Eugenia BOGATU, doctor in filosofie**

Chişinau, 2006

Pornind de la o logică a contextului mai nuanțată, neexclusivă, acceptând și gusturi culinare, A.J. Greimas, afirmă după cum remarcă J.M. Flock într-un interviu publicat de „La Monde” în dosarul consacrat problematicii semiotice: „Cred că la un moment dat se va vedea că semiotica a jucat rolul de a stârni curiozitatea în domenii exclusive din cultura clasică și a integrat în sfera cercetării științifice universuri de semnificație care nu făceau parte din reflecția tradițională.”¹ Un astfel de domeniu exclus anterior din reflecția tradițională este semiotica gustului. De aceeași părere este și Roland Barthes; „O haină, un automobil, o mâncare gătită, un gest, un film, o imagine publicitară, o mobilă, un titlu de ziar, iată în aparență o serie de obiecte eteroclitice. Ele au însă în comun faptul că sunt semne și li se aplică aceeași activitate: *lectura*. Omul modern își petrece timpul citind imagini, gesturi, comportamente: (...) aperitivul (whisky sau pernod [îmi spune] stilul de viață al gazdei mele. Toate aceste lecturi sunt prea importante în viața noastră, implicând prea multe valori sociale, morale, ideologice pentru ca o reflecție sistematică să nu încerce să le ia în discuție pentru moment vom numi această reflecție semiologie. Știință a mesajelor sociale? Știință a mesajelor culturale?”²

Doi teoreticieni ai semioticii sunt Hjelmslev și Umberto Eco. Hjelmslev propune ca postulat fundamental al unei semiotici diagrama alcătuită din planul expresiei și al conținutului, fiecare având substanță și formă. Cele două sisteme care vor constitui în funcție ale funcției-semn vor lua naștere prin pertinizarea de către formele respective ale materiei amorfe. Ca rezultat, apar substanțele ce sunt ocurențe organice într-un sistem conform tipurilor stabilite de formele corespunzătoare. Prin corelarea celor două forme apare funcția-semn. Eco face însă corelația între două unități ale substanței, în aspectul lor pur formal și sistematic: funcția-semn este ocurența unui proces semiozic dinamic. Funcțiile funcției-semn sunt elemente ale substanței. Aceste substanțe formalizate le numește Eco unități culturale. Între condițiile materiale specifice de viață, unitățile de experiență care provin din actul perceptiv și unitățile culturale și formele semnificative care le denotă printr-un tip de semioză există o legătură foarte strânsă, dat fiind că experiența empirică e determinată de o rețea de stipulări culturale.³

O noțiune importantă cu care operează semiotica este codul. Codul poate avea, după Umberto Eco, patru accepțiuni:

- sistem sintactic, adică o serie de legi combinatorii interne, semnale ce nu sunt conexe sau conectibile la diferite stări de gust. Dacă de pildă degustătorul roșiei este un nebun, după ce o gustă, el poate să o arunce în capul cuiva, stropind astfel

o persoană nevinovată, căci, după Morris, semnificația nu este altceva decât o «predispoziție de a răspunde la un stimul dat»;

- sistem semantic, adică o serie de stări ale unui obiect (gustului i se pot asocia cuvinte);
- o regulă care asociază unele elemente ale sistemului cu alte elemente ale sistemului, adică unei serii de semnale îi corespunde un anumit răspuns.

Când un cod asociază elementele unui sistem vehiculant elementelor unui sistem vehiculat, primul devine *expresia* celui de-al doilea, care la rândul său devine *conținutul* primului. Avem de-a face cu o funcție-semn atunci când o expresie este corelată cu un conținut, iar ambele elemente corelate devin funcțive ale corelației. Un semnal poate fi un stimul care nu semnifică nimic, dar provoacă sau solicită ceva: când este însă utilizat ca *antecedent* recunoscut al unui consecvent prevăzut, iată că este considerat drept semn, deoarece el ține locul propriului său consecvent (fie pentru emițător, fie pentru destinatar). Un semn este constituit întotdeauna (din unul sau mai multe) elemente ale unui *plan al expresiei*, corelate convențional (cu unul sau mai multe) elemente ale unui *plan al conținutului*. Ori de câte ori există o corelație de acest tip, recunoscută de o societate omenească, este vorba de un semn.

