

# LINGUISTIC CONSIDERATIONS ON KOGĂLNICEANU-NEGRUZZI'S COOKBOOK

---

Monica COCA

[bilauca.monica@gmail.com](mailto:bilauca.monica@gmail.com)

“Ștefan cel Mare” University of Suceava (Romania)

**Résumé :** *L'article vise à mettre en évidence certaines caractéristiques linguistiques qui ont marqué l'évolution de la langue roumaine au XIXe siècle, à une époque de grandes accumulations dans tous les paliers de la langue.*

*Le matériel factuel est représentatif et a été extrait de l'ouvrage de M. Kogălniceanu et C. Negruzzî, qui est emblématique pour la littérature gastronomique de la langue littéraire roumaine par le fait qu'il s'agit du premier livre de cuisine imprimé en roumain et parce qu'il offre une image pertinente sur le développement de la langue littéraire roumaine.*

**Mots-clés :** *gastronomie, langue littéraire, lexicque, modernisation, sous-dialecte moldave.*

The work of M. Kogălniceanu and C. Negruzzî is emblematic for the Romanian gastronomic literature, not only because it is the first cookbook printed in Romanian, but also because it reflects both a portrait of the society in the 1848 period with the culinary customs of the time and the development stage of the Romanian literary language. The original work appeared in 1841, in Iași, at Cantora Foii Sătești, under the signature of Elena Negri, Costache Negri's sister and was then reprinted twice, in Cyrillic characters, over five years: in 1842, “at the expense of an association supporting the advancement and brilliance of the Romanian nation”, and in 1846, in Iași, at the Institutul Albinei Printing House.

The book must be read “for the bookish pleasure of discovering the food of long ago” (Petroșel, 2017: 143) and reveals its originality through the proposed recipe collection, which responds to its very intention and purpose, as the authors confess: “the book disregards all the rules handed down from one generation to another and will make a terrible revolution throughout Moldavia in terms of French toast, pancakes and dumplings, a collection of 200 dishes which will gain great reputation among cooks, which in the future will be undoubtedly give a the beautiful name of culinary art in Moldavia. We are thus satisfied.” (Petroșel, 2017: 143)

Mircea Zăciu remarked, quoting G. Călinescu, in the preface of the consulted edition, in “the recipes, lack soups and borsch are missing, their place being taken by crushed soup, a complicated crayfish soup, vignettes and most were added from a contemporary French book, with a few German recipes and some common ones”. The recipe collection is novel and comprises exotic-looking dishes, which are not dressed in regional clothing, their names being usually obtained by loan translation, highlighting the author’s playfulness dimension and sense of humour. The stylistic profile of the text is configured by many names that are explicit indicating the technological process used in the recipe, “the transition from natural, through the opposition raw/cooked (or boiled, the vision of Claude Lévi-Strauss in *Le Cru et le Cuit*)” (Drugă, 2017: 7) *braised white chicken, stuffed German cabbage, stuffed meat slices, roasted wild duck, roast lamb, fried chicken, roasted plums*.

Starting from these observations, in this paper we have identified several peculiarities of the language that illustrate many features of the Moldavian sub-dialect, as well as many transformations in the sense of modernizing the language.

At the *phonetic* level, we noticed:

– the vowel *e* and the diphthong *ea* become *a*, after the consonant *z*: *zămă*: “să o umpli cu *zămă* bună” (Standard Romanian – henceforth SR: *zeama*, our translation – henceforth o.t.: “fill it with good *soup*”);

– the pretonic *ă* becomes *a*: *marăriu* “pune într-o tingere puțină grăsime și unt și [...] *marariu* (SR: *mărar*, o.t.: “in a pan, you put a little grease and butter and [...] *dill*”) etc.

At the *morphological* level, the following specific notes are observed:

### The noun:

- variations of the plural forms: “să iei *anghinari* și să le curăța frunzele” (SR: *anghinare*, o.t.: “to take the *artichokes* and to clean their leaves”); “ia cinci *ciuperce*” (SR: *ciuperci*, o.t.: “take five *mushrooms*”), “ia și câteva trufe sau *ciuperce*” (o.t.: “take some truffles or *mushrooms* as well”), “să le pui în două-trei tingiri de *dulceț*” (SR: *dulcețuri*, o.t.: “to transfer them into two or three pans for *jams*”), “budincă de *vișini* cu migdale” (SR: *vișine*, o.t.: “*cherry* pudding with almonds”), “două *cește* de zahăr pisat” (SR: *cești*, o.t.: “two *cups* of crushed sugar”), “iei o căpățină de curechi nemțesc, un caralab, morcovi, *cartof*” (SR: *cartofi*, o.t.: “take a German cabbage head, a turnip, carrots, *potatoes*”);

- the presence of some “manipulative” (Dumistrăcel 2008) diminutives, which also appear in menus and which, from the perspective of the pragmatics of communication, reflect a general tendency to embellish culinary terms, starting with the familiar language: “supă cu *gălușicele* de carne” (SR: *gălușcuțe*, o.t.: “*tiny* *meatballs* soup”), “*gălușicele* de crieri” (o.t.: “*little* brain *meatballs*”), “supă cu *gogoșele* de tocătură de curcan” (SR: *gogoșele*, o.t.: “minced turkey *small* *meatball* soup”), “*cărnăciori* de carne” (o.t.: “*tiny* *meat* *sausages*”), “*zalatina* de *pomușoară*” (o.t.: “*small* *currant* jam”), “iei creieri și îi tai *măruntel*; scoți ciolanele de la cap și-l tai *frumuseț*” (o.t.: “you take the brains and you cut them into *little* *pieces*; you remove the bones of the head and you cut it *nice*ly”), “iei de la patru albușuri omăt, amestecându-l *binisor*” (o.t.: “you take the snow from four egg whites, *thoroughly* blending it”), “o lași să fiarbă *grosuț*” (o.t.: “you let it boil until it is *nice* and *thick*”).

