

TERMENI CULINARI DIN ZONA CODRULUI

CULINARY TERMS IN THE CODRU AREA

[DOI: 10.56177/AUA.PHILOLOGICA.3.26.2025.art.22](https://doi.org/10.56177/AUA.PHILOLOGICA.3.26.2025.art.22)**Drd. ANDREEA-LARISSA IRIMEȘ (DOMUȚA)****Universitatea „Babeș-Bolyai” Cluj-Napoca**

Abstract: *The article we propose represents an extension of the linguistic study elaborated with reference to the Codru area. If in a previous article we described the terminology of the traditional clothes from this area, we consider that the lexical particularities of these dialects can also be captured from another, equally broad perspective, that of the culinary field. Thus, by capitalizing on the information obtained during the dialectal investigation and by consulting linguistic atlases, in this article, we will present the culinary terms used in the localities to which we are referring. We found that this area is a conservative one in terms of traditional dishes, although the post-December social transformations have also influenced the culinary field through the emergence of various fast-food dishes, which are consumed mainly by young people. However, on the occasion of holidays and cultural events, women prepare traditional dishes, and in everyday life, elderly people generally prefer romanian and codrenian recipes. Being an extremely vast field, the terms we have recorded are numerous and reflect both the linguistic influences that have occurred in the language over time, as well as other ways of forming words. On the other hand, many of the traditional dishes of also reflect the difficult living conditions that the people here experienced several decades ago. Through this article, our intention is to create an inventory of the culinary terms used in the Codrenian dialects and to present the ways in which they were formed or entered the language.*

Keywords: *traditional dishes; dialectal investigation; ways of forming words*

0. Introducere

Paginile care urmează reprezintă o complementaritate a studiului lingvistic pe care l-am elaborat de puțină vreme, *Graiurile din zona Codrului*¹, și o incursiune în particularitățile lexicale ale acestor graiuri, din perspectiva domeniului culinar. Astfel, prin valorificarea informațiilor obținute în timpul anchetei dialectale și a celor prezentate în atlasele lingvistice, vom discuta pe marginea termenilor culinari utilizați în această arie dialectală și semnificațiile acestora.

Zona Codrului este una conservatoare din punctul de vedere al bucatelor tradiționale. Acestea se prepară atât cu ocazia sărbătorilor și a evenimentelor culturale organizate, cât și în viața de zi cu zi, după rețete originale, păstrate din generație în generație. Totuși, transformările societății postdecembriste au

¹ Andreea-Larissa Irimeș Domuța, *Graiurile din zona Codrului (Teză de doctorat)*, Cluj-Napoca, Universitatea „Babeș-Bolyai”/Facultatea de Litere, 2025.

influențat domeniul culinar prin apariția diverselor preparate de tip fast-food pe care le consumă, mai ales, persoanele tinere.

Fiind un câmp semantic extrem de vast, termenii pe care i-am înregistrat sunt numeroși, reflectând și influențele lexicale care au avut loc în limbă de-a lungul timpului.

