Limba cărţilor de bucate româneşti, de Antonia Ciolac, Emanuela I. Dima, Mariana Neţ, Gabriela Petrescu, Teodora Toroipan, coordonator Mariana Neţ. Bucureşti, Editura Academiei Române, 2019, 459 p.

Apariţia volumului anunţat, *Limba cărţilor de bucate româneşti* [= LCB], urmare firească a cercetărilor efectuate de autoare în intervalul 2012–2018, în cadrul Institutului de Lingvistică „Iorgu Iordan – Alexandru Rosetti" al Academiei Române, succedă celor dintâi rezultate ştiinţifice publicate, pentru început, în revistele de profil de către semnatare: Antonia Ciolac (AC), Emanuela I. Dima (ED), Mariana Neţ (MN), Gabriela Petrescu (GP), Teodora Toroipan (TT), ulterior reunite sub acelaşi titlu, coordonator, MN.

Pentru organizarea volumului, materialul a fost repartizat după problematica relevată la documentare: *Cuvânt-înainte* (MN, 7–10), *Cărţile de bucate româneşti: lexic, istorie şi mentalităţi* (MN, 11–27), *Noţiuni generale* (MN, ED, 28–58), *Semantică* (MN, 59–889), *Lexic, expresii, frazeologie* (MN, 97–182), *Câmpuri lexico-semantice şi referenţiale* (GP, 183–239), *Gramatică* (ED, TT, 240–296), *Pragmastilistică, retorică* (ED, TT, 297–328), *Termeni străini în limbajul profesional culinar* (AC, 329–392), *Scris vs oral în limbajul gastronomic românesc* (AC, 343–428), *Sigle şi referinţe* (MN, 429–444), *Anexă, Preocupări pentru dietă într-o sută de ani de cărţi de bucate româneşti* (MN, 445–452), *Romanian Language through Cookbooks* (Abstract, 453–459).

Dată fiind noutatea domeniului investigat, în cele ce urmează, ne-am propus prezentarea volumului, urmând îndeaproape planul de elaborare în comentariul problemelor tratate.

Pentru început, MN (*Cuvânt înainte*) face cunoscut conceptul *lexic gastronomic = lexic culinar*, cu alte cuvinte, „vocabularul legat de pregătirea mâncării", precum şi sursele documentare utilizate, de la cărţile de bucate româneşti, compilate sau traduse în secolele al XVIII-lea – al XXI-lea, până la reţetele online sau blogurile teledifuzate în ultimul timp. Obiectul cercetării – *limba română în discursul gastronomic* – se urmăreşte din perspectivă semantică, lexicală, gramaticală, dialectologică, pragmatică şi retorică, evidenţiind cuvinte, expresii, efemeride lexicale etc.

În *Cărţile de bucate româneşti…* MN insistă asupra *discursului gastronomic*, reflectat de acestea de la începuturi până la cel de Al Doilea Război Mondial, ca primă limită.

Cea dintâi contribuţie în domeniu, un text manuscris, *Carte întru care să scriu mâncărurile de peşte şi raci, stridii, melci, legumi, erburi şi din alte mâncări de sec şi de dulce dupre orânduiala lor*, din sec. al XVIII-lea, aparţinând stolnicului Cantacuzino, după toate aparenţele, reprezintă o traducere din italiană.

După epoca fanariotă, dominată de bucătăria turco-bizantină, secolul al XIX-lea va fi marcat de volumul *200 reţete cercate de bucate, prăjituri şi alte trebi gospodăreşti*, sub semnătura lui M. Kogălniceanu şi C. Negruzzi, publicat în ziarul *Timpul* din Iaşi (1841), iar în 1846, în volum. Urmează, în acelaşi an, tot la Iaşi, o carte de bucate tradusă din franceză de un cărturar erudit, postelnicul Manolachi Drăghici, iar la Bucureşti, *Carte de bucate* de Maria Maurer. Prefeţele acestora probează faptul că „discursul gastronomic în limba română căpătase «drept de cetate»" (MN, p. 15), reţetele propriu-zise fiind însoţite de indicaţii educativ-informative de felul cum se aşază masa, proprietăţile nutritive ale unor produse etc. Aici reţinem observaţie pertinentă a autoarei: fenomenul cultural declanşat relevă rolul cărţilor de bucate în atenuarea decalajelor dintre civilizaţia românească şi cea occidentală.

Următoarea apariţie *Bucătăria română. Carte cuprinzătoare de mai multe reţete de bucate şi bufet*, de Crist Ionnin în 1865, restrânge publicul-ţintă la *high-life*-ul românesc, iar *Buna menajeră* de Ecaterina Steriady, Galaţi, 1871 marchează trecerea spre mentalităţile vest-europene, dar şi lărgirea adresabilităţii, mutaţie subliniată de MN: volumul, prin însăşi editarea sa într-un oraş de provincie,

BDD-R272 © 2020 Editura Academiei
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-25 09:50:37 UTC)

dovedește că „«la haute cuisine» tinde spre statutul de cultură de masă“ (p. 16). De altfel, preocupările pentru ridicarea nivelului cultural al populației, se reflectă și în înființarea învățământului de menaj, după model occidental. Parte dintre autoarele cărților de bucate sunt absolvente ale unor astfel de școli, ca în cazul: Maria Colonel Dobrescu, Diplomata Școalei normale superioare de menaj din Fribourg (Elveția), a Școalei de avicultură din Vivord (Belgia), a învățământului normal menajer și agricol din Lacken (Belgia). Inspectoare școlară a învățământului gospodăresc, *Bucătăria modernă*. București, Socec.

„Deschiderii” către bucătăria vest-europeană i se datorează și volumele axate pe dietă ca, *Regina bucătăriei sau Bucătăria universală pentru sănătoși și bolnavi*, București, 1900.

Teritorial, cărțile cu profil gastronomic au apărut, cu precădere, în „vechiul regat”. În provinciile de peste munți, până la sfârșitul secolului al XIX-lea, s-a înregistrat o singură excepție: *Carte de bucate. Poftă bună!* de Zotti Hodoș, 1899. Penuria literaturii de acest fel se explică prin însăși absența publicațiilor de limbă română în ținuturile respective. Abia după 1918, Banatul și Transilvania se asamblează în revirimentul cultural al României Mari. Cartea *Prăjituri mieroase*, de Ileana Frőhlich-Kremnitzky, Cluj, 1925 atrage atenția chiar de la titlu, prin determinantul, aici, cu sens inedit „cu miere”.

