VOCABULARUL GASTRONOMIC ROMÂNESC.
Recuperări semantice și lexicale[1]

MARIANA NEȚ
Institutul de Lingvistică
„Iorgu Iordan – Al. Rosetti”

1. În cele ce urmează, prin *vocabular gastronomic* sau *vocabular culinar* înțelegem vocabularul legat de pregătirea mâncării – al rețetelor culinare, în primul rând –, vocabular care include, desigur, şi denumiri ale felurilor de mâncare, dar nu se limitează nicidecum la ele. În plus, aşa cum reiese din propoziția anterioară, pentru simplificarea demonstrației, nu distingem aici între vocabularul *gastronomic* şi vocabularul *culinar*, cu toate că cel dintâi implică un plus de rafinament în raport cu cel de al doilea, mai apropiat de un ipotetic grad zero.

Articolul de față şi-a propus să analizeze o serie de substantive din vocabularul culinar formate pe teren românesc din verb la infinitiv + sufixul *-tură* (cu variantele *-ătură*, *-itură*).

Acest tip de formații lexicale, frecvente în limba română (ex.: *arătură, bătătură, crăpătură, dărâmătură, săpătură* etc.) abundă în vocabularul culinar (ex.: *băutură, murătură, umplutură* etc.) încă de la primele cărți de bucate cunoscute în spațiul românesc, indiferent dacă este vorba de texte „originale” – originalitatea unei rețete şi a vocabularului care o redă sunt, oricum, discutabile şi nu ne vor preocupa aici – sau de traduceri, continuând până în interbelic. Din a doua jumătate a secolului al XIX-lea, se constată însă şi tendința multora dintre aceste cuvinte – majoritatea, astăzi arhaisme – de a dispărea din textele cărților de bucate.

Studiul de față a luat în considerare numai acele cărți de bucate care au fost editate şi tipărite, indiferent cât de târziu de la momentul – uneori incert – al redactării/ compilării lor.

Prima carte de bucate cunoscută în limba română este aceea editată de Ioana Constantinescu şi apărută în 1997 la Editura Fundației Culturale Române cu titlul *O lume într-o carte de bucate* (în continuare *O lume…*). Autoarea ediției, ca şi Matei Cazacu, autorul studiului introductiv, consideră că textul datează din epoca brâncovenească. Spre deosebire de aceştia, Gheorghe Chivu (1983) datează manuscrisul în prima

[1] Această cercetare se înscrie într-un proiect mai vast, intitulat *Lexicul gastronomic românesc*, desfăşurat sub egida Institutului de Lingvistică „Iorgu Iordan–Al. Rosetti” al Academiei Române.

BDD-V151 © 2014 Editura Universității din București
Provided by Diacronia.ro for IP 18.97.14.83 (2026-11-08 23:32:42 UTC)

jumătate a secolului al XVIII-lea. Textul este o traducere după un original italian neidentificat.

Cea de a doua carte de bucate cunoscută este celebra compilație făcută de Kogălniceanu şi Negruzzi în 1841 şi publicată la editura Albina (în continuare, Kog.-Neg.).

Următoarea carte de bucate cunoscută (şi pusă recent în circulație) este traducerea efectuată de postelnicul Manolachi Drăghici la 1846 după un original francez apărut în anul precedent, original al cărui autor era celebrul în epocă Robert, bucătar al regelui Franței. Lucrarea (în continuare, Drăghici) a fost editată de Olga Rusu și Constantin-Armand Vizitiu şi a apărut la Iaşi, tot la editura Albina în anul 1846.

Apoi, începând din în a doua jumătate a secolului al XIX-lea, cărțile de bucate se țin lanț.

2. Analizăm mai jos, din punct de vedere semantic şi lexical, șase asemenea substantive: *amestecătură, făcăluitură, frământătură, pisătură, tocătură, trecătură.*

Analiza va urmări atât sensul contextual, deductibil din lectura cărților de bucate româneşti, cât şi definițiile acestor cuvinte în principalele dicționare româneşti.

În această ultimă privință, se impun câteva precizări şi anume:

Pe lângă *Dicționarul limbii române* (DA și DLR) au fost luate în considerare şi dicționarele din secolul al XIX-lea şi din prima parte a secolului XX anterioare dicționarului-tezaur, pentru a vedea felul în care s-a raportat la ele lexicografia românească din perioadele de început şi de înflorire.

Pentru clarificarea sensurilor prin comparație cu alte limbi, dar şi ca un indice indirect al frecvenței şi al circulației lexemelor în secolul al XIX-lea am recurs uneori şi la dicționarele bilingve (român-german şi român-francez) din această perioadă. *Dicționarul de sinonime* – în continuare, DS (1982) şi *Dicționarul explicativ al limbii române* – în continuare DEX (2009) oferă indicații indirecte legate de rezistența cuvintelor în timp şi de sensurile care au ajuns până la noi. De remarcat că – pe bună dreptate –niciunul dintre cuvintele care vor fi supuse analizei nu figurează în vreo ediție a *Dicționarului de neologisme*.

O ultimă observație preliminară priveşte faptul că nu toți termenii discutați se întâlnesc în toate cărțile de bucate, dar cei mai mulți dintre ei apar în minimum două texte. Fireşte, în analiza de mai jos, va fi selectat un număr minim de exemple edificatoare din fiecare categorie.

