

Luminița DRUGĂ,  
Nadia-Nicoleta MORĂRAȘU  
(Universitatea „Vasile Alecsandri”  
din Bacău)

**Valențe sociolingvistice  
ale discursului culinar din cărțile  
românești pentru gospodine**

**Abstract: (Sociolinguistic Dimensions of the Culinary Discourse in Romanian Books for Housewives)**

Perceived as a phenomenon of mass culture, permanently interdependent with history, food is an object of investigation in various fields: cultural and linguistic semiotics, social semiotics, as well as sociolinguistics. Considered to be the "humble literature" of civilisations, books on and about food, including books for housewives, remain a source of unusual histories, of the history of mentalities and of the structure of domestic ideology. Culinary discourse provides temporal indicators of manners, hierarchy, and social relationships. Due to the Romanian paradox (Alexandrescu 1998), the culinary field developed very differently from other European countries, not only in terms of appearance, but also with regard to the target audience. Thus, while in France, the first cookbook dates back to the 14<sup>th</sup> century, in the Romanian space, cookbooks were published as late as the 19<sup>th</sup> century. Being intended, almost exclusively, for domestic cuisine, not for professionals, the first Romanian cookbooks combined gastronomic elements with advice on household management. The work undertaken by M. Kogălniceanu and Negruzzi in publishing in the 1846 volume *200 rețete cercate de bucate, prăjituri și alte trebi gospodărești* [200 tried recipes for dishes, cakes and other household chores] shows the genuine concern of the "representatives of a cultural and social elite" (Marinescu 2014), as indicated by the inscription on the cover page: "Printed at the expense and care of a society of lovers of the advancement and brilliance of the Romanian nation." The present research brings to attention a book printed in 1899 in Bucharest, discovered during some field research within the FOODie project<sup>1</sup>, in Bîrgăoani village, Neamț county. The title, *Higiena, administrația casnică coprinde orticultura și avicultura precum și bucătăria practică și modernă lucrate conform necesității simțite în menaj* [Hygiene, home administration covering horticulture and poultry farming as well as practical and modern cuisine made according to the needs felt in the household], reflects the concern with taste education, combining practical and modern components. Following the model of the time, the book whose author is Anna Căpitan Constantinescu, contains a preface in which the prescriptive-didactic component and the need to adapt to the unfavorable socio-economic context are explained. Beyond the intrinsic, documentary value of the text, the copy found is of interest from the perspective of its intertextuality, which gives it qualities of palimpsest, as a result of a male owner's passion for cooking. By combining the sociolinguistic perspective with the cultural one, we aim to identify the specifics of the culinary discourse as inferred from the design of the text in the context of the era in which it was popularised.

**Keywords:** *culinary, speech, gastronomic, housewives, intertext.*

**Rezumat:** Percepută ca un fenomen al culturii de masă, aflat permanent în interdependență cu istoria, alimentația umană este un obiect de investigație pentru domenii diverse: semiotică socială, culturală, semiotică lingvistică, sociolingvistică. Considerate „literatura umilă” a civilizațiilor, cărțile de și despre bucate, cărțile pentru gospodine sunt o încă o sursă de istorii insolite, de istorie a mentalităților și de structură a ideologiei domestice. Discursul culinar oferă indicii temporale despre conduită, ierarhie și relații de tip social. Paradoxul românesc (Alexandrescu 1998) a făcut ca și domeniul culinar să aibă o

<sup>1</sup> This work was supported by a grant of the Romanian National Authority for Scientific Research and Innovation, CNCS/CCCDI – UEFISCDI, project number PN-III-P2-2.1-PED-2019-5092, within PNCDI.

dezvoltare mult diferită față de a altor țări europene nu numai în privința momentului apariției, ci, mai ales, în ceea ce privește publicul-țintă. Dacă în Franța, prima carte de bucate datează din secolul al XIV-lea, în spațiul românesc, cărțile de bucate apărute din secolul al XIX-lea sunt destinate, aproape exclusiv, bucătăriei domestice, nu profesioniștilor și combină componenta gastronomică cu cea a menajului. Drumul deschis de către M. Kogălniceanu și Negruzzi, prin publicarea în 1846 (în volum) a *200 rețete cercate de bucate, prăjituri și alte trebi gospodărești* va lua amploare și reprezintă rodul grijii „reprezentanților unei elite culturale și sociale” (Marinescu 2016) după cum indică inscripția de pe pagina de gardă: „Tipărită cu cheltuiala și îngrijirea unei societăți de iubitori de înaintarea și strălucirea neamului românesc”. Cercetarea de față aduce în atenție o carte tipărită în anul 1899 la „București”, descoperită în timpul unei cercetări de teren în cadrul proiectului FOODie, în localitatea Birgăoani, județul Neamț. Titlul, *Higiiena, administrația casnică coprinde orticultura și avicultura precum și bucătăria practică și modernă lucrate conform necesității simțite în menaj*, reflectă preocupările unei epoci în ceea ce privește educarea gustului, prin îmbinarea componentei practice cu cea modernă. După modelul vremii, cartea a cărei autoare este Anna Căpitan Constantinescu, conține o prefață în care este explicată componenta prescriptiv didactică și nevoia adaptării la contextul socioeconomic nefavorabil. Dincolo de valoarea intrinsecă, documentară, a textului, exemplarul găsit prezintă interes din perspectiva intertextualității care îi conferă calități de palimpsest. În plus, felul în care se prezintă astăzi, este rodul pasiunii pentru bucătărie a unui bărbat. Prin combinarea perspectivei sociolingvistice cu cea culturală, ne propunem identificarea specificului discursului culinar așa cum transpare din proiectarea textului în contextul epocii în care a fost popularizat.

