

**Antonia Ciolac**

## ELEMENTE LEXICALE ITALIENE ÎN CĂRȚI DE BUCATE ROMÂNEȘTI. O ABORDARE SOCIOLINGVISTICĂ

### 1. CHESTIUNI GENERALE

Într-o contribuție anterioară consacrată neologismelor de origine franceză în lexicul gastronomic românesc, am subliniat faptul că limbajul profesional culinar românesc se dovedește a fi astăzi în continuă extindere și modernizare (v. Ciolac 2013, precum și un alt articol, actualmente în pregătire pentru tipar<sup>1</sup>). Această transformare are loc ca urmare a contactului specialiștilor noștri cu manifestări ale artei culinare din alte zone de cultură și de civilizație. Este evident că un contact privilegiat s-a produs cu gastronomia franceză, care astăzi ocupă un loc de frunte incontestabil în lumea specialiștilor, după cum se știe, influența ei (inclusiv lingvistică) fiind indiscutabilă asupra a numeroase culturi (mai ales europene, dar și extraeuropene).

Totuși, este cunoscut și faptul că limba franceză nu a deținut întotdeauna rolul vehicular privilegiat pe care îl ocupă de câteva secole încoace în domeniul lexical al gastronomiei europene. Astfel, unii autori (v., de exemplu, Tănase, 2006, *passim*) relevă, pe bună dreptate, faptul că, înaintea francezei, italiana a fost principala limbă a gastronomiei, din care s-au preluat împrumuturi lingvistice culinare în alte limbi europene, datorită prestigiului și tradiției rezultate ca urmare a istoriei și culturii Romei Antice<sup>2</sup>, dar și contribuțiilor marcante ale bucătăriei italiene în acest domeniu în perioada Renașterii<sup>3</sup>.

<sup>1</sup> Aceste contribuții, inclusiv articolul de față, se înscriu în tema „Lexic gastronomic românesc”, a cărei coordonatoare este Mariana Neț, CS I dr. la Institutul de Lingvistică al Academiei Române „Iorgu Iordan – Al. Rosetti”.

<sup>2</sup> Pentru gastronomia din această perioadă, v. și Bober, 2010.

<sup>3</sup> Pentru o abordare socioculturală a discursului literar gastronomic românesc din perspectiva semioticii, cf. Neț 1998 (într-o conferință susținută în Aula Academiei Române, la 12 martie 1998): „Influența italiană [în textele scrise în limba română veche] nu trebuie să ne mire. Se știe că, în epoca brâncovenească, aceasta s-a manifestat și în arhitectură, filozofie, astrologie și grădinărit. De asemenea, mărturia unor călători străini arată că influența italiană era destul de puternică, alături de cea franceză, chiar cu un secol mai devreme, la curtea lui Petru Cercel, care avea bucătari italieni și francezi.” (Neț 1998, p. 7). Restabilirea legăturilor cu Europa Occidentală în perioada formării limbii și culturii românești moderne și influența puternică a civilizațiilor italiană și franceză asupra românei moderne au fost discutate pe larg, între alții, de Al. Niculescu (1978). Autorul subliniază (1978, p. 8): „În ordine cronologică, limba și cultura română, în căutarea Occidentului romanic, ating, mai întâi, Italia [...]. Franța a fost descoperită mai târziu, în primul deceniu al secolului al XIX-lea, pornindu-se din Moldova și din Muntenia”.

Ne propunem, în cele ce urmează, să semnalăm câteva dovezi ale influenței terminologiei<sup>4</sup> gastronomice italiene asupra lexicului culinar românesc, pe baza unui corpus constituit din cărți de bucate. Corpusul a fost abordat în perspectivă sociolingvistică, la fel ca în cercetarea pe care am consacrat-o franțuzismelor<sup>5</sup>. Vom avea în vedere utilizarea în corpus a elementelor de origine italiană (împrumuturi, calcuri etc.) adaptate sau nu sistemului limbii române actuale. Ocurențele acestor termeni<sup>6</sup> în materialul analizat vor fi raportate la câțiva parametri extralingvistici, pentru a se putea stabili diversitatea și ponderea faptelor la care ne referim<sup>7</sup>. Iată factorii avuți în vedere:

1) Tipul de operație efectuată de enunțiatorul textului: *redactare* în limba română (siglele: **I.** și **II.**) vs. *traducere* în limba română (siglele: **III.** și **IV.**)

2) Nivelul de specializare a enunțiatorului în domeniul culinar: *maestru bucătar* (sigla **I.**) vs. *nespecialist diletant* (sigla **II.**).

3) În cazul cărților redactate în limba română de diletanți în arta culinară, vom ține cont de distincția între: lucrări *centrate pe civilizația și domeniul culinar italian* (sigla **II.A**) vs. lucrări *centrate pe alte zone de civilizație* (sigla **II.B**).

4) Traduceri din *limba franceză* (**III.**) vs. traduceri *din alte limbi* (**IV.A** – germană și **IV.B** – engleză).

5) Epoca producerii (respectiv, a redactării sau a traducerii) textului românesc: *perioada actuală* (ultimii 20 de ani) (sigla **I.A.**) (acesteia aparținându-i toate lucrările, în afară de cele grupate sub *I.B* și *I.C*) vs. *o perioadă mai veche* (siglele: **I.B.** și **I.C**).

Am analizat un corpus constituit din 13 cărți de bucate românești, 10 dintre acestea fiind publicate în ultimii douăzeci de ani. Presentăm mai jos distribuția componentelor corpusului în funcție de parametrii aici menționați:

– Cărți de bucate *r e d a c t a t e* în limba română de *specialiști* în arta culinară (sigla **I.**):

Lucrări redactate relativ *recent* (sigla **I.A.**): - *Bucătărie internațională*, 1995<sup>8</sup>.

Lucrări redactate *în prima jumătate a secolului al XX-lea* (sigla **I.B.**): - *Vegetariană*, 1931; - VICTOR LAZĂR, 1928<sup>9</sup>.

<sup>4</sup> Pentru chestiuni legate de terminologie, v. și Cabré (1998), Bejoint și Thoiron (2000), Gaudin (2003), Carter (2010) etc.

<sup>5</sup> Pentru alte tipuri de demers privind lexicul culinar, v., între alții, Neț (1998 și 1999), Bomher (2005), Macri (2008) ș.a.

<sup>6</sup> Pentru o semantică a elementelor lexicale gastronomice de origine italiană din limba română actuală, v. Dimitrescu 2009. Pentru o discuție mai amplă privind un inventar lexical gastronomic de origine italiană în limba română, v. Scarlat 2014.

<sup>7</sup> Menționăm că nu am luat în considerare nici termenii gastronomici care desemnează băuturi, nici pe cei care se referă la instrumentele utilizate în bucătărie.

<sup>8</sup> Pentru indicațiile bibliografice complete, v. prezentarea corpusului de la sfârșitul articolului.

<sup>9</sup> În categoria cărților de bucate redactate în limba română în prima jumătate a secolului al XX-lea, am inclus și cartea a cărei autoare este Sanda Marin, în ediția a VIII-a din 1943: aceasta ne-a servit numai în calitate de corpus de referință. Prin urmare, nu am ținut cont de această lucrare la număratoarea statistică.

Lucrări redactate în limba română și publicate *la sfârșitul secolului al XIX-lea* (sigla **I.C.**): - *Regina bucătăriei*, 1888.

– Cărți de bucate redactate în limba română de autori *nespecialiști* în gastronomie (= amatori în arta culinară) (sigla **II.**):

Lucrări centrate pe spațiul cultural italian (sigla **II.A.**): - TĂNASE, 2006.

Lucrări centrate pe alt spațiu cultural decât cel italian (sigla **II.B.**): - GRIGORE, 1997.

– Cărți de bucate *tr ad u s e* în limba română *din limba franceză* (sigla **III.**): - DUMAS, (1873) 1997; - BARRAULT, 2002; - PELLAPRAT, 2002.

– Cărți de bucate traduse în limba română *din alte limbi* (**IV.**):

din limba germană (sigla **IV.A.**): - PRODANOVITS, 2000;

din limba engleză (sigla **IV.B.**): - *Bucătăria evreiască*, 1998; - *Secretul succesului*, 2009; - BARNES, 2009.

## 2. ANALIZA CORPUSULUI: INVENTARUL, FRECVENȚA ȘI TRĂSĂTURILE LINGVISTICE ALE TERMENILOR CULINARI ITALIENI EXCERPTAȚI

**2.1.** Discuția va începe cu referiri la lucrarea pe care am încadrat-o în categoria **I.C.**; aceasta este o carte de bucate, *Regina bucătăriei*, 1888, scrisă în limba română de un autor specialist și publicată la sfârșitul secolului al XIX-lea.

Termenii care rețin atenția sunt trei: *tăieței*, *frangipană* și *salmi*.

– *tăieței* figurează ca s.m.pl. în DLRM<sup>10</sup>, DEX 1975, DEX 1998, DLR, DEX 2012, cu indicația: „după it. *tagliatelli*”<sup>11</sup>;

– *frangipană* apare în sintagma *turtă umplută cu frangipană* și reprezintă un preparat de patiserie obținut din aluat umplut cu o cremă pe bază de migdale dulci pisate (cf. *Regina bucătăriei*, 1888, p. 127). → Termenul discutat nu figurează în niciunul dintre dicționarele limbii române consultate (DA, DLRM, DEX, DLR); în DitRo, s.v. *frangipani* s.m. apare numai glosarea „(bot.) plantă din familia Apocinacee”; pe de altă parte, însă, PRe menționează originea termenului *frangipane* s.f. francez de la Frangipani, numele propriu al italianului care a inventat parfumul, și indică sensul său din domeniul culinar<sup>12</sup>.

Am putea să mai adăugăm termenul *salmi*, care apare în sintagmele *salmi de iepure/de sitar/de rață*. Termenul citat figurează în DLR, dar nu și în celelalte dicționare ale limbii române moderne. În DitRo apare sub forma *salmi* s.m. invar.:

<sup>10</sup> Pentru siglele dicționarelor pe care le-am utilizat, v. bibliografia de la sfârșitul articolului.

<sup>11</sup> Cf. DLR, s.v. *tăieței* s.m.pl.: „preparat alimentar în formă de şuvițe lungi și subțiri, tăiate din foi de aluat nedospit”; și *tăieței* s.m.pl; [din] *tăiați* (pl. lui *tăiat*], part. lui *tăia*) + suf. *-el*, cf. it. *tagliatelli*”. Ambele variante *tăieței* și *tăieței* sunt calcuri după it. *tagliatelli* [s.m.pl.]. În cartea de bucate la care ne referim aici, termenul *tăieței* apare cu mai multe ocurențe: „Fierbi *tăieței* în apă sărată. Pisezi puțin macul în piuliță; apoi amesteci *tăieței* cu macul și cu unt și torni în farfurie.” (*Regina bucătăriei*, 1888, p. 115).

