

Limba cărților de bucate românești, de Antonia Ciolac, Emanuela I. Dima, Mariana Neț, Gabriela Petrescu, Teodora Toroipan, coordonator Mariana Neț. București, Editura Academiei Române, 2019, 459 p.

Apariția volumului anunțat, *Limba cărților de bucate românești* [= LCB], urmare firească a cercetărilor efectuate de autoare în intervalul 2012–2018, în cadrul Institutului de Lingvistică „Iorgu Iordan – Alexandru Rosetti” al Academiei Române, succede celor dintâi rezultate științifice publicate, pentru început, în revistele de profil de către semnatare: Antonia Ciolac (AC), Emanuela I. Dima (ED), Mariana Neț (MN), Gabriela Petrescu (GP), Teodora Toroipan (TT), ulterior reunite sub același titlu, coordonator, MN.

Pentru organizarea volumului, materialul a fost repartizat după problematica relevată la documentare: *Cuvânt-înainte* (MN, 7–10), *Cărțile de bucate românești: lexic, istorie și mentalități* (MN, 11–27), *Noțiuni generale* (MN, ED, 28–58), *Semantică* (MN, 59–889), *Lexic, expresii, frazeologie* (MN, 97–182), *Câmpuri lexico-semantice și referențiale* (GP, 183–239), *Gramatică* (ED, TT, 240–296), *Pragmatilistică, 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 și referințe* (MN, 429–444), *Anexă, Preocupări pentru dietă într-o sută de ani de cărți de bucate românești* (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 și sursele documentare utilizate, de la cărțile de bucate românești, compilate sau traduse în secolele al XVIII-lea – al XXI-lea, până la rețetele online sau blogurile teledifuzate în ultimul timp. Obiectul cercetării – *limba română în discursul gastronomic* – se urmărește din perspectivă semantică, lexicală, gramaticală, dialectologică, pragmatică și retorică, evidențiind cuvinte, expresii, efemeride lexicale etc.

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

Cea dintâi contribuție în domeniu, un text manuscris, *Carte întru care să scriu mâncărurile de pește și raci, stridii, melci, legumi, erburi și din alte mâncări de sec și de dulce după orânduiala lor*, din sec. al XVIII-lea, aparținând stolnicului Cantacuzino, după toate aparențele, reprezintă o traducere din italiană.

După epoca fanariotă, dominată de bucătăria turco-bizantină, secolul al XIX-lea va fi marcat de volumul *200 rețete cercate de bucate, prăjituri și alte trebi gospodărești*, sub semnătura lui M. Kogălniceanu și C. Negruzzi, publicat în ziarul *Timpul* din Iași (1841), iar în 1846, în volum. Urmează, în același an, tot la Iași, o carte de bucate tradusă din franceză de un cărturar erudit, postelnicul Manolachi Drăghici, iar la București, *Carte de bucate* de Maria Maurer. Prefețele acestora probează faptul că „discursul gastronomic în limba română căpătase «drept de cetate»” (MN, p. 15), rețetele propriu-zise fiind însoțite de indicații educativ-informative de felul cum se așază masa, proprietățile nutritive ale unor produse etc. Aici reținem observație pertinentă a autoarei: fenomenul cultural declanșat relevă rolul cărților de bucate în atenuarea decalajelor dintre civilizația românească și cea occidentală.

Următoarea apariție *Bucătăria română. Carte cuprinzătoare de mai multe rețete de bucate și bufet*, de Crist Ionin în 1865, restrânge publicul-țintă la *high-life*-ul românesc, iar *Buna menajeră* de Ecaterina Steriady, Galați, 1871 marchează trecerea spre mentalitățile vest-europene, dar și lărgirea adresabilității, mutație subliniată de MN: volumul, prin însăși editarea sa într-un oraș de provincie,

SCL, LXXI, 2020, nr. 2, București, p. 275–289

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 Școlii normale superioare de menaj din Fribourg (Elveția), a Școlii 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. Pofță 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 Fröhlich-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 țărâncei 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 Păstore!], 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 eferescență, 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 școlărilor 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 lexic 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*.

