

Mariana NET
 (Academia Română Institutul de Lingvistică
 „Iorgu Iordan – Alexandru Rosetti”)

**Aspect, față, floare, culoare
 în vocabularul gastronomic
 românesc**

Abstract: (Aspect, Face, Flower, Colour in the Romanian Gastronomic Vocabulary) The paper discusses the words designating food aspect, viz. față (face), floare (flower), culoare (colour), and their variants, compounds, and determinants. These words' lexicographic and contextual meanings (both denotative and metaphoric ones) are analysed, their grammatical categories and spellings are also discussed, while equally reviewing the most frequent syntagms and phrases they are part of.

This research is made from a diachronic perspective. The words and phrases under discussion have been identified in Romanian cookbooks issued along three centuries (from the early 18th century to the early 21st century).

The aim of this research is twofold. First, it intends to demonstrate the internal coherence of the Romanian gastronomic lexicon and its relationships with various linguistic registers, both synchronically and diachronically. Second, it aims at reconsidering some lexicographical definitions (especially from the Romanian thesaurus dictionary), while laying stress on the relevance of studying the gastronomic vocabulary for an adequate lexical-semantic, stylistic, and grammatical analysis of Romanian.

Keywords: Romanian language, lexical-semantic analysis, diachrony, cookbooks, lexical variants

Rezumat: Comunicarea discută lexemele referitoare la aspectul mâncării – față, floare, culoare. Sunt analizate sensurile lexicografice și cele contextuale – denotative și metaforice –, categoriile gramaticale și grafia lexemelor și sunt trecute în revistă expresiile și sintagmele cele mai frecvente în componența cărora intră fiecare lexem în parte.

Analiza este întreprinsă dintr-o perspectivă diacronică. Cuvintele și expresiile analizate au fost reperate în cărți de bucate românești redactate pe parcursul a trei secole (18-21).

Cercetarea are un scop dublu. Își propune să demonstreze coerența internă a lexicului gastronomic românesc și relațiile acestuia cu diferitele registre ale limbii române în sincronie și în diacronie și urmărește să completeze și să nuanțeze definițiile din dicționarele românești (dicționarul-tezaur, în primul rând), arătând importanța pe care o are studiul vocabularului gastronomic pentru analiza lexico-semantică, stilistică și gramaticală a limbii române.

Cuvinte-cheie: limba română, analiză lexico-semantică, diacronie, cărți de bucate, variante lexicale.

Introducere

Gastronomia este un domeniu al sincretismelor; se adresează, desigur, în primul rând gustului, dar, în mare măsură, și mirosului și, evident, văzului. Aspectul mâncării este important nu numai din punct de vedere estetic, ci și pentru că indică stadiul în care se află un aliment: crud, gătit, pe jumătate fiert, ars, alterat etc.

Articolul de față propune o discuție, din perspectivă lingvistică, privitoare la substantivul *aspect* și sinonimele acestuia – *față, floare, culoare* – în vocabularul gastronomic românesc, în diacronie.

Corpusul studiat cuprinde majoritatea cărților de bucate, de la primul text de acest gen publicat pe teritoriul actual al României – este vorba, desigur, despre lucrarea *200 rețete cercate de bucate, prăjituri și alte trebi gospodărești*, apărută pentru prima dată la Iași în 1841 sub semnătura lui Mihail Kogălniceanu și a lui Costache Negruzzi – până la broșurile cu rețete de bucătărie distribuite gratuit, în zilele noastre, în supermarketuri.

Trebuie precizat încă de la început că niciunul dintre substantivele menționate – *față, floare, culoare* – nu figurează ca echivalent pentru *aspect* în *Dicționarul de sinonime* publicat

de Luiza Seche și Mircea Seche în 1982. O explicație pentru această absență constă în caracterul învechit, ieșit din uz, al lexemelor *față*, *floare* și *culoare* cu sensul de „aspect”. După cum vom arăta în continuare, situația este însă mult mai nuanțată: substantivele amintite au păstrat acest sens în diferite expresii idiomatice până târziu, la jumătatea secolului 20, iar câteva dintre aceste expresii supraviețuiesc și în limbajul gastronomic românesc contemporan.

Aspect

Din perspectiva contemporană, în care ne situăm, termenul generic este cel de *aspect*, care apare în majoritatea lucrărilor de gen din zilele noastre. L-am întâlnit pentru prima dată, însoțit de determinantul *frumos*, în perioada interbelică: „[...] se amestecă și cu icrele lăsate la o parte. Acestea fiind întregi, bob cu bob, dau **un aspect frumos** icrelor bătute.” (Marin 1936, 27).

