INCURSION INTO THE GASTRONOMY LEXIS

Simona Constantinovici, Associate Prof, PhD, University of the West, Timișoara

Abstract: An integrative vision of the gastronomy phenomenon cannot exclude the linguist. We will show in this paper which is the etymologic and semantic arsenal of culinary terminology. In this respect, we chose some examples from Romanian literature, which demonstrate that writers have a good knowledge of the local cuisine, can skillfully cook and know how to "philosophize" on the food. The art of cooking, or the ability to appreciate the quality and taste of foods, becomes thus a true story. It involves two major poles, the one who prepares the food (the cook) and the one who enjoys the food (the diner). It's a similar relationship to that between writer and reader, a highly "developed" and complicated one, depending on many rules and teachings.

Keywords: lexis, gastronomy, etymology, taste, art, culture.

Argument

În secolul XXI, o viziune totalizantă, care tinde spre exhaustivitate, asupra fenomenului gastronomiei nu-l poate exclude pe lingvist. Fiecare tip de mâncare, simplă sau sofisticată, dulce sau amară, trimite la o anumită cultură, la mentalități felurite, la popoare distincte, răspândite pe întreg globul pământesc. Cel mai neînsemnat fel de mâncare trimite, în cele din urmă, spre un anumit lexic, interoghează, din unghiuri diferite, sistemul lingvistic la care se raportează. Nici nu ne gândim, când gătim, la numărul imens de conexiuni culturale pe care le putem face doar prin simpla alăturare pe platou a unor legume sau fructe, a unor cărnuri ori salate. Apoi – se știe – bucatele trec prin cavitatea bucală, la fel ca vocabulele. La fel, ne bucură sau ne amărăsc și unele și altele. O conexiune hazardată, dar, totuși, reală se produce în ambele dimensiuni ale cunoașterii.

Domenii precum istoria, sociologia și antropologia au furnizat, de-a lungul timpului, o serie de păreri, atitudini, articole, studii ori cărți importante, apărute peste tot în lume și devenite adevărate repere în literatura de specialitate. Lingvistica (analiza discursului, lingvistica textuală, semantica, stilistica, sociolingvistica etc.), însă, a început să se raporteze la spațiul ofertant, extrem de amplu, al gastronomiei cu mult mai târziu și destul de firav. Vinul, băutura zeilor, este printre puținele elemente ale gastronomiei care dispune, la ora actuală, de dicționare și de enciclopedii specializate, dar trebuie să observăm că el funcționează ca o excepție în acest imens și tentacular peisaj. De la feluritele rețete, meniuri ori restaurante cu specific aparte, bine delimitat, până la etichetele produselor comercializate, de la ghiduri de tot felul până la viziunile antinomice ale unor nutriționiști se construiește actualmente aria semantică a unui discurs complex. De fapt, e vorba de o întrepătrundere a unor limbaje și stiluri ori substiluri diferite, de întreţeserea unor tipuri de discurs aflate în zone de interes evident divergente (științific, comercial, publicitar, medical, turistic etc.). Toate straturile sau palierele limbii (lexical, semantic, frazeologic, morfologic, sintactic etc.) pot fi interogate, atunci când deschidem subiectul sau "cutia" gastronomiei, cu real folos pentru cercetarea de tip lingvistic.

Bucătăria a devenit, în ultimele două decenii, un subiect de discuție important în societatea românească. Prin imitarea unor modele străine, mai cu seamă a revistelor și a emisiunilor franțuzești sau italienești, românii au început să pună mare preț pe tot ceea ce are tangență cu bucatele și prepararea acestora. Emisiunea televizată *Master chef*, care adună persoane din toate colțurile țării, aflate într-o competiție acerbă, fără frontiere, a devenit un

BDD-V79 © 2014 Arhipelag XXI Press
Provided by Diacronia.ro for IP 18.97.14.88 (2026-09-13 02:24:51 UTC)

loc aproape comun în mentalul colectiv. Impresia ar fi că oricine își pune un șorț în față e capabil să gătească precum un bucătar trecut prin restaurantele clasate în ghidul Michelin.

Termenul neologic *gastronomie* (sau sinonimul său mai vechi, *bucătărie*) este un substantiv de genul feminin, deși, dacă vom privi cu atenție în laboratorul din spatele ușilor glisante, atunci prezența bărbaților e permisă, chiar necesară. Ne-o dovedesc, în secolul XXI, faimosul britanic Jamie Oliver și, dacă extindem discuția, în spațiul autohton, poetul de la portul Cetate, Mircea Dinescu. Literatura, cultura, în general, ne demonstrează că autorii rafinați sunt buni cunoscători într-ale bucătăriei. Fie, ei înșiși, cu multă pricepere, gătesc, fie știu să ”filozofeze” pe marginea bucatelor (a se vedea, în spațiul autohton de cultură, Calistrat Hogaș, Mihail Kogălniceanu, Costache Ngreuzzi, George Călinescu, Mihail Sadoveanu, Păstorel Teodoreanu, Neagu Djuvara, Andrei Pleșu, Horia Roman-Patapievici și mulți alții).