The (demonstrative) **pronoun** shows form variations:

- the **demonstrative pronoun** (the demonstrative adjective) is used in the archaic form *acè*: “se va turna în oala *acè*” (SR: *aceea*, o.t.: “it will be poured into *that* pan”);

The **numeral** also has regional or obsolete forms: “să iei *șesezeci* și cinci dramuri carne de vițel” (SR: *șaizeci*, o.t.: “take *sixty* five drams of veal meat”), “pui vreo *șapte* ciuperce” (SR: *șapte*, o.t.: “you put about *seven* mushrooms”), “*șese* ouă să le răscoci” (SR: *șase*, o.t.: “overcook *six* eggs”), “pune *șese* linguri de vin, una câte una, șapte gălbenușuri” (SR: *șase*, o.t.: “add *six* tablespoons of wine, one by one, seven egg yolks”), “să iai *una* litră și jumătate de morcovi” (o.t.: “you take *a quarter kilogram* of carrots”), “al *trielea*” (SR: *treilea*, o.t.: “the *third*”), “pui a *triea* parte” (SR: *treia*, o.t.: “you add *the third* part”), “*doă* sute dramuri făină” (SR: *două*, o.t.: “*two* hundred drams of flour”), “*optzeci* dramuri migdale” (SR: *optzeci*, o.t.: “*eighty* drams of almonds”).

From the category of measurement units, it is observed that most of them are different from those encountered nowadays. They exhibit a regional specificity and are expressed by synthetic names or partitive or comparative constructions: *dram* “old unit of measurement for weight and capacity, in Wallachia (3,18 grams, 3,22 cm<sup>3</sup> respectively) and in Moldavia (3,23 grams, 3,80 cm<sup>3</sup> respectively) (DEX): “să iei șesezeci și cinci *dramuri* carne de vițel” (o.t.: “take *sixty-five drams* of veal meat”), *funt*, also *font* “(archaic) unit of measurement of weight, equal to about 0.5 kg or (regional) to about 0,25 kg; pound.” (DEX): “iei jumătate de *funt* de zahăr” (o.t.: “take half a *pound* of sugar”), “un *font* carne de oaie” (o.t.: “a *pound* of mutton”), *ocă* “old unit of measurement for capacities and weights, equal to about a litre (or a kilogram) and a quarter” (DEX): “pui jumătate *ocă* lapte în tingire” (o.t.: “you pour *half a litre* of milk into the pan”), *palmac* “old unit of measurement for length, used mainly in Moldavia, equal to 3,484 cm and approximately equivalent to one-eighth of a palm” (MDA), *unția* “old unit of measurement for weights (still used today in the Anglo-Saxon countries), the value of which varied between about 28 and 35 grams.” (DEX): “două *unții* apă de flori” (SR: *uncie*, o.t.: “two *ounces* of flower water”), *vadra* “old unit of measure of capacity, used for liquids, equivalent to about ten one-litre jugs (today about 10 litres).” (DEX): “să pui laptele într-o căldare de trei *vedre*” (o.t.: “pour the milk into a *thirty litre* bucket”), “să iei o balercă de o *vadră*” o.t.: “take a *thirty litre* barrel”); “să treacă de un lat de mână *deasupra*” (o.t.: “to be *the width of a palm higher* than”), “cu o bucăciță de lemn sabina cât *degetul de lungă*” (o.t.: “with a piece of juniper wood *as long as a finger*”).

The **verb** manifests the following peculiarities:

– the presence of some iotacized forms: *puie*: “să se *puie* într-o tigaie să se înfierbinte” (SR: *pună*, o.t.: “to *put* in a pan in order to heat up”), “pe urmă, scoțându-i din vin și *puindu-i* pe o masă, le pune teasc trei zile” (SR: *punându-i*, o.t.: “then, after removing them from the wine and *placing* them on a table, you keep them in the press for three days”), “*puindu-le* în spuză fierbinte” (SR: *punînd*, o.t.: “*placing* them in hot ashes”);

– the preservation of some verbal forms, reduced by means of aphaeresis: “le *coperi* cald și le lași să dospescă” (SR: *acoperi*, o.t.: “you *cover* them to keep warm and let them rise”), “să-i *coperi* și să-i lași să steie puțin” (o.t.: “you *cover* them and let them sit a little”), “și să lași să scadă, *coperite*, până se moaie toate” (SR: *acoperite*, o.t.: “and let them reduce, *covered*, until all of them get soft”), “apoi să-l *cervi* cu dosul lingurii” (SR: *încerci*, o.t.: “then *check* it with the back of the spoon”), “ferbi șese gutăi pân’se vor *muia*” (SR: *înmuia*, o.t.: “boil six quinces until they *soften*”), “ie

doi, trei hulubi, îi *grijăști* și-i așază bine și frumos, *puindu-le sare*” (SR: *îngrijăști, punindu-le*, o.t.: “take two, three pigeons, you *clean* them and place them well and nicely, *salt*ing them”), “îi hăcuiști cu puțină sare și le *mestecă* cu unt” (SR: *amestecă*, o.t.: “you mince them and salt them a little and *mix* them with butter”).