De atunci încolo, cuvântul *aspect* va fi folosit frecvent – de regulă, urmat de un determinant din aceeași sferă semantică. Apare, de exemplu, la jumătatea anilor '80, în cartea Silviei Jurcovan: „Pentru a-i da mâncării **un aspect plăcut**, în ceapa călită se pune un vârf de linguriță de boia.” (Jurcovan [1985] 2012, 114). Interesant este însă că aceeași autoare folosește substantivul *aspect* și cu determinant zero: „[...] se pune [în ciorba de lobodă] un vârf de linguriță de boia dulce [...] **pentru aspect**.” (Jurcovan [1985] 2012, 60). Evident, în structura de adâncime, determinantului zero îi corespunde tot un adjectiv din sfera semantică a lui „frumos”, „plăcut”, „apetisant”. Expresia *pentru aspect*, deci cu determinant zero, s-a încetățenit, de câteva decenii, în limbajul gastronomic românesc.

Față

Cel mai frecvent uzitat dintre lexemele care exprimau ideea de „aspect” în cărțile de bucate mai vechi este substantivul *față*. Timp de un secol și jumătate, acesta apare într-o mulțime de expresii.

Fața mâncării este, cel mai adesea, *frumoasă*. Așa afirmă, la jumătatea secolului al 19-lea, postelnicul ieșean Manolachi Drăghici: „[...] scoate [posmagii din gura cuptorului], desfă-i de hârtie și-i întrebuițează, care neapărat trebuie să aibă **o față frumoasă deasupra lor**.” (Drăghici [1846] 2005, 255), dar și doamna M.S., cu aproape un secol mai târziu, în epoca interbelică: „Mâncarea este sănătoasă și **are față frumoasă** [...]” (M.S. 1929, 231)

Postelnicul Drăghici însoțește, uneori, substantivul *față* de un modalizator complex: „Dacă [pastița scoasă din cuptor] nu ț-ar părea **îndestul de frumoasă la față**, mai dă-o ceva în cuptor.” (Drăghici [1846] 2005, 236), iar autoarea care semnează cu inițialele M.S. cartea de bucate de la 1929 dezvoltă substantivul *față* în **expresia o față care-ți fură ochii**: „[...] acest sânge [de pește viu] dă mâncării **o față care-ți fură ochii** și un gust pe care nu-l mai uiți [...]” (M.S. 1929, 422).

În corpusul analizat, *fața* poate avea diferite culori. Cel mai adesea, este *aurie*: „[...] se prăjește orezul în untdelemn până când **ia o față aurie** [...]” (A. St. 1921, 193) sau *rumenă*: „[...] când vezi că [prăjitura] **a prins o față rumenă** și că este gata, scoți din forme.” (Bacalbașa 1935, 378).

Formulările cele mai interesante din această categorie se întâlnesc însă tot la postelnicul Manolachi Drăghici, și anume: „[...] dă-le în cuptor potrivit să se coacă și **cum ș-or prinde față cuvenită**, scoate-le din cuptor.” (Drăghici [1846] 2005, 258), unde, transpusă în limbaj contemporan, expresia subliniată s-ar „traduce” prin „imediat ce vor avea aspectul potrivit”, sau: „[...] după ce [aluatul] va crește frumos, scoate-l, presură-l cu zahăr pisat

peste tot, iar îl dă în cuptor ca *să prindă față* ca de posmagi [...].” (Drăghici [1846] 2005, 254), adică „pentru a avea aspectul potrivit pentru posmagi/pișcoturi”.

Așa cum s-a văzut și din exemplele precedente, substantivul *față*, cu sensul de „aspect”, fie cu determinant zero, fie urmat de un determinant adjectival simplu sau complex, intra, de regulă, în componența unor grupuri verbale.

Unul dintre acestea este *a face o față frumoasă*, cu sensul de „a căpăta un aspect plăcut”; îl întâlnim tot în textul postelnicului moldovean: „[...] după ce vei găti posmagii de copt făcând *o față frumoasă*, scoate-i din calup și-i dă în cuptor.” (Drăghici [1846] 2005, 230).

O variantă stilistică pentru *a face o față frumoasă* este *a-și lua o față frumoasă*; această expresie apare tot în traducerea efectuată de Manolachi Drăghici: „Stropește [mușchiul din cuptor] când și când [...] spre *a-și lua o față frumoasă*.” (Drăghici [1846] 2005: 70).