Volumele tipărite în interbelic se adresează și lumii rurale (v. *Bucătăria gospodinei de la sate. Sfaturi și rețete de mâncări* de Ana Victor Lazăr, Sibiu, 1928; *Bucătăria țărancei române* de Sabina Frizu, Arad, 1939). Perioada este dominată de *Carte de bucate*, 1936, prin prestigiul autoarei, Sanda Marin, pseudonim pentru fiica chimistului ieșean I. Simionescu, deopotrivă, al prefațatorului Ionel Teodoreanu, implicit, al editurii „Cartea românească”.

Pe lângă discursul gastronomic propriu-zis, MN distinge varianta „discursului ludic”, dominat de personalitatea lui Al. O. Teodoreanu [cunoscutul Păstorel!], precedat de Henriette Krupensky-Sturdza cu volumul *Carte de bucate veselă! Scrisă de o bunică* (1926).

Perioada comunismului „excelează” în… penuria cărților gastronomice, contraindicate pentru programul de austeritate instituit de regim, incompatibil cu diversitatea culinară cultivată anterior. Vechile reeditări cunosc ajustări drastice, iar traduceri nu se practică. Cea mai reprezentativă, pentru epocă, se consideră *Carte de bucate* semnată de Silvia Jurcovan, București, 1989. Emblematice pentru regim devin volumele de felul *Rețetar pentru cantine*, 1953 sau *Rețetar general unic pentru preparate culinare*, 1957, ambele pentru preparate pe bază de salam crud sau prăjit. Nu tocmai întâmplător s-a impus sintagma „alimentație rațională”, lansată ca sinonim pentru „alimentație sănătoasă”.

După 1989, literatura gastronomică cunoaște o reală efervescență, direcțiile fiind variate. Se valorifică bucătăria țărănească: *Cu bucătăria prin țară* de Vasilica Cotan, București, 1998 sau *Bucate, vinuri și obiceiuri românești* de Radu Anton Roman, bucătăria regională a minorităților, *Rețete ale gospodinelor germane din Banatul Montan*. *Din bucătăria bunicii* de Trude Prodanovits, Reșița, 2000, *Carte de bucate macedonene*, București, 2000.

Capitolul *Noțiuni generale* urmărește lexicul gastronomic românesc absent din literatura lexicografică. Autoarea MN, p. 28 prezintă, cu spirit critic, *Dicționar gastronomic școlar* de Ana Huțanu, Cluj-Napoca, 2008. Destinat școlarilor mici, dicționarul își onorează cu dificultate titlul, viciat de neajunsuri diverse, mult prea multe pentru a fi amintite, rămânând o sursă de informație aproximativă, prudența recomandându-se în lectura acestuia.

Subcapitolul *Denumiri ale noțiunii de mâncare. Raporturi semantice între mâncare și* ***bucate*** *în textele culinare românești*, semnat ED, relevă raportul dintre *bucate* și cosemanticul său *mâncare* „al cărui conținut specific «fel de mâncare gătită pe baza unui ingredient principal»” face ca ultimul lexem să apară destul de des chiar în cuprinsul rețetelor, în timp ce *bucate* nu cunoaște ocurențe la acest nivel. În prezent, perceput ca „popular și desuet”, termenul parcurge o reală devitalizare, evidentă în frecvența tot mai redusă. În consecință, se apelează la substitute: *aliment, preparat / produs culinar, mâncare, hrană*.

Pentru cititor suscită un viu interes titlul următor, *Numele de agent în lucrările românești de gastronomie*: *menajeră, gospodină, gospodar, stăpâna* (casei), *bucătar, bucătăreasă*, sub aceeași semănătură. Autoarea subliniază mutația din rândul acestora: un termen precum *gospodină* fiind preferat altora specializați semantic, *bucătar* sau *menajeră*.

BDD-R272 © 2020 Editura Academiei
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-25 09:50:37 UTC)

În compartimentul *Semantică* se semnalează, cu acelaşi spirit critic, pentru început, *cuvinte şi expresii dispărute din lexicul gastronomic românesc actual*, MN atrăgând atenţia asupra câtorva cazuri inedite, rămase în afara interesului ştiinţific până în prezent: *analoghisi* „în proporţie de”, *analoghica* „proporţional”, ambele trădând tendinţa de a fi înlocuite, pe măsura scăderii influenţei (neo)greceşti: *limbrocarisi*, de aceeaşi provenienţă, la rândul lui, concurat de *limpezi, lămuri*, verbe create de la baze moştenite din latină (*limpidus, lamura*). În structura capitolului, remarcăm contribuţia rezervată sufixului deverbal *-tură* şi derivatelor acestuia, în vocabularul culinar: *amestecătură*, utilizat în cele dintâi lucrări de profil, mai apoi substituit de *amestec* (dicţionarele nu au semnalat „cazul”); *cioplitură* „slănină”, sens particular prezent în nordul Moldovei; *curăţitură* „fâşii, margini, coji de alimente, aluat, aparent, bune de aruncat, dar refolosibile”, semantism absent din dicţionare; *făcăluitură*, regionalism (Moldova), supravieţuind în sintagma: *fasole făcăluită*; *frământătură* „aluat frământat (fără a fi gata); amestec din diverse produse”, la care adăugăm, în conformitate cu sensul etimologic moştenit din latină: *fragmentare* „a mărunţi”; *hăcuitură*, atestat pentru Moldova, dispărut prin substituţie cu *tocătură*. Inexistent în dicţionarele limbii române, considerat o „efemeridă lexicală”, încă supravieţuieşte la nivel dialectal ca şi *pisătură*, concurat şi înlocuit ulterior prin *carne pisată*, şi mult mai târziu, prin *pastă*; *prăjitură* cu semantismul primitiv „prăjeală”, de timpuriu prezent la Manolachi Drăghici cu accepţia cvasiactuală: „gato de compiene, prăjitură”, transpunere a originalului *gâteau de Compiègne* în direcţia evoluţiei: textul autorului moldovean oferă contextul de glisare către *prăjitură* „desert”. Probabil nu întâmplător la Scriban, *prăjitură* semnifică, exclusiv, „desert”, iar desertul este exclusiv „prăjit”; *răzătură*, cu var. *răsătură* „efectul răzuirii” (Şăineanu); *scrijelitură* 1. „zgârietură”; 2. „aşchie” (regionalism din Moldova cu înţeles apropiat de *cioplitură*); *tocătură*, echivalent *pisătură*, promovat de lexicul gastronomic actual, iniţial cu un spectru semantic larg: „tocătură de pătrunjel”, azi, conform dicţionarelor în vigoare, exclusiv „tocătură de carne”; *topitură* sinonim cu *tocătură*, echivalenţă neînregistrată de dicţionare, fapt ce recomandă recuperarea; *trecătură* „alimente *trecute* prin sită”, de altfel o efemeridă lexicală, înlocuită, în prezent, de *piureu*. Derivatele enumerate, fie, au dispărut, fie au înregistrat restrângeri de sens, reflectând procesul de evoluţie către fixare a lexicului culinar.