Inteligență și plăcere în gătirea sau în savurarea bucatelor

La întrebarea dacă, în bucătărie, este nevoie de creativitate, de imaginație, Horia Roman Patapievici răspunde tranșant: ”Este nevoie de inteligență. Toți oamenii care fac mâncăruri savuroase sunt foarte inteligenți. Au spirit de finețe. În bucătărie, spiritul de finețe este cel care contează. Cine intră cu spirit de geometrie face cantină. În lume sunt foarte multe tipuri de inteligență, iar a găti bine este unul dintre cele mai importante.” [1]

”Masa trebuie să ne bucure ochiul înainte de-a ne bucura stomacul.” Am auzit de multe ori acest ”refren” și cred că fiecare gospodină a încercat, cel puțin atunci când avea oaspeți, să țină seama de tâlcul acestor vorbe. Ceremonialul gătirii bucatelor se împletește cu ceremonialul aranjării lor pe masa festivă și, ulterior, cu ritualul consumării produselor. Există, mai cu seamă la mesele cu pretenții, o nevoie de a discuta despre un produs alimentar aflat pe masă. Înainte de a-l încerca – să zicem că e vorba despre ceva necunoscut, testat pentru prima dată – sau în timp ce se devorează produsul, se iscă întrebări, reflecții, acute mirări. Asta înseamnă că acel produs devine, pe neașteptate, obiect de studiu, declanșator de curiozitate. De la modul cum arată, la prezentarea lui pe farfurie, de la gust și miros la culoare și consistență, totul poate genera un soi de angajare fervență într-o discuție cu multe capcane, dar și cu multe momente de destindere. Destindere ar trebui să fie cuvântul dominant atunci când vorbim de plăcerea de a mânca în familie. Ritualul de duminică sau cel instituit în timpul sărbătorilor, când ne reunim cu toții la masă, păstrarea unei atmosfere calde, de echilibrare a ființei, își au originea într-o nevoie a noastră ancestrală de-a ne întoarce la lucrurile simple, la acel lucruri care contează cu adevărat. Când cineva spune: *”Așa ceva am mâncat anul trecut, la Monte Carlo, într-un restaurant brazilian.”*, vom avea, din start, cel puțin trei ramificații semantice ale acelui tip de mâncare. Raportarea se face pe calea unor comparații succesive. Sunt trei culturi care se întâlnesc și, probabil, consună în perimetrul unei singure fraze: franceză, braziliană și românească, dacă acceptăm că cel despre care se vorbește e un turist român. Cultura gătitului și cultura savurării unor feluri de mâncare, a împărtășirii unor senzații și stări construiește un eșafodaj imbatabil al gastronomiei universale.

Andrei Pleșu pare a fi, la noi, un plezirist de elită, un fin degustător al bucătăriei românești și străine. Iată ce spune acest intelectual român într-un articol din revista ”Dilema veche”: „Vreau să fiu un sărac plezirist. Dacă nu-mi puteți da Chateaubriand ieftin, daţi-mi o porţie bună de clătite cu spanac sau de urzici cu mămăligă. Dacă nu-mi puteți da, la un preţ omenesc, nectar de mango, daţi-mi bragă!” [2]

Rafinatul om de cultură Andrei Pleșu nu putea trece, așadar, imun, în timp ce făcea o întreagă pledoarie pentru o băutură uitată de români, *braga*, pe lângă un astfel de cuvânt, *plezirist*, cu vădit iz caragialian, derivat din fr. *plaisir* (M), cu sufixul productiv *-ist*.

BDD-V79 © 2014 Arhipelag XXI Press
Provided by Diacronia.ro for IP 18.97.14.88 (2026-09-13 02:24:51 UTC)

Substantivul românesc provine, după cum aflăm din dicționare, din fr. *plaisir* (< vb. *plaire* < lat. *placo, -ere*). *Plezir, -uri* e, așadar, un franțuzism al cărui semantism depășește cu mult, în zilele noastre, ideea de plăcere. [3] Pe cale de consecință, *pleziristul* e cel care gustă plăcerea, cel care se bucură de viață. Sub toate formele ei, contextual cu trimitere la gastronomie. Construit în același mod ca *bonjurist*, tot de la un cuvânt de origine franceză (*bonjur* < fr. *bonjour*), *plezirist* s-a mulțumit cu un loc mult mai modest în lexicul românesc. Bonjuriști se numeau, după 1830-1840, după cum bine se știe, tinerii români progresiști care studiaseră în Franța. Prin analogie, am putea spune că pleziristul e un gurmand progresist care e posibil să fi studiat în Franța, timp în care și-a desăvârșit, prin multiple degustări, arta de a descifra tainele unei bucătării adevărate.