Dacă o mâncare își poate *lua față*, este posibil și *a i se da față*. Întâlnim această din urmă expresie în texte de autori diferiți din a doua jumătate a secolului 20: „*Pentru a i se da față* [ciorbei], se rumenesc în ulei [...] morcovi rași [...]” (*Rețetar pentru cantine* 1953: 10) sau „[...] *se dă față* cu boia dulce de ardei presărată pe deasupra.” (Mincu 1997, 529).

O variantă pentru *a[-i] face față* unei mâncări este *a[-i] da față*. Am întâlnit acest grup verbal într-un text de la jumătatea secolului 20: „*Pentru a i se face față*, se rumenesc în uleiul încins 500g morcovi rași.” (*Rețetar pentru cantine* 1953, 10). Prezența acestei expresii probează productivitatea lingvistică a lexemului *față* și a expresiei *a da față*, aptă de a genera variante, dar și viabilitatea limbajului gastronomic românesc.

Cel mai frecvent întâlnit grup verbal din care face parte substantivul *față* este însă *a prinde față*, cu sensul generic de „a căpăta aspect”. Din nou, exemplele apar pe parcursul a aproape un secol, de la Manolachi Drăghici: „[...] dă [aluatul] în cuptor moale și după ce să va îngălbeni frumos și *va prinde față*, dă-l în masa [...]” (Drăghici [1846] 2005, 243) la A. St.: „[Friptura înăbușită] se mai pune la cuptor *ca să prinză față* [...]” (A. St. 1921, 81) și Bacalbașa: „Când [curcanul] e aproape gata, îi scoți hârtia și-l lași *să mai prindă față*, sărându-l.” (Bacalbașa 1935, 287). În ultimul exemplu, deci într-un text de la 1935, *să mai prindă față* poate fi parafrizat nu numai prin genericul „să capete [un] aspect mai plăcut”, ci și prin particularizările „să se coacă/să se rumenească mai bine la suprafață/pe deasupra”.

Această exprimare condensată, eliptică, din interbelic apărea, cu nouă decenii în urmă, la postelnicul Manolachi Drăghici, explicit în structura de suprafață: „[...] mai dă-le puțin în uncrop *până vor prinde pe deasupra o față frumoasă cam lucie* [...]” (Drăghici [1846] 2005, 257), adică, în limbaj contemporan, „mai dă-le într-un clocot, până vor căpăta un frumos aspect (stră)lucitor”.

În interbelic, se folosea, de altfel, și expresia *a căpăta față*. La finele anilor '20, doamna M.S. spunea: „[...] o pui în cuptor, ca *să capete față*.” (M.S. 1929, 142), adică „să se coacă/să se rumenească la suprafață”.

Câțiva ani mai târziu, Bacalbașa preferă grupul verbal *a primi față*. Autorul spune: „[...] rumenești [...] zahăr până când *va primi o față aurie* [...]” (Bacalbașa 1935, 370) pentru „va deveni auriu la suprafață”.

De altfel, Bacalbașa – publicist cunoscut și apreciat în epocă și intelectual cu o cultură solidă – exploatează la maximum posibilitățile limbajului. Tot la el întâlnim expresia *a-și schimba fața* pentru „a-și schimba aspectul/culoarea”: „[...] lași [puii în unt fierbinte] până ce *își vor schimba fața* [...], să se rumenească.” (Bacalbașa 1935, 266), precum și expresia extrem de interesantă *a-și pierde fața* – ce pare a proveni dintr-un tratat contemporan de pragmatică lingvistică: „[...] să nu stea gutuile rase mult timp, căci se roșesc și dulceața *își pierde fața*.”

(Bacalbașa 1935, 426), unde expresia subliniată poate fi parafrazată prin genericul „își pierde aspectul plăcut”, dar și prin specificile „capătă un aspect urât” sau „se înnegrește”.

Merită semnalat faptul că autorul sau autoarea care semnează cu inițialele A. St. folosise expresia *a-și pierde fața* cu un deceniu și jumătate înaintea lui Bacalbașa: „[...] se lasă să fiarbă la foc iute 15 minute, *spre a nu-și pierde fața* [...]” (A. St. 1921, 85), deci „pentru ca aspectul să nu aibă de suferit”.

Pe baza acestor două exemple, este de presupus că expresia *a (nu)-și pierde fața* făcea parte din vocabularul activ al vorbitorilor de limba română din perioada interbelică și este perfect posibil ca uzul acestei expresii să nu fi fost restricționat la domeniul culinar.

