

**IAURT VS LAPTE ACRU. SENSURI ȘI DISTRIBUȚIE GEOGRAFICĂ
PE BAZA ALR ȘI A RĂSPUNSURILOR LA CHESTIONARELE MLR³**

Iaurt 'yogurt' vs lapte acru 'Sour Milk'. Meanings and Geographical Distribution Based on ALR and the Responses to MLR Questionnaires

Our study approaches the meanings and geographical distribution of the terms *iaurt* 'yogurt' and *lapte acru* 'sour milk' based on the responses to the Questionnaires of the Romanian Language Museum (MLR) and the linguistic material resulting from the surveys for the *Romanian Linguistic Atlas* (ALR I and II).

The idea of addressing this distinction comes in the context of Turkey's initiative to submit to UNESCO, for evaluation and inscription in *The Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity*, the multinational dossier *Traditional techniques of yogurt making and related social practices* (to which Romania and Bulgaria were invited to contribute as partner states), respectively the compilation of the technical file of the element, where, under the section of Romanian local and regional names, various terms (and phonetic variants) in a relationship of partial synonymy are listed.

The analysis of dialectal material indicates that on the Daco-Romanian territory there is a fairly large variety of terms recorded for the dairy product obtained by fermentation of raw milk / raw milk mixed with boiled milk / boiled milk, and the production processes, although they may differ more or less from one area to another, are known and used for different types of milk. In the case of cow's milk, in the northern area of the Daco-Romanian territory, terms with extremely well-delimited areas are recorded in the interwar period (*sămăchișă*, *chișleag* 'sour milk'), while *lapte acru* 'sour milk', a much more general term, is predominant in the case of sheep's milk processing. Regarding the term *iaurt* 'yogurt', it is limited to the southeastern area of Daco-Romanian (and is completely absent in the South Danubian Romanian dialects), however, in field research from an ethnological perspective recently conducted, due to the industrial manufacture of yogurt and the aggressive advertising of this product through various means, the term has spread rapidly in the last decades.

Key-words: *yogurt, sour milk, Questionnaires of the Romanian Language Museum, Romanian Linguistic Atlas, dialectal areas*

În martie 2025 a fost înaintat la UNESCO, în vederea evaluării și înscrierii în *The Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity* [Lista

¹ Institutul de Lingvistică și Istorie Literară „Sextil Pușcariu” al Academiei Române.

² Institutul de Lingvistică și Istorie Literară „Sextil Pușcariu” al Academiei Române.

³ Această lucrare este realizată în cadrul proiectului GAR 2023–029: Alimentația în documentele etnografice și lingvistice interbelice din patrimoniul institutelor clujene ale Academiei Române. Corpus digital de referințe și transferul cunoașterii către sectorul agroalimentar (ADELIS), finanțat de Academia Română prin Fundația „Patrimoniu”.

reprezentativă a elementelor de patrimoniu cultural imaterial al umanității], dosarul multinațional *Traditional techniques of yogurt making and related social practices* [Tehnici tradiționale de preparare a iaurtului și funcții culturale asociate acestuia], un dosar inițiat de Turcia, la care România și Bulgaria au fost invitate să contribuie ca state partenere. Cu acest prilej, într-o etapă premergătoare depunerii, un grup de lucru din cadrul Comisiei Naționale pentru Salvagardarea Patrimoniului Cultural Imaterial (CNSPCI), care funcționează sub egida Ministerului Culturii din România, a alcătuit, conform procedurii, Fișa tehnică a elementului, pentru completarea *Inventarului Elementelor Vii de Patrimoniu Cultural Imaterial*⁴. Într-una dintre secțiunile Fișei, intitulată „Denumiri locale/regionale”, se precizează:

„Comunitățile tradiționale românești folosesc arareori termenul iaurt pentru a desemna preparatul, acesta fiind cel mai frecvent cunoscut sub denumirea de: acriș/chișleac/chișleag, lapte acru, lapte bătut, lapte covăsit/covesât, lapte gros, lapte învechit, lapte mare, lapte prins, lapte de puțină, lapte de șteand, sămătișă/sămăchișă, streghiață/străghiață; mărcatu, străyiat, Țală (comunități de aromâni); strigl'ată (comunități de meglenoromâni)” (Fișa 2025, p. 1).

După cum se poate observa, problematica terminologică a fost tratată extrem de sumar: autorii au oferit o listă incompletă a termenilor aflați în relație de sinonimie parțială cu cel de *iaurt* pe teritoriul dialectelor dacoromân, aromân și meglenoromân, consemnând uneori variante fonetice, dar mai ales neprecizând ariile termenilor. Dată fiind existența unor importante surse lingvistice asupra acestui subiect, omise din bibliografia Fișei, dar cercetate recent de noi în contextul derulării proiectului GAR 2023–029 ADELIS⁵, paginile următoare își propun să contribuie la clarificarea problematicii mai sus-amintite, discutând sensurile și distribuția geografică a termenilor *iaurt* și *lapte acru*, pe baza răspunsurilor la Chestionarele Muzeului Limbii Române (MLR) și a materialului lingvistic rezultat din anchetele pentru realizarea *Atlasului lingvistic român* (ALR I și II).

1. Corpusul pe care ne bazăm cercetarea a fost alcătuit prin explorarea informațiilor din două fonduri documentare constituite prin anchetă lingvistică indirectă și, respectiv, directă, în deceniul patru al secolului trecut.

1.1. În primul rând, am inventariat răspunsurile la chestiunile:

a. V/85. *Descrieți amănunțit cum se face laptele acru* și V/88. *Cum se pregătește iaurtul?*, din CHEST. V. *Stâna, păstoritul și prepararea laptelui* (1931) al Muzeului Limbii Române;

b. V/104. *Cum se mai numește laptele smântânos?*, V/106. *Ce se întâmplă cu laptele muls toamna, după răscolul stânii, cum se numește și cum se păstrează el?*, V/108. *Cum se numește laptele de vacă care la fiert se face brânză?* și V/109. *Cum se numește laptele de vacă încheșat?*, din același CHEST. V, chestiuni la care corespondenții notează ca răspuns cei mai mulți dintre termenii prezentați în Fișa

⁴ Inventarul poate fi consultat online la <https://patrimoniu.ro/en/patrimoniu-imaterial/articles/elemente-de-patrimoniu-cultural-imaterial-din-rom-nia>.

⁵ Pentru mai multe detalii despre premisele științifice, obiectivele și rezultatele proiectului, a se vedea, de exemplu, Lucian Cuibus, Cosmina Timoș-Mocanu, „Cercetări pluridisciplinare despre hrană în sprijinul dezvoltării comunităților rurale. GAR 2023–029: ADELIS”, în Ioan Sebastian Brumă, Diana Elena Creangă (coord), *Reziliență și sustenabilitate în sisteme rurale*, Cluj-Napoca, Presa Universitară Clujeană, 2024, pp. 520–531.

tehnică a CNSPCI drept denumiri locale/regionale pentru *iaurt*: *chișleag*⁶, *lapte acru*⁷, *lapte bătut*⁸, *lapte covăsit*⁹, *lapte gros*¹⁰, *lapte prins*¹¹, *lapte de puțină*¹², *străgheață*¹³, *sămăchișă*¹⁴;

⁶ Atestat în: MLR CHEST. V 15/109, Câmpulung Moldovenesc–SV; MLR CHEST. V 19/109, Bicazu Ardelean–NT; MLR CHEST. V 38/109, Gologanu–VN; MLR CHEST. V 45/109, Mădei–NT; MLR CHEST. V 49/109, Negrești–NT; MLR CHEST. V 52 a/109, loc. neprecizată–NT; MLR CHEST. V 53/109, Orbic–BC; MLR CHEST. V 74/109, Sarinasuf–TL; MLR CHEST. V 89/109, Ardeluța–NT; MLR CHEST. V 90/109, Târgu Ocna–BC; MLR CHEST. V 94/109, Vidra–VN; „chișleag sau lapte bătut”: MLR CHEST. V 46/109, Miclăușeni–IS; „chișleag sau lapte zăurdit”: MLR CHEST. V 4/108, Coțofănești–BC; „chișleag sau țîței” MLR CHEST. V 91/104, Ucea de Sus–BV. În fiecare caz, denumirile localităților și județelor au fost actualizate, în conformitate cu organizarea administrativ-teritorială în vigoare.

⁷ Atestat în MLR CHEST. V 2/109, Băcel–CV; MLR CHEST. V 15/106, Câmpulung Moldovenesc–SV; MLR CHEST. V 21/106, Costișa–NT; MLR CHEST. V 24/106, Crețești–VS; MLR CHEST. V 28/106, Dejani–BV; MLR CHEST. V 29/106, 109, Recea–BV; MLR CHEST. V 33/106, Filioara–NT; MLR CHEST. V 34/109, Galșa–AR; MLR CHEST. V 40/109, Hângulești–VN; MLR CHEST. V 44/85, 106, Luța–BV; MLR CHEST. V 45/106, Mădei–NT; MLR CHEST. V 106, Miclăușeni–IS; MLR CHEST. V 47/106, Mintiu–BN; MLR CHEST. V 48/109, Năsăud–BN; MLR CHEST. V 49/106, Negrești–NT; MLR CHEST. V 63/106, 109, Râșca–SV; MLR CHEST. V 63 a/106, loc. neprecizată–GL; MLR CHEST. V 72/106, Săpânța–MM; MLR CHEST. V 73/106, Sarai–CT; MLR CHEST. V 77/106, Secuieni–BC; MLR CHEST. V 79/106, Sibiel–SB; MLR CHEST. V 84/109, Slobozia Ciorăști–VN; MLR CHEST. V 89/106, Ardeluța–NT; MLR CHEST. V 91/106, Ucea de Sus–BV; MLR CHEST. V 92/106, Vadu Izei–MM; MLR CHEST. V 93/109, Văleni–VL; MLR CHEST. V 94/106, Vidra–VN; MLR CHEST. V 96/106, Viștea de Jos–BV, MLR CHEST. V 97/106, 109, Zagra–BN; „lapte acru de burduf”: MLR CHEST. V 60/106, Porumbacu de Sus–SB; „lapte acru fiert”: MLR CHEST. V 9/106, Beclean–BV; „lapte acru tomnatec/de toamnă” MLR CHEST. V 19/106, Bicazu Ardelean–NT; MLR CHEST. V 50/106, Nepos–BN; MLR CHEST. V 52 a/106, loc. neprecizată–NT; MLR CHEST. V 53/106, Orbic–BC; MLR CHEST. V 66, 67/106, Runcu Salvei–BN; MLR CHEST. V 70/106, Săliștea de Sus–MM; MLR CHEST. V 99/106, Vișeu de Jos–MM; „lapte acru cam stricat”: MLR CHEST. V 65/108, Romos–HD.

⁸ Atestat în: MLR CHEST. V 16/106, Cărpinet–BH; MLR CHEST. V 46/109, Miclăușeni–IS; MLR CHEST. V 71/108, Sâmbotin–GJ; MLR CHEST. V 94/104, Vidra–VN.

⁹ Atestat în: MLR CHEST. V 13/106, 109, Bucium–BV; MLR CHEST. V 20/104, Colacu–VN; MLR CHEST. V 27/109, Curățele–BH; MLR CHEST. V 34/109, Galșa–AR; MLR CHEST. V 57/109, Poiana Sibiului–SB; MLR CHEST. V 68/106, Sălătrucel–VL; MLR CHEST. V 71/109, Sâmbotin–GJ; MLR CHEST. V 75/104, Scurta–BC; „covăslit”: MLR CHEST. V 22/108, Crăcăoani–NT; „covăsit sau strepezit sau searbăd”: MLR CHEST. V 83/108, Șimon–BV.