**Cuvinte-cheie:** *culinar, discurs, gastronomic, gospodină, mâncare.*

## **I.1. Contextul sociocultural românesc al sfârșitului de secol XIX și începutul secolului XX**

Așezarea geografică, „oaza de latinitate într-o mare slavă” și finougică au generat un lung șir de „paradoxuri” (Alexandrescu 1998) pentru cultura și civilizația românească. Deși toată istoria noastră a fost extrem de bogată în evenimente importante, secolul al XIX-lea are o însemnătate aparte, nu numai în plan istoric, datorită mișcărilor de eliberare de sub juguri străine (Revoluția lui Tudor Vladimirescu 1821, Revoluția de la 1848, Războiul de Independență 1877-1878), ci și în plan cultural, fiind momentul în care țările române rup relațiile cu lumea balcanică, îndreptându-se către cultura și civilizația occidentală. Tinerii întorși de la studii din Viena, Paris sau Berlin își asumă rolul de îndrumători și constructori ai civilizației moderne românești, iar prin acțiunile diverse („prelecțiuni populare”, tipărirea de manuale) pe care le vor întreprinde în varii domenii de activitate vor contribui la ridicarea gradului de cultură al maselor. Conștienți că în fiecare limbă este un univers, o poveste, au conștientizat și că „a mânca este un act de cultură” (Lazăr 2018, 5). Contactul avut cu o serie de culturi pentru care sintagma „spune-mi ce mănânci ca să-ți spun cine ești” era o preocupare constantă, intuiția și spiritul inovator le-au îndreptat atenția asupra alimentației, care, pe lângă funcția biologică vitală îndeplinește și una socială esențială (Marinescu 2016, 19) care, pentru inițiați, poate deveni „un loc de lectură a identității culturale” (ibid, 20). Dacă în Europa primele texte culinare, destinate elitelor, apar aproximativ în jurul anilor 1300, la noi acest fapt se va petrece

mult mai târziu, în secolul al XVII-lea în epoca brâncovenească, o perioadă remarcabilă din punct de vedere politic și cultural. Contactul românilor cu arta culinară europeană este oglindit într-un document de o valoare aparte care a suscitât interesul istoricilor și lingviștilor: *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*, o compilație de rețete și sfaturi gospodărești destinată cuhniilor boierești.

## 1.2. Cărțile de bucate și rostul lor

Mărturiile despre bucatele aflate în spațiul românesc se regăsesc sporadic în însemnările străinilor care au călătorit cu diferite scopuri pe aceste meleaguri și fac vorbire atât despre alimentația obișnuită a omului de rând, dar, mai ales despre cea a claselor stăpânitoare. Scrieri gastronomice apar începând cu deceniul patru al secolului al XIX-lea când Negruzzi și Kogălniceanu, publică lucrarea intitulată *200 de rețete cercate de bucate, prăjituri și alte trebi gospodărești* editată la Iași. Succesul pe care l-a avut această apariție editorială în epocă este demonstrat prin încă două ediții în 1842 și 1846. Volumul se înscrie în mentalitatea dominantă a epocii care a facilitat înfăptuirea unor acte istorice unice și benefice societății românești și ai căror autori au fost elitele politice și culturale ale timpului (cf. Neț 2014, 17). Tipăritura, printre altele, arată că cei doi autori și categoria socială căreia îi aparțineau, se aflau într-un moment în care ezitau între *național și apusean, burghez și popular, modern și tradițional* după cum anunță pagina de gardă: „Tipărită cu cheltuiala și îngrijirea unei societăți de iubitori de înaintarea și strălucirea neamului românesc”. Odată drumul deschis, pe el vor pași și alți pionieri ai genului. Amintim o traducere a unei cărți de bucate franțuzești apărută tot la Iași în aceeași perioadă, intitulată *Rețete cercate în număr de 500 din bucătăria cea mai a lui Robert întiul bucătar al Curții Frantieii, potrivit pentru toate stările*. Tradus Post. Manolache Drăghici, un erudit boier. Seria scrierilor culinare datorate domnilor continuă cu lucrările lui Carl Hințescu-librar, Christ Ionin-editor și atinge apogeul prin Constantin Bacalbașa-jurnalist.

O definiție completă a cărților de bucate care surprinde atât rolul, cât și importanța cărților de bucate este cea a lui Arjun Appadurai (Appadurai 1988, apud Marinescu 2014, 3):

„aparțin literaturii umile a civilizațiilor complexe și spun istorii culturale insolite. Ele îmbină virtuțile manualelor cu plăcerile literaturii sensibile. Reflectă schimbările privind definirea comestibilului, proprietățile procesului culinar, logica mesei, exigențele bugetului familiei, ofertele pieței și structura ideologiei domestice. Existența cărților de bucate presupune nu numai un anumit grad de cunoaștere a scrierii, ci și un efort din partea diferiților specialiști de a standardiza regimul bucătăriei, de a transmite cunoștințele culinare și de a face cunoscute tradiții particulare, care ghidează călătoria alimentului de la piață la bucătărie, pe masă”.

Începând cu a doua jumătate a secolului al XIX-lea și pe tot parcursul primei jumătăți a secolului următor, se vor face eforturi pentru a ridica nivelul de viață al

locuitorilor din mediul rural și se înființează școli de menaj, iar printre elevele care urmează cursurile acestora se numără mai ales fete sărace din sate sau din mahalalele orașelor, sau – cel mai adesea – orfanele aflate sub înaltul patronaj al Guvernului sau Coroanei. Bucătăria deține un loc privilegiat în programa acestor instituții după cum demonstrează o serie de cărți: *Organizarea lucrărilor practice în Școala de menaj de pe lângă Azilul „Elena Doamna”*, publicată de Mărgărita Miller-Verghy în 1907, la București (Neț 2017, 16).

Începuturile magistrale au fost opera bărbaților, dar majoritatea cărților de bucate apărute în limba română au fost scrise, traduse sau compilate de femei (Neț 2017, 8). Maria Maurer – pedagogă și directoare de pension – deschide galeria paginilor dedicate nu numai bucătăriei, ci și tot ceea ce ținea de economia domestică a unei gospodării din acea vreme (*Cărticică folositoare*, 1806). Cea mai mare parte a decalajelor dintre societatea occidentală și cea românească au fost atenuate în a doua jumătate a secolului al XIX-lea; anii semnificativi în acest sens au fost 1859, 1866, 1877, 1881, iar cărțile de bucate un mijloc, printre foarte multe altele, care au facilitat această acțiune ireversibilă (Neț 2017, 15). Dacă în Franța, bucătarii de meserie au fost cei care au scris cărți de bucate destinate profesioniștilor, în spațiul culinar românesc, acest gen de scrieri au ca țintă bucătăria domestică și se adresează unei categorii mai largi, femeile din diferite clase sociale.

