NUME DE PREPARATE CULINARE AUTOHTONE ÎN PERSPECTIVA GLOBALIZĂRII (INTERPRETĂRI ONOMASTICE ŞI SOCIOCULTURALE)

Names of Autochthonous Dishes in Relation to Globalisation (Onomastic and Sociocultural Approaches)

Mihaela MUNTEANU SISERMAN, Associate Professor Ph.D.,
Technical University of Cluj-Napoca, North University Centre of Baia Mare

Abstract: This study deals with the analysis of various names of Romanian dishes (which shall be called gastronyms) from an onomastic, but also sociocultural point of view. The field of gastronomy is not at all immune to the process of globalisation, which has various effects on all levels of society. As regards the autochthonous names that the corpus includes, there are many cases in which the designating noun phrase of the dish contains a relational adjective that points directly at the origin of the recipe (Supă croată ['Croatian soup'], Cartofi franţuzeşti ['French baked potatoes'], Sos olandez ['Dutch dressing']) or in which the name is a loan from a different language (adapted to various degrees to the Romanian language): Mousse au chocolat, Pizza Margherita, Lebervuşt.

Keywords: gastronomic terminology, onomasiological perspective, metaphorisation, culinary identity, globalisation.

„Dacă ar fi să mă iau după «tchiorba» aceasta extraordinară şi după această «tourtă» de vis, atunci aş spune nu numai că, de fapt, lumea nu ştie mai nimic despre România, dar nici voi, românii, nu vă cunoaşteşi miracolele. Ca bucătărie, cel puţin, sunteţi foarte bogaţi, foarte, foarte bogaţi în aşa-zisa voastră sărăcie".
(comandant Jacques Yves Cousteau)

1. Introducere

Parte integrantă a culturii popoarelor, gastronomia (ca de altfel orice domeniu supus unei introspecţii etno-socioculturale), atât prin inventarul terminologic, cât şi prin onomastica acestuia, reflectă strânsa legătură pe care o au cultura şi civilizaţia unei societăţi cu limbajul sau, altfel spus, în termeni coşerieni, modul în care o comunitate etnolingvistică îşi asumă extraverbalul prin propria experienţă de cunoaştere.

În ceea ce priveşte gastronomia românească, aceasta se caracterizează printr-o varietate de gusturi şi arome, forme şi culori, bogăţie ce rezultă atât din meniurile şi ingredientele autohtone, cât şi din influenţele altor bucătării ale lumii, ca urmare a contactelor succesive culturale, sociale sau de altă natură. Dumitrăscel (2012:10) remarcă faptul că, în cazul inventarului terminologic gastronomic, „românii au nume particulare, precise, mai ales pentru prima fază a prelucrării alimentelor de bază, reflectând trecerea de la natural la cultural, prin opoziţia crud / copt (sau fiert; viziunea lui Claude Lévi-Strauss din *Le Cru et le Cuit*)".

Privită strict din perspectivă diacronică, terminologia culinară românească surprinde diferitele contacte (începând cu substratul traco-dac, trecând prin perioada de romanizare, continuând cu toate „valurile" de influenţe străine din diferite perioade istorice şi ajungând în perioada contemporană, puternic mondializată) reflectate, şi în domeniul culinar, la nivelul limbii.

BDD-A23392 © 2013 Editura Universităţii „Petru Maior"
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 08:57:42 UTC)

Alături de lexemele gastronomice moştenite din limba latină[1] (*aluat* < lat. *allevatum, coptură* < lat. *coctura, făină* < lat. *farina, plăcintă* < lat. *placenta*, etc.) sau aparţinând substratului traco-dac[2] (*mazăre, brânză, strugure, păstaie* etc.), întâlnim o serie de termeni proveniţi din alte limbi. Astfel, odată cu reţeta (ingredientele, modul de preparare / descrierea „tehnică" a combinării elementelor componente în vederea obţinerii unor produse gastronomice finite), a pătruns, în limba română, şi numele produsului culinar.

În succesiunea epocilor istorice, constatăm o puternică influenţă balcanică asupra lexicului gastronomic românesc, oglindită în cuvinte de origine turcă: *acadea, baclava, ciorbă, ciulama, pilaf, şerbet*; neogreacă: *pricomigdală;* slavă (este vorba despre cuvinte intrate în limba noastră, în diferite perioade, din slavă veche sau savantă ori din limbi slave moderne – bulgară, sârbo-croată, rusă): *zacuscă, smântână* ori genericul *hrană* şi corespondentul verbal *a hrăni*. Din maghiară, s-au împrumutat *gulaş* (termen cvasi-internaţionalizat) şi *papricaş,* precum şi *balmoş* şi *palincă*. Nu de mică importanţă sunt urmele lăsate de influenţa franceză asupra societăţii româneşti, începând cu sfârşitul secolului al XVIII-lea şi până astăzi, influenţă exercitată inclusiv asupra lexicului gastronomic: *biscuiţi, brioşă, cremă* etc.[3]. De acelaşi interes se bucură şi influenţa culturii gastronomice austro-germane. De la austrieci au rămas în arta culinară şi, implicit, în terminologie, cunoscutele *şniţel* sau *ştrudel*. De influenţă germană sunt şi termenii *delicatesă, cremşit* sau *vafă*.