¹⁰ Atestat în: MLR CHEST. V 3/106, Baia de Fier–GJ; MLR CHEST. V 13/104, Bucium–BV; MLR CHEST. V 17/104, Cernădia–GJ; MLR CHEST. V 21/104, Costișa–NT; MLR CHEST. V 29/104, Recea–BV; MLR CHEST. V 32/104, 106, Ferești–MM; MLR CHEST. V 34/104, Galșa–AR; MLR CHEST. V 42/104, Jibou–SJ; MLR CHEST. V 47/104, Mintiu–BN; MLR CHEST. V 48/104, Năsăud–BN; MLR CHEST. V 51/104, Nimăiești–BH; MLR CHEST. V 57/106, Poiana Sibiului–SB; MLR CHEST. V 58/104, 106, Poienari–GJ; MLR CHEST. V 59/106, Pojorta–BV; MLR CHEST. V 60/104, Porumbacu de Sus–SB; MLR CHEST. V 65/104, Romos–HD; MLR CHEST. V 66/104, Runcu Salvei–BN; MLR CHEST. V 71/106, Sâmbotin–GJ; MLR CHEST. V 74/104, Sarinasuf–TL; MLR CHEST. V 77/104, Secuieni–BC; MLR CHEST. V 83/104, Șimon–BV; MLR CHEST. V 85/104, Petreasa–BH; MLR CHEST. V 86 a/104, Șinca Veche–BV; MLR CHEST. V 90/104, Târgu Ocna–BC; MLR

c. VIII/38. *În ce fel se consumă laptele?*, din CHEST. VIII. *Mâncăruri și băuturi* (1937) al Muzeului Limbii Române, unde sunt descrise procedeele de obținere a *chișleagului*, *laptelui acru* și *laptelui covăsit* în alte cinci localități din județele interbelice Dolj, Sibiu și Soroca¹⁵.

1.2. Materialul din ALR care stă la baza distincției lapte acru – iaurt este reprezentat, în primul rând, de chestiunea inedită¹⁶ 1067 *lapte acru* (Întrebare indirectă: *După ce s-a luat smântâna de pe laptele prins, ce rămâne?*) din ALR I, la care se adaugă, pentru anumiți termeni, și alte chestiuni pentru care au fost înregistrați¹⁷, iar din ALR II au fost valorificate chestiuni referitoare la laptele acru/prins, covăseală și felul în care se prepară¹⁸: 5412. *lapte acru*; 5563. *lapte prins*¹⁹; 5576. *Cum se numește laptele acru făcut din lapte fiert?*²⁰; 5577. *Cum se prepară?*; 5578. *//covăseală//; din ce se face covăseala?*

2. DLR (s.v. lapte) diferențiază laptele acru de laptele prins în privința utilizării sau nu, în procesul de preparare, a unui ferment adăugat: „*Lapte acru* sau (regional) *lapte covăsit* = lapte (fiert) fermentat cu smântână, covăseală etc.; iaurt”, în timp ce „*Lapte prins* sau (regional) *lapte gros* (ori *închegat*, *zburat*, *apos*, *subțire*, *verde* etc.)

CHEST. V 95/104, Viștea de Jos–BV; MLR CHEST. V 98/106, Zărnești–BV; MLR CHEST. V 98/109, Zărnești–BV; MLR CHEST. V 100/104, Săliște de Vașcău–BH; „lapte gros de puțină”: MLR CHEST. V 90/104, Târgu Ocna–BC; „lapte gros în șteanduri”: MLR CHEST. V 83/106, Șimon–BV; „lapte gros sau tăscă”: MLR CHEST. V 46/104, Miclăușeni–IS.

¹¹ Atestat în: MLR CHEST. V 1/109, Arieșeni–AB; MLR CHEST. V 4/109, Coțofănești–BC; MLR CHEST. V 7/109, Bârla–BN; MLR CHEST. V 13/109, Bucium–BV; MLR CHEST. V 16/109, Cărpinet–BH; MLR CHEST. V 51/109, Nimăiești–BH; MLR CHEST. V 66/109, Runcu Salvei–BN; MLR CHEST. V 68/109, Sălătrucel–VL; MLR CHEST. V 73/108, Sarai–CT; MLR CHEST. V 87/109, Stejar–AR; MLR CHEST. V 99/109, Vișeu de Jos–MM; „lapte prins sau groștior”: MLR CHEST. V 72/109, Săpânța–MM; „oală prinsă”: MLR CHEST. V 77/109, Secuieni–BC.

¹² Atestat în: MLR CHEST. V 30/106, Recea–BV; MLR CHEST. V 39/106, Hangu–NT; MLR CHEST. V 86 a/106, Șinca Veche–BV.

¹³ Atestat în: MLR CHEST. V 30/109, Recea–BV; MLR CHEST. V 31/108, Felmer–BV; MLR CHEST. V 58/109, Poienari–GJ; MLR CHEST. V 61/109, Răcășdia–CS; MLR CHEST. V 83/109, Șimon–BV; MLR CHEST. V 86/109, Stănești–GJ; MLR CHEST. V 96/109, Viștea de Jos–BV.

¹⁴ Atestat în: MLR CHEST. V 47/109, Mintiu–BN; MLR CHEST. V 85/109, Petreasa–BH; MLR CHEST. V 92/109, Vadu Izei–MM; MLR CHEST. V 99/85, Vișeu de Jos–MM.

¹⁵ Corpusul acestor informații despre prepararea *iaurtului* și a produselor lactate echivalente, structurate discursiv ca rețete în răspunsurile la Chestionarele MLR, poate fi consultat integral pe platforma <https://adelis.ro/>.

¹⁶ Răspunsurile din ALR I sunt inedite – dacă avem în vedere publicarea acestora, însă materialul a fost fișat pentru DLR și este citat cu referire la chestiunea amintită.

¹⁷ Chestiunile din ALR I referitoare la lactate și prelucrarea acestora sunt cuprinse în capitolul dedicat animalelor domestice – în cazul laptelui de vacă (vezi chest. 1057–1094, însă dintre acestea, doar 8 chestiuni privesc laptele) și în cel dedicat oieritului (chest. 1765–1823, 1849, dintre care un număr de 12 privesc preparatele din lapte).

¹⁸ Acestea sunt selectate dintre chestiunile din capitolul dedicat prelucrării laptelui de vacă, ce pot ajuta la realizarea inventarului termenilor (și al variantelor) și chestiunile care privesc oieritul, respectiv prelucrarea laptelui de oaie (așa cum e chest. 5412).

¹⁹ Vezi h. 303 *Lapte prins*, din ALR II s.n., vol. 2; h. 197 din ALRM II s.n., vol. 1.

²⁰ Vezi h. 309 *Iaurt*, din ALR II s.n., vol. 2; h. 196 din ALRM II s.n., vol. 1.

= lapte de vacă nefiert, încheșat pe cale naturală, de la care s-a luat smântâna, (regional) chișleag; lapte de oaie coagulat de obicei cu cheag, din care se prepară cașul”.

Maiaua este precizată ca atare în definiția iaurtului²¹ (DA s.v.), iar ca termeni echivalenți apar *laptele acru*, *laptele gros*, *laptele covășit* și *chișleagul*. Laptele acru apare și pentru *laptele bătut*²², respectiv *zară*, *zer*.

Din punctul de vedere al sensurilor înregistrate pentru diferiți termeni din sfera preparării produselor lactate, atât din răspunsurile la Chestionarele Muzeului, cât și din materialul ALR (și/sau NALR), acestea sunt subsumate și împletite cu sensurile înregistrate în celelalte surse din bibliografia dicționarului²³, însă urmărirea răspândirii lor în diferite arii oferă posibilitatea stabilirii unor corelații sau constatarea diferențelor semasiologice și onomasiologice – același termen pentru realități diferite, în zone diferite.

3. Pentru explorarea sensurilor celor doi termeni, *iaurt* și *lapte acru*, în răspunsurile la Chestionarele MLR, am selectat un fragment din manuscrisul învățătorului Ioan S. Pavelea din Runcu Salvei, jud. Năsăud [Bistrița-Năsăud], care ilustrează varietatea termenilor utilizați într-un singur punct de anchetă pentru noțiunea *lapte acru*, dar și nuanțele semantice care îi diferențiază:

„Deosebim lapte acru de oi (și capre), de primăvară și de toamnă, fiert și nefiert și lapte acru de vacă cu fluturi și zer ori gros ca și de oi. Pui în fundul vasului de lemn cuib (lapte acru vechi, jintiță acră, oțet, borș, zeamă de aluat acru = plămădeală, zer acru = înăcreală), apoi torni încet laptele fiert bine și nu tare fierbinte; stă la o căldura medie și se prinde. Dacă pui de cuib groșior și nu fierbi laptele, e lapte acru nefiert. (Consumarea lui proaspătă provoacă o diaree strașnică.) Cel de vacă fiert și gros se toarnă fierbinte și fiert până scade, unii (rebrîșoreni) mai aruncă, când clocotește, și o mână mică de făină de grâu no. 0–1, ca să se prindă țeapen, gros. Puține gospodine îl știu face așa ca de oi («să-l poți tăia cu cuțitul», «să-l poți duce în poala cămeșii»), gros; cele mai multe îl fac cu zer și cu fluturi, de multe ori bălos (întinzăcios, amărâi). Lapte acru subțire rău făcut: țuțuică, lapte verde, izbucă, apișcă (falsificat cu apă când fierbe), sporgație (foarte acru), hălăciuhă.” (MLR CHEST. V 66/85, Runcu Salvei–BN)

3.1. Din cei 104 respondenți ai CHEST. V. *Stâna, păstoritul și prepararea laptelui*, doar 25 s-au oprit asupra întrebării V/88 și au oferit informații mai mult sau mai puțin detaliate despre ingredientele și etapele pregătirii *iaurtului* în câteva localități din sud-estul României, din județele Dâmbovița²⁴, Tulcea și Galați. Pentru acest ultim punct

²¹ „lapte prins, încheșat cu maiă (s. cuib DAMÉ, T. 31), servit de obicei în blidișele (castronașele) în care s-a încheșat [...]. Cf. lapte acru, -gros, -covășit, chișleag [...]”.

²² Laptele bătut „= **a**) lapte obținut din coagul acru sau în urma fărâmițării coagulului prin mijloace mecanice; (popular) zară¹ (**2**)”; „**b**) (popular; regional, în formele *lapte acru*, *lapte gros*, *lapte de putinei*, *lapte smântânit*, *lapte de smântână*) lichid albicios și acrișor care rămâne după ce s-a scos untul; (popular) zară¹ (**1**); zer (**1**)”.

²³ Vezi nota 14.

²⁴ Spre exemplu, în Bănești-DB, „iaurtul se face astfel: se ia maia, adică iaurt deja făcut și care a dat în acrit. O linguriță din această maia se pune într-o farfurie cu lapte dulce fiert și la o temperatură potrivită (călduț). După ce se amestecă, se ține tot la căldurică. După o oră, iaurtul e prins. Se duce la răcoare, căci altfel se acrește. În loc de maia, se poate lua smântână de pe lapte prins. Preparatul e la fel ca și cel cu maia, dar iaurtul rezultat e mai gras.”

sunt consemnate inclusiv alternative lexicale proprii unor vorbitori de vârste diferite: „Bătrânii zic *leaurd*, tinerii, *iaurd*. În lapte de curând muls se pune puțin janț; se pune apoi la soare, în cazul când e vară, până când fermentează și se acrește” (MLR CHEST. V 63 a/88, loc. neprecizată–GL). Răspunsurile din localități răzlețe din sudul Crișanei, Țara Făgărașului, nordul Olteniei, Bucovina și centrul Moldovei ar putea fi explicate, pe de-o parte, prin ipoteza răspândirii termenului *iaurt* în mediile pastorale din sudul Transilvaniei și Gorjul de nord în contextul transumanței sezoniere practicate în aceste regiuni, iar pe de altă parte, prin dorința corespondenților de a preciza echivalentele locale ale acestui produs:

a. lapte covăsit: „Pregătirea iaurtului e necunoscută la țăranii noștri. La stână se face iaurtul dând lapte fiert peste plămădeală de iaurt mai vechi și lăsându-l de azi până mâine. Se mai cheamă și lapte covăsit.” (MLR CHEST. V 44/88, Luța–BV);

b. lapte prins: „Laptele muls, strecurat, se pune în oale, îl lași să se prindă și se face iaurt = lapte prins.” (MLR CHEST. V 34/88, Galșa–AR);

c. lapte gros: „Se face laptele gros așa: se ia covăseală și se pune în lapte fiert, apoi îl lasă la căldură până se îngroașe, îl scurge de țitei până se face gros.” (MLR CHEST. V 98/88, Zărnești–BV);

d. lapte storcit: „Din laptele acru se face prin stoarcere într-o sădă lapte storcit (bătut). La iaurt i se mai zice și lapte storcit.” (MLR CHEST. V 58/86, 88, Poienari–GJ);

e. lapte storcit sau lapte gros: „Laptele acru pus în sădă dă lapte gros sau storcit sau iaurt.” (MLR CHEST. V 3/88, Baia de Fier–GJ).