Din punct de vedere istoric, unii termeni culinari oglindesc condițiile grele de viață pe care le-au trăit codrenii cu mai multe decenii în urmă. Spre exemplu, termenul *borșeucă* (cu variantele *borșoucă*, *borșeică*), înregistrat în localitatea Asuajul de Sus, reprezintă o mâncare preparată din făină de mază verde și alte târâte, ce era consumată în timpul războaielor și a foametei din anii 1946-1947. Informatorii și-au amintit că avea un gust rău și amar, dar era, totuși, nelipsită din bucătărie din cauza lipsei alimentelor: „[Ce mâncăruri erau când erați mici?] pt'ita sîngură/ mălăju sîngur/ cum zîcê ȳarićine/ o_fos_bugăt/ că n-am avút...[k] mălăj!// [Mălai? Dar cum? Măcinat?] amú ȳerá fărínă dără și făcê-ȳ_cuptór așé ca pt'ita[...] mălăj/ păsulă cân_ȳerá/ da și d"ȳ-áleă_o_fô_puťine/ în_vêc_nu uít că né dăd"ȳ cartelă d"ȳ fărínă la cîț ȳerá-ȳ_cásă/ ș-apúȳ trêbuiȳ să mǎrgă măȳcúȳa-n ard"ihád² și o scótă [k] fărína/ [II] ȳeráu_úȳguri atuȳc/ [I] și dómne [k] ȳeráu_úȳgur [k] pǎ vrêmeȳ úȳgurilor.../ sǎraca nu_șt"ȳu cê né-o făcút/ șt"ȳu că-ȳ_vêc_n-oȳ uítá/ né-o făcút tocánă d"ȳ bǎr [k] borșeucă// [Ce e aceea?] re bugăt// [Rea?] nu ȳ_ám putút mîȳcă//” (Andreica Maria, localitatea Asuajul de Sus)³; „cu b/ borșoucă/ și șt"ȳi d"ȳin cê ȳerá făcútă?/ d"ȳin fasóle_ásta/ mǎzǎre_vêrd"ȳ/ șt"ȳi?/ d-o_fô d"ȳin uȳgária/ da ȳerá alterátă/ ș-așé ȳerá d"ȳ re/ d"ȳ-ásta dǎdȳ să mîȳnîȳci/ borșoucă fă [k] da nu ȳerá búǎ/ n-o put"ȳi mîȳcă níci să va [ȳ] da n-ávem ȳon [ȳ] auzít dumn"ȳavóste/ n-ávem níc_on grǎunt d"ȳ mǎláj/ níc d"ȳ grîȳ/ nímic/ n-am avút cê mîȳcă/ așé ȳerám d"ȳ flǎmîȳz și cêrém d"ȳ la máȳcă-meȳ: «dǎ-né să mîȳcám ȳarićé că sîȳt"ȳém flǎmîȳz/ né dor... [ȳ]»/ «da cê su/ cê su súfletu mneȳu să vǎ dau d"ȳin míne că n-am cê vǎ da»” (Olar Gheorghe, Asuajul de Sus)⁴.

Ghidérȳte, adică tǎrǎȳȳte, au rămas, de asemenea, în memoria codrenilor vǎrștnici. Aceștia își amintesc cu nostalgie de condițiile grele din copilărie, când „pǎinea” era făcută din făină de mǎlai amestecată cu *ghidérȳte*: „gídérȳtǎ!/ gídérȳtǎ cum merí la mǎrǎ/ dérȳtǎȳ_ále cê-s fiȳne/ făcém d"ȳ-ále și c-on pt"ȳicút d"ȳ mǎláj d"ȳ-ála dostít/ il_în_vǎluȳém așé-l făcém un fêl d"ȳ scrob/ ș-ápoȳ mîȳruȳém mǎlájȳu pǎ d"ȳasúpra/ așé că și nu crêpe cîȳd il bají în_cuptór” (Zaharia Valeria, Bǎiȳȳa de sub Codru)⁵.

Un alt termen culinar, identificat în localitatea Bǎiȳȳa de sub Codru, ce ilustrează condițiile grele din urmă cu câteva decenii, este *spuzárul*. Acesta reprezenta o pǎine făcută din făină de mǎlai amestecată cu rumeguș: „și.../ făcê spuzár/ spuzár.../ on fêl d"ȳ mǎláj/ mǎláj pǎ frúnȳz_așé pus/ și puȳé cít"ȳdoi

² Subiectul se referă la localitatea Ardu.

³ Andreea-Larissa Irimeș Domuȳȳa, *Graiurile...*, p. 208.

⁴ *Ibidem*, p. 214.

⁵ Andreea-Larissa Irimeș Domuȳȳa, *Graiurile...*, p. 260.

pumnî d"e fărîná d"ě sirisău/ rumegúş d"ę-ála/ ca şi híje mai mult máláju" (Rus Vasile, Băiţa de sub Codru)⁶. Termenii menţionaţi au rămas doar în memoria acelor care au consumat aceste feluri de preparate, căci ele nu se mai găsesc în zilele noastre.

Prin acest articol, intenţia noastră este de a realiza un inventar al termenilor culinari utilizaţi în graiurile studiate, de a prezenta originea lor şi de a crea o imagine de ansamblu a bucătăriei codreneşti prin pârgăia dintre tradiţiile trecutului şi reţetele actuale.

