

## RECENZII / COMPTES RENDUS / REVIEWS

MARIANA NEȚ (coordonator), *Limba cărților de bucate românești*, București, Editura Academiei Române, 2019, 459 p.

Volumul coordonat de Mariana Neț se circumscrie unei teme de cercetare extrem de interesante și, în același timp, actuale în lingvistică – limbajul culinar. Autoarele Antonia Ciolac, Emanuela I. Dima, Mariana Neț, Gabriela Petrescu și Teodora Toroipan au strâns în acest volum rezultatele cercetărilor realizate în perioada 2012-2018 la Institutul de Lingvistică al Academiei Române „Iorgu Iordan – Alexandru Rosetti”, multe dintre acestea publicate anterior în reviste de specialitate și în volume colective. Studiile se bazează cu precădere pe cărți de bucate românești (compilate, traduse, originale) din secolele al XVIII-lea – al XXI-lea, publicate între 1841 și 2015, precum și pe bloguri culinare, rețete online, emisiuni culinare televizate.

Volumul este structurat în mai multe secvențe (șapte secțiuni fiind delimitate prin titluri): după partea introductivă, prima secțiune se numește *Noțiuni generale*, următoarea *Semantică*, a treia secțiune, cea mai amplă ca dimensiuni, este *Lexic, expresii, frazeologie* (divizată în trei subsecțiuni: *Culori, Cantități, Câmpuri lexico-semantice și referențiale*), urmată de *Gramatică, Pragmatilistică, retorică, Termeni străini în limbajul profesional culinar, Scris vs oral în limbajul gastronomic românesc*. După secțiunea de referințe, există o anexă (de fapt, un mic studiu de mentalități legat de discursul despre dietă în textele culinare vechi) și un rezumat al lucrării în limba engleză. La cuprins se indică autoarea fiecărui capitol din volum. Așa cum se poate remarca din titlurile secțiunilor, aspectele lexico-semantice au ponderea cea mai importantă în analizele din acest volum. Unul dintre principalele obiective ale lucrării este „să evidențieze cuvinte și expresii (în unele cazuri efemeride lexicale) încă neînregistrate în dicționarele limbii române (și, uneori, chiar în dicționarele de specialitate), să discute sensuri și formulări la care alte lucrări de specialitate fie nu se referă, fie o fac din perspective diferite” (p. 7). Se consideră că limbajul culinar românesc modern s-a format în perioada 1841-1935, limitele intervalului fiind reprezentate de anul publicării în foileton a cărții de bucate semnate de Kogălniceanu și Negruzzi (*200 de rețete cercate de bucate, prăjituri și alte trebi gospodărești*), respectiv de anul apariției *Dictaturii gastronomice* a lui Constantin Bacalbașa (p. 9).

Partea introductivă (realizată de Mariana Neț) oferă informațiile necesare despre textele care au fost folosite în cercetare, pornind de la manuscrisul din secolul al XVIII-lea, *Carte întru care să scriu mâncările de pește i raci, stridii, melci, legumi, erburi și alte mâncări de sec și de dulce dupre orânduiala lor*, faimoasele lucrări de la jumătatea secolului al XIX-lea ale lui Kogălniceanu și Negruzzi, respectiv Manolachi Drăghici, cărți de bucate reeditate

(dovadă a succesului de care s-au bucurat) la finalul secolului al XIX-lea, la începutul secolului al XX-lea – de exemplu, Ecaterina Steriad, Sanda Marin –, trecând prin lucrări ale perioadei comuniste și ale epocii contemporane. Această parte introductivă nu oferă informații utile doar unui cititor specializat în domeniul lingvisticii, ci se adresează, prin deschidere antropologică, și unui public nespecialist, interesat de domeniul culinar.

Prima secțiune, *Noțiuni generale*, include trei capitole care vizează, pe de o parte, o trecere critică în revistă a principalelor lucrări lexicografice românești dedicate domeniului culinar (dicționare, glosare, lexicoane), de uz școlar, bilingve sau multilingve – realizată de Mariana Neț, și, pe de altă parte, o analiză a raporturilor semantice existente între termenii *mâncare* și *bucate* (interferențele și distincțiile semantice) și un inventar al termenilor care funcționează ca nume de agent (*menajeră, gospodină, stăpâna casei, bucătar/bucătăreasă*) în textele culinare din secolul al XIX-lea – prima parte a secolului XX (capitolele Emanuelei Dima).