2.1. Astfel, substantivul *amestecătură* apare de mai multe ori la Manolachi Drăghici:

> „[…] mai adaogă alt rând de *amestecătură* [de fragi îmbibați cu şampanie, zahăr şi gelatină]" (Drăghici, p. 206);
>
> „[…] aşază tingirea pe jăratec, fără să fiarbă însă *amestecătura* aceasta" (Drăghici, p. 288);

Apare, sporadic şi în textul lui Kogălniceanu şi Negruzzi:

> „[…] puiul şi franzela prăjite să se puie în piuliță şi să se piseze bine, apoi să pui *amestecătura* în oală" (Kog.-Neg., p. 9).

BDD-V151 © 2014 Editura Universității din București
Provided by Diacronia.ro for IP 18.97.14.83 (2026-11-08 23:32:42 UTC)

Lexemul se regăseşte *passim* până la începutul secolului XX. Dăm mai jos două exemple din textul de la 1915 al unui autor (sau al unei autoare) care semnează A. St.:

„[…] se pune puiul în acea *amestecătură*" (A. St., p. 76);
„[…] se pune în această *amestecătură* sare şi piper […]" (A. St., p. 76);
„[…] se lasă să fiarbă în acea amestecătură" (A. St., p. 75).

După cum este indicat în DA (1913) şi reluat în *Micul dicționar academic,* MDA (2001), lexemul este format de la verbul *amesteca* prin adăugarea sufixului *–ătură*.

Sensul actual al substantivului *amestecătură* este, conform DEX, „produs al amestecării; amestec". De altfel, chiar de la începutul secolului XX, substantivul *amestecătură* este perceput ca învechit, iar în perioada interbelică dispare cu totul, fiind înlocuit cu modernul *amestec*.

DEX (2009), care, după cum am văzut, defineşte corect substantivul *amestecătură* nu menționează totuşi caracterul său învechit.

Pe de altă parte, sinonimul „amestec" lipseşte din DS (1982), unde substantivul în discuție este echivalat cu „încâlceală, încâlcitură, încurcătură", în registrul familiar cu „mişmaş" şi „talmeş-balmeş", iar în registrul livresc cu „mixtură". Cu excepția acestui din urmă substantiv, toate celelalte au (şi) conotații peiorative, consemnate [prezente], de altfel, în diverse grade, în aproape toată istoria lexicografică a lexemului.

Astfel, Al. Resmeriță (1924) defineşte *amestecătură* drept „amestecare", iar în sens figurat ca „îmbulzeală, neorânduială, grămadă din lucruri felurite". Lazăr Şăineanu (1925) precizează clar că *amestecătură* înseamnă „amestec (în rău sau cu dispreț)", iar la August Scriban (1928) substantivul este explicat ca „lucru amestecat; amestec". Definiția cea mai neutră, mai lipsită de conotații disforice se găseşte în dicționarul enciclopedic al lui I. A. Candrea și Gh. Adamescu – CADE (1931) –, unde primul sens al lexemului *amestecătură* este: „Multe lucruri puse la un loc pentru a alcătui ceva nou".

Cuvântul este absent din majoritatea dicționarelor explicative din secolul XX. Apare însă în două dintre dicționarele roman-francez elaborate în a doua jumătate a veacului. Raoul de Ponbriant (1982) îl echivalează cu „pêle-mêle, brouillamini, mélange, embrouillage, potin […]". Cu excepția neutrului „mélange", toate celelalte substantive din această înşiruire conțin seme peiorative. „Mélange" este, ce e drept, primul echivalent francez al cuvântului *amestecătură* și în dicționarul lui Frédéric Damé (1893), urmat de la fel de neutrul „alliage"; toate echivalențele care urmează – „pêle-mêle, confusion, fouillis" – sunt însă, la rândul lor, peiorative. Și în dicționarul român-francez al lui Constantin Şăineanu (1936), substantivul *amestecătură* este echivalat cu „1. mélange 2 alliage, amalgame, mixtum-compositum, mixture […]. La fel stau lucrurile şi în dicționarul român-german al lui H. Tiktin (1903), unde *amestecătură* este echivalat mai întâi cu „Mischung", iar apoi cu „Verwirrung", şi „Uneinigkeit".

În fine, în DA (1913), în sens concret, *amestecătură* exprimă rezultatul amestecării unor substanțe. Ca şi în cazul echivalării substantivului în discuție cu „mixtură", sensul pare a trimite mai degrabă la chimie decât la gastronomie. Pe de altă parte, interferența dintre cele două domenii este evidentă, astfel încât sensul din gastronomie se poate subsuma celui din chimie.

BDD-V151 © 2014 Editura Universității din București
Provided by Diacronia.ro for IP 18.97.14.83 (2026-11-08 23:32:42 UTC)

2.2. Şi *făcăluitură*, substantiv format de la verbul *a făcălui* cu sufixul *–tură* este un lexem astăzi uitat, odinioară însă destul de frecvent. DA precizează că este un regionalism – evident, din Moldova. Acestui statut i se adaugă, în zilele noastre, cel de arhaism (sau măcar de cuvânt învechit); ceea ce a dus la dispariția lexemului din limba română literară.