<sup>12</sup> PRe, s.v. *frangipane* s.f.: „2. (1740) Crème pâtissière à base d’amandes pilées. *Galette des rois à la frangipane*”.

„carne de vânat în sos de vin”. La rândul său, PRe conține următoarea indicație, s.v. *salmis* s.m.: „Famille étymologique < sel ; *salmi* 1718, abréviation de *salmigondis*. Préparation culinaire composée de pièces de gibier rôties, que l’on sert avec une sauce au vin, dite *sauce salmis*. *Bécasse, perdreaux en salmis*. *Salmis de pintade*”. În italiană substantivul *salmi* provine din franceză, după cum o indică PRizzo, s.v. *salmi* s.m. DLR propune ca etimon direct pentru substantivul românesc *salmie* s.f. substantivul francez *salmis* s.m.<sup>13</sup>. Se pune, așadar, întrebarea dacă, în lexicul culinar românesc, termenul *salmi* reprezintă un franțuzism sau un italianism. Dată fiind această incertitudine, nu am crezut necesar să luăm în considerare acest fapt lexical în calculul statistic<sup>14</sup>. Totuși, probabil că în cazul termenului românesc *salmi* (la fel ca și în acela al altora care vor fi discutați mai jos), s-ar putea avea în vedere principiul *etimologiei multiple*<sup>15</sup>.

Frecvența absolută medie a italianismelor în acest tip de corpus este de *1 termen la 85 de pagini*<sup>16</sup>. În ceea ce privește frecvența relativă, aceasta este de 1,7%<sup>17</sup>.

**2.2.** În cele două lucrări redactate de profesioniști și publicate în prima jumătate a secolului al XX-lea (pe care le-am încadrat în categoria **I.B.**), am întâlnit un singur termen culinar de origine italiană, deja menționat sub **2.1.**, *tăi(e)ței*. Acesta apare cu mai multe ocurențe și cu două forme diferite: *tăieței* și *tăiței*<sup>18</sup>.

<sup>13</sup> DLR, s.v. *salmie*: „*salmie* s.f. Un fel de tocană preparată din bucăți de vânat care au fost prăjite în prealabil. – PL.: *salmii*. – Din fr. *salmis*”.

<sup>14</sup> Aceasta chiar dacă înclinăm să credem că în corpusul nostru, în cartea la care ne referim aici, *Regina bucătăriei*, 1888, forma *salmi* provine din italiană: aducem în acest sens argumentul formei cuvântului *salmi*, acest termen fiind preluat în limba română cu trăsăturile grafice ale cuvântului italian corespunzător < it. *salmi*, dar și pe acela al tematicii tratate, deoarece rețeta din care a fost prelevat termenul *salmi* se referă la elemente gastronomice împrumutate de bucătăria europeană din bucătăria italiană.

<sup>15</sup> În sprijinul acestei afirmații, putem menționa precizările pe care le oferă G. Chivu (1983) cu privire la originea câtorva termeni culinari din limba română, referindu-se la elementele excerptate dintr-un manuscris care datează din prima jumătate a secolului al XVIII-lea, descoperit și editat de Moses Gaster în *Chrestomatie română*, II, Leipzig – București, 1891, p. 42–46, pe care acesta l-a numit *Carte de bucate*: „[...] Etimologie multiplă trebuie să aibă, pentru a explica totalitatea variantelor, tipul originalelor și proveniența geografică diversă a surselor, *calcinat* (provenit nu doar din franceză, ci și din italiană și latină), *supă* (explicabil prin latină, italiană, neogreacă și, pentru varianta *zup(ă)*, prin germană) și *rozmarin* (germanei [...] trebuind să-i fie alăturate, la nivelul întregii istorii a cuvântului, latina, italiana, maghiara și neogreaca).” (Chivu 1983, p. 346).

<sup>16</sup> Am calculat această frecvență împărțind numărul de pagini ale cărții la numărul de termeni de origine italiană întâlniți în text. Nu vom calcula aici (nici în cele ce urmează) frecvența medie a totalului ocurențelor elementelor lexicale italiene, ci numai frecvența medie a elementelor lexicale italiene *de tip distinct*.

<sup>17</sup> Am calculat frecvența relativă raportând numărul de termeni de origine italiană întâlniți în acest tip de corpus la numărul total de italianisme din ansamblul corpusului excerptat, sub forma unui procent.

<sup>18</sup> Reamintim că am introdus în corpusul de referință și lucrarea apărută în prima jumătate a secolului al XX-lea a cărei autoare este Sanda Marin (1943), fără să ținem cont de ocurențele termenilor italieni din această lucrare la numărătoarea statistică. Apar menționați ca titluri de rețete, la Sanda Marin (1943), următorii termeni culinari conținând cuvinte provenite din limba italiană: *supă cu tăieței* (p. 57), *risotto cu sos de roșii*, *risotto cu ficat*, *risotto cu mâncare de rinichi*, *risotto cu creier*, *risotto cu limbă*, *risotto milanez* (p. 249–251).

Frecvența absolută medie a elementelor de origine italiană este, în acest caz, de 1 termen la 123,5 pag., iar frecvența relativă este de 0,57%.

2.3. În cartea de bucate intitulată *Bucătărie internațională*, pe care am încadrat-o în categoria I.A, fiind redactată în limba română de specialiști în arta culinară și publicată relativ recent, am întâlnit 37 termeni de origine italiană. Aceștia apar exclusiv în capitolul intitulat *Bucătăria italiană*, spre deosebire de franțuzismele din limbajul de specialitate, care apar pe tot parcursul lucrării, deci inclusiv în capitolul consacrat gastronomiei italiene<sup>19</sup>.

Menționăm aici, în ordine alfabetică, principalii termeni de origine italiană pe care i-am întâlnit în cartea *Bucătărie internațională*:

- **antipasto** s.m. → desemnează o gustare rece care poate fi preparată din șuncă de Parma cu smochine proaspete sau din crudități însoțite de condimente și un sos de vin cu brânză topită (cf. *Bucătărie internațională*, p. 151). → DItRo, s.v. *antipasto* s.m.: „(gustare) aperitiv”; acest termen nu figurează în dicționarele limbii române moderne;
- **Bel Paese** s.m.comp. – substantiv masculin compus, provenit dintr-o figură de stil care utilizează o sintagmă substantivală de genul masculin pentru a denumi un tip de brânză, it. *bel paese* < s.m. sg. it. *paese* „țară” + adj. it. *bello, bella* „frumos” (adjectivul italian fiind acordat la genul masculin, *bello*, în mod obligatoriu apocopat cu forma *bel* în fața unui substantiv masculin => it. *bel paese* rom. „țară frumoasă”); → „brânză fabricată industrial în Lombardia, din lapte de vacă (45% materii grase), fiind o brânză dintr-o pastă presată, netratată termic” (v. *Bucătărie internațională*, p. 149); → —<sup>20</sup>;
- **bombă (tutti frutti)** s.f. – formă românizată după s.f. it. *bomba* → „desert preparat din înghețată de ananas, sirop de zahăr cu gălbenușuri de ouă, frișcă, Kirsch, fructe macerate” (*Bucătărie internațională*, p. 177); → v. DItRo, s.v. *bomba* s.f., sensul 6.: „formă de înghețată”; termenul *bombă* nu apare cu acest sens în niciunul dintre dicționarele românești consultate;
- **broccoli** s.m.pl. (v. *Bucătărie internațională*, p. 168; 225) → în DItRo apare *broccolo* s.m. (pl. *broccoli*) „varietate de varză” și „căpățână de varză/ridiche”; termenul citat lipsește din DA, DLRM, DEX 1975, DEX 1998 și din DLR, dar figurează în DEX 2012, s.v. *broccoli* s.m., cu sensul de „varietate de conopidă cu o fluorescență mai laxă, de culoare verde”;
- **caneloni** s.m.pl. – adaptare românească după s.m.pl. it. *cannelloni* → preparat din paste făinoase: se pregătește din aluat de tăiței, care se întinde și se taie în bucăți pătrate; acestea se umplu cu carne de vacă tocată, înăbușită în vin roșu, apoi se rulează și se pun în tavă, „se napează”<sup>21</sup> cu sos tomat și se gratinează la

<sup>19</sup> Vom sublinia cu o linie punctată aceste franțuzisme în exemplele care vor fi citate.

<sup>20</sup> Printr-o linie orizontală (—) marcăm absența termenului din dicționarele consultate.

<sup>21</sup> Am subliniat cu o linie punctată franțuzismele.

- cuptor.” (*Bucătărie internațională*, p. 152); —; în DitRo apare forma *cannellone* s.m.: „(mai ales la plural) macaroane groase umplute”; v. și PRizzo, s.v. *cannellone*: „cilindro di pasta, arrotolata, farcito e cosparso di sugo”;
- **capona** s.f. – formă românească adaptată după s.f. it. *capponata* → specialitate siciliană, compusă din vinete, țelină, frunze și roșii (tăiate mărunt și prăjite în ulei de măsline, cu condimente, capere, măsline și „filé de anșoa. Se servește ca gustare rece.” (*Bucătărie internațională*, p. 151); → DIItRo, s.v. *capponata*<sup>2</sup> s.f. apare cu un sens culinar (dar nu cu cel din glosarea cărții de bucate menționate): „pesmeți muiăți în apă și amestecați cu diverse ingrediente”; termenul *capona* lipsește din dicționarele limbii române moderne;
- **carpaccio** s.m. → „gustare compusă din tranșe de vacă crude, foarte subțiri, servită rece cu un sos vinegret cu ulei de măsline și ceapă tocată fin.” (*Bucătărie internațională*, p. 151)<sup>22</sup> → termenul *carpaccio* lipsește din dicționarele românești (—) și din DIItRo, dar figurează în PRizzo cu un sens apropiat de cel menționat mai sus<sup>23</sup>;
- **casată** s.f. (< it. *cassata*) → „specialitate de înghețată compusă din compoziție de bombă [vezi supra] pusă într-o formă rectangulară, adăugând înghețată de fructe.” (*Bucătărie internațională*, p. 156); v. în DIItRo, s.v. *cassata* s.f.: „1. tortă siciliană (cu fructe glasate); 2. casată” → termenul *casată* nu figurează în DA, nici în DLR, dar apare în DLRM, DEX 1975, DEX 1998, DEX 2012, cu sensul: „specialitate de cofetărie formată din diverse feluri de înghețată, dispuse în straturi”;
- **coppa** s.f. → „specialitate de mezelărie pregătită din spată de porc dezosată și curățată, sărată și marinată în vin roșu cu usturoi, apoi rulată și legată cu sfoară într-un maț. Se fierbe înăbușit, apoi se usucă, dar se consumă înainte de a se întări.” (*Bucătărie internațională*, p. 151). → DIItRo, s.v. *coppa*<sup>2</sup> s.f.: „ceafă; salam din ceafă de porc”; —;
- **fritto misto** s.m.comp. – substantiv masculin compus, provenit dintr-o sintagmă substantivală de genul masculin având sensul de „ansamblu/amestec de alimente și de ingrediente fript”, din it. *fritto*, participiul trecut al verbului it. *friggere* „a frige, a prăji”, acordat la genul masculin, plasat lângă substantivul masculin it. *misto* „amestec”; → „fel de mâncare constând dintr-un aluat sărat cu eseșalop de pasăre, creier sau momițe de vițel, ficat de pasăre, conopidă, vârfuri de sparanghel, fond de anghinare, crochete de orez sau macaroane. Toate acestea [ansamblul de ingrediente] sunt fierte, în general marinate, apoi se trec prin aluat (care este un aluat ușor) și se frig în ulei încins.” (*Bucătărie internațională*, p. 155) → —;