**The adverb** also has archaic and regional forms<sup>1</sup>: “întinde *dinuntru* împlutură și pe deasupra iar slănină” (SR: *dinăuntru*, o.t.: “spread the filling on the *inside* and, on the outside, fat again”); “să pui cojile cele pisate *înuntru*” (SR: *înăuntru*, o.t.: “put the crushed shells *inside*”), “*asămene* și un jambon crud” (SR: *asemenea*, o.t.: “also some raw ham”), “ceapă tăiată în frunze și morcovi *asemine*” (SR: *asemenea*, o.t.: “onion sliced in to fine leaves and carrots *as well*”), “de trei ori pe zi să se frământă, *în curgere* de o săptămână” (SR:  *timp de*, o.t.: “to be kneaded three times a day, *during* a week”), “*asemine* se face și cea de alămâie” (o.t.: “the lemon one is made *similarly*”);

- the absolute superlative is formed with *tare*: “să se piseze *tare* bine” (o.t.: “you crush it *really* well”), “întâi se spală curechiul *tare* bine” (o.t.: “first you wash the cabbage *really* well”), “să-i așezi într-o ladă cu cenușă și vor șede *tare* bine afară” (o.t.: “place them in a box of ashes and they will be *very* well kept outside”).

**The preposition** shows archaic and regional forms:

- prepositions: “*pân’când* îi vei socoti pe jumătate *fierți*” (SR: *până când, fierți*, o.t.: “until you *consider* them half *boiled*”), “fă garnitură *împrejur* cu sardele” (SR: *împrejur*, o.t.: “make a side dish of sardines *around* it”), “*prinprejurul* farfuriei așază cartofe mici, prăjite” (SR: *prinprejurul*, o.t.: “all *around* the plate, place small fried potatoes”), “sos de harpacică, de răsol” (o.t.: “chives sauce, for a salted stew”), “o dai *pin* sită” (SR: *prin*, o.t.: “you sift it *through*”),

Rarely, there are structures in which the preposition is missing: “pui zece dramuri *clei fert*” (o.t.: “you add ten drams boiled *bone broth*”), “Apoi freci puhav 25 dramuri unt de raci și îi mesteci cu posmagul” (o.t.: “then you softly rub 25 drams crayfish butter and mix it with breadcrumbs”).

At the *lexical* level

From the etymological point of view, the lexicon situation reflects, for the period in question, the dynamics of the language as a result of loans, which, as Iorgu Iordan observes, do not represent “a mechanical operation, but involves an intervention of the soul of speaking subjects as active as and in the case of creating new words..., the loan is subjected not only to an external transformation..., but also to an internal one, in connection with the meaning that almost always suffers a disparity of mentality, of psychology”.

The loans from **Turkish** are, of all borrowed items, numerically superior: *astar* “thick cloth that was used (especially) for lining clothes (but also for covering the face of the dead, for adorning princely horses, for straining)” < Turkish *astar* (MDA) “să-l pui în strecurătoare de *astarin*” (o.t.: “place it in a *bunting* strain”); *beltea* < Turkish *pelte*: *peltea de gutăi* (o.t.: “quince jam”); *but* (DEX 2009) < Turkish *but* “(large) piece of meat; the back thigh of ruminants, the meat of which serves as food” “ie un *but* de oaie și faci pârhoale”

<sup>1</sup> For an analysis on the concept of adverb as it is described in the Romanian grammars, see Monica Timofte, *Adverbul – probleme, soluții* (I), in Coca Monica (editor), *Studii de filologie romanică*, Editura Universității „Ștefan cel Mare” din Suceava, 2020, pp. 33-48.

(o.t.: “take a sheep’s leg and make roasted croquettes”); *chisea* “small glass, crystal or porcelain vessel in which the jam is kept.” < Turkish *kâse*: “il coperi bine și apoi îl pui în *chisele*” (o.t.: “cover it well and then put it in *jars*”); *cârmâz* < Turkish *kırmız*: “la cea de zmeură, de fragi și de *vișini* pui puțin *cârmâz* pentru floare și zama de la jumătate alămâie” (o.t.: “to the one of raspberries, strawberries and *cherries* add a little *pokeweed* for the flower and the juice from half a lemon”); *ciurec* “cheese pie” < Turkish *cörek*: “le dai la cuptoriu, care să fie ca de *ciurecuri*” (o.t.: “you stick them in the oven, which has to be one for *cheese pies*”); *felegean* “(Turkish) cup of black coffee, without a handle (fixed in a holder)” < Turkish *filcân*: “iei trei *felegene* de posmag” (o.t.: “you take three *Turkish coffee cups* of bread crumbs”), “iei câte o bucățică cât încap într-un *feligean*” (o.t.: “you take one little piece at a time so as to fit in a *Turkish coffee cup*”); *gavanoș* < Turkish *kavanoz*: “il torni prin *gavanoase*” (o.t.: “you pour it through the *ceramic jar*”), “să pui doi pumni făină într-un *gavanoș mare*” (o.t.: “put two handfuls of flower into a big *ceramic jar*”); *halva* < Turkish *halva*, “rice flour halva”; *nisesteaua* < Turkish *nisaste* “starch”, “cu o litră de apă ce au mai rămas, să se amestice *nisesteaua*, apoi să o strecore prin astariu curat” (o.t.: “with a litre of the left over water, mix the *starch*, then strain it through a clean bunting”); *pilaf*, also *pilav* “aceasta este pentru *pilav*” (SR: *pilaf*, o.t.: “this is for *pilaff*”); *tingere* (< Turkish *tencere*), *vișinap* (for *vișinata*) < Turkish *vişnab*, *rahatlocum* < Turkish *rahatlokum*.