Arsenalul etimologic. Privire (pre)scurtată

O masă riguroasă, cu tot tacâmul, ca la carte, cuprinde mai multe etape sau timpi obligatorii, peste care nu se poate trece fără a aduce reale prejudicii ansamblului culinar. Pe poziția primă se va afla întotdeauna *antreul*, adică acel fel de mâncare sortit a deschide apetitul meseanului. *Antréu, antreuri,* s.n. < fr. *entrée* (F) înseamnă ”prima încăpere (de mici dimenisuni) a unei locuințe, în care se intră venind de afară; vestibul”. [4] Remarcăm neconsemnarea lui, cu sensul din gastronomie, în *Dicționarul explicativ al limbii române*. Este preambulul unei mese, partea introductivă, care se presupune că trebuie să deschidă apetitul, să îmbie, să ademenească. Ca un sinonim al antreului funcționează, în limba română actuală, *aperitív* (*aperitive,* s.n. < fr. *apéritif,* lat. *aperitivus*). *Voulez-vous un apéro?* spun francezii, trunchierea cuvântului (*apéro* de la *apéritif*), în vorbirea populară, fiind evidentă. La francezi, ele, aperitivele, chiar sunt lucruri mărunte, de ațâțat papilele gustative. La noi, au devenit, uneori, ca felul de mâncare principal, spre deosebire de spațiul gastronomic francez unde acestea își păstrează cu sfințenie rolul de ațâțare, de provocare a papilelor gustative. Observăm că terminologia este împrumutată preponderent din franceză. Așadar, sensul de bază cu care e folosit *aperitiv* este ”gustare care se ia înainte de masă (pentru a stimula pofta de mâncare)”. Sensul secund este ”băutură alcoolică consumată înainte de masă (pentru a stimula pofta de mâncare)”. [5] Un alt sinonim ar fi *gustáre, gustări*, s.f. < *gusta* < lat. *gusto, -are*, adică ”mâncare (rece, luată în fugă, în cantitate mică, între mesele obișnuite)”. Avem, după cum se poate remarca, o triadă sinonimică nominală: *antreuri – aperitive – gustări*. Lor li se adaugă un turcism, mai puțin folosit azi: *mezelíc, mezelicuri,* s.n. < tc. *mezelik*, cu varianta fonetică *mezelic* și cu sensul de ”gustare frugală”, mai apropiat, ca semnificație, de aperitivul franțuzesc.

Tot la categoria antreurilor includem, noi, românii, salata de vinete, însoțită de roșii, de ceapă verde, de brânză autohtonă și, în unele cazuri, de măsline. Francezii numesc *salata de vinete*, cu o expresie care atrage curiozitatea gurmanzilor, *caviar d'aubergines*. *Caviar,* probabil, cu referire la finețea salatei, la textura ei, și la modul în care se gătesc cele două tipuri de salată: *salata de vinete* și *salata de icre* (sau de caviar). Ambele se gătesc cu mult ulei. Finețea lor provine din optima adecvare a uleiului la conținutul de vinete sau de icre. Gustul, de asemenea, va fi desăvârșit, în ambele cazuri, prin adăugarea cepei, a cărei aromă puternică va face față cu brio componentei de bază. În cazul salatei de icre, și lămâia poposește în același bol, al amestecurilor fine și misterioase. Francofon până-n măduva oaselor, istoricul Neagu Djuvara are o rețetă numai a sa pentru salata de vinete. Este exemplul cel mai concludent că personalitățile culturii române trăiesc ancorate în realitate. *Caviar d'aubergines à la Djuvara*. În cartea *Amintiri din pribegie* povestește cum se prepară cu succes o astfel de salată.

După *antreu*, românii au obiceiul să savureze o supă sau o ciorbă bine condimentată, în funcție de raportarea la un anumit anotimp, în funcție de regiune sau de sărbătoare.

BDD-V79 © 2014 Arhipelag XXI Press
Provided by Diacronia.ro for IP 18.97.14.88 (2026-09-13 02:24:51 UTC)

Româna a împrumutat cuvântul (*súpă, supe,* s.f. < fr. *soupe*) din franceză, dar trebuie să spunem că francezii nu-s specializați în arta confecționării supelor. Nu au diversitatea supelor din Balcani (Orient). La ei, vom întâlni *soupe à l'oignon*, *soupe aux croûtons*, *crème de tomates, crème de carottes* etc. Supa e, cum s-ar spune, la francezi, Cenușăreasa mesei. Servită mai cu seamă la sfârșitul regalului culinar, în perioada rece a anului, supa poate avea și rol de scoatere din mahmureală, după noaptea de Revelion, spre exemplu. *Ciórbă, ciorbe,* s.f. < tc. *çorba,* sinonimul lui *supă*, a dezvoltat și frazeologisme în limba română. Amintim, în acest sens, doar câteva expresii: *a se amesteca în ciorba cuiva*; *a pune (a băga) pe toți într-o ciorbă*.

Urmează, după supă sau ciorbă, servirea, în mod obișnuit, a felului principal care, de obicei, are ca piesă de bază o friptură (*friptúră, fripturi*, s.f. < lat. **frictura* < lat. *frigere*). De la acest cuvânt, în timp, s-au dezvoltat și semantisme negative, prin procedeul derivării: *fripturică, fripturism, fripturist, -işti* (familiare). Friptura poate fi preparată din mai multe tipuri de *cárne* (< lat. *caro, carnis*). Din *pește* (< lat. *piscis*), din *porc* (< lat. *porcus*), din *vítă* (< lat. *vita* ”viață”), din *miel* (< lat. *agnellus*).

Din multitudinea modalităților în care o carne ar putea fi gătită amintim *rasolul* și *saramura*. *Rasólul* (*rasoluri* < bg. *raszol*, scr. *rasola*, rus. *rassol*) se gătește pe bază de carne (de vită sau de pește), prin fierbere în apă sărată, cu diferite ingrediente. *Saramúră, saramuri* e un cuvânt împrumutat din ngr. *salamúra* și poate funcționa ca sinonim parțial al lui *rasol*.