<sup>22</sup> PR precizează ca etimologie a cuvântului *carpaccio* din limba franceză: s.m. „1973 mot italien, du nom du peintre”. Este vorba despre pictorul italian Vittore Carpaccio (1460–1525).

<sup>23</sup> V. PRizzo, s.v. *carpaccio*: „s.m. (piatto inventato a Venezia da G. Cipriani dell’Harry’s Bar in occasione di una mostra dedicata al pittore rinascimentale V.[ittore] Carpaccio) cuc. Carne cruda tagliata a fette sottili e condita con olio d’oliva e limone”.

- **gnocchi** s.n.pl. → preparat pe bază de griș, cartofi sau aluat opărit: „Făsonate<sup>24</sup> sub formă de bulețe sunt, în general, poșate, apoi gratinate și servite ca antreu cald.” (*Bucătărie internațională*, p. 152), v. și *gnocchi à la romaine*, o sintagmă substantivală (*Bucătărie internațională*, p. 167). → DItRo, s.v. *gnocco*, pl. *gnocchi* s.m.: „gălușcă”; —;
- **gorgonzola** s.f. → „brânză din lapte de vacă (48% materii grase) cu pasta cu pete verzi în interior, albă sau galben deschis, cu vinișoare verzi.” (*Bucătărie internațională*, p. 149). → DItRo, s.v. *gorgonzola* s.f.: „brânză din Gorgonzola (din Lombardia)”; —;
- **lasagna** s.f. sg., **lasagne** s.f.pl. și **lazane** s.f.pl. → forme românizate după s.f. it. *lasagna*: „preparat din paste făinoase în formă de panglică lată, adeseori de culoare verde (de la sucul de spanac); [...] se napează cu sos tomat [...] și se acoperă cu parmezan ras. Se gratinează la cuptor.” (*Bucătărie internațională*, 1995, p. 152); → DItRo, s.v. *lasagna* s.f. (mai ales la pl. *lasagne*) „tăiței”; v. și fr. *lasagne* în PRE, s.v. *lasagne* s.f. (pl. *lasagnes*)<sup>25</sup>; termenul *lasagna* nu apare decât în DLR, care înregistrează forma românizată *lazane* s.f.pl. „specialitate de paste făinoase asemănătoare tăițeiilor, în a căror compoziție se pune [sic] ouă; scris și *lazagnii*; din it. *lasagna*”;
- **minestrone** s.m. → supă de legume cu paste sau cu orez (v. *Bucătărie internațională*, p. 152) → DItRo, s.v. *minestrone* s.m.: „ciorbă de orez, legume și altele (care se servește caldă sau rece)”; —;
- **mortadella** s.f. – „specialitate de mezelărie din regiunea Bologna, sub forma unui cârnat gros, copt pe uscat, ușor afumat, pe bază de carne (numai porc sau carne amestecată: porc și vacă sau vițel și șuncă) sau din măruntaie.” (*Bucătărie internațională*, p. 151). → DItRo, s.v. *mortadella* s.f.: „mortadelă [sic] (*un fel de salam*)”; nu figurează în DLRM, nici în DEX 1975, nici în DEX 1998, nici în DLR, dar apare în DEX 2012, s.v. *mortadella* s.f.: „varietate de cârnat italianesc; din it. *mortadella*”;
- **mozzarella** s.f. – „brânză originară din Latium și Campania; se prepară din lapte de vacă (40–45% materii grase). Este o brânză proaspătă din pastă presată, elastică, de culoare albă, cu gust dulce, ușor acidulat.” (*Bucătărie internațională*, p. 149). → DItRo, s.v. *mozzarella* s.f.: „un fel de caș proaspăt din lapte de bivoliță”; nu este înregistrat decât în DEX 2012, s.v. *mozzarella* s.f.: „tip de brânză nefermentată, obținută din lapte de bivoliță; din it. *mozzarella*”;
- **osso buco** s.m.comp. – substantivul masculin compus rom. *osso buco* (bazat pe s.m. it. *osso* „os”) apare în titlul rețetei *ciolan de vițel brezaț în legume* (*Osso*

<sup>24</sup> Observăm că acordul participiilor adjectivale se face la genul feminin la plural, deși substantivul italian este de genul masculin.

<sup>25</sup> PRE, s.v. *lasagne* s.f.: „ÉTYM. XV<sup>e</sup> italien *lasagna* peut-être apparenté à *losange*. (Au plur.) Pâtes alimentaires en forme de large ruban. (Au sing.) *Plaque, feuille de lasagne*. Plat préparé avec ces pâtes, de la viande hachée et de la sauce tomate gratinées. *Des lasagnes*”.

- buco*) → „este o tocană din roțițe de ciolan de vițel nedezosat, brezate în vin alb, cu ceapă și roșii. Se servește în general cu paste făinoase sau cu orez.” (*Bucătărie inter-națională*, p. 155). → DItRo, s.v. *ossobuco*, pl. *ossibuchi* s.m.: „un fel de rasol din carne de vițel, cu sos”; —;
- **panettone** s.m. – formă românească adaptată după substantivul masculin it. *panettone* → DItRo, s.v. *panettone* s.m.: „cozonac cu stafide (milanez)”; → sortiment de cozonac, specialitate a orașului Milano; se pregătește din aluat dospit în care se pun gălbenușuri de ou, care îi dau culoarea de un galben intens; „se adaugă stafide, coajă de portocală și de lămâie confiate.” (*Bucătărie inter-națională*, p. 156); —;
- **piccata** s.f. – formă feminizată și românicizată după substantivul masculin it. *piccato* → „mic eșcalop, de formă rotundă, din partea anatomică nucă sau subnucă, șofat în unt într-o tigaie” (*Bucătărie internațională*, p. 155); → DItRo, s.v. *piccato* s.m.: „(în bucătărie) escalop la tavă”; v. și *piccata de vițel cu vinete și roșii proaspete* (*Bucătărie internațională*, p. 171); —;
- **pizza** s.f. → preparat de origine napolitană: „se coace la un foc de brutărie o plăcintă din aluat de pâine garnisit cu pastă de roșii, adăugând parmezan sau mozzarella, agrementată cu mirodenii și usturoi.” (*Bucătărie internațională*, p. 154); → DItRo, s.v. *pizza* s.f.: „plăcintă specific italienească (cu diverse umpluturi)”; nu figurează în DLRM, nici în DLR, nici în DEX 1975, dar apare în DEX 1998 și în DEX 2012, s.v. *pizza*, pl. *pizze* s.f.: „tartă din aluat, garnisită cu roșii, ciuperci, cașcaval, șuncă, pește etc; din it. *pizza*.”;
- **pizza Margherita** s.f.comp. – substantiv feminin compus, provenit dintr-o sintagmă substantivală având ca bază substantivul feminin it. *pizza* → „specialitate de pizza care are drept garnitură roșii, brânză mozzarella, piper, parmezan ras, oregano, ulei de măsline” (v. *Bucătărie internațională*, p. 162); —;
- **polenta** s.f. → „fiertură din mălai; se poate pregăti și cu lapte (ca antreu) sau cu un amestec de vin alb și apă.” (v. *Bucătărie internațională*, p. 155) → DItRo, s.v. *polenta* s.f.: „mămăligă”; singurul dicționar al limbii române în care apare este DLR, dar acesta înregistrează forma românicizată *polentă* s.f.: „mămăligă; fiertură, terci de mălai sau de făină; pl. *polente*; din it. *polenta*”;
- **provolone** s.m. → „brânză din lapte de vacă (44% materii grase) în general afumată, din pastă presată și răsucită, cu coaja naturală, netedă și lucitoare, de culoare galben-aurie, uneori brună.” (*Bucătărie internațională*, p. 150); → DItRo, s.v. *provolone* s.m.: „brânză grasă și picantă”; —;
- **ravioli** s.m.pl. – „preparat din paste făinoase. Se prezintă sub forma unor pătrate duble din aluat de tăiței, având între ele o farsă din carne slabă sau grasă tocată. Se fierb în apă clocotită. Se servesc cu sos tomat și brânză rasă. Când sunt foarte mici se pun și în supă.” (*Bucătărie internațională*, p. 153). → DItRo, s.v. *ravioli* s.m.pl.: „colțunași, piroști, ravioli [sic]”; nu figurează în DLRM, nici în DLR, nici în DEX 1975, nici în DEX 1998, dar apare în DEX 2012 ca s.m.pl., s.v. *ravioli*: s.m.pl. „preparat culinar în formă de colțunași umpluți cu carne și serviți cu sos”;

