

Mihai Lupescu – precursor al cercetărilor de terminologie culinară

Petronela SAVIN

Universitatea „Vasile Alecsandri” din Bacău

savin.petronela@ub.ro

Abstract: *Din bucătăria țaranului român*, by Mihai Lupescu, represents not only a work of ethnographic interest, but also one of linguistic interest. In the spirit of Frédéric Damé's work, *Încercare de terminologie poporană română*, published in 1898, Mihai Lupescu aspires to depict the way the peasant prepares food, but also to record the terminology of rural life regarding food. The author marks the specific and regional names of the places where the food is prepared, of the installations, tools and materials needed and provides glosses of terminological series for the peasant's food and drink, in specific contexts. All this proves Mihai Lupescu's intuition regarding the importance of variation of popular terminology. The collected linguistic material, the glosses of words and, especially, the organization of food knowledge represent an extremely important source of documentation for understanding the deep relationship between words and things.

Keywords: *Mihai Lupescu, food terminology, traditional cooking, linguistic variation.*

Mihai Lupescu (1861-1922), dascăl-folclorist, culegător pasionat al creației populare, citat în variate culegeri de folclor, coautor al unor studii importante pentru etnologia românească (Pamfile & Lupescu, 1914; Gorovei & Lupescu, 1915), fondator al revistelor „Șezătoarea” și „Ion Creangă”, este autorul unui studiu fundamental pentru tema alimentației, *Din bucătăria țaranului român*, finalizat în 1916, dar publicat abia în anul 2000 (Lupescu 2000). Acum, la un secol de la trecerea în neființă a autorului, ne propunem să privim acest studiu din perspectiva valorii sale de document lingvistic. Limbajele populare tehnice au fost subiect al cercetărilor lingvistice românești destul de târziu, iar terminologia populară a alimentației a rămas un subiect marginal până în prezent.

Prin lucrarea *Din bucătăria țaranului român*, Mihai Lupescu este deschizător de drumuri în cercetarea unei teme de cultură și civilizație românească de maximă complexitate, bucătăria țărănească. Între 1898 și 1904, Mihai Lupescu a publicat în numerele revistei „Șezătoarea”, în secțiunea *Bucătăria țaranului român*, fragmente din culegerile sale referitoare la alimentația din satele pe care le-a cunoscut personal sau din localități din care a primit informații de la colaboratori ai revistei și colegi de școală. Mihai Lupescu a aspirat nu numai să înfățișeze felul în care țaranul pregătește mâncarea, ci și-a propus și să înregistreze terminologia vieții rurale cu privire la alimentație. Autorul subliniază în manuscris denumirile specifice și regionale ale spațiilor

unde se prepară mâncarea, ale instalațiilor, uneltelor, materiilor necesare, oferă glose ale unor întregi serii terminologice pentru mâncăruri și băuturi ale țaranului în contextele lor specifice. Interesant este, din punct de vedere lingvistic, discursul pe care îl propune pentru descrierea alimentației țărănești. Mihai Lupescu descrie faptele folosind termeni populari de mare răspândire, textul său dând impresia unei sinteze a discursului informatorilor săi, și marchează acei termeni pe care îi consideră parte din terminologia specifică a subiectului, cu variantele lor regionale.

Așa cum mărturisește Mihai Lupescu în cuvântul-înainte al studiului, în text sunt valorificate informații pe care le-a cules singur, le-a primit de la colaboratori sau le-a preluat din publicațiile care tratează subiectul, precizând de fiecare dată sursa. Regiunea Moldovei este cel mai bine reprezentată, cele mai multe informații despre rețetele de bucătărie fiind comunicate de soția autorului, Elena Lupescu, născută în comuna Bogdănești, județul Suceava sau știute de la mama sa, Mărioara lui Gh. a Lupei, din Spătărești, același județ. Mihai Lupescu a cules direct date din Broșteni-Suceava și Zorleni-Tutova, unde a funcționat ca învățător, a primit numeroase informații de la colegul său Tudor Pamfile, din localitatea Țepu-Tecuci, de asemenea, de la colaboratori din Baia-Suceava, Drăgănești-Suceava, Pleșești-Suceava, Rădășeni-Suceava, Sodomeni-Suceava, Tătăruși-Suceava, Molnița-Dorohoi, Păunești-Putna, Nemțișor-Neamț, Sodomeni-Pășcani, Pribești-Vaslui. În ceea ce privește celelalte regiuni ale țării, a cules direct informații de la Călimănești-Vâlcea și a primit date din comuna Principele Ferdinand-Teleorman, Bogza-R. Sărat, Beiu-Teleorman, Urziceni-Ialomița, Cuza-Vodă, Ialomița, Mănăstirea-Ilfov, Ulmeni-Ilfov (Lupescu 2000: 175-191). Această rețea a fost completată cu informațiile găsite în principalele lucrări publicate până în acel moment, legate mai ales de terminologie și cultură populară, dintre care amintim: P. Papahagi, *Megleno-Români. Studiu etnografico-filologic* (1902, I: 1-134; II: 135-268), A. Viciu, *Glosar de cuvinte dialectale din graiul viu al poporului român din Ardeal* (1906), T. Pamfile, *Industria casnică la români*. Trecutul și starea ei de astăzi. Contribuțiuni de artă tehnică și populară (1910) și *Agricultura la români Studiu etnografic, cu un adaus despre măsurătoarea pământului și glosar* (1913), Dr. Crăiniceanu, *Igiena țaranului român. Locuința, încălțăminte și îmbrăcăminte. Alimentațiunea în diferite regiuni ale țării și în diferite timpuri ale anului* (1895), Dr. Manolescu, *Igiena țaranului român. Locuința, luminatul și încălzitul ei, îmbrăcăminte, încălțăminte, alimentațiunea țaranului în deosebitele epoce ale anului și în deosebitele regiuni ale țării* (1895), Elena Niculiță-Voronca, *Datinile și credințele poporului Român adunate și așezate în ordine mitologică* (1903), Elena Sevastos, *Călătorii prin Țara Românească* (1888), I. Nenițescu, *De la românii din Turcia europeană. Studiu etnic și statistic asupra Armânilor cu aproape una sută de gravuri și cu o hartă etnografică* (1895) etc.