1. Tradiţie şi modernitate în bucătăria codrenilor

În timpul anchetei dialectale efectuate, am constatat că încercarea acestor oameni de a păstra vie legătura prezentului cu trecutul se concretizează şi prin organizarea unor festivaluri codreneşti sau a unor evenimente culturale cu specific folcloric. Pe lângă costumele populare îmbrăcate la aceste ocazii, obiectele artisanale şi creaţiile artistice valorificate (muzicale, teatrale, literare etc.), o altă componentă esenţială în această joncţiune este specificitatea preparatelor culinare. Astfel, la majoritatea evenimentelor se servesc *fâncuri* (*pâncove*)⁷ cu sau fără *legvár* (*sílvoiţă*)⁸, *ciurigáuă*⁹, cozonac, *piróşte*¹⁰, *clisă*¹¹, *şóncă*¹², iar, dintre băuturi, sunt preferate *dínul* şi *pălinca*.

Cu ocazia sărbătorilor religioase, codrenii găsesc, de asemenea, şi bucate tradiţionale. De Crăciun, *piróştele* şi cozonacul sunt nelipsite de pe masa acestor oameni, pe lângă *cárnát*, *şóncă*, *şoit*¹³ sau *şelátă de bef*.

De Paşte, conform tradiţiei, gospodinele pregătesc *uóuă înroşite*, pe care le fierb în apă cu coji de ceapă. Pentru decor, înainte de fierbere, pe acestea sunt ataşate diverse frunze sau plante, fiind legate, apoi, în ciorapi. În cele din urmă, ciorapul şi frunzele sunt date la o parte, iar *uóuăle* rămân imprimate cu modelul frunzei. Totuşi, tendinţele moderne şi-au pus amprenta şi asupra acestui obicei, iar, după anul 1990, la fel ca în toată ţara, gospodinele utilizează şi vopsele de diverse culori sau abţibilduri cu tematică de Paşte: „óuăle se vopsesc în cęápă/ în_coz d"ě cęápă/ şī.../ în cōráp/ se púne frúnză sau símples/ fără frúnză/ dă.../ acúma nō.../ cu modernizáręa.../ cu vopsęle şi acţibild"ě...” (Țiplea Diana Alexandra, Poiana Codrului)¹⁴. Pentru strălucire, sunt unse cu *clisă*. La fel ca în celelalte zone

⁶ *Ibidem*, p. 249-250.

⁷ Ambii termeni sunt utilizaţi cu sensul de *gogoşi*. Varianta *fâncură* s-a înregistrat în localităţile Babţa, Bicz, Corund şi Soconzel, iar varianta *pâncovă*, în Bicz, Orţiţa, Poiana Codrului şi Tămăşeşti.

⁸ Ambii termeni sunt utilizaţi cu sensul de *gem de prune*. Varianta *legvár* a fost înregistrată în Babţa şi Socond, iar varianta *sílvoiţă*, în Nadiş şi Babţa.

⁹ La singular, termenul a fost înregistrat cu variantele *ciurigău*, *ciurigăi*, *cirigăi* şi *ciurigáuă*. Are sensul de *covrig dulce*.

¹⁰ Termenul este utilizat cu sensul de *sarmale*.

¹¹ Utilizat cu sensul de *slănină*.

¹² Utilizat cu sensul de *şuncă* (mai exact, carnea de pe picioarele porcului, pusă la afumat).

¹³ Utilizat cu sensul de *tobă*.

¹⁴ Andreea-Larissa Irimeş Domuţa, *Lucr. cit.*, p. 258.

etnografice, mielul umplut nu lipsește nici aici de pe masa de Paște, preparat cunoscut de codreni sub denumirea de *umplutură*. Un alt termen utilizat este *pásca*, aceasta fiind pâinea îmbibată în vin, ce se împarte credincioșilor în ziua de Paște (spre deosebire de zona Moldovei, în care termenul este utilizat cu sensul de cozonac umplut cu brânză și servit, de obicei, tot la această sărbătoare).