- **ricotta** s.f. → „urdă preparată din materia coagulabilă a zerului provenit de la fabricarea diferitelor brânzeturi din lapte de oaie sau de vacă.” (*Bucătărie internațională*, p. 150); → DItRo, s.v. *ricotta* s.f.: „urdă”; —;
- **rizoto milanez** s.n.comp. – substantiv neutru compus, provenit dintr-o sintagmă substantivală de genul neutru, care are ca bază substantivul masculin it. *risotto*, adaptat sub forma rom. *rizoto* → „preparat din consommé de pasăre, unt, ceapă, măduvă de vacă crudă, orez cu bob lung, vin alb sec, șofran pudră, unt, parmezan ras.” (*Bucătărie internațională*, p. 162). → DItRo, s.v. *risotto* s.m.: „rizoto [sic]”; termenul citat nu apare în DLRM, dar figurează în DEX 1975, în DEX 1998 și în DEX 2012, s.v. *rizoto* s.n., fiind accentuat din punct de vedere fonetic fie după modelul etimonului italian sau german [rizoto], fie după acela al etimonului francez [rizoto]<sup>26</sup>: s.n. „preparat culinar din orez, unt, sos de roșii și parmezan; din it., fr. *risotto*.”<sup>27</sup>; DLR înregistrează forma românizată *rizoto* ca s.n.: „mâncare de orez preparat cu unt; din fr. *risotto*, it. *risotto*, germ. *Risotto*”;
- **saltimbocca** s.f. → specialitate constând în „feliile fine din carne de vițel, prăjite în unt, acoperite cu felioare de șuncă, aromatizate cu salvie și brezate în vin alb” (*Bucătărie internațională*, p. 155); → DItRo, s.v. *saltimbocca* s.m.invar.: „rulou de vițel”; —;
- **scampi** (*în ulei cu usturoi*) s.n.pl. – substantivul este folosit alternativ la plural fie ca s.m., fie ca s.f., mai ales în cadrul acordului adjectivului cu acest substantiv: v. „2 kg Scampi proaspeți sau 1 kg de scampi congelate” → „preparat din raci de mare, usturoi și ulei” (*Bucătărie internațională*, p. 160); → DItRo, s.v. *scampo* s.m. (pl. *scampi*): „rac de mare”; —;
- **spaghete** s.f.pl. – formă lexicală românizată ca substantiv feminin de la substantivul masculin pl. it. *spaghetti* → „paste făinoase de origine napolitană; au forma unui cilindru lung, plin, foarte fin; se fierb în așa fel încât să-și păstreze forma și consistența solidă; se servesc în mod tradițional cu sos tomat și parmezan, însoțind carnea de pasăre sau de vițel” (*Bucătărie internațională*, p. 153); → DItRo, s.v. *spaghetto* s.m. (la pl. *spaghetti*): „1. sforicică, sfoară subțire; 2. (numai la plural) spaghete”; substantivul citat figurează în DLRM, în DEX 1975, în DEX 1998 și în DEX 2012, în DLR (s.v. *spaghete*) ca s.f.pl.;
- **spalla** s.f. → „specialitate de mezel din spată de porc dezosată, sărată, apoi învelită și legată cu sfoară într-un maț; se fierbe înăbușit și se pune la zvântat.” (*Bucătărie internațională*, București, p. 152); → DItRo, s.v. *spalla* s.f.: „umăr; spate [...]”; → —;

<sup>26</sup> Desigur, din nou, avem o situație de etimologie multiplă.

<sup>27</sup> Termenul italian *risotto* apare deja citat ca titlu al unei rețete la Baltzer, 1904, p. 168, cu forma *rizotto*, care este românizată din punct de vedere grafic, prin folosirea literei românești z în locul literei s din limba italiană. De asemenea, după cum am mai precizat deja, *risotto* apare menționat cu forma sa italiană *risotto* la Sanda Marin (1943): *risotto cu sos de roșii*, *risotto cu ficat*, *risotto cu mâncare de rinichi*, *risotto cu creier*, *risotto cu limbă*, *risotto milanez* (p. 249–251).

- **tagliatelle** s.f.pl. – „paste făinoase cu ouă, în formă de fâșii late de 6 mm, de culoare blondă aurie sau verde (cu spanac)” (*Bucătărie internațională*, p. 154); → DIItRo, s.v. *tagliatelle* s.f.pl. „tăiței”, dar cf. și alte sinonime italiene în DIItRo pentru sensul „tăiței”, s.v. *tagliatelli* s.m.pl., s.v. *tagliatini* s.m.pl., s.v. *taglierini* s.m.pl. (toate aceste sinonime citate apărând în DIItRo) < verbul tranzitiv italian *tagliare* „a tăia”; termenul *tagliatelle* nu figurează ca atare în niciunul dintre dicționarele românești consultate, dar, după cum se precizează în DEX, cuvântul italian menționat a servit ca model pentru formarea lexicală a termenului rom. *tăietei* s.m.pl. (v. și *supra*) < verbul tranzitiv rom. (a) *tăia* => *tăiați* (participiu pl.) + sufixul rom. *-el*, la pl. *-ei* (v. și în DEX 1998, s.v. *tăietei*); prin urmare, rom. *tăi(e)ței* reprezintă un calc lexical după termenul gastronomic italian *tagliatelli*; v. și termenul gastronomic fr. *tagliatelle* în PRE<sup>28</sup>;
- **tortellini** s.m.pl. – „paste făinoase din aluat subțire, garnisite cu o umplutură, repliate și fasonate în formă de inele de mărimi și de forme diferite.” (*Bucătărie internațională*, p. 154). → DIItRo, s.v. *tortellini* s.m.pl.: „un fel de colțunași mici (în supă)”; —;
- **tutti frutti** s.m.pl.comp. – substantiv masculin plural compus cu sensul „(cu) toate fructele”, provenit dintr-o sintagmă nominală, alcătuită dintr-un substantiv masculin plural și din determinantul său adjectival acordat, ambele fiind preluate ca atare din limba italiană: „1) Diverse preparate de desert, care asociază aromele mai multor fructe amestecate, confiate sau proaspete, tăiate în bucăți mici. 2) Este și un preparat de patiserie, făcut dintr-un aluat dulce, acoperit cu un strat de fructe, tăiate în cuburi mici, acoperite la rândul lor cu un strat subțire de aluat. Urmează apoi un strat de caise, iar la sfârșit înghețată presărată cu migdale tăiate și coajă de portocală confiată.” (*Bucătărie internațională*, p. 157); → —;
- **zampone** s.m. – „fel de mâncare constând dintr-un picior de porc dezosat și umplut, servit cald sau rece” (*Bucătărie internațională*, p. 155); → DIItRo, s.v. *zampone* s.m.: „(un fel de) tobă (învelită în șorici de picioare de porc)”; —;
- **zuppa inglese** s.f.comp. – substantiv feminin compus, provenit dintr-o sintagmă nominală conținând substantivul feminin sg. it. *zuppa* „supă” și adjectivul it. *inglese* „engleză” → cu sensul literal din it. de „supă engleză”: „preparat de patiserie inspirat din pudding-ul englez; este adesea un aluat de tort îmbibat cu Kirsch, umplut cu cremă de patiserie și cu fructe zaharisite, macerate în Kirsch sau Marasquin, acoperit cu o beza italiană și rumenit la cuptor.” (*Bucătărie internațională*, p. 157); → DIItRo, s.v. *zuppa* s.f.: „supă; *zuppa inglese*: un fel de prăjitură”; —.

Câteva observații se impun cu privire la elementele lexicale prezentate mai sus.

1) Toate italianismele întâlnite sunt substantive sau sintagme nominale și desemnează fie preparatul final, care, de regulă, nu are niciun termen corespunzător

<sup>28</sup> PRE, s.v. *tagliatelle* s.f.: „tagliatelle [taljatel] nom féminin, étym. 1963; *tagliati* 1874 mot italien « petites tranches », de *tagliare*, même origine que le français *tailler* ; famille étymologique : tailler. (Au plur.) Pâtes alimentaires en minces lanières. *Des tagliatelles*”.

în bucătăria românească, fie ingrediente specifice (sau nu) zonei italiene. Recurente sunt numele de paste făinoase sau de preparate pe baza acestora, dar și denumirile unor mezeluri, brânzeturi, tipuri de înghețată: v. *bombă*, *casată*.

2) Nu am întâlnit niciun verb de origine italiană pentru a indica acțiunea/ operația de efectuat. Nu apar nici adjective, nici participii adjectivale.

3) Italienismele nominale sunt folosite uneori cu genul schimbat: v., de exemplu, *gnocchi*, substantiv masculin în italiană, folosit ca substantiv feminin în textul cărții; la fel, substantivul masculin din italiană *spaghetti* a dat *spaghete*, substantiv feminin în limba română. Alteori, ezitarea autorilor între genul masculin și genul feminin este evidentă: de exemplu, cu substantivul *scampi* (subst. masculin în italiană), acordul adjectivului sau al participiului adjectival în textul cărții scrise în română se face uneori la genul masculin, *scampi proaspeți*, iar alteori la genul feminin, *scampi congelate*.

4) Observăm frecvența ridicată a franțuzismelor (subliniate punctat mai sus), în special a acelor care indică: operații (*se bridează*, *se gratinează*, *se napează*), rezultatul unei acțiuni (*agrementate*, *brezate*, *confiate*, *gratinate*, *poșate*, *sotate*), materii prime (*consommé*, *escalop*, *farsă*, *tranșe [de vacă]* etc.), uneori chiar preparate finale (*bulete*).

5) Cu excepția formelor *bombă*, *casată*, *spaghete*, toți ceilalți termeni din lista de mai sus sunt preluați ca atare din limba italiană cu eventuale încercări de adaptare (orto)grafică: v. *lazane*, *rizoto*<sup>29</sup>. Termenii preluați ca atare reprezintă un procent de 91,17% din totalul italienismelor utilizate de autorii profesioniști ai cărții de bucate *Bucătărie internațională*.

6) Din totalul italienismelor folosite în această lucrare (*Bucătărie internațională*) sunt atestate, cu sensul lor culinar, de dicționarele limbii române actuale numai 27,8% dintre forme: aceste atestări în limba română sunt *broccoli*, *casată*, *mortadella*, *mozzarella*, *pizza*, *ravioli*, *rizoto*, *spaghete*, *tăiței*, la care se adaugă *lazane*, inclus numai în DLR.

7) Împărțind numărul de pagini ale cărții la numărul total al termenilor de origine italiană, am obținut o frecvență absolută medie a italienismelor utilizate în cartea *Bucătărie internațională* de: *1 termen la 7,11 pag*. Frecvența relativă a faptelor de origine italiană în acest tip de corpus este de 21,14%.

**2.4.** Cartea pe care am repartizat-o în categoria **II.B** (v. GRIGORE, 1997) reprezintă o lucrare redactată în limba română *de un amator* în arta culinară, centrată pe *alt spațiu cultural decât cel italian*, respectiv pe civilizația arabă. Nu am întâlnit în această lucrare niciun termen culinar de origine italiană.