În compartimentul *Semantică* se semnalează, cu același spirit critic, pentru început, *cuvinte și expresii dispărute din lexicul gastronomic românesc actual*, MN atrăgând atenția asupra câtorva cazuri inedite, rămase în afara interesului științific până în prezent: *analoghisi* „în proporție de”, *analoghica* „proporțional”, ambele trădând tendința de a fi înlocuite, pe măsura scăderii influenței (neo)grecești: *limbrocarisi*, de aceeași proveniență, la rândul lui, concurat de *limpezi*, *lămuri*, verbe create de la baze moștenite din latină (*limpidus*, *lamura*). În structura capitolului, remarcăm contribuția rezervată sufixului deverbal *-tură* și derivatelor acestuia, în vocabularul culinar: *amestecătură*, utilizat în cele dintâi lucrări de profil, mai apoi substituit de *amestec* (dicționarele nu au semnalat „cazul”); *cioplitură* „slănină”, sens particular prezent în nordul Moldovei; *curățitură* „fășii, margini, coji de alimente, aluat, aparent, bune de aruncat, dar refolosibile”, semantism absent din dicționare; *făcăluitură*, regionalism (Moldova), supraviețuind în sintagma: *fasole făcăluită*; *frământătură* „aluat frământat (fără a fi gata); amestec din diverse produse”, la care adăugăm, în conformitate cu sensul etimologic moștenit din latină: *fragmentare* „a mărunți”; *hăcutură*, atestat pentru Moldova, dispărut prin substituție cu *tocătură*. Inexistent în dicționarele limbii române, considerat o „efemeridă lexicală”, încă supraviețuiește la nivel dialectal ca și *pisătură*, concurat și înlocuit ulterior prin *carne pisată*, și mult mai târziu, prin *pastă*; *prăjitură* cu semantismul primitiv „prăjeală”, de timpuriu prezent la Manolachi Drăghici cu accepția cvasiactuală: „gato de compiene, prăjitură”, transpunere a originalului *gâteau de Compiègne* în direcția evoluției: 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” (Șăineanu); *scrijelitură* 1. „zgârietură”; 2. „așchie” (regionalism din Moldova cu înțeles apropiat de *cioplitură*); *tocătură*, echivalent *pisătură*, promovat de lexicul gastronomic actual, inițial cu un spectru semantic larg: „tocătură de pătrunjel”, azi, conform dicționarelor în vigoare, exclusiv „tocătură de carne”; *topitură* sinonim cu *tocătură*, echivalență neînregistrată de dicționare, 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 evoluție către fixare a lexicului culinar.

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

Aceeași idee rezultă și din capitolul următor, *Lexic, expresii, frazeologie*. MN discută, „din perspectivă lingvistică”, substantivul *aspect* și sinonimele acestuia *față*, *floare*, *culoare*, sesizând absența din *Dicționar de sinonime* de Luiza și Mircea Seche. În succesiunea triadei *față*, *floare*, *culoare*, reperat în interbelic pentru prima oară, *aspect* poate fi decriptat și prin *culoare*, după cum probează textele: „Pentru a-i da mâncării un **aspect** plăcut... se pune un vârf de linguriță de boia... ingredientul îmbunătățește **culoarea** preparatului”. Cu același semantism figurează *față*, adăugăm noi, îmbogățit semantic, după slavonul *lice* „față, culoare” (v. DA s.v. *față*): „Acest sânge [de pește viu] dă mâncării o **față** care-ți fură ochii” (LCB, p. 98). Prezența determinantului cromatic atestă accepția dobândită: „Se prăjește orezul... până când ia o **față aurie**” (id., *ibid.*). Cuvântul în discuție apare în structura unor grupuri verbale *a(-i) face o față frumoasă*, *a-și lua față*; *a i se da față* cu decodarea primitivă „a realiza o culoare frumoasă” (cf. „se rumenesc în ulei morcovii rași, pentru **a i se da față**” – LCB, p. 99). Și alte grupuri verbale, construite pe baza aceluiași nucleu: *a prinde față*, *a primi față*, *a căpăta față*, după cum propune chiar MN, au în vedere un *aspect* mai plăcut, adică „să se rumenească mai bine” (LCB, p. 100). Expresiile *a-și schimba fața*, *a-și pierde fața* se decriptează în