A supraviețuit totuşi, până în zilele noastre, sintagma *fasole făcăluită* (moldovenism care tinde însă a fi înlocuit de muntenismul *fasole bătută*) şi, desigur, verbul *a făcălui*, de la care provine.

La jumătatea secolului XIX, substantivul *făcăluitură* era însă în uz. Apare frecvent în cartea de bucate tradusă de postelnicul Manolachi Drăghici (1846), în care găsim între altele:

(i)„Spată rece cu *făcăluitură* de păstârnac” (Drăghici, p. 117)
(ii) „După aceea, găteşte o *făcăluitură* de linte” (Drăghici, p. 146)
(iii) […] taie [3 rădăcini de țelină], pune-le să fiarbă, pisează-le în chiuă […], trece-le prin sită rară şi ține *făcăluitura* caldă pe foc.” (Drăghici, p. 56)
(iv) Apoi, după ce vor fierbe bine [boabele de fasole roşie], scoate-le şi făcăluieşte-le în chiuă; […] treci *făcăluitura* prin sită […], iar de vei vedea că este *făcăluitura* prea subțire, mai pune-o să scadă.” (Drăghici, p. 56)
(v) Pune *făcăluitura* aceasta [de bostan] într-o tingire […]
(vi) Ia gălbenuşul de la 6 ouă, răscoapte, pisează-le [sic] şi le moaie cu o lingură de bulion fierbinte, apoi trece-le prin sită, ca o *făcăluitură* pe care să o pui într-o tigaie.” (Drăghici, p. 43)
(vii) […] amestecă sosul cu *făcăluitura* cărnii” (Drăghici, p. 42).

Din exemplele (i)-(v), constatăm că *făcăluitura* este un amestec relativ omogen de legume (păstârnac, linte, țelină, boabe de fasole roşie, bostan) fierte şi trecute prin sită. În exemplul (vi) *făcăluitura* este pasta rezultată din gălbenuşul de ouă răscoapte, amestecat cu bulion (supă) şi trecut prin sită, iar în exemplul (vii) *făcăluitura* constă din rămăşițele de carne pisate, trecute prin sită, iar apoi amestecate cu vin şi mirodenii.

Prin urmare, materia pentru *făcăluitură* nu se rezumă la boabele de fasole; pot fi, practic, orice legume şi chiar carne, alteori raci; condiția este ca această materie să fie fiartă, eventual amestecată cu mirodenii şi neapărat trecută prin sită.

În secolul al XIX-lea, substantivul *făcăluitură* lipseşte din toate dicționarele explicative. Apare însă în dicționarul român-francez al lui Damé (1893), care îl echivalează cu „bouillie”, substantiv care are aproximativ acelaşi sens. În 1906, va apărea şi în dicționarul român-german al lui Tiktin.

În 1928, întâlnim lexemul *făcăluitură* în dicționarul lui Scriban, care îl explică tautologic, cu „mâncare făcăluită” şi îl echivalează cu franțuzescul „purée”.

Tot tautologic este definit lexemul şi în DA (1910): „Un fel de zeamă groasă făcută din legume făcăluite”; în limba franceză, tot DA echivalează termenul cu „bouillie, purée”. Interesant, dicționarul-tezaur precizează apartenența termenului la registrul culinar.

Mai potrivit, MDA (2002) defineşte substantivul *făcăluitură* drept „sos consistent făcut din legume fierte zdrobite” şi indică statutul acestuia de regionalism.

BDD-V151 © 2014 Editura Universității din București
Provided by Diacronia.ro for IP 18.97.14.83 (2026-11-08 23:32:42 UTC)

Din toate celelalte dicționare – explicative sau bilingve – substantivul lipseşte. De remarcat că verbul *a făcălui* (de la care provine) apare totuşi la Resmeriță (1924), CADE (1931), DS (1982) şi chiar DEX (2009).

Dacă substantivul a dispărut din uz, verbul încă supraviețuieşte. Probabil însă că şi substantivul ar trebui să figureze în următoarea ediție a dicționarului-tezaur, cu mențiunea „arhaic şi regional".

În încheierea acestor scurte considerații privitoare la substantivul *făcăluitură*, se impune încă o remarcă: aşa cum am văzut, lexemul se întâlneşte exclusiv în cartea de bucate tradusă de Manolachi Drăghici (unde apare frecvent). Destul de ciudat, *făcăluitură* nu are nicio ocurență la Kogălniceanu şi Negruzzi, cu care postelnicul este contemporan (de altfel, cele două cărți de bucate sunt aproape simultane) şi originar din aceeaşi zonă geografică. Singura concluzie pe care o putem trage din această frecvență mare, pe de o parte, şi absența totală, pe de altă parte, este aceea că, la finele primei jumătăți a secolului XIX, vocabularul gastronomic românesc, ca şi limba literară, încă nu era fixat. Să nu uităm, de altfel, că volumul lui Kogălniceanu şi Negruzzi a fost prima carte de bucate *tipărită* în limba română. Deşi acest text avusese deja trei ediții până la apariția traducerii făcute de postelnicul Drăghici, este posibil ca acesta să nu-l fi cunoscut.

2.3. Lexemul de care ne ocupăm în continuare, substantivul feminin *frământătură*, se află într-o situație în mare măsură similară.