În subcapitolul *Variante sincronice şi diacronice în vocabularul gastronomic românesc*, aceeaşi autoare, MN, insistă asupra grupurilor verbale formate cu substantive: *ploaie, a turna în ploaie*, ca şi *a bate ca în zăpadă*, traducere din franceză, remarcând caracterul particular al obiectului cercetat. Expresiile *(bezele) albe ca zăpada, albuşuri bătute spumă ca zăpada* duc la formula standardizată *a bate albuşurile ca zăpada*, identică, operaţional, cu *a bate albuşurile spumă*. Aceasta , la rândul ei, pare o reformulare a expresiei primitive *a freca* (untul) *puhav* (Negruzzi, Kogălniceanu). Reţinem concluzia MN: ca subcod al limbii literare, limbajul gastronomic românesc, se caracterizează prin creativitate, uzând de expresii proprii, rezultate prin metaforizare.

Aceeaşi idee rezultă şi din capitolul următor, *Lexic, expresii, frazeologie*. MN discută, „din perspectivă lingvistică”, substantivul *aspect* şi sinonimele acestuia *faţă, floare, culoare*, sesizând absenţa din *Dicţionar de sinonime* de Luiza şi Mircea Seche. În succesiunea triadei *faţă, floare, culoare*, reperat în interbelic pentru prima oară, *aspect* poate fi decriptat şi prin *culoare*, după cum probează textele: „Pentru a-i da mâncării un **aspect**[*] plăcut… se pune un vârf de linguriţă de boia… ingredientul îmbunătăţeşte **culoarea** preparatului”. Cu acelaşi semantism figurează *faţă*, adăugăm noi, îmbogăţit semantic, după slavonul *lice* „faţă, culoare” (v. DA s.v. *faţă*): „Acest sânge [de peşte viu] dă mâncării o **faţă** care-ţi fură ochii” (LCB, p. 98). Prezenţa determinantului cromatic atestă accepţia dobândită: „Se prăjeşte orezul… până când ia o **faţă aurie**” (id., *ibid.*). Cuvântul în discuţie apare în structura unor grupuri verbale *a(-i) face o faţă frumoasă, a-şi lua faţă; a i se da faţă* cu decodarea primitivă „a realiza o culoare frumoasă” (cf. „se rumenesc în ulei morcovii raşi, pentru **a i se da faţă**” – LCB, p. 99). Şi alte grupuri verbale, construite pe baza aceluiaşi nucleu: *a prinde faţă, a primi faţă, a căpăta faţă*, după cum propune chiar MN, au în vedere un *aspect* mai plăcut, adică „să se rumenească mai bine” (LCB, p. 100). Expresiile *a-şi schimba faţa, a-şi pierde faţa* se decriptează în

[*] Marcarea grafică ne aparţine.

BDD-R272 © 2020 Editura Academiei
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-25 09:50:37 UTC)

aceeaşi cheie, fapt relevat de context „să nu stea gutuile rase mult timp, căci se roşesc şi dulceaţa **îşi pierde faţa**” (id., *ibid.*). În prezent, semantismul se conservă la nivel dialectal. *Noul Atlas Lingvistic pe Regiuni. Oltenia V*, h. 614 / pct. 914 atestă expr. *a primi faţă* [despre grâu] „a fi gata de seceriş, după culoare; a fi copt”, puncte cartografice învecinate confirmând modificarea survenită: pct. 964: ***se gălbineşte*** *grâul*, pct. 980 *a dat* ***în galben*** [grâul]. De altfel, lucrarea înregistrează un număr generos de atestări ale semantismului în completarea tabloului consemnat de DA.

Floare < lat. *florem* se încadrează în aceeaşi problematică, în calitate de calc după slavonul *cvetŭ* „floare; culoare”: cuvântul moştenit din latină se îmbogăţeşte cu încă o accepţie: „La [îngheţata] de zmeură, de fragi şi de vişine pui puţin cârmâz (pentru ***floare***)” (LCB, 101). Însăşi autoarea propune, decodarea „aspect”, dar şi „culoare”, semnificaţie prioritară cu forţa evidenţei. „Să-l ţie mai mult la prăjit, până se va face la **floare ca aluna**” (LCB, 102), referirea la fruct fiind restrictiv cromatică; „Neavând însă **o floare** îndestul de frumoasă, poţi să mai adaugi puţină zeamă de cârmâz” (id., *ibid.*). Expresia *a-şi lua floarea* susţine sensul imprimat de calc: „[în cuptor] prăjitura trebuie **a-şi lua floarea ei roşietică**” (id., *ibid.*). Referirea, indubitabil, cromatică este confirmată de textele-exemple din LCB: „Apoi trage [tingirea] de pe foc […], mai adaugă puţină zeamă de spanac spre **a-i tocmi floarea**, făcând-o cam **verzie**” (LCB, p. 123): „Ia fasole verzi […], fierbe-le în apă multă ca **să nu-şi piardă floarea**, scurge-le, aruncă-le în apa rece să se răcească” (*id.*, p. 203). Secvenţele *a tocmi floarea* „a recupera culoarea”, *a-şi pierde floarea* „a se decolora” fac de prisos orice comentariu. DA oferă numeroase exemple, iar *floarea vinului* exprimă culoarea licorii, calitate esenţială a acestuia, distinctă de expresia *a face floare* „a se deprecia”, cu referire la acelaşi produs, dar fără niciun fel de atingere cu înţelesul preluat din slavonă.