* Marcarea grafică ne aparține.

aceeași cheie, fapt relevat de context „să nu stea gutuile rase mult timp, căci se roșesc și dulceața își pierde fața” (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 față* [despre grâu] „a fi gata de seceriș, după culoare; a fi copt”, puncte cartografice învecinate confirmând modificarea survenită: pct. 964: *se gălbinește 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 aceeași problematică, în calitate de calc după slavonul *čvetŭ* „floare; culoare”: cuvântul moștenit din latină se îmbogățește cu încă o accepție: „La [înghețata] de zmeură, de fragi și de vișine pui puțin cârmâz (pentru *floare*)” (LCB, 101). Însăși autoarea propune, decodarea „aspect”, dar și „culoare”, semnificație prioritară cu forța evidenței. „Să-l ție 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, poți să mai adaugi puțină zeamă de cârmâz” (id., *ibid.*). Expresia *a-și lua floarea* susține sensul imprimat de calc: „[în cuptor] prăjitura trebuie **a-și lua floarea ei roșietică**” (id., *ibid.*). Referirea, indubitabil, cromatică este confirmată de textele-exemple din LCB: „Apoi trage [tingirea] de pe foc [...], mai adaugă puțină zeamă de spanac spre **a-i tocni floarea**, făcând-o cam **verzie**” (LCB, p. 123); „la fasole verzi [...], fierbe-le în apă multă ca **să nu-și piardă floarea**, scurge-le, aruncă-le în apa rece să se răcească” (id., p. 203). Secvențele *a tocni floarea* „a recupera culoarea”, *a-și pierde floarea* „a se decolora” fac de prisos orice comentariu. DA oferă numeroase exemple, iar *floarea vinului* exprimă culoarea licorii, calitate esențială a acestuia, distinctă de expresia *a face floare* „a se deprecia”, cu referire la același produs, dar fără niciun fel de atingere cu înțelesul preluat din slavonă.

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

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

Definit excelent, pentru valoarea sa, „lexicului gastronomic românesc, un rezervor terminologic” (MN, 35), e și firesc ca acesta să păstreze cuvinte și sensuri, exclusiv în competența pasivă a locutorilor. Așa sunt numele de unități de măsură, învechite: *dram*, de pildă, s-a salvat de la ieșirea totală din uz, prin expresia *a (nu) avea un dram de...*, alături de care figurează verbele *drămălu*, *drămu* „a calcula, a socoti”; *fărtal* 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 dicționare și din uz, ar putea reprezenta lat. *granum* „bob de grâu”, dar în afara legilor fonetice, și încă multe altele.

Nu mai puțin interesantă, secțiunea *Adjective care desemnează cantitatea în cărțile de bucate românești* (MN) prin termenii comentați, pentru o perioadă anume (interbelic): *necesar(ă)*: *sarea necesară*; *de ajuns*, loc. adj.: *zahăr pisat de ajuns*; *îndestul*, *îndestulător*, expresia unei diversități terminologice uluitoare, identificată în sursele documentare.

Între „unitățile de măsură” inedite au fost reperate, de către aceeași autoare (MN), unele de tip spontan, expresie a creativității vorbitorilor: *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 atracție imediată, *prețul de cost*, convertit în unitate de măsură: *drojdie de 4 crețari*, formulă limitată restrictiv la epoca rețetei! Observațiunea promptă a autoarei vizează neajunsul, dar și 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 informații prețioase pentru reconstituirea mediului corespunzător. Nume de părți ale corpului valorificate în același 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 ținute în mână”