Cuvântul apare de mai multe ori la Manolachi Drăghici, aproape fiecare ocurență având o nuanță în plus.

În exemplul:

(i) „Care aluat, după acea *frământătură* ce o faci […]" (Drăghici, p. 120)

frământătură este echivalent cu substantivul verbal *frământare* sau chiar cu substantivul provenit din participiul „frământat".

În fraza:

(ii) După aceea, bate albuşele […] toarnă-le în *frământătura* ceialaltă […]" (Drăghici, p. 230)

frământătură înseamnă „aluat frământat", care însă nu e gata; va fi gata, devenind „aluat" propriu-zis numai după ce i se adaugă albuşurile şi celelalte ingrediente.

În exemplul:

(iii) „În urma cărei lucrări, numită muiatul aluatului, netezindu-se *frământătura* bine […]" (Drăghici, p. 220)

substantivul în discuție acoperă noțiunea de „aluat frământat", în timp ce în explicația:

(iv) „Apoi fă o *frământătură* din miez de pâine muiat în smântână, uscat pe foc bine într-o tigaie şi frecat cu o lingură de lemn să se cam prăjească" (Drăghici, p. 106)

lexemul nu mai trimite deloc la „aluat", ci înseamnă „amestec de diferite ingrediente, frecate şi prăjite".

De altfel, chiar şi atunci când înseamnă „frământare" sau „frământat" (substantiv recategorizat din participiu), folosirea substantivului *frământătură* poate fi evitată, lexemul fiind înlocuit cu *învârtitură*, prin analogie cu care a fost creat. Pe aceeaşi pagină a cărții de bucate, Manolachi Drăghici spune:

BDD-V151 © 2014 Editura Universității din București
Provided by Diacronia.ro for IP 18.97.14.83 (2026-11-08 23:32:42 UTC)

(v) „[…] dă [aluatului] două sau trei *frământături*" (Drăghici, p. 221), dar şi:

„[…] făcând aluatul, adună-l şi-l frământă, dându-i cinci *învârtituri.*" (Drăghici, p. 221)

Ca şi în cazul lui *făcăluitură,* substantivul *frământătură*, frecvent la Manolachi Drăghici, nu se întâlneşte deloc în cartea lui Kogălniceanu şi Negruzzi şi în nicio altă carte de bucate din secolul al XIX-lea şi, cu atât mai puțin ne aşteptăm să-l întâlnim în secolul al XX-lea. Semnalăm totuşi o excepție: lexemul are o ocurență în cartea de bucate semnată A. St. şi apărută în 1915, volum ce reprezintă, evident, o compilație din mai multe surse mai vechi, nu toate identificate:

„[…] faceți găluştele din această *frământătură*" (A. St., p. 25)

Nici aici substantivul nu trimite la „aluat" (în sensul „clasic" al termenului, ci la ceea ce s-ar putea defini ca „amestec omogen de substanțe semisolide").

Dicționarele din secolul al XIX-lea echivalează îndeobşte lexemul cu „aluat", dar indică folosirea substantivului în sens figurat.

Astfel, în dicționarul român-francez al lui Pontbriant (1862), lexemul este echivalat cu „pâté, pétrissage, levain", iar la figurat cu „agitation sourde".

Cihac (1870) trece repede peeste sensul generic – „pêtrissage etc." –, dar se opreşte mai îndeaproape la sensul figurat „frământătură la inimă" (déchirement des entrailles, colique, tranchées)".

Sensul din vocabularul culinar va fi însă recuperat de Damé (1893) – la care substantivul *frământătură* este explicat ca: „ce qui est pêtrí" şi exemplificat cu zicala: „Aluatul, cât de mic, toată frământătura o dospeşte".

Tiktin (1903) îl echivalează cu „aluat": „(einmaliges) Kneten".

În ceea ce priveşte dicționarele explicative, situația este mai complexă. Pentru Costinescu (1870), *frământătură* este „lucrarea de a frământa pâine"; interesant că autorul nu se referă şi la rezultatul frământării şi că restrânge sensul exclusiv la pâine.

La Şăineanu (1896, 1922, 1925), lexemul înseamnă „ceea ce s-a frământat", deci rezultatul frământării, însă nu şi acțiunea de a frământa. Aceeaşi explicație, „lucru frământat" (şi figurat: „colică") va fi preluată şi de Scriban (1928) şi de CADE (1931), care este încă şi mai restrictiv: „aluatul frământat".

Pe de altă parte, Resmeriță (1924) se referă numai la „acțiunea de a (se) frământa" (şi la sensul figurat „zbuciumare, agitație"), nu şi la rezultatul acesteia.

În dicționarul-tezaur (1910), *frământătură* (în sens abstract şi concretizat) este „aluatul frământat", sens care, după cum am văzut, avea să fie preluat aproape *tale-quale* de Scriban şi CADE.

MDA (2002) recuperează succint ambele sensuri ale substantivului în discuție: „1. Frământare 2. (Concretizat) Aluatul frământat […]".

Din toate celelalte dicționare, atât din secolul XIX, cât şi din secolul XX, substantivul lipseşte. Nu figurează, pe bună dreptate, nici în DEX (2010). Verbul *a frământa*, apare însă în majoritatea dicționarelor din sec. XIX şi din interbelic şi – evident, de vreme ce încă aparține uzului curent – în DS (1982) şi DEX (2009).