Loans from the **Slavic** language are also well represented: *coriabele* “ship-shaped cakes” < Slavic *korablĭ*, *poftori* “to repeat, to remind” < Slavic *povŭtoriti* (DEX) “de nu s-au limpezit încă, mai *poftorești* o dată zisa pășire cu cremenile” (o.t.: “if they have not cleared up yet, *repeat* the step with the pebbles once more”), *stomac* < Slavic *stomabŭ*, *iznoavă* < Slavic *izŭ nova* “again”, *silitră* < Russian *selitra* (DEX) “niter” or loans from **Ucrainian**: *balercă* < Ukrainian *barylka*: “să iei o *balercă* de o vadră” (o.t.: “take a thirty litre *barrel*”); *crohmală* “white starch” (DEX) < Ukrainian *krochmal* “30 dramuri *crohmală* pisată” (o.t.: “30 drams of crushed *starch*”), *slifcă* “sour cream” < Ukrainian “jumătate ocă *slifcă*” (o.t.: “half a litre of *sour cream*”),

Regarding **Hungarian** loans, they are numerous and include terms such as: *caralabă* (“turnip”): “iei *caralabiile* și le tai lungărețe” (o.t.: “take the *turnips* and cut them lengthwise”), a *făcălu* (“to crush the vegetables to make them into puree”), *melesten* < Hungarian *mállasztó* (DLRM) “să le amesteci cu un *melesten*” (o.t.: “to mix them with a *stirrer*”), *mai* (liver), *șip* (bottle, jar). A special name in the recipe book of Kogălniceanu and Negruzzi is **Buciume prăjite în unt**, which seems to be, in the opinion of Imolei Katalin Nagy (2019: 128-129), an adaptation of a recipe published by Czifray István, *Dorongfánk ęsirban kirántva*. The term *bucium* would be, according to the mentioned author, an accurate, literal translation of the Hungarian word *kürt*, so it is very likely that the gastronym *bucium prăjit în unt* is calqued after the Hungarian term *kürtöskalács* or *kürtösfánk*, *dorongfánk*.

Regarding terms of other origins, we note: **Neo-Greek** terms: *anghinare* < Neo-Greek *ankinára* “să iei *anghinari* și să le curăța frunzele” (SR: *anghinare*, o.t.: “to take the *artichokes* and to clean their leaves”), *marole* < Neo-Greek *maruli* “lettuce”: “să-i pui *marole* și rânză fiarte bine” (o.t.: “add *lettuce* and well-boiled gizzard to it”), *căstană* < Neo-Greek *kástanon*, *keastánia*; terms from **German**: *crapsen* < Germ. *krapsen* “doughnuts”, *hăcni* “to cut into (small) pieces, to finely chop” (DEX) < Germ. *hacken*: “puțin petrinjel verde *hăcniți* mărunțel” (o.t.: “some *finely chopped* green parsley”), *mandel cuben* (almond cake) < Germ. *mandel kuchen* “almond”, *kuchen* “cake”.

Among the neologisms, from the category of Frenchisms or “French peregrinisms”, as Florica Dimitrescu called them, we note a series of terms adapted phonetically and graphically or used in a form more or less close to the original term, many

of them not recorded in lexicographical works: *budincă de orez cu șoto* < Fr. *chaudeau*, *sufle de orez* < Fr. *soufflé*, *chitonag de gutăi* (< Fr. *coignac*), *blamanje* (< *blanc manger*), *pui au cotton* < Fr. *coton*, *hulubi în papiloturi* < Fr. *papillote*, *glas* < Fr. *glacer*: “le presari cu zahăr pisat și cu migdale sau *le faci glas*” (o.t.: “sprinkle them with crushed sugar and almonds or *glaze* them”), *consomé* < Fr. *consommé* et al.

Regarding the formation of words, we notice, in the case of verbal derivatives, the lack of the prefix *în-*: “apoi să-l *cervi* cu dosul lingurii” (SR: *încervi*, o.t.: “then *check* it with the back of the spoon”), “ferbi șese gutăi până se vor *muia*” (SR: *înmuia*, o.t.: “boil six quinces until they *soften*”), “ie doi, trei hulubi, îi *grijaști* și-i așază bine și frumos, puindu-le sare” (SR: *îngrijești*, o.t.: “take two, three pigeons, you *clean* them and place them well and nicely, salting them”). As far as adjective derivatives are concerned, the suffix *-esc* predominates: *ochiuri franțuzești* “French eggs”, *pâine spaniolească* “Spanish bread”.