Cărțile de bucate se înmulțesc în spațiul românesc și le regăsim, ca loc de apariție, nu doar în București, ci și în orașe de provincie precum Focșani, Bacău, Craiova etc. Mariana Neț (2017, 18) remarcă existența, la sfârșitul secolului al XIX-lea și perioada de până la începutul celui de al Doilea Război Mondial, a două niveluri de materializare a discursului gastronomic în corelație cu „zestrea culturală a Enunțiarului”, ceea ce face ca textele cărților de bucate din această perioadă să se adreseze fie elitelor, fie dimpotrivă, să fie destinate culturii de masă (Lazăr, Ana Victoria, *Bucătăria gospodinei de la sate. Sfaturi și rețete de mâncări*, Sibiu, 1928) menite să ridice nivelul de civilizație al claselor sărace, să mărească gradul de competență al gospodinelor și să deschidă orizonturi noi clase sociale, mica burghezie, care se implică și în redactarea de astfel de scrieri. De aceea, multe dintre autoarele de cărți culinare din a doua jumătate a secolului XIX, educate probabil în pensioane, căsătorite cu militari de carieră, pentru mai multă prestanță scriitoricească își completează numele de familie, atunci când iscălesc cărți, cu profesia soțului: Colonel Steriad(y), Ecaterina, *Buna menageră. Carte de bucate practică* (1871), Galați, reeditată în 1914 la București, Ecaterina doctor S. Comsa, *Buna menajeră sau Carte de bucate* (1902), Craiova, Maria General Dobrescu, *Bucătăria modernă, Vol. I – Aperitive (Hors d'Oeuvres), Supe, crème, borșuri, Sosuri, Preparate din ouă, Preparate din pește, moluști, crustacee, Preparate din legume, carne și vânaturi, Conservarea zarzavaturilor și prepararea conservelor de legume* (1923), București, Maria general Dobrescu, *Bucătăria modernă. Vol. II, Arta culinară, Dulciuri, Biscuiți pentru ceai, Prăjituri, Torturi, Dulcețuri, Șerbeturi, Băuturi răcoritoare, Conserve din*

*fructe* (1930), București. Locul de apariție al acestor cărți demonstrează grija pentru îmbunătățirea și rafinarea bucătăriei care începe să se generalizeze și să fie nu numai conștientizată, dar și avuată.

### 1.3. Higiena, administrația casnică cuprindend orticultura și aviculture precum și bucătăria practică și modern lucrata conform necesității simțite în menaj, de Anna Căpitan Constantinescu – studiu lingvistico-filologic

Cercetarea de față aduce în atenție o carte tipărită în anul 1899 la „București”, descoperită în timpul unei cercetări de teren în cadrul proiectului FOODie, în localitatea Birgăoani, județul Neamț. Titlul, *Higiena, administrația casnică cuprindend orticultura și avicultura precum și bucătăria practică și modernă lucrata conform necesității simțite în menaj*” reflectă eforturile unei epoci preocupate de educarea și diversificare a gustului și îmbinarea componentei practice cu cea modernă.

Pe lângă exemplarul identificat de noi, mai există unul în custodia Bibliotecii Academiei, sub cota II 156840 Constantinescu Anna: *Higiena și administrația casnică cuprindend orticultura și avicultura precum și bucătăria practică și modernă. Lucrata conform necesității simțite în menaj de Anna Căpitan Constantinescu. Vezuta de Onor. Consiliu al Instrucțiunei Publice. București (Tipo-Lit. și Fond. de litere Dor. P. Cucu), 1899, (23 x 15,5), 257 pagini și un altul, pe*

un site care comercializează carte veche românească. Scrierea este puțin cunoscută, nu credem că a mai avut vreo reeditare, de aceea nici nu am regăsit-o menționată în cercetarea diacronică, exhaustivă, întreprinsă asupra cărților de bucate din spațiul românesc, a Angelicăi Marinescu din 2016 (*Cărțile de bucate: obiecte sensibile, discursuri complexe. Mică istorie culturală a gastronomiei românești*).

Despre soția căpitanului Constantinescu, Anna, am descoperit că este nu numai semnatara acestei cărți descoperite la Birgăoani, Neamț, ci avea preocupări constante în domeniu. O regăsim, alături de Olga I. Theodoru, ca una dintre cele două autoare ale unei reviste cu apariție bilunară, la Focșani, în anul 1905. Este vorba despre *Revista Femenină „Administrația și Higiena Casnică cuprinzând chestiuni relative la igienă, menaj etc. precum și diferite rețete de mâncare după sezon”*, apărută la Tipografia „Aurora”, Gh. A. Diaconescu, Focșani. Prezența unei reviste cu conținut culinar la

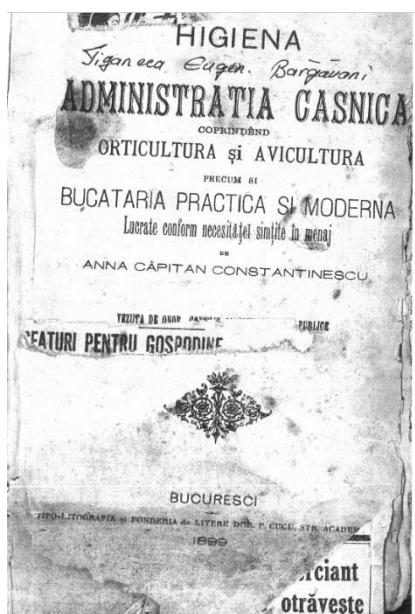


Figura 1. Copertă carte

Focșani este dovada clară că bucătăria „înaltă” (*la haute cuisine*) încetează de a mai fi apanajul unei elite și tinde spre statutul de cultură de masă, avându-se în vedere că în societatea românească tradițională, „buna gospodină”, „buna menajeră” cu o anumită stare materială, se remarcă și se prezenta prin dulcetuuri, deserturi, eventual garnituri, pe care le pregătea, sau, cel mai adesea, măcar le supraveghea ea însăși întrucât restul treburilor casnice era în atribuțiile personalului auxiliar. Lumea „Momentelor și schițelor” caragieliene este populată cu *madame Piscupescu* sau *Protopopescu* a căror principală „ocupațiune” o reprezintă educația copilului și treburile casnice, dar care sunt, de fapt, secondate în organizarea menajului de o cohortă de servitoare.