Constatăm, prin urmare, că dicționare simultane sau apărute la mică distanță în timp înregistrează arareori ambele sensuri ale substantivului, definit fie ca „acțiunea de

BDD-V151 © 2014 Editura Universității din București
Provided by Diacronia.ro for IP 18.97.14.83 (2026-11-08 23:32:42 UTC)

a frământa", fie ca rezultatul acesteia. Totuşi, substantivul *frământătură* stă mult mai bine decât *curățitură*, discutat anterior, însă a dispărut, ca şi acesta, din vocabularul contemporan, fiind înlocuit de *aluat*.

2.4. Următorul cuvânt din serie este tot o efemeridă lexicală: substantivul *pisătură*, care apare, cu o singură ocurență, în manuscrisul deja citat editat sub titlul *O lume într-o carte de bucate*:

> „[…] şi după ce bine dimpreună li vei pisa [peştele, cu migdale, zahăr, piper, scorțişoară, sare, maghiran, săpunel], amestecă acea *pisătură* cu tocătură cu 48 de dram[uri] de stafide […]" (*O lume…*, p. 113).

Pisătură are deci sensul contextual de „tocătură", substantiv cu care, de altfel, lexemul pe care îl discutăm este echivalat explicit în text.

Acest cuvânt – comparativ, foarte vechi – nu apare în niciunul dintre dicționarele explicative ale limbii române. Este inclus totuşi în două dintre primele dicționare bilingve existente în spațiul românesc: Pontbriant (1862) echivalează *pissătura* cu „pilure, broiement", iar Pisone (1865) îl echivalează cu „Zerstossung" în germană şi „broiement" în franceză.

DLR (1974) defineşte *pisătură* prin „Lucru pisat mărunt; ceea ce rezultă din pisarea, mărunțirea etc. a ceva". Acestui sens generic i se adaugă sensul specializat „(Prin Transilv. şi Olt.) Carne tocată amestecată cu ceapă, slănină etc., din care se prepară diferite mâncăruri." Domeniul culinar nu este numit, dar este clar implicat.

Definiția este preluată aproape identic în MDA (2003), care, în plus, trimite explicit la *tocătură*, cu care aşadar este echivalat.

Din cărțile de bucate din secolele ulterioare, efemerida dispare; mai exact, autorii nu mai generează *ad hoc* acest lexem.

Kogălniceanu şi Negruzzi folosesc în locul lexemului *pisătură* sintagma *carne pisată*:

> „Să se piseze tare bine [miezul de pâine muiat în lapte împreună cu carnea de vițel] şi să se frigă puhav. […] Să pui *carnea pisată* înăuntru […]" (Kog.-Neg., p. 10).

În loc de un cuvânt arhaic dar eventual posibil precum *pisătură*, Bacalbaşa foloseşte substantivul *pastă*:

> „Adaugi în piuliță 150 g unt şi pisezi mereu. Apoi treci *pasta* prin sită subțire" (Bacalbaşa, p. 117).

Astfel, deşi am văzut că sensul substantivului *pisătură* din vocabularul culinar corespunde celui generic explicitat în DLR şi MDA, lexemul nu a făcut carieră, formulările ulterioare din cărțile de bucate preferând perifraze construite cu verbul *a pisa* (*carne pisată*) sau calcuri după franceză (*pastă*).

2.5. Aparent, substantivul *tocătură*, de care ne vom ocupa în continuare, pune cele mai puține probleme, dat fiind că încă aparține vocabularului gastronomic activ. După cum vom vedea, lucrurile nu stau însă astfel.

În manuscrisul ce datează, poate, din vremea lui Brâncoveanu, *tocătură* este un echivalent explicit cu *pisătură* şi desemnează orice ingrediente care au fost tocate (migdale) sau pisate (zahăr, scorțişoară):

BDD-V151 © 2014 Editura Universității din București
Provided by Diacronia.ro for IP 18.97.14.83 (2026-11-08 23:32:42 UTC)

„[…] şi după ce dimpreună le vei pisa, amestecă acea *tocătură* au *pisătură* [de migdale, zahăr, scorţişoară] cu 48 dramuri di stafide" (*O lume…*, p.113).

În textul lui Kogălniceanu şi Negruzzi, substantivul are mai multe ocurenţe, cu sensuri diferite.

În exemplul:

„[…] apoi iei puţină măduvă, coajă de alămâie, petrinjel, sare, piperiu, două ouă şi mesteci bine la un loc, apoi întinde tocătura aceasta pe pârjoale deasupră […]" (Kog.-Neg., p. 20-21)

tocătură este, de fapt, sinonim cu *amestecătură*, la care ne-am referit mai sus. Constatam atunci că lexemul *amestecătură* apare *passim* în cartea de bucate a celor doi scriitori moldoveni; în consecinţă, le era cunoscut şi ar fi putut apărea şi în exemplul de mai sus. Tot ce putem conchide, este, prin urmare, o relaţie de sinonimie între *tocătură* şi *amestecătură*.