În cartea tradusă de Manolachi Drăghici se întâlnește și verbul *a fețui*, derivat de la *față*: „**Fețuiește** suflurile puțin cu apă *pe deasupra* [...]” (Drăghici [1846] 2005, 264), desigur, cu sensul de „dă-le un aspect frumos”. Semnalăm, în treacăt, statutul de pleonasm al expresiei *Fețuiește*[-le] *pe deasupra*. O remarcă mai interesantă privește însă sensul verbului *a fețui*, care, în contextul citat, înseamnă „a da luciu, lustru, strălucire” și corespunde sensului 3 al verbului omonim din DA: „A polei, a lustrui (o piatră etc.)”, sens ilustrat în dicționarul-tezaur cu un citat din Al. Odobescu: „Artiștii lui Neagoe Basarab scormoneau, ferecau, fățuiau și scliviseau subțire cu dălțiță”. Dacă bibliografia dicționarului-tezaur ar fi inclus lucrarea postelnicului și, implicit, literatura gastronomică (mai veche), atestarea verbului *a fețui* ar fi fost antedatată cu câteva decenii.

Floare

Lexemul *floare* este un alt echivalent al substantivului *aspect* – mai exact, al grupului nominal „aspect frumos” – în vocabularul gastronomic românesc de la sfârșitul secolului al 19-lea. Îi corespund sensurile figurate 1 și 3 inventariate în dicționarul-tezaur, și anume: „1. Tot ceea ce poate fi comparat cu finețea, delicatețea, frăgezimea, fragilitatea, splendoarea și frumusețea unei flori [...] 3. (Despre lucruri) Partea cea bună, cea mai de seamă, cea mai fină [...]”. Cu aceste sensuri (limitate mai curând la sfera limbajului „poetic”), substantivul *floare* este astăzi, evident, învechit – în orice caz, în vocabularul gastronomic.

Semnalăm, pe de altă parte, faptul că niciuna dintre seriile sinonimice cu care este echivalat sau la care trimite substantivul *floare* în *Dicționarul de sinonime* (1982) nu se referă la aspect și nu conține vreunul dintre termenii menționați în titlul acestui articol, nici măcar cu specificarea „învechit”, „rar” sau „regional”.

Lexemul se întâlnește în ambele cărți de bucate publicate de autori moldoveni la sfârșitul primei jumătăți a secolului al 19-lea: „La [înghețata] de zmeură, de fragi și de vișine, pui puțin cârmâz (*pentru floare*).” (Kogălniceanu – Negruzzi [1841, 1846] 2007, 69) și „Aceste bezele le poți face și pe trandafir, adăogând apă de trandafir și puțin cârmâz *pentru floare* [...]” (Drăghici [1846] 2005, 264). În ambele exemple citate, *pentru floare* înseamnă „pentru aspect”, dar și „pentru culoare”.

Tot la „culoare” – o componentă esențială a „aspectului” – trimite substantivul *floare* și în exemplul următor, extras tot din textul postelnicului ieșean: „[...] să-l ție mai mult la prăjit, *până să va face la floare ca aluna* [...]” (Drăghici [1846] 2005, 274).

Ca și în cazul lexemelor echivalente *aspect* și *față*, discutate anterior, și al substantivului *culoare*, care va fi analizat în continuare, lexemul *floare* poate fi urmat de determinanți adjectivali cu diferite grade de complexitate. Un exemplu concludent apare în citatul următor: „*Neavând însă o floare îndestul de frumoasă*, poți [să] mai adaogi puțină zamă de cârmâz [...]” (Drăghici [1846] 2005, 275).

Tot la fel ca în cazul celorlalte substantive analizate, lexemul în discuție intră și în componența grupului verbal *a-și lua floarea/a-și lua o floare*, așa cum se întâmplă în exemplul: „[...] scoțând prăjitura din calup, pune-o în cuptor [...], fiindcă trebuie *a-și lua floarea ei roșiatică* [...]” (Drăghici [1846] 2005, 284), unde *floare* trimite la „aspect” și mai ales la „culoare”, o parafrază contemporană posibilă a expresiei *a-și lua floarea ei roșiatică* fiind „a căpăta culoarea roșie caracteristică”.

Analogia dintre *floare*, pe de o parte, și *aspect, față, culoare*, pe de altă parte, se oprește însă aici. Nici limba română, în general, nici limbajul gastronomic, în special, nu înregistrează, în nicio fază de evoluție, expresii de tipul **a da floare, *a căpăta floare etc.* cu sensul de „a da aspect”, „a prinde culoare”.