Exemplarul descoperit este într-o stare de conservare destul de bună și se află în posesia dnei Cameluța Minac (născută în 1968) care a primit-o, ca pe un bun de mare preț, comoara familiei, „ochii și cartea” de la socrul său, Eugen Țigancea al cărui nume este și caligrafiat pe pagina de titlu, alături de toponimul *Bărgăuani*. Din interviul realizat cu dna Minac, într-o anchetă de teren, realizată în luna decembrie a anului 2020, aflăm că Eugen Țigancea (născut în 1949) primise cartea de la bunicul său, Gheorghe Țigancea (anul nașterii acestuia nu este cunoscut urmașilor), originar și trăitor în localitatea Dărmănești, județul Bacău.

Asupra exemplarului s-a intervenit prin adăugarea de pagini fie cu colaje din presa vremii pe subiecte gastronomice, fie cu însemnări manuscrise ale diferitelor rețete și sfaturi legate de gospodărie sau remedii naturiste. O astfel de intervenție am regăsit chiar la pagina 5 unde proprietarul a legat un număr de cinci foi, apoi între paginile 50-55, 57-63, 134-139 și 240-241. Aceste adăugiri cuprind decupaje cu titlul *Masa zilei* sau *Sfaturi pentru gospodine*. Această practică a colajelor și adnotărilor pe marginea unor cărți de bucate era una specifică gospodinelor și bucătarilor profesioniști, iar faptul că deținătorii cărții au fost amatori care au folosit cartea doar pentru uz personal este sugerat de lipsa unei corelații între rețeta din carte și unele elemente adăugate paratextual.

O primă provocare a reprezentat-o identificarea sursei tăieturilor din presă. Este știut că în secolul trecut, o modalitate de educare a maselor o reprezenta literatura cu conținut gastronomic, iar prezența acestor tăieturi din ziar cu diverse rețete demonstrează că respectivele publicații au avut un real succes. Datorită acribiei proprietarului, am putut identifica o parte dintre acestea: revista *Săteanca* (care a cunoscut și varianta masculină, *Săteanul*), jurnalul *Scânteia*, revista *Albina*. *Săteanca*

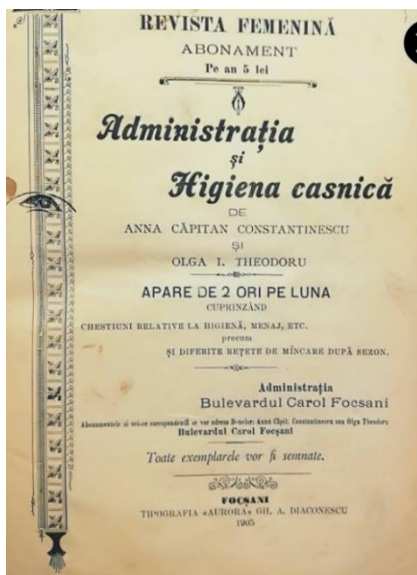


Figura 2. Coperta revistei

a fost o revistă lunară social-politică și culturală pentru femeile de la sate, editată de la început de Uniunea Femeilor Democratice din România, apărută între 1948-1974 și s-a bucurat de aproape trei decenii de existență. *Albina era* o „Revistă Enciclopedică Populară”, care apărea duminică și care, prin paginile sale populariza diverse aspecte ale vieții din mediul rural: *Cum cunosci că un cal e șchiop, Povață contra îngrășării*. Datorită însemnărilor manuscrise făcute cu toc sau cu creion pe spațiile albe dintre paragrafe, pe margini sau între capitole, am regăsit, la pagina 8, unde erau notate sfaturi despre folosirea coajilor de ouă în gospodărie (albirea rufelor și hrănirea păsărilor ouătoare) mențiunea „Aceste sfaturi sunt din revista *Săteanca*”. Același izvor îl reîntâlnim consemnat și pe pagina următoare „scris din *Săteanca*”. Credem că notițele îi aparțin lui Gheorghe Țiganca și ne fundamentăm opinia pe o dată care apare la pagina 134, 7 mai 1935. Nepotul Eugen Țiganca, cel care i-a lăsat cartea moștenire Cameluței Minac, nu se născuse la acea vreme. La pagina 46 este un colaj cu o pagină din revista *Albina*, despre mutarea arborilor.

Din discuția cu actuala posesoare a cărții, Cameluța Minac, aflăm despre faptul că atât socrul de la care Domnia Sa a primit cartea, cât și bunicul acestuia, primul proprietar, erau pasionați de arta gastronomică și încercau, în zilele de sărbătoare, mai ales din rețetele cu dulciuri: prăjitură cu mere, tort de alune, plăcintă fragedă cu mac etc.

Textul furnizat de colaje și adnotări este în sine un subiect deosebit de interesant, din perspectiva paratextualității, motiv pentru care va constitui prilejul unei alte analize. În ceea ce urmează, propunem o analiză din perspectivă sociolingvistică asupra tipăriturii de la 1899, pornind de la ideea că limba a fost și va rămâne nu numai un mijloc de comunicare uzual ci, prin ea, peste veacuri, se pot descifra coduri lingvistice, morale, comportamentale, economice sau sociale.