A doua secțiune, denumită *Semantică*, are ca subtitlu *Lexicologie*, incluzând trei capitole (contribuțiile Mariane Neț): „Cuvinte și expresii dispărute din lexicul gastronomic românesc actual” (de exemplu, verbele cu origine neogreacă *analoghisi/analoghica, lambricarisi*, neînregistrate de dicționarele epocii; substantivele *câtine* și *câtățime* ‘cantitate’), „Substantive formate cu sufixul verbal *-tură* în vocabularul culinar românesc” (de exemplu, *cioplitură* reg. ‘slănină’, ‘parte de slănină mai subțire, de la burtă’; *curățitură; făcăluitură* reg. ‘piure’; frământătură ‘aluat’; *pisătură* ‘tocătură’; *prăjitură* ‘prăjeală’, ‘mâncare prăjită’, ‘aluat prăjit’; *răzătură; tocătură; topitură*), „Variante sincronice și diacronice în vocabularul gastronomic românesc. Grupuri verbale formate cu substantivele *ploaie* și *zăpadă*” (observarea unor formule diverse care au la origine expresii din limba franceză: *en pluie, en neige, à la neige*, și care relevă creativitatea lexicală, dar și variantele regionale ale unui limbaj încă nefixat în secolul al XIX-lea). Se atrage atenția asupra bogăției textelor gastronomice și a necesității ca lexicul culinar să fie atent studiat pentru a se introduce în lucrări lexicografice diverse sensuri (unele vechi, altele regionale) sau cuvinte care lipsesc, pentru urmărirea unor efemeride lexicale, dar și a restrângerilor sau extinderilor semantice.

Așa cum menționam mai sus, secțiunea a treia a lucrării (*Lexic, expresii, frazeologie*) este cea mai amplă, fiind divizată în trei subsecțiuni. Cea despre *Culori* se deschide cu un capitol care vizează importanța dimensiunii vizuale în domeniul culinar, urmărindu-se utilizarea termenilor *aspect, floare, față, culoare* în vocabularul culinar, pentru a se pregăti inserarea capitolelor care vizează efectiv numele de culori și familii lexicale ale unor adjective frecvent întâlnite (*alb, verde, rumen*, dar și *galben, auriu, brun, maro(n), roșu* etc.). Subsecțiunea *Cantități* atrage atenția asupra schimbărilor terminologice produse de adoptarea în a doua jumătate a secolului al XIX-lea a sistemului zecimal (evoluția vechilor unități de măsură și rezistența unor lexeme în limbajul popular sau grație unor expresii: *dram; fertal; gran; litră; lot/loți; ocalocale; vadră, vedre*), precum și asupra modalității mai puțin exacte de a exprima cantitatea: prin intermediul unor adjective sau adverbe (*necesar, îndestul, îndestulător, suficient, trebuitor, trebuincios* etc.); prin intermediul unor sintagme și expresii care conțin nume de fructe sau de alimente (*cât un măr domnesc, cât nuca, cât o nucă, de mărimea unei nuci, cât un ou (de găină), cât o măslină, cât un bob de mazăre*) sau părți ale corpului (*o mână de, un pumn de*); diversitatea mijloacelor de a exprima cantitățile foarte mici (*un vârful de, o fărâmiță de, o idee de, un praf de* etc.) sau ceea ce

se lasă la aprecierea receptorului (*cât cuprinde, după gust* etc.). Subsecțiunea *Câmpuri lexico-semantice și referențiale* conține un capitol dedicat verbului *a tăia* și familiei sale lexico-semantice (se pune accentul pe polisemantismul verbului), un capitol dedicat altor verbe care pot fi incluse în câmpul semantic al „tăierii” (*bucățăli, îmbucăți, face bucăți* etc.), un capitol centrat asupra unor verbe de mișcare și a derivatelor acestora (*arunca, azvârli, slobozi, așeza* etc.), iar un altul analizează lexeme din sfera auditivă prezente în discursul gastronomic (*sună, cânta, fluiera, pocni, sfârâi* etc.). Ultimul capitol al secțiunii este dedicat terminologiei *sării*. Primele două subsecțiuni sunt realizate de Mariana Neț, iar a treia de către Gabriela Petrescu.

Secțiunea denumită *Gramatică* include cinci capitole (primele patru reprezentând contribuțiile Emanuelei Dima, iar ultimul aparținându-i Teodorei Toroipan) care analizează: particularități morfologice de adaptare a neologismelor (cu precădere de origine franceză) în textele culinare de la jumătatea secolului al XIX-lea; particularități fonetice, morfologice, lexicale și sintactice ale textelor culinare de la jumătatea secolului al XIX-lea; evoluția limbajului (dispariția unor particularități dialectale moldovenești) în ediții succesive ale cărții *Buna menajeră* de Ecaterina Steriad(y), publicată inițial la Galați în 1871, republicată ulterior la București; particularități lexico-semantice și sintactice (structura argumentală, nelexicalizarea complementului direct) ale verbului *a presăra*; realizările circumstanțialului cantitativ (în grupurile verbal, adjectival și adverbial).