Există însă expresia *a face floare*, care se folosește până în zilele noastre cu privire la conserve și cu sensul „a face mucegai”. Spre deosebire de toate celelalte sintagme în componența cărora am văzut că intră, în acest caz, substantivul *floare* are conotație disforică. În corpusul studiat, am reperat grupul verbal *a face floare* în perioada interbelică: „[...] dacă se formează cu timpul *floare* deasupra, aceasta trebuie curățată regulat.” (Marin 1936, 449).

O variantă stilistică a acestei expresii este *a se forma floare*, expresie pe care am întâlnit-o tot în anii '30, la aceeași autoare: „[...] se pune un praf de acid salicilic, *ca să nu facă floare*.” (Marin 1936, 452).

Este foarte posibil ca originea expresiilor *a face floare* și *a se forma floare* să fie mai veche. Precizăm însă că ele nu sunt atestate în dicționarul-tezaur; totuși, echivalentul „mucegai” pentru *floare* este înregistrat în DEX.

Se mai folosește expresia *a prinde floare*, dar tot cu sensul de a face mucegai; apare și pe internet, în contexte recente, despre vin sau varză murată; caută pe Google, cu ghilimele, „a prins floare”, și apar contexte.

a prinde floare apare în definiția lui *a înflori* în dexonline, într-un dicț. al lui Șăineanu și în NODEX din 2002. La *a prinde*, într-adevăr, nu e înregistrată.

Deci ar fi a doua variantă pt. *a face floare*.

Culoare

Substantivul *culoare* se întâlnește extrem de frecvent în literatura gastronomică. O explicație a acestui fenomen este varietatea coloristică a alimentelor; o alta este faptul că prin culoare se deosebesc, adesea, alimentele crude de cele (insuficient sau prea mult) gătitе, alimentele proaspete de cele alterate etc. De aceea, de cele mai multe ori, substantivul *culoare* este un sinonim pentru *aspect* sau pentru mai vechile *față și floare*. De altfel, în dicționarul-tezaur, *culoare* este definit ca: „(fig.) Aspectul special sub care se înfățișează ochiului suprafața corpurilor în lumină; față, floare”. Totuși, în *Dicționarul de sinonime* (1982) deja menționat, substantivul *culoare* este echivalat numai cu cuvinte din seria sinonimică a lui *a vopsi*; nicio serie sinonimică nu trimite la „aspect”. Acest amănunt surprinde, pentru că, dacă *față și floare* sunt, cum am văzut, învechite, substantivul *aspect* este cât se poate de actual, iar lexemul *culoare* este încă folosit, pe scară largă, cu sensul de „aspect”, după cum vor arăta exemplele analizate în cele ce urmează. Trebuie totuși spus, încă de la început, că cei doi termeni nu sunt perfect sinonimi – deci, după cum se va vedea în continuare, nici interșanjabili în toate contextele.

Unul dintre grupurile verbale în componența cărora intră substantivul în discuție este *a-și păstra culoarea*. Deși nu este specific numai literaturii gastronomice – și țesăturile își păstrează (sau nu) culoarea –, acest grup verbal apare în cărțile de bucate românești încă de la jumătatea secolului al 19-lea: „Cel mai bun mijloc d'a'l fierbe [păstrăvul] *spre a-și*

păstra colorul [...]” (*Bucătăria română* 1865, 65). Este însă frecvent și în interbelic: „Nu trebuie să se uite sarea de lămâie, deoarece aceasta întărește fructele și *le păstrează culoarea*.” (Marin 1936, 410) și folosit, pe scară largă și în textele gastronomice contemporane: „Ca să păstrezi *culoarea clară și frumoasă*, ține marmelada la loc întunecos.” (*Practic în bucătărie* 8/2003, 7); „[...] fierbem zucchini [...], le punem în apă rece, ca *să-și păstreze culoarea*.” (reclamă „Mega Image” decembrie 2014, 17).

Precizăm că expresia *a-și păstra culoarea* este tipică pentru substantivul pe care îl discutăm acum; în textele analizate, nu am întâlnit **a-și păstra aspectul*, **a-i păstra fața* sau **a-și păstra floarea*, deși oricare dintre aceste expresii ar fi fost compatibilă cu regulile morfosintactice ale limbii române.

