



Romanian Words and Set Expressions Designating Pies

Petronela Savin¹

Abstract: The aim of this paper is to approach the Romanian culinary terminology by assuming the gains from the space of nowadays' linguistics, in an attempt to respond to the challenge formulated by Eugenio Coseriu regarding the study of language as a creative activity that justifies linguistics as a science of culture. Food knowledge discourses are an extremely important source of documentation for explaining the mechanisms of linguistic creation. The way Romanian terms and expressions related to pies are formed and function is a relevant example to illustrate the relationship between the act of naming and its path to figurativeness.

Keywords: Romanian language; terms; expressions; pies; linguistic creativity

Despre plăcinte, prin cuvinte și expresii ale limbii române

1. Discursurile despre cunoașterile legate de alimentația cotidiană reprezintă o sursă de documentare extrem de importantă pentru înțelegerea relației dintre cuvinte și lucruri. Studiul termenilor și expresiilor în contextul comunicării, din perspectiva structurilor semantice profunde, prilejuiește ilustrarea unor mecanisme esențiale ale reflectării vieții în limbă.

1.1. Așa cum afirma Eugeniu Coșeriu, limbajul este în mod esențial o activitate cognitivă care nu rămâne în cadrul receptivității pur contemplative a realității, ci

¹ Associate Professor, PhD, Faculty of Letters, "Vasile Alecsandri" University of Bacau, Address: 8 Str. Spiru Haret, 600114, Bacau, Romania, Corresponding author: gabureanupetronela@yahoo.com.

„este creație continuă a limbii, a formelor de cunoaștere (simboluri) în care se manifestă” chiar dacă, „din punct de vedere științific, constatăm faptele de creație când ele s-au constituit deja ca modele (activitate repetată), adică atunci când au fost acceptate deja ca modele de către mai mulți indivizi, când creația a devenit într-o anumită măsură «convenție»” (Coșeriu, 2009, pp. 174-175).

1.2. Creația lingvistică recurge la o întreagă serie de procedee, cum ar fi descrierea analitică prin compunere, derivarea, analogia, substantivizarea adjectivelor, metaforizarea. În cazul termenilor și expresiilor privitoare la alimentație, funcționează toate aceste categorii ale creației lingvistice. În lucrarea de față ne propunem să arătăm importanța studierii în contextul comunicării a mecanismelor de creație a termenilor și expresiilor care se referă la o coptură uzuală, plăcinta.

2. La începutul secolului al XX-lea, Mihai Lupescu, autorul primei monografii despre alimentația țaranului român¹, spunea că: „*Plăcintele* se fac pe la lășaturile de săc, cum și în alte prilejuri” și sunt, de fapt, niște turte în care „se pune umplutura de brânză de oi frământată cu ou, în care se pune și ceapă prăjită în unt ori untură; se strânge aluatul la mijloc acoperind umplutura, se apasă la mijloc să nu se desfacă (...), se dau în cuptor pe lopată, preșată cu făină, să se coacă.” (Lupescu, 2000, p. 145). Așadar, plăcintele-tip care nu aveau nevoie de nicio determinare în nume erau plăcintele cu brânză. De aceste plăcinte pare să fie vorba și în *Amintirile din copilărie* ale lui Ion Creangă. La școala de catiheți de la Fălticeni, Nică și ceilalți aspiranți la popie o duc tot în chef și voie bună, ținând calea crâșmăriței care intră pe ușă „c-o strachină de plăcinte fierbinți și c-o găină friptă” (Creangă, 1970, p. 207).

¹ Mihai Lupescu a sfârșit studiul *Din bucătăria țaranului român* în 1916, l-a trimis Academiei spre publicare, însă, din cauza războiului și a schimbărilor în politica editorială, studiul a rămas în manuscris până în 2000, când a apărut sub aceeași denumire la Editura Paideia, în București, cu o prefață de Radu Anton Roman, studiu introductiv și bibliografie de Maria Rafailă și postfață de Antoaneta Olteanu.