Secțiunea *Pragmastilistică, retorică* cuprinde două capitole, unul vizând evoluția tiparului structural al textelor culinare (realizat de Emanuela Dima), iar celălalt analizând rețetele culinare online (realizarea incipitului) (contribuția Teodorei Toroipan). Rețetele de la jumătatea secolului al XIX-lea relevă preferința pentru un tipar de tip imperativ (utilizarea verbelor la imperativ, dar și la indicativ sau conjunctiv cu valoare injonctivă), dar, treptat, se impun structurile impersonale, care predomină în textele interbelice. Tranziția de la personal la impersonal indică o diminuare a importanței componente personale, o diminuare a forței ilocuționare a textelor, precum și o transformare a domeniului și a mentalității societății. În cazul rețetelor online, se remarcă atât importanța componente personale, cât și dimensiunea argumentativă care apropie aceste texte culinare online de discursul publicitar. Structurile descriptive de tip ornamental sunt frecvente, uneori combinate cu cele de tip reprezentativ, nelipsind nici secvențele narative. Având în vedere numărul extrem de mare de bloguri culinare, autorii simt nevoia de a-și manifesta creativitatea și originalitatea în incipitul rețetelor propuse.

Ultimele două secțiuni ale lucrării (*Termeni străini în limbajul profesional culinar și Scris vs oral în limbajul gastronomic românesc*), realizate de Antonia Ciolac, sunt complementare: sunt analizați, din perspectivă sociolingvistică, termenii străini din limbajul culinar românesc actual, atât pe baza unui corpus scris, cât și pe baza unui corpus oral (emisiuni de profil, televizate în perioada 2011-2014). Pe baza textelor culinare, sunt înregistrați termenii cu origine franceză și italiană, precum și xenisme (sunt inventariate și împrumuturi mai vechi, de exemplu din greacă, turcă sau germană, dar și împrumuturi mai recente din greacă, turcă, germană, engleză, spaniolă, arabă, limbi asiatice etc.). Analiza corpusurilor scrise, respectiv orale, relevă faptul că, în general, dintre termenii străini, cel mai frecvent folosiți sunt cei de origine franceză, urmați de cei de origine italiană și engleză. Termenii de origine franceză sunt foarte des utilizați în

emisiunile cu caracter informativ, în care protagonistul este un profesionist în domeniul culinar. Sunt oferite numeroase date statistice privind frecvența termenilor, atât în corpusul scris, cât și în cel oral. Concluziile cercetării corpusului oral validează o observație realizată în urma analizei corpusului scris: xenismele sunt extrem de frecvente în comunicarea specialiștilor.

Volumul *Limba cărților de bucate românești* suscită interesul celor familiarizați cu domeniul lexicologiei și lexicografiei, dar reprezintă o sursă interesantă și pentru cei interesați de dialectologie, stilistică, retorică sau pragmatică, de morfologie sau sintaxă. Alăturarea studiilor publicate anterior în reviste de specialitate sau volume colective conduce uneori la repetarea unor informații (cu precădere a acelor care privesc corpusul folosit), dar acest lucru poate reprezenta un avantaj pentru cititorii interesați de anumite capitole, fiecare capitol fiind astfel autonom.

Lucrarea oferă numeroase elemente de noutate prin atenția acordată atât textelor culinare mai vechi, cât și noilor forme de manifestare a discursului culinar, din perspective lingvistice diferite, care surprind complexitatea acestui subcod al limbii literare.

MIHAELA-VIORICA CONSTANTINESCU

Facultatea de Litere,  
Universitatea din București

CĂTĂLIN D. CONSTANTIN, *Orașe în rezumat. Piețe din Europa și istoriile lor*, București, Peter Pan Art, 2017, 512 p.

Funcția pieței ca spațiu concret, dar și simbolic, de întâlnire a unor secvențe de viață individuală și al unui curs istoric colectiv, concentrează, pentru antropolog, un imaginar hibrid greu de descompus, din cauza unui impediment comun explorării celor mai cunoscute mari piețe europene. Sunt forme culturale circumscrise unor istorii de sute de ani, martore ale transformărilor unor societăți perturbate de crize, de războaie, de cutremure, de incendii ori de invazii, dar și animate de festivități menite să reia ciclic timpul vechi, reinstituind astfel deasupra spațiului pieței, devenit, prin rit ori ritual, mereu nou.

Popularea piețelor nu este, pe de altă parte, o condiție *sine qua non*, pentru ca această istorie a comunităților pe care le reprezintă să se conserve: exemplul piețelor din satele din Munții Pindului, expus de Cătălin D. Constantin într-un capitol distinct al studiului *Orașe în rezumat. Piețe din Europa și istoriile lor*, dezvăluie o stare paradoxală a unor spații care, deși esențiale pentru păstrarea identității unor popoare ori a unor populații, nu au nevoie să fie continuu scurt-circuitate de vibrații ori de energii umane. Neaccidental poate, centrul acestor piețe imaginate de aromâni denunță o gestație identitară intermitentă și, tocmai din acest motiv, miraculos supraviețuitoare unor vremuri în care aromânii riscau să fie eliminați din istoria Balcanilor. Cultura lor suferă,