(cf. etimon). Pentru aproximarea cantităților 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 dicționare în exclusivitate ca neutru, acum cu oportunitatea de recuperare a variantei de feminin), *o idee de, un praf de, un vârf de cuțit de, o priză de* (prin derivare regresivă de la vb. *a priza tutun*, după DLR, unde sensul gastronomic nu figurează). Construcții cu verbul *a trebui*, circumstanțiale de cantitate: *cât trebuie* (de), cu variante, *trebuincios, -oasă, trebuitor, -toare; trebuință, după ~*, concurate de neologismul *necesar*, expresii ale subiectivității *cât cuprinde, după gust*, cu „o carieră îndelungată”, îmbogățesc 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 discreție, la alegere, opțional* (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 dicționare. Prin multitudinea și diversitate terminologică, MN reușește să dezvăluie, o lume a cuvintelor, paradoxal, pe cât de cunoscute, pe atât de necunoscute în funcționalitatea lor gastronomică.

Seria *Câmpuri lexico-semantice și referențiale* (GP) se deschide cu verbul *a tăia* și familia lexico-semantică a *tăierii*. Ca termen esențial în gastronomie, verbul dispune de câteva formații nominale: *tăiat, tăietură, tăiere* și câteva expresii idiomatice, pe baza semantismului „a se strica”: *a tăia coarda, ~ cu apă, vin, oțet, a se ~ laptele / sosul / crema*. Cât privește secvența cu referire la *coardă*, aceasta lipsește din DA, adaosul impunându-se de la sine la viitoarea reeditare, după recomandarea autoarei. În cazul de față, GP, pentru comprehensiune, scoate cititorul din impas, oferindu-i informația necesară: „expresia este explicată într-o rețetă de la mijlocul secolului al XX-lea: «Când amestecăm șerbetul, la început se întind fire, **ca niște corzi** [...] apoi nu se mai fac, asta înseamnă că «**s-a tăiat coarda**»” – (LCB, p. 185). Sunt semnalate alte verbe ale *tăierii*: *bucățali* și *îmbucăți*, analizabile prin pluralele *bucățele* și, respectiv, *bucăți*, calificate, după apariții, „rare”, dar atestate recent la nivel dialectal (*Dicționarul graiurilor sudice I–II*, coordonator Maria Marin), ca și cele care exprimă ideea de „găurire”, „sfredelire”. Lista acestora *a borti, a ciurui, a găuri, a împlânta, a împunge, a înțepușă, a înțepa, a petrece, a străbate, a străpunge*, cuprinde verbe care nu afectează integralitatea obiectului ca la *tăiere* (= separare).

Verbele de mișcare tipice lexicului gastronomic sunt grupate după felul acțiunii executate, „bruscă și energetică”: *arunca, azvârli, slobozi* = „aruncare culinară”; „cu gesturi controlate, liniștite”: *anina, spânzura, introduce, răsturna, scufulunda, turna, vărsa*; „adăugare, cu grijă, de ingrediente”: *așeza, așterne, culca*. Din același vocabular sunt analizate lexemele din sfera semantică a auditivului (folosite metaforic): *asculta, auzi, suna, zgomot, fluieră, ~e s.f., fluieraș, ~e s.n. fluierătură, ~i, fluiera* vb. *bolborosi, chifti, crocant, ~ă adj., forfoti* vb. *pârâi* vb., *picura* vb., *picățele* s.f. pl., *pisături* s.f. pl., *plesni* vb., *pocni* vb., *pocnătură* s.f., *pufâi* vb., *ropot, ~e s.n., scrâșni* vb., *sfârâi* vb., *sfârâit* s.n., *sfârâială, ~eli* s.f., *șforâi* vb., preluat, regretabil, cu eroarea grafică neamendată pentru *șfârâi*, și apreciat, în consecință, ca figură de stil. În schimb, amendamentul, legitim, operat de GP, în titulatura emisiunii TVR: *Politică și delicatețuri*, printr-un gest necesar de revenire la varianta formulată de Caragiale: *Politică și delicatese* (LCB, p. 221) este binevenit.