3. După cum se știe, termenul *plăcintă* are la bază etimonul latinesc *placenta*¹ care însemna „prăjitură netedă”, deci fără umplutură. Cuvântul românesc *plăcintă* se referă la un aluat copt sau prăjit, de obicei, cu umplutură de brânză. Această evoluție semantică a termenului pare să fi fost influențată de realitatea care a definit populația trăitoare pe aceste meleaguri, și anume folosirea în mare măsură a produselor pe bază lapte în combinație cu ingredientele pe bază de cereale. Denumirea *plăcinte* corespunde, în general, variantei de fruct, cu umplutură de brânză, chiar dacă este folosită și sintagma *plăcinte cu brânză*, ce presupune descrierea analitică prin procedeul de compunere ce reunește numele generic al preparatului și trăsătura definitorie legată de tipul de umplutură. Această denumire este necesară mai ales pentru diferențierea de celelalte tipuri de plăcinte: *plăcinte cu bostan*, *plăcinte cu cartofi*, *plăcinte cu mere*, *plăcinte cu carne* etc.

3.1. Plăcintele cu brânză, la care aluatul s-a răsfrânt pe umplutură, aducându-se fiecare colț spre centru, se numesc expresiv *plăcinte cu poalele în brâu*. Astfel de plăcinte face Smaranda din *Amintiri din copilărie*, după întâmplarea cu pupăza, „în ziua de lăsatul secului de postul Sîn-Petrului”, când cheamă la împăcare pe mătușa Măriuca, făcând „un cuptior zdravăn de alivenci și de plăcinte cu poale-n brâu și pârpăind niște pui tineri la frigare, și-apoi tăvălindu-i prin unt” (Creangă, 1970, p. 185). Comentariul lui Mihai Lupescu despre aceste plăcinte trădează imaginea inițial glumeață care stă la baza denumirii: „De aceste plăcinte fac nevestele tinere bărbaților ori drăguțele pentru ibovnici” (Lupescu, 2000, p. 145). Așadar, imaginea poalelor ridicate în brâu depășește comparația referitoare la tehnica prin care se adună aluatul și sugerează imaginea femeii harnice și cu vino-ncoace. Așa cum afirmă Stelian Dumistrăcel, imaginația vizuală primează frecvent în crearea unor noi asocieri, dar procesul este solidificat prin contextualizarea legată de momente psihologice care generează gluma, ironia, satira care își pun pecetea asupra unor sensuri figurate ale cuvintelor (Dumistrăcel, 2011, p. 85).

¹ Etimonul latinesc *placenta* este absent în celelate limbi romanice; acestea cunosc derivate de la lat. **focacia* (fr. *fouace*) sau un împrumut germanic (**wastil* „hrană” > fr. *gâteau* „prăjitură”), dovadă dezvoltarea periferică a limbii române, izolată de lumea latină. În română există și un dublet etimologic neologic *placenta*, împrumutat din fr. *placenta*, împrumutat la rândul lui din latina naturaliștilor, unde *placenta* din latina clasică a căpătat sensul de „membrană care face legătura între mamă și embrion”, datorită asemănării cu prăjitura plată latinească (Sala 2005a: 12).

3.2. Asocierea dintre plăcinte și imagini din zona vestimentară sau a țesăturilor e destul de răspândită în limba română, dovadă și denumirile locale de copturi întâlnite în anchetele de teren pe care le-am realizat în perioada 2016-2022 în localități din zona Modovei de dincolo și dincoace de Prut¹. Astfel, am întâlnit denumirea *cultuc* pentru o plăcintă cu brânză adunată pe lungime, în Bălteni, județul Vaslui, denumirea *vălătuc*, pentru o plăcintă rulată pe lungime a cărei umplutură reproduce în secțiune forma unui vâl de pânză, la Hîjdieni, raionul Glodeni, Republica Moldova, în timp ce la Șolcani, raionul Soroca, Republica Moldova, informatoarele au gătit *plăcinte împăturite, îmbrobodite sau înfășate*, fiecare având aluatul adunat diferit după modelul manipulării țesăturilor. Totuși, denumirea *plăcinte (cu) poalele-n brâu* pare să fie câștigătoare în contextul invocării valorilor tradiționale, imaginea vestimentară pe baza căreia s-a întemeiat fiind încă evocatoare.