Glosa DA, în cazul neologismului *culoare* „faţă, floare”, atestă vitalitatea sinonimelor menţionate la începutul secolului al XX-lea (= 1940, an de apariţie a volumului „C” din *Dicţionarul-tezaur*).

Dintre substantivele analizate, *aspect* rămâne termen generic, *faţă* apare în lucrările cele mai vechi, *floare* se întâlneşte în sec. al XIX-lea, cu reverberaţii în cel de al XX-lea, iar *culoare* deţine poziţia ultimă ca neologism. Semnificaţia *floare, faţă* „aspect” constituie o interpretare tardivă, atunci când semantismul acestora a slăbit asigurând supravieţuirea celor două lexeme: *a nu avea faţă* [despre un obiect] „a se degrada, sub aspectul culorii, a se decolora”.

Definit excelent, pentru valoarea sa, „lexicul gastronomic românesc, un rezervor terminologic” (MN, 35), e şi firesc ca acesta să păstreze cuvinte şi sensuri, exclusiv în competenţa pasivă a locutorilor. Aşa sunt numele de unităţi de măsură, învechite: *dram*, de pildă, s-a salvat de la ieşirea totală din uz, prin expresia *a (nu) avea un dram de…*, alături de care figurează verbele *drămălui, drămui* „a calcula, a socoti”; *fârtal* inclus în DA ca var. s.v. *fărtaiu* „sfert, pătrar”, maghiarism specific ariei nordice, dispune, conform LCB, de var. *fertal*, existentă în materialele de epocă; *gran*, absent din dicţionare şi din uz, ar putea reprezenta lat. *granum* „bob de grâu”, dar în afara legilor fonetice, şi încă multe altele.

Nu mai puţin interesantă, secţiunea *Adjective care desemnează cantitatea în cărţile de bucate româneşti* (MN) prin termenii comentaţi, pentru o perioadă anume (interbelic): *necesar(ă): sarea* ***necesară****; de ajuns*, loc. adj.: *zahăr pisat* ***de ajuns***; *îndestul, îndestulător*, expresia unei diversităţi terminologice uluitoare, identificată în sursele documentare.

Între „unităţile de măsură” inedite au fost reperate, de către aceeaşi autoare (MN), unele de tip spontan, e x p r e s i e a c r e a t i v i t ă ţ i i v o r b i t o r i l o r: *cât* ***un măr domnesc*** [despre aluat] „de mărimea fructului numit astfel din cauza dimensiunii”, *cât un ou de găină* (cantitate de, cât…), abreviată ulterior *cât un ou*, cu var. *de mărimea unui ~* (jumătatea sec. al XIX-lea); *cât nuca, de mărimea unei nuci; cât alunele, cât o măslină, cât un bob de mazăre*, toate „măsuri” *ad-hoc*, preluate din universul domestic la îndemână. Între acestea, o atracţie imediată, *preţul de cost*, convertit în unitate de măsură: *drojdie de 4 creiţari*, formulă limitată restrictiv la epoca reţetei! Observaţiunea promptă a autoarei vizează neajunsul, dar şi beneficiul: „mult prea ancorat în contingent, discursul gastronomic poate să devină criptic” (p. 151), pe de o parte, iar pe de altă parte, precizările de ordin comercial oferă informaţii preţioase pentru reconstituirea mediului corespunzător. Nume de părţi ale corpului valorificate în acelaşi scop: *o mână (de)*, cu posibile compliniri *mare, mică, plină, zdravănă, un pumn de, un mănunchi de* sunt analizate prin semantism „fire vegetale câte pot fi ţinute în mână”

BDD-R272 © 2020 Editura Academiei
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-25 09:50:37 UTC)

(cf. etimon). Pentru aproximarea cantităţilor mici, formulele promovate se disting prin expresivitate: *un strop de, cât iei în trei degete, o ciupitură de* (după fr. *une pincée*), *o scrijelitură de, o fărâmă de, o tenchie de* (înregistrat în dicţionare în exclusivitate ca neutru, acum cu oportunitatea de recuperare a variantei de feminin), *o idee de, un praf de, un vârf de cuţit de, o priză de* (prin derivare regresivă de la vb. *a priza tutun*, după DLR, unde sensul gastronomic nu figurează). Construcţii cu verbul *a trebui*, circumstanţiale de cantitate: *cât trebuie* (de), cu variante, *trebuincios, -oasă, trebuitor, -toare*; *trebuinţă, după ~*, concurate de neologismul *necesar*, expresii ale subiectivităţii *cât cuprinde, după gust*, cu „o carieră îndelungată", îmbogăţesc lexicul gastronomic atestând capacitatea creatoare a locutorilor, consecvent subliniată în comentariul MN. Apărute în perioada interbelică, prin uz, au dobândit „drept de cetate" fiind dublate de sintagme sinonimice: *la discreţie, la alegere, opţional* (chiar *facultativ*), *după plac, după plăcere, după voie*, *după apreciere, după ochi, din ~*, ultimele două generatoare ale unui termen „cu tentă ludică", *ochiometric*, absent din dicţionare. Prin multitudine şi diversitate terminologică, MN reuşeşte să dezvăluie, o lume a cuvintelor, paradoxal, pe cât de cunoscute, pe atât de necunoscute în funcţionalitatea lor gastronomică.

Seria *Câmpuri lexico-semantice şi referenţiale* (GP) se deschide cu verbul *a tăia* şi familia lexico-semantică a *tăierii*. Ca termen esenţial în gastronomie, verbul dispune de câteva formaţii nominale: *tăiat, tăietură, tăiere* şi câteva expresii idiomatice, pe baza semantismului „a se strica": *a tăia coarda, ~ cu apă, vin, oţet, a se ~ laptele / sosul / crema*. Cât priveşte secvenţa cu referire la *coardă*, aceasta lipseşte din DA, adaosul impunându-se de la sine la viitoarea reeditare, după recomandarea autoarei. În cazul de faţă, GP, pentru comprehensiune, scoate cititorul din impas, oferindu-i informaţia necesară: „expresia este explicată într-o reţetă de la mijlocul secolului al XX-lea: «Când amestecăm şerbetul, la început se întind fire, **ca nişte corzi** […] apoi nu se mai fac, asta înseamnă că **«s-a tăiat coarda»**" – (LCB, p. 185). Sunt semnalate alte verbe ale *tăierii*: *bucăţăli* şi *îmbucăţi*, analizabile prin pluralele *bucăţele* şi, respectiv, *bucăţi*, calificate, după apariţii, „rare", dar atestate recent la nivel dialectal (*Dicţionarul graiurilor sudice* I–II, coordonator Maria Marin), ca şi cele care exprimă ideea de „găurire", „sfredelire". Lista acestora *a borti, a ciurui, a găuri, a împlânta, a împunge, a înţăpuşa, a înţepa, a petrece, a străbate, a străpunge*, cuprinde verbe care nu afectează integralitatea obiectului ca la *tăiere* (= separare).