Dacă încercăm să stabilim sensul termenului *iaurt* analizând tehnicile și procedeele de preparare, care, potrivit DA și DLR, îl diferențiază de *laptele acru*, corpusul răspunsurilor la Chestionarele MLR ne conduce înspre ideea că iaurtul este acel produs obținut prin fermentarea laptelui de vacă sau de oaie:

3.1.1. în mod spontan, fără ferment adăugat, prin activarea microorganismelor din materia primă în urma unor procese precum:

3.1.1.1. fierberea laptelui dulce și depozitarea în vase de mici dimensiuni (MLR CHEST. V 9/88, Beclean–BV; MLR CHEST. V 34/88, Galșa–AR; MLR CHEST. V 39/88, Hangu–NT);

3.1.1.2. amestecarea de lapte crud și fiert în proporții egale (MLR CHEST. V 94/85, Vidra–VN);

3.1.2. cu ajutorul unui ferment, denumit generic: *covăseală* (MLR CHEST. V 71/88, Sâmbotin–GJ; MLR CHEST. V 79/88, Sibiel–SB), *maia* (MLR CHEST. V 79/88, Sibiel–SB; MLR CHEST. V 6/88, Bănești–DB), *plămădeală* (MLR CHEST. V 1/88, Arieșeni–AB; MLR CHEST. V 44/88, Luța–BV), care poate fi:

a. lapte acru (MLR CHEST. V 1/88, Arieșeni–AB; MLR CHEST. V 15/88 Câmpulung Moldovenesc–SV; MLR CHEST. V 47/88, Mintiu–BN; MLR CHEST. V 86 a/88, Șinca Veche–BV);

b. iaurt vechi (MLR CHEST. V 6/88, Bănești–DB; MLR CHEST. V 29/88, Recea–BV; MLR CHEST. V 44/88, Luța–BV; MLR CHEST. V 74/88, Sarinasuf–TL);

c. smântână (MLR CHEST. V 6/88, Bănești–DB; MLR CHEST. V 13/88, Bucium–BV; MLR CHEST. V 90/88, Târgu Ocna–BC);

d. piatră acră (MLR CHEST. V 1/88, Arieșeni–AB);

e. zer „nu prea acru” (MLR CHEST. V 47/88, Mintiu–BN);

f. janț (MLR CHEST. V 63 a/88, GL);

g. cheag (MLR CHEST. V 75/88, Scurta–BC);

h. frunze de stejar (MLR CHEST. V 16/88, Cărpinet–BH).

Fermentul este adăugat:

3.1.2.1. peste laptele crud, proaspăt muls (MLR CHEST. V 63 a/88, loc. neprecizată–GL; MLR CHEST. V 75/88, Scurta–BC);

3.1.2.2. peste laptele fiert și răcit (MLR CHEST. V 1/88, Arieșeni–AB; MLR CHEST. V 13/88, Bucium–BV; MLR CHEST. V 29/88, Recea–BV; MLR CHEST. V 71/88, Sâmbotin–GJ; MLR CHEST. V 74/88, Sarinasuf–TL; MLR CHEST. V 79/88, Sibiel–SB; MLR CHEST. V 86 a/88, Șinca Veche–BV);

3.1.2.3. peste laptele de oaie, îngroșat prin fierberea îndelungată în două vase, vasul cu lapte fiind așezat într-un vas cu apă (MLR CHEST. V 15/88 Câmpulung Moldovenesc–SV)²⁵;

3.1.2.4. pe pereții vasului, în care se va turna ulterior lapte fiert (MLR CHEST. V 47/88, Mintiu–BN).

3.2. Aplicând aceeași schemă de analiză asupra celor 99 de răspunsuri la chestiunea V/85, care vizează procedeul preparării laptelui acru, ajungem la concluzia că, răspândit pe întreg teritoriul dacoromânei, termenul denumește un produs lactat obținut prin fermentarea laptelui de oaie, vacă sau bivoliță:

3.2.1. în mod spontan, fără ferment adăugat, prin activarea microorganismelor din materia primă în urma unor procese precum:

3.2.1.1. depozitarea laptelui *crud* (MLR CHEST. V 2/85, Băcel–CV; MLR CHEST. V 6/85, Bănești–DB; MLR CHEST. V 27/85, Curățele–BH; MLR CHEST. V 30/85–86, Recea–BV; MLR CHEST. V 38/85–86, Gologanu–VN; MLR CHEST. V 40/85–86, Hângulești–VN; MLR CHEST. V 42/85, Jibou–SJ; MLR CHEST. V 44/85, Luța–BV; MLR CHEST. V 51/85, Nimăiești–BH; MLR CHEST. V 53 a/85, Fărcădin–HD; MLR CHEST. V 59/85–86, Pojorta–BV; MLR CHEST. V 61/85, Răcășdia–CS; MLR CHEST. V 72/109, Săpânța–MM; MLR CHEST. V 73/85, Sarai–CT; MLR CHEST. V 78/85–86, Secusigiu–AR; MLR CHEST. V 84/85–86, Slobozia Ciorăști–VN; MLR CHEST. V 86 a/85, Șinca Veche–BV; MLR CHEST. V 91/85, Ucea de Sus –BV; MLR CHEST. V 94/85–86, Vidra–VN; MLR CHEST. V 95/85–86, Viștea de Jos–BV; MLR CHEST. V 100/85–86, Săliște de Vașcău–BH) sau *fierț* (MLR CHEST. V 1/85, Arieșeni–AB; MLR CHEST. V 8/85, Bârsana–MM; MLR CHEST. V 9/85, Beclean–BV; MLR CHEST. V 14/85, Buru–CJ; MLR CHEST. V 19/85, Bicazu Ardelean–NT; MLR CHEST. V 21/85–86, Costișa–NT; MLR CHEST. V 28/85, Dejani–BV; MLR CHEST. V 32/85, Ferești–MM; MLR CHEST. V 45/85–86, Mădei–NT; MLR CHEST. V 60/85–86, Porumbacu de Sus–SB; MLR CHEST. V 63/85–86, Râșca–SV; MLR CHEST. V 73/85, Sarai–CT; MLR CHEST. V 79/85, Sibiel–SB; MLR CHEST. V 89/85–86, Ardeluța–NT; MLR CHEST. V 95/85–86, Viștea de Jos–BV), într-un recipient de tipul *bărbântă* (MLR CHEST. V 8/85, Bârsana–MM; MLR CHEST. V 32/85, Ferești–MM; MLR CHEST. V 45/85–86, Mădei–NT), *budacă* (MLR CHEST. V 28/85, Dejani–BV; MLR CHEST. V 79/85, Sibiel–SB), *fedeleş* (MLR CHEST. V 19/85, Bicazu Ardelean–NT; MLR CHEST. V 45/85–86, Mădei–NT), *ghiob* (MLR CHEST. V 1/85, Arieșeni–AB), *iagă* (MLR CHEST. V 27/85, Curățele–BH), *oală de pământ* (MLR CHEST. V 2/85, Băcel–CV; MLR CHEST. V 6/85, Bănești–DB; MLR CHEST. V 27/85, Curățele–BH; MLR CHEST. V 30/85–86, Recea–BV; MLR CHEST. V 36/85, Gligorești–CJ; MLR

²⁵ Tehnica este specifică îndeosebi pentru *laptele gros*, pregătit din ultimii lapți obținuți după răscolul stânei. Cf. răspunsurile la chestiunea V/106.

CHEST. V 44/85, Luța-BV; MLR CHEST. V 59/85–86, Pojorta –BV; MLR CHEST. V 61/85, Răcășdia-CS; MLR CHEST. V 73/85, Sarai-CT; MLR CHEST. V 91/85, Ucea de Sus-BV; MLR CHEST. V 94/85–86, Vidra-VN), *putină* (MLR CHEST. V 21/85–86, Costișa-NT; MLR CHEST. V 40/85–86, Hângulești-VN; MLR CHEST. V 60/85–86, Porumbacu de Sus-SB; MLR CHEST. V 73/85, Sarai-CT; MLR CHEST. V 84/85–86, Slobozia Ciorăști-VN), *șiștar* (MLR CHEST. V 94/85–86, Vidra-VN), *șteand* (MLR CHEST. V 9/85, Beclean-BV), într-un spațiu cu anumite condiții de temperatură;

3.2.1.2. „prinderea” laptelui crud într-un vas, urmată de: strecurarea unei anumite cantități de zer (MLR CHEST. V 9/85–86, Beclean-BV; MLR CHEST. V 28/85, Dejani-BV; MLR CHEST. V 29/85–86, Recea-BV), smântânire (MLR CHEST. V 13/85, Bucium-BV; MLR CHEST. V 31/85, Felmer-BV; MLR CHEST. V 52/85–86, Cârțișoara-SB; MLR CHEST. V 85/85, Petreasa-BH) sau extragerea untului (MLR CHEST. V 68/85, Sălătrucel-VL);

3.2.1.3. amestecarea de lapte crud și fiert în proporții egale (MLR CHEST. V 4/85–86, Coțofănești-BC; MLR CHEST. V 10/85, Blăgești-BC; MLR CHEST. V 20/85, Colacu-VN; MLR CHEST. V 23/85–86, Crăiești-GL; MLR CHEST. V 46/85–86, Miclăușeni-IS; MLR CHEST. V 49/85, Negrești-NT; MLR CHEST. V 63 a/85, loc. neprecizată-GL; MLR CHEST. V 74/85, Sarinasuf-TL; MLR CHEST. V 77/5, Secuieni-BC; MLR CHEST. V 88/85–86, Tătăruși-IS; MLR CHEST. V 90/85–86, Târgu Ocna-BC);

3.2.1.4. amestecarea de lapte fiert și, apoi, răcit, provenit din mulsori diferite (MLR CHEST. V 22/85, Crăcăoani-NT);

3.2.1.5. fierberea îndelungată a laptelui în două vase, vasul cu lapte fiind așezat într-un vas cu apă (MLR CHEST. V 33/85, Filioara-NT; MLR CHEST. V 53/85–86, Orbic-BC; MLR CHEST. V 86/85–86, Stănești-GJ), până se înjumătățește cantitatea (MLR CHEST. V 17/85, Cernădia-GJ; MLR CHEST. V 29/85, Recea-BV);

3.2.2. cu ajutorul unui ferment, denumit generic: *acreală* (MLR CHEST. V 7/85–86, Bârla-BN), *covăseală* (MLR CHEST. V 3/85, Baia de Fier-GJ; MLR CHEST. V 12/85, Boșorod-HD; MLR CHEST. V 17/85–86, Cernădia-GJ; MLR CHEST. V 24/85–86, Crețești-VS; MLR CHEST. V 34/85–86, Galșa-AR; MLR CHEST. V 52 a/85, loc. neprecizată-NT; MLR CHEST. V 56/85, Petroșani-HD; MLR CHEST. V 57/85, Poiana Sibiului-SB; MLR CHEST. V 58/85, Poienari-GJ; MLR CHEST. V 71/85–86, Sâmbotin-GJ; MLR CHEST. V 76/85, Sebeșel-AB; MLR CHEST. V 78/88, Secusigiu-AR; MLR CHEST. V 81/85, Simeria-HD; MLR CHEST. VIII 28/39, Săliște-SB), *cuib* (MLR CHEST. V 66/85, Runcu Salvei-BN), *deregală* (MLR CHEST. V 16/85–86, Cărpinet-BH; MLR CHEST. V 26/85, Criștioru de Sus-BH), *ferment* (MLR CHEST. V 67/85, Runcu Salvei-BN), *plămădeală* (MLR CHEST. V 34/85–86, Galșa-AR), *strat* sau *cuib* (MLR CHEST. V 49/85, 86, Negrești-NT), care poate fi:

a. *lapte acru* (MLR CHEST. V 3/85, Baia de Fier-GJ; MLR CHEST. V 7/85–86, Bârla-BN; MLR CHEST. V 12/85, Boșorod-HD; MLR CHEST. V 15/85, Câmpulung Moldovenesc-SV; MLR CHEST. V 17/85–86, Cernădia-GJ; MLR CHEST. V 34/85–86, Galșa-AR; MLR CHEST. V 47/85, Mintiu-BN; MLR CHEST. V 50/85–86, Nepos-BN; MLR CHEST. V 54/85, Pârâul Cârjei-NT; MLR CHEST. V 58/85, Poienari-GJ; MLR CHEST. V 66, 67/85, Runcu Salvei-BN; MLR CHEST. V 70/85, Săliștea de Sus-MM; MLR CHEST. V 87/85, Stejar-AR; MLR CHEST. V