În prezenta cercetare ne propunem să înregistrăm numele unor produse din gastronomia românească (pe care le vom numi, în prezentul studiu, „*gastronime*" – GAN), încercând o tipologizare a acestora din mai multe perspective:

- a prezenţei unei componente *onomastice* în structura GAN,
- a componentei *lexico-semantice* şi
- a componentei *etimologice.*

În unele cazuri, alegerea unui nume pentru un produs culinar este motivată de factori socioculturali. Perspectiva de abordare va fi una *sincronică*, deoarece, aşa cum afirmă Coşeriu (1996: 30), limba „se constituie diacronic şi funcţionează sincronic". În consecinţă, studiul va analiza terminologia gastronomică din româna contemporană, chiar dacă unele explicaţii de natură socioculturală vor face trimitere la perioade anterioare. Pe de altă parte, inventarul se opreşte, de cele mai multe ori, la *limba română standard*, chiar dacă *variaţiile diatopice* (*i. e.* diferenţe în spaţiul geografic, v. Coşeriu 2000: 263) reflectă contactele linvgvistice ale diferitelor regiuni cu comunităţi etnice conlocuitoare (o puternică influenţă a maghiarei în Transilvania septentrională, a germanei în centrul Transilvaniei şi o parte a Banatului ori a influenţei slave la sud de Dunăre sau a limbii turce în Dobrogea).

[1] Savin (2012) realizează un amplu inventar terminologic culinar românesc în funcţie de etimologia cuvintelor. Astfel, sunt repertoriaţi termeni generici care desemnează nume de alimente, plante comestibile (nume de fructe şi legume, mirodenii etc.), nume de preparate (pe bază de cereale, legume, carne), nume de băuturi, deserturi, nume de acţiuni, de stări, de activităţi, nume de instrumente etc., toate acestea fiind circumscrise sferei alimentaţiei şi actului culinar. Studiul are la bază nume de referinţă din lingvistica românească, privind etimologia certă sau, în unele cazuri, disputată sau necunoscută ori multiplă, a unor termeni gastronomici (L. Şăineanu, Al. Rosetti, Al. Graur, D. Macrea, Gr. Brâncuş, Th. Hristea, M. Sala etc.).

[2] Neexistând izvoare scrise ale limbii traco-dace, elementele (presupuse aparţinând substratului limbii române) au fost asociate cu forme asemănătoare din limba albaneză.

[3] Un studiu privind influenţa limbii franceze asupra lexicului gastronomic românesc, vezi în Munteanu Siserman 2012: 451-464.

BDD-A23392 © 2013 Editura Universităţii „Petru Maior"
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 08:57:42 UTC)

Astfel, *corpusul* este constituit pe baza unor surse consacrate şi deja clasicizate ale domeniului gastronomic (vezi Corpus) şi, deopotrivă, din corpusul personal, realizat prin consultarea unor site-uri din Internet specializate sau prin frecventarea unor spaţii comerciale de profil (cofetării, raioane alimentare ale marilor lanţuri de magazine cu desfacere *en detail*).

Demersul adoptat va fi, pe de o parte, unul strict lingvistic (semantic, structura morfologică a GAN, a originii (etimologiei) lor), iar pe de altă parte, clasificarea va ţine cont de componenta onomastică pe care o comportă GAN investigate).

2. GAN – aspecte definitorii

Înţelegem prin GAN denumiri atribuite unor feluri de mâncăruri / produse culinare şi băuturi, inventariate în cărţile de specialitate[4] sau pe site-urile din Internet consacrate gastronomiei, dintr-o perspectivă onomasiologică şi / sau semasiologică, adică pe secţiuni care repertoriază reţete culinare în funcţie de „cronologizarea" etapelor în „ritualul" mesei sau taxinomii ale diferitelor clase gastronomice. Astfel, în structura lingvistică a GAN se poate identifica, în acord cu Felecan (2011: 64)[5] sau, într-o oarecare măsură, cu Savin (2012: 76)[6]:

- o *componentă generică* (cu trimitere directă la produsul gastronomic): *antreuri, salate, supe, ciorbe, fripturi, preparate din carne* (cu taxinomiile *porc, vită, oaie, pasăre, peşte), produse de patiserie şi deserturi* etc. şi
- o *componentă specifică*, cu funcţie *diferenţiatoare*, în unele cazuri, în cadrul aceleiaşi clase gastronomice: *şniţel milanez / şniţel natur / şniţel vienez*.