De multe ori, sensul lexemului *tocătură* la cei doi autori moldoveni este destul de apropiat de cel de astăzi: „carne tocată amestecată cu mirodenii". Numai mirodeniile diferă:

„[…] carnea rămasă să o toci mărunt cu petrinjel verde, coajă de alămâie muiată în lapte şi puţină smântână; apoi întinzi *tocătura* aceasta subţire pe feliile de carne […]" (Kog.-Neg., p. 23).

De remarcat că, în exemplul de mai sus, *tocătura* este totodată o „amestecătură" (nenumită astfel). De altfel, exemplele de acest tip abundă în textul scriitorilor moldoveni deja citaţi. Iată încă unul:

„Iei 177 dramuri carne de viţăl sau de miel, puţină măduvă, o ceapă, coajă de alămâie, petrinjel […] şi le hăcuieşti tare mărunt aceste toate; apoi iei 20 dramuri unt şi-l freacă puhav şi-l amestecă cu *tocătura* la un loc" (Kog.-Neg., p. 49).

Nici la Manolachi Drăghici *tocătura* nu este neapărat de carne.

În reţeta *Sos cu tocătură,* este de ciuperci:

„Toacă ciuperci, pui şi petrinjel […], adaugă 2 linguri de sos spaniolesc, […] şi lasă-le să fiarbă" (Drăghici, p. 36).

În reţeta de „mai de viţăl cu *tocătură*" (Drăghici, p. 98), *tocătura* este un sos de verdeţuri (este deci o nouă reţetă din care carnea este exclusă).

Alteori, *tocătura* poate conţine şi carne: „amestecă apoi cartoafele cu *tocătura* de rânze de paseri fripte […]" (Drăghici, p. 17).

La fel stau lucrurile timp de încă un secol. Ecaterina Steriadi vorbeşte despre „[…] supă de *tocătură* de pui crud […]" (p. 235), dar şi de „*tocătură* de ou":

„[…] înlocuiţi [măslinele verzi curăţate] cu *tocătura* de ou […]" (Steriadi, p. 267).

Deşi citatele de mai sus au fost excerptate din ediţia din 1926 a cărţii Ecaterinei Steriadi, ele apar absolut identic şi în ediţia din 1871 a cărţii Ecaterinei Steriady.

În 1921, Aurelia şi Lucreţia Sachelarie spun numai „[Punem] o *tocătură oarecare* […]" (Sachelarie, p. 150), fără a mai preciza ce trebuie să conţină tocătura.

BDD-V151 © 2014 Editura Universităţii din Bucureşti
Provided by Diacronia.ro for IP 18.97.14.83 (2026-11-08 23:32:42 UTC)

La rândul său, Bacalbaşa foloseşte sintagma „o *tocătură* de pătrunjel” (Bacalbaşa, p. 205) pentru ceea ce astăzi s-ar numi „pătrunjel tocat”. O altă rețetă conține injoncțiunea:

> „Toacă subțire măcriş, pătrunjel, tarhon şi asmățui. Amestecă această *tocătură* cu o piurea de cartofi […]” (Bacalbaşa, p. 147).

deşi, desigur, există la Bacalbaşa şi rețete în care *tocătura* este predominant din carne.

Este interesant că toate dicționarele bilingve din secolul al XIX-lea şi de la începutul secolului XX se referă exclusiv la sensul din domeniul culinar al substantivului în discuție. Totuși, niciunul dintre ele nu implică posibilitatea ca *tocătura* să fie exclusiv din legume sau zarzavaturi. Pontbriant (1862) echivalează lexemul cu „hachis, capilotade, farce”.

Ion Costinescu (1870) defineşte *tocătură* drept „Lucrarea de a toca cărnuri etc. cu tăişul unui topor etc. […] Însăşi carnea etc. tocată” şi exemplifică definiția cu „tocătură de potârnichi, de berbec, de crap”. În acelaşi dicționar, există şi sintagme specializate, ale aceluiaşi lexem generic din vocabularul gastronomic: „*tocătură assaisonată* (sic) pentru umplutură”, echivalent cu „farce” şi „*tocătură* de măruntaie”, echivalat cu „capilotade”:

La Frédéric Damé (1894), *tocătură* se traduce prin „hachis” sau „farce”, iar în dicționarul lui Constantin Şăineanu (1936) *tocătură* se traduce prin „hachis”.

Şi în dicționarul lui Tiktin (1925), *tocătură* poate fi numai de carne:

„*tocătură* s.f., pl. -*ri* gebacktes, gewicktes, Hack -, Wiegefleisch” *un trandafir umplut cu tocătură rumenă de pecie şi de muşchi* […]”

Şi în dicționarele explicative substantivul *tocătură* din vocabularul culinar este considerat a se referi (la fel ca în vocabularul actual) exclusiv la „*carne* tocată”, chiar dacă unele dicționare menționează şi sensuri ale lexemului discutat specifice altor domenii.

Astfel, la Lazăr Şăineanu (1896, 1925) *tocătură* este echivalat, pur şi simplu, cu „carne tocată”, fără alte precizări.

Resmeriță (1924) exprimă prin sintagma „carne tocată” primul sens al lexemului *tocătură*; cel de al doilea sens este considerat a fi „puzderie, resturi de materie sau paie tocate; fărâmițare”, iar cel de al treilea sens este cel care s-a generalizat în zilele noastre: „mâncări de carne tocată: chiftele, sarmale”. La Resmeriță, acest sens apare ca regionalism: „Oltenia”.