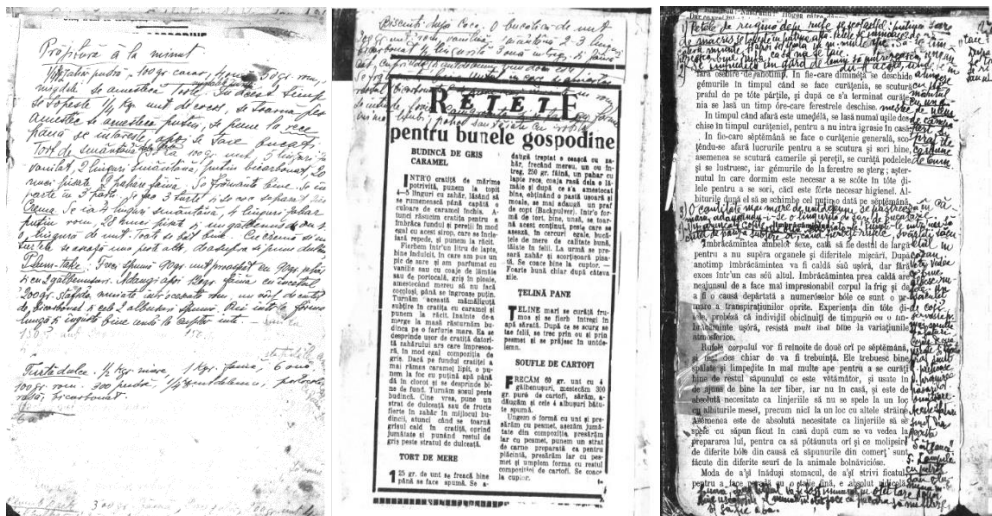


Figura 3. Extrase din cartea Annei Căpitan Constantinescu

Lucrarea debutează cu un „discurs de escortă”, o prefață prescriptiv-didactică (Cornea, 1988, 158) în care se vorbește despre nevoia adaptării la contextul socioeconomic. Autoarea, după modelul prefețelor din literatura veche, prezintă motivele care au determinat-o să porceadă la această importantă activitate „cu multă plăcere și interes”. În primul rând, Anna Constantinescu dă asigurări potențialului cititor că materialul conținut este rezultatul experienței personale și „basat numai pe principii pozitive”. În al doilea rând, consideră că societatea românească a acelor vremuri are „mare necesitate” de un asemenea tip de învățătură pentru că nu există ceva similar în epocă, deși admite că este la curent cu aparițiile din domeniu și are știință despre cartea Ecaterinei Steriade, *Buna menageră. Carte de bucate practică* (1871), pe care o apreciază ca incompletă, întrucât tratează probleme legate strict de bucătărie, ori o „bună menageră” (prima accepțiune a termenului în epocă a fost similară cu cea pe care termenul *gospodină* îl are acum) se confruntă cu mai multe probleme în gospodărie. De asemenea, cartea predecesoarei pare că nu mai este nici adaptată timpurilor „*actuale când mijlocele sunt mai restrânse și gusturile mai variate*”. De asemenea își exprimă și temerea că este posibil ca informațiile prezentate să nu fie de mare ajutor pentru persoanele experimentate, dar, cu siguranță, crede autoarea, își va atinge scopul educativ, fiind de folos femeilor aflate la începutul carierei lor de „bune gospodine”, „*tinerelor copile cari mâine vor fi chemate a face menagiul familiei lor*”.

Materialul cărții este împărțit în patru capitole, inegale ca dimensiuni:

- I. Higiena
- II. Administrația externă
- III. Administrația internă
- IV. Bucătăria practică și modernă

După cum se observă, abia ultimul capitol, cel mai amplu, este dedicat gastronomiei. Nu ne propunem în cele ce urmează o analiză exhaustivă pe niveluri lingvistice a textului Annei Constantinescu (deși este extrem de ofertant), dar vom face câteva observații asupra nivelului ortografic al lucrării întrucât aici se pot ivi probleme de înțelegere a textului. În pofida faptului că în anul 1881 Academia Română votase „primul sistem ortografic oficial și general, cu caracter obligatoriu în școlile românești de toate felurile” (Șuteu 1984, 180), la 18 ani distanță, ceea ce regăsim în textul în discuție demonstrează că mai era încă de lucru până să se ajungă la o ortografie unitară. Apariția unor norme de redactare oscilante pe tot cuprinsul cărții credem, poate fi pusă nu numai pe seama lipsei de unitate din limbă a aceluși moment, întrucât abia către sfârșitul secolului XIX se crede că se poate vorbi despre un aspect unitar al limbii române (Gheție 1982, 35), ci, probabil și a faptului că textul a fost scris în Moldova, probabil la Focșani. În susținerea acestei afirmații ne bazăm pe câteva aspecte identificate în nivelul lexical al cărții. Cartea este tipărită în București, de aceea, chiar și pentru sfârșitul de secol XIX prezența unor cuvinte specifice variantei literare nordice ridică semne de întrebare. Dacă Anna Căpitan Constantinescu nu ar fi cunoscut lucrarea



predecesoarei sale Ecaterina Colonel Steriad, *Buna menajeră* (1871) am fi putut pune prezența sinonimelor regionale, geosinonime, pe seama ei sau a editorului, așa cum s-a mai întâmplat în istoria limbii române, când autorii pentru a se asigura că nu există bariere lingvistice, după modelul banilor care circulau peste tot, procedau la fel și în plan lexical: *că banii aceia sînt buni carii împlă în toate țările, așa și cuvintele acealea sînt bune carele le înțeleg toți* (Rosetti, Cazacu, Onu 1971, 96). Regăsirea aceluiași procedeu în lucrarea amintită, tipărită la Galați, ne determină să credem că avem de-a face cu copierea unui model. Termenul notat între paranteze este cel care s-a impus ca normă literară: *pui de pichere (biblică)* (Constantinescu 1899, 22), *crupe de păpușoi (porumb)*, (24), *făină de păpușoi (porumb)*, (24), *tărățe de păpușoi (porumb)*, (25), *să nu se atingă vreo parte a intestinelor (mațelor)* (25), *li se dă drumul prin ogradă (curte)* (26), *umple gavanosul (borcanul)*, (26), *ograda (curte)*, (26) *se formează straturile (tablele)* (ibid, 27), *se face arpacic (cêpă foarte mică)* (28), *se dă într-o undă (fertură puțină)* (29), *se pune în puțină (butoiu)* (30), *afumăm cu o petică (cârpă)* (30), *să se pôtă pritoci (vântura)* (30). În unele situații, fiind vorba despre tehnici noi de preparare ca de exemplu *se dă într-o undă*, paranteza are funcție explicativă (Neț 2019).

În anul 1881 se creează în ortografia românească un compromis între etimologism și fonetism, acceptându-se un „etimologism temperat din necesități fonetice” (Șuteu 1984, 180) și se trasează primele recomandări cu caracter de normă. Am identificat în text, în ceea ce privește ortografia, o serie de inconsecvențe în folosirea mai multor semne grafice pentru același sunet. Una dintre literele care a fost subiect de polemică printre literați și oamenii de cultură ai epocii a fost litera [ă], considerată „o manifestare de etimologism fără justificare pentru momentul istoric” (Neț 2019, 181). Textul analizat ilustrează această stare de fapt întrucât cele mai multe situații au fost observate în cazul acestui sunet, notat azi prin [ă] și care apare în text, în numeroase ocurențe, dar cu trei grafii diferite: *ă*, *ě* sau *ē* fără a se putea stabili o regulă în privința folosirii uneia sau alteia dintre grafii: *gândindu-mě* (Constantinescu 1899, 6), *ori și cărei*, (6), *a mě ocupa* ibid, 6), *multă plăcere* (6), *sěptemână* (46), *sěraci* (9), *větămător* (25), *pěně* (7), uneori chiar în cadrul aceluiași cuvânt: *călătoriile, sănătăței*.