Un alt grup verbal folosit pe scară largă mai ales în interbelic este *a prinde culoare* – o construcție morfosintactică similară lexical și, adesea, și semantic cu mai vechiul *a prinde față*. În exemplele următoare, *a prinde culoare* înseamnă „a căpăta un aspect plăcut”; grupul verbal este folosit atât cu determinant zero, cât și cu determinant adjectival exprimat. În exemplul de mai jos, acest grup verbal are determinant zero: „[...] fierbem friptura cu apă sărată. *Să prindă* carnea *culoare* [...]” (Racoviță 1934, 213), iar *să prindă carnea culoare* înseamnă „să aibă culoarea cărnii gătite, nu a celei crude”.

În exemplul din Bacalbașa: „Când ceapa a început *să prindă culoare*, pui [...] făină.” (Bacalbașa 1935, 171), care are structură gramaticală asemănătoare, grupul verbal subliniat se poate parafriza prin „când ceapa a început să piardă culoarea specifică cepei crude și a început să aibă culoarea caracteristică celei gătite” sau, mai scurt, „când ceapa a început să se rumenească”. De verbul *a se rumeni* ne vom ocupa într-un studiu viitor, dedicat navelor de culori în lexicul gastronomic românesc.

În ultimele două exemple: „[peștele] este gata îndată ce *prinde culoare*.” (Marin 1936, 112) și „[...] a băgat puicana la cuptor și, din momentul în care *a început să prindă culoare*, a tot stropit-o [...] cu smântână [...]” (Teodoreanu 1973, 155), *a prinde culoare* înseamnă „a-și schimba culoarea inițială”.

Culoarea este însă frecvent explicitată adjectival prin determinantul adjectival *frumoasă*, ca în exemplele următoare, datând din interbelic: „[...] se bagă la cuptor *să prinză culoare frumoasă* [...]” (Frédéric 1920, 38) și „[...] lăsăm [macaroanele la cuptor] *până prind o culoare frumoasă pe deasupra* [...]” (Florescu 1942, 119). Astfel, *a prinde culoare* păstrează structura și, parțial, aspectul lexical al mai vechiului *a prinde față*, cu care este echivalent.

Adesea, substantivul *culoare*, atunci când intră în componența grupului verbal *a prinde culoare*, are și alți determinanți adjectivali, care specifică numele sau nuanța culorii: „[...] se pun la prăjit [în unt] patru linguri de pesmet fin, la foc iute, *ca să prindă o culoare mai închisă* [...]” (Teodoreanu 1973, 85) sau „[...] se lasă *până ce prinde* aluatul *o culoare aurie* [...]” (Teodoreanu 1973, 166).

Ceea ce ilustrează aceste ultime două exemple este faptul că atunci când este indicată explicit culoarea (*aurie*) sau nuanța (*mai închisă*), substantivul *culoare* nu mai este sinonim cu genericul *aspect* sau cu învechitul *floare*, ci înseamnă, tautologic, chiar „culoare”.

A căpăta culoare este un alt grup verbal tipic – de fapt, un sinonim pentru *a prinde culoare*. Ca și acesta din urmă, *a căpăta culoare* poate apărea cu determinant adjectival exprimat: „[...] coci prăjitura spre *a căpăta o culoare frumoasă*.” (M.S. 1929, 308); „[...] se ține astfel [fără capac] o jumătate de oră, până *capătă o culoare frumoasă*.” (Marin 1936, 133) sau cu determinant zero: „Pesmetul se prăjește în ulei și, *după ce a căpătat culoare*, se dă

drumul fasolei [...]” (Neagu 1971, 131). Evident, în toate aceste exemple, *a căpăta culoare* este echivalent cu „a se rumeni”, verb pe care îl vom discuta într-un articol viitor. Poate trebuie precizat, ca și la *a-și păstra culoarea*, că expr. *a prinde/ a căpăta culoare* nu sunt folosite numai în lexicul gastronomic. Sunt și în limbajul curent (de ex., *a prinde culoare în obraji*).

Alte grupuri verbale în componența cărora intră substantivul *culoare* sunt *a da (o) culoare*: „Modul de *a da* castraveților [murați] *o culoare frumoasă* [...]”. O bucăciță de piatră acră [...] va conserva castraveților *o culoare destul de frumoasă* [...]” (M.S. 1929, 61), *a primi culoare*: „[...] zahărul se freacă de coaja portocalei (aceasta *pentru a primi culoarea și gustul*) [...]” (Opreanu 1938, 135-136) și *a-și schimba culoarea*, folosit pe scară largă în vocabularul gastronomic actual: „[...] se rumenește prazul până *își schimbă culoarea*.” (Practic în bucătărie 11/2001): 12). În toate exemplele citate, substantivul *culoare* este un sinonim pentru *aspect* și nu pune probleme lexicale, semantice sau gramaticale deosebite.