91/85, Ucea de Sus –BV; MLR CHEST. V 92/85–86, Vadu Izei–MM; MLR CHEST. V 99/85, Vișeu de Jos–MM);

b. *smântână* (MLR CHEST. V 15/85, Câmpulung Moldovenesc–SV; MLR CHEST. V 24/85–86, Crețești–VS; MLR CHEST. V 52 a/85, loc. neprecizată–NT; MLR CHEST. V 64/85, Rezina–Orhei, MD; MLR CHEST. VIII 10/38, Cotiușenii Mari–Soroca, MD);

c. *sămăchișă* (MLR CHEST. V 25/85–86, Criștelec–SJ;

d. *cheag* (MLR CHEST. V 13/85, Bucium–BV; MLR CHEST. V 62/85, Râmeș–AB; MLR CHEST. V 69/85, Sălciua de Jos–AB; MLR CHEST. V 72/85–86, Săpânța–MM; MLR CHEST. V 82, 83/85, Șimon–BV; MLR CHEST. V 87/85, Stejar–AR; MLR CHEST. V 92/85–86, Vadu Izei–MM; MLR CHEST. V 97/85–86, Zagra–BN), uneori în amestec cu *chișelag* (MLR CHEST. V 64/85, Rezina–Orhei, MD) sau *smântână* (MLR CHEST. V 65/85, Romos–HD);

e. *zer acru călduț* (MLR CHEST. V 47/85, Mintiu–BN; MLR CHEST. V 66/85, Runcu Salvei–BN);

f. *jintiță acră* (MLR CHEST. V 66/85, Runcu Salvei–BN; MLR CHEST. V 97/85–86, Zagra–BN);

g. *sare de lămâie* (MLR CHEST. V 44/85, 106, Luța–BV);

h. *oțet, borș, zeamă de aluat acră* (MLR CHEST. V 66/85, Runcu Salvei–BN).

Fermentul este adăugat:

3.2.2.1. peste laptele crud, proaspăt muls (MLR CHEST. V 3/85, Baia de Fier–GJ; MLR CHEST. V 12/85, Boșorod–HD; MLR CHEST. V 56/85, Petroșani–HD; MLR CHEST. V 57/85, Poiana Sibiului–SB; MLR CHEST. V 65/85, Romos–HD; MLR CHEST. V 83/85–86, Șimon–BV) sau ușor încălzit (MLR CHEST. V 13/85, Bucium–BV; MLR CHEST. V 71/85–86, Sâmbotin–GJ; MLR CHEST. V 82/85, Șimon–BV);

3.2.2.2. peste laptele fiert și ușor răcit (MLR CHEST. V 16/85–86, Cărpinet–BH; MLR CHEST. V 17/85–86, Cernădia–GJ; MLR CHEST. V 24/85–86, Crețești–VS; MLR CHEST. V 25/85–86, Criștelec–SJ; MLR CHEST. V 26/85, Criștioru de Sus–BH; MLR CHEST. V 34/85–86, Gașa–AR; MLR CHEST. V 49/85, 86, Negrești–NT; MLR CHEST. V 52 a/85, loc. neprecizată–NT; MLR CHEST. V 58/85, Poienari–GJ; MLR CHEST. V 64/85, Rezina–Orhei, MD; MLR CHEST. V 66, 67/85, Runcu Salvei–BN; MLR CHEST. V 76/85, Sebeșel–AB; MLR CHEST. V 78/88, Secusigiu–AR; MLR CHEST. V 81/85, Simeria–HD; MLR CHEST. V 83/85–86, Șimon–BV; MLR CHEST. V 87/85, Stejar–AR; MLR CHEST. V 92/85–86, Vadu Izei–MM; MLR CHEST. VIII 10/38, Cotiușenii Mari–Soroca, MD; MLR CHEST. VIII 28/39, Săliște–SB);

3.2.2.3. pe pereții vasului (bărbânței), în care se va turna ulterior lapte fiert (MLR CHEST. V 7/85–86, Bârla–BN; MLR CHEST. V 15/85, Câmpulung Moldovenesc–SV; MLR CHEST. V 47/85, Mintiu–BN; MLR CHEST. V 48/85–86, Năsăud–BN; MLR CHEST. V 50/85–86, Nepos–BN; MLR CHEST. V 70/85, Săliștea de Sus–MM; MLR CHEST. V 72/85–86, Săpânța–MM; MLR CHEST. V 97/85–86, Zagra–BN; MLR CHEST. V 99/85, Vișeu de Jos–MM).

3.3. Coroborând aceste categorii de informații, observăm că, în ceea ce privește tehnicile de preparare, potrivit răspunsurilor la chestionarele MLR, nu există diferențe notabile între iaurt și lapte acru, ambele produse fiind obținute prin fermentația laptelui, cu sau fără fermenți adăugați, fermenți care sunt denumiți generic *covăseală*, pe o arie extinsă în sudul Crișanei și al Transilvaniei, nordul Olteniei și centrul

Moldovei, *plămădeală*, în sudul Crișanei, centrul și sudul Transilvaniei, *deregală*, în două puncte din județul Bihor, sau, ceva mai sporadic, *maia*, *acreală*, *cuib* sau *strat*. Lista fermenților e aproximativ aceeași în cazul ambelor preparate, însă diferența specifică pare a fi dată de cantitatea produsă, timpii de preparare/conservare și practicile de consum. Mai exact, *iaurtul* e obținut în gospodărie, în vase de dimensiuni mici (farfurie, castron, hârgău), într-un timp scurt (de la câteva ore la maxim 24), cu cantități mari de ferment în raport cu cantitatea totală a produsului și este destinat consumului imediat. În schimb, obținut deopotrivă acasă și la stână, *laptele acru* este destinat conservării îndelungate în vase speciale (vezi 3.2.1.1.) sau/și prelucrării ulterioare pentru obținerea unor varietăți de brânză (de exemplu *scoaca*), a laptelui storcit, a smântânii.

4. Materialul înregistrat de ALR I pentru chest. 1067 *lapte acru* din Chestionarul ALR I conduce înspre identificarea unor arii foarte bine conturate, în cazul unor termeni, dar indică, în cazul altor răspunsuri, diferite suprapuneri, oscilații, chiar confuzii între termenii pentru noțiunea documentată și alți termeni referitori la diferite produse lactate.

4.1. O arie extrem de bine delimitată și compactă pentru *sămăchișă*²⁶ (și variantele *sămăchiș*, *zămăchișă*) apare în zona centrală și nordică a Crișanei, în Oaș, Maramureș și nordul Transilvaniei, iar termenul *chișleag* și variantele cu diferite consoane desonorizate (*chișleac*, *chișleacă*) sau sonorizate (*chijleag*) este înregistrat în Bucovina de Nord, Moldova, Basarabia, nordul Dobrogei, cu unele prelungiri spre partea central-vestică a Transilvaniei (vezi harta 1).

Aria lui *lapte acru* se prezintă compact în nord-estul Crișanei, nord-vestul Transilvaniei și coboară spre zona de centru și de sud a Transilvaniei. O altă arie, separată, este cea din estul Munteniei și vestul Dobrogei, și, în puncte izolate, în sudul Munteniei, Oltenia, Banat și în Apuseni. *Lăpti á cru*, dublat de adj. *puscîlît*²⁷ este înregistrat și în punctul aromănesc 07 Perivoli (Grecia). Arii constituie și *lapte prins* în sudul Crișanei, sud-vestul Transilvaniei, centrul și sud-estul Munteniei, sudul Moldovei. În schimb, cea mai mare parte a răspunsurilor reprezentate de termenul *lapte* urmat de un determinant nu constituie, propriu-zis, arii.

Lapte închegat apare în mai multe puncte din aria lui *lapte* (51 Semlac–AR, 93 Arieșeni–AB, 98 Sălciua de Jos–AB, 103 Dupăpiatră–HD, 129 Aciliu–SB, 178 Șinca Nouă–BV, 744 Fântânele–PH, 760 Lazuri–DB, 805 Dumitrești–OT, 835 Câmpu lui Neag–HD, 870 Bistrețu–MH; *lăpti űcl'egát*, în punctul 012 Liumnița (Skra, Grecia); *lapte gros* e prezent în 8 puncte (26 Măru–CS, 116 Ștei–HD, 695 Făcăeni–IL, 708 Boldu–BZ, 735 Gura Teghii–BZ, 740 Bătrâni–PH, 746 Balta Doamnei–PH, 782 Arefu–AG), unele dintre acestea grupându-se câte 2-3), iar *lapte covăsit* apare în doar 5 puncte cartografice (69 Șiștarovăț–AR, 85 Lăpușul de Sus–HD, 820 Poenari–GJ, 831 Livezeni–HD, 846 Butoiești–MH).

²⁶ Întrucât ne interesează aspectul lexical, răspunsurile date de informatori și notate în transcriere fonetică de cei doi anchetatori ai ALR, Sever Pop și Emil Petrovici, au fost literarizate (în acord cu principiile practice de specialiști în studiile dedicate lexicului dialectal). Excepție fac răspunsurile obținute în punctele de anchetă de la aromâni, meglenoromâni și istroromâni, date așa cum au fost notate.

²⁷ Cu sensul 'oțet', cf. *puscă* 'oțet', vezi Capidan 1932, p. 149; vezi și DDA s.v. *puscă* 'oțet', *puscăitură* 'acreală'.

Într-un număr destul de mare de puncte cartografice a fost înregistrat termenul generic *lapte*, iar pentru altele, determinantul explică, de cele mai multe ori, calitatea laptelui smântânit: *lapte gol/fără smântână/verde/subțire/curat/singur/apos/slab*²⁸ etc.). În restul punctelor cartografice, fie informatorii nu cunosc răspunsul, fie au fost înregistrate denumiri ale unor produse lactate rezultate în urma prelucrării laptelui acru²⁹ ori care denotă un alt procedeu de procesare³⁰. Într-un număr destul de mare de puncte, a fost notat termenul *zer*: 5 Berzasca-CS, 35 Banloc-TM, 122 Boița-SB, 315 Ciumeghiu-BH, 808 Lăpușata-VL, 815 Vladimir-GJ, 825 Bumbești-Jiu-GJ, 839 Strâmba-Vulcan-GJ, 840 Costești-MH, 859 Halovo (Serbia), 865 Ciupercenii Vechi-DJ, *cam zer*: 790 Recea-AG (ori cele două părți componente: *zeru și grosimea*: 186 Întorsura Buzăului-CV), prezent și în trei dintre punctele aromânești: *đăp*: 09 Pleasa (Plăse, Albania); *đirlu*: 05 Giumaia de Sus (Blagoevgrad, Bulgaria); *đăru*: 06 Selia de Jos (Kato Vermio, Grecia).

Termenul *iaurt*, în var. *leurdu* (a.), apare într-un singur punct, 704 Braniște-GI (vezi *supra*, 3.1., *leaurd*, înregistrat în CHEST V în același județ).

4.2. Datele furnizate de harta 197 *Lapte prins* din ALRM II s.n., vol. I (vezi și harta 303 din ALRM II s.n., vol. II), diferă destul de mult de cele înregistrate în ancheta ALR I. Ariile termenilor *sămăchișă* și *chișleag* sunt mult mai reduse în ALR II, restul fiind preluat de *lapte prins*, care, astfel, câștigă teren și în partea nordică, dacă îi comparăm aria cu cea din ALR I.

Lapte acru își menține aria în zona centrală, însă, în sud-estul Munteniei și în sudul Dobrogei, este înlocuit de *lapte prins*. Prin ‘lapte prins’ este glosat și răspunsul *lapti cățat* din punctul 012 Liumnița (Skra, Grecia) în Capidan 1935, s.v. *cats*. În Banat și Oltenia, substantivul *lapte* este urmat de alți determinanți ce indică diferite stadii în procesul de coagulare a laptelui (*stricat*, *searbăd/serbezit*, *strâns*, *închegat*, *bătut* etc.).