Obiectul semiotic al unei semantici este în primul rând conținutul, nu referentul, iar conținutul se definește ca o unitate culturală. O unitate culturală nu cere niciodată să fie înlocuită cu ceva care să nu fie o unitate semiotică. Unitatea culturală e o abstracțiune «materializată», întrucât cultura traduce continuu semne; ea ne propune un lanț neîntrerupt de unități culturale care alcătuiesc alte unități culturale. Unitățile culturale se detașează pe fondul unei activități sociale care le face reciproc echivalente și sunt postulatele semiotice ale acelei ecuații între coduri, pe care societatea le stabilește mereu, ale acelei corelații între forme și conținuturi din care se alimentează o cultură.

Ca agent degustător alegem o unitate culturală precum gustul roșiei (*Lycopersicum esculentum*) și o definim în termenii opoziției față de poziția pe care o ocupă în sistem. În ce privește gustul acestei substanțe organice terestre, materie solidă (carnea) + lichidă (zeama) (după clasificarea lui Sebeok), așadar gustul roșiei, avem o serie de alegeri:

- ✓ la francezi: gustul roșiei + gustul altor legume (garnitură la mâncărurile de bază);
- ✓ la englezi: gustul roșiei + gustul cărnii de ovină , gustul roșiei + gustul cărnii la grătar;
- ✓ la americani: gustul roșiei + gustul cărnii de vacă la tavă sau la grătar;

- ✓ la germani: gustul sucului de roșii la micul dejun;
- ✓ la popoarele nordice (suedezi, norvegieni, finlandezi): gustul roșiei + gustul sandvișului din carne de pasăre, gustul roșiei + gustul crochetei, gustul roșiei + gustul panoului;
- ✓ la cehi și slovaci: gustul supei de roșii + gustul zahărului (supă îndulcită), gustul roșiei + gustul șnițelului de porc a la Praga;
- ✓ la sârbi: gustul roșiei + gustul cărnii de ovină pregătită ciorbă sau kebab;
- ✓ la bulgari și români: gustul roșiei în ciorbe, borșuri, ghiveciuri.

Avem așadar simple valori emanând de la sistem. Pentru a defini această unitate culturală, am situat-o într-un sistem de alte unități culturale care i se opun sau o circumscriu. Această unitate culturală «există» doar în măsura în care este definită o altă unitate culturală care i se opune. Ea este doar relația între diferitele elemente ale unui sistem de unități culturale, care preia de la fiecare din termeni ceea ce le este comun. Există o interacțiune foarte strânsă, și pe mai multe direcții, între viziunea despre lume, modul în care o cultură pertinențează propriile unități semantice și sistemul semnificațiilor care le denumesc și le «interpretează»⁵.

Codul instituie corelații între mărimi, în felul acesta luând naștere întregul. Sistemul vegetal, din care face parte și tomata, este un construct teoretic bazat pe diferențe și asemănări între termeni: gustul roșiei obișnuite sau clasice, gustul roșiei-cireașă (tomată cherry), gustul roșiei-prună, gustul roșiei buchet, gustul roșiei cărnoase, gustul soiului «Pritchard», gustul soiului «Linia 71», gustul soiului «Aurora», gustul soiului «Plovdiv». Procesul de percepție, înrudit cu fenomenul estetic, îl face pe agentul degustător să constate următoarele fapte: gustul roșiei obișnuite este dulce-acrișor, cu aromă puternică, gustul roșiei-cireașă este foarte pronunțat, aroma roșiei galbene nu este foarte pronunțată, gustul roșiei-prună este pronunțat, făinos. Roșia buchet are un gust mai pronunțat, iar roșia cărnoasă o aromă foarte pronunțată. Soiurile pentru salată, precum soiul „Linia 71” și „Pritchard” are un gust plăcut, un procent ridicat de zahăr și aciditate mai mare. Soiul „Linia 71” are un gust succulent, iar soiul „Pritchard” are un gust plăcut și puțin acrișor. Soiurile pentru industrie au un procent mai mare de substanță uscată, au gust plăcut și mustos. Gustul soiului „Aurora” este plăcut, puțin acrișor, iar gustul soiului „Plovdiv” este plăcut dar uscat. Experiența decupează deci continuum-ul și face pertinente unele unele unități considerând altele drept variante, așa cum se întâmplă în sistemul gustului roșiei, unde se stabilește un prag al opozițiilor între două soiuri de roșii și se consideră variațiile ca fiind facultative. Fiecare termen al sistemului e înțeleas de Eco ca

expresie a propriei actualizări relațional-sintactice, posibilă actualizare care devine element al propriului conținut. Termenul sistemului are întotdeauna o anume adâncime.