Sunetul [ă] este înregistrat în textul analizat atât cu varianta grafică *â*: *când* (ibid, 10), *mâncat* (11), *câte, gâsce* (19), *gâscele* (18), *cât și cu grafia ê*: *pěně* (17), *děnșii* (19), *děndu-le* (19), *crescěndu-î* (20), *fěn* (20), dar și *fânul* (21), *ținěndu-se* (22), *remâněnd* (21), uneori cele două variante grafice apărând chiar în cazul aceluiași cuvânt: *pěně și până* (21).

Sunetul [i] este înregistrat în mai multe variante grafice prin care se dorea, probabil, redarea valorii lui fonetice de vocală sau semivocală: *și necesitatea eî* (6), *direcție* (6), *simțită*, (6), *principiî positive* (6), *în familia* (6), *tinerelor* (6), *eminent* (11), *să fie*, (9), *calitate* (11), *avuți* (10), *ómenii* (46).

Diftongii sunt notați prin vocale accentuate. Diftongul *oa* este notat prin *ó*: *persónelor* (11), *nóptea* (11), *tóte* (12), *móle* (10), *viețuitóre* (11), *nóstre* (12), *păgubitóre* (13), *póte* (13), *frumósele* (13), *periculóse* (13). Diftongul *ea* este înregistrat

prin vocală accentuată, é dătătoare de confuzii.; *gémurile* (10). Substantivul *geamuri*, notat în text prin grafia *gémurile* poate fi ușor confundat cu produsul culinar.

Diftongii *ia* în poziție inițială, *ie* în poziție mediană, din româna contemporană, sunt înregistrați în text numai cu grafia *e*: *per* (23), *pentru care per* (24), *ese mai greu* (23), *earbă* (21), *ernei* (26), *erna* (29), *érna* (24), *eșirea lor* (26).

La nivel consonantic, două aspecte atrag atenția:

Sunetul [z] apare în text în două variante grafice:

1. *z* în cuvinte împrumutate care au acest sunet în etimon: *călăuzesce* (călăuză + -i < tc. *kylavuz*, DEXI, s.v.), *s'o practiceze* „a practica”, *cinează*;

2. *đ* în cuvinte de origine latină în care avem contextul grafic *d+vocală*: *đilele*, *umedéală*, *prândurile*, *đi*, *varđa românéscă* (20), *varđa nemțescă* (20), *varđa franțuzescă* (20), *varđa roșie* (29), *věđënd*.

Grupul consonantic *șt* este înregistrat în text, de cele mai multe ori în varianta etimologică *sc*: *Bucuresci*, *cresce* (19), *el împodobesce* (20), *omul părăsesce* (21), *părăsesce* (19), *se socotesce*, *closce* (20/8), *când ciocnesce* (20), *rațele grecesci* (21), *până când ciocnesce* (21), *a cresce* (22), *a-i putea cresce* (22/23). Se întâlnesc și situații când același cuvânt este înregistrat în două variante grafice, una fiind cea care s-a impus apoi ca normă literară: *gâsce*, *gâscele* (20/12, 14), dar și *găștile* (21), *closce*, *cloșce* (20) și *cloște* (21) etc.

### 1.3.1. Sociolingvistica alimentației

O trăsătură a textelor din peisajul gastronomic românesc al secolului trecut o reprezintă faptul că ele nu conțin precum corespondentele lor apărute în Europe rețete și sfaturi pentru bucătari, adică pentru cei care practicau profesia, ci au un public mult mai larg și uneori total neinstruit în acest domeniu. Dacă la scriitorii precum Christ Jónin (2018) preocuparea este pentru transmiterea rețetelor, odată ce literatura gastronomică trece Milcovul și devine subiect predilect al doamnelor din diverse categorii sociale, o bună parte din conținutul lor se referă la „alti trebi gospodărești” (Kogălniceanu, Negruzi, 2007).

Primele pagini ale textului de la 1899 sunt sfaturi practice legate de „higienă”, cuprinzând aforisme care îndeamnă la cumpătare „*Excesele în prea mult ca și prea puțin sunt tot-d'a-una păgubitoare organizațiunei omenesci*” (7) în acord cu „*poziția socială în care se află cineva*” (7). Conștientă că sugestiile pe care le dă nu se potrivesc oricărui muritor, autoarea are mereu în vedere ierarhia socială, invocată și atunci când vorbește despre nevoia de mișcare. Dacă celor „*avuți*” „*plimbarea pe jos, danțul, scrima, călăria, vânătoarea*” (8) le pot asigura, „*desvolta și susține energia vitală*” (8), autoarea știe că pentru cei săraci, mișcarea face parte din modul de viață „*el se socotesce fericit când nu e silit să'l împingă până la obosélă excesivă*” (9). Deși au trecut mai bine de 100 de ani de la apariția acestui text, informațiile conținute în capitolul *Higiiena* nu diferă de ceea ce am putea citi sau auzi astăzi pe acest subiect. Nu numai modul echilibrat de a ne alimenta ne influențează starea de sănătate a organismului ci și somnul, încăperea în care ne aflăm, modul în care ne îmbrăcăm.

Referitor la vestimentație, autoarea atrage atenția mamelor despre pericolul pe care purtarea unui corset îl poate avea pentru tinerele copile: *Ar fi de dorit ca mumele să se pătrundă bine de pericolele corsetului și să le împiedice pe fetele lor să`l pòrte* (9). În sprijinul afirmațiilor, Anna Căpitănescu invocă „cei mai renumiți medici vechi și moderni”, iar uneori sunt evocate și numele acestora, pentru mai multă prestanță științifică: „*Celebrul medic Hufeland dice*” (11)<sup>1</sup> Subiecte pe care nu ne-am aștepta să le regăsim între paginile unei cărți cu subiect culinar sunt despre igiena intimă *băile locale și generale* și beneficiile lor și studiului care dezvoltă creierul și lărgeste cercul ideilor, dar, un studiu făcut cu măsură *lucrarea intelectuală trebuie să înceteze îndată ce oboséla începe* (13). Când este vorba despre spirit și intelect, autoarea se adresează deopotrivă ambelor sexe printr-o serie de exclamații retorice: *O, femei! O, bărbați! Cultivați-vă bine spiritul, mai ales în scop moral* (13).