De Rusalii, gospodinele din localitatea Poiana Codrului pregătesc *moșocórne*, iar, de Anul Nou sau Bobotează, *cociúne*¹⁵. Explicația termenului *moșocorne* am primit-o chiar de la cele care gătesc acest preparat: „ce-s ále moșocórne... [AL] făc ca un cozonác cu brînză/ făc ca un cozonác d"în aluúat d"ě pîjîne/ și după ce l-ai copt l-ai tăjět felí/ ca și cum l-ai púne să-l mînîncă/ și într-un blidój mai máre/ într-un vas mai máre/ baș smîntîná/ să híje cît d"ě subfîră/ ș-acólo învîrt/ ála/ bucáta ája d"ě cozonác cu brînză/ și-l puí în alt blidój/ și pá d"ěasúpra járá mai torî cînd îj gáta un stăt/ smîntîná_ aláturę cu iel/ pîn-a dóya zî/ smîntîná tătă tráje aluúatu ála/ cozonácu/ și l-ále să zíc moșocórne/” (Fechete Maria, localitatea Socond)¹⁶.

Din categoria *coptăturilor*, pe lângă termenii menționați anterior, am mai întâlnit *vărzărele*. Acestea sunt preparate din aluat de plăcinte, fiind umplute cu *curéti*¹⁷ *acru* sau *compíri*¹⁸ *părgăliși* și *sfărmăt*. Spre deosebire de plăcinte, acestea sunt mai groase și coapte, pe tavă, în *blóudăr*¹⁹ sau în cuptorul aragazului: „făcēju cunúna sēceri/ și vińęu tát horínd d"i pá hódă pînă la gázda acáșă/ și să dėje cunúna/ și n-o dădēju făr-o jágă d"e pălîncă/ ș-ápăj.../ bíne că gázda coće cît"-on cuptór d"e vărzăre și moșocórne” (Madar Iederan Malvina, localitatea Soconzel)²⁰. În general, *vărzărele* sunt preparate și consumate în cele patru posturi de peste an.

*Léveșe*²¹ cu *răstăúă*²² se servește, de cele mai multe ori, duminica, după slujbă. Tradiția aceasta este păstrată de câteva decenii, vremuri în care oamenii aveau posibilitatea de a mânca preparate cu carne doar într-o zi din săptămână, adică duminica: „cárne să mîńcă dumíneca/ dumíneca băgă mámi cît"ę-on puí.../ făcėje lévișe.../ piróșt"e” (Herle Ana, Poiana Codrului)²³.

Halúștele sunt, de asemenea, specifice acestei zone. Acestea „se fac din cartófî fîerțî/ o párt"ě cartófî fîerțî și o párt"ě cartóf crud/ să răzălěsc/ să fac așa.../ să púne un pic d"ě făină și să fac bilúte mai marî/ mai mić/ nọ.../ căre_cum

¹⁵ Utilizat cu sensul de *răcituri*.

¹⁶ Andreea-Larissa Irimeș Domuța, *Graiurile...*, p. 267.

¹⁷ Termen înregistrat și de către Adrian Chircu în *Cuvinte dialectale în vechi manuale elementare. Observații asupra gramaticii lui Ioan Alexi (Grammatica Daco-Romana Sive Valachica, 1826)*, în *Anuar de lingvistică și istorie literară*, LVI, 2017, p. 145.

¹⁸ Utilizat cu sensul de *cartofi*. În localitatea Corund s-a înregistrat și varianta *colompíri*.

¹⁹ Utilizat cu sensul de *cuptor al sobei*.

²⁰ Andreea-Larissa Irimeș Domuța, *Graiurile...*, p. 239.

²¹ Termen utilizat cu sensul de *supă de tăiței*.

²² Termen utilizat cu sensul de *paste făinoase lungi, de casă, fierte în supă*.

²³ Andreea-Larissa Irimeș Domuța, *Lucr. cit.*, p. 252.

preferă și să pun la fiert/ ápi cu carne/ cu tocăniță/ cu.../ órîçe” (Țiplea Diana Alexandra, localitatea Poiana Codrului)²⁴.