**2.5.** Sub sigla **II.A** am plasat lucrarea intitulată *Călătorie prin Italia gastronomică* (v. TĂNASE, 2006), scrisă în limba română de o autoare care este

<sup>29</sup> Poate că nu este lipsit de importanță să relevăm faptul că și în DitRo unii termeni sunt glosați prin ei înșiși: v., în prezentarea de mai sus, *mortadelă*, *ravioli*, *rizoto*.

*nespecialistă în arta culinară*, dar care este profund interesată de bucătăria italiană tradițională și modernă.

Despuierea corpusului din punctul de vedere al terminologiei de origine italiană din cartea *Călătorie prin Italia gastronomică* ne-a condus spre următoarele constatări:

1) Lucrarea *Călătorie prin Italia gastronomică* cuprinde o mare diversitate de italianisme, frecvența absolută medie a termenilor de origine italiană distincți fiind de: *1 termen la 6,66 pag.*, iar frecvența relativă (cea mai ridicată din întregul corpus analizat) este de 51,41%. Aceste valori ne indică faptul că termenii de origine italiană sunt mai numeroși în lucrarea *Călătorie prin Italia gastronomică* decât în cartea redactată de maeștrii bucătari, *Bucătărie internațională* (v. sub **2.3. – I.A**). Dintre italianismele diferite întâlnite în *Călătorie prin Italia gastronomică*, 20 apar și în **I.A**, acestea reprezentând un procent de 22,2% din totalul italianismelor *distincite* relevate în cartea *Călătorie prin Italia gastronomică*.

2) Numai 11 dintre cei 90 de termeni de origine italiană întâlniți în această carte, *Călătorie prin Italia gastronomică*, așadar numai 12,2% dintre termenii de origine italiană sunt atestați de dicționarele limbii române actuale pe care le-am consultat. Aceștia sunt cei 10 termeni deja menționați sub **I.A** (v. **2.3.**, 6)), cărora li se adaugă substantivul neutru *tiramisu*, care are sensul literal „Trage-mă în sus! / Du-mă în sus!” < it. **Tirami sù!**<sup>30</sup>.

3) Majoritatea covârșitoare a termenilor culinari italieni utilizați în lucrarea *Călătorie prin Italia gastronomică* sunt substantive sau sintagme nominale. Acestea desemnează cu precădere: preparate culinare (*calzoni*, *carbonata*, *minestra savojar*, *panna cotta*, *pasteira napoletana*, *ribollita toscana*, *zuppa inglese*), dar și brânzeturi (*mascarpone*, *mozzarella*), mezeluri (*cotechino*, *mortadella*, rom. *prosciutto* etc.) și numeroase sortimente de paste (*bucatini*, rom. *canelloni*, *cappellini*, *conchiglie*<sup>31</sup>, *fusili* etc.).

4) Totuși, nu toți termenii românizați de origine italiană care sunt utilizați în cartea *Călătorie prin Italia gastronomică* sunt indispensabili, necesari sau utili limbajului culinar profesional românesc. Unele italianisme sunt folosite exclusiv pentru a realiza și a păstra culoarea locală a spațiului geografic și cultural la care se referă cartea. Astfel, apar în această carte dublete sinonimice ale unor termeni culinari de origine franceză, care sunt utilizați în alte cărți de bucate. S-ar putea distinge, așadar, o serie de două, uneori trei sinonime întâlnite în corpusul analizat:

<sup>30</sup> Verbul tranzitiv it. *tirare* „a trage, a întinde, a duce, a târî cu sine, a muta etc.”, la modul imperativ, la pers. a II-a, sg. + it. *mi*, pronume personal cu formă atonă, care se folosește la cazurile dativ și acuzativ, aici cu sensul „pe mine” + it. *su* prep. și adv. „pe, peste; sus, în sus, deasupra etc.”, aici cu sensul adv. „sus, în sus, deasupra”: it. *Tirami sù!* rom. „Trage-mă în sus!”. V. TĂNASE, 2006, p. 264: „Literalmente *tirami sù!* (= trage-mă-n sus!), numit așa poate pentru că se prepară cu cafea, ceea ce îi conferă calitatea de energizant, acest desert a intrat de curând și în cofetăriile românești, dar, din păcate, rareori este pregătit conform rețetei originale”.

<sup>31</sup> DItRo, s.v. *conchiglia*, pl. *conchiglie* s.f.: „1. cochilie; 2. (rar) moluscă; [...]; 8. (mai ales la pl.) melcișori (paste făinoase)”.

Italienisme – întâlnite în TĂNASE, 2006 (II.A)	Franțuzisme <sup>32</sup> sinonime ale italianismelor – înregistrate în <i>Bucătărie internațională</i> , 1995 (I.A.)	Elemente/structuri corespunzătoare din vocabularul culinar românesc, folosite în corpus
bruschetta s.f. <it. <i>bruschetto</i> s.m.	–	pâine (s.f.) prăjită, unsă cu ulei, sare, piper și usturoi
br̄do s.m.	bulīon s.n. <fr. <i>bouillon</i> s.m.	zeama (s.f.) de la supa de carne/de la supa de legume
finocchio s.m.	–	fenic̄ul s.m./mărar s.m.
fonduta s.f.	fondue s.f. <fr. <i>fondue</i> s.f.	cașcaval s.n./brânză (s.f.) topită
gelato s.m.; granița s.f.	–	înghețată s.f.
lasagna s.f. sg., pl. lasagne	–	lazane s.f.pl.
parmigiano s.m.	parmezan s.n. <fr. <i>parmesan</i> s.m.	parmezan s.n.
prosciutto s.m. <it. <i>prosciutto</i> s.m.	jambon s.n. <fr. <i>jambon</i> s.m.	șuncă s.f., pl. șunci
sorbetto s.m. „înghețată”	sorbet s.n. (pl. sorbeturi) <fr. <i>sorbet</i> <sup>33</sup> s.m.	sorbet <sup>34</sup> s.n. (pl. sorbeturi și sorbete)/sirop s.n./– <sup>35</sup>
tagliatelli s.m.pl.	tagliatelle s.f.pl. <fr. <i>tagliatelle(s)</i> s.f.	tăitei s.m.pl.; tăietei s.m.pl.

5) În lucrarea la care ne referim aici (Tănase, 2006), nu am întâlnit niciun verb culinar de origine italiană.

6) Trei structuri nominale de natură diferită includ prepoziția *a* + articol hotărât:

– Prima conține un atribut substantival prepozițional de tipul it. ***babă al limone*** „prăjitură cu lămâie” (it. *babă* s.m. invar. < fr. *baba* s.m. < poloneză *baba* [baba] s.f. „femeie, fată, femeie bătrână/babă; urs; prăjitură uscată cu ou, care este un cozonac rotund și gol în mijloc, umplut cu fructe uscate sau cu stafide și, uneori, îmbibat cu rom sau glasat/presărat cu zahăr” [n.a.], denumirea acestui cozonac fiind în poloneză și *babka* [bapka] s.f. „bunică; mamaie; cozonac; păpușă; pătlagină”; *baba*

<sup>32</sup> Pentru unele dintre aceste franțuzisme, se poate vorbi despre etimologie multiplă în limba română, cf. DEX 2012: de exemplu, avem ca limbi de origine pentru rom. *bulīon* s.n. franceza și rusa, iar pentru rom. *parmezan* s.n. avem franceza și germana.

<sup>33</sup> V. în PRe, s.v. (fr.) *sorbet* s.m.: „ÉTYM. 1553 italien *sorbetto*, du turc *chorbet*, arabe populaire *chourba*, pour *charbât* « boisson ». 1. Anciennt. Boisson à base de jus de fruits et de sucre, battus avec de l'eau. « un sorbet mousseux et frais qu'on prendrait en été sous la treille » (Sainte-Beuve). 2. Mod. Glace légère à base d'eau, de pulpe, de jus de fruits, de liqueur, etc. (opposé à *crème glacée*\*). granité. *Sorbet au citron, au kirsch. Sorbet citron*” și sinonimul (tot) francez *sirop* s.m. „[siro] ÉTYM. v. 1175 latin médiéval *syropus, sirupus*, de l'arabe *sarab* « boisson » [...]”.

<sup>34</sup> DLR înregistrează termenul *sorbet* (în DLR, tomul XIV: SCLADĂ-SPONGHIOS), s.v. *sorbet*<sup>1</sup>: „s.n. Băutură răcoritoare (de origine orientală) preparată din sucuri de fructe, zahăr și lichior sau apă. Pl. *sorbeturi* și *sorbete*. – Din fr. *sorbet*”. V. și Tănase, 2006: „[...] Se pare că un desert asemănător cu înghețata, așa cum o știm noi, ar fi fost inventat în China. De la chinezi ar fi preluat-o indienii, iar de la aceștia arabii, care i-ar fi inspirat pe sicilienii deveniți apoi maeștri în arta respectivă. Cea mai veche „înghețată” siciliană, preluată de la arabi sau turci, ar fi *sorbetto* (în dialect *surbettu*), pentru că *șerbet/șurbat*, în turcește, însemna băutură răcoritoare.” (p. 268).

<sup>35</sup> Sensul modern din franceză al fr. *sorbet* „înghețată, obținută pe bază de apă amestecată cu sirop de fructe și cu lichior etc.” nu a fost deloc împrumutat în limba română.

există cu sensuri similare și în bulgară, sârbo-croată, ucraineană și rusă; cozonacul polonez *baba* a inspirat prăjitura franceză care este denumită în franceză *savarin* s.m. și în română *savarină* s.f.).

– A doua structură pare o sintagmă identică, dar prezintă diferențe în adâncime: it. *tagliatelli al dente* > rom. „tăieței fierți *al dente*” = tăieței fierți [după modul] *al dente* [literal: la dinte, tari, ca să se simtă între dinți]”. V. TĂNASE, 2006 (p. 209): „Italienii prepară și consumă pastele *al dente*, expresie intraductibilă, însemnând fierte atât cât trebuie (puțin!), ca să rămână întregi, să se simtă în dinți [între dinți].”

– A treia structură este constituită dintr-un **substantiv comun** + **alla** + **adjectiv** (adjectivul fiind derivat, în general, fie dintr-un toponim, fie din alt tip de nume propriu, fie dintr-un substantiv comun care desemnează o ocupație): it. *fonduta alla piemontese*. De fapt, it. *fonduta alla piemontese* este termenul italian corespunzător structurii franceze *fondue à la piémontaise* și provine dintr-o structură de adâncime de tipul it. *fonduta* [preparată] *alla* [moda/maniera] *piemontese*, care este similară construcției lexicale franceze *fondue [préparée à la mode/à la manière] piémontaise*. Sintagmele de acest tip sunt numeroase în lucrarea TĂNASE, 2006: *barbuni alla siciliana*, *bulbi de finocchio alla greca*, *pizza alla marinara*, *rigatoni alla napoletana*, *risotto alla milanese* etc.