Verbele de mişcare tipice lexicului gastronomic sunt grupate după felul acţiunii executate, „bruscă şi energică": *arunca, azvârli, slobozi* = „aruncare culinară"; „cu gesturi controlate, liniştite": *anina, spânzura, introduce, răsturna, scufunda, turna, vărsa*; „adăugare, cu grijă, de ingrediente": *aşeza, aşterne, culca*. Din acelaşi vocabular sunt analizate lexemele din sfera semantică a auditivului (folosite metaforic): *asculta, auzi, suna, zgomot, fluieră, ~-e* s.f., *fluieraş, ~-e* s.n. *fluierătură, ~-i*, *fluiera* vb. *bolborosi, chifti, crocant, ~-ă* adj., *forfoti* vb. *pârâi* vb., *picura* vb., *picăţele* s.f. pl., *pisături* s.f. pl., *plesni* vb., *pocni* vb., *pocnitură* s.f., *pufăi* vb., *ropot, ~-e* s.n., *scrâşni* vb., *sfârâi* vb., *sfârâit* s.n., *sfârâială, ~-eli* s.f., *sforăi* vb., preluat, regretabil, cu eroarea grafică neamendată pentru *sfârâi*, şi apreciat, în consecinţă, ca figură de stil. În schimb, amendamentul, legitim, operat de GP, în titulatura emisiunii TVR: *Politică şi delicateţuri*, printr-un gest necesar de revenire la varianta formulată de Caragiale: *Politică şi delicatese* (LCB, p. 221) este binevenit.

Capitolul *Terminologia sării*, sub aceeaşi semnătură, GP, remarcabil organizatoric şi interpretativ, include o listă de elemente lexicale, inseparabile de prezentarea produsului ca aspect: [sare] *bucăţele, cristale, făină, fină, grosolană, grunjoasă, grunzată*, [sare] *de mărimea grăunţelor, ~ zgrăbunţoasă, ~ măşcată, ~ măcinată, ~ măruntă, ~ mărunţită, ~ particule, ~ râşnită, ~ nerâşnită, ~ albă, ~ curată, ~ îmbogăţită, ~ normală, ~ de bucătărie, ~ de masă, ~ de la sac, salatină, huscă, calupaşe* s.n. pl., *~ de mare*, expresiile *a cruţa din sare, a îndulci cu sare*. Parcursul terminologic ilustrează drumul civilizaţiei „sub semnul sării".

Secţiunea *Gramatică. Modalităţi de adaptare a neologismelor în primele cărţi de bucate româneşti* (ED) urmăreşte problema în spaţiul lingvistic moldovenesc unde au apărut acestea, ca traduceri. Autoarea, remarcă între „strategiile traductive ale boierului moldovean selectivitatea, excluzând, deliberat, realităţile străine (*melci, broaşte*) sau figurative în titulatură, inacceptabile pentru mentalitatea beneficiarilor (*sauce à la diable!*)". Transpunerea în româneşte prin „stocul lexical al limbii" permite aceleiaşi autoare caracterizarea judicioasă a actului cultural realizat:

BDD-R272 © 2020 Editura Academiei
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-25 09:50:37 UTC)

– aproximarea fonetică efectuată la nivelul de evoluţie regională şi istorică a limbii-ţintă: **jăle** este corespondentul pentru fr. **gelée** (p. 242), alături de mărcile fonetice generate de diferite fenomene, ca, de pildă, palatalizarea inconsecventă a labialelor: ***a pisa*** *în* ***chiuă*** sau *cinci* ***chipăruşi pisate***.

– în domeniul morfologiei: fluctuaţia de gen (*cartofă*), de desinenţă a pluralului (*limbe, limbi; verdeţe, verdeţuri*), preferinţa pentru *pl. tantum* (*fasole făcăluite; fasole fierte*), morfem predilect al superlativului, *tare* (*tare bune*), uzul generalizat al pronumelui *dânsul, dânsa*.

– în vocabular, elemente lexicale din straturi diferite: moştenite din latină: *arm* „picior", *curechi, mascur* „porc castrat", *pur* „usturoi"; împrumuturi turceşti, preponderente numeric: *băcălie* „prăvălie cu produse alimentare", *but* „coapsă la animalele rumegătoare", *calup* „vas", *macava* „carton gros", *tocmagi* „tăiţei de casă"; împrumuturi maghiare: *caralabă* „gulie" *a făcălui* „a zdrobi", *mai* „ficat", *şip* „sticlă"; împrumuturi ucrainene: *crohmală* „scrobeală", *povidlă* „magiun", *slifcă* „smântână".

Sub titlul *Textul gastronomic românesc între „dialectal" şi literar*. Studiu de caz: *Buna menajeră de Ecaterina (Colonel) Steriad*, ED captează interesul cititorului prin specificul semnalat. Apărută în patru ediţii, cartea prezintă „o particularitate izbitoare": „stocul lexical gastronomic cunoaşte… unele fluctuaţii prin semnalarea alternativă (de regulă, între paranteze), a geosinonimelor lor munteneşti" (p. 258). Între prima ediţie şi cea de a doua a cărţii există certe deosebiri, unele fonetisme dialectale, „conştientizate" *chiuliţă, hrighi*, fiind înlocuite: *piuliţă, hribi*.

Autoarea (ED) sesizează mutaţia petrecută în realitatea lingvistică, la sfârşitul secolului al XIX-lea: „norma literară supradialectală avea, în ceea ce priveşte latura fonetică, o fizionomie conturată, probază reprezentată, în bună parte, de trăsăturile munteneşti" (p. 262). În contextul respectiv, alternanţele lexicale „constau în dublarea termenului generic prin geosinonimul muntenesc, dar numai între paranteze: *perje verzi* (prune), *caras* (caracudă), *bostănei* (dovlecei): *harbuz* (pepene verde)" (p. 264).