Capitolul *Terminologia sării*, sub aceeași semnătură, GP, remarcabil organizatoric și interpretativ, include o listă de elemente lexicale, inseparabile de prezentarea produsului ca aspect: [sare] *bucățele, cristale, făină, fină, grosolană, grunjoasă, grunzată*, [sare] *de mărimea grăunțelor, ~ zgrăbunțoasă, ~ mășcată, ~ măcinată, ~ mărunță, ~ mărunțită, ~ particule, ~ râșnită, ~ nerâșnită, ~ albă, ~ curată, ~ îmbogățită, ~ normală, ~ de bucătărie, ~ de masă, ~ de la sac, salatină, huscă, calupașe* s.n. pl., *~ de mare*, expresiile *a cruța din sare, a îndulci cu sare*. Parcursul terminologic ilustrează drumul civilizației „sub semnul sării”.

Secțiunea *Gramatică. Modalități de adaptare a neologismelor în primele cărți de bucate românești* (ED) urmărește problema în spațiul lingvistic moldovenesc unde au apărut acestea, ca traduceri. Autoarea, remarcă între „strategiile productive ale boierului moldovean selectivitatea, excluzând, deliberat, realitățile străine (*melci, broaște*) sau figurative în titulatură, inacceptabile pentru mentalitatea beneficiarilor (*sauce à la diable!*)”. Transpunerea în românește prin „stocul lexical al limbii” permite aceleiași autoare caracterizarea judicioasă a actului cultural realizat:

– aproximarea fonetică efectuată la nivelul de evoluție regională și istorică a limbii-țintă: **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 chipăruși pisate**.

– în domeniul morfologiei: fluctuația de gen (*cartofă*), de desinență a pluralului (*limbe, limbi; verdețe, verdețuri*), preferința 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: moștenite din latină: *arm* „picior”, *curechi, mascur* „porc castrat”, *pur* „usturoi”; împrumuturi turcești, preponderente numerice: *băcălie* „prăvălie cu produse alimentare”, *but* „coapsă la animalele rumegătoare”, *calup* „vas”, *macava* „carton gros”, *tocmagi* „tâiței de casă”; împrumuturi maghiare: *caralabă* „gulie” a făcălului „a zdrobi”, *mai* „ficat”, *șip* „sticlă”; împrumuturi ucrainene: *crohmală* „scrobeală”, *povidlă* „magiun”, *slifcă* „smântână”.

Sub titlul *Textul gastronomic românesc între „dialectal” și literar*. Studiu de caz: *Buna menajeră de Ecaterina (Colonel) Steriad*, ED captează interesul cititorului prin specificul semnalat. Apărută în patru ediții, cartea prezintă „o particularitate izbitoare”: „stocul lexical gastronomic cunoaște... unele fluctuații prin semnalarea alternativă (de regulă, între paranteze), a geosinonimelor lor muntenesti” (p. 258). Între prima ediție și cea de a doua a cărții există certe deosebiri, unele fonetisme dialectale, „conștientizate” *chiuliță, hrighi*, fiind înlocuite: *piuliță, hribi*.

Autoarea (ED) sesizează mutația petrecută în realitatea lingvistică, la sfârșitul secolului al XIX-lea: „norma literară supradialectală avea, în ceea ce privește latura fonetică, o fizionomie conturată, probază reprezentată, în bună parte, de trăsăturile muntenesti” (p. 262). În contextul respectiv, alternanțele 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 românești, (ED) suscită interes prin însăși analiza sa: *pre + sara* „a pune sare în mâncare”, sens primordial și 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 funcționalității acestuia, autoarea urmărește „formele flexionare în funcție de discursul culinar”, ca și „particularitățile sintactice”, expuse meticolos.