**2.6.** În lucrările *traduse din limba franceză* în limba română (v. sigla **III.**), am întâlnit numai patru termeni culinari distincți de origine italiană: *pizza*, *spaghete*, *tăieți*, *tutti frutti* în sintagma rom. *șarlotă tutti frutti*. Frecvența absolută medie a acestor elemente este foarte scăzută, de *1 termen la 147,75 pag.*, iar frecvența relativă a acestora este de 2,28%.

**2.7.** În cartea *tradusă din limba germană* (v. sigla **IV.A**), PRODANOVITS, 2000, pe lângă termenii deja semnalati, precum *pizza*, *tăieți*, apare substantivul comun *raffaello*, care provine dintr-un nume propriu și care desemnează un tip de bomboane. Frecvența absolută medie a termenilor de origine italiană în această lucrare este destul de mică, de *1 termen la 38,33 pag.*; pentru frecvența relativă am calculat valoarea de 1,71%.

**2.8.** În categoria **IV.B** am încadrat trei lucrări *traduse din limba engleză*. Primele două lucrări sunt axate pe bucătăria evreiască (v. *Bucătăria evreiască*, 1998), respectiv pe preparate culinare destinate copiilor (v. BARNES, 2009). În aceste două lucrări nu am întâlnit deloc italianisme.

Situația este total diferită în cea de a treia lucrare, tradusă din limba engleză în limba română. Intitulată *Secretul succesului* (2009), această carte a fost scrisă de un anglofon specialist în gastronomie, care a utilizat numeroase denumiri în limba italiană, pentru a desemna preparate sau ingrediente provenite din spațiul geografic și sociocultural al Italiei. Frecvența absolută medie a elementelor de origine italiană în această traducere este de *1 termen la 12,54 pag.*, iar frecvența relativă a acestor elemente este de 21,14%. Menționăm aici:

- **arista** s.f. → „friptura de porc în stil toscan este cunoscută sub numele de *arista* [...]” (*Secretul succesului*, 2009, p. 253); v. în DItRo, s.v. *arista* s.f.: „file de porc”; dicționarele românești nu înregistrează acest termen;
- **broccoli rabe** sintagmă substantivală de genul masculin, bazată pe pl. substantivului masculin it. *broccolo* (v. *supra*) → „cunoscută și sub numele de *broccoli raab*, *rape* sau *rapini*, *broccoli rabe*, asociat cu [pastele numite] *orecchie*, alcătuiește un preparat tradițional în Apulia și în alte regiuni din Italia. Această legumă de un verde aprins, cu tulpinile ei zvelte și buchețelele mărunte, seamănă cu broccoli, dar are mai multe frunze mici și ascuțite.” (*Secretul succesului*, 2009, p. 123); dicționarele românești nu înregistrează această sintagmă;
- **focaccia** s.f. → „pâine italienească densă, poroasă, turtită, utilizată pentru sandviciuri proaspete sau prăjite” (*Secretul succesului*, 2009, p. 436); v. DItRo, s.v. *focaccia* s.f., pl. *focacce*: „1. lipie; 2. plăcintă”; dicționarele românești nu înregistrează acest termen;
- **gremolata** s.f. → „un amestec picant de lămâie, usturoi și pătrunjel. [...] se presară peste *osso buco* și rizoto.” (*Secretul succesului*, 2009, p. 239); dicționarele românești nu înregistrează acest termen;
- **ribollita** s.f. → „este un fel de mâncare tradițional toscan, preparat pentru 2 sau 3 zile. La început, este o copioasă supă de legume. Apoi, este așternută, ori în momentul preparării, ori atunci când este reîncălzită, a doua zi, cu pâine veche de o zi, obținând o *zuppa di pane*, adică o supă de pâine. Atunci când se dă din nou în clocot sau [când] se înfierbântă, fiind stropită cu ulei de măsline, este numită ‘ribollita’.” (*Secretul succesului*, 2009, p. 65); v. în DItRo, s.v. *ribollita* s.f.: „fierătură” < it. *ribollire*; v. DItRo, s.v. *ribollire*: [...] verb tranz. „a răsfierbe”; dicționarele românești nu înregistrează acest termen;
- **risi-bisi** [rizi bizi] s.m. → „acest preparat clasic venețian seamănă mai degrabă cu o supă decât cu un rizoto în sensul tradițional. [...] Orezul tradițional pentru risi-bisi este Vialone Nano, cereală fină, cultivată în principal în regiunea Veneto.” (*Secretul succesului*, 2009, p. 118); termenul *risi-bisi* nu figurează în dicționarele românești; etc.

Este evident că traducătorul român a considerat necesar să păstreze astfel de denumiri italiene, după cum rezultă și din exemplele de mai sus, chiar în situațiile, destul de rare, în care acestea aveau un termen corespunzător românesc, de exemplu: it. *cavolo nero* s.m. (v. rom. *varză neagră* s.f.comp.), it. *orzo* s.m. (v. rom. *orz* s.m.), it. *prosciutto* s.m. (v. rom. *șuncă* s.f.) etc. Din citatele de mai sus, observăm, de asemenea, faptul că, în mod frecvent, însăși glosarea italianismului implică, la rândul ei, utilizarea altor italianisme.

Prezentăm, în continuare, câteva observații generale, bazate pe corpusul reprezentat de cartea la care ne referim aici, *Secretul succesului*, 2009:

1) Frecvența absolută medie a elementelor italiene *distincte* utilizate în cadrul lucrării *Secretul succesului*, 2009 este relativ ridicată, de *1 fapt lexical distinct la*

12,54 pag. Dintre acestea, numai termenii *capere*<sup>36</sup> (o formă românizată), *mozzarella*, *pizza*, *spaghete*, *tăiței* figurează în DEX 2012: acești termeni reprezintă 13,51% din ansamblul italianismelor excerptate.

2) Din totalul italianismelor care apar în lucrarea *Secretul succesului*, 2009, 43,24% au mai apărut în corpusul analizat aici (cu precădere în **I.A**, *Bucătărie internațională*, 1995, și/sau în **II.A**, TĂNASE, 2006, v. *supra*).

3) Toate elementele italiene utilizate în cadrul cărții *Secretul succesului*, 2009 sunt (și în acest caz) substantive sau sintagme nominale. Câteva dintre acestea provin din adjective sau din locuțiuni adjectivale substantivate:

– **agrodolce** s.n. – v. DItRo, s.v. *agrodolce*: I. adj. „dulce-acrișor; [...] II. s.m. sos dulce-acrișor” → „*Agrodolce* este un străvechi amestec de arome dulci și acre, folosit pentru conservarea alimentelor.” (*Secretul succesului*, 2009, p. 309); termenul *agrodolce* nu apare deloc în dicționarele românești consultate;

– **laciniato** s.n. – v. DItRo, s.v. *laciniato*: „adj. (despre frunze) crestat, dințat” → „[...] *cavolo nero*, varză neagră, un soi de varză furajeră de un verde întunecat, numită și *laciniato*.” (*Secretul succesului*, 2009, p. 65); termenul *laciniato* nu figurează deloc în dicționarele românești consultate;

– **romanesco** s.n. – v. DItRo, s.v. *romanesco*, pl. *romaneschi*: „I. adj. romanesc, roman, din Roma (modernă);” → „sos preparat din pâine franceză (fără coajă), oțet de vin roșu, migdale prăjite măcinate, roșii tocate [...]” (*Secretul succesului*, 2009, p. 424); dicționarele românești consultate nu înregistrează acest termen; etc.

4) În lucrarea analizată, *Secretul succesului*, 2009, apar și sintagme nominale care sunt construite după modelul deja semnalat (v. *supra*, 2.5.): *spaghetti alla carbonara*.

### 3. SINTEZA REZULTATELOR PREZENTATE

Revenind asupra unora dintre constatările de mai sus și făcând totodată apel la rezultatele obținute în cadrul cercetării consacrate termenilor culinari de origine franceză (lucrare în pregătire pentru tipar), ne propunem următoarele: să reunim într-un singur tabel câteva date referitoare, pe de o parte, la frecvența relativă (în procente %) și, pe de altă parte, la frecvența absolută medie a italianismelor în corpusul analizat (v. *supra*, 2.), date relevante în funcție de parametri extralingvistici luați în considerare aici<sup>37</sup>.

<sup>36</sup> V. DEX 2012, s.v. *caperă* s.f. (pl. *capere*): „boboc al caperului, folosit drept condiment” < rom. *caper* s.m. (pl. *caperi*) < it. *cappero* s.m. Pentru apariția termenului gastronomic *capere* în limba română, v. Chivu, 1983: „Etimon italianesc direct (it. *cappero*) pare să aibă, după formă, și *capere*, înregistrat frecvent în manuscrisul în discuție [un manuscris în limba română veche din prima jumătate a secolului al XVIII-lea, descoperit și editat de Moses Gaster, pe care acesta l-a numit *Carte de bucate*] [...]” [într-o notă de subsol:] „Explicarea cuvântului prin intermediul ngr. [...] are împotriva absența din manuscris a formelor etimologice „normale”, \**capare* sau \**capăre*, neînregistrate, de altfel, nici în alte texte vechi românești.” (p. 343), v. și p. 345.

<sup>37</sup> Reamintim că ne referim la italianisme (respectiv la franțuzisme) *distincte* care sunt prezente, fără să ținem cont de numărul total de ocurențe ale fiecărui termen/fiecărei sintagme în cadrul corpusului.