În zilele obișnuite din cursul săptămânii, codrenii mănâncă *păsulă cu lapte*²⁵, *compîri scăzute*²⁶ (înregistrați și cu denumirea de *gúiaș*), *curéti gătat*²⁷, *tocăna*²⁸ cu pui sau cu *scócă*²⁹ și *groștiór*³⁰, *lăște*³¹ cu brânză sau *rátută*³² cu *clísă*. În general, codrenii gătesc ciorbele cu *sămătișe*³³, *fărină* și *groștiór*.

Întrebați fiind despre situația școlii și condițiile de viață pe care le-au trăit în copilărie, răspunsurile subiecților au variat în funcție de vârstă pe care o aveau. Astfel, persoanele din a treia categorie de vârstă au menționat că mănecarea pe care și-o duceau la școală era *măláiul*³⁴, „mîncám măláj [r] măláj/ mălájú jerá báza” (Domuța Ioan, Homorodul de Sus)³⁵, persoanele din a doua categorie de vârstă declară că mâncau la școală *ptítă cu silvoiță* (*legvár*), iar persoanele tinere, „cêvă biscuîți cîpsurî cîrnurî d”-ástę” (Pop Călin Vasile, localitatea Asuajul de Sus)³⁶.

În trecut, *ptíta* era făcută de către gospodine în fiecare casă. Aceasta era frământată în *covată* și coaptă în cuptorul de lut - nelipsit din toate gospodăriile codrenilor. În prezent, aceste cuptoare sunt foarte puține, iar gospodinele care mai fac pâine utilizează cuptorul aragazului, cel electric sau cel al sobei.

2. Termeni din domeniul culinar

În cele ce urmează, redăm o listă cu termeni culinari utilizați în această arie dialectală, ordonați alfabetic și însoțiți de explicațiile semantice ale acestora: *borșeucă* (*borșoucă*, *borșeică*) ‘mâncare preparată din făină de mazăre verde și alte tărațe’, *cardabóș* (var. *caldabóș*) ‘cârnat făcut din orez și măruntaie de porc fierte’, *cărălábă* ‘gulie’, *chimimóc* ‘chimen’, *ciont* ‘os’, *clísă* ‘slănină’, *cópsă* ‘pulpă’, *corástă* ‘mâncare obținută prin fierberea laptelui de vacă în primele zile după fătare’, *cucúrbătă* ‘dovleac furajer’, *curéti* ‘varză’, *groștiór* ‘smântână’, *ludău* ‘dovleac’, *moiétic* (var. *muiétic*) ‘cârnat preparat din măruntaie de porc (și cu orez, în unele localități)’, *mórcod* ‘morcov’, *pălincă* ‘rachiu; țuică’, *păsulă* ‘fasole’, *pépine* ‘1. dovleac furajer; 2. castravete’, *picióucă* (var. *picióică*) ‘cartof’, *piróșcă* ‘sarma’, *poprică* ‘1. ardei; 2. boia’, *porodică* ‘roșie’, *rátută* ‘omletă’, *rîșcaș* ‘orez’,

²⁴ *Ibidem*, p. 257.

²⁵ Ciorbă de fasole gătită cu lapte, smântână și/sau iaurt.

²⁶ Tocăniță de cartofi.

²⁷ Ciorbă de varză cu smântână.

²⁸ Utilizat cu sensul de *mămăligă*.

²⁹ Utilizat cu sensul de *brânză de vacă*.

³⁰ Utilizat cu sensul de *smântână*.

³¹ Utilizat cu sensul de *paste făinoase late și lungi*.

³² Utilizat cu sensul de *omletă*.

³³ Termenul a fost menționat (cu varianta *semîchișia*) și de către Adrian Chircu în *Cuvinte dialectale în vechi manuale elementare. Observații asupra gramaticii lui Ioan Alexi (Grammatica Daco-Romana Sive Valachica, 1826)*, în *Anuar de lingvistică și istorie literară*, LVI, 2017, p. 145.

³⁴ Utilizat cu sensul de *pâine făcută din făină de mălái*.

³⁵ Andreea-Larissa Irimes Domuța, *Graiurile...*, p. 225.

³⁶ *Ibidem*, p. 209.