„Genericitatea" gastronimului poate fi surprinsă şi la nivelul substantivului *mâncare*[7] (sau diminutivul acestuia – *mâncărică)*, urmat de o complinire „specifică", la rândul ei generică, de genul *mâncare de legume, mâncare de pui* sau, în alte situaţii, specificitatea se realizează în cadrul leguminoaselor: mâncare (mâncărică) *de cartofi, de ciuperci de dovlecei, fasole.*

3. Categorii de GAN

Am stabilit criteriile de identificare a diferitelor clase / subclase de GAN pe baza *componentei specifice* din structura lor (lingvistică) binară.

Componenta onomastică a GAN

Din perspectiva categoriilor onomastice, GAN fac trimitere la cele două subdomenii majore ale onomasticii: antroponimia şi toponimia, cu toate subdiviziunile acestora, studiul de faţă prezentând doar componenta toponimică[8] din structura GAN.

---

[4] Jurcovan (1983), Papae (1994), Popescu (2002), Frîncu, Deliu (2004), Marin (2009).

[5] Autoarea vorbeşte despre două componente ale numelui de localuri: o *componentă generică* (referitoare la sortimentul localului respectiv) şi o *componentă specifică* (desemnând „o emblemă / o inscripţie / un obiect simbolic, pe care un comerciant sau un artizan îl pune pe localul său pentru a-l semnala clienţilor virtuali şi a-i atrage în activitatea căreia îi este destinată instituţia". Bipartiţia ni se pare operantă şi în cazul gastronimelor identificate de noi.

[6] Autoarea propune, pentru ceea ce vom numi în continuare componenta generică a unui GAN, clasa de „termeni generici", aceasta cuprinzând lexeme de genul: *antreu, captură, hrană, mâncare* etc.

[7] Substantiv postverbal (< verbul *a mânca*), prezent în numeroase expresii idiomatice (*a tăia cuiva pofta de mâncare, asta-i o altă mâncare de peşte, a strica mâncarea degeaba*), are o accepţiune gastronomică de „preparat culinar care serveşte drept hrană", semnificaţie exemplificată prin ocurenţele sale în registrul culinar prin mâncare de peşte, mâncăruri reci / mâncăruri calde (*dexoline*).

[8] Prezenţa antroponimelor în structura onomastică culinară românească a fost analizată în Munteanu Siserman, 2013: 340-353. În esenţă, este vorba, în cele mai multe cazuri, despre nume *ilustre* (personalităţi culturale,

BDD-A23392 © 2013 Editura Universităţii „Petru Maior"
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 08:57:42 UTC)

3.1. Toponime identificate în structura GAN

Toponimele se regăsesc în structura GAN fie sub forma lor originară, fie sub forma unui adjectiv relaţional. Sunt reprezentate toate subclasele de toponime: nume de ţări, regiuni, provincii administrative, oiconime, insule, hidronime. Structura gramaticală a acestor GAN este construită conform schemei sintactice:

3.1.1. **apelativ** (reprezentând *componenta generică* a numelui gastronomic) ± prepoziţie + **Determinant N propriu**:

- apelativ + prepoziţia (franţuzească) **À + LA**[9] (determinant hotărât feminin singular în franceză) + locativ specificator : *Rulou à la Minsk, Crap à la Shanghai etc.*

Această structură sintactică comparativă este specifică sistemului morfosintactic al limbii franceze, unde prepoziţia *à* introduce un circumstanţial de mod într-o structură eliptică, recuperabilă la nivelul acordului sintagmatic în feminin singular cu unul dintre substantivele feminine *manière, mode, façon, modalité*, absent din structura „de suprafaţă" a sintagmei.

Corpusul consultat abundă în exemple onomastice de acest fel, în care GAN ocupă poziţia sintactică de determinat, urmat fiind de structura À + LA + toponim.

Daube à la Nisa, Căprioară à la Baden, Spaghete à la Carbonara, Bob [păstăi] à la Carbonara, Tortelini à la Bolognese, Salată à la Neapole, Ficat de viţel à la Veneţia, Cenci à la Florentina, Rizoto à la Milano, Telină à la Milano, Supă à la Toscana, Miel à la Ankara, Tort de ciocolată à la Mississippi, Prăjitură cu cremă à la Boston.

Structura sintactică comparativă comportă acelaşi acord sintagmatic cu un substantiv feminin eliptic ca în seriile precedente, care, în cazul vocabularului gastronomic, trimite la *felul, modul, maniera, modalitatea* de a prepara un anumit produs culinar, specific zonei respective.