Prevalența răspunsului *lapte acru* în cazul produsului lactat obținut prin utilizarea fermenților/obținut (și) din lapte dulce este înregistrată de harta 198 *Iaurt* din ALRM

²⁸ *lapte(le) gol*: 10 Kovin (Serbia), 45 Bucovăț-TM, 75 Răchita-CS; *lapte(le) fără smântână*: 40 Checea-TM, 934 București-IF; *lapte verde*: 12 Borlovenii Vechi-CS; *laptele-al doilea*: 49 Beba Veche-TM; *laptele vine-nchegat*: 24 Brădișoru de Jos-CS; *laptele subțire*: 795 Boișoara-VL, 837 Obârșia-Cloșani-MH; *laptele-âl mai subțire*: 803 Bercioiu-VL; *laptele curat*: 850 Cernesti-MH; *laptele singur*: 856 Jiana-MH; *lapte apos*: 880 Mârșani-OT; *laptele mai slab* (după cel fiert): 900 Țigănești-TR; *lapte bătut*: 180 Brașov-BV, 700 Viziru-BR, 725 Grindu-IL, 988 Sibioara-CT; *lapte nebătut*: 750 Ziduri-DB; *lapte-ăistu*: 3 Batinac (Serbia); *lăpte slap*²⁵, în punctul 013 Țarnareca (Carpi, Grecia).

²⁹ *jintiță*: 96 Certege-AB; *urda* (a.): 18 Cornereva-CS; *străgheață*: 28 Călnic-CS, 77 Vermeș-CS; *brânză*: 30 Ferendia-TM, 118 Pui-HD, 680 Babele (Ucraina); *caș*: 118 Pui-HD, 800 Costești-HD, 08 Avdela (Grecia). Alte două răspunsuri notate sunt: [ε] *grosătu celălaltă*: 308 Meziad-BH și *săldăriche*: 229 Hodac-MS.

³⁰ *laptele care se bate se face lapte bătut*: 776 Rădești-AG; *rămâne apătos*: 860 Unirea-DJ; *dacă se acrește se bate și rămâne zară (e lapte acrișor)*: 874 Sărbătoarea-DJ; *nu se ia smântâna, se bate în putinei*: 896 Drăgănești-Vlașca-TR; *il pui în putinei și îl bați cu bățul, pe urmă iasă untul dăsupra* 885 Orla-OT; vezi și *supra*, nota 26, punctele în care s-a obținut răspunsul *lapte bătut*.

De altfel, o arie distinctă (estul Olteniei, Muntenia, sud-vestul Moldovei) pentru *lapte*, *lapte bătut/acru/gros* etc. se delimitează și printre răspunsurile la chestiunea 1068 *zară* din ALR I (*Ce rămâne după ce s-a ales untul (zară, zer)*), care denotă, cel mai probabil, procedeul diferit de extragere a untului, nu doar din smântână, ci din laptele integral.

II s.n., vol. I (vezi Foto 1; vezi și harta 309 din ALRM II s.n., vol. II), care apare în zona de nord a teritoriului dacoromân, iar în Banat, Oltenia, sudul Transilvaniei, jumătatea de sud a Moldovei, este notat (*lapte*) *covăsit*. *Kisev lăpte* din punctul istoromân 02 Jeian (Žejane, Croația) este preluat din ALR în DDI s.v. *lăpte* și este explicat prin lapte acru, iaurt, iar *lapte gros di iarnă*, din punctul aromânesc 010 Peștera (Bulgaria), indică preparatul destinat păstrării îndelungate (vezi și DDA s.v. *lapte*). Termenul specific *iaurt* este prezent în doar 4 puncte de anchetă din Muntenia și Dobrogea: 705 Piua Petrii³¹–IL, 769–Ștefăneștii de Jos–IF, 784 Nucșoara–AG, 987 Topraisar–CT.

Într-un număr destul de însemnat de puncte de anchetă, informatorii nu cunosc termenul/procedeul³².

4.2.1. Chestionarul ALR II cuprinde și întrebări care privesc modalitatea de preparare a iaurtului/a laptelui acru făcut din lapte fiert (așa cum este specificat în dreptul chestiunii 5577 *Cum se prepară* [laptele acru făcut din lapte fiert]?) și, totodată, *covăseala* și procedeul de obținere a acesteia³³ (vezi chest. 5578 // *covăseală* //; *din ce se face covăseala*?).

Harta alcătuită pe baza răspunsurilor la cele două chestiuni din ALR II indică răspândirea procedeului de obținere a iaurtului/laptelui acru făcut din lapte fiert, indiferent de terminologia utilizată.

Culturile lactice/starter (ferment, denumit generic *covăseală*, *plămădeală*, *maia*) utilizate ilustrează aceleași categorii ca în răspunsurile la Chestionarele MLR (vezi *supra* 3.2.2.): 1. Produse de origine animală/vegetală, lactate sau organe (lapte acru/înăcrit/sămăchișă/iaurt; smântână; scoacă/brânză; cheag; drojdie, aluat); 2. Produse minerale/farmaceutice (piatră acră); 3. Obiecte metalice (monede) (vezi harta 2).

4.2.1.1. În unele dintre răspunsurile la chestiunea 5577 din ALR II, informatorii descriu modul în care prepară laptele acru (iar la chest. 5578 *Din ce se face covăseala*? sunt date uneori detalii asupra modului de obținere a fermentului).

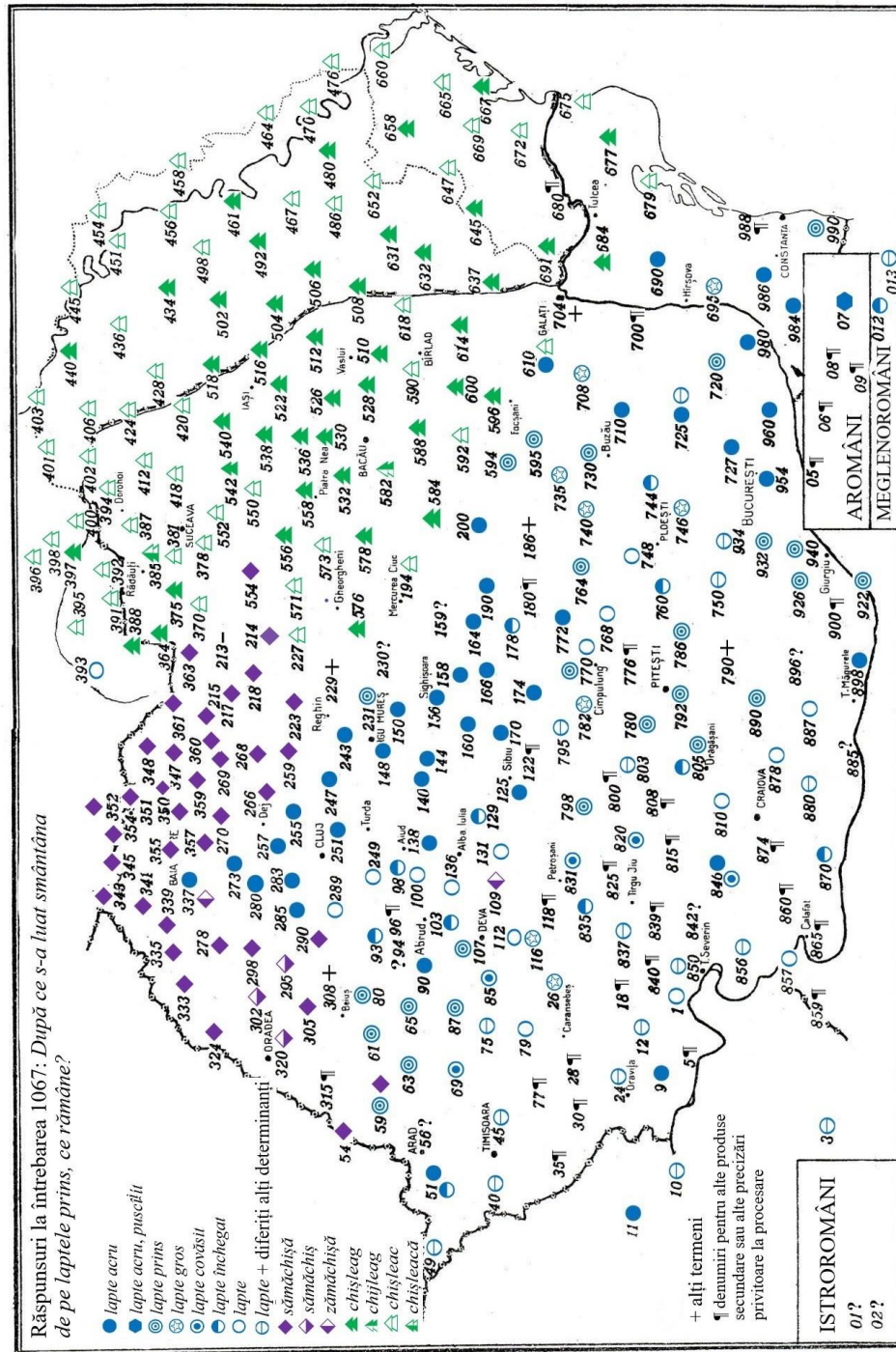
³¹ Localitate dispărută în a doua jumătate a secolului XX (în urma inundațiilor din primăvara anului 1970), formată pe ruinele fostului Târg de Floci, în apropierea confluenței râului Ialomița (pe un curs vechi al râului, azi secăt și numit Ialomița Veche) cu Dunărea. Ca și în cazul orașului Floci, existența durabilă a așezării umane a fost împiedicată de frecvența inundațiilor produse de revărsarea Ialomiței și a Dunării. Majoritatea locuitorilor acestei comune a fost mutată în orașul Țândărei, unde a fost creat un cartier nou (<https://ro.wikipedia.org/wiki/Piua-Petrii>).

³² Vezi simbolul ∞ din hartă.

³³ Despre tipurile de întrebări din Chestionarul ALR II care cer un răspuns amplu, redactarea ca text dialectal a informațiilor notate de Emil Petrovici pe fișe și conexiunea dintre chestiunile propriu-zise și culegerea publicată în 1943, vezi Veronica Ana Vlasin, „ALRT II – de la anchetă la redactare”, în *Dacoromania*, serie nouă, XXV, nr. 2, 2020, Cluj-Napoca, pp. 149 – 160; Veronica Ana Vlasin, „ALRT II – tipologia textelor și importanța chestionarului ALR II în culegerea de texte”, în Manuela Nevaci, Irina Floarea, Ioan-Mircea Farcaș (editori), *Ex Oriente lux. In honorem Nicolae Saramandu*, Alessandria, Edizioni dell’Orso, 2021, («La colonna infinita» 14), pp. 1117–1124.

ATLASUL LINGVISTIC ROMÂN I

Răspunsuri la întrebarea 1067: După ce s-a luat smântâna de pe laptele prins, ce rămâne?