Obținerea unui tip de carne mai fraged se produce prin așa-zisa fezandare a cărnii. *Fezandá*(t) < fr. *faisender* înseamnă ”a căpăta (carnea vânată) frăgezime și un anumit gust în urma fezandării”. [6]

O altă specialitate specifică Orientului e carnea sau leguma umplută (cu ceva anume). Cine nu a auzit și nu a savurat *rață* sau *gâscă umplută, vinete* ori *dovlecei umpluți*, cu specificarea sau nu a categoriei de produse intrate în componența umpluturii sau a farsei.

Dacă deschidem o carte de bucate de secol XXI, vom observa, de asemenea, că lexicul acesteia e variat și îmbogățit cu vocabule din italiană. Italienii au deschis, după 1989, restaurante peste tot în România, pizzeriile lor atrăgând clienți dintre cei mai pretențioși.

Friptura frugală à la Sadoveanu

Cel mai vrednic consemnator al deliciilor culinare pare a fi, în peisajul literaturii române, Mihail Sadoveanu. Aproape că nu există scriere de-a sa în care să nu vorbească, în treacăt sau detaliat, cu o ușurință extraordinară, decele mai multe ori, ca un adevărat bucătar, despre *mămăliguță, ulcioraşul cu vin, sărmăluțe, fripturi* (de pește sau din alte cărnuri alese). Preferința pentru utilizarea formelor lexicale diminutivale este evidentă și-n acest domeniu, al gastronomiei. Bucatele sunt, adesea, gătite și mâncate în natură, fără ceremonial, după un ritual cât se poate de simplu, strămoșesc. Iată un fragment din *Nopțile de sânziene*, care ne demonstrează arta inegalabilă de a surpinde acel moment în care hrana gătită devine punct forte într-o narație:

”Mavrocosti se amuză privind cum se gătește în câteva clipe acea friptură frugală de pește ori de șarpe. Leca avea o dibăcie deosebită să zvârlă pe jaratic țiparii. Cum nu se m ai zvârcoleau, îi întorcea cu stânga. Apoi îi lua într-o țăpușă subțire, îi presura cu sare și iar îi lăsa pe foc, ca să-și capete gustul lor cel adevărat.

–Eu văd, măria ta, zise Leca, că ești doritor să guști. Nu te sfii și încearcă. E lucru bun la asemenea vreme. Părintele măriei tale venea și el uneori aici și mânca friptură de aceasta, pe care tătuca știa s-o pregătească mai bine decât mine.

Mavrocosti primi pe-o frunză de hrean un peștișor subțire și lung cu carne albă și fină și c-un ușor iz de mâl. Era bun și mai pofti unul.” [7]

BDD-V79 © 2014 Arhipelag XXI Press
Provided by Diacronia.ro for IP 18.97.14.88 (2026-09-13 02:24:51 UTC)

Oaia – aliment controversat

Horia Roman Patapievici, directorul revistei ”Idei în dialog” și fostul președinte al Institutului Cultural Român, se consideră un ”gurmand diletant” și se recomandă, într-un interviu publicat de o revistă românească de cultură gastronomică, drept scriitor, nicidecum filosof. El mărturisește că, atunci când are timp, îi place să se dedea contemplației culinare. ”Cu ce ar rivaliza? Cu o oră de agitație. Altfel spus, cuiul cu care aș scoate o oră de agitație este o oră de masă cu prietenii, pentru că elementul conversației este extrem de important, iar masa de unul singur este deprimantă. […] O prietenie se îngrijește precum o plantă… așa că masa este cel mai bun prilej pentru a ”dospi” o prietenie, pentru a o pune la ”crescut”.” [8] E vorba despre o percepție universală, care nu ține cont de cultură, de etnie sau de pregătirea intelectuală a meseanului. Nu cred că există persoană, oricât de flămândă ar fi, care să nu rămână preț de un moment, înainte de a începe să mănânce, în contemplarea produselor culinare etalate pe masă. Acel moment poate fi însoțit și de rostirea cu glas tare sau în surdină a unei rugăciuni.

Întrebat fiind care este alimentul pe care nu suportă să-l mănânce, intelectualul român răspunde memorabil: ”Oaia și berbecele cu miros. Există însă și un berbec foarte bine făcut, al cărui secret de preparare nu l-am aflat încă și care nu miroase. Pe acela îl mănânc. Oaia este pentru mine ceva repulsiv în cel mai înalt grad. În revoltă în deșert, T.E. Lawrence descrie următoarea scenă: câțiva inși mergeau prin deșert. Se opresc seara într-un loc, își montează cortul și prepară un fel de pilaf cu grăsime de oaie, grăsime care se pune în mijloc și toți cei din jurul ceaunului luau din seul respectiv cu mâna dreaptă. Până să-i ajungă mâna la gură, Lawrence povestește că i se încleia osânza pe degete. Este ceva fioros. Descrierea lui mi se asociază cu următoarea amintire: eram cu niște prieteni la cota 1400, în anii ceaușismului și așteptam mai bine de o oră, să fim serviți. Într-un târziu, vine chelnerul și ne aduce niște mici de oaie. Erau atât de sleiți, încât imediat mi-am amintit de seul închegat pe mâna lui T.E. Lawrence. Aceste două senzații au pecetluit relația mea cu oaia. Mi-au creat o sensibilitate aparte: simt oaia de la distanță și fug de ea cât pot…” [9]