În gastronomia franceză, dar şi în nomenclatura gastronomică românească, circumstanţialul de mod poate fi exprimat printr-un adjectiv relaţional:

Soupe à la provençale, Ciorbă de burtă à la française, Ciorbă à la grec, Ciorbă à la grec, Escalop à la grec, Ciuperci à la grec, Midii cu fasole verde à la grecque, Ciorbă de perişoare à la grecque (de observat alternanţa între cele două grafii *grec* – masculin şi *grecque* – feminin). În uzul denumirilor gastronomice se foloseşte, cu precădere, forma de masculin, cu toate că structura ar impune femininul adjectivului (v. *supra*). Am întâlnit şi situaţia în care structura comparativă *à la grec / à la grecque* a fost substituită prin echivalentul adverbial: *Pulpă de miel la cuptor gătită grecește*.

---

istorice, politice, artisitice, sportive etc.), a căror motivare poate fi determinată de un anumit context gastronomic (de exemplu, produsul de patiserie *Tort Napoleon*). Alteori, opţiunea onomastică poate reprezenta un indice al tendinţelor reflectate în mentalitatea / mentalităţile unei comunităţi etnolingvistice surprinse sincronic în evoluţia sa istorică (*Prăjitura Ion Iliescu*, *Prăjitura Petre Roman*).

[9] Contextele distribuţionale identificate în acest caz sunt:

a) Determinat (N) + À + LA + Npr:

une silhouette à la Modigliani [o siluetă à la Modigliani], effets *à la Rembrandt* (exemple preluate de la Gary-Prieur, *apud* M. Ballard 2011: 105), o dramă *à la Dostoievski.*

b) Determinat (N sau V) + À + LA + adjectiv relaţional toponimic / etnonimic:

jardins à la française, vivre à la roumaine, ~ à l'américaine.

Pentru echivalentele în limba română, întânim, în majoritatea cazurilor, un adjectiv derivat, în al cărui sufix se regăseşte indicele comparaţiei: efect (în stil) rembrandtian, dramă dostoievskiană, grădini franţuzeşti, a trăi în stil românesc / american.

BDD-A23392 © 2013 Editura Universităţii „Petru Maior"
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 08:57:42 UTC)

În anumite cazuri, legătura toponimică a GAN cu originea, proveniența sau specificitatea unui anume mod de preparare este întărită de prezența substantivului generic (componenta generică a GAN) în varianta sa originară:

Daube (de Nisa) (fr. „carne înăbușită"), *cenci*, *rizoto*, *tortellini* (în varianta originară, grafia este cu dublarea consoanei *l*: *tortellini*) Dimitrescu 2008: 601-616).

În general, am observat că termenii din domeniul gastronomic împrumutați din alte limbi apar cu formă apropiată de cea din limba de origine sau care respectă în totalitate grafia acesteia (v. *infra*, GAN împrumutate). Dar meniurile restaurantelor dau nu rareori nume scrise aproximativ, nici cu respectarea ortografiei originale, nici asimilate limbii române.

Din această categorie de GAN, reținem ca „autohtonă" *Varza à la Cluj*, preparat culinar specific Transilvaniei, dar care a ajuns să aibă o răspândire națională.

Puține GAN construite după același tipar sintactic conțin un Npr, după modelul *o dramă à la Dostoievski*, în care Npr poate desemna un personaj notoriu al domeniului: *Clătite cu mere à la Petrișor*[10] sau poate fi un prenume comun: *Ghiveci de legume la cuptor à la Romică*.

Unele variante indigene redau ideea de comparație printr-o „construcție puternic toponimizată" (Felecan 2011: 67):

Nume generic + adverbul comparativ *ca* + prepoziția *la / în*:

Tocăniță ca la Lorena, *Sniţele ca la Köln*, *Salată ca la Moscova, Iepure ca în Andaluzia*, *Punch ca în Antile, Ciorbă de lobodă ca în Ardeal*, *Ardei umpluți ca-n Bucovina, Chec ca-n Banat, Tocană ca la Abrud, Ciorbă de fasole verde ca la Sălişte*. *Crap ca la Moldova Nouă.* Cele două sintagme comparative, prima cu expresia franceză *à la*, a doua cu expresia românească *ca la / în* sunt în concurență. Întâlnim chiar structuri parafrazate ale comparației implicite: *Pulpă de miel după metoda din Provența.*

Toponimizarea apelativului *mama* din structura GAN-ului (*Cocteil ca la mama*), cu trimitere indirectă la expresia „ca la mama acasă", desemnează spațiul protector mai mult sau mai puțin îndepărtat al copilăriei amintirilor (culinare) plăcute, când aromele înmiresmate ale fructelor din compot te îmbiau în iernile friguroase.