From a **stylistic** point of view, it is apparently abundant in folk and regional forms, noting that there are frequently situations when, contextually, terms are selected from different registers of the language to render the same notion: *sătă* – *sitișcă* [“să o deie prin *sătă*”, *sitișcă*] (SR: *sită* o.t.: “to *sift* it through”), “apoi strecoară prin *sitișcă*, pune puțin piperiu” (o.t.: “them *sift* it through, add a little pepper”), *smântână* – *slifcă* [“puind două linguri *smântână*” (o.t.: “adding two tablespoons of *sour cream*”), “*pui slifca înuntru, apoi o bați bine*” (SR: *smântâna*, o.t.: “you add the *sour cream* in there, then you mix it well”), *zalatina* – *tremura* “*zalatina* pentru bucate” (SR: *jelen* o.t.: “*jelly* for cooking”), “*zalatina* de pomușoară” (o.t.: “currant *jelly*”), “*zalatina* de gutăi” (o.t.: “quince *jelly*)].

The impressive stylistic variation of the gastronomic vocabulary comprises:

- **folk** forms, some of which represent, according to Gheorghe Chivu (2012: 309), “first lexical or significant attestations for the spread, respectively for the ways of penetration in the Romanian space of some culinary products”: “luând *sama* bine” (SR: *seama*, o.t.: “to pay great *attention*”), “ie o bucată de jambon și o pune de cu *sară* în apă” (SR: *seara*, o.t.: “take a piece of ham and put it in water the previous *evening*”), “făină măsurată cu *litră*” (o.t.: “flour measured by the *quarter kilogram*”), “le opărești cu două *litre*” (o.t.: “you boil them with a *quarter kilogram*”), “să-l pui în *salamură*” (SR: *saramură*, o.t.: “to put it in *brine*”), *a mântui* “unghi friptura cu sosul aceasta, să o *mântui* de fript” (SR: *termini*, o.t.: “grease the steak with this sauce, to *finish* cooking it”), “iei a treia parte de migdale și o preseri pe deasupra și iarăși întinzi 7 foi, și iar presări, tot până ce se *mântuie*” (SR: *termină*, o.t.: “take the third part of almonds and sprinkle it on top and spread 7 sheets again, and sprinkle again, until it is *finished*”);

- **obsolete and regional terms**: *zământ* (Mold.) “să o umpli cu *zământ* bună” (SR: *zământ*, o.t.: “fill it with good *soup*”), *petrinjel* “puțin *petrinjel* verde” (SR: *pătrunjel*, o.t.: “a little green *parsley*”), “o prăjești înădușită cu *petrinjel* verde” (SR: *pătrunjel*, o.t.: “fry it stewed with green *parsley*”), “sare și *piperiu*” (SR: *piper*, o.t.: “salt and *pepper*”), *caralab* “turnip” “iei o căpățină de curechi nemțesc, un *caralab*, morcovi, *cartofe*” (SR: *caralambă*, o.t.: “take a German cabbage head, a *turnip*, carrots, potatoes”), *țălină* “o *țălină*, puțin usturoi” (SR: *țelină*, o.t.: “a *celery*, a little garlic”), *mazăre* “apoi iei *mazăre* de cea mică” (SR: *mazăre*, o.t.: “then you take *peas*, of the small kind”), “pui cu *mazăre* cu raci” (SR: *mazăre*, o.t.: “chicken with *peas* and crabs”), “*mazăre* verde sau vârfuri de sparangă” (o.t.: “green *peas* or asparagus tips”), *oțăt* “trei părți de apă și una de *oțăt*” (SR: *oțet*, o.t.: “three parts water and one part *vinegar*”), *barpacică* “să se hăcuiască cu maiurile crude, cu puțin *petrinjel*, *barpacică* și douăzeci și cinci ciuperce” (SR: *arpagic* / *barpagic*, o.t.: “chop with the raw liver, a little

parsley, *chives* and twenty-five mushrooms”), *grătariu* “apoi îi pui pe un *grătariu* uns cu unt” (SR: *grătar*, o.t.: “then put them on a *grill* greased with butter”), *cuptoriu* “pui celelalte jumătăți și o dai la *cuptoriu*” (SR: *cuptor*, o.t.: “add the other halves and put it in the *oven*”), *spânac* “*spânac* de curechi vânat” (SR: *spanac*, o.t.: “cooked red cabbage”), *spărangă* “iei vârfuri de *spărangă*” (SR: *sparanghel*, o.t.: “take *asparagus* tips”), *tingere* “deep dish (copper or cast iron) in which food is cooked”, “pune într-o *tingere* puțină grăsime și unt și [...] *marariu*” (o.t.: “in a *pan*, you put a little grease and butter and [...] *dill*”) “scoate maiurile și *stomaburile*” (SR: *stomacurile*, o.t.: “remove the liver and the *tripes*”), “ie *crieri* de la un miel” (SR: *creieri*, o.t.: “take the *brains* from a lamb”), “întinde pe o felie *crieri*” (o.t.: “spread the *brains* on a slice”), “două linguri de smântână, *căstane*, pe câte vrei” (SR: *castane*, o.t.: “two tablespoons of sour cream, *chestnuts*, as many as you wish”), “pui un ou întreg și un *gălbănuș*” (SR: *galbenus*, o.t.: “add a whole egg and a *yolk*”), “pui trei *gălbănușuri* și omăt de la două albușuri” (SR: *galbenușuri*, o.t.: “you add three *yolks* and the snow from two whites”), “o țelină și un *cățel* de usturoi” (SR: *cățel*, o.t.: “a celery and a *clove* of garlic”), “sos cu *patlagele* roșii” (SR: *pătlăgele*, o.t.: “red *tomatoes* sauce”), “puțin *meș* de pâine muiat în lapte” (SR: *meș*, o.t.: “a little bread *crumb* soaked in milk”), “torni *vutcă* de vanilie încălzită” (SR: *votcă*, o.t.: “you pour warm vanilla *vodka*”), “să o lași să șadă la răcoare până la 15 avgust, apoi să-l îndulcești cu *vutcă*” (o.t.: “let it sit in the cold until August 15, then sweeten it with *vodka*”), “*castale* prăjite” (SR: *castame*, o.t.: “roasted *chestnuts*”), “ferbi șese *gutăi* pân’se vor muia” (SR: *gutui*, o.t.: “boil six *quinces* until they soften”);