¹ Prezentăm lista celor 111 localități anchetate în România din regiunile Bucovinei, Moldovei și Munteniei și 4 localități din Republica Moldova. În regiunea Bucovinei au fost anchetate 5 localități din județul Suceava (Botești, Cajvana, Ciumârna, Fundu Moldovei, Vadu Moldovei). În regiunea Moldovei au fost anchetate 98 de localități, dintre care 49 de localități din județul Bacău (Agăș, Apa-Asău, Bacău, Balcani, Bălăneasa, Berești, Berzunți, Blidari, Bogata, Buda, Cașin, Chetriș, Chiricel, Comănești, Dumbrava, Faraoni, Filipeni, Frumușelu, Galbeni, Gioseni, Glăvănești, Goioasa, Huruiești, Ludași, Luizi-Călugăra, Mălosu, Mănăstirea Cașin, Moțoc, Muncelu, Oituz, Pancești, Pancești, Pârjol, Plopana, Prăjești, Pustiana, Răchitiș, Răstoaca, Răteni, Sascut-Sat, Sărata, Schineni, Scurta, Somușca, Țărdeni Mici, Turluianu, Valea Mică, Văsiești, Vâlcele), 1 localitate din județul Covasna (Araci), 7 localități din județul Galați (Adam, Ciorăști, Cudalbi, Galați, Ghidigeni, Movileni, Tecuci), 2 localități din județul Harghita (Băile Tușnad, Izvoru Mureșului), 12 localități din județul Iași (Boatca, Bulbucani, Chicerea, Focuri, Iași, Liteni, Oboroceni, Reditu, Tomești, Topile, Valea Lupului, Valea Seacă), 10 localități din județul Neamț (Adjudeni, Bărgăuani, Chicerea, Crăcăoani, Gherăești, Luța, Oglinzi, Poiana Humei, Traian, Văratec), 12 localități din județul Vaslui (Băcani, Bălești, Bălteni, Blăgești, Buhăiești, Bunești, Coroiești, Dumbrăveni, Grăjdeni, Grivița, Mărășești, Vinețești), 5 localități din județul Vrancea (Dragosloveni, Focșani, Rucăreni, Straoane, Stupina). În regiunea Munteniei – 8 localități, dintre care 3 localități din județul Brăila (Gropeni, Titcov, Tufești), 4 localități din județul Buzău (Bălăceanu, Boldu, Găvănești, Motohani), o localitate din județul Ialomița (Urziceni). Din Republica Moldova au fost anchetate 4 localități: o localitate din raionul Ialoveni (Bardar), una din raionul Soroca (Șolcani), una din raionul Ungheni (Condrățești), și una din raionul Glodeni (Hîjdieni). Anchetele au fost realizate în cadrul proiectelor PN-III-P2-2.1-BG-2016-0390 *Digitalizarea patrimoniului cultural alimentar. Regiunea Bacău – eCULTFOOD* (1.10.2016–30.10.2018), coordonat de Universitatea „Vasile Alecsandri” din Bacău alături de partenerii Universitatea „Alexandru Ioan Cuza” din Iași și Asociația Culturală „Artă-Tradiții-Patrimoniu fără Frontiere” din Bacău și de proiectul PN-III-P2-2.1-PED-2019-5092 *Colecție digitală a patrimoniului alimentar românesc și transfer spre societate – FOODie* (1.11.2020-31.10.2022), coordonat de Universitatea de Vest, Timișoara, alături de partenerii Universitatea „Vasile Alecsandri” din Bacău, Academia Română, Filiala Cluj și Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava. Baza de date rezultată în urma cercetărilor poate fi accesată la adresa ecultfood.ub.ro.