*rúje*³⁷ ‘floarea-soarelui’, *scócă* ‘brânză de vacă’, *scovărdă* ‘clătită’, *sor* (var. *șor*) ‘șorici’, *șoncă* ‘jambon, șuncă’ *toroș* ‘mâncare gătită cu varză și carne’, *zámă* ‘ciorbă’, *zéler* ‘țelină’.

La fel ca în alte zone etnografice, bucătăriile codrenilor au evoluat, de-a lungul timpului, de la camerele de zi în care se gătea, se locuia și se dormea, deopotrivă, la bucătăriile moderne din ziua de astăzi, destinate, exclusiv, pentru gătit sau pentru servirea mesei: „amū/ bucătăriile/ únd”ě fă [k]/ acőleş duríęu/ acőleş și făcēju pátu/ rar/ cum jerá ací/ ací ni_jerá sóba/ dőuă páturí/ lădóju_acólo și mása/ și-n ásteş dőuă páturí sára s-o d”esfácút și ńę-am culcát/ sau s-o culcát uőmíni/ nu/ ca_ş-acúma/ gáta/ ínt”íd”ēm úşa d”i la bucătăriile/ mērem d”ińcőlo [!]/ n-o fost aşę/” (Valea Ioan Ștefan, Asuajul de Sus)³⁸.

Unii codreni au mai păstrat o parte din veselă și alte obiecte din bucătărie rămase de la părinții, bunicii sau străbunicii lor, dar, în mare parte, acestea au fost înlocuite de altele noi, denumirile conservându-se într-o mare măsură. Astfel, din acest câmp semantic, menționăm termeni precum: *băcuiét* ‘pânză/ tifon în care se pune brânza la stors’, *blid* ‘farfurie’, *cancéu* ‘carafă’, *cántă* ‘oală de metal’, *căşér* ‘pânză/ tifon în care se pune cașul la stors’, *căţál* ‘vas mai mare din plastic sau metal; lighean’, *cicoládă* ‘ciocolată’, *cociórvă* ‘instrument cu coadă lungă utilizat pentru a trage jarul sau cenușa din cuptorul de lut’, *cóhe*³⁹ ‘bucătărie de vară’, *covátă* ‘vas mare din lemn în care se frământa pâinea’, *cozléu* ‘dulap de bucătărie’, *credén*⁴⁰ ‘dulap de bucătărie’, *finjie* ‘cană’, *hurc* ‘dispozitiv utilizat pentru a face cârnatul’, *hurdáu* ‘butoi’, *iágă* ‘sticlă; recipient pentru păstrarea lichidelor’, *láboş* ‘cratiță; oală mai mică’, *lingurói* ‘1. lingură mare; 2. polonic’, *suréu* ‘strecurătoare’, *şpaiţ* ‘cămară; debara’, *şpor* ‘sobă prevăzută cu plită pentru gătit’, *ştérgură* ‘prosop de bucătărie’, *şurţ* ‘șorț’, *şuştar* ‘vas în care se mulge laptele’, *tăpşie* ‘tavă’, *tolcér* ‘pâlnie’.

Alți termeni din domeniul culinar: *bonţáli* ‘tranșă’, *căşună* ‘poftă’, *cuştuli* ‘gusta’, *dăráb* ‘bucată; felie’, *dăráli* ‘a toca’, *dimnicá* (var. *dumnicá*) ‘a înmuia pâinea în mâncare’, *fríje* ‘1. a prăji; 2. a arde’, *înváluí* ‘a amesteca ingredientele’, *mniruí* ‘a unge cu ou crud cozonacul sau alte produse de patiserie, înainte de a se băga la cuptor’, *mnisárăş* ‘măcelar’, *motocá* ‘zdrobi; sfărâma’, *omení* ‘a servi’, *pârgáli* ‘prăji’, *scrijé* ‘felie; bucată’, *socăcíţă* ‘bucătăreasă’, *sordí* ‘sorbi’, *răzălí* ‘rade; răzui’.