Cartoful și salata de varză la români

La români, ca, de altfel, și la nemți sau unguri, cartoful însoțește aproape orice tip de carne. Mâncarea săracului ajunge o delicatesă dacă este bine preparată. Unul dintre felurile de mâncare obținute prin presarea cartofului fiert și extrem de agreate în bucătăria balcanică este pireul. *Piréu, pireuri* < fr. *purée* prezintă, în sistemul lexical românesc, varianta *piuré, piureuri*. Fluctuația între cele două forme nu a încetat, pecetluind, în pronunțare, o ezitare. De asemenea, fasolea uscată sau verde face deliciul multor mese îmbelșugate sau modeste. Fasolea la ceaun, fasolea bătută, așa-zisa iahnie, un fel de mâncare adus pe teritoriul autohton, se pare, de invadatorii otomani. *Iahnía* (*iahnii*, s.f. < tc. *yahni*, bg. *iahnija*) e un ”fel de mâncare scăzută, preparată din legume (mai ales din fasole boabe), din pește sau din carne”. [10] În realitate, s-a încetățenit sensul de mâncare din fasole boabe, celelalte forme fiind, la o strictă definire, trecute cu vederea.

Deși nutriționiștii nu recomandă decât o salată pe lângă preparatul din carne, constatăm, în realitate, că salata devine un element de multe ori facultativ în spațiul culinar autohton. *Salátă, salate* < ngr. *saláta* se servește ca aperitiv sau ca *garnitură* (< fr. *garniture*). *Garnitura* este definită ca un ”adaos de legume, salată etc.”. Cea mai cunoscută formulă care include cuvântul *salată* este *salată de*: *fructe* (< lat. *fructus*), *vinete* (< (pătlăgea) *vânătă* < lat. *venetus, icre* (< sl. ikra), *crudități* (< fr. crudité). Salata e produsul culinar care beneficiază de aspecte definiționale precum: reconfortant, lejer și foarte ușor de realizat. Specific mai cu seamă zonele calde, mediteraneene. E de înțeles de ce grecii sunt

BDD-V79 © 2014 Arhipelag XXI Press
Provided by Diacronia.ro for IP 18.97.14.88 (2026-09-13 02:24:51 UTC)

mari preparatori de salate. La noi, salata de varză este printre preferate şi poate însoți orice tip de mâncare pe bază de cartof sau de carne.

Pe poziția ultimă, într-un meniu tradițional, apare, fără îndoială, desertul. *Desért, deserturi* < fr. *dessert* e un cuvânt care trimite înspre o zonă semantică alocată dulciurilor prin excelență. *Tórt, torturi* "prăjitură" < germ. *Tort* trimite cu gândul la supraetajatele prăjituri ale bunicii, însiropate, glazurate sau acoperite cu strat gros de ciocolată şi frişcă. Tot la acest capitol, intră şi plăcintele (*plăcíntă, plăcinte*, s.f. < lat. *placenta*). Expresiile generate de această vocabulă sunt multiple şi trimit înspre arii semantice diferite: *se vinde ca plăcinta caldă, a număra foile la (sau din) plăcintă, a sta ca o plăcintă* "a fi pasiv, comod, nesimțit", *a aștepta (pe cineva) cu plăcinte calde* "a aștepta cu mare bucurie", *a găsi plăcinta gata* "a se folosi de munca altuia, a-i veni totul de-a gata", *a-i veni (sau a-i pregăti) (cuiva) o plăcintă* "a-i veni cuiva un necaz". Partea secundă, dată de determinant (cu carne, cu ludaie, cu mere etc.), variază în funcție de umplutura introdusă între foile de aluat.

La francezi, *platoul cu brânzeturi* a devenit o "piesă" de bază într-un meniu specific hexagonului. *Meníu* este tot un împrumut din franceză (< fr. *menu*). De-a lungul vremii, acesta a căpătat determinanți diverşi, care trimit spre zone de cultură îndepărtate: *clasic, tradițional, fast food, extravagant, asiatic, european, fix, arhaic, vegan, naturist* etc.

Când toate aceste cuvinte îşi vor fi găsit materializarea, festinul ar putea începe. Paradigma sinonimică a termenului *festinul* e bogată: *banchet, petrecere, sărbătoare, chef, sindrofie, zaiafet* etc.