Necesități practice îl împing pe un subiect degustător să perceapă cu mai mare finețe pentru că operația sa de segmentare „plasează în sistem” exigențele sale. Din acest moment unitățile culturale adecvat segmentate îl predispun să perceapă ca „realmente” constituite diferențele gustative. Ele sunt „materialmente” întemeiate pe existența obiectivă a continuum-ului numai că unități fiind, sunt instituite de acțiunea culturală al cărei obiect este continuum-ul material. Din acest continuum subiectul degustător alege un eșantion din eșantioane (Goodman) o roșie din soiul clasic, cu scopul de a-i descrie gustul. El fragmentează fructul pentru a-i afla gustul. Coaja este mai acră decât carnea. După mestecare îndelungată coaja își pierde gustul acru, care devine înecăcios. Miezul e mai dulceag, dar după mestecare devine acru. L'arrière-goût lasă senzația de dulce acrișor. Semințele au un gust acru, un acru ce ciupește limba. Gustul se simte și în cerul gurii și pe buze. Pentru a scăpa de gust agentul degustător dă de câteva ori cu limba peste buze într-o mișcare de măturare. Pentru diferiți subiecți degustători gustul roșiei poate constitui, după masticajul lui, patru tipuri de mesaje, patru tipuri de noțiuni privind gustul, cărora le corespund patru tipuri de răspunsuri ale destinatarului:

AB – nivel critic – eliminarea fructului din gură

BC – nivel de alarmă – stare de alarmă (gustul roșiei este nou pentru subiect)

CD – nivel de siguranță – stare de repaos (masticajul)

AD – nivel insuficient – alimentare.

Subiectul degustător știe că nivelul critic înseamnă „eliminare”, iar nivelul de alarmă înseamnă „primejdie”, în timp ce nivelul de insuficiență înseamnă „foame”. Este un al treilea sistem congrescut din primul, astfel că primul permite funcției-semn pe care o instituie să întrețină un dublu raport conotativ. Astfel AB poate denota „pericol” și conota în același timp fie „eliminare”, fie continuarea masticajului și păstrarea unui gust neplăcut în gură. Cele două conotații se pot exclude reciproc.

Pe lângă gust, roșia mai poate fi recunoscută după forma și mărimea ei. Când un subiect are în mână urma a ceva rotund și moale, urma este de obicei un text. Interpretată ca amprentă și vector, o urmă nu generează pur și simplu semnificația unei unități de conținut (o roșie), ci a unui adevărat discurs („Am avut în mână o roșie cu gust dulce-acrișor”). Prin amprentă avem o metaforă, prin „asemănarea cu cel care a lăsat-o și pe care îl reprezintă”⁶ și o metonimie

deoarece urma e folosită ca probă a unei contiguități anterioare cu obiectul care a imprimat-o. Pentru a realiza abducția, obiectul este convențional recunoscut ca aparținând unei clase precise de agenți. Denotația primară a expresiei este „rotund + mare” iar restul a rămas obiectul unei simple inferențe. Gustul face parte alături de simțul tactil și de cel vizual dintr-o sinestezie care nu face decât să întregească analiza unității culturale alese.

Prin canalul vizual, ochii, culorile obiectelor pe care le privim, inclusiv alimentele, generează efecte psihice și fizice diferite. Roșul imprimă o stare de excitare, aprindere, însuflețire, mobilizare, agresiune, apropiere. Segmentarea s-a produs în interioarul continuumului culorii roșu. Astfel roșiile obișnuite sunt de culoare roșu-deschis, roșiile-cireșe de culoare roșu-aprins, roșiile galbene sunt de culoare galben-portocaliu, roșiile prunișoare au culoarea roșu-portocaliu, roșiile buchet au culoarea roșu-închis, iar roșiile cărnoase au culoarea roșu-stacojiu. Roșia «Linia 71» are miezul de culoare roșu-cărămiziu, roșia «Pritchard» are culoarea roșu cărămiziu, roșia «Pritchard» are miezul roșu uniform, roșia «Aurora» are culoarea roșu-intens și verzuie în jurul pedunculului, roșia «Plovdiv» are culoare roșu închis. Acestea sunt interpretări naive unde știința a decupat în continuum pentru a justifica în termeni de lungime de undă o unitate pe care experiența comună o decupare deja în contul său, dându-i numele de roșu.⁶