Harta 1. Răspunsuri la întrebarea 1067 din ALR I

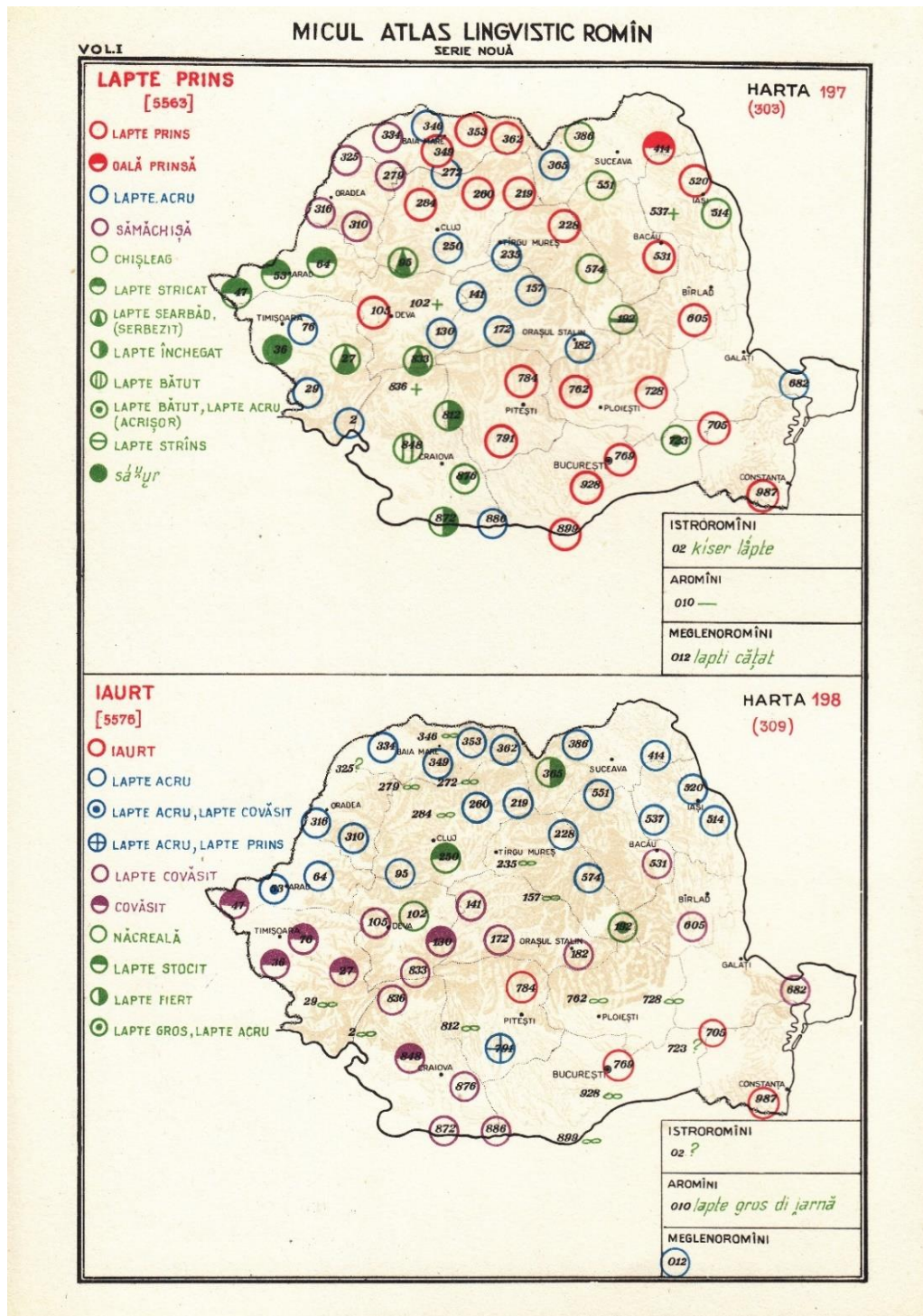
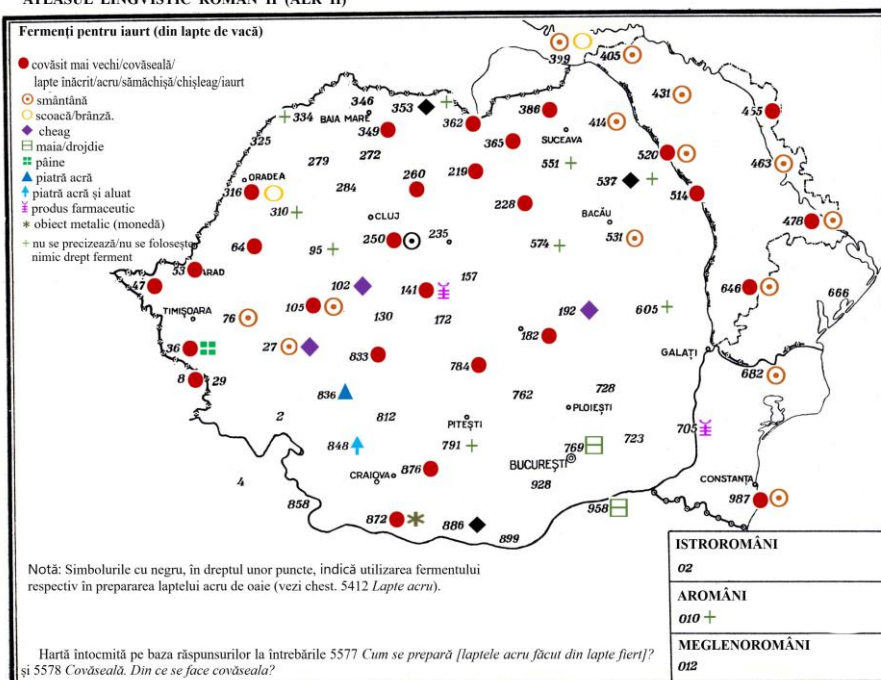


Foto 1. Hărțile 197 și 198 din ALRM s.n., vol. I

ATLASUL LINGVISTIC ROMÂN II (ALR II)



Harta 2. Fermenți pentru iaurt

Cele mai multe dintre aceste descrieri sunt extrem de succinte: „*pune covăsit mai bătrân*”³⁴: 47 Vălceni–TM; „*se pune în laptele fiert covăseală și se pune în haine la căldură*”: 53 Pecica–AR; „*băgăm cheag pe lapte*”: 102 Feneș–AB; „*trebe să-i punem covăseala acră*”, iar aceasta se obține „*tot dăn nește lapte înăcrit*”: 182 Săcele–BV; „*se amestecă lapte dulce cu lapte acru și se mănâncă*”: 250 Petreștii de Jos–CJ; „*laptele prins, smântănit, îl lasă să se mai acrească, apoi se mănâncă*”: 310 Roșia–BH; „*fierbe lapte și bagă scoacă în el*”: 316 Sânicolau Român–BH; „*il fierbe, îl pune în bărbântă ori în cofă și acolo se prinde și se face acru*”: 353 Bârsana–MM; „*il covăsești cu oleacă di smântână ori cu oleacă di chișleac*”: 478 Căușanii Vechi (Rep. Moldova); „*pune unu fiert și unu nu*”: 537 Mircești–IS; „*ca și cel di oaie*”: 551 Pipirig–NT; „*ii/se pune covăseală*”: 646 Borceag (Rep. Moldova), 872 Măceșu de Jos–DJ; „*ii dăm o maia*”: 784 Nucșoara–AG; se ia *plămadă* de la o vecină și se pune în lapte fiert răcit: 848 Strehaia–MH; „*se bagă în el [în lapte fiert] covăseală*”: 876 Balș–OT; „*jintiță, iaurt se obțin din lapte fiert, fără sămânță, s-acrește singur*”: 958 Turtucaia (Bulgaria) etc.

Alteori procedeul este mai explicit: „*se lasă să se răcească puțin, se pune covăseală, care se ia din covăsit mai vechi. Nu știe de unde s-o plămădit*”: 8 Sveti Mihajlo (Serbia); „*il încălzim, băgăm zmântâna, da acră-n el ca covăseală și-l punem înt-oale și se-ncheagă*”, iar altădată, covăseala se face „*și din cheag*”: 27 Glimboca–CS; „*când îi călduț o țară, turnăm covăseală, se covăsește*”: 36 Ghilad–TM; „*băgăm lapte fiert*

³⁴ Informațiile obținute de la subiecți au fost literarizate (vezi nota 26). Aici, secvențele date între ghilimele și cu caractere *cursive* reprezintă răspunsul dat de informator, notat în transcriere fonetică de E. Petrovici. Celelalte situații reprezintă notele anchetatorului asupra preparării produselor, fără a utiliza transcrierea fonetică.

în ghiob, ș-apu lăsăm să steie acolo-n ghiobu-nfundat, apu s-acrește”: 95 Scărișoara–AB; „din laptele fiert, dacă-i călduț, se bagă-n el covăseala, îl astupă și-l învăluie-n niște haine, îl pune apăi să steie patru ceasuri”: 105 Dobra–HD; „fierbem laptele și-l punem puțin să se răcească și băgăm acolo covăseala, se face acru”: 141 Micăsasa–SB; fierbe laptele, îl răcește, „il punem în puțină și punem trei picături dă cheag”, iar cheagul se făcea în mod obișnuit din stomac de miel. Acest lapte gros, lapte acru, toamna se făcea la stână: 192 Covasna–CV; „pune lapte fiert dulce piște sămăchișă ș-apu-l zboară o țâră și se năsprește, ș-apu scure zeru ăla, ș-apu-l pune-n fidileș ș-acolo se face acru”: 228 Toplița–HG; „se pune lapte fiert pe sămăchișe ș-apoi mestecă un pic laolaltă și-l pune de-o parte”: 349 Groși–MM; Se ia de la foc, se lasă să se răcească oleacă, „ș-apă punem cuib din alt lapte câte jumăta de lingură, [se pune] la loc călduț”, se învește oala cu un ștergar: 386 Marginea–SV; „fierbem laptele și-l punem în oală după ce l-am fiert și punem două liunguri di smântână și se lasă păr ce se prinde”: 414 Cristești–BT; „il fierbe, il punem în ulcior, îi pune covăseală și se face lapte acru”, iar „covăseală ie di pi un ulcior acru și pune în cel dulce”: 455 Saharna (Rep. Moldova); „il fierbe și-l lasă di se răcește și pune vro două liunguri di smântână sau di chișleag ș-ăl mestecă. Se covăsește”: 520 Larga-Jijia–IS; „ferbeam laptele și după ce-l ferbeam, îi dam la un kilogram, o lingură dă maia”: 705 Piua Petrii–IL; „se ferbe, se pune puțină piatră acră până prinde covăseala pin străgheață”: 836 Peștișani–GJ; se fierbe, se lasă să se răcească bine, se sară puțin și se pune în burduf ori în puțină: 010 Peștera (Bulgaria); „Fierbem laptele cât se poate de bine, să fie fiert, îl lăsăm să se răcorească, îi punem maiaua. Maiaua este tot din iaurt; dacă nu este maia, punem puțină smântână în loc de maia. Punem laptele și se prinde”: 987 Topraisar–CT (vezi și supra, 3.3.)

4.2.1.2. Când informatorii au detaliat modalitatea de preparare a laptelui acru/iaurtului, răspunsurile date au fost valorificate ca texte dialectale. În unele situații, acestea reprezintă chiar explicațiile și detaliile suplimentare date de informatori la întrebarea 5577; vezi, de exemplu, mai jos, textele din 260 Beclean–BN, 682 Somova–TL, 833 Petrila–HD. Reproducem, mai jos, texte referitoare la lapte acru/lapte covăsit³⁵ din ALRT II:

260 BECLEAN

jud. Someș; acum, în jud. Bistrița-Năsăud

LÁPT'/ĈĖ ÁCRU

Îl șêrbg/ĝe și-l lăsă pîná să-ngădujē d'/ĝe-ĭ núma cald puțin. Ș-apoi il púnē în bărbîntă ĭ_loc d'/ĝe drôjd'/ĝe púnē puțin lápt'/ĉe á cru.

Mai fâșem lápt'/ĉe așă/é: Strîžēm groșt'/kór mai mult și púnēm brîză d'/ĝe vácă scóptă. Șêrbem iar lápt'/ĉe dúlt'/ĉe și il púnēm laoláltă. La noi să ĉ/kámă zăvoĭ.

[2. V. 1930]

G'/Ĝórg/ĝe Șimon, 40 de ani (S. IV)

(ALRT II, p. 122, r. 24–30)

³⁵ Aceste texte pot fi consultate, atât în transcriere fonetică (așa cum au fost înregistrate și publicate în 1943), cât și în variantă literarizată (și) pe platforma adelis.ro, prin harta interactivă, în dreptul localității menționate.

431 RECEA

jud. Bălți; acum, în Raionul Râșcani, Republica Moldova

CUM SE FACE LAPTELE ACRU

Șerbîém ũ_lápti și Țúnu nișért ũ_lápti. Ș-ápu luuám di pî-o uálâ o lîácâ di smîntîná. Ș-ápu-l turnám la ũ_loc și puniém și smîntîná și-l covăsîám îi mîstîcám gîni, gîni. Așála lápti ácrų: La tríi đili dú_și-l mînîncâ!

[9. IX. 1936]

Tȃă/ȃdiri Frúnđâ a l/lu Iiŭôn, 48 de ani (S. III)

(ALRT II, p. 182, r. 17–20)

514 COROPCENI

jud. Vaslui; acum, în jud. Iași

LÁPȚI ÁCRU

Ăl șe/ərbim láptili cólo bîni ș-al pázîm sâ nu dîe/éjî_foc. Și după șe l-am șért, ăl púnim într-o uálâ. Și după șe s-o răcorît jêl bîni, ápuj al pri_fășim în dóyâ uáli bîni. Ș-ápu ăl așázám într-o uálâ. Pi urmă luuám din áltâ uálâ kișlêág și púnim într-îsu. Púnim o lîngurâ di kișlêág, ca sâ sâ prîndâ: cuijb.