Tema bucătăriei țărănești l-a preocupat pe Mihai Lupescu decenii și, după o îndelungată perioadă de redactare, a hotărât să trimită în 1916 Academiei spre publicare studiul său numit *Din bucătăria țaranului român*, cu intenția de a fi luat în considerare pentru seria *Din viața poporului român*.

Însă, din cauza războiului și a schimbărilor în politica editorială a Academiei, studiul a rămas în manuscris până în 2000, când a apărut sub aceeași denumire la editura Paidea, în București, cu o prefață de Radu Anton Roman, studiu introductiv și bibliografie de Maria Rafailă și potfață de Antoaneta Olteanu. O altă ediție a cărții apărut în 2001, la Iași, sub denumirea de *Bucătăria tradițională română* la editura Saeculum I.O., fiind îngrijită de Petre Florea. Lui Mihai Lupescu i s-a recunoscut astfel, după aproape un secol de la redactarea studiului său, contribuția sa fundamentală la cercetarea unei teme puțin exploatată în cercetarea românească, alimentația țărănească, domeniu esențial de cultură și civilizație românească.

Petru Ursache, editor al unei colecții a lui Mihai Lupescu de folclor moldovenesc, *Tei-legănat*, publicată în 1975 în Iași, la Editura Junimea, remarcă în prefața volumului, pe lângă valoarea etnografică a lucrării *Din bucătăria țaranului român*, importanța sa pentru studiul terminologiei. Editorul afirmă că Lupescu „pare hotărât să epuizeze problema sub raport terminologic, fapt pentru care lucrarea se prezintă ca un veritabil glosar în maniera celui alcătuit de Fr. Damé (1898).” (Lupescu 1975: XX)

În lucrarea de față ne propunem să arătăm în ce măsură monografia lui Mihai Lupescu reușește să ofere un tablou al terminologiei alimentației țaranului român de la începutul secolului al XX-lea.

Interesul pentru terminologia populară este vizibil în lucrările etnologilor întemeietori, însă ceea ce individualizează lucrarea *Din bucătăria țaranului român* a lui Mihai Lupescu este organizarea materialului despre alimentație după toate regulile unui câmp lexical cultural, caracterizat de Leo Weisgerber (1973: 219) ca suportând influența cea mai accentuată a extralingvisticului. La nivelul unui câmp cultural din domeniul tehnicii precum cel al alimentației, există o suprapunere importantă între conținutul lexical și realitatea culturală reflectată de acesta. Din acest punct de vedere, redarea terminologiei unui astfel de domeniu, în cadrele organizării cunoașterii despre acesta, respectă principiul conform căruia toate mijloacele de exprimare ale unei limbi (respectiv ale unei mentalități) formează un ansamblu, un sistem în care fiecare parte face corp comun cu altele și este condiționat de acestea. Mihai Lupescu organizându-și conținutul studiului după cadrele tehnice și culturale ale preparării și consumării hranei, respectă acest principiu. Secțiunile care reflectă sistemic cunoașterile despre alimentația țărănească sunt următoarele:

- I. Locul unde își pregătește țaranul demâncarea;
- II. Uneltele din bucătăria și sufrageria țaranului;
- III. Lemnele de foc și materialurile din care se fac bucatele; chipul cum se dobândesc;
- IV. Diferite alte materiale trebuitoare la mâncările gospodărești;
- V. Bucatele cunoscute de țărani; facerea lor;
- VI. Băuturile țaranului;
- VII. Prânzurile, mesele și diferite credințe și obiceiuri. (Lupescu 2000:

Încă din secțiunea I. *Locul unde își pregătește țăranul demâncarea*, se remarcă interesul autorului pentru marcarea terminologiei după niște principii intuitive pe care le va aplica pe tot parcursul studiului. În condițiile în care prezintă cunoașterea despre spațiile în care se gătește, Lupescu inserează serii terminologice pentru cuvintele pe care le consideră importante, dorind să înfățișeze tabloul variației lingvistice. De pildă, fraza cu care își deschide studiul este:

Locul unde sătenii își *gătesc, fac, pregătesc, gată* ori își *bucătăresc* demâncarea, iarna, e casa în care șăd și dorm, iar vara în diferite locuri, pe-afară; ei n-au un loc anumit, o cameră, pentru bucătărie, ci își schimbă locul după anotimp. (Lupescu 2000: 25)

În această frază de început se observă interesul pentru seriile sinonimice introduse firesc în discursul despre alimentație. Actul pregătirii mâncării este redat prin seria „*gătesc, fac, pregătesc, gată* ori își *bucătăresc*”, în timp ce spațiul în care se gătește nu are un nume specific, pentru că „ei n-au un loc anumit, o cameră, pentru bucătărie, ci își schimbă locul după anotimp”. În schimb, autorul marchează variația termenilor ce denumesc în diferite zone construcțiile care adăpostesc actul preparării mâncării:

Vara, bucatele se gătesc în diferite locuri; unii gospodari au vatră, horn și cuptior, și în *tinda* casei și aici, cu ușa deschisă, gospodina gătește de-aleguri. Unii săteni au în ogradă un *bordei* în pământ pentru făcut bucatele vara, alții o *poiată* de nuiete, ori *poietică*, lipită și grijită, iar în ea o vatră; unii gospodari fac niște *căsuțe* anumite, mici, văruițe⁴, ori *căsoi*⁵ în care fac vatră și horn pentru gătit bucatele, iar în unele părți *colibi* de lătunoi, în formă conică⁶. Demâncarea se mai poate face într-un *șopron* de scânduri sau într-un *cotlon*⁷ făcut anume din lut, în ogradă, și împrejmuț cu un umbrar de nuiete. În unele sate, bucatele se gătesc în *cuine*⁸ anumită, în *chileriu* din dosul casei, în *șandramă*, care se face tot în dosul casei, în *cuptoriște*⁹, în *șură*¹⁰, în *coșar* anume făcut¹¹, în *pățul*, în *ietac*¹², în *hoarnă*¹³, în *mal*¹⁴ și în mijlocul ogradei, ori la o parte, lângă gard. (Lupescu 2000: 26)

O limită a marcării terminologiei pe care o întâlnim în tot studiul, evidentă și în fragmentul de mai sus, este aceea că în cazul unor termeni e specificată zona lor de proveniență, iar în cazul altora, nu. Presupunem că Mihai Lupescu nu a dat proveniența termenilor pe care îi cunoștea direct, considerându-i de largă răspândire, și a precizat în note corespondentul și localitatea sau sursa documentară, în cazul celorlați termeni. De pildă, informațiile următoare nu sunt documentate prin note: „unii gospodari au vatră, horn și cuptior, și în *tinda* casei”, iar „alții au în ogradă un *bordei* în pământ pentru făcut bucatele”, iar „alții o *poiată* de nuiete”. În schimb, autorul oferă în note date legate de locul de proveniență și modalitatea de culegere a faptelor când vorbește despre „niște *căsuțe* mici, văruițe⁴”, ca în județul Tutova¹, ori în „*căsoi*⁵ în care fac vatră și horn pentru gătit bucatele”, ca în

¹ În nota 4, autorul precizează că informația este rezultatul observației directe: „Căsuțe de acestea se văd în jud. Tutova, lipite și văruițe curat.” (nota 4: 175).

Broșteni-Suceava², „colibi de lătunoi în formă conică⁶”, la munte³, „într-un șopron de scânduri sau într-un cotlon⁷ făcut anume din lut”, ca în Țepu-Tecuci⁴. „Bucatele se gătesc în *cuine*”⁸, în Teleorman, „în *cuptoriște*”⁹, în Molnița-Dorohoi, „în șură¹⁰”, în Bogdănești-Suceava, „în *coșar* anume făcut¹¹”, în Bogza-R. Sărat, „în *pătul*, în *ietac*”¹², în Zorleni-Tutova, „în *hoarnă*”¹³, în Bogza-R. Sărat, „în *mal*”¹⁴, în Bogdănești-Suceava.

După cum se observă, terminologia locurilor unde se pregătește mâncarea face vizibilă tehnica autorului de a trece în revistă prima dată denumirile populare pe care le consideră răspândite pe un teritoriu larg, apoi, pe rând, să denumirile regionale la care a avut acces direct sau prin intermediul colaboratorilor și a surselor documentare.

În secțiunea următoare, *II. Uneltele din bucătăria și sufrageria țaranului*, Mihai Lupescu prezintă în ordine alfabetică instrumentarului alimentar pe care îl descrie pe scurt, în unele cazuri, oferind o serie de denumiri regionale ale obiectului. De exemplu, pentru litera B, instrumentarul prezentat este următorul: *Balerca*, *balerul*, *butoiul*; *Balercuțele* ori *butoieșele*; *Baltagul*; *Banița*, stambolul ori *dimerlia*; *Barda*; *Bărdița*; *Bărbântă*, *berbința*; *Bărbincioara*, *berbicioara*; *Beșica*; *Blidariu*; *Bota*; *Braiul*; *Briceagul*; *Budăielul* ori *budăieșul*; *Budăiul*; *Budăiul de umplut borș*, *borșeriul*, *borșanca*, *borșoaița*; *Budălăul* ori *putineiu*; *Buduroiul*; *Bulatul*; *Bulichierul*; *Burduvul*; *Butea*, *antalul*; *Butelca*. După cum se observă, cuvintele-titlu, care au și variante fonetice sau lexicale, sunt cele ce denumesc instrumente de bază. În privința tratării fiecărui element, de obicei, se descrie obiectul și se precizează contextul utilizării sale în alimentație. Excepție fac instrumentele considerate de maximă importanță, cu valoare materială și spirituală. Acestea au parte de articole mai complexe. Redăm mai jos, spre exemplificare, prezentarea pentru *covată*:

Covata, *copaia*, *postava*²⁶ se face din lemn de răchită, de plop ori de tei, căci se lucră mai ușor. Ea se cumpără de la lingurari cu bani, ori umplând-o cu grăunțe. Când e nouă, ca să nu crape, se pârlește și se unge pe-afară cu baligă de vacă. Ea se ține la beci ori în zemnic, la loc rece și umed, căci la vânt și la soare crapă.

În covată se cerne făină, se frământă și se plămădește pânea, pasca, cozonacii și mălaiul; tot în ea se ține în salamură, iarna, la Crăciun, carnea și slănina de porc, să ia sare. Fiecare gospodar are o covată. Dacă covata crapă, i se pun *scoabe*. Ea se ține în beci.

Covata lungăreață, în care se scaldă băieții mici, e spurcată, și se cheamă *alghie*, *albie* ori *covata băietului*. În ea se culcă și se leagănă. În alghie nu se *sprijină* nimic de mâncat.