Comunicarea cu alimentul cu ocazia consumului efectiv se referă la întregirea mijloacelor de comunicare vizual, olfactiv, tactil, auditiv pentru situația receptării lui de la distanță cu canalele supraalimentare pe care le permite gura, și care se implică cu ocazia ingerării, mușcării și masticăția (gustul, aroma). Prin aromă se înțelege senzația generată de proprietățile unor substanțe, care introduse în gură stimulează receptorii pentru gust și miros, iar uneori și receptorii de durere și temperatură care sunt în gură.

Alimentele, în special roșiile, trebuie să fie înzestrate adecvat cu valori senzoriale, deoarece indiferent de utilitatea lor metabolică nu sunt apreciate și, cel mai adesea, nici nu sunt ingerate dacă nu furnizează consumatorului suficientă informație pentru a stimula sistemul senzorial. Aceasta cu atât mai mult cu cât emisia de informații cu care operează valorile senzoriale este destinată și se răsfrânge pe plan psihic. Consumatorii doresc ca produsele și serviciile alimentare să fie suficient de bine echipate cu valori senzoriale, pentru ca ele să răspundă nevoilor alimentației. La înzestrarea alimentelor cu caracteristicile organoleptice preferate, de exemplu dominant sărate, acre, dulci, aromate, nu trebuie uitat nici un moment că intermediul

particularităților senzoriale se poate realiza o mare diversitate sortimentală, și tot prin intermediul acestora se obțin cele mai relevante valori de personalitate ale preparatelor alimentare.

Dorințele alimentare se referă, în primul rând la valorile estetice, vizează acele construcții senzoriale (savoare, buchet) ce ocazionează o foarte mare satisfacție psihică și o valoare metabolică. Cei ce bucătăresc nu trebuie să neglijeze faptul că preparatele pe care le pregătesc au de câștigat în apreciere sub raport calitativ dacă sunt mai estetice, ceea ce arată că un plus de interes, imaginație și talent sunt mijlocul cel mai la îndemână pentru creșterea valorilor alimentelor. Rolul pe care-l îndeplinește produsul în alimentație este un factor de care depinde necesitatea de a deține anumite însușiri organoleptice. Sub acest aspect trebuie ținut seama de particularitățile posibile de imprimat produsului și de contribuția pe care urmează să o îndeplinească acesta în meniu.

Un personaj al lui Al. I. Teodoreanu, Costache, atribuie unui semn, gustul roșiei din luna mai, un sens: sunt fade, nu au dulceața celor coapte în luna august. Să vedem așadar ce părere are Costache, personajul lui Al. I Teodoreanu despre roșiile din luna mai:

„Mincinoșii și sentimentalii trebuie să aibă o excepțională memorie, ca să nu fie prinși cu mâța, cum s-ar zice, în sac și să nu se facă de râs. Că, din lipsă de memorie, mulți mincinoși s-au făcut și se fac de râs, nu-i nici o pagubă. Din contra. Dar de sentimentalii e păcat. Mitomanul care minte din congenitală și incurabilă meteahnă, fără voia lui și fără scop, făcând, fără să știe, o inofensivă artă pentru artă, e de compătimit. Dar mincinosul conștient, care ticluiește în taină minciuni și calomnii, fie în dauna altuia, fie numai spre al său ilicit folos, merită tot dispreț. Ce vină se poate aduce unui ins care, din pur entuziasm sau din irezistibilă și subită indignare, laudă azi ceea ce osândește ieri și invers, mai ales când indignarea lui se referă la lucruri de minimă importanță? E cazul prietenului meu Costache. Prietenul meu Costache nu minte. Dar fără să-și dea seama, se minte pe sine. Și asta, nu atât din lipsă de memorie, cât mai ales din juvenil entuziasm pentru ceea ce face în clipa de față. Poate că tocmai de aceea însă gătește atât de bine. Eu, unul, în decurs de atâția ani, am mâncat excelente trufandale în casa lui. Ei bine nu mai departe decât ieri, l-am găsit pe Costache tunând și fulgerând împotriva trufandalelor. O nepoată îi trimisese niște patlăgele roșii, de altminteri foarte arătoase.