• **regional terms:**

– **nouns:** *harpaciă* (in Olt) “să se hăcuiască cu maiurile crude, cu puțin petrinjel, *harpaciă* și douăzeci și cinci ciuperce” (SR: *arpagic* / *harpagic*, o.t.: “chop with the raw liver, a little parsley, *chives* and twenty-five mushrooms”), “și, strecurându-l, îl faci *rumineală*” (SR: *rumeneală*, o.t.: “and, straining it, you *fry* it”), *mascur* “male pig (neutered)” “iei mușchi de vacă sau de *mascur*” (o.t.: “you take lean meat from a cow or from a *neutered pig*”), “20 căpățâni de usturoi și cinci *chipăruși*” (o.t.: “20 heads of garlic and five *hot peppers*”), “și întinde un *șarvet*” (SR: *șervet*, o.t.: “and spread a *napkin*”), “*gugoașe* de ciocolată” (SR: *gogoși*, o.t.: “chocolate *doughnuts*”), “bucățile le pui pe un *șărvăt* presărat” (SR: *șervet* o.t.: “you place the pieces on a sprinkled *napkin*”), “iei o bucată de *pept*” (SR: *piept*, o.t.: “you take a piece of *breast*”), “să-l toarne peste *răsol*” (SR: *rasol*, o.t.: “pour it over the *salted stein*”), “puii îi grijești să nu se rupă *pelea*” (SR: *pielea*, o.t.: “you take care that the chicken *skin* does not rip”), “iei *pețița* lor, le pisază” (SR: *piețița*, o.t.: “you remove their *skin*, crush them”);

– **adjectives:** “*rumână*” (SR: *rumenă*, o.t.: “*brown*”), “tăind felii *suptiri* de slănină” (SR: *subțiri*, o.t.: “cutting *thin* slices of fat”), “îl faci *rumineală*, de-abia *galbănă*” (SR: *galbenă*, o.t.: “you fry it only until it becomes *golden*”), “s-o pui în apă *răce*” (SR: *rece*, o.t.: “place it in *cold* water”), “și sare *șgrobunțată* să-i dai în patru rânduri” (SR: *grunjoasă*, o.t.: “and sprinkle some *coarse* salt four times”), “brânză *șăurată*” (o.t.: “a Romanian assortment of cheese”), “pui puțină *scorțișoară*” (SR: *puțină*, o.t.: “add a little *cinnamon*”), “vin *turburat*” (SR: *tulbure*, o.t.: “*undecanted* wine”), “să-i puie marole și rânză *fiarte* bine și *tăiete* mărunțel” (SR: *fierte*, *tăiate*, o.t.: “add lettuce and well-boiled and finely-chopped gizzard to it”);