Verbul a ***presăra*** *în textele gastronomice româneşti*, (ED) suscită interes prin însăşi analiza sa: *pre* + *săra* „a pune sare în mâncare", sens primordial şi origine ignorate de vorbitori în prezent, fapt evident în extensiunea semantică a acestuia „a răspândi orice materie pulverulentă sau granulară" (v. DLR). Nu întâmplător variantele fonetice ale derivatului se repartizează pe zone: *presura* (Moldova). Pentru un tablou complet al funcţionalităţii acestuia, autoarea urmăreşte „formele flexionare în funcţie de discursul culinar", ca şi „particularităţile sintactice", expuse meticulos.

Secţiunea *Observaţii despre exprimarea cantităţii în textul reţetelor culinare* (TT) are ca obiect multiplele realizări ale circumstanţialului cantitativ în grupul verbal ca grup adverbial (adverbe propriu-zise: *scade prea* ***mult****, freacă* ***bine***), locuţiuni adverbiale (*amestecă* ***de câteva ori***), grupuri nominale (*se frământă* ***câteva secunde***) sau aceleaşi structuri din substantive comune-unităţi de măsură (*apă cât* ***să-l acopere de 2 degete***) ori construcţii comparative fixate (***cât o nucă***), ajungându-se până la realizări propoziţionale (*să se puie coajă de alămâie* ***cât se va socoti de trebuinţă***).

Capitolul *Pragmastilistică retorică*, prin *Incipitul reţelelor culinare online*, realizează saltul în actualitate, TT punând faţă în faţă cele două epoci de manifestare ale temei tratate: trecut/prezent. Autoarea îşi propune să analizeze „reţetele culinare din mediul online, comparându-le cu reţetele tradiţionale tipărite" (p. 307), ca şi tipul de text reprezentat de *incipit* sub diverse aspecte: retorico-pragmatic, stilistic, lexical (*ibid.*). Astfel, din punctul de vedere al structurii, în cazul reţetelor culinare online, se poate vorbi despre *introducere/incipit, preambul/deschidere* care, publicate pe bloguri, sunt texte „adunate" de autor (p. 307) pentru realizarea unui produs culinar „din perspectivă personală". Mai mult, în *incipitul* reţetei culinare se regăsesc elemente specifice textului publicat, beletristic, jurnalului autobiografic. Cu un caracter marginal, reţetele online prezintă un stil individualizant care conferă acestora calitatea de texte procedurale, prescriptiv-informative, cu evidente tendinţe ludico-poetice pentru a convinge cititorul (p. 308). Altfel spus, constituie texte nonficţionale şi nonnarative, de incitare la acţiune a beneficiarului. Compus din titlu/nume, lista de ingrediente, mod de preparare, textul culinar include o introducere/un preambul, în simetrie cu partea de final unde se reafirmă calităţile superlative ale produsului, uneori şi informaţii paratextuale.

Tendinţa de dezvoltare a blogurilor şi a site-urilor culinare se reflectă în numărul sporit al acestora, net superior, prin raportare, la cărţile de bucate tradiţionale. Noile reţete cunosc o reală varietate, de la cea procedurală la cea elaborată, cu inserţii „ale subiectivităţii autorului" (p. 309).

BDD-R272 © 2020 Editura Academiei
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-25 09:50:37 UTC)

Sub titlul *Reţete culinare, câteva elemente diacronic-comparative*, TT comentează cele două tipuri de reţete din punctul de vedere al autorului „invizibil", în varianta clasică, marcat pregnant în cea modernă. Registrul stilistic fiind total schimbat, pentru a manipula cititorul (p. 311), reţeta online se poate deschide cu un element de captatio-fotografie a produsului, mai ales dacă e susţinut de un mic paragraf argumentativ (= prezentarea calităţilor indiscutabile ale preparatului). De aceea, *incipitul* este considerat un tip de text argumentativ individualizat (p. 312). În ansamblul textului, el poate apărea izolat prin mijloace (tipo) grafice sau integrat în expunere. Pentru captarea beneficiarului, el are la bază o structură descriptivă, narativă sau combinată, situaţie ilustrată generos prin exemple. Unele dintre acestea dispun de o atenţie specială din partea autoarei prin analiza minuţioasă, uzând de multiple aprecieri: „povestire captivantă, convingătoare prin emoţie odată cu rapelul la copilărie şi mâncărurile specifice întipărite gustativ sau olfactiv". Angrenarea unui lexic propriu acelei vârste (*bunul, buna* etc.) conferă caracter sentimental naraţiunii, putând implica mai multe personaje, chiar un fir narativ, atribute care separă textul modern de cel clasic, caracterul familial-colocvial imprimând variantei moderne o atractivitate incontestabilă pentru o anumită categorie de lectori. TT insistă asupra mijloacelor folosite (epitete, metafore, interjecţii, adresare directă, ca între cunoscuţi!), scopul fundamental fiind de cucerire a adresantului, care, cu orice preţ ar urma să fie racolat în „reţeaua" de reţete, „simple, rapide, de nerefuzat". Semnatarii unor astfel de contribuţii par într-un fel de competiţie *sui-generis* pentru câştigarea căreia se apelează la un adevărat „arsenal" lingvistic. În acest sens, TT distinge câteva „caracteristici" lexico-semantice ale *incipitului*, un fel de „discurs de elogiu consecvent", pe care îl relevă cititorului cu pasiune mai mult sau mai puţin disimulată.