Definiția din dicționarul lui Scriban (1928) înglobează sensurile 1) şi 3) din dicționarul anterior citat: „Carne tocată (chiftele, sarmale, perişoare)”.

Şi explicația din CADE (1931) este asemănătoare: „3. Carne tocată: „În tocătură se pune şi ceapă, verdețuri, sare […]”

Substantivul *tocătură* lipseşte din DS (1982). Absența este justificată, pentru că lexemul nu are sinonime în româna actuală.

Nici chiar DLR nu aminteşte posibilitatea ca o *tocătură* să fie exclusiv de verdețuri sau legume. În dicționarul-tezaur (1983), primul sens al substantivului este: „Carne (sau slănină) tocată (şi amestecată cu pâine, condimente etc.) folosită în

BDD-V151 © 2014 Editura Universității din București
Provided by Diacronia.ro for IP 18.97.14.83 (2026-11-08 23:32:42 UTC)

prepararea unor mâncări; mâncare făcută din acest amestec […]", iar cel de al doilea este de „Furaje […]".

Definiția din MDA (2003), care atomizează sensul, este asemănătoare celei din DLR, şi anume: „1. Carne tocată (şi amestecată cu pâine, condimente etc.) folosită la prepararea unor mâncăruri. 2. Mâncare făcută din tocătură."

Această definiție este, de asemenea, asemănătoare celei din DEX (2009), pe care nu o mai reproducem aici, pentru a evita redundanța excesivă.

Din lectura cărților de bucate mai vechi sau mai noi, putem, prin urmare, recupera, pentru substantivul *tocătură*, sensul care s-ar putea exprima prin: „alimente tocate: carne şi/sau legume şi/sau verdețuri".

2.6. Ultimul lexem din seria substantivelor formate cu sufixul *-tură* pe care ne-am propus să le analizăm în paginile de față este *trecătură,* o efemeridă lexicală care se întâlneşte în manuscrisul editat sub numele *O lume într-o carte de bucate*, unde citim:

> „[…] Ia migdalele şi le pisează bine […] şi le treci prin sită, care să socoteşti să fie *trecătura* cam groscioară" (*O lume…*, p. 146).

Trecătură [de migdale] înseamnă aşadar „migdale (sau orice alte alimente) trecute prin sită". Sintagma „a trece prin sită" sau „a trece prin maşina de tocat" se foloseşte până în zilele noastre. Într-o broşură contemporană dedicată pastelor făinoase[2] găsim:

> „2 linguriţe piureu de ciuperci *trecute prin sită*" (*Macaroanele…,* p. 17),

iar în altă broşură, din aceeaşi serie, citim:

> „După ce au fiert bine, *se trec prin* maşină sau *prin sită*" (*Copiii mofturoşi*, p. 11).

Ulterior, lexemul *trecătură* va fi înlocuit cu „piureu", sau, la Bacalbaşa, cu „piurea", calc hipercorect efemer, care păstrează femininul din limba de origine:

> „Adaugi în piuliță 150 g de unt şi pisezi mereu. Apoi treci pasta prin sită subțire. *Piureaua* aceasta o pui din nou în cratiță" (Bacalbaşa, p. 117).

În exemplul de mai sus, *pastă* este echivalentul modern al mai vechiului *pisătură*, iar *piurea* este sinonim cu arhaismul *trecătură*.

Chiar dacă unele dicționare (în primul rând DLR şi MDA, dar şi Cihac 1870 etc.) înregistrează substantivul *trecătură*, absolut niciunul nu se referă la sensul termenului menționat în vocabularul culinar mai vechi sau la vreun sens generic din care acesta ar putea fi derivat.

3. În loc de concluzii

a. Cu foarte puține excepții (*amestecătură, tocătură*), cuvintele analizate aici au dispărut din limba română literară actuală.

b. Chiar şi în cazul substantivelor care sunt încă în uz (*tocătură* este exemplul cel mai evident), sensul lor actual este numai unul dintre sensurile pe care le aveau, în

[2] Această broşură şi următoarea sunt atribuite eronat lui Alexandru Dumas, care este, într-adevăr, autorul unui *Grand dictionnaire de cuisine*, dar nu are nicio legătură cu cele două culegeri de rețete.

BDD-V151 © 2014 Editura Universității din București
Provided by Diacronia.ro for IP 18.97.14.83 (2026-11-08 23:32:42 UTC)

vocabularul culinar, în etape anterioare ale evoluției limbii române, în general, şi a vocabularului gastronomic, în special.

c. Este posibil ca unele dintre aceste substantive (*făcăluitură*) să fie încă folosite în mediul rural în anumite zone ale țării (în special, în Moldova).

d. Multe dintre aceste substantive (*pisătură, trecătură*) sunt efemeride lexicale.

e. În alte cazuri (*tocătură*), putem spune că sensul mai vechi a suferit un proces de restrângere; în uzul contemporan, cuvântul încă există, aparține lexicului culinar, dar are un sens mai restrâns în raport cu acela din cărțile de bucate mai vechi.

f. Studiul cărților de bucate mai vechi ne-a făcut să remarcăm unele sinonimii implicite (*pisătură/tocătură*), nesemnalate în niciun dicționar și în nicio lucrare de lexicologie.

g. Până în prima jumătate a secolului XX, vocabularul gastronomic românesc era încă labil, nefixat; această caracteristică explică prezența, în contexte asemănătoare, a mai multor cuvinte, multe dintre ele – efemeride.

h. O concluzie bine argumentată cu privire la statutul cuvintelor analizate aici în istoria limbii române nu se poate trage decât după studiul aprofundat al unui număr cât mai mare de texte vechi, din diverse domenii ale civilizației.