Erudiția culinară şi arta de a scrie

Ceea ce-i învaţă Călinescu pe potenţialii scriitori este că literatura adevărată trebuie să fie neapărat pigmentată cu ingrediente precum *umorul, ironia*. Cei care nu au umor, cei care se tem de arma ironiei, să se lase păgubaşi – pare a fi îndemnul indirect al romancierului „balzacian". Te înfrupţi din fraza lui cum te-ai înfrupta dintr-o cină copioasă. Iată în acest sens o mostră de scriitură călinesciană, care, prin deviaţii stilistice subtile, trece de la gastronomie la subiecte din alte domenii, la fel de incitante. Cu George Călinescu avem şansa de a adulmeca aromele inconfundabile dintr-o livadă cu portocali. Simpla numire a fructului în cauză ridică din text până la cititor mirosul caracteristic citricelor. Călinescu îl obligă pe cititor la erudiţie. Îl învaţă, cu alte cuvinte, să fie erudit. E dispus, în acest sens, să-i ţină cursuri *online*, pe fiecare pagină de roman. Reproducem un fragment de roman în care apare etalată erudiția lui Călinescu în materie de gastronomie: „Convorbirea continuă pe tema fructelor, Hagienuş declarând că niciodată nu va mai avea senzaţia pe care a încercat-o lângă Malaga, într-o livadă de portocali, când a desprins fructul proaspăt din pom. Fălcile lui tremurau încă de voluptate la evocarea feliilor de portocală roşii ca sângele şi amare. Gulimănescu nu se lăsă mai prejos şi vorbi despre orangeriile din Sicilia. Dan Bogdan, care fusese şi el acolo, mâncase un fel de scoruşe al căror nume îl uitase. „Nespole", le identifică Gulimănescu. Fiecare silindu-se a părea cât mai erudit, însăşi madam Valsamaky-Farfara susţinuse că nicăieri ca la Paris nu putuse obţine o mai excelentă belle poire. Convorbirea fiind urnită, se urmă cu deviaţii neprevăzute. Smărăndache nu scăpă nici de astă dată ocazia de a descrie formidabila bouillabaisse pe care o mâncase la Marsilia. De aci trecură la saramurile foarte piperate, pe care madam Valsamaky le excomunică, lăudând, dimpotrivă, mâncările cu zahăr. Atunci Hagienuş destăinui o reţetă veche de mâncare de morcovi cu o litră de zahăr pisat şi cu zeamă de la două lămâi. Madam Valsamaky o găsi extravagantă şi veşteji pretenţia bărbaţilor de a se amesteca în chestiuni culinare. Printr-o simplă deviaţie, fiind vorba de o slugă bătrână pricepută în anumite mâncări, de care aminti Pomponescu, trecură la tema fidelităţii, şi de aci, printr-un salt firesc, dar totuşi surprinzător, la încrederea în tratatele de pace." [11]

BDD-V79 © 2014 Arhipelag XXI Press
Provided by Diacronia.ro for IP 18.97.14.88 (2026-09-13 02:24:51 UTC)

Belşugul lexical şi semantic face tot timpul loc, în structura frazei romaneşti, unei unde inedite de umor. (Avalanşa de personaje, distribuite ca-ntr-o piramidă caracteriologică, vorbeşte neîncetat despre înalta virtuozitate călinesciană.) Nu cred să-i fi fost scoasă în relief această trăsătură esenţială a stilului. Călinescu a fost mai mereu privit ca un autor ce cultivă livrescul. Aproape că toate celelalte aspecte ale artei lui de a confecţiona literatură vor fi fost ignorate. Antroponimia este savuroasă în romanele sale. Există o ştiinţă a alegerii numelor proprii, care se subordonează ştiinţei textului. Cosmopolit, elitist, vivace până la epuizare totală, Călinescu practică, în *Bietul Ioanide*, spre pildă, *hibridarea,* un procedeu care va deveni în postmoderism instrument predilect de luptă cu desuetudinea de orice fel. Hibridarea lexicală, un fel de metisaj lingvistic apt să frapeze pe cititorul comun. Hibridarea stilistică. Hibridarea emoţională etc. Opulenţa frazei. Luxurianţa semantică. În romanele sale se păstrează foarte mult din omul George Călinescu, descris ca fiind adulat de studenţi, un spirit viu, de o debordanţă conceptuală fără precedent în mediul universitar românesc. Cei care l-au cunoscut îl descriu ca pe un actor împătimit, care uza din plin de arta persuasiunii. Un personaj charismatic. S-a spus, nu de puţine ori, că arhitectul genial Ioanide este un alter ego al autorului. Cert e că inteligenţa lui e transferată în mare măsură personajului de roman.

Calistrat Hogaș și ”iahneaua de hribi proaspeți”

Trăim cu impresia că austeritatea proprie unei mănăstiri respinge, din start, opulența culinară, etalarea aromelor și degustările entuziaste. În fapt, mănăstirea devine, adesea, locul în care creștinii sunt așteptați cu mesele întinse, pline de bucate, fie că e perioadă de post, fie că e o simplă zi de peste an. E cunoscut faptul că, în plin secol XXI, călugării se gospodăresc singuri și învață permanent să trăiască din roadele cultivate de ei înșiși. Bucatele gătite simplu, după rețete tradiționale, egalează produsele sofisticate ale unei bucătării moderne, în unele cazuri le chiar întrec. Atunci când ne documentăm asiduu asupra unui anumit subiect, cum e, spre pildă, cel ce ţine de gastronomie, în cărţile uitate ale literaturii române vom găsi, cu siguranţă, fapte lingvistice sau detalii, mai multe decât speram să aflăm sau decât ne-ar putea oferi textele prezentului, oricât de generoase ar fi ele. Cărțile lui Calistrat Hogaș sunt adevărate comori, care ascund în paginile lor o istorie a bucătăriei românești din veacurile trecute. Iată mărturisirea Sandei Niţescu, relativ la acest adevăr: „După câteva decenii, redescopăr cu bucurie *Pe drumuri de munte* de Calistrat Hogaş, în ediţia modestă din 1988. Gândul mă duce la un text al lui Mircea Zaciu – fin cunoscător în ale gastronomiei – în care pomenea de ceva esenţial, acel lucru fără de care o masă nu e cu adevărat masă: «...plăcerea zace în ceremonial, mai mult decât în faptul în sine al mâncării. Cel mai simplu fel de bucate – precum hribii pregătiţi de părintele Ghermănuţă spre deliciul în primul rând vizual şi olfactiv al lui Hogaş – se împărtăşeşte din acest secret simţ ritualic».” [12]