Partea a doua a lucrării schimbă total decorul, după cum anunță și subtitlul: *Administrația externă*. Sunt prezentate sfaturi și informații despre scoaterea și creșterea puilor de păsări de curte, cultivarea grădinilor de zarzavat și flori, conservarea alimentelor pentru iarnă. Acest capitol demonstrează că, pentru epoca respectivă, o gospodărie pentru a fi sustenabilă trebuia să își producă mai toate cele necesare traiului, iar o bună gospodină trebuia să știe să facă față tuturor acestor nevoi.

Capitolul al III-lea, *Administrația internă*, prezintă conducerea propriu-zisă a *menagiului*, iar o componentă importantă a obținerii calificativului de bună gospodină, conform criteriilor vremii, o reprezenta știința preparării diferitelor băuturi și dulceturi, șerbeturi și peltele ori aceasta presupune efort și implicare din partea stăpânei casei *Pentru ca cursul menagiului să nu lase nimic de dorit, trebuie să scarificăm în fiecare zi, câte-va ore pentru a`l conduce sub ochii și după gustul nostru: numai atunci vom simți mulțumirea și vom vedea economia* (47).

Ultimul capitol al cărții este și cel mai amplu și este ceea ce anunță prin subtitlu: carte de bucate. O mare parte din acest capitol este rezervată preparării și servirii diferitelor tipuri de *bulion* (*supei românesci*). Modernitatea bucătăriei din acea vreme pare să fie legată, după cum rezultă din paginile celei de a patra părți, de internaționalizarea obiceiurilor gastronomice din spațiul românesc. Acțiunea aceasta nu era singulară în epocă și se înscrie în linia preocupărilor menite să îmbogățească peisajul culinar autohton destul de anost, preponderent vegetal și fără obiceiul panificației (Claudian 1939, 5). Ca urmare, felurile de mâncare prezentate sunt aparent organizate conform regiunilor geografice, dar acest criteriu este adesea nerespectat, regăsindu-se pe aceeași pagină mâncăruri din zone diverse: *prepararea bulionului nemțesc*, dar și *potage à chasseur* (100). Sunt prezentate și *Diferite mâncări naționale* cu ingrediente specifice precum *hribi, sarmale, urzici, scrob de brânză de vacă séu de oi*. Aflăm și o rețetă de *tocană* națională, un amestec de ceapă cu carne, scaldate într-un foarte național *sos format din cèpă și papricaș* (155). Subcapitolul dedicat mâncărurilor autohtone continuă cu *Prepararea și servirea bucatelor franțuzești* (157).

<sup>1</sup> Christoph Wilhelm Friedrich Hufeland, 1762-1836, care recomanda dieta vegetală.

Savoare lingvistică a textului este dată și de prezența unor rețete precum cea de *Curechi nemțescă umplută* (160) pentru care, totuși, autoarea pune între paranteze și geosinonimul *vardă*.

Tot aici este prezentată și o rețetă specifică bucătăriei turcești *Imam baildi*, autohtonizată în varianta *Inam baildi*. Cosmopolitismul care atinsese bucătăria din țările române este omniprezent în denumirile felurilor de mâncare: *consommé*; *potage à la reine*; *supă à la jardinier*; *supă à la condé*, *sos spaniol*, *sos ravigot*, *sos à la maître d'otel*. Româнизarea unora dintre aceste preparate este evidentă, ceea ce înseamnă că erau deja cunoscute pentru anumite categorii sociale, însă, regăsim și ingrediente cu care nu erau chiar familiarizați. Varza de Bruxelles, deși apare ca ingredient principal în unele preparate, reprezenta o noutate, iar statutul ei lingvistic din carte, sugerează acest lucru. Leguma apare notată atât ca substantiv de declinarea a II-a: *bruxelu*, cât și de declinarea I: *bruxela*: *Bruxel séu conopidă cu carne* (149), *apoi se curăță bruxelu séu conopida* (149), *Tot astfel se ferbe bruxela și conopida* (149).

Bucătăria tradițională românească este cantonată în zile de fruct și zile de post, *zile de popă pentru că țeranul român se hrănește în deosebitele epoci ale anului, după cum îi ordonă religia* (Manolescu 1895, 309), iar mâncarea de post nu ar fi de dorit să lipsească dintr-o carte de bucate. Autoarea își oprește atenția, în ultima parte a cărții și asupra acestui aspect care, pentru cititorul de azi, nevoit să se adapteze austerității ultimilor cincizeci de ani, consfințită și de canoanele bisericesti, nu prea poate accepta prezența unor *mâncări de post* precum: *caras (caracudă) în saramură* (169), *mâncare de caracatiță cu stafide* (171), *caracatiță plachie* (172), *mâncare de scoici* (172), *culbeci (melci)* (173), *raci* (173), *scordolea de raci* (174) cu ingrediente care nu prea sunt la îndemâna tuturor în bucătăria contemporană.

## Concluzii

Studiul de caz prezentat în acest articol se circumscrie unui domeniu de cercetare interdisciplinar care a apărut ca urmare a interesului pentru practicile culinare manifestat tot mai pregnant în epoca contemporană. Reliefarea valențelor sociolingvistice ale literaturii gastronomice nu poate fi completă fără a trece în revistă eforturile primilor autori de cărți de bucate și contribuția lor la popularizarea științifică și la cultivarea maselor. Faptul că exemplarul analizat este puțin cunoscut chiar și specialiștilor în domeniu, ne permite să fim printre primii cercetători care evaluează valoarea sa documentară și discursivă.

Prin analiza discursului culinar al cărții Annei Căpitan Constantinescu, am vizat identificarea și evaluarea unor relații între schimbările sociale și cele discursive. Contextul social, politic, economic și cultural la granița dintre secolele al XIX-lea și al XX-lea oferă o perspectivă multidimensională asupra practicilor sociale din sfera casnică. Pe de o parte, încadrarea textului în contextul istoric al spațiului românesc explică prezența mărcilor lingvistice identificate ca fiind relevante pentru stadiul de evoluție a limbii române în epoca respectivă. Pe de altă parte, analiza multifuncțională

întreprinsă prin abordarea sociolingvistică dovedește faptul că practicile discursive în schimbare, dau naștere la „schimbare în domeniul cunoașterii, al relațiilor sociale, al identităților sociale” (Fairclough 1993: 8-9). Astfel, textul analizat devine o sursă de informație valoroasă asupra obiceiurilor culinare și a tendințelor cosmopolite din epoca în care a fost scris și asupra condițiilor de îndeplinit pentru aspirantele la statutul de bună gospodină.