Ca *Termeni străini în limbajul profesional culinar*, AC prezintă, mai întâi, *termenii de origine franceză în cărţile de bucate româneşti*. Vocabularul culinar românesc deţine termeni „tehnici" mai vechi şi termeni tehnici „oficiali" de origine neoromanică. În consecinţă, compartimentul în cauză relevă prezenţa a numeroase elemente străine. Dintre acestea, autoarea analizează împrumuturile de origine franceză, „românizate", cât şi cele instabile. Termenii din prima categorie desemnează materia primă, ingredientele, procedeele aplicate: *blanşare* „operaţie de sterilizare, prin opărire a alimentelor"; *bulion* „supă de carne, fără zarzavat"; *confiat* „zaharisit, conservat în zahăr"; *consommé* „supă preparată prin fierbere lentă a cărnii de vită pentru a extrage toate sucurile"; *glasa* „a acoperi cu glazură o prăjitură, un fruct"; *şodou* „băutură preparată din gălbenuş crud, frecat cu zahăr şi lapte fierbinte". AC sesizează faptul că unele forme lexicale franceze „adaptate total sau parţial sistemului lingvistic românesc" lipsesc din materialele normative: *a barda* „a înveli cu felii subţiri de slănină carnea slabă"; *a brida* „a fixa membrele păsării pentru a-şi menţine o formă frumoasă la fript"; *a napa* „a acoperi cu aspic diferite preparate". Alături de împrumuturi de felul acestora, figurează altele mai puţin adaptate: *flanc* < fr. *flan* „cremă din lapte, ouă şi făină care se întăreşte la cuptor"; *jiu* „lichid dintr-o substanţă vegetală extras prin presiune sau infuzie" < fr. *jus*: *Se toarnă **jiul** de la fierbere într-o soteuză* (p. 338) sau preluate ca atare în titlul reţetelor, iar în text reproduse prin sinonimul românesc: *fois gras, feuilletage*, titluri convertite în variantele româneşti *ficat de gâscă, aluat de foietaj*.

Urmărind *Influenţa factorilor extralingvistici*, în cadrul *Câtorva consideraţii de natură lingvistică* (p. 342), AC face observaţii „la obiect" privind limbajele speciale, insistând, cu precădere, asupra limbajelor profesionale. Între acestea sunt formulate distincţii clare vizând limbajul culinar, perceput într-o stratificare justă prin denumiri suficiente ele însele: *nivel profesional curent, nivel profesional înalt (specializat), nivel profesional popular*, ilustrat prin vocabulele reperate în cărţile de profil: *ai* „usturoi", *călărabe* „gulii", *curechi* „varză", *huşte* „tărâţe de la borş", *lictar* „magiun". Prezenţa acestora în textele culinare, după cum observă pe bună dreptate autoarea, se justifică prin nivelul cultural reprezentat. Absolut binevenite sunt exigenţele la care trebuie să răspundă lexicul culinar. Formula auctorială trimembră *monosemie, univocitate, nonambiguitate* asigură receptivitatea şi eficienţa unui astfel de vocabular cu adresabilitate diferită.

Observaţiile autoarei se adâncesc diversificându-se prin expuneri de felul unor probleme privind inventarul de termeni culinari francezi excerptaţi, trăsături morfosintactice şi frecvenţa acestora. Ilustrarea se face prin categoriile morfologice identificate: verbe, substantive comune,

BDD-R272 © 2020 Editura Academiei
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-25 09:50:37 UTC)

adjective, adverbe, locuţiuni adverbiale, urmate de sinteza principalelor observaţii parţiale, necesară pentru degajarea concluziilor. Dintre acestea se impune aceea generală: asistăm astăzi la efortul de formare a unui limbaj profesional culinar modern, şi în special, la încercarea de constituire a nivelului ridicat (înalt) destinat specialiştilor.

În secţiunea cu titlul *Elementele lexicale italieneşti în cărţi de bucate româneşti*, după *Introducere*, AC întreprinde „analiza corpusului, inventarul, frecvenţa şi trăsăturile lingvistice ale termenilor culinari italieni". Prin raportare la elementele lexicale de provenienţă franceză, autoarea impune concluzia: productivitatea lexicului gastronomic de origine italiană este scăzută: nu include nici verbe (pentru desemnarea acţiunii/operaţiunii culinare), nici substantive derivate din verbe, nici adjective (pentru aspectul produsului…), nici antonime ale unor lexeme nominale, nici familii de cuvinte.

Cititorul se află în faţa unei cărţi cu un incontestabil caracter inedit, prin valorificarea contribuţiilor întreprinse într-un domeniu aproape necercetat până în prezent: *res culinaria*. Fiind vorba de un volum colectiv, acesta a fost realizat pe baza unui plan unitar-riguros, urmând întocmai istoria limbii române etapizate, de la „borna" primei cărţi de bucate româneşti până în momentul de faţă. Simplificând schema urmărită, aceasta constă din *introducere* = iniţierea şi familiarizarea cititorului cu ceea ce trebuie să parcurgă, *expunerea propriu-zisă* până în detaliu, ilustrată generos cu pasaje din materialele avute în vedere, *partea rezervată concluziilor*. Impresia generală e de dominare a materialului, colectat de la începuturile îndepărtate până la posibilităţile electronice actuale, de repartiţie, clasificare, ordonare şi interpretare a acestuia în capitole şi subcapitole. Problematica generală se divide în componente, „subprobleme" care, uneori, constau din lexeme a căror biografie a marcat într-un fel anume (după cum aflăm din carte) civilizaţia şi cultura română, în mod special limba română.

Necunoscută şi neevaluată până în prezent, tematica aleasă relevă faţetele neştiute ale domeniului: înfiripareа acestuia după modele străine, evoluţia prin crearea unui lexic propriu, care reflectă viaţa material-culturală a societăţii româneşti în timp. Istoria limbii române are cota ei prin compartimentul „cărţilor de bucate", în slujba unei elite (vezi autorii acestora), a maselor, a artei care a performat în cele din urmă.