Secțiunea *Observații despre exprimarea cantității în textul rețetelor culinare* (TT) are ca obiect multiplele realizări ale circumstanțialului cantitativ în grupul verbal ca grup adverbial (adverbe propriu-zise: *scade prea mult, freacă bine*), locuțiuni adverbiale (*amestecă de câteva ori*), grupuri nominale (*se frământă câteva secunde*) sau aceleași structuri din substantive comune-unități de măsură (*apă cât să-l acopere de 2 degete*) ori construcții comparative fixate (*cât o nucă*), ajungându-se până la realizări propoziționale (*să se puie coajă de alămăie cât se va socoti de trebuință*).

Capitolul *Pragmatilistică retorică*, prin *Incipitul rețetelor culinare online*, realizează saltul în actualitate, TT punând față în față cele două epoci de manifestare ale temei tratate: trecut/prezent. Autoarea își propune să analizeze „rețetele culinare din mediul online, comparându-le cu rețetele tradiționale tipărite” (p. 307), ca și tipul de text reprezentat de *incipit* sub diverse aspecte: retoric-pragmatic, stilistic, lexical (*ibid.*). Astfel, din punctul de vedere al structurii, în cazul rețetelor 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* rețetei culinare se regăsesc elemente specifice textului publicat, beletristic, jurnalului autobiografic. Cu un caracter marginal, rețetele online prezintă un stil individualizant care conferă acestora calitatea de texte procedurale, prescriptiv-informative, cu evidente tendințe ludico-poetice pentru a convinge cititorul (p. 308). Altfel spus, constituie texte nonficionale și nonnarrative, de incitare la acțiune 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 calitățile superlative ale produsului, uneori și informații paratextuale.

Tendința de dezvoltare a blogurilor și a site-urilor culinare se reflectă în numărul sporit al acestora, net superior, prin raportare, la cărțile de bucate tradiționale. Noile rețete cunosc o reală varietate, de la cea procedurală la cea elaborată, cu inserții „ale subiectivității autorului” (p. 309).

Sub titlul *Rețete culinare, câteva elemente diacronic-comparative*, TT comentează cele două tipuri de rețete 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), rețeta online se poate deschide cu un element de captatio-fotografie a produsului, mai ales dacă e susținut de un mic paragraf argumentativ (= prezentarea calităților 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, situație ilustrată generos prin exemple. Unele dintre acestea dispun de o atenție specială din partea autoarei prin analiza minuțioasă, uzând de multiple aprecieri: „povestire captivantă, convingătoare prin emoție odată cu rapelul la copilărie și mâncărurile specifice întipărite gustativ sau olfactiv”. Angrenarea unui lexic propriu acelei vârste (*bunul, buna* etc.) conferă caracter sentimental narațiunii, 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, interjecții, adresare directă, ca între cunoscuți!), scopul fundamental fiind de cucerire a adresantului, care, cu orice preț ar urma să fie racolat în „rețeaua” de rețete, „simple, rapide, de nerefuzat”. Semnatarii unor astfel de contribuții par într-un fel de competiție *sui-generis* pentru câștigarea căreia se apelează la un adevărat „arsenal” lingvistic. În acest sens, TT distinge câteva „caracteristici” lexico-semantice ale *incipitului*, un fel de „discurs de elogiul consecvent”, pe care îl relevă cititorului cu pasiune mai mult sau mai puțin disimulată.

Ca *Termeni străini în limbajul profesional culinar*, AC prezintă, mai întâi, *termenii de origine franceză în cărțile de bucate românești*. Vocabularul culinar românesc deține termeni „tehnici” mai vechi și termeni tehnici „oficiali” de origine neoromanică. În consecință, compartimentul în cauză relevă prezența a numeroase elemente străine. Dintre acestea, autoarea analizează împrumuturile de origine franceză, „românizate”, cât și cele instabile. Termenii din prima categorie desemnează materia primă, ingredientele, procedeele aplicate: *blanșare* „operație 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”; *șodou* „băutură preparată din gălbenuș crud, freat cu zahăr și lapte fierbinte”. AC sesizează faptul că unele forme lexicale franceze „adaptate total sau parțial sistemului lingvistic românesc” lipsesc din materialele normative: *a barda* „a înveli cu felii subțiri de slănină carnea slabă”; *a brida* „a fixa membrele păsării pentru a-și menține o formă frumoasă la fript”; *a napa* „a acoperi cu aspic diferite preparate”. Alături de împrumuturi de felul acestora, figurează altele mai puțin adaptate: *flanc* < fr. *flan* „cremă din lapte, ouă și făină care se întărește la cuptor”; *jiu* „lichid dintr-o substanță vegetală extras prin presiune sau infuzie” < fr. *jus*: *Se toarnă jiu de la fierbere într-o soteuză* (p. 338) sau preluate ca atare în titlul rețetelor, iar în text reproduse prin sinonimul românesc: *fois gras, feuilletage*, titluri convertite în variantele românești *ficat de găscă, aluat de foietaj*.