[29. VI. 1934]

Tuáder Amorăriță, 61 de ani (S. V)

(ALRT II, p. 199, r. 18–23)

682 SOMOVA

jud. Tulcea

UNT

Ăl púnj la uáli [laptele] și, dacă stă o zi și-o nuápti, jêl fáçi ũ_fel di zmîntîná (úni-î zíc cajmác) și-l strîngî cajmácu ála mai múlti zîlî într-o uálâ mai mări și pă Țúrmă încêpe sâ-l bátă. Ăl bátj bînj, ăl frămîntă cu lîngura și pă¹ Țúrmă-l púnj la um_budău (putinéj álți zíc). Și budău ála-î făcút aș/ș'á: ári fund și dîasúpra și dîdisúpt; fáçi o gáurâ la fîndu di sus; ári um_băț cu rotîlă. Bați párá s-aléğj úntu.

[24. VIII. 1935]

Pávîl Alicsándru, 61 de ani (S. I.)

(ALRT II, p. 227, r. 20–25)

833 PETRILA

jud. Hunedoara

CUM SE PREPARĂ LAPTELE ACRU

[Se face] d'/gî_lápt'/kě hěrt. Așé-l laș să să-ngăduie pana puót'/kě tîné d'/gîéžētū_jěl, da nú mult. Ș-atúša bágă d'/gîn lápt'/kěljě covășit o lîngură or d'ôq/ă în hăl² dúlsě și miěstăcă bíně. Ș-ap-ăl c'ôpere faîn, să nú să răsě și ăl lăsă ca o zumătă_d'/gě đî or o nuót'/kě. Atús áre să fîjě covășit.

[8. X. 1931]

Ion Magărî al lui Dan, 45 de ani (S. I)

(ALRT II, p. 270, r. 2–6)

4.2.2. Comparativ cu termenii înregistrați pentru laptele acru/iaurtul din lapte de vacă, atât în ALR I, cât și în ALR II³⁶, *laptele acru de oaie* (chest. 5412 *lapte acru* din ALR II) nu este desemnat prin termeni ca *sămăchișă* și *chișleag*, aceștia, raportați la materialul ALR, fiind specifici pentru laptele acru de vacă. Ceilalți determinanți ai lui *lapte* (*covășit*, *gros*, *bătut*, *prins*) (vezi harta 3) sunt înregistrați și în cazul laptelui de vacă. *Laptele de puțină*, ce apare în două puncte cartografice, face referire la recipientul în care se păstrează, la fel ca în cazul *laptelui acru din foali*³⁷ (vezi pct. meglenoromân 012 Liumnița (Skra, Grecia)). Remarcăm, printre termenii înregistrați, prezența lui *iaurt* (*iagurt*), a termenului *străgheață*, în varianta *strîhl'átă*³⁸, la meglenoromâni, și a *laptelui mărcat*³⁹, în 010 Peștera (Bulgaria), la aromâni.

Ca și în cazul preparării laptelui acru/iaurtului din lapte de vacă, și pentru laptele acru de oaie sunt notate, în anumite puncte cartografice, detalii despre modalitatea de preparare (cu sau fără fermenți, reprezentați de smântână, cheag, covășit, maia etc.; vezi harta 2, Nota din legendă), tipul de lapte din care se face – cu predilecție cel de toamnă, procedeul fierberii unei părți din lapte (vezi și *supra*, 3.2.1.3.) sau recipientul în care se pune pentru păstrare (vezi și *supra*, 3.2.1.1.), dacă acesta nu este făcut pentru consum imediat. Astfel, *covășit* se face „din lapte cald proaspăt muls, cu maia; dacă s-a răcit, îl fierbe”: 47 Vălcani–TM; „*laptele covășit* se face cu piatră acră și e fiert mai întâi”: 836 Peștișani–GJ;

lapte acru – „fiert, cu covăseală”: 64 Ineu–AR; „*îl lași să se-ngăduie*”: 219 Prundu Bârgăului–BN; „lapte fiert și lapte nefiert; se lasă să se acrească”: 334 Moftinu Mic–SM; „ca cel de vacă; se amestecă lapte de vacă cu lapte de oaie”: 386 Marginea–SV; „se face toamna, se pune în ceaun, ceaunul se pune în cazanul cu apă și așa fierbe, nu se afumă, apoi *se pune la puțină*”: 414 Cristești–BT; „se pune o linguriță de cheag, se

³⁶ Vezi mai sus, în foto 1, hărțile interpretative 197 și 198 din ALRM II s.n., vol. I, și harta 1, alcătuită pe baza materialului din ALR I.

³⁷ Răspunsul, notat ca atare în ancheta la meglenoromâni efectuată de Th. Capidan, apare și în dicționarul acestuia (vezi Capidan 1935, s.v. *lăpti* (p. 165)); vezi și, la aromâni, *lăptile dit foală* „care e lapte gras de vară (din august), fiert și pus în foi, în burdufi, în care el se tot îngroașă, se încheagă și se consumă după Crăciun – corespunde dr. *lapte de puțină* sau *lapte de iarnă*” (DDA s.v. *lapte*).

³⁸ Consemnat de Capidan 1935, s.v. (p. 277), în var. *strigl'átă*, cu sensul ‘lapte covășit’. La aromâni, *străgl'átă* desemnează laptele încheagat, din care nu a fost extras zerul (vezi DDA s.v. *străgl'átă*; Pascu 1925, s.v. *cl'ag*).

³⁹ *Mărcat* e înregistrat ca substantiv neutru în DDA s.v., cu sensul ‘iaurt’, făcut din lapte de oaie.

lasă o săptămână”: 431 Recea (Rep. Moldova); „se pune puțin cheag, se lasă o zi să se acrească”: 463 Onițcani (Rep. Moldova); „despre toamnă”: 514 Coropcenii-IS; „se face cu smântână drept cuib”: 531 Măgura-BC; „îl fierbe-n ceun, îl lasă di se răcește și-l pune-n puțină, stă până iarna”: 551 Pipirig-NT; „fierbem laptele și dacă s-acrește, îi punem smântână di să năcrește”: 646 Borceag (Rep. Moldova); „se năcrește el singur dă la el”: 784 Nucșoara-AG; laptele acru – „laptele fiert, îl lasă să se acrească”, iar laptele covăsit e fiert și acrit cu piatră acră: 836 Peștișani-GJ; „îl punem în găleată sau în boată – vas mai mic de lemn, cu capac – și s-acrește”: 872 Măceșu de Jos-DJ; „e pentru iarnă”: 4 Ždrelo (Serbia);

lapte acru de oaie – „stă singur și se acrește”: 141 Micăsasa-SB; „se lasă să se năcrească, se pune smântână pe el”: 250 Petreștii de Jos-CJ; „pentru iarnă, îl fierbe ș-apu-i dă covăseală – chilșeac ori sământână –, el se-ncheagă”: 478 Căușanii Vechi (Rep. Moldova); „se face toamna”: 520 Larga-Jijia-IS; „unul fiert și unul nu, unge marginea putinei cu puțin cheag ca să nu se prindă de doagă”: 537 Mircești-IS;

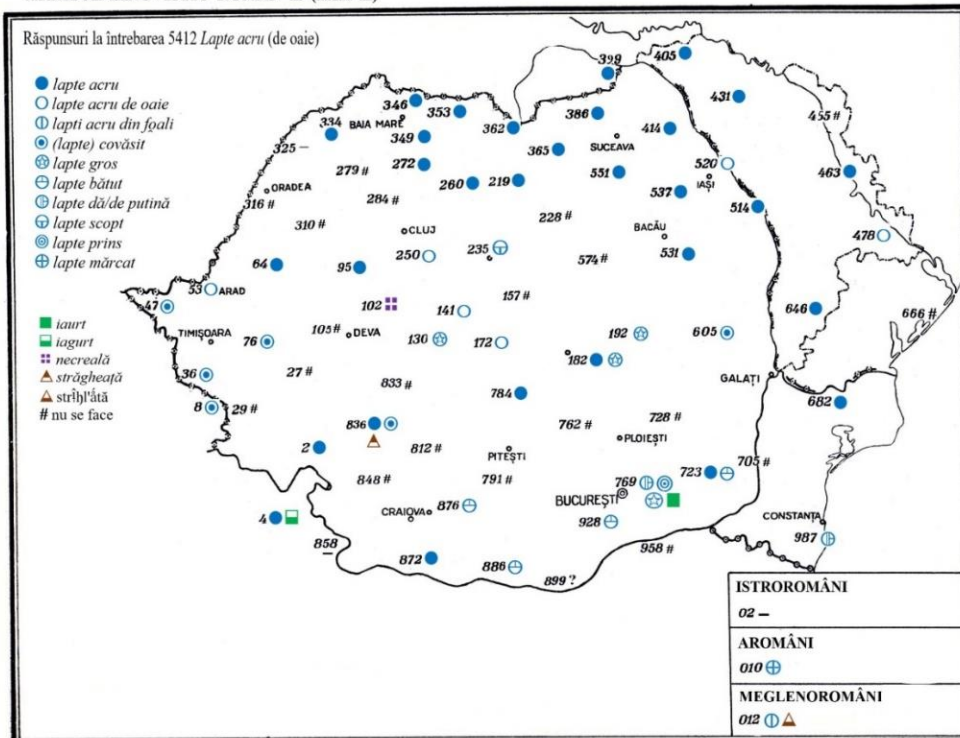
necreală se face „toamna, când e puțin lapte”: 102 Feneș-AB;

laptele gros „nu se smântânește, se fierbe”: 130 Poiana Sibiului-SB; „se mănâncă iarna”: 192 Covasna-CV;

lapte scopt se face „toamna, din lapte de oaie; se pune în el cheag, se mănâncă. Parc-ar fi tot smântână, fiind acrișor”: 235 Voiniceni-MS;

lapte bătut, „cu maia dă lapte”: 886 Izbiceni-OT.

ATLASUL LINGVISTIC ROMÂN II (ALR II)



Harta 3. Răspunsuri la întrebarea 5412 din ALR II

Și în cazul acestei chestiuni, o parte dintre răspunsurile detaliate asupra modului de preparare a laptelui acru de oaie au fost valorificate prin publicarea textelor în ALRT II:

605 FURCENII VECHI (FURCENI)

jud. Tecuci.; acum, în jud. Galați

LÁPTI COVĂSÍTŰ

Púni únu hért și únu níhértŰ.

Mai fášim ũ_șép disuptŰ, apruápi di fundŰ, și mai scuátim dî_zărŰ, dî rămíni íel bunŰ. Atűs rămíni íel grosŰ, di-l taj cű cuítu.

[16. VI. 1937]

G'órgi Vizîrjánú, 57 de ani (S. IV)

(ALRT II, p. 219, r. 9–12)

928 GHIMPAȚI

jud. Vlașca; acum, în jud. Giurgiu

LÁPTE BÁTÚT

Îl múlge și-l púne într-o ȝálă máre și-l țîne-ȝo zi ș-o ȝápte, pínă sá prínđe íel. Apái d-ačílea-l púne-m_putinéi șă ál ía la bătút, pínă íése úntu. Apái ía úntu și rămíne láptili; și îl púne și máníncă dîn íel.

[21.VI.1935]

Petráke Paraskívu, 65 ani (S. II)

(ALRT II, p. 303, r. 3–8)

5. Analiza materialului oferit de răspunsurile la Chestionarele MLR și de materialul dialectal obținut prin anchete lingvistice directe pentru ALR arată că pe teritoriul dacoromân există o destul de mare varietate a termenilor înregistrați pentru produsul lactat obținut prin fermentația laptelui crud / a laptelui crud amestecat cu lapte fiert / a laptelui fiert.

Răspunsurile la Chestionarele MLR și cele la întrebările din Chestionarele ALR I și II denotă adesea procedee ușor diferite de prelucrare a laptelui sau esențial diferite, fapt reflectat în precizările referitoare la modalitatea de obținere a ceea ce e desemnat prin *lapte acru*, *lapte prins*, *lapte covăsit*, *lapte gros*, *lapte închegat*, *lapte searbăd*, *lapte bătut*, *sămăchișă*, *chișleag*, *iaurt* etc., pe teritoriul dacoromân, sau, la meglenoromâni *str'hl'átă*, *lápti űcl'egát*, *lápte slapŰ*, *lapti cățat*; la aromâni *lapte mărcat*⁴⁰, *lapte acru*, *puscîlît*, *lapte gros di iarnă*⁴¹; la istroromâni *kísev lápte*⁴².

⁴⁰ În Fișa 2025, p. 1, în varianta *mărcat* (consemnată și de DDA s.v. *mîrcát*), cu același sens.