- apelativ + prepoziția *de* + toponim:

Deliciu de Leipzig, *Pesmeți de Nürnberg*, *Pesmeți de Karlsbad*, *Cârnați de Pleşcoi, Lichior de Marsala*[11]*, Cireşată de Auvergne, Subah de Lorena.* Același fenomen de toponimizare al apelativului *bunicul* este prezent și în GAN *Vişinată de la bunicu'*.

Semantismul nespecific al prepoziției *de* orientează, prin coocurența cu un toponim, spre o valoare locativă a proveniență. Toponimul poate avea rol distinctiv în ceea ce privește modalitatea de pregătire / consumare a unui produs gastronomic:

Şuncă de Praga (fiartă), *Şuncă de Westfalia (crudă)*.

Prezența toponimelor în structura unui GAN este semnalată și de alte nume aparținând diferitelor subcategorii toponimce, legătura sintactică cu termenul determinat realizându-se apozițional:

- apelativ + toponim[12]:

[10] Cu referire la renumitul bucătar Petrișor Tănase, unul dintre primii realizatori de emisiuni TV culinare.
[11] Port sicilian, renumit pentru vinurile sale.
[12] Asocierea unui toponim cu un nume generic din domeniul culinar conduce, printr-un proces de metaforizare, la părăsirea clasei inițiale (cea de toponim veritabil) și intrarea într-o altă clasă designativă (a gastronimelor).

BDD-A23392 © 2013 Editura Universității „Petru Maior"
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 08:57:42 UTC)

- oiconime: *Tort Seini*[13] (patiserie recunoscută în regiune pentru torturile pregătite pentru ocazii speciale – nuntă, botez);

- oronime: *Prajitura Carpaţi*, *Prăjitura Pădurea Neagră*, *Tort Himalaya;*

- hidronime: *Prăjitura Valurile Dunării.*

3.1.2. O altă subcategorie de GAN ce au în componenţa lor un toponim este reprezentată de structuri onomastice a căror componentă specifică este realizată ocurenţial printr-un adjectiv relaţional toponimizat, cu trimitere directă la nume de ţări, regiuni, provincii istorico-administrative :

- apelativ + adjectiv relaţional toponimizat:

▪ nume de ţări: *Supă croată*, *~ arăbească, Omletă americană, ~ indiană, Legume indoneziene*, *Peşte indonezian*, *Vinete portugheze*, *Ciorbă rusească cu smântână*, *Cremă braziliană*, *Salată bulgărească, ~ italiană, ~ franţuzească, Friptură înăbuşită italienească*, *Friptură înăbuşită nemţească*, *Cartofi franţuzeşti*, *Clătite ~*, *Sos olandez*, *~ franţuzesc*, *Pacea poloneză.*

În cartea de bucate semnată de Popescu (2002: 44-50), există, de altfel, un subcapitol intitulat „Supe de pe-afară” (locuţiunea adverbială desemnând prezenţa unui toponim străin în denumirea produsului gastronomic). Este vorba, mai ales, de supe aparţinând bucătăriilor străine, renumite mai ales prin exotismul lor (prezenţa unor ingrediente mai puţin folosite în bucătăria autohtonă) : *Supe arăbeşti, ~greceşti, ~ meridionale, ~ nordice, ~ ungureşti, ~ spaniole*.

Citirea corectă a unui GAN în acest context onomastic are un rol identificator atât pentru iniţiaţi, specialişti în domeniul culinar, cât şi pentru neofiţi: „diferenţa specifică” între acelaşi produs gastronomic, dar diferenţiat teritorial, este dată de prezenţa adjectivului: *Aluat franţuzesc / Aluat evreiesc*[14]. Adjectivul relaţional întăreşte originea produsului prin asocierea cu un apelativ gastronomic care anticipă provenienţa acestuia:

Cataif turcesc, *Halva turcească*, *Punci englezesc*, *Rostbif englezesc, Borş ucrainean*.

▪ nume de regiuni, provincii istoric-administrative: *Salată catalană*, *~ toscană*, *Ton provensal*, *Mere tiroleze*, *Sos gascon*, *Tartă lorenă*, *Cotlet secuiesc*, *Gulaş secuiesc*, *Ciorbă ardelenească, Cozonaci moldoveneşti*, *Jumări moldoveneşti*; *Mujdei oltenesc, ~ dobrogean, ~ săsesc*

▪ oiconime: *Croisant vienez*, *Biscuiţi vienezi*, *Şnitel vienez*, *Terină nicosiană*, *Rizoto milanez, Macaroane milaneze, Clătite braşovene.*

Acolo unde sistemul derivativ al limbii române nu permite derivarea cu sufix adjectival, GAN păstrează numele propriu:

Deliciu de Leipzig, *Pesmeţi de Nürnberg*, *Pesmeţi de Karlsbad, Cârnaţi de Pleşcoi, Brânzoaice de Brăila, Cornuleţe de Haţeg.*

3.1.3. Detoponime şi deantroponime

Unele GAN au suferit un proces de detoponimizare sau deantroponimizare, fenomen însoţit, din punct de vedere lingvistic, de schimbarea valorii morfologice: fostele adjective relaţionale au trecut în clasa substantivelor, acestea primind o semnificaţie culinară specifică,

[13] Oraş în N-V României, judeţul Maramureş.
[14] Dospit sau nedospit.