Urmărind *Influența factorilor extralingvistici*, în cadrul *Câtorva considerații de natură lingvistică* (p. 342), AC face observații „la obiect” privind limbajele speciale, insistând, cu precădere, asupra limbajelor profesionale. Între acestea sunt formulate distincții 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 cărțile de profil: *ai* „usturoi”, *călărabe* „gului”, *curechi* „varză”, *huște* „tărățe de la borș”, *lictar* „magiun”. Prezența acestora în textele culinare, după cum observă pe bună dreptate autoarea, se justifică prin nivelul cultural reprezentat. Absolut binevenite sunt exigențele la care trebuie să răspundă lexicul culinar. Formula auctorială trimembră *monosemie, univocitate, nonambiguitate* asigură receptivitatea și eficiența unui astfel de vocabular cu adresabilitate diferită.

Observațiile autoarei se adâncesc diversificându-se prin expuneri de felul unor probleme privind inventarul de termeni culinari francezi excerptați, trăsături morfosintactice și frecvența acestora. Ilustrarea se face prin categoriile morfologice identificate: verbe, substantive comune,

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

În secțiunea cu titlul *Elementele lexicale italienești în cărți de bucate românești*, după *Introducere*, AC întreprinde „analiza corpusului, inventarul, frecvența și trăsăturile lingvistice ale termenilor culinari italieni”. Prin raportare la elementele lexicale de proveniență franceză, autoarea impune concluzia: productivitatea lexicului gastronomic de origine italiană este scăzută: nu include nici verbe (pentru desemnarea acțiunii/operațiunii 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 fața unei cărți cu un incontestabil caracter inedit, prin valorificarea contribuțiilor 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 cărți de bucate românești până în momentul de față. Simplificând schema urmărită, aceasta constă din *introducere* = inițierea și 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 posibilitățile electronice actuale, de repartiție, clasificare, ordonare și interpretare a acestuia în capitole și subcapitole. Problematika 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) civilizația și cultura română, în mod special limba română.

Necunoscută și neevaluată până în prezent, tematica aleasă relevă fațetele neștiute ale domeniului: înfripirea acestuia după modele străine, evoluția prin crearea unui lexic propriu, care reflectă viața material-culturală a societății românești în timp. Istoria limbii române are cota ei prin compartimentul „cărților de bucate”, în slujba unei elite (vezi autorii acestora), a maselor, a artei care a performanțat în cele din urmă.