FRECVENȚA RELATIVĂ ȘI FRECVENȚA ABSOLUTĂ MEDIE A ELEMENTELOR LEXICALE DE ORIGINE ITALIANĂ/FRANCEZĂ, în funcție de parametrii extralingvistici luați în considerare:

PARAMETRII	FRECVENȚA RELATIVĂ (%)	FRECVENȚA ABSOLUTĂ	
		Termeni de origine italiană (1 la × pag.)	Termeni de origine franceză (1 la × pag.)
<b>I A</b> – redactare recentă în limba română, efectuată de specialiști (= maeștri bucătari)	21,14%	1 la 7,11 pag.	1 la 1,53 pag.
<b>I B</b> – redactare în limba română, efectuată de specialiști (= maeștri bucătari), la începutul secolului al XX-lea	0,57%	1 la 123,5 pag.	1 la 20,5 pag.
<b>I C</b> – redactare în limba română, efectuată de specialiști (= maeștri bucătari), la sfârșitul secolului al XIX-lea	1,7%	1 la 85 pag.	1 la 5,86 pag.
<b>II</b> – redactare în limba română, efectuată de amatori în arta culinară (= nespecialiști): <b>II.A</b> (cu privire la Italia) și <b>II.B</b> (cu privire la alte civilizații)	<b>II.A:</b> 51,42%	<b>II.A:</b> 1 la 6,66 pag.	1 la 45,5 pag.
	<b>II.B:</b> 0%	<b>II.B:</b> —	
<b>III</b> – traducere în limba română din limba franceză	2,28%	1 la 147,75 pag.	1 la 8,20 pag.
<b>IV A</b> – traducere în limba română din limba germană	1,71%	1 la 38,33 pag.	1 la 57,5 pag.
<b>IV B</b> – traducere în limba română din limba engleză	21,14%	1 la 12,54 pag.	1 la 16,6 pag.

Câteva observații se mai impun, pornind de la acest tabel:

1) Constatăm că *frecvența relativă* cea mai ridicată a elementelor de origine italiană, de 51,42%, apare în cartea redactată în limba română și centrată pe civilizația italiană, TĂNASE, 2006, autoarea acesteia fiind nespecialistă în arta culinară. Un procentaj destul de ridicat de termeni italieni, de 21,14%, întâlnim în lucrările pe care le-am plasat în categoriile **I.A**, *Bucătărie internațională*, 1995, o carte scrisă în limba română de specialiști bucătari, respectiv **IV.B**, *Bucătăria evreiască*, 1998, *Secretul succesului*, 2009, BARNES, 2009, cărți traduse în limba română din limba engleză. În niciuna dintre celelalte lucrări analizate, procentul elementelor italiene nu depășește 2,5% din totalul italianismelor relevate în ansamblul corpusului cercetat.

2) În ceea ce privește *frecvența absolută medie* a termenilor culinari italieni, considerată în general, aceasta este, în ansamblul corpusului, sensibil mai scăzută decât frecvența medie a franțuzismelor. Totuși, în textele clasate sub **II.A** (adică în textele scrise de nespecialiști, dar centrate pe *zona culturală italiană*, TĂNASE, 2006), frecvența italianismelor este de aproape 7 ori mai mare decât aceea a franțuzismelor și, totodată, mai mare decât frecvența italianismelor care a fost calculată pentru lucrarea clasată sub **I.A** (*Bucătărie internațională*, 1995, o carte redactată în perioada actuală de maeștri bucătari).

3) În ceea ce privește textele traduse, se observă următoarele: frecvența italianismelor este foarte mică în cărțile de bucate traduse din limba franceză (1/147 pag.), dar în lucrările traduse din limba germană și, mai ales, în cele traduse din limba engleză, frecvența absolută medie a termenilor culinari italieni este relativ ridicată, depășind-o pe aceea a franțuzismelor. Explicațiile ar fi tematica abordată, dar și fidelitatea lexicală ridicată a autorilor germani și englezi față de limba-sursă, italiana.

4) Așadar, cel mai frecvent s-a recurs la italianisme în lucrările clasate sub **II.A** (TÂNASE, 2006), **I.A.** (*Bucătărie internațională*, 1995) și **IV.B** (*Bucătăria evreiască*, 1998; *Secretul succesului*, 2009; BARNES, 2009), pe care le menționăm în ordinea descrescătoare a frecvențelor absolute medii.

5) Cel mai puțin frecvent s-a recurs la termenii de origine italiană în lucrările clasate sub **III.** (DUMAS, (1873) 1997; BARRAULT, 2002; PELLAPRAT, 2002), **IB.** (*Vegetariană*, 1931; VICTOR LAZĂR, 1928) și **IC** (*Regina bucătăriei*, 1888), menționate tot în ordinea descrescătoare a frecvențelor absolute medii.

6) Considerând corpusul în ansamblul său, constatăm că: spre deosebire de termenii culinari francezi, lexicul gastronomic de origine italiană în limba română nu include lexeme pentru desemnarea acțiunii/a operației culinare, așadar corpusul nostru nu include nici verbe, nici substantive derivate din verbe. De asemenea, el nu conține nici termeni care să indice fie aspectul produsului, fie rezultatul unei operații, deci nu are adjective, dar nici antonime ale unor lexeme nominale, nici, cu atât mai puțin, familii de cuvinte. Ajungem la concluzia că productivitatea lexicului gastronomic de origine italiană în limba română este scăzută, conform corpusului excerptat.

7) În ceea ce privește termenii de origine italiană atestați în DEX 2012, aceștia nu depășesc un procent de 28% din totalul italianismelor folosite în corpusul analizat, în cazul niciuneia dintre cărțile de bucate excerptate. De exemplu, dintre termenii de origine italiană utilizați în **I.A** (*Bucătărie internațională*, 1995) sunt atestați numai 27,8%, iar dintre cei care sunt folosiți în **II.A** (TÂNASE, 2006) sunt atestați doar 12,2%, în timp ce dintre cei care apar în **IV.B.** (*Bucătăria evreiască*, 1998; *Secretul succesului*, 2009; BARNES, 2009) sunt consemnați în DEX 2012 numai 13,51%.

#### 4. TERMENI CULINARI DE ORIGINE FRANCEZĂ/ITALIANĂ ÎNTÂLNIȚI ÎN REPERTORIUL VERBAL AL UNOR DESTINATARI AI CĂRȚILOR DE BUCATE

Cărțile de bucate din corpusul pe care l-am analizat nu se adresează profesioniștilor din domeniul culinar, ci unui public de nespecialiști. Pentru a testa în ce măsură destinatarii acestor lucrări pot întâmpina sau nu dificultăți în decodarea rețetelor culinare care conțin italianisme și/sau franțuzisme în absența glosărilor, am întreprins o cercetare de natură sociolingvistică. Am ales, astfel, 5 subiecți de vârstă medie, de ambele sexe, dintre care 4 de sex feminin și 1 de sex masculin.

Toți subiecții noștri au absolvit studii superioare în domeniul filologiei. Le-am propus să noteze în câteva minute toți termenii culinari de origine franceză, apoi toți termenii culinari de origine italiană pe care îi cunosc și despre care cred că sunt utilizați în limbajul culinar românesc. Am pornit de la premisa că prezența unui număr suficient de important de italianisme și de franțuzisme culinare în repertoriul verbal al subiecților testați (considerați aici ca fiind destinatari potențiali foarte cultivați ai cărților de bucate) facilitează comunicarea eficientă și integrală a textului rețetelor către acești destinatari, ceea ce ar permite (ba chiar ar susține) modernizarea limbajului culinar românesc.

Rezultatele au fost următoarele:

1) În cazul a patru dintre subiecții anchetați, numărul elementelor de origine franceză indicate depășește în mod sensibil numărul termenilor de origine italiană menționați.

2) Considerate în ansamblu pentru toți subiecții anchetați, elementele italiene notate în scris de către subiecți sunt de 1,5 ori mai puțin numeroase decât elementele franceze indicate în scris și nu depășesc în medie 6 termeni (prin raportare la o persoană); în schimb numărul mediu de elemente franceze menționate de o persoană este de 16 termeni.

3) Toți termenii menționați de către subiecți sunt exclusiv substantive sau sintagme nominale.

4) Majoritatea termenilor italieni notați în scris indică tipuri de paste făinoase și brânzeturi, la care se adaugă alți câțiva termeni, dintre care cel mai des menționați sunt: *broccoli*, *pizza*, *tiramisu*.

5) Factorul sex al subiectului anchetat s-a dovedit a fi nerelevant aici, fiind slab reprezentat în microcercetarea de față.

6) Rezultatele microanchetei noastre demonstrează faptul că subiecții anchetați nu ar putea decoda întotdeauna cu ușurință orice rețetă culinară scrisă (total sau parțial) într-o limbă străină, deși au un nivel de instrucție și de pregătire filologică ridicat. Se impune, așadar, glosarea adecvată a termenilor culinari străini utilizați în cărțile de bucate, cu ajutorul traducerii lor în limba română prin parafraze scurte (de exemplu it. *risotto* prin rom. „orez cu unt, sos de roșii și parmezan”), pentru a asigura decodarea corectă a informației transmise.

## 5. CONCLUZII

Discuția de mai sus relevă faptul că italianismele la care ne-am referit (adesea intraductibile) încep să aparțină în mod din ce în ce mai evident (la fel ca elementele de origine franceză) unui limbaj culinar internațional, mai precis componentei vehiculare a acestuia. În ultimii ani, asistăm (mai mult decât altădată) în societatea românească și în limba română la efortul de modernizare, sub diverse aspecte, a limbajului profesional culinar și de sincronizare a acestuia cu limbajul

gastronomic vehicular european de renume. După cum s-a constatat și în discuția de mai sus, efortul de modernizare a lexicului culinar românesc presupune și tendința de preluare (adesea ca atare) a numeroase elemente romanice, cu precădere a termenilor culinari de origine franceză și italiană. Totuși, în cursul acestui proces de adaptare, destinatarii cărților de bucate nu trebuie să fie, în niciun caz, neglijați. Numai prin evitarea excesului de împrumuturi în cărțile de bucate redactate și/sau traduse în limba română, prin glosări clare, la obiect și fără omonimii supărătoare, deci prin luarea în considerare a nivelului de înțelegere lingvistică a destinatarului român, comunicarea culinară își va putea atinge integral scopurile, evitând eșecurile parțiale sau totale.