Merită însă subliniat faptul că, uneori, în literatura gastronomică, culoarea nu este denumită prin adjective specifice acestui câmp („alb”, „galben”, „verde” etc.), ci sugerată plastic printr-o comparație implicită. Procedul se întâlnește mai ales la Al. O. Teodoreanu, autor cu veleități de poet: „Zeama care se formează [la fierberea raței] trebuie să fie foarte limpede și *de culoarea untdelemnului*.” (Teodoreanu 1973, 61); „[...] când arată burta [...] *ca culoarea hârtiei* pe care scriu, se pune la fiert [...]” (Teodoreanu 1973, 95). Acestea li se adaugă *albă ca zăpada*, comparația cea mai explicită și mai catahretizată atât în limbajul curent, cât și în vocabularul gastronomic, de care ne-am ocupat cu alt prilej (Neț 2015).

Comparația implicită poate avea un grad sporit de poeticitate, dacă substantivul *culoare* este înlocuit, în structura de suprafață, printr-un adjectiv substantivizat denumind culoarea de la baza relației de analogie. Astfel, în 1929, doamna M.S. vorbește despre „[...] fructe *de roșeața feculei* [...]” (M.S. 1929, 3), adică despre „fructe a căror culoare roșie o evocă pe aceea a feculei”.

După cum se știe, în limba română, substantivul *culoare* a dat naștere verbului *a (se) colora*, de asemenea folosit frecvent în literatura gastronomică, mai ales în interbelic. Așa cum schimbarea culorii prin fierbere, prăjire, coacere etc. semnaleză gradul de „gătire”, și prezența verbului *a (se) colora* indică faptul că mâncarea a trecut (sau nu) de la stadiul de „crud” la cel de „gătit” sau de la stadiul de „gătit” la cel de „ars”.

Verbul poate apărea cu calificativ zero ca în exemplele: „[...] curățăm [linul] și-l *lăsăm să se coloreze* în unt cu arpagic [...]” (Sachelarie 1921, 251); „[...] ținem [cartofii] la foc domol să devină moi, *fără să se coloreze* [...]” (Racoviță 1934, 240), unde *a se colora* este un echivalent contextual pentru *a se prăji*. Pe de altă parte, în exemplul „[...] pune găinile la frigare, la foc viu, *spre a se colora*, dar a nu se frige de tot.” (Bacalbașa 1935, 124), prezența verbului *a se colora* indică un stadiu intermediar între „crud” și „fript”; decodarea se face întotdeauna în context.

Previzibil, acțiunea de *a se colora* are loc în diverse grade; grupul verbal în discuție conține adverbiale – cele mai frecvente dintre acestea sunt, desigur, *frumos*: „Se pune capacul și se așează în cuptor [...] ca să se formeze coaja și *să se coloreze frumos* [...]” (A. St. 1921, 113) sau cele al căror conținut semantic este un indicator al cantității: „Când carnea a fiert îndestul, presară-i făină și lasă *să se coloreze pușin*.” (Bacalbașa 1935, 119); „[...] grăsimea cu făină se încinge într-o cratiță la foc mic, *fără să se coloreze deloc*.” (Jurcovan [1985] 2012, 35). Unele pot fi la diferite grade de comparație: „[...] puiul *să nu se coloreze prea mult*.” (Bacalbașa 1935, 277).

Mai trebuie remarcat că, în toate aceste contexte (în care este indicată diferența dintre „crud” și „gătit”), verbul *a se colora* este întotdeauna la diateza reflexivă. *A colora*, la diateza activă, se folosește numai atunci când agentul uman (bucătarul) adaugă mâncării o substanță colorată menită să o facă mai atractivă. Această diferență la nivelul uzului este tipică limbajului gastronomic.