Auzi dumneata? Patlăgele roșii în luna mai...

Parcă îți plăceau, Costache, zic.

De bună samă că-mi plac, îmi răspunse, dar la timpul lor. Nu-i bine să arunci banii pe gârlă.

Nu uita că natura e cel mai bun profesor. Dacă nu vrei să fii samă de ea, liber ești să mănânci piftie de porc în toiul verii, numai că pentru asta trebuie să fii cam hututui.”⁷

Naratorul face o clasificare a mincinoșilor în sentimentali și mitomani, precum și în mincinoși care mint în dauna altora și mincinoși care mint pentru folos propriu. Pentru ca o minciună să nu fie dovedită pentru ca funcționarea semiotică și răspunsurile comportamentale ale destinatarului să nu se schimbe cu nimic, mincinosul trebuie să aibă memorie. Astfel el ajunge să fie «prins cu mâța-n sac», să se «facă de râs». Chiar dacă personajul Costache se preface că nu-i plac pătlăgelele roșii («parcă îți plăceau») funcționarea semiotică a comportamentului său poate fi realizată foarte bine. Ori de câte ori se manifestă posibilitatea de a semnifica ne aflăm în fața unei funcții-semn. Funcția-semn înseamnă posibilitatea de a semnifica ceva căruia nu-i nici o reală stare de fapt. Posibilitatea de a minți este proprium-ul semiozei. De câte ori există minciună, există semnificare.⁸

Am avea așadar două scheme:

AB – gustul roșiei în luna mai - nivel critic – nefolosirea roșiei pentru a găti trufandale («tunând și fulgerând împotriva trufandalelor», «la timpul lor», «aruncat banii pe gârlă», «piftie de porc în toiul verii», «hututui»).

CD – gustul roșiei în luna mai – nivel de siguranță – folosirea roșiei pentru a găti trufandale («excelente trufandale»).

Pentru Costache, «lumea pe dos» («pătlăgele roșii în luna mai...») a uzurpat locul lumii ordonate de altădată. Omul nu mai are un reper. Oferindu-i niște «pătlăgele roșii foarte arătoase» în luna mai, nepoata pune în discuție în t_2 – luna mai – ceea ce în t_1 era acceptat (folosirea roșiilor pentru a realiza trufandale). Ceea ce în t_1 era un lucru acceptat, în t_2 este interzis. Prin lipsa de memorie a lui Costache, momentul t_0 (folosirea permanentă a roșiei pentru a găti trufandale) se transformă în t_2 care devine opusul lui t_1 , în loc să fie o continuare cronologică a lui t_1 .

Naratorul, precum și noi cititorii, putem lectura reacția lui Costache atât ca o minciună cât și ca o glumă. Acestei glume a lui Costache, naratorul îi oferă o funcție de clarificare. Cathartic și

demistificator, râsul este o modalitate de dezambiguizare a confuziilor: termenii opuși sunt așezați cu îndrăzneală față în față.⁹ Plecând de la perspectiva totalizatoare a lui Grice, gluma poate fi interpretată bazându-ne pe distincția direct-derivat, aplicabilă actelor nonverbale. Emițătorul, Costache, este agentul care anunță neechivoc: «Auzi dumneata?» și dinamitează astfel convenția și clișeul. Pentru Costache, faptul că nepoata i-a adus pătlăgele roșii în luna mai este o glumă. Gluma este bazată pe transgresarea unei reguli (pătlăgelele roșii se coc în luna august), transgresare înfăptuită de un individ inferior, dar care produce plăcere pentru că este asumată de celălalt. Gluma cuprinde o fază critică, genitoare de tensiune nervoasă («Dacă nu vrei să îți seama de ea [de natură] ești liber să mănânci piftie de porc în toiul verii, numai că...») și o fază constructivă, de destindere, de cucerire a echilibrului («pentru asta trebuie să fii cam hututui.»). Esența glumei constă în dedublarea dialogică: la nivelul enunțării există doi actori complici: A₁ (Costache), emițătorul, dotat cu «savoir» (lingvistic, retoric și enciclopedic) și «faire-croire», și A₂ (narratorul), receptorul, posesorul unui «savoir-faire» interpretativ care îi permite să acceadă la sensul ascuns (implicit al glumei, iar la nivelul enunțului (textul glumei) un a₁ complice și un a₂, actor inocent, victima semnificației explicite (nepoata).