#### BIBLIOGRAFIE

##### Lucrări de referință

- Bejoint, Henri, Thoiron, Philippe, *Le sens en terminologie*, Lyon, Presses Universitaires de Lyon, 2000.
- Bober, Phyllis Pray, *Artă culinară și gastronomie. Gastronomie antică și medievală*, traducere de Geanina Elena Todirică, Iași, Institutul European, 2010.
- Bomher, Noemi, *Ospăț din cuvinte. Imaginarul hranei în cărțile de bucate*, Iași, Alfa, 2005.
- Cabré, Maria Teresa, *La terminologie. Théorie, méthode et applications*, Ottawa-Paris, Les Presses de l'Université d'Ottawa/Armand Colin, 1998.
- Carter, Ronald, *Vocabulary. Applied Linguistics Perspectives*, London, Routledge, 2010.
- Chivu, Gheorghe, *Cuvinte de origine italiană într-un manuscris românesc din prima jumătate a secolului al XVIII-lea*, în „Studii și cercetări lingvistice”, București, Editura Academiei Republicii Socialiste România, XXXIV, 1983, 4, p. 341–346.
- Ciolac, Antonia, *Cuvinte de origine franceză în lexicul gastronomic românesc actual: o perspectivă sincronică*, în Daniela Răuțu, Adrian Rezeanu, Dana-Mihaela Zamfir (coord.), „Cuvinte potrivite. Omagiu doamnei Maria Marin la aniversare”, București, Editura Academiei Române, 2013, p. 120–133.
- Dimitrescu, Florica, *Din semantica elementelor lexicale gastronomice de origine italiană în româna actuală*, în „Dacoromania”, serie nouă, Cluj-Napoca, XIV, 2009, 2, p. 107–127. [http://www.dacoromania.inst-puscariu.ro/articole/2009\\_2\\_1.pdf](http://www.dacoromania.inst-puscariu.ro/articole/2009_2_1.pdf)
- Gaudin, François, *Socioterminologie : une approche sociolinguistique de la terminologie*, Bruxelles, Boeck-Duculot, 2003.
- Macri, Vlad, *Stufat ori estouffade sau Există bucătărie românească?*, București, Humanitas, 2008.
- Neț, Mariana, *Cărțile de bucate românești. Un studiu de mentalități*, conferință care a avut loc în Aula Academiei Române, la 12 martie 1998, în „Conferințele Academiei Române. Ciclul Limba română și relațiile ei cu istoria și cultura românilor”, București, Editura Academiei Române, 1998.
- Neț, Mariana, *The Gastronomic Discourse*, în *New Europe College Yearbook 1995-1996*, București, Humanitas, 1999, p. 187–236.
- Niculescu, Alexandru, *Individualitatea limbii române între limbile romanice. 2. Contribuții socioculturale*, București, Editura Științifică și Enciclopedică, 1978.
- Scarlat, Mădălina, „Unități lexicale recente din limba italiană”, în *Limbă și literatură*, Societatea de Științe Filologice din România, București, an LVI, vol. I–II/2014, p. 58–69.

### Dicționare

- DA – *Dicționarul limbii române*, tomul I, partea I: **A–B**, București, Librăriile Socec, C. Sfetea, 1913; tomul I, partea II: **C**, București, Tipografia ziarului „Universul”, 1940; tomul II, partea I: **F–I**, București, Monitorul Oficial și Imprimeriile Statului. Imprimeria Națională, 1934.
- DEX 1975 – *Dicționarul explicativ al limbii române*, București, Editura Academiei Republicii Socialiste România, 1975.
- DEX 1998 – *Dicționarul explicativ al limbii române*, ed. a II-a, coord. Ion Coteanu și Lucreția Mareș, București, Univers Enciclopedic, 1998.
- DEX 2012 – *Dicționarul explicativ al limbii române*, ediție revăzută și adăugită, București, Univers Enciclopedic Gold, 2012.
- DIItRo – *Dizionario italiano-romeno. Dicționar italian-român*, ediția a II-a revăzută și adăugită, Alexandru Balaci (coord.) și autorii – Mariana Stănculescu-Cuza (*a-fonduta*), Haritina Gherman (*prostendere-zzz*), George Lăzărescu (*fonema-prossimo*), București, Editura 100+1 GRAMAR, 1998.
- DLR – *Dicționarul limbii române*, Academia Română, Institutul de Lingvistică „Iorgu Iordan – Al. Rosetti”, ediție anastatică după *Dicționarul Academiei (DA)* și *Dicționarul limbii române (DLR)*, ediție apărută cu sprijinul Băncii Naționale a României, București, Editura Academiei Române, 2010: tomul I = **A–B**, tomul II = **C**, tomul VI = **F–I/Î**, tomul VII = **J–LHERZOLITĂ**, tomul IX = **M**, tomul X = **N–O**, tomul XI = **P–POGRIBANIE**, tomul XII = **POGRIJENIE–Q**, tomul XIII = **R–SCLABUC**, tomul XIV = **SCLADĂ–SPONGHIOS**, tomul XV = **Ș**, tomul XVI = **T**, tomul XIX = **VÎCLĂ–Z**.
- DLRM – *Dicționarul limbii române moderne*, coordonator Dimitrie Macrea, București, Editura Academiei Republicii Populare Române, 1959.
- Pre – *Le Petit Robert de la langue française*, 2011, în variantă electronică.
- PRizzo – *Il Piccolo Rizzoli Larousse: dizionario-enciclopedia*, Rizzoli-Larousse SPA/Larousse, Paris/Milano, 2004.

### Corpus

- Barnes, Lisa, *Carte de bucate pentru copii: consistent; preparat în casă; delicios*, București, Corint, traducere Alina Scurtu (144 pag.). = BARNES, 2009.
- Barrault, Bernadette, *Bucătăria franceză à la Mamie Bernadette*, traducere Cristina Maria Motonea, Pitești, Editura Pământul, 2002 (63 pag.). = Barrault, 2002.
- Dumas, Alexandre, *Dicționar de artă culinară*, selecție, adaptare și traducere de Lucreția Angheluță, București, Editura Atos și Editura Floarea darurilor, 1997 (256 pag.). = Dumas, (1873) 1997.
- Florea, Constantin, Paraschiv, Viorel, Bușcă, Florea, *Bucătărie internațională*, București, Editura Ceres, 1995 (256 pag.). = *Bucătărie internațională*, 1995.
- Gerstl, Lorraine, *Bucătăria evreiască*, traducere din limba engleză de Ioana Munteanu, București, Editura Nemira, 1998 (197 pag.). = *Bucătăria evreiască*, 1998.
- Grigore, George, *Bucate arabe*, București, Editura Călin, 1997 (128 pag.). = Grigore, 1997.
- Pellaprat, Henry-Paul, *Ce gătim, cum gătim: o carte de bucate pe gustul tuturor*, selecția, traducerea și redactarea textelor de Doina Brindu, București, Editura Venus, 2002 (272 pag.). = Pellaprat, 2002.
- Prodanovits, Trude, *Rețete ale gospodinelor germane din Banatul Montan. Din bucătăria bunicii*, carte apărută în cadrul cercului de femei (Frauenkränzchen) al Forumului Democrat al Germanilor din Banatul Montan, cerc condus de d-na Trude Prodanovici și în urma vizitei unei doamne din Klagenfurt în vara anului 1997, în traducerea lui Josef Kugler-Gross, după lectura lui Werner Kremm, Editura Intergraf, Reșița, 2000 (115 pag.). = Prodanovits, 2000.
- Tănase, Ileana, *Călătorie prin Italia gastronomică*, București, Editura Didactică și Pedagogică, R.A., ed. a 2-a, 2006 (600 pag.). = TĂNASE, 2006.
- Victor Lazăr, Ana, *Bucătăria gospodinei dela [sic.] sate: Sfaturi și rețete de mâncări*, Sibiu, Editura Asociației „Astra”, 1928 (83 pag.). = Victor Lazăr, 1928.

- [Williams, Chuck.] *Secretul succesului: carte de bucate, rețete esențiale din gastronomia modernă*, traducere de Adrian Deliu, București, [Editura] Corint, 2009 (464 pag.). = *Secretul succesului*, 2009.
- FĂRĂ AUTOR: *Carte de bucătărie vegetariană*, București, Tipografia „Cultura”, 1931 (164 pag.). = *Vegetariană*, 1931.
- Regina bucătăriei sau bucătăria universală pentru sănătoși și bolnavi. Rețete complete pentru orice mâncări, prăjituri, cofetarie, licheruri și altele*, București, Editura Tipografiei „Universul” Luigi Cazzavillan, 1888 (170 pag.). = *Regina bucătăriei*, 1888.

### Corpus de referință

- Baltzer, Eduard, *Carte de bucate vegetariană pentru prietenii vieții naturale*, traducere și editura doctor-medic Toma Simionescu, București, Tipografiile Române Unite S. A. (Calea Rahovei, 42), 1904 (195 p.).
- Marin, Sanda, *Carte de bucate*, Prefață de Al. O. Teodoreanu, ediția a VIII-a, Editura „Cartea românească”, București, 1943 (523 p.).
- Tăzlăuanu, Gabrielle, *Carte de bucate foarte necesară unei bune gospodine*, București, Cartea românească, [1930] (306 p.).

### ÉLÉMENTS LEXICAUX ITALIENS DANS DES LIVRES DE CUISINE ROUMAINS.

Une approche sociolinguistique

(Résumé)

Nous avons analysé un corpus constitué de 13 livres de cuisine (dont 10 publiés assez récemment) et nous avons pris en considération plusieurs paramètres extralinguistiques, tels le type d'opération effectuée par l'émetteur (la rédaction vs. la traduction), le niveau de spécialisation de l'émetteur (le chef vs. le cuisinier dilettante), le contenu culturel de l'ouvrage (centré sur la civilisation italienne vs. centré sur d'autres civilisations), etc. Nous avons procédé à un inventaire des « italiénismes » (avec leurs formes, leurs sens et leurs particularités d'utilisation) qui sont présents dans les livres de cuisine du corpus rédigés/traduits en roumain, distribués en fonction des paramètres extralinguistiques choisis. Nous avons comparé l'emploi dans ce même corpus des « italiénismes » à celui des éléments français, auxquels nous avons consacré aussi une recherche à part. Nous avons pu constater, entre autres, que, dans chacun des livres dépouillés, les « italiénismes » sont moins nombreux que les éléments français, sauf dans l'ouvrage centré sur la civilisation italienne. En outre, nous avons remarqué également que le pourcentage des éléments culinaires italiens attestés dans le DEX 2012 ne dépasse dans aucun des livres les 28% de l'ensemble des « italiénismes » présents. L'emploi en roumain des éléments culinaires italiens est sans nul doute le résultat d'un effort général vers la synchronisation du langage professionnel roumain avec le langage gastronomique véhiculaire européen.

**Cuvinte-cheie:** terminologie gastronomică italiană, limbaj culinar profesional, limbaj culinar vehicular european, element lexical italian, parametri extralingvistici.

**Mots-clés:** terminologie gastronomique italienne, langage culinaire professionnel, langage culinaire véhiculaire européen, élément lexical italien, paramètres extralinguistiques.

*Institutul de Lingvistică „Iorgu Iordan – Alexandru Rosetti”  
al Academiei Române  
București, Calea 13 Septembrie nr. 13  
antonia\_ferihan@yahoo.com*