– **verbal forms:** “să se *ieie* douăzeci de raci” (SR: *ia*, o.t.: “to *take* twenty crabs”), “dar să nu se *ruminească*” (SR: *rumenească*, o.t.: “but not to fry until they *become brown*”), “să se *puie* într-o tigaie să se *înfierbînte*” (SR: *înfierbînte*, o.t.: “to *place* it in a pan to *get it hot*”), “să se *îngălbinească*” (SR: *îngălbenească*, o.t.: “to *turn yellow*”), “jumătate de franzelă *muietă* în lapte” (SR: *înmuiată*, o.t.: “half a loaf *soaked* in milk”), “puii îi *grijești* să nu se rupă” (SR: *îngrijești*, o.t.: “you *take care* that the chicken do not rip”), “pe cât va trebui să le *subții*” (SR: *subțiezi*, o.t.: “as much as you will have to *thin* them”), “după ce *ferb* o bucată” (SR: *fierb*, o.t.: “after they *boil* for a while”), “luând *sama bine* să nu se *ruminească*” (SR: *seama, rumenească*, o.t.: “being very *careful* that they do not become *brown*”), “apoi, *presărându-le* cu o lingură de făină” (SR: *presărîndu-le*, o.t.: “then, *sprinkling* them with a tablespoon of flour”), “le *acopere* și le pune jeratic deasupra până ce fierb” (o.t.: “*cover* them and put embers on top until they boil”), “*ie* o bucată de jambon și o pune de cu sară în apă” (SR: *ia*, o.t.: “*take* a piece of ham and put it in water the previous evening”), “să fiarbă până ce va *scăde bine*” (SR: *scădea*, o.t.: “to boil until *reduced* significantly”), “le pui înădușite până *se scad*” (SR: *scad*, o.t.: “you simmer until they are *reduced*”), “le bate și le *serează*” (SR: *sărează*, o.t.: “beats and *salts* them”), “puiul, îl *sari* pre cât trebuie” (SR: *sărezi*, o.t.: “the chicken, you *salt* it as needed”), “și să se fiarbă până se va *îngroșia*” (SR: *îngroșa*, o.t.: “and to be boiled until it *thickens*”), “un font ciolan bun de vacă *fărâmat* în bucățele” (SR: *sfărîmat*, o.t.: “a good pound of cow bone *shattered* into pieces”), “o deșertî în altă oală curată și o amestică până se *recorește*” (SR: *răcorește*, o.t.: “you pour it in another clean pot and you stir it until it *cools*”), “o bați până începe a se *îngroșia puțin*” (SR: *îngroșa*, o.t.: “beat it until it starts to *thicken* a little”), “*ferbi* șese gutăi pân’se vor *muiă*” (SR: *fierbi, înmuiă*, o.t.: “*boil* six quinces until they *soften*”), “să *moi* mezul de la două franzele” (SR: *înmoi*, o.t.: “*soak* the middle of two bread loaves”), “după ce s-a *rumini* pe deasupra” (SR: *rumeni*, o.t.: “after it has *browned* on top”), “lași iarăși să *dospască* frumos” (SR: *dospescă*, o.t.: “let it *rise* again nicely”), “îl *amestici* până se va *îngroșia*” (SR: *îngroșa*, o.t.: “*mix* it until it *thickens*”), “le *amestici* la un loc” (SR: *amesteci*, o.t.: “you *mix* them together”), “când va fi focul gata *rădici* și albușul și-l pui la un loc cu celelalte” (SR: *ridici*, o.t.: “when the fire is ready, *pick up* the egg white and put it together with the others”), “iei albușul de la 8 ouă și bați până se va *rădica*” (SR: *ridica*, o.t.: “take the egg whites from 8 eggs and beat until it *rises*”), “pentru ca să nu se *prifacă* în unt, adăogându-i câte puțină apă” (SR: *prifacă*, o.t.: “so as not to *turn* into butter, adding a little water”), “le *înfîlge* câte un bețișor fierbinte” (SR: *înfîlge*, o.t.: “he *sticks* a hot stick in each of them”), “poate sta cât de mult neîndulcit, fără a se *zminti*” (SR: *sminti/ strica*, o.t.: “it can stay unsweetened for a long time, without *going bad*”).

Regarding the modal and temporal regime of verbs, we note the preference of the authors, throughout the recipes, for the present imperative and subjunctive, with imperative value, which indicates a possible French model that the authors considered. (Dima, 2014: 286). Moreover, one can speak, as Pompiliu Eliade also remarked (Eliade, apud Moldovanu Cenușă, 1941: 344), of a change in the way the complex sentence is structured, completely different from the previous period, dependent on the French influence: “The influence of the French phrase on the Romanian phrase was immediate and, for a long time, salutary. The Romanian phrase will manifest, from now on, the clarity, the brevity which it lacked until then. Farewell long sentences of the old deeds, proclamations to lords, endless, tangled, in which periods or commas were like rare oases



[...] of which you had to neglect three quarters to guess rather than to understand the meaning extracted from the midst of groups of hidden words”; “Vocabulary, syntax, style, everything is profoundly transformed” (2000: 288). Here are some examples, below:

Bou de modă (o.t.: “Fashionable ox”)

“Tei o bucată de carne de vacă, macră, să nu o speli, decât numai să o razi foarte bine și să o bați puțin. Apoi iei slănină și o tai de un cuțit de groasă, așămene și jambon crud. Ieie puțin petrunjel verde, puțină ceapă, vre-o câteva ciuperce, o țălină, puțin usturoi, toate aceste hăcuite foarte mărunțel, cu puțină sare și piperiu le amesteci la un loc bine.” (o.t.: “Take a piece of lean beef, do not wash it, only scrape it very well and beat it a little. Then you take the fat and you cut it as thick as a knife, as you would a raw ham. Take some green parsley, some onions, some mushrooms, a celery, some garlic, all of them chopped into very fine pieces, with a little salt and pepper and mix them all together well”).

Budincă de raci ce se chiamă meridon (o.t.: “Crab pudding called meridon”)

“Tei posmag de la două franzele și-l moaie în lapte. Apoi freci puhav 25 dramuri unt de raci și îi mesteci cu posmagul. Pui 40 sau 50 codițe de raci și picioare, 50 dramuri mazire verde – care mai înainte să fie scăzută în unt –, puțină sare, două ouă întregi și cinci gălbănușuri, unul după altul, și le mestică bine.” (o.t.: “You take the crumbs of two loaves and you soak them in water. Then you softly rub 25 drams of crayfish butter and mix it with breadcrumbs. You add 40 or 50 crab tails and legs, 50 drams of green peas – reduced in butter beforehand –, a little salt, two whole eggs and five yolks, one after the other, and you mix them well”).