În com<una> Țepu-Tecuci, covata mare, de murat slănina și carnea de porc și de făcut mălai, se cheamă *troc*²⁷, *troacă* sau *trocan*.

În jud. Teleorman, covata în care se frământă malaiul ori pânea se zice și *căpistere*²⁸, asemenea și în Vâlcea.

² În nota 5, Mihai Lupescu explică termenul pe care îl știe din satul în care a fost învățător: „Căsoi și căsoaie se fac în regiunea muntoasă din *bârne*, care se lipesc și se *humuiesc* – se dau cu humă, un fel de argilă vânăță, ori cu *mâl*, un pământ alb și lucios, ce se găsește în com<una> Broșteni-Suceava” (nota 5: 175).

³ Această informație este tot rodul observației directe, fapt precizat în nota 6: „Colibi de acestea se văd la munte, făcute din lătunoi.” (nota 6: 175).

⁴ În nota 7 sunt completate informațiile, se dă și o variantă regională: „Cotlonul se face în pământ ori pe pământ, din cărămidă crudă ori din boțuri de lut. Com<unicat> de V. Pamfile, com<una> Țepu-Tecuci. În jud. Suceava se mai zice la cotlon și *coșmandră*” (nota 7: 175).

Covată mare se găsește numai la frunțași. În unele din aceste coveti se scaldă oamenii morți; aceasta e spurcată.

Covățica e o covată mică. În ea se cerne făină, se face aluat, plămădeală, se spală blidele ș.a.

O covată adâncă, largă și scurtă se numește *chersân*. În el se desface popușoi, se frământă mălai ș.a.

În Ardeal, covată de frământat pâne se zice *cățână*²⁹.

În județul Teleorman sunt și covățele pentru sare³⁰. (Lupescu 2000: 37)

După cum se observă, prezentarea începe cu înregistrarea denumirilor pentru obiectul-instrument. Prima denumire, *covată*, este e denumirea uzuală, cu răspândirea cea mai mare. De obicei, această primă denumire este utilizată de autor în toate contextele care presupun referirea la acest obiect în restul studiului. *Copaie* este un termen care i-a fost comunicat de colaboratorii din Teleorman⁵, iar *postavă* este un termen comunicat din Țepu-Tecuci⁶. După cum se observă, Lupescu este interesat să înregistreze denumirile obiectului din diferite regiuni, precizând uneori în note cine i-a transmis informația. La acest nivel se rezumă interesul pentru termeni, pentru ca, mai apoi, să fie descris obiectul („se face din lemn de răchită, de plop ori de tei”), proveniența sa („se cumpără de la lingurari”) și modalitățile de întreținere și păstrare („ca să nu crape, se pârlește și se unge peafară cu baligă de vacă”, „se ține la beci ori în zemnic, la loc rece și umed”). Atunci când este descrisă întrebuințarea obiectului apare întreg câmpul lexical care are în centru instrumentul: „În covată se cerne făină, se frământă și se plămădește pânea, pasca, cozonacii și mălaiul”. Dar, de data aceasta, autorul nu este interesat de terminologie, folosind termeni larg răspândiți pentru a exprima acțiunile („se cerne, se frământă și se plămădește”) și preparatele („pânea, pasca, cozonacii și mălaiul”) care intră în relație cu instrumentul vizat, covata. În schimb, toți termenii care privesc în mod direct obiectul sunt marcați. Covata se repară cu *scoabe*, când e spurcată, în ea se scaldă copiii mici „și se cheamă *alghie*, *albie* ori *covata băietului*”. Atunci când Mihai Lupescu nu face precizări cu privire la regiune sau locul în care este utilizată denumirea, se subînțelege că e o denumire larg răspândită. Pentru denumirile regionale, precizează uneori direct în text regiunea sau locul, iar în note persoana care i-a comunicat denumirea. De pildă, „În com<una> Țepu-Tecuci, covata mare, de murat slănina și carnea de porc și de făcut mălai, se cheamă *troc*²⁷, *troacă* sau *trocan*”, iar în nota 27 se precizează că „în Călimănești-Vâlcea covata acesta se zice *moldă*”. În jud. Teleorman, la covată „se zice și *căpistere*”, asemenea și în Vâlcea, iar „în Ardeal, covată de frământat pâne se zice *cățână* (Viciu 1906). Lupescu identifică o terminologie separată pentru tipurile de covată în funcție de mărime, formă și utilități. Astfel, există *covată mare*, *covățică* iar „o covată adâncă, largă și scurtă se numește *chersân*”.

Capitolele III. *Lemnele de foc și materialurile din care se fac bucatele; chipul cum se dobândesc* și IV. *Diferite alte materiale trebuitoare la mâncările gospodărești* plasează comunicarea legată de alimentație mai aproape de nucleul acesteia.

⁵ Comunicat de învățătorul M. Adameșteanu din Beiu-Teleorman (nota 46: 177).

⁶ Comunicat de V. Pamfile, Țepu-Tecuci (nota 26: 177).

Pe rând, sunt prezentate lemnele și alte materiale cu care se face focul și ingredientele necesare mâncărilor (făinurile, cărnurile, grăsimile, peștele, lăptăriile, brânzeturile, legumele și verdețurile, fructele, bureții). După o prezentare generală, e detaliată fiecare categorie. În secțiunea „diferite alte materiale trebuitoare la mâncările gospodărești” sunt prezentate majoritatea ingredientelor achiziționate din comerț.