3.3. O altă denumire interesantă pentru plăcinta cu brânză este *brânzoaică*. Cuvântul este considerat termen culinar specializat în *Dicționarul limbii române* (DA), tomul I, partea I: A–B, publicat în 1913, care îl definește drept „cocă umplută cu brânză, coaptă în bucăți mici”. În *Cartea de bucate* a Sandei Marin se regăsesc două rețete diferite pentru *brânzoiace* (vezi Marin, 2018, pp. 268-269), ultima rețetă insistând asupra faptului că aluatul nu trebuie să acopere în totalitate umplutura de brânză. Mai ales în context comercial pare să fi avut succes denumirea *brânzoiace*, sufixul augmentativ, alăturat termenului denumind umplutura, sugerând belșugul de brânză din aceste plăcinte, de interes pentru orice cumpărător.

3.4. Amprenta regională a plăcintelor cu brânză este marcată și prin denumirea de *plăcinte moldovenești*, care se mai folosește astăzi mai ales în celelalte regiuni ale țării, din afara Moldovei. Aceeași denumire de *plăcinte moldovenești* o poartă pe Internet și plăcintele cu brânză prăjite în tigaie, întâlnite mai ales în localități din Republica Moldova, ca semn al distincției față de plăcintele care, dincoace de Prut, sunt coapte. În anchetele realizate de noi în anul 2021 în Republica Moldova, în localitățile Bardar, din raionul Ialoveni, Șolcani, raionul Soroca, Condrățești, raionul Ungheni și Hîjdieni, din raionul Glodeni, gospodinele au numit plăcintele cu brânză prăjite în tigaie cu termenul generic *plăcinte*, dovadă că pentru ele erau variantele-tip care nu aveau nevoie de nicio calificare. Aceasta demonstrează încă o dată că denumirile cu referire la o regiune anume sunt comune vorbitorilor din celelalte regiuni, ca semn al diferenței specifice.

3.5. Internetul popularizează în raport de sinonimie denumirile regionale sau cunoscute ale unei rețete pentru a se facilita căutarea și a crește atractivitatea conținutului. Astfel, în rețetele postate on-line ale plăcintelor cu brânză, ele apar sub denumirile *Brânzoaice moldovenești (Poale-n brâu)* sau *Plăcinte (sau brânzoiace) poale-brâu moldovenești*. Acest fapt este o dovadă că utilizatorii sunt sensibili la denumirile cu amprentă regională.

3.6. O altă plăcintă, mai rar întâlnită astăzi, pentru care umplutura rămâne element relevant în denumire, este *plăcinta cu varză* numită și *vărzare*. Mihai Lupescu zicea că „*vărzarile se fac prin posturi și la ajunuri întocmai ca plăcintele, a căror*

umplutură e de varză fiartă și cu prăjitură” (Lupescu, 2000, p. 154). O dovadă în acest sens o constituie și secvența din *Amintirile din copilărie* ale lui Ion Creangă în care părintele Ioan împlânzește școlarii luându-i cu Ajunul prin sat, întrebarea sa adresată gazdei fiind: „Gătitu-le-ați ceva bob fert, găluște, turte cu julfă și vârzare?” (Creangă, 1970, p. 158).