An interesting aspect is also represented by some terms that are used with a special meaning: *salce* < “sauce, juice” (Șăineanu) “lasă să se umfle; apoi, strecurând *salcea* în care au fiert puii, pui și trei linguri smântână” (o.t.: “let it expand; then, straining the *sauce* in which the chicken was boiled, add three tablespoons of cream as well”), *spanac de curechi vânăt*, a recipe without spinach, where the term *spanac* is used with the meaning (in a familiar register) “banal thing, without value; a piece of cake”, *vargă* “jumătate de *vargă* de vanilie” (o.t.: “half of a vanilla *stick*”), *a țipări* “Apoi o *țipărești* cu mâna, iei aluatul cât spânzură de prinpregiurul tavalii, un ungi cu un gălbănuș de ou, o împungi cu furculița, ca să nu se ridice la copt” (o.t.: “Then you *spread* it with your hand, remove the dough that hangs around the tray, grease it with an egg yolk, prick it with a fork, so that it does not rise when baked”).

At the **phraseological** level, we find a series of phrases and expressions that have become obsolete today: “ia cinci ciuperce și le taie în *frunze*” (o.t.: “take five mushrooms and cut them *in leaf-like slices*”), to boil – “a da în *undă*” (*to come to a boil*), “a scoate din *frigare*” (o.t.: “to remove (the pan) from the fire”), “le presari cu zahăr pisat și cu migdale sau le faci *glas*” (o.t.: “sprinkle them with crushed sugar and almonds or *glaze* them”), *de iznoavă* “again” “o vei încălzi *de iznoavă*” (o.t.: “you will heat it up *again*”), “așezând *de iznoavă* puii într-*înșa*” (o.t.: “placing the chicken inside it *again*”).

In conclusion, the examination of the Romanian language recorded in the cookbook signed by Kogălniceanu and Negruzzi highlights the fact that it is a representative linguistic and ethnocultural sample for the period of great accumulations, in the very midst of the “battle of modernization” (Constantinescu, apud Moldovanu Cenușă: 1947: 208), which is defined by conservatism, by an archaic character, as well as by innovation, especially at the level of the lexicon.

**Bibliography:**

- CONSTANTINESCU, Pompiliu, (1947), *Eseuri critice*, București, Editura Casa Școalelor, pp. 208-209.
- CHIVU, Gheorghe, (2012), *Cărțile de bucate, un izvor lexicografic insuficient exploatat*, in “Limba română”, year LXI, number 3, July-September, București, Editura Academiei Române.
- DIMA, Emanuela, I., (2014), *Arhaisme lexicale și fonomorfologice în primele cărți românești de bucate*, București, Editura Universității.
- DRUGĂ, Luminița, (2017), *Creativitate lingvistică în denumirea unor preparate culinare tradiționale de fruct/ dulce sau de post adaptate în spațiul urban moldovenesc*, The International Conference on Onomastics “Numele și numirea”, “Sacru și profan în onomastică”, p.768-781, available online at: [https://www.researchgate.net/publication/323391649\\_Creativitate\\_lingvistica\\_in\\_denumirea\\_a\\_unor\\_preparate\\_culinare\\_traditionale\\_de\\_fruptdulce\\_sau\\_de\\_post\\_adaptate\\_la\\_spatiul\\_urban\\_moldovenesc](https://www.researchgate.net/publication/323391649_Creativitate_lingvistica_in_denumirea_a_unor_preparate_culinare_traditionale_de_fruptdulce_sau_de_post_adaptate_la_spatiul_urban_moldovenesc)
- DUMISTRĂCEL, Stelian, (2008), *Diminutive culinare*. Ziarul “Lumina”, Iași, August 13<sup>th</sup>, available online at: <https://ziarulumina.ro/opinii/repere-si-idei/diminutive-culinare-54659.html>
- ELIADE, Pompiliu, (2000), *Influența franceză asupra spiritului public în România. Originile*, București, Editura Humanitas.
- ELIADE, Pompiliu, (1914), *La Roumanie au XIXeme siècle*, I-II, Paris, Hachette, 1914, p. 344.
- KOGĂLNICEANU, M., Negruzzi, C., (1973), *200 de rețete cercate de bucate, prăjituri și alte trebi gospodărești*, Editura Dacia.
- MOLDOVANU Cenușă, Ioana, (2013), *Influența franceză în cadrul arhitecturii limbii române. Teoria „relatinizării” sau a „reromanizării”*, in “Phylogica Jassyensia, an IX, nr. 1 (17), pp. 183-194, available online at: [https://www.philologica-jassyensia.ro/upload/IX\\_1\\_Moldovanu-Cenușa.pdf](https://www.philologica-jassyensia.ro/upload/IX_1_Moldovanu-Cenușa.pdf)
- NAGY, Imola Katalina (2019), „Elemente lingvistice maghiare în prima carte de bucate românească”, in *Multilingvism și plurilingvism în Europa*, Editura Scientia Kiadó, pp. 128-129.
- PETROȘEL, Daniela, (2017), *Rețete culinare cu nivesme literare*, in “Meridian Critic”, nr. 2, pp. 141-149.
- TIMOFTE, Monica, (2020), *Adverbul – probleme, soluții (I)*, in COCA Monica (editor), *Studii de filologie romanică*, Suceava, Editura Universității „Ștefan cel Mare”, pp. 33-48.

**Dictionaries:**

- DEX, (2016), *Dicționar explicativ al limbii române*, București, Editura Univers Enciclopedic.
- MDA, (2010), *Micul dicționar academic*, București, Editura Univers Enciclopedic Gold.
- ȘĂINEANU, Lazăr, (1929), *Dicționar universal al limbei române*, ediția a VI, Craiova, Editura Scrisul Românesc.

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