Prezentăm în cele ce urmează descrierea dedicată *făinii de grâu* din secțiunea *Făinuirile*:

Făina de grâu se capătă, dacă gospodarul are sămănat grâu, din grăul lui, măcinat la o moară mare și bună, ca să-ți facă făină frumoasă, *piclă*, nu mare. Ea se cerne prin sita cea deasă și se întreb<uștează>, iar tărățele se întreb<uștează> la umplut borș, și se dau ca *zahara*, amestecate cu făină de popușoi, la vaci, să dea lapte. Tărățele de grâu, fierțe, sunt bune de legături amestecate cu *său* ori cu *jumeri*, când te doare pieptul. Mânile crăpate se tămăduiesc dacă le ții sara în tărățe de grâu, opărite cu apă fierbinte. Cine n-are făină de grâu, din grăul lui, le cumpără din târg, cu oca-kilogramul după cum o vrea: făina nr. 1, făină 1 nulă, ori făină 2 nule, cea mai bună.

Din făină de grâu se fac pâne, colaci, pască, cozonaci, litii, prescure ș.a. La sf.<intele> Masle se pune pe masă un blid cu făină de grâu. Din făină de grâu se face și prăjitură cu grăsime, unt ori oloi. (Lupescu 2000: 57)

Secțiunea dedicată făinii de grâu are în vedere descrierea modalității de producere și de procurare a ingredientului, precum și contextele întrebuițării sale. Sunt descrise separat subprodusele din făina de grâu rezultate în urma cernutului, făina și tărățele de grâu. Lupescu subliniază ca termen specific pentru făină atributul *piclă*, un termen tehnic, din magh. *pitte*, legat de calitatea foarte bună a făinii determinată de cernerea prin sita morii (*piclă* are și sensul învechit de „sită”). Tărățele de grâu reprezintă un ingredient cu întrebuițări multiple. Pe lângă faptul că servesc la umplerea borșului, tărățele se dau ca *zahara* la vaci. Termenul *zahara* este de origine turcă (din turc. *zahire*), iar la început însemna „provizii, merinde pentru armată” ca apoi să primească sensul de „mâncare pentru vite”⁷. Tărățele de grâu sunt și ingrediente pentru remedii „amestecate cu *său* ori cu *jumeri*”. Sublinierea termenilor *său* și *jumeri* în acest context marchează și apariția lor pentru prima oară în text. Se revine apoi la produsul de bază, făina de grâu, care poate fi procurată și din comerț, însă, de această dată, calitatea ei e măsurată după standarde convenționale: „făina nr. 1, făină 1 nulă, ori făină 2 nule, cea mai bună”. Interesant este că, de această dată, calitatea făinii în comerț nu este marcată ca terminologie specifică, autorul fiind interesat mai ales de termenii populari. Ultima întrebuițare a făinii este la „prăjitură cu grăsime, unt ori oloi”. Termenul *prăjitură* aici și în tot studiul lui Lupescu se referă la ceea ce astăzi numim *prăjeală* sau *rântaș*⁸.

⁷ Anumite cuvinte de origine turcă care, inițial, aparțineau terminologiei privitoare la alimentația omului au suferit o depreciere semantică, folosindu-se acum pentru alimentația animală. La fel, cuvântul *tain*, care vine din turc. *ta'yin*, *tayin*, era folosit în trecut cu sensul de „porție dată ienicerilor” sau „bani de pâine sau alte avantaje date unui servitor pe lângă leafă” și în structuri precum „tain de pâine”, „tain de carne”, ca mai apoi să însemne numai „hrană aleasă pentru animale”. (Savin 2012: 53)

⁸ Dăm în continuare descrierea *prăjiturii*, așa cum apare la Mihai Lupescu: „Prăjitura cu untdelemn, cu oloi, cu untură ori unt se face mai la toate mâncările, dar mai ales în toate

Ingredientele descrise prefațază cea mai importantă parte a studiului și anume capitolul V. *Bucatele cunoscute de țărani; facerea lor*. Felurile de mâncare în acest capitol sunt ordonate alfabetic după denumire.

Redăm în cele ce urmează lista felurilor de mâncare descrise la literele S, Ș, T: *Salamura, saramura; Salată; Salată de crastaveți sau de pepeni verzi; Saraliile; Saramura; Sarmale; Sârbușca; Scoicile; Scovergi; Scrob, papă, jumări; Scocâca; Sfinții, sfințisorii, mucenicii; Slănina; Supa; Ștevie; Șușoiu; Titirim cu apă rece; Tocana; Tocană de poame coapte; Tocană de mațe de porc; Tocană de scoici; Tocmagii, tăieței; Tochitura; Topchitul; Turtele; Turtă din aluat de borș; Turte cu untură, împăturate; Turtișoarele-n untură; Turtèle, plăcintuțe din făină de grâu*. După cum se observă din această enumerare, în general, se preferă o sigură denumire pentru preparatul descris, dar există și excepții când, alături de prima denumire, se dau și variante, de obicei, regionale.

Ne propunem să analizăm prezentările pentru categoria turtelor sub denumirile: *Turtele; Turtă din aluat de borș; Turte cu untură, împăturate; Turtișoarele-n untură; Turtèle, plăcintuțe din făină de grâu*. Dăm mai jos prezentările acestora, așa cum apar în studiul lui Mihai Lupescu:

Turtele se fac din făină de popușoi, amestecată cu de cea de grâu, din făină de grâu, de orz, de hrișcă și de sacară. Ele se fac din făină multă cu apă rece, frământată puțin și puse la copt în vatră, după ce se dă focul de-o parte. Ele se mănâncă calde, cu sare, cu lapte, cu borș ș.a.

Turtă din aluat de borș se face din făină ce rămâne înăcrită de la borșul vechi, căci unele femei, neavând târâțe, fac borșul și cu făină de popușoi. Făina din borș se frământă cu puțină făină din săcuiet și din ea se fac turte, care se coc ori în cuptor, ori în vatră. Dacă turtele acestea se fac vara, se pun în ele și legume: foi de ceapă, mărar, pătrunjei ș.a. Când sunt coapte, se mănâncă goale ori cu udătură²⁰⁶.