Gluma include *actori dedublați* (ca persoane reale și ca personaje) – Costache, naratorul, *ținte* (persoana atacată de glumă) – nepoata, *punct de vedere* (mesajul pe care prezentatorul glumei îl transmite auditorului, macrostructura) – roșiile nu au gust bun în luna mai – și diverse *strategii de comunicare* (paraverbală, intonațională). Gluma este un exemplu de presiune asupra convenției. Este vorba de o dublă lectură: lectura literală exprimă o stare de fapt pozitivă („Ce bune sunt pătlăgelele roșii!”), iar semnificația implică exact opusul ei. Fiind o glumă extralingvistică, ea se bazează pe eșecul unei operații cognitive precum implicația („Am primit niște pătlăgele arătoase. Le voi folosi la gătit.”). În cazul glumei lui Costache surpriza, neprevăzutul sunt induse de un disjunctiv referențial circumstanțial (consumul pătlăgelelor roșii în luna mai, al piftiei de porc în toiul verii).

A interpreta un semn presupune o aplicare ierarhizată a sistemului competențelor asupra elementelor secvenței discursive. E vorba mai întâi de *competența lingvistică* care asociază semnificatul semnificantului conform regulilor constitutive ale limbii, de *competența enciclopedică* referitoare la lume și actanții enunțării și de *competența retorică* (Cf. Kerbrat-Orrechioni) ca ansamblu de principii ce reglementează activitatea discursivă (Grice, Oswald Ducrot, Gordon-Lakoff).¹⁰

NOTE:

¹ Apud Daniela Rovența-Frumușani, *Semiotică, societate, cultură*, Iași, Institutul european, 1999, p. 27

² Apud ibid., p.29

³ Apud Daniela Fulga, *Zâmbetul îngerilor : De la teoria semiotică la roman : Umberto Eco*, cu o postfață de Carmen Vlad, Clusium, 1977, p.17.

⁴ Cf. *Umberto Eco, Tratat de semiotică generală*, Editura Științifică și enciclopedică, 1982, pp.90-97

⁵ Cf. ibid., p.107.

⁶ Cf. ibid., p. 290.,

⁷ Dumitru Enache, *Bucătăria unităților gastronomice*, Editura Sport-Turism, București, 1975, p.200.

⁸ Al. I. Teodoreanu, *Gastronomie*, Editura pentru Turism, București, 1973, p. 171.

⁹ Umberto Eco, *Tratat de semiotică generală*, p.79.

¹⁰ Daniela Rovența-Frumușani, *Semiotică, societate, cultură*, pp.174-175.

BIBLIOGRAFIE

1. Brillat-Savarin, *Fiziologia gustului*, Editura Meridiane, București, 1988.
2. Coordonator Chirilă, Pavel, *Medicină naturistă*, Asociația Filantropică Medicală Creștină Christiana, București, 1995.
3. Eco, Umberto, *Tratat de semiotică generală*, Editura Științifică și Pedagogică, București, 1982.
4. Enache, Dumitru, *Bucătăria unităților gastronomice*, Editura Sport-Turism, București, 1975.
5. Fulga Daniela, *Zâmbetul îngerilor*,
6. Iordache, Gheorghe, *Ocupații tradiționale pe teritoriul României. Studiul etnologic*, vol. I, Scrisul Românesc, Craiova, 1985.
7. Ghircoiașiu, Maria, Pogăceanu, Viorica, *Alimentația rațională. Necesități nutritive în anumite stări fiziologice și patologice*, Editura Dacia, 1983.
8. Lévi-Strauss, Claude, *Mitologie I. Crud și gătit*, Editura Babel, București, 1995.
9. Niculescu, Niculae, Niculescu, Elena, Oțel, Ion, *Bucătăria creativă*, Editura Ceres, București, 1989.
10. Răileanu, Valerian, Răileanu, Emanuela, *Sfaturi practice și rețete de bucătărie ovo-lacto-vegetariană*, vol. II, Metropol, Brașov, 1997.
11. Rovența-Frumușani, Daniela, *Semiotică, societate, cultură*,
12. Teodoreanu, Al. I., *Gastronomie*, Editura pentru Turism, București, 1973.