BDD-A23392 © 2013 Editura Universităţii „Petru Maior”
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 08:57:42 UTC)

menţionată atât de dicţionarele generale (DEX, DLR, DLRC, DN, MDN), cât şi de sursele bibliografice gastronomice:

Bavareză (< regiunea germană *Bavaria*), *Indiene* (desert), *Japoneză – produs de panificatie; Polonez* – produs de panificaţie: *covrig*, dar şi specialitate de mezel; *Napolitană* (< *Napoli*, oraş din sudul Italiei), *Siciliană* (< *Sicilia,* regiune din sudul Italiei), *Negresă* (desert), *Patrician* (specialitate de mezel). Sunt incluse aici şi numele de băuturi şi brânzeturi (devenite nume de mărci înregistrate): *şampanie* (< *Champagne,* provincie din estul Franţei renumită prin podgoriile sale); *beaujolais* (vin roşu provenit din regiunea franceză *Beaujolais*); *camembert* (specialitate de brânză, obţinută după o metodă franţuzească practicată în satul normand Camembert); *şvaiţer* (varietate de brânză, produsă iniţial în Elveţia, denumirea germană < *Schweizer Käse,* traducând de altfel provenienţa acesteia „brânză elveţiană").

În alte situaţii, fostul adjectiv relaţional, detoponimizat prin substantivizare, este mai „opac", în sensul că simpla prezenţă a sufixului derivativ care arată originea nu conduce cu uşurinţă la identificarea toponimului iniţial (în acest caz, toponimul este mai puţin „transprent"):

▪ *parmezan*: specialitate de brânzeturi, provenită din oraşul italian Parma. În limba română, contrar originii sale, numele a intrat prin intermediul gastronomiei franceze < fr. *parmesan*, şi nu din italiană *parmegiano*;

▪ *maioneză* (< fr. *mayonnaise*) este şi mai puţin transparent: „recuperarea" toponimului originar este dificilă chiar şi pentru lingvişti, etimologia fiind controversată[15];

▪ *bain-marie*[16] < fr. *bain-marie*: nu reprezintă un GAN, ci o tehnică de fierbere sau coacere „indirectă" a unui aliment, ce constă în plonjarea recipientului care îl conţine într-un vas cu apă ce se pune direct la fiert;

▪ *mucenici* (*pluralia tantum*): < rus. mučnik („plăcintă de secară") – cu semnificaţie gastronomică, reprezintă un fel de colăcel, împletit în formă de 8, preparat din aluat copt sau fiert, cu nuci şi cu zahăr sau miere. Numele provine prin deantroponimizare din numele primilor martiri ai creştitismului (< sl. mučenikŭ v. *dexonline*). Martirajul acestora

[15] Unii cercetători consideră ca posibilă origine adjectivul *mahonnaise*, la rândul său un adjectiv relaţional toponimizat de la oraşul spaniol Mahón, capitala insulei Menorca, unde ducele de Richelieu, în 1756, a repurtat o victorie împotriva englezilor care stăpâneau insula până la acel moment. În onoarea victoriei, bucătarul ducelui a improvizat un sos pe bază de ulei de măsline şi ouă, ce avea să primească acest nume. O altă ipoteză (NL, cf. DE: 156) leagă provenienţa sosului de un alt oraş din sud-vestul Franţei, *Bayonne*, care, prin alterare ortografică, a condus la sosul numit *maioneză*. Faptul că prima atestare a cuvântului datează doar din 1806 – la o jumătate de secol după bătălia de la Mahón – (cf. DHLF: 2170-2171) infirmă prima ipoteză, prezentă totuşi în *TLFi*, în dicţionarele *Robert* şi în *Oxford English Dictionary* (OED).
Două alte ipoteze asupra originii numelui acestui produs gastronomic sunt lansate de doi gastronomi francezi celebri, Marie Antoine Carême şi Prosper Montagné, autori de cărţi de bucate. Primul consideră că renumita maioneză este un derivat al cuvântului *moyennaise*, provenit, la rândul său, din verbul *magner* sau *manier*. Cel de-al doilea stabileşte o legătură semantică între cuvântul *moyen*, care, în franceza veche, însemna „gălbenuş de ou" (cf. *TLFi*).