SURSE

Bacalbaşa, Constantin C. *1501 feluri de mâncări. Carte de bucătărie.* Bucureşti, Socec, DL 1943; Tipografia ziarului Universul, 1935.

**** Cea mai nouă carte de bucate cu peste 600 rețete alese....* de A. St. Bucureşti, 1915.

Dumas, Alexandre, *Aveți copii mofturoşi?*, Traducere de Doina Brindu, Bucureşti, Venus, 2000.

Dumas, Alexandre, *Macaroanele… și nu numai ele.* Traducere de Doina Brindu. București, Venus, 2001.

Kogălniceanu, Mihail; Costache Negruzzi, *200 de rețete cercate de bucate prăjituri şi alte trebi gospodăreşti.* Iaşi, Timpul, [1841, 1846] 2005.

Lazăr (Ana Victor), *Bucătăria gospodinei dela sate. Sfaturi şi rețete de mâncări*, Sibiu, 1928

*** *O lume într-o carte de bucate. Manuscris din epoca brâncovenească.* Transcrierea textului, prefața şi postfața de Ioana Constantinescu. Cu un studiu introductiv de Matei Cazacu, Bucureşti, Editura Fundației Culturale Române, 1997.

Rețete cercate în număr de 500 din bucătăria cea mare a lui Robert, întâiul bucătar al curții Franței, potrivit pentru toate stările. Tradus de postelnicul Manolachi Drăghici [Iași, Albina, 1846], Ediție de Olga Rusu și Constantin-Armand Vizitiu, Iași, Oprea Magna, 2005.

Sachelarie (Dr. Aurelia) şi Lucreția Sachelarie, *Artă şi ştiință în bucătărie*, Bucureşti, 1921.

Steriady, Ecaterina, *Buna menajeră.* Galați, 1871; ediție nouă, revizuită complet, 1926.

BIBLIOGRAFIE

Candrea, I. A., Gh. Adamescu, *Dicționarul enciclopedic ilustrat „Cartea Românească",* Bucureşti, Librăria Cartea Românească, 1931.

Chivu, Gheorghe, 1983, „Cuvinte de origine italiană într-un manuscris românesc din prima jumătate a secolului al XVIII-lea", în *SCL* 4 (XXXV), p. 341-346.

de Cihac, A., *Dictionnaire d'étymologie daco-romane. Eléments latins comparés avec les autres langues romanes*, Bucarest, Socec & co., 1870.

BDD-V151 © 2014 Editura Universității din București
Provided by Diacronia.ro for IP 18.97.14.83 (2026-11-08 23:32:42 UTC)

Costinescu, Ion, *Vocabular româno-francez*, Bucureşti, Editura Tipografia Națională, 1870.
DA = *Dicționarul limbii române*, A-B, C, D-De, F-I, J-Lojniță, Bucureşti, Librăriile Socec & Comp. și C. Sfetea, Tipografia ziarului „Universul", Monitorul Oficial şi Imprimeriile Statului, Imprimeria Națională, 1913-1949.
Damé, Frédéric, *Nouveau dictionnaire roumain-français*, Bucarest, Socec & Co., 1893-1895.
DLR = *Dicționarul limbii române*, Serie nouă, M-U, V- vizuină, Z, Bucureşti, Editura Academiei, 1965-2000.
Laurian, A. T., J. C. Massim, *Dicționarul limbei române,* după însărcinarea dată de Societatea Academică Română, Bucureşti, Noua tipographie a laboratorilor români, 1871-1876.
Şăineanu, Lazăr, *Dicționar universal al limbii române*, Craiova, Editura Scrisul românesc, 1922.
MDA = *Micul dicționar academic*, Bucureşti, Editura Univers Enciclopedic, 2001-2003.
Pisone, D., *Dicționar românesc, latinesc, germanesc şi francesc*. *Lucrat după sistemul Lexiconului de Buda cu mai multe adăugiri şi modificațiuni*, Bucureşti, Tipografia Ioanne Weiss, 1865.
Pontbriant, Raoul de, *Dicționar româno – francez*, Bucureşti, Tipografia Jurnalului Național, 1862.
Resmeriță, Al., *Dicționarul etimologico-semantic al limbei române*, Craiova, 1924.
Scriban, August, *Dicționar enciclopedic român,* București, Editura Academiei, 1928.
Șăineanu, Constantin, *Dictionnaire roumain-français*, Bucarest, Imprimerie nationale, 1936.
Şăineanu, Lazăr, *Dicționarul universal al limbii române*, Craiova, Ediția a II-a, 1908.
Tiktin, H., *Dicționar român-german*, Bucureşti, Imprimeria Statului, 1903.

BDD-V151 © 2014 Editura Universității din București
Provided by Diacronia.ro for IP 18.97.14.83 (2026-11-08 23:32:42 UTC)