Interesante sunt și seriile sinonimice de termeni culinari înregistrați în localități diferite, sau chiar și în aceeași localitate. Menționăm, astfel: *muiétic/moiétic* (Babța, Bicz, Socond, Soconzel) – *cardabóş/caldabóş* (Asuajul de Sus, Babța, Bicz, Soconzel, Poiana Codrului), *legvár* (Babța, Socond) – *sílvoiţă* (Babța, Nadiș) – *marmeládă* (Bicz), *credén* (Babța) – *cozléu* (Babța), *uăiágă* (Băița de sub Codru) – *iágă* (Soconzel), *fâncuri* (Babța) – *pâncove* (Poiana

³⁷ Termenul mai este utilizat și cu sensul de *trandafir*.

³⁸ Andreea-Larissa Irimeș Domuța, *Graiurile...*, p. 217-218.

³⁹ Termenul a fost consemnat și de către Rozalia Colciar în *Feleacu (județul Cluj) – Monografie lingvistică*, Cluj-Napoca, Presa Universitară Clujeană, 2024, p. 63.

⁴⁰ Consemnat, de asemenea, de către Rozalia Colciar, *Op. cit.*, p. 63.

Codrului), *bostán* (Poiana Codrului) – *cucúrbătă* (Băița de sub Codru) – *pépine*⁴¹ (Nadiș), *picióuca* (Nadiș, Poiana Codrului) – *pépine* (Corund, Soconzel) – *compíri* (Socond, Soconzel) – *colompíri* (Corund).

De asemenea, am constatat și utilizarea unor termeni cu valență plurisemantică: *mălái* (porumb; pâine făcută din făină de porumb), *pépine* (dovleac furajer; castravete), *poprică* (ardei; boia), *rúje* (floarea-soarelui; trandafir) etc.

Așa cum menționa și Adrian Chircu într-un studiu relativ recent⁴², din perspectivă etimologică, cei mai mulți termeni (în cazul nostru, culinari/ din câmpul semantic al gastronomiei) sunt de origine maghiară sau germană⁴³: *blóudăr* (ger. *bratröhre*), *cancéu* (magh. *kanczó*), *cántă* (magh. *kanta*), *cărálábă* (magh. *kalaráb*), *cicoládă* (germ. *chokolade*), *tolcér* (magh. *tölcsér*), *chimimóc* (magh. *keménymag*), *ciont* (magh. *csont*), *ciurigáúă* (magh. *csöröge*), *cóhe* (magh. *kohó*), *cozléu* (magh. *kaszli*), *credénț* (germ.: *kredenz*), *cuștuli* (magh. *kostolni*), *dăráb* (magh. *darab*), *dărălí* (magh. *darál*), *fáncură* (ger. *pfannhuchen*), *hurc* (magh. *hurok*), *hurdáu* (magh. *hordó*), *iágă/ uăiágă* (magh. *úveg*), *láboș* (magh. *labas*), *legvár* (magh. *lekvar*), *léveșe/ lévișe* (magh. *leves*), *mnisárăș* (magh. *mészáros*), *páncovă* (magh. *panko*), *pălincă* (magh. *pálinka*), *picióucă/ picióică* (magh. *pityóka*), *poprică* (magh. *paprika*), *porodică* (magh. *paradicsom*), *pítă/ pítă* (magh.: *pita*), *răzălí* (magh. *reszel*), *rișcaș* (magh. *rizskása*), *silvoiță* (magh. *szilvaiz*), *șoncă* (magh. *sonka*), *șpăiț* (magh. *spájz/* ger. *speise*), *șpor* (magh. *spór*), *șurț* (germ.: *schurz*), *tocánă* (magh.: *tokány*), *zéler* (magh. *celler*).

3. Concluzii

Domeniul culinar din această zonă a dezvoltat, de-a lungul timpului, un adevărat tezaur lexical. Cu toate acestea, în contextul societății actuale, codrenii utilizează și formele literare ale unor feluri de mâncare sau băuturi, precum *gogoși*, *țuică*, *pâine*, *supă* etc., fenomen constatat în cazul subiecților din toate cele trei categorii de vârstă, dar întâlnit cu o frecvență mai redusă la informatorii vârstnici.

Pe de altă parte, am remarcat și faptul că palatalizarea este cel mai frecvent fenomen fonetic înregistrat în cazul acestor termeni.