[16] Mai multe teorii încearcă să stabilească originea eponimului său. Una dintre acestea atribuie numele Mariei Evreica, o alchimistă din secolul III îHr, pe seama căreia este pusă invenţia mai multor instrumente de laborator. Potrivit unei alte tradiţii, numele acestei tehnici s-ar datora profetesei Miriam, numele evreiesc al Mariei (v. Exodul, XV, 20), sora lui Moise şi a lui Aaron, autoare a mai multor tratate de alchimie (cf. *TLFi,Wikipédia* şi DE: 34). Prima atestare a termenului datează de la începutul secolului al XV-lea, din latina medievală: *balneum Mariae* (cf. *TLFi*, DE).

BDD-A23392 © 2013 Editura Universităţii „Petru Maior"
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 08:57:42 UTC)

este cunoscut sub forma unei sărbători creştine pentru pomenirea celor 40 de martiri din Sevastia, celebrat în fiecare an în ziua de 9 martie, ocazie cu care se pregătesc şi se mănâncă 40 de mucenici (colăcei) (DTRO:195).

3.2. GAN în funcţie de originea lor

Din punctul de vedere al originii lor, multe GAN provin din denumiri gastronomice străine, fiind împrumutate din diferite limbi, fie ca efect al reputaţiei gastronomiei de provenienţă, fie în perioada contemporană, ca efect al mondializării şi globalizării.

Unii autori de cărţi de gastronomie (Marin 2009) redau aceste GAN pentru o explicitare a produsului culinar, în sensul că acesta poate avea şi o posibilă denumire românească. Denumire se face prin trei procedee: traducere directă (exemplu *buiabesă*), „traducerea" conţinutului acestuia, calchiere ori adaptare totală sau parţială la sistemul fonetic, grafic, morfosintactic şi semantic al limbii române. Limbile-sursă cel mai frecvent întâlnite sunt:

3.2.1. franceză:

Langues de chats, Moules marinières, Nid d'oiseau (denumit şi „Ochi de soare" – Norvegia); *Boeuf à la mode* (v. Friptură împănată), *Bouillabesse* (v. Buiabesă din sudul Franţei), *Café glacé, Cassoulet* (v. Gâscă cu fasole albă), *Chouchroute* (preparat specific zonei Alsacia-Lorena): *Gâscă pe varză, Ile flotante* (Insule plutitoare)[17], *Choux à la crème* (Gogoşele cu cremă de vanilie), *Blanc-manger, Palets de dames* (v. Biscuiţi cu stafide) *Mousse au chocolat, Chausson* (Plăcintă cu pere), *Quiche Lorraine, Macaroni* (Turtiţe cu migdale)[18];

3.2.2. engleză:

Apple pie, English game pie, Chicken pie, Plum-Cake, Cherry Cobblers, Old english trifle, Mixed Pickles (murături asortate în oţet), *Beef-stew, Sponge-Cake, French toast* (fgrigănele);

3.2.3. italiană:

Osso Buco şi / sau *Ossobuco, Pizza Margherita, Minestrone, Caneloni, Solferino*

3.2.4. spaniolă:

Paella valenciană, paella cu piept de pui, Salam, Cârnaţi chorizo, Sangria

3.2.5. germană:

Anghemacht de miel /~de pui, Bishof (v. *vin fiert*), *Lebărvurst* (Cârnat de ficat), *Kugelhuph alsacian/~ vienez/~ saxon* (Guguluf), *Nussbrot* (Pâine cu nuci), *Studentenbrot* (v. Pâinea studentului), *Blutwurst* (prin calchiere: *Cârnat cu sânge*; există şi o variantă autohtonă: *Sângerete*), *Cremşnit*, *Crenvurşt*, *Ştrudel*

3.2.6. maghiară:

Kűrtoś kalács, *Gulaş*, *Papricaş de pui/~de viţel/~de crap*

3.2.7. turcă:

Iman Bayildî, Pilaf, Musaca, Baclava.

[17] Şi cu numele românesc: „lapte de pasăre".

[18] Numele acestui ultim produs de patiserie a intrat în franceză prin filieră italiană, GAN omonim cu denumirea altui produs gastronomic, substantivul defectiv de singular *Macaroni*, împrumutat *tale quale* tot din italiană şi care desemnează numele unor paste făinoase: *macaroane*.