În jud. Ialomița se fac *turte cu untură, împăturate*, și, după ce se coc, se mănâncă²⁰⁷.

Turtișoarele-n untură se fac tot din cocă dospită, se întind subțirele pe masă cu o vergelușă și se coc în tigaie, cu untură topită. Fac femeile cât au untură, foarte des, că-s gustoase și le dau copiilor de le mănâncă, mai peste zi, sau dimineață, când se scoală din somn. Acestor turtișoare li se mai zic și *scoverzi, scovergi, uscături* sau *frunzèle*²⁰⁸.

Turtèle, plăcintuțe din făină de grâu nedospite, pe deasupra unse cu juf. Se fac la 40 de sfinți, de fiecare sfânt câte-o turtea²⁰⁹.

Turtele de aluat, tăietate lat, se zic *dureie*²¹⁰. (Lupescu 2000, p. 152)

Termenul *turtă* este moștenit din latină⁹ și denumește coptura nedospită cea mai comună. Lupescu spune că „*Turtele* se fac din făină de popușoi, amestecată cu de cea de grâu, din făină de grâu, de orz, de hrișcă și de

borșurile. Ea se face așa: se pune în tigaie ori în hârgău oloi, untdelemn, untură ori unt, ceapă tăietă mărunț și făină de grâu ori de popușoi, dată prin sita cea deasă, dacă nu-i de cea de grâu, și se tot mestecă până se rumenește. Când e gata, se pune în mâncare.” (Lupescu 2000: 147).

⁹ Româna moștenește din latină termenul *turtă*, la fel ca și alte limbi romanice (lat. turta, cf. it., prov., sp., pg. torta, fr. tourte).

sacără”. „Ele se fac din făină multă cu apă rece frământată puțin și puse la copt în vatră”, prin urmare, nu necesită mult efort și nici condiții speciale de coacere (spre deosebire de mălai, de exemplu, la care făina de porumb se opărește și apoi se coace în cuptor). Se subînțelege, așa cum arată și etimologia termenului, că e *turta* e rotundă (lat. *turta=torta* (panis) „pâine rotundă”) și plată.

După descrierea turtelor comune, urmează în lucrarea lui Lupescu „specialitățile”. *Turta din aluat de borș* are ca element specific, reflectat și în denumire, ingredientul de bază, făina de porumb „ce rămâne înăcrită de la borșul vechi”. *Turtele cu untură, împăturate* includ în denumire, de asemenea, ingredientul sau tehnica distinctivă (se subînțelege că sunt unse cu untură și așezate unele peste altele). O prepoziție poate face diferența ca în cazul unei denumiri precum *turtișoare-n untură*, pentru care untura nu mai este ingredient, ci agent de prăjire. Pentru aceste turte există și denumirea de *scoverzi, scovergi*¹⁰, cuvânt din categoria împrumuturilor sud-slave care are legătură cu v.sl. și mbg. *skovrada* „tigaie”, dovedind o evoluție a sensului de tip metonimic: „tigaie” > „plăcintă care se prăjește în tigaie” (Mihăilă 1973: 70). Celelalte denumiri pe care le înregistrează Lupescu pentru acest preparat, *uscături sau frunzele*¹¹, privesc imaginea și consistența turtișoarelor prăjite.

Ultimul tip de turte îl reprezintă „*turtèle, plăcintuțe din făină de grâu nedospite, pe deasupra unse cu juf*” care „se fac la 40 de sfinți, de fiecare sfânt câte-o turtea”. Sursa acestei informații fiind *Glosarul de cuvinte dialectale...* al lui Alexiu Viciu (1906: 145)¹², este vorba, așadar, de un nume de coptură din zona Ardealului, un diminutiv, *turtèle*, care are corespondent în *Sfinții, sfințișorii, mucenicii*¹³ din Moldova. Tot un diminutiv pare să fie și forma *dureie*, preluată din același glosar, pentru „turtele de aluat, tăiete lat”. Acest tip de turte, prin faptul că sunt „unse cu juf” (*jufă, julfă*)¹⁴, duc cu gândul la „*Pelincele Domnului, turte de Crăciun, turte de Ajun, scuticele Domnului*” care „se fac în ajunul Crăciunului” și „sunt niște turtițe subțiri și coapte, muete în apă îndulcită cu miere ori zahăr” printre care „se pune și brânză de julfă” (Lupescu 2000: 142). Lupescu le numește în primul rând *Pelincele Domnului* și le așază alfabetic la litera P, pentru că e denumirea cea mai cunoscută, privilegiind valoarea ritualică a acestor turte de Crăciun.

Așadar, și în cazul turtelor, Lupescu înregistrează pe prima poziție numele pe care îl consideră de largă răspândire, la care adaugă denumiri regionale cărora, de cele mai multe ori, le menționează sursa în text sau în note. Numele pentru diferitele tipuri de turte prilejuiesc observarea felului în care, pe terenul limbii române, se creează o terminologie specifică.

Penultima parte a studiului, VI. *Băuturile țaranului*, trece în revistă principalele băuturi alcoolice și nealcoolice întâlnite în mediul țărănesc. Lista de

¹⁰ Comunicat de S. Negoescu, Bogza-R. Sărat (nota 187: 189).

¹¹ În nota 208, autorul completează lista de nume, precizând că „În Moldova li se mai zic *minciunile și uscățele*.” (nota 208: 190).

¹² Nota 209: 190.