3.7. În anchetele de teren am întâlnit plăcinta cu varză denumită *varzare* sau *vârzări* în localitățile Lipova și Scurta din județul Bacău și Bârgăuani din județul Neamț. Interesant este că termenul *vârzări* e întrebuințat și pentru plăcintele de post cu umplutură de legume sau fructe. Astfel, *varzare* e „plăcinta cu meri și cu perji”, sau „cu cireșele negre, dar cu sâmburi”, în Hîjdieni, raionul Glodeni din Republica Moldova. Tot *vârzări* se numesc și plăcintele cu cartofi și ceapă călită în Traian, comuna Zănești sau Oglinzi, comuna Răucești, din județul Neamț. În localitatea Prăjești din județul Bacău, locuită în cea mai mare parte de ceangăi, *vârzari cu cireșe* este mălaiul cu cireșe. Observăm, așadar, că denumirea *varzare* a început să desemneze orice coptură cu umplutură de post. Nu e exclusă nici o legătură cu etimonul latinesc *viridia*, care însemna „verdețuri”, și din care a derivat rom. *varză* cu o restrângere de sens față de latină. În limba veche, *vearză* se folosea cu sensul original de „verdețuri”, la fel ca în aromână, unde *vearză* înseamnă și azi „verdețuri” (Sala, 2005b, p. 20). Trebuie să precizăm că, în județul Bacău, am întâlnit termenul *verze*, care, în localitatea Comănești, la fel ca în satul Apa-Asău, înseamnă o ciorbă făcută vara „din burianili verzi, verdeața” (ștevie, frunze de sfeclă, ceapă verde, pătrunjel), călitate în ce rămâne din conservata scursă de grăsime, la care se adaugă lapte dulce, zer de vacă, dreasă cu smântână și ou. Nu este exclus ca și coptura *vârzări* cu umplutură de varză, dar și de alte legume sau fructe, precum și ciorba *verze*, pe bază de lactate și verdețuri, să evoce de fapt sensul etimonului lat. *viridia* care însemna „verdețuri”, din care a derivat cu restrângere de sens cuvântul *varză*.

4. Trecerea de la sensul de bază la cel figurat prin analogia care extinde sau generalizează o anumită notă este pe deplin exprimată la nivelul frazeologiei termenului *plăcintă*. Fiind un preparat festiv, plăcinta nu poate sta decât sub semnul ideii de bine și de bun. Văzută ca rezultat al belșugului asumat, în frazeologie, imaginea plăcintei este semn al faptului râvnit: *Bună-i plăcinta, dar, dacă nu-i, e bună și pita* (Zanne, P IV, p. 85); *La plăcinte mulți s-adună; Nu se mânâncă în toate zilele plăcinte* (Zanne, P IV, p. 91); *Ce-i plăcintă, să-mi placă?*

(cf. DLR, VIII/3). Comparația între plăcinte și vârzare dă câștig celei din urmă pentru că aceasta se prepară în post, un timp al abstenenței: *De plăcinte râde gura, de vârzare și mai tare* (Zanne, P IV, p. 87). Însă faptul râvnit poate fi și nemotivat: *La plăcinte înainte, / La război, înapoi* (Zanne, P IV, p. 87).

4.1. Actul preparării acestui aliment necesită pricepere și efort, iar neimplicarea, ca atare, este sancționată: *a găsi (a aștepta) plăcinta de-a gata* „pentru cei leneși” (Zanne, P IV, p. 91). Din aceeași zonă face parte și structura *E lesne a zice plăcinte* (Zanne, P IV, p. 86), care este, evident, rezultatul elipsei construcției binare *E lesne a zice plăcinte, dar e mai greu a le face*¹. E sancționată, de asemenea, și implicarea inutilă: *a număra foile de la plăcinte* semnifică „a acorda o importanță prea mare amănuntelor” (cf. DLR, VIII/3). Frazeologia valorifică și anumite trăsături ale preparatului legate de imagine; astfel, *a sta ca o plăcintă* înseamnă „a fi pasiv, comod” (cf. DLR, VIII/3).