În fapt, „o carte a cărţilor de bucate…", LCB excelează în informaţii lingvistice, culturale, istorice. Din punctul de vedere al limbii, ea constituie o sursă de documentare: cuvinte cunoscute în general, ori necunoscute deplin sub aspectul semantismului, cuvinte inedite, pierdute în noianul istoriei, fără să ajungă până în zilele noastre, dar care au atâtea să ne spună; rostiri regionale, explicabile prin contextul geo-istoric, particularităţi frastice, evidente în alcătuiri mai lungi, mai scurte, care se înscriu în etalonul epocii, mărci stilistice inseparabile de autori, de originea, cultura şi provincia acestora. O incursiune în timp surprinde cititorul cu realităţi lingvistice transmise de Orient, „exmatriculate" de Occident, ca elemente de modă, LCB reflectând dintr-un unghi *sui-generis* emanciparea societăţii româneşti. Practic, recenta carte aduce servicii neaşteptate culturii noastre prin dezvăluirile operate. Pe deasupra, parcursul sinuos al unui vocabular culinar, oferă pentru *Dicţionarul-tezaur*, şansa aprovizionării suplimentare cu elemente nebănuite. În acest scop, poate ar fi fost binevenit un indice de cuvinte, dată fiind prezenţa masivă a acestora. Pe parcursul volumului, cititorul face cunoştinţă cu diverse cazuri. Uneori termenul este explicat de autorul cărţii comentate: *ţinamon* „scorţişoară" (LCB, p. 136). Alteori, acesta este decodat de autorul capitolului discutat: *măsăpam(-uri)* „marţipan" (LCB, p. 207). Multe însă, cu siguranţă împrumuturi, continuă să rămână obscure: *gnochis* (p. 206), *hamut, cunună de hamut* (p. 250), *tiriac de Veneţia* (p. 140). Cât priveşte lexemele deja înregistrate, pentru acestea LCB sporeşte numărul atestărilor, mai ales în contextul etimologic cu care au pătruns. Limităm exemplele la unul singur: *broboane de strugure* „boabe de…". Altele constituie atestări absolut necesare pentru clarificarea unor probleme de etimologie. Folcloristul M. Lupescu, citat de GP, furnizează sintagma *verze de curechi*, creată în nordul Moldovei pentru a distinge cuvântul simplu *verze* „verdeţuri tocate, proaspete sau conservate", folosite la prepararea unui sortiment de plăcintă: *vărzar* s.n., pl. *vărzare*, de *verzele de curechi* „foile de varză (= regional *curechi*) tocate şi utilizate în acelaşi scop". În acest fel se poate vedea că, pentru început, *vărzarul* a fost pregătit din *verze*, semipreparate din verdeţuri, ulterior din *frunze de curechi* [= verze]. Detaliile devin absolut relevante pentru etimologia lexemului *vărzar* analizabil prin *verze*, cu semantismul semnalat, şi nu prin *varză* (v. DLR s.v.).

BDD-R272 © 2020 Editura Academiei
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-25 09:50:37 UTC)

Profilul ştiinţific indiscutabil al lucrării este asigurat de unitatea tematică, interpretare, comentariu. Departe de a se confrunta cu ariditatea, stilul expunerii asigură o lectură agreabilă, dincolo de generozitatea temelor tratate, captivantă prin documentaţia ştiinţifică, informaţia amplă, inedită şi prezentare. Cartea se citeşte cu mult interes, dar mai ales cu mult folos. Ea deschide o fereastră către un univers puţin frecventat, puţin cultivat (teoretic!). Este o componentă a culturii româneşti cu toate însemnele care au marcat-o în timp şi care s-au perpetuat până în zilele noastre. Absolut binevenită, LCB acoperă un gol existent în cultura română ce se cerea de mult timp a fi acoperit.

IULIA MĂRGĂRIT
Institutul de Lingvistică al Academiei Române
„Iorgu Iordan – Alexandru Rosetti”,
Bucureşti, Calea 13 Septembrie nr. 13
ins@lingv.ro

GABRIELA PANĂ DINDELEGAN, *Dinamică şi variaţie. Studii de gramatică*, Bucureşti, Editura Academiei Române, 2018, 476 p.

Apărută în 2018 la Editura Academiei Române, cartea *Dinamică şi variaţie. Studii gramaticale* reuneşte 50 de articole publicate sau comunicări prezentate anterior de Gabriela Pană Dindelegan. Această culegere, după cum însăşi autoarea o numeşte, conţine articole grupate pentru a ilustra direcţiile de cercetare.

Apariţia lucrării facilitează accesul la o serie de studii importate de lingvistică pentru cercetătorii români. Pe de altă parte, sunt readuse în prim-plan articole, unele scrise înainte de anul 2000, care reprezintă o bogată sursă de teorie descriptivă şi, bineînţeles, interpretativă, ce poate fi folosită pentru proiectele de cercetare viitoare. Astfel, lucrarea se adresează comunităţii lingvistice româneşti, în primul rând, dar şi unui public mai larg, preocupat de diferite aspecte ale variaţiei limbii.

În ceea ce priveşte structura, cartea are cinci părţi (*Dinamică şi variaţie sintactică*, *Dinamică şi variaţie morfologică*, *Dinamica interpretării. Teorie şi interpretare gramaticală*, *Terminologie lingvistică* şi *Varia*) dintre care primele patru conţin articole de specialitate, iar în cea de-a cincea, *Varia*, se discută despre nume marcante ale lingvisticii româneşti din cea de-a doua jumătate a secolului al XX-lea, care, aşa cum mărturiseşte autoarea în *Introducere*, au jucat un rol semnificativ în formarea sa lingvistică. Gruparea articolelor este făcută, pe cât posibil, în funcţie de direcţiile de cercetare, lucrarea căpătând astfel un caracter unitar. În plus, articolele din fiecare parte a cărţii sunt ordonate cronologic, ceea ce poate arăta traseul de cercetare parcurs de-a lungul timpului. La sfârşitul fiecărui articol se găseşte bibliografia, iar în finalul cărţii sunt corpusurile de limbă studiate.

Prima parte a cărţii*, Dinamică şi variaţie sintactică*, conţine 14 articole care sunt concentrate în jurul sintaxei, cu raportare predominantă la limba veche. Acurateţea, exactitatea, datele statistice, bogăţia de exemple pe care sunt bazate informaţiile teoretice arată procesul laborios de cercetare aflat în spatele fiecărui studiu. Se pot adăuga numeroasele clasificări / grupări ale unor tipare sintactice, care au devenit de referinţă şi s-au impus în lingvistica românească. Articolele din această primă parte abordează în bună măsură subiecte ce ţin de limba veche, însă există deseori trimiteri şi comparaţii cu româna actuală sau chiar studii care tratează pe larg aspecte din româna de astăzi. În *Femininul românesc cu valoare neutră* sunt descrise aproape în oglindă forme de feminin din limba română actuală şi din perioada veche.

Articolul *Reflecţii pe marginea modificării unor norme ale sistemului morfologic* deschide cea de-a doua parte a lucrării, dedicată variaţiei morfologice. Aspecte ale domeniului nominal, precum

BDD-R272 © 2020 Editura Academiei
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-25 09:50:37 UTC)