¹³ „*Sfinții, sfințișorii, mucenicii* sunt niște colăcei în formă de 8, care se fac la 40 de sfinți. Ei se ung cu miere și cine are pune și miez de nucă pisat; se dau de pomană, mâncându-se.” (Lupescu 2000: 150)

¹⁴ *Juf* poate fi o variantă a formei *jufă* care circula în Transilvania (motivată etimologic, din magh. *zsufa*).

nume este destul de restrânsă și cuprinde următoarele intrări: *Apa; Basamacul; Berea; Braga; Cafeaua; Cei rusesc; Limonada; Miedul; Must de mere, must de pere, pădurețe și poame; Olăghină; Rachiul; Romul și coniacul; Trincu, țigher, țihir; Țuica; Vinul*. De o atenție sporită beneficiază rachiul și vinul.

Redăm mai jos prezentarea pentru *vin*:

Vinul, care, cât e turbure, se zice *must* sau *turburel*. Cu cât vinul e mai vechi, cu atât e mai bun. „Numa' *vinul bătrân* e bun; vita și omul bătrân nu-s de nimic”. Vinul poate fi alb, chilimbariu, roș, negru, ghiurghiuliu ș.a.

Vinul se bea la masa cea mare, la cumătrii și praznice. Acasă rar îl aduce țăranul să-1 beie cu ai lui, ci-1 *cînstește* mai mult cu alții, la cârciumă. Ia doar când îi vin oaspeți aleși, de trimete să aducă și acasă un ulcior de vin.

Cu vin se face Sf. Grijanie – împărtașanie; cu vin – *pause* – se stropește mortul, când îl dă în groapă, și se dă și oamenilor bolnavi, ca să se *întrămeze*.

Vin fiert cu zahăr și chiperi îi bun când ești *ciumurluit*.

Când vinul e rău i se zice *borș ori țâșpoacă, poșoarcă și poșârcă*. (Lupescu 2000: 159)

După cum se observă, Lupescu marchează termenii privitori la vin în relație directă cu elementele ce țin de contextul producerii și întrebuințării sale. Vinul, după stoarcerea strugurilor, este *must* sau *turburel*, lăsat mult timp, devine *vin bătrân*. Vinul e o băutură care rar se bea acasă „ci-1 *cînstește* mai mult cu alții, la cârciumă”, prilejuind crearea sau menținerea relațiilor. În Biserică e folosit la împărtașanie și „cu vin – *pause* – se stropește mortul”. *Întrămează* pe cei bolnavi, dar „când vinul e rău i se zice *borș ori țâșpoacă, poșoarcă și poșârcă*”. Așadar, în câteva rânduri, Lupescu trece în revistă nucleul terminologiei populare a vinului în contextul comunicării despre rolul acestei băuturi în viața țăranului.

În ultima parte a studiului, VII. *Prânzurile, mesele și diferite credinți și obiceiuri*, interesul pentru marcarea terminologiei este mai redus, totuși, prezentarea diferitelor contexte și comportamente alimentare ne prilejuiește înregistrarea unor termeni specifici. De pildă, în secțiunea *Prânzurile* sunt denumite categoriile de mâncare ale țăranului:

Mâncarea țăranului se alcătuieste din *mămăligă* ori *pâne, malai, chităn* ș.a. și din *udătură*, care cuprinde toate felurile de mâncări, și *sorbitura, sorghitură*, care cuprinde toate borșurile, ciorbele ș.a. La plăcinte, învârtite, alivenci ș.a. li se mai zic și *cocături*¹. (Lupescu 2000: 161)

Așadar, *mămăliga* este baza alimentației, ea poate fi înlocuită de *pâne, malai, chităn*, combinându-se cu *udătura* și *sorbitura*. Este foarte interesantă această delimitare pe care o regăsim între categoria *udătură*, „care cuprinde toate felurile de mâncări”, îndreptățind definiția lui Lazăr Șăineanu „tot ce servă țăranului spre a face mămăliga să lunece pe gât (ceapă, borș, varză, castraveți; cartofi, terciu)”, cf. DU, și *sorbitură, sorghitură*, categorie subordonată, „care cuprinde toate borșurile, ciorbele ș.a.”

În același capitol, sunt descrise mesele țărănești în context festiv sau ritualic. Sunt prezentate: *Masa oaspeților, masa fețelor alese, masa surtucarilor; Masa la cumătrii; Masa ursitoarelor; Masa lăutarilor; Masa*

preotului la maslu și ajunuri; Mesele de la Moși; Masa copiilor; Masa peștorilor; Masa de logodnă; Masa de hobot; Masa cea mare; Masa vorniceilor și a druștelor; Masa bucătărițelor; Masa colacilor de botez și de nuntă; Masa la dusul de cale primară; Mesele la hramuri; Masa la sfințirea fântânii; Praznicele, mesele la morți și după morți; Grijile sau praznicele celor în viață; Masa mortului. Sintagmele denumind diversele tipuri de mese festive sau de sărbătoare funcționează relativ liber, dovadă fiind și descrierile oferite de studiul lui Mihai Lupescu.

Această ultimă parte a cărții se încheie cu o secțiune dedicată obiceiurilor țărănești legate de luarea mesei, prilej cu care este surprinsă atitudinea sa față de mâncare prin apelul la o întreagă serie de expresii și proverbe fundamentate pe imagini alimentare.