## Referințe bibliografice

- Alexandrescu, Sorin. 1998. *Paradoxul român*. București: Editura Univers.
- Appadurai, Arjun. 1988. *How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India*, în “Comparative Studies in Society and History”, Vol. 30, No. 1, Jan. 1988, p. 3-24.
- Chivu, Gheorghe, 2012. *Cărțile de bucate, un izvor lexicografic insuficient exploatat*, în „Limba română”, anul LXI, nr. 3, iulie-septembrie 2012, p. 304-311. București: Editura Academiei Române.
- Christ, Ionin. 2018. *Bucătăria română carte coprinzătoare de mai multe rețete de bucate și bufet 1865*. Ediție îngrijită și adnotată de Simona Lazăr. Editura GastroArt.
- Claudian, Ioan. 1939. *Alimentația poporului român în cadrul antropogeografiei și istoriei economice*. București: Fundația pentru literatură și „Regele Carol II”.
- Colonel Steriad(y), Ecaterina. 1871. *Buna menajeră. Carte de bucate practică* ed. I, Galați: Tipografia Otto Bielig; 1914. Ediție revăzută. București: Editura Alcalay&Co.
- Dima, Emanuela, 2019. *Textul gastronomic românesc între „dialectal” și literar. Studiu de caz : Buna menajeră, de Ecaterina Colonel Steriad*, în *Limba cărților de bucate*, coord. Mariana Neț, Academia Română, Institutul de Lingvistică „Iorgu Iordan-Al. Rosetti”, București, p. 258-267.
- Ecaterina doctor S. Comsa, 1902. *Buna menajeră sau Carte de bucate*, ed. I, Craiova: Tipografia Macavei, ediția a X-a. București: Editura Librăriei „Socec”.
- Fairclough, Norman (1992). *Discourse and Social Change*. Cambridge: Polity.
- Fairclough, N. (1993). *Critical Discourse Analysis and the Marketization of Public Discourse: The Universities*, in “Discourse and Society”, 4, p. 133-168.
- Gheție, Ion, 1982, *Introducere în studiul limbii române literare*. București: Editura Științifică și Enciclopedică, 1982.
- Hoey, Michael. *Textual interaction: An Introduction to Written Discourse Analysis*. London: Routledge
- Kogălniceanu, M., Negruzzi, K. 2007. *Carte de bucate boierești: 200 rețete cercate de bucate, prăjituri și alte trebi gospodărești: tipărite cu cheltuiala și îngrijirea unei societăți de iubitori de înaintarea și strălucirea neamului românesc*, prima ediție, Iași, Cantora Foi Sătești [1842] [1846] [1973], ediția a VI-a revăzută, ediție îngrijită, preambul și vocabular de Rodica Pande. București: Editura Vreamea.
- Lazăr, Simona, 2018. *Prefață la Christ Ionin, Bucătăria română, Carte coprinzătoare de mai multe rețete de bucate și bufet, 1865*. Ediție îngrijită și adnotată de Simona Lazăr. București: Editura GastroArt.
- Manolescu, Nicolae. 1895. *Igiena țeranului. Locuința, iluminatul și încălzitul ei, încălțăminte, alimentațiunea țeranului în deosebitele epoce ale anului în deosebitele regiuni ale țerei*. București: Lito-tipografia Carol Göbl.
- Marinescu, Angelica-Helena. 2016. *Sociologia alimentației*. București: Editura Tritoni.
- Neț, Mariana (coord.), 2019. *Limba cărților de bucate*. București: Academia Română, Institutul de Lingvistică „Iorgu Iordan-Al. Rosetti”.
- Rosetti, Al., Cazacu, B., Onu, L. 1971. *Istoria limbii române literare*. București: Editura Minerva.
- Șuteu, Flora. 1984. *Introducere în studiul ortografiei românești*, în vol. „Sinteze de limba română”, coord. Theodor Hristea. București: Editura Albatros.

## Webografie

- Marinescu, Angelica, 2016. *Cărțile de bucate: obiecte sensibile, discursuri complexe. Mică istorie culturală a gastronomiei românești*, [https://www.researchgate.net/publication/344225229\\_](https://www.researchgate.net/publication/344225229_)

- Cartile\_de\_bucate\_obiecte\_sensibile\_discursuri\_complexe\_Mica\_istorie\_culturala\_a\_gastronomiei\_romanesti\_CARTEA-OBIECT\_Istorie\_culturala\_strategii\_de\_marketing\_si\_tehnologii\_multimediale\_Colocviu\_international, ultima accesare la 13 aprilie 2021.
- Știucă, Narcisa, *Gastronomia românească între Orient și Occident*, Simpozionul „Cultură tradițională și globalizare”, Arad, 23-24 iunie, 2016, [https://www.academia.edu/34020992/Gastronomia\\_rom%C3%A2neasc%C4%83\\_%C3%AEntre\\_Orient\\_%C5%9Fi\\_Occident\\_lucrare\\_prezentata\\_la\\_simpozionul\\_Cultura\\_traditionala\\_si\\_globalizare\\_Arad\\_2016](https://www.academia.edu/34020992/Gastronomia_rom%C3%A2neasc%C4%83_%C3%AEntre_Orient_%C5%9Fi_Occident_lucrare_prezentata_la_simpozionul_Cultura_traditionala_si_globalizare_Arad_2016), ultima accesare la 19 mai 2021.
- [https://www.europeana.eu/en/item/05814/98c41d86\\_5a60\\_4585\\_ab77\\_058335be69f7](https://www.europeana.eu/en/item/05814/98c41d86_5a60_4585_ab77_058335be69f7), ultima accesare la 10 septembrie 2021.
- <https://arheo7tv.wordpress.com/2016/12/30/1972-sateanca-nr-12-decembrie-1972/sateanca-1972-12-09/>, ultima accesare la 5 august 2021.
- <https://www.scribd.com/document/405160665/Albina-Revist%C4%83-Enciclopedic%C4%83-Popular%C4%83-04-Nr-09-26-Noiembrie-1900>, ultima accesare la 10 septembrie 2021.