Concluzii:

1. Dintre cele patru substantive analizate succint aici, *aspect* rămâne termenul generic. În vocabularul gastronomic, acest substantiv începe să fie utilizat în perioada interbelică. *Față* apare abundent în primele cărți de bucate publicate pe teritoriul actual al României, dar se întâlnește *passim* și în interbelic și chiar la începutul anilor '50 ai secolului 20. *Floare* se întâlnește numai în secolul 19 și în interbelic. *Culoare* se folosește constant în cărțile de bucate românești, dar sinonimia sa cu *aspect* este imperfectă.
2. Substantivele analizate intră mai ales în componența unor grupuri verbale; două dintre ele – *față* și *culoare* – generează verbe.
3. Unul dintre aceste verbe este învechit)
3. Toate lexemele discutate pot apărea atât cu determinant zero, cât și urmate de determinanți cu diferite grade de complexitate; în acest din urmă caz, substantivele pot fi precedate de articol nehotărât. Această caracteristică denotă gradul mare de productivitate al cuvintelor cercetate.
4. Există utilizări ale lexemelor în discuție care sunt tipice lexicului gastronomic (vezi diferențele semantice și de uz dintre *a colora* și *a se colora*); acesta poate fi considerat un subcod al limbii române.
5. Toate acestea arată că lexemele a căror analiză a făcut obiectul paginilor de față sunt bine încetățenite în limba română, iar utilizarea lor variază în funcție de subcod și registru lingvistic.
6. Cu explicitarea nuanțelor semantice și cu precizările de uz de rigoare, toate aceste sinonime ar trebui incluse în viitoarele ediții ale dicționarului-tezaur și ale unui dicționar de sinonime. Între alte foloase pe care le-ar aduce asemenea demers pentru cercetarea lingvistică ar fi și antedatarea unor prime atestări.

Referințe bibliografice:

Literatură gastronomică:

- Bacalbașa, Constantin C. *1501 feluri de mâncări. Carte de bucătărie*. București: Socec, DL 1943; Tipografia ziarului Universul, 1935
- *** *Bucătăria română*. 1865. București: Christ. Ionin
- Cea mai nouă carte de bucate cu peste 600 rețete alese...* de A. St. București, 1915
- Florescu, V. *Cum putem trăi sănătos și ieftin?* București: „Sfetnicul vieții”, 1942
- Frédéric, Emil. 1920. *Manual pentru cofetărie, pentru cofetari și particulari*. București: Editura, librăria și tipografia H. Steinberg
- Jurcovan, Silvia. [1985] 2012. *Carte de bucate*. București: Humanitas
- Kogălniceanu, Mihail; Negruzzi, Costache, *200 de rețete cercate de bucate, prăjituri și alte trebi gospodărești*. Iași: Timpul, [1841, 1846] 2007
- Ediția a V-a. Cluj: Imprimeria dr. Sebastian Bornemisa, 1925
- Marin, Sanda. [1936] 2007. *Carte de bucate*. București: Humanitas
- Mega Image* [Broșură lunară de reclame și rețete culinare]
- Mincu, Iulian. 1997. *Bazele practice ale nutriției omului bolnav în spital și ambulatoriu*. București: RAI
- Neagu, Draga *Preparate reci pentru zile calde*. București: Ceres, 1971
- Neț, Mariana. 2015. „Variante sincronice și diacronice în vocabularul gastronomic românesc: Grupuri verbale formate cu substantivele *ploaie* și *zăpadă*” (în curs de apariție)

- Noua carte de bucate, conținând peste 2000 de rețete încercate din bucătăria tuturor popoarelor civilizate, lucrată și aranjată în ordine alfabetică de dna. M.S. ...* București: Socec, 1929
- Opreanu, Lucreția. 1938. *Bucătăria românească. Meniuri pentru fiecare sezon și rețete de bucate din toate regiunile românești, în special din Ardeal.* Cluj: editura autoarei
- Practic în bucătărie* [Publicație lunară]
- Racoviță, Simona, *Meniuri pentru întreg anul cu rețetele necesare.* Rețete românești și străine. Sibiu, 1934
- *** *Rețetar pentru cantine.* București: Editura C.C.S.
- 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: Opera Magna, 2005
- Ricman, Maria, Teodoru, Olimpia. 2000. *Poftă bună, copii! Îndreptar practic de alimentație a copiilor sănătoși și bonavi.* Ediția a II-a, revăzută și adăugită. București: Scriptum
- Sachelarie (Dr. Aurelia) și Lucreția Sachelarie, *Artă și știință în bucătărie.* București, 1921
- Teodoreanu, Al. O., *Gastronomie.* București: Editura pentru turism, 1973

Dicționare:

- *** 1913 ș.u. *Dicționarul limbii române, A-C, F-L (L-lojniță),* București, Editura Socec și Sfetea
- *** 1965. ș.u. *Dicționarul limbii române, serie nouă,* București, Iași, Cluj
- *** DEX *Dicționarul explicativ al limbii române.* 2012. București: Univers Enciclopedic Gold
- Seche, Luiza, Seche, Mircea. 1982. *Dicționar de sinonime.* București: Editura Academiei