Din punctul de vedere al modalităților de formare, menționăm că derivarea cu sufixe diminutive este cea mai frecventă, „conferind acestor graiuri un aspect afectiv, caracteristic subdialectului crișean și celui maramureșean”⁴⁴. Multe dintre cele înregistrate de noi se regăsesc și în articolul lui Adrian Chircu, publicat în urmă cu câțiva ani⁴⁵.

Bibliografie

⁴¹ În alte localități, precum Soconzel sau Corund, termenul este utilizat cu sensul de *castraveți*.

⁴² Adrian Chircu, *Cuvinte dialectale în vechi manuale elementare. Observații asupra gramaticii lui Ioan Alexi (Grammatica Daco-Romana Sive Valachica, 1826)*, în *Anuar de lingvistică și istorie literară*, LVI, 2017, p. 147-148.

⁴³ Explicațiile semantice ale acestor termeni se regăsesc supra.

⁴⁴ Andreea-Larissa Irimeș Domuța, *Graiurile...*, p. 194.

⁴⁵ Adrian Chircu, *Diminutive latinești „cum valachica interpretatione” în dicționarul lui Teodor Corbea*, în *Caietele Sextil Pușcariu*, I, 2013, p. 41.

a) studii și articole:

- BORCA, Irinia, BORCA, Mărioara, *Nunta tradițională românească din Țara Silvaniei și Țara Codrului*, Zalău, Editura Caiete Silvane, 2010.
- CARAGIU MARIOȚEANU, Matilda, *Dialectologie română*, București, Editura Didactică și Pedagogică, 1977.
- CHIRCU, Adrian, *Diminutive latinești „cum valachica interpretatione” în dicționarul lui Teodor Corbea*, în *Caietele Sextil Pușcariu*, I, 2013, p. 37-51.
- CHIRCU, Adrian, *Cuvinte dialectale în vechi manuale elementare. Observații asupra gramaticii lui Ioan Alexi (Grammatica Daco-Romana Sive Valachica, 1826)*, în *Anuar de lingvistică și istorie literară*, LVI, 2017, p. 139-148.
- COLCIAR, Rozalia, *Feleacu (județul Cluj) – Monografie lingvistică*, Cluj-Napoca, Presa Universitară Clujeană, 2024.
- COTEANU, Ion, *Elemente de dialectologie a limbii române*, București, Editura Științifică, 1961.
- FARCAȘ, Ioan-Mircea, *Lexicul subdialectului maramureșean*, Cluj-Napoca, Editura Dacia, 2009.
- IRIMEȘ DOMUȚA, Andreea-Larissa, *Graiurile din zona Codrului (Teză de doctorat)*, Universitatea „Babeș-Bolyai”, Cluj-Napoca, 2025.
- RUSU, Valeriu (coord.), *Tratat de dialectologie românească*, Craiova, Editura Scrisul Românesc, 1984.
- TOUT, Denisa, *Unitate și diversitate în graiurile sălăjene*, Cluj-Napoca, Casa Cărții de Știință, 2023.

b) dicționare:

- DER = Alexandru Ciorănescu, *Dicționarul etimologic al limbii române*, ediție îngrijită și traducere din limba spaniolă de Tudora Șandru Mehedinți și Magdalena Popescu Marin, București, Editura Saeculum I. O., 2002.
- DEX = Ion Coteanu et alii, *Dicționarul explicativ al limbii române*, București, Editura Univers Enciclopedic Gold, 2009.
- MDA = Ion Coteanu, Marius Sala (coord.), *Mic dicționar academic*, vol. I (A-Me), vol. II (Mi-Z), București, Editura Univers Enciclopedic Gold, 2010.
- DLR = ***, *Dicționarul limbii române*, tomurile I – XIX, București, Editura Academiei Române, 2010 (DLR).
- DLRM = Dimitrie Macrea (coord.), *Dicționarul limbii române moderne*, București, Editura Academiei Române, 1958 (DLRM).
- DRAM = Dorin Ștef, *Dicționar de regionalisme și arhaisme din Maramureș*, Baia Mare, Editura Ethnologica, 2011.