Prânzul poruncit de părintele Vavila, la mănăstirea Pângăraţi, este un episod memorabil din opera hogaşiană. Ospătarea dobândeşte aici culmi rabelaisiene, mâncărurile sunt atât de bogate *”de nu te pricepeai de unde să o mai începi: de la ochiuri cu mămăliguţă caldă, de la brânză cu smântână, de la brânza de oi cu miros de brad, de la măsline lungăreţe şi tari, zăcute în undelemn adevărat grecesc, ori de la sardele de cutie?... Şi chiar de-ai fi ştiut cum s-o începi, dar nu te pricepeai cum s-o urmezi şi s-o sfârşeşti; căci şi puii cu smântână şi puii fripţi, anume pregătiţi pentru noi, te ispiteau tot cu atâta putere ca şi iahneaua de hribi proaspeţi, ca şi rasolul de cegă şi chiar ca chiftelele de cartofe rumene, pregătite tot anume, dar pentru părintele Vavila.”* [13]

BDD-V79 © 2014 Arhipelag XXI Press
Provided by Diacronia.ro for IP 18.97.14.88 (2026-09-13 02:24:51 UTC)

Aspicul franțuzesc și piftia românească

Din categoria mâncărurilor cu dichis, preparate cu anumite ocazii, se numără piftiile, o specialitate românească sau balcanică demnă de bucătării cu renume. Francezii au un fel de corespondent al piftiei, aspicul. O porție de aspic poate deveni, la ei, operă de artă. La noi, piftia trebuie neapărat să conțină carne de porc, dar și părți mai puțin comestibile, cum ar fi urechile, copitele ori alte componente mai puțin agreate în bucătăriile bine cotate. Esențial e ca produsul final să fie considerabil condimentat, să nu fie fad. Usturoiul, boiaua și lămâia nu pot lipsi din piftie. Iată ce spune Marta Petreu, în *De la slănină la filozofie*, relativ la semnificația pe care o are carnea de porc la transilvăneni: ”Nietzsche, primul filosof nutriționist al modernității, vorbește undeva în *Ecce homo* despre proasta hrănire ”impersonală” de care a avut multă vreme parte și se dă pe sine drept exemplu al descoperirii, în a doua parte a vieții, a hranei personalizate. Pentru Transilvania, hrana tipică sau ”impersonală”, dar care personalizează provincia între celelalte românești, este cu siguranță carnea de porc, cu încoronarea ei trainică, slănina. Fiindcă pentru ardeleni porcul și preparatele din el fac parte, în mod originar, din rai.” [14] Tot aici, amintim și episodul povestit de Mircea Dinescu despre tabloul neobișnuit, prin semnificație religioasă, pictat pe pereții unei mănăstiri românești. ”Într-o mănăstire din Moldova, am văzut o veche icoană cu ”Cina cea de taină”. Pictorul nu s-a sfiit să așeze în fața lui Iisus și a apostolilor, pe sfânta masă, un purcel de lapte fript, o ridiche neagră și un clondir cu vin. Deși, în măcelăriile din Ierusalim, nu se găseau decât miei și berbeci, iată că un artist a avut curajul să schimbe meniul din seara cu pricina, mizând probabil și pe îngăduința lui Iisus, care, dacă ar fi pogorât pe dealurile Hușilor, ar fi gustat cu siguranță din celebrele sărmăluțe învelite în foi de știevie și ar fi rontăit o fărâmă de șorici fără să arunce anatema asupra păcatului culinar.” [15] *Aspic, aspicuri*, s.n. (< fr. *aspic*) e o substanță gelatinoasă obținută din suc de oase și de carne. Poate fi folosită, la unele mâncăruri, ca garnitură. Și *piftiile* (sau, în funcție de regiunea la care ne raportăm, *cotoroagele, răciturile, aiturile, cociunele, tremuricii*) sunt un fel de *aspic*. Într-o traducere liberă, ar fi ”carne de porc (actualmente, aceasta e tot mai des înlocuită de un alt tip de carne: curcan, pui, vițel etc., de unde și apropierea evidentă între *aspic* și *piftie*) în aspic”. Determinanții cu care se poate combina *aspic* sunt feluriți: *de fructe, de legume, de pui, de curcan, de pește* etc. *Aspicul* presupune o adevărată artă în aranjarea legumelor, a fructelor sau a bucăților de carne. Cromatismul (alăturarea culorilor) este extrem de importantă în obținerea unui *aspic* mâncabil, cum se spune, cu ochii. De asemenea, forma în care este turnat (în formă de stea, de floare, de pește, de pasăre etc.). *Piftíe, piftii*, s.f. (< bg. *pihtija*, ngr. *pihtí*) este o mâncare preparată din carne, oase și cartilaje (de porc), fierte timp îndelungat într-o zeamă (cu usturoi), care, după răcire, se încheagă și devine gelatinoasă. *răcituri*. Este cunoscută expresia familiară *a face* (pe cineva) *piftie*, adică a bate foarte tare, a bate măr (pe cineva). Un echivalent semantic al său ar fi *răcitúră, răcituri*, s.f. (< *răci* (din *rece* < lat. *recens, -ntis* ”proaspăt, recent”) + suf. *-tură*), utilizat mai cu seamă la forma de plural. *Aitură, aituri* (< *ai* (< lat. *alium* ”usturoi”) + suf. *-tură*), cu trimitere evidentă la *Țiganiada* lui Ion Budai-Deleanu, devine sinonim al cuvântului *piftie*. La fel ca în cazul lui *cotoroage*, avem un termen regional, cu sinonimele literare prezentate mai sus. *Tremuríci*, s., pl. < *tremura* (< lat. *tremulo, -are*) + suf. *–ici* funcționează, și el, ca sinonim al lui *piftie* și presupune, la nivel semantic, mișcarea ”tremurată” a conținutului farfuriei cu răcituri. E, așadar, un termen metaforic. Aspicul are aspect gelatinos. Corpul aspicului sau al piftiei poate fi răsturnat, după răcire, pe o farfurie sau pe un platou, păstrându-se intact. *Gelatínă, gelatine*, s.f. (< fr. *gélatine*) e o substanță proteică coloidală preparată prin fierbere din oase, cartilaje etc., cu diferite întrebuințări practice.