4.2. Foarte interesantă este zicerea *Cu gogoși nu se fac plăcinte*, însemnând „cu laude nu-ți poți atinge scopul” (Zanne, P IV, p. 86). Pentru a cuprinde sensul expresiei anterioare, e convocată înțelegerea expresiei *a spune/a vinde gogoși* „a spune minciuni” (cf. DA, II/I). În mentalul popular, copturile vândute în târg sunt situate deseori sub semnul înșelătoriei, al exagerării. Gogoșile sunt, de fapt, un aluat prăjit în ulei încins care se umflă, iar pentru mușteriu preocupat de saț sunt înșelătoare. Așadar, *gogoșa* prăjită, umflată, goală pe dinăuntru, nu poate fi decât o înșelăciune a târgului, spațiu al câștigului cu orice preț, în timp ce *plăcinta*, umplută cu brânză, făcută în casă și oferită la sărbătoare e o imagine a valorii de netăgăduit. După același principiu al denunțării înșelăciunii, am întâlnit în localitatea Hîjdieni, din raionul Glodeni, din Republica Moldova, denumirea de *mincinoși* pentru niște copturi goale pe dinăuntru în formă de inel.

5. Concluzia, în urma exemplurilor de mai sus, este aceea că anumite contexte legate de alimentație reprezintă o sursă de documentare extrem de importantă pentru explicarea mecanismelor de creație lingvistică. Trecerea în revistă a modului în care se formează și funcționează în contextul comunicării termenii și expresiile

¹ Pentru acest tip de reducere a construcțiilor bimebre, vezi Dumistrăcel, 2001, pp. 316-318 (articolul PEȘTE: „cât ai zice pește”).

privitoare la *plăcinte* reprezintă un caz care face transparent actul numirii și drumul său spre figurativitate. Prin jocul imaginației și al afectului, acești termeni – care desemnează fapte de cultură materială ce țin de viața cotidiană – pot releva trasee de semnificație care ne definesc ca vorbitori ai unei limbi și utilizatori ai limbajului în general. În cazul cuvintelor discutate, evoluțiile semantice oglindesc moșteniri spirituale în modelarea cărora și-au pus amprenta istoria și firea oamenilor. Cercetările care leagă cuvintele de lucruri constituie nu numai o tentație, ci și o promisiune a întâlnirii cu viața vie a limbajului.

Referințe

*** (1934). DA = [Academia Română] *Dicționarul limbii române*; I/I, literele A-B, București, 1913; II/I, literele F-I, București.

*** (1972-1984).DLR = [Academia Română] *Dicționarul limbii române* (serie nouă): București: Editura Academiei, VIII/1-5, litera P.

Coșeriu, E. (2009). *Omul și limbajul său. Studii de filozofie a limbajului, teorie a limbii și lingvistică generală*. Iași: Editura Universității „Alexandru Ioan Cuza”.

Creangă, I. (1970). *Opere*, vol. I și II, ediție îngrijită, note și variante, glosar bibliografic de Iorgu Iordan și Elisabeta Brâncuș, studiu introductiv de Iorgu Iordan. București: Editura Minerva.

Dumistrăcel, S. (2001). *Până-n pânzele albe. Expresii românești*. Iași: Editura Institutul European.

Dumistrăcel, S. (2011). *Lexic românesc. Cuvinte, metafore, expresii*, ediția a doua cu un supliment de analiză din perspectivă pragmatică. Iași: Casa Editorială Demiurg Plus.

Lupescu, M. (2000): *Din bucătăria țaranului român*, prefață de Radu Anton Roman, studiu introductiv și bibliografie de Maria Rafailă, postfață de Antoaneta Olteanu, București, Editura Paideia.

Sala, M. (2005a). Istoria cuvintelor (I), Nume de mâncăruri, in *Pro Saeculum*, 5, p. 12.

Sala, M. (2005b). Istoria cuvintelor (II-III), Nume de mâncăruri, in *Pro Saeculum*, 6-7, pp. 19-20.

Zanne, I. (1895-1912). *Proverbele românilor din România, Bucovina, Ungaria, Istria și Macedonia. Proverbe, zicători, povățuiri, cuvinte adevărate, asemănări, idiotisme și cimilituri cu un glosar româno-frances*, vol. I-X. București: Editura Librăriei Socecu & Comp.