În fapt, „o carte a cărților de bucate...”, LCB excelează în informații 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, particularități frastice, evidente în alcătuirii mai lungi, mai scurte, care se înscriu în etalonul epocii, mărci stilistice inseparabile de autori, de originea, cultura și provincia acestora. O incursiune în timp surprinde cititorul cu realități lingvistice transmise de Orient, „exmatriculate” de Occident, ca elemente de modă, LCB reflectând dintr-un unghi *sui-generis* emanciparea societății românești. Practic, recenta carte aduce servicii neașteptate culturii noastre prin dezvăluirile operate. Pe deasupra, parcursul sinuos al unui vocabular culinar, oferă pentru *Dicționarul-tezaur*, șansa aprovizionării suplimentare cu elemente nebănuite. În acest scop, poate ar fi fost binevenit un indice de cuvinte, dată fiind prezența masivă a acestora. Pe parcursul volumului, cititorul face cunoștință cu diverse cazuri. Uneori termenul este explicat de autorul cărții comentate: *ținamon* „scorțișoară” (LCB, p. 136). Alteori, acesta este decodat de autorul capitolului discutat: *măsăpam(-uri)* „marțipan” (LCB, p. 207). Multe însă, cu siguranță împrumuturi, continuă să rămână obscure: *gnochis* (p. 206), *hamut*, *cunună de hamut* (p. 250), *tiriac de Veneția* (p. 140). Cât privește lexemele deja înregistrate, pentru acestea LCB sporește 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* „verdețuri tocate, proaspete sau conservate”, folosite la prepararea unui sortiment de plăcintă: *vârzar* s.n., pl. *vârzare*, de *verzele de curechi* „foile de varză (= regional *curechi*) tocate și utilizate în același scop”. În acest fel se poate vedea că, pentru început, *vârzarul* a fost pregătit din *verze*, semipreparate din verdețuri, ulterior din *frunze de curechi* [= *verze*]. Detaliile devin absolut relevante pentru etimologia lexemului *vârzar* analizabil prin *verze*, cu semantismul semnalat, și nu prin *varză* (v. DLR s.v.).

Profilul științific 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 documentația științifică, informația amplă, inedită și prezentare. Cartea se citește cu mult interes, dar mai ales cu mult folos. Ea deschide o fereastră către un univers puțin frecventat, puțin cultivat (teoretic!). Este o componentă a culturii românești cu toate însemnele care au marcat-o în timp și 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”,
București, Calea 13 Septembrie nr. 13
ins@lingv.ro

GABRIELA PANĂ DINDELEGAN, *Dinamică și variație. Studii de gramatică*, București, Editura Academiei Române, 2018, 476 p.

Apărută în 2018 la Editura Academiei Române, cartea *Dinamică și variație. Studii gramaticale* reunește 50 de articole publicate sau comunicări prezentate anterior de Gabriela Pană Dindelegan. Această culegere, după cum însăși autoarea o numește, conține articole grupate pentru a ilustra direcțiile de cercetare.

Apariția 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 și, bineînțeles, interpretativă, ce poate fi folosită pentru proiectele de cercetare viitoare. Astfel, lucrarea se adresează comunității lingvistice românești, în primul rând, dar și unui public mai larg, preocupat de diferite aspecte ale variației limbii.

În ceea ce privește structura, cartea are cinci părți (*Dinamică și variație sintactică*, *Dinamică și variație morfologică*, *Dinamica interpretării. Teorie și interpretare gramaticală*, *Terminologie lingvistică și Varia*) dintre care primele patru conțin articole de specialitate, iar în cea de-a cincea, *Varia*, se discută despre nume marcante ale lingvisticii românești din cea de-a doua jumătate a secolului al XX-lea, care, așa cum mărturisește autoarea în *Introducere*, au jucat un rol semnificativ în formarea sa lingvistică. Gruparea articolelor este făcută, pe cât posibil, în funcție de direcțiile de cercetare, lucrarea căpătând astfel un caracter unitar. În plus, articolele din fiecare parte a cărții sunt ordonate cronologic, ceea ce poate arăta traseul de cercetare parcurs de-a lungul timpului. La sfârșitul fiecărui articol se găsește bibliografia, iar în finalul cărții sunt corpusurile de limbă studiate.

Prima parte a cărții, *Dinamică și variație sintactică*, conține 14 articole care sunt concentrate în jurul sintaxei, cu raportare predominantă la limba veche. Acuratețea, exactitatea, datele statistice, bogăția de exemple pe care sunt bazate informațiile teoretice arată procesul laborios de cercetare aflat în spatele fiecărui studiu. Se pot adăuga numeroase clasificări / grupări ale unor tipare sintactice, care au devenit de referință și s-au impus în lingvistica românească. Articolele din această primă parte abordează în bună măsură subiecte ce țin de limba veche, însă există deseori trimiteri și comparații 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 și din perioada veche.

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