În concluzie, franțuzescul *aspic* își construiește, în limba română, mai cu seamă pe calea derivării cu sufixe, o paradigmă sinonimică amplă. Dacă acceptăm ca făcând parte din

BDD-V79 © 2014 Arhipelag XXI Press
Provided by Diacronia.ro for IP 18.97.14.88 (2026-09-13 02:24:51 UTC)

această serie de sinonime, prin extensie semantică, și substantivul *gelatină*, vom avea opt termeni, unii literari, alții regionali sau familiari, unii mai vechi, alții mai noi, care trimit la aceeași realitate extralingvistică.

Concluzie

Scurta incursiune în lexicul așa-zis clasic al gastronomiei românești demonstrează, dacă mai era nevoie, faptul că româna a împrumutat mulți termeni din franceză, dar și că, la loc de cinste, se află, în acest lexic, împrumuturile din limbile slave sau din turcă.

Gastronomia sau arta de a găti, de a prepara mâncăruri alese sau însușirea de a le aprecia calitatea, gustul devine o poveste pentru că implică doi mari poli, cel care face (bucătarul) și cel care se bucură de mâncarea gătită (meseanul). E, pe undeva, ca relația dintre autor și cititor, una extrem de ”elaborată”, de complicată, depinzând de multe reguli și învățături. Bucătăria traversează spații geografice și însoțește, într-un fel sau altul, istoria, așadar face parte din lucrurile esențiale, de neignorat ale vieții.

REFERINȚE BIBLIOGRAFICE

[1] Horia Roman Patapievici, *”Omul recent” și sarmalele soacrei* (interviu realizat de Cristiana Isopescu), în ”Bucătăria pentru toți”, revistă lunară de cultură gastronomică, nr. 9 (41), septembrie 2005, p. 31.

[2] Andrei Pleşu, *Tranziţie şi bragă*, în „Dosar Dilema veche”, anul VIII, nr. 362, 20-26 ianuarie 2011, p. II.

[3] ***, *Micul dicționar academic*, Volumul III, Literele I-Pr, București, Editura Univers Enciclopedic, 2003, p. 1102.

[4] ***, *Dicționarul explicativ al limbii române*, Ediția a II-a, București, Editura Univers Enciclopedic, 1996, p. 49.

[5] ***, *Dicționarul explicativ al limbii române*, Ediția a II-a, București, Editura Univers Enciclopedic, 1996, p. 51.

[6] ***, *Dicționarul explicativ al limbii române*, Ediția a II-a, București, Editura Univers Enciclopedic, 1996, p. 376.

[7] Mihail Sadoveanu, *Nopțile de sînziene*, Bucureşti, Editura Minerva, 1979, p. 61.

[8] Horia Roman Patapievici, *”Omul recent” și sarmalele soacrei* (interviu realizat de Cristiana Isopescu), în ”Bucătăria pentru toți”, revistă lunară de cultură gastronomică, nr. 9 (41), septembrie 2005, p. 28.

[9] *Ibidem*, p. 29.

[10] ***, *Dicționarul explicativ al limbii române*, Ediția a II-a, București, Editura Univers Enciclopedic, 1996, p. 468.

[11] George Călinescu, *Bietul Ioanide*, Bucureşti, Editura Eminescu, 1980, p. 19-20.

[12] Sanda Nițescu, *Hribii părintelui Ghermănuță*, în “Dilemateca”, anul II, nr. 16, septembrie 2007, p. 44.

[13] Calistrat Hogaş, *Opere*, București, ESPLA, 1956, p. 301.

[14] Marta Petreu, *De la slănină la filozofie*, în *Filosofii paralele*, Ediția a II-a revăzută și adăugită, Iași, Polirom, 2013, p. 272-273.

[15] Mircea Dinescu, ”Nu există bucătărie fără un pic de haz”, interviu realizat de Anda Dincă, în ”TVmania”, nr. 15 (810), 14 aprilie 2014, p. 9.

BDD-V79 © 2014 Arhipelag XXI Press
Provided by Diacronia.ro for IP 18.97.14.88 (2026-09-13 02:24:51 UTC)