⁴¹ Termenul *dăp* (*dăru*, *đirlu*), înregistrat de ALR I, are sensul 'zer', fapt confirmat de exemplele din DDA (s.v. *dzăr*): „dzărlu di đálă l-dăm la cîni (zerul din laptele bătut îl dăm la cîni)”, „ș' mărcatlu scoáte dzăr (și iaurtul face zer)”. Notăm aici și faptul că termenul *đálă*, ortografiat *thală* în Fișa 2025, p. 1 (vezi *supra*, citatul), este înregistrat de DDA (s.v. *đálă*) cu sensul de 'lapte bătut', rezultat în urma extragerii untului, iar termenul *străgl'átă* (vezi DDA s.v.), ce desemnează laptele coagulat din care nu a fost scos zerul, apare în Fișa 2025, p. 1, în forma *străyat*.

⁴² Ne referim aici la răspunsurile primite în punctele cartografice în care s-au efectuat anchetele pentru ALR în perioada interbelică.

Analiza datelor lingvistice oferite de ALR duce la identificarea a doi termeni specifici: *sămăchișă* (în zona centrală și nordică a Crișanei, în Oaș, Maramureș și nordul Transilvaniei, după ALR I), respectiv *chișleag* (în Bucovina de Nord, Moldova, Basarabia, nordul Dobrogei, cu unele prelungiri spre partea central-vestică a Transilvaniei, conform ALR I), în cazul laptelui acru de vacă. *Lapte acru* reprezintă una dintre denumirile cele mai generale și se înregistrează atât pentru laptele acru de vacă, cât și pentru laptele acru de oaie, având arii bine delimitate: una în nord-estul Crișanei, nord-vestul, zona de centru și de sud a Transilvaniei și o alta în estul Munteniei, vestul Dobrogei, și, în puncte izolate, în sudul Munteniei, Oltenia, Banat și în Apuseni, pentru laptele acru de vacă, conform ALR I (vezi harta 1), iar pentru laptele acru de oaie, în nordul Crișanei, Maramureș, nordul, centrul și sud-estul Transilvaniei, Moldova, Basarabia, nordul Dobrogei, conform ALR II (vezi harta 3).

Alți determinanți adjectivali ai lui *lapte* (*prins, închegat, gros, covăsit, ori apos, slab, subțire* etc.) descriu consistența produsului și sunt prezenți în arii mai restrânse ori în puncte cartografice izolate.

Lapte băut poate denota un alt procedeu de prelucrare/obținere (vezi *supra*, textul din 928 Ghimpați–GR), iar *laptele de puțină ori din foale* indică recipientul în care se păstrează.

Conform datelor din ALR II, termenul *iaurt* rămâne limitat la zona sud-estică a teritoriului dacoromân⁴³, unde apare în 4 puncte cartografice, însă procedeul de obținere a produsului lactat obținut din lapte fiert (cu sau fără covăseală adăugată) este cunoscut în majoritatea localităților din rețeaua ALR II, acesta fiind numit *lapte acru* în zona de nord a teritoriului dacoromân și (*lapte*) *covăsit* în Banat, Oltenia, sudul Transilvaniei, jumătatea de sud a Moldovei.

6. Corelând informațiile furnizate de documentele lingvistice interbelice produse în ancheta pentru realizarea *Atlasului lingvistic român*, respectiv ca răspunsuri la Chestionarele Muzeului Limbii Române, cu cercetările de teren derulate recent din perspectivă etnologică⁴⁴, am putut constata că, datorită fabricării industriale a iaurtului și publicității agresive ce se face prin diferite mijloace acestui produs, termenul s-a răspândit în mod accelerat în ultimele decenii, fiind cunoscut tuturor subiecților noștri, indiferent de regiune. În schimb, *lapte acru*, *lapte covăsit*, *lapte gros*, *lapte prins*, *chișleag*, *sămăchișă* își mențin o circulație regională și, în ariile în care fuseseră atestați în deceniul patru al secolului XX, au chiar tendința de a se restrânge la mediile pastorale sau la locuitorii vârstnici din spațiul rural care cunosc sau/și pun în practică ocazional tehnicile de preparare a acestor lactate. Exceptând localitățile din sud-estul României, majoritatea subiecților țărani interogați de noi continuă să perceapă *iaurtul* drept varianta neologică și urbană a *laptelui acru*, un produs similar, dar nu identic, așa cum face, de pildă, Lucreția Cotul din localitatea Șanț, județul Bistrița-Năsăud:

⁴³ Excepție face punctul 4 Ždrelo (Serbia) din ALR II, vezi harta 3.

⁴⁴ E vorba de cercetări etnologice de teren derulate într-o rețea de 120 de localități de pe teritoriul României și de la comunitățile istorice românești din afara granițelor actuale, în cadrul proiectului PN-III-P2-2.1-PED-2019-5092 *Colecție digitală a patrimoniului alimentar românesc și transfer spre societate (FOODie)*, coordonat de prof. dr. Otilia Hedeșan și implementat de Universitatea de Vest din Timișoara în parteneriat cu Academia Română Filiala Cluj-Napoca, Universitatea „Vasile Alecsandri” din Bacău și Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava.

„La noi se face lapte de oi, adică ca un fel de iaurt la dumneavoastră, da' nu-i iaurt, că se face... Trebe să avem acreală de la vaci. Să vă spun cum se procedează? [...] Se mulg oile, caprele cu oile laolaltă. Și laptele se strecoară și se fierbe o oră și jumătate-n clocot. O oră și jumătate trebe să clocotească. După aceea se ia deoparte. Acreala aceea, care o avem de la vaci... Acreala de la vaci îi tot on fel de lapte acru, da' de vaci, nu de oi. Aceea se opărește, se depune. După ce s-o opărit, se depune pe fundu berbinții, și laptele care... Când îi on pic mai rece, așa ca să suporti degetu... Când bagi degetu, să nu te frigă. Când îi așa, se toarnă piste acreala aceea, și acela-i lapte de oi, Țo!⁴⁵”

O reluare a cercetărilor lingvistice de teren în rețeaua de puncte din anchetele ALR (NALR) ar aduce, desigur, o perspectivă mai nuanțată asupra sensurilor și distribuției geografice actuale a celor doi termeni, *iaurt* și *lapte acru*.

BIBLIOGRAFIE. ABREVIERI BIBLIOGRAFICE

a) Surse

- ALR I = Sever Pop, *Atlasul lingvistic român*. Partea I. Material inedit pentru chestiunea [1067] *După ce s-a luat smântâna de pe laptele prins, ce rămâne?* din Chestionarul ALR I, aflat în arhiva Institutului de Lingvistică și Istorie Literară „Sextil Pușcariu” al Academiei Române.
- ALR II = Emil Petrovici, *Atlasul lingvistic român*. Partea II. Material inedit pentru chestiunile [5412] *lapte acru*; 5577 *Cum se prepară [laptele acru făcut din lapte fiert]?*; 5578. //covăseală//; *din ce se face covăseala?* din Chestionarul ALR II, aflat în arhiva Institutului de Lingvistică și Istorie Literară „Sextil Pușcariu” al Academiei Române.
- ALR II s.n. = Emil Petrovici, *Atlasul lingvistic român*. Partea a II-a, serie nouă, redactor principal Ioan Pătruț, vol. II, București, Editura Academiei, 1956.
- ALRM II s.n. = Emil Petrovici, *Micul Atlas lingvistic român*. Partea a II-a, serie nouă, redactor principal Ioan Pătruț, vol. I, București, Editura Academiei, 1956.
- ALRT II = Emil Petrovici, *Texte dialectale culese de... Suplement la Atlasul lingvistic român II (ALRT II)*, Sibiu–Leipzig, Muzeul Limbii Române–Otto Harrassowitz, 1943.
- Capidan 1932 = Capidan, Th., *Aromânii. Dialectul aromân. Studiu lingvistic*, București, Monitorul Oficial și Imprimeriile Statului, Imprimeria națională, 1932.
- Capidan 1935 = Capidan, Th., *Meglenoromânii. III. Dicționar meglenoromân*, Bucarest, Cartea românească, 1935.
- CHEST. I–VIII = *Chestionar pentru un atlas lingvistic al limbei române. Chestionarul I–VIII*. [Sub redacția lui Sextil Pușcariu] Muzeul Limbii Române. (I. *Calul*, Cluj, Tiparul Institutului de Arte Grafice „Ardealul”, 1922; II. *Casa*, Sibiu, Tiparul Institutului de Arte Grafice „Dacia Traiană”, 1926; III. *Firul*, Cluj, Tiparul Institutului de Arte Grafice „Ardealul”, 1929; IV. *Nume de loc și nume de persoană*, Cluj, Tiparul Institutului de Arte Grafice „Ardealul”, 1930; V. *Stâna, păstoritul și prepararea laptelui*, Cluj, Tiparul

⁴⁵ Inf. Lucreția Cotul (n. 1951), Șanț, jud. Bistrița-Năsăud, înregistrată de Cosmina Timoceanu-Mocanu, în 6 aprilie 2021. Textul a fost publicat, în transcriere simplificată, și în Cosmina Timoceanu-Mocanu, „Practici și tradiții alimentare în satul Șanț: documente etnologice și comentarii”, în *Transilvania*, 1–2 (2025), p. 76.

- Institutului de Arte Grafice „Ardealul”, 1931; VI. *Stupăritul*, Cluj, Tiparul Institutului de Arte Grafice „Ardealul”, 1933; VII. *Instrumente muzicale*, Cluj, Tipografia „Cartea Românească”, 1935; VIII. *Mâncări și băuturi*, Cluj, Tiparul Institutului de Arte Grafice „Ardealul”, 1937).
- Chestionarul ALR I = Pop, Sever, *Chestionarul Atlasului lingvistic român I*, editori: Doina Grecu, I. Mării, Rodica Orza, S. Vlad, coordonator: I. Mării, Cluj-Napoca, Universitatea din Cluj-Napoca–Institutul de Lingvistică și Istorie Literară, 1989.
- Chestionarul ALR II = Petrovici, Emil, *Chestionarul Atlasului lingvistic român II*, editori: Doina Grecu, I. Mării, Rodica Orza, S. Vlad, coordonator: I. Mării, Cluj-Napoca, Universitatea din Cluj-Napoca–Institutul de Lingvistică și Istorie Literară, 1988.
- DDA = Papahagi, Tache, *Dicționarul dialectului aromân general și etimologic / Dictionnaire aroumain (macédo-roumain) générale et étymologique*, editori: Nicolae Saramandu, Manuela Nevaci, București, Editura Academiei Române, 2013.
- DDI = Neiescu, Petru, *Dicționarul dialectului istroromân*, vol. III *L–Pința*², București, Editura Academiei Române, 2016.
- DLR = *Dicționarul limbii române*, ediție anastatică după DA și DLR, București, Editura Academiei Române, 2010.
- Fișa 2025 = Fișă tehnică pentru înscrierea/actualizarea datelor elementului „Tehnici tradiționale de preparare a iaurtului și funcții culturale asociate acestuia”, disponibil online la: <https://patrimoniul.ro/ro/patrimoniul-imaterial/articles/tehnici-traditionale-de-preparare-a-iaurtului-si-functii-culturale-asociate-acestui-a-1>.
- Pascu 1925 = Giorge Pascu, *Dictionnaire étymologique macédo-roumain. I Les éléments latins et romans*, Iași, Cultura națională, 1925.

b) Referințe

- Cuibus, Lucian, Timocea-Mocanu, Cosmina, „Cercetări pluridisciplinare despre hrană în sprijinul dezvoltării comunităților rurale. GAR 2023–029: ADELIS”, în Ioan Sebastian Brumă, Diana Elena Creangă (coord), *Reziliență și sustenabilitate în sisteme rurale*, Cluj-Napoca, Presa Universitară Clujeană, 2024, pp. 520–531.
- Timocea-Mocanu, Cosmina, „Practici și tradiții alimentare în satul Șanț: documente etnologice și comentarii”, în *Transilvania*, no. 1-2 (2025), pp. 72–82.
- Vlasin, Veronica Ana, „ALRT II – de la anchetă la redactare”, în *Dacoromania*, serie nouă, XXV, nr. 2, 2020, Cluj-Napoca, pp. 149–160.
- Vlasin, Veronica Ana, „ALRT II – tipologia textelor și importanța chestionarului ALR II în culegerea de texte”, în Manuela Nevaci, Irina Floarea, Ioan-Mircea Farcaș (editori), *Ex Oriente lux. In honorem Nicolae Saramandu*, Alessandria, Edizioni dell’Orso, 2021, («La colonna infinita» 14), pp. 1117–1124.