Concluzia acestei treceri în revistă a modului în care tratează terminologia alimentară Mihai Lupescu în studiul său *Din bucătăria țaranului român* este aceea că organizarea materialului oferă o perspectivă sistemică asupra unui domeniu al cunoașterii reflectat prin actul numirii. Plecând de la locul unde se pregătește mâncarea, ajungând la unelte, materialele din care se fac bucatele și apoi la mâncărurile și băuturile țaranului în diferite contexte, studiul pune în lumină o întreagă terminologie populară în contextul firesc al comunicării despre viața țaranului. Interesul lui Mihai Lupescu pentru variantele termenilor dovedește intuiția sa cu privire la importanța variației lingvistice în cazul terminologiei populare. Materialul lingvistic cules, glosările cuvintelor și mai ales organizarea cunoașterilor legate de alimentația țaranului reprezintă o sursă de documentare extrem de importantă pentru înțelegerea relației profunde dintre cuvinte și lucruri care stă la baza principiilor după care se formează o terminologie populară.

BIBLIOGRAFIE

- Crăiniceanu 1895: Dr. Gheorghe Crăiniceanu, *Igiena țaranului român. Locuința, încălzăminte și îmbrăcăminte. Alimentațiunea în diferite regiuni ale țării și în diferite timpuri ale anului*, București, Carol Göbl.
- Damé 1898: Fr. Damé, *Încercare de terminologie poporană română*, București, Stabilimentul Grafic I. V. Socec.
- DU 1943: Șăineanu, Lazăr, *Dicționarul universal al limbii române*, Craiova, Editura Scrisul Românesc.
- Gorovei & Lupescu 1915: Artur Gorovei & M. Lupescu, *Botanica Poporului Român*, Folticeni, Tip Iosif Bendit.
- Lupescu 1975: Mihai Lupescu, *Tei-legănat. Folclor moldovenesc*, ediție îngrijită și prefațată de Petru Ursache, Iași, Junimea.
- Lupescu 2000: Mihai Lupescu, *Din bucătăria țaranului român*, prefață de Radu Anton Roman, studiu introductiv și bibliografie de Maria Rafailă, postfață de Antoaneta Olteanu, București, Editura Paideia.
- Lupescu 2001: Mihai Lupescu, *Bucătăria tradițională română*, text stabilit, prefață și indice de Petre Florea, Iași, Editura Saeculum I.O.,
- Manolescu 1895: Dr. N. Manolescu, *Igiena țaranului. Locuința, luminatul și încălzitul ei, îmbrăcăminte, încălzăminte, alimentațiunea țaranului în deosebitele epoce ale*

- anului și în deosebitele regiuni ale țării*, scriere premiată și tipărită de Academia Română, București, Carol Göbl.
- Mihăilă 1973: G. Mihăilă: *Studii de lexicologie și istorie a lingvisticii românești*, București, Editura Didactică și Pedagogică.
- Nenițescu 1895: Ioan Nenițescu, *De la Români din Turcia europeană. Studiu etnic și statistic asupra Armânilor cu aproape una sută de gravuri și cu o hartă etnografică*, București, Inst. de Arte Grafice Carol Göbl.
- Niculiță-Voronca 1903: Elena Niculiță-Voronca, *Datinile și credințele poporului Român adunate și așezate în ordine mitologică*, Vol. 1. Partea I și II. (Facerea lumii. Pământul), Partea III. (Aerul), Partea IV. (Apa), Partea V. (Focul), Editura proprie Mihalcea lângă Cernăuți, Cernăuți, Tip. Isidor Wiegler.
- Pamfile 1910: Tudor Pamfile, *Industria casnică la români. Trecutul și starea ei de astăzi. Contribuțiuni de artă tehnică și populară*, București, Tipografia „Cooperativa” (Academia Română, Din viața poporului român. Culegeri și studii. VIII).
- Pamfile 1913: Tudor Pamfile, *Agricultura la români. Studiu etnografic, cu un adaus despre măsurătoarea pământului și glosar*, București, Librăriile Socec și C. Sfetea, Otto Harrassowitz, Viena, Gerold, Leipzig (Academia Română, Din viața poporului român. Culegeri și studii. XVI).
- Pamfile & Lupescu 1914: Tudor Pamfile & Mihai Lupescu, *Cromatica poporului român*, București, Librăriile CROM, Socec & Comp. și C. Sfetea, Leipzig, Otto Harrassowitz, Viena, Gerold & Comp. (Academia Română. Din viața poporului român. Culegeri și studii. XXIV)
- Papahagi 1902: Pericle N. Papahagi, *Megleno-Români. Studiu etnografico-filologic*, Partea I, București, Inst. de Arte Grafice Carol Göbl, S-sor Ion St. Rasidescu (Academia Română, extras din *Analele Academiei Române*. Seria II. Tom. XXV. Memoriile Secțiunii Literare, pp. 1-134); Partea II, București, Inst. de Arte Grafice Carol Göbl, S-sor Ion St. Rasidescu (Academia Română, extras din *Analele Academiei Române*. Seria II. Tom. XXV. Memoriile Secțiunii Literare, pp. 135-268)
- Savin 2012: Petronela Savin, *Universul din lingură. Terminologia privitoare la alimentația omului*, Institutul European, Iași, 2012
- Sevastos 1888: Elena Didia Odorica Sevastos, *Călătorii prin Țara Românească*, Iași Tipografia Națională.
- Viciu 1906: Alexiu Viciu, *Glosar de cuvinte dialectale din graiul viu al poporului român din Ardeal*, București, Carol Göbl (Extras din *Analele Academiei Române*. Memoriile Secțiunii literare. Seria II. Tom. XXIX).
- Weisgerber 1973: Leo Weisgerber, *Vom inhaltlichen Aufbau des deutschen Wortschatzes, în Wortfeldforschung. Zur Geschichte und Theorie des sprachlichen Feldes*, Darmstadt, Hrsg. von Lothar Schmidt, Wissenschaftliche Buchgesellschaft.

The research for this paper was supported by funding from the project PN-III-P2-2.1-PED-2019-5092, contract no. 569PED/2020, Digital collection of food heritage Romanian and transfer to society - FOODie.