BDD-A23392 © 2013 Editura Universităţii „Petru Maior"
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 08:57:42 UTC)

Datorită reputaţiei lor, multe dintre aceste GAN au intrat ca denumiri în gastronomia universală: *Cordon bleu, Ossobucco, Café frappé, Coupe(s) Jacques, Piña colada.*

3.3. GAN metaforice

Inventarul de GAN analizat oferă o listă de denumiri gastronomice, în special în cazul desemnării unor produse din categoria deserturilor care au la baza denumirii o analogie cu forma pe care o „îmbracă" desertul respectiv. În general, principala funcţie pragamatică a acestora (sunt produse create pentru aniversări, ocazii speciale ale copiilor) este de a persuada potenţialii clienţi prin selectarea unei unităţi semantico-referenţiale apte să satisfacă – (semnificantul referentului, *i. e.* produsul gastronomic, saturând semnificantul lingvistic) – diversele criterii de selecţie (vârsta, tipul de eveniment căruia îi sunt destinate etc.) ale consumatorilor.

Am selectat următoarele denumiri: *Cabană* (tort), *Buturugă* (în Franţa, acest produs este desertul tradiţional de sărbătoarea Crăciunului – trimitere directă la semnificaţia pomului de Crăciun) sau *Trunchi de copac, Evantaie, Televizor* (prăjitură), *Prăjitură „Mimosa", Tort „Tunel", Tort „Arici", Tort „Muşuroi", Tartă „Cărăbuş", Tartă „Buburuză cu mure", Tort „Ananas".* Ghilimelele, în cazul acestor GAN, pot avea un rol diferenţiator: Tort „Ananas" (*in formă de..., ca şi ananasul*) ≠ *Tort de ananas* (compoziţia).

3.4. (Alte) categorii semantice de GAN

Prezenta secţiune inventariază o serie de gastronime clasificate în funcţie de diferite criterii semantice (taxonimizarea fiind dată de semnificaţia lexicală conţinută de componenta specifică). O altă subsecţiune **(***infra,* **3.5)** va conţine GAN grupate în funcţie de diferite criterii pragmatice.

3.4.1. nume de sărbători creştine: *Christmas pudding, Scutecele Domnului, Mielul Pascal, Pâine bisericească, Mucenici moldoveneşti*.

3.4.2. crononime: *Zi şi noapte, Ora „12"*. În aceeaşi categorie ar putea fi incluse şi GAN „sezoniere": *Salată de fructe de vară, ~ de iarnă, ~ de primăvară.*

3.4.3. personaje literare, mitologice: *Albă ca Zăpada, Prăjiturile lui Moş Crăciun, Arlechin* (prăjitură), *Bomboane „Figaro", Prăjitura „Cenuşăresei", Vin Hidromel*[19].

3.4.4. universul ludic: *Domino, Şah* (deserturi).

3.4.5. structuri onomatopeice: *Miş-maş, Rizzi-pizzi*

3.4.6. structuri superlative (sau cu o valoare de superlativ implicită) : *Limonadă extra, Cornuleţe foarte bune, Punch de zile mari, Vişinată grozavă, Vişinată ca la carte, Friptură delicioasă.*

3.4.7. GAN „polisemantice": este vorba despre expresii onomastice în a căror structură, prezenţa unui cuvânt (de regulă un adjectiv) polisemantic face mai puţin *transparentă* citirea corectă a acestora. Decriptarea dezambiguizată se realizează doar prin parcurgerea (totală sau parţială) a textului reţetei culinare. Astfel, în *Vişinata polivalentă*, adjectivul devine sinonim cu multitudinea de fructe ce pot fi adăugate vişinelor (cireşe, pepene galben, struguri, afine) sau chiar a înlocuirii în totalitate a acestora, ca în reţeta *Vişinată fără vişine* (Papae 1994: 144-146). Adjectivul *nonconformist* din structura GAN *Vodcă nonconformistă*, cu părăsirea domeniului de aplicabilitate [+ uman] → [- uman],

[19] Cunoscut ca „*băutură a zeilor*" *sau* „*elixir al tinereţii*", hidromelul, a cărui origine se află în culturile antice, era folosit pentru multiplele sale efecte şi valori simbolic-ritualice.

BDD-A23392 © 2013 Editura Universităţii „Petru Maior"
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 08:57:42 UTC)

păstrează din sensul iniţial ideea de neconform cu uzanţele, cu tradiţiile, de data aceasta însă cu referire la instalaţia artizanală la îndemâna oricui (un prosop, un lighean) pe post de alambic (*Ibidem*: 146-148). În GAN *Băutură nevinovată*, „inocenţa" ar putea fi dată de absenţa alcoolului printre ingredientele folosite la prepararea acesteia (*Ibidem*: 38).

3.4.8. serii numerice: există foarte multe nume de produse culinare care aparţin unei serii reunite prin aceeaşi componentă generică, numărul (de regulă, redat prin cifre arabe) fiind cel care realizează diferenţa specifică, reflectată în tipul de ingrediente, al gramajului sau al modului de preparare. Avem, astfel, *Cornuleţe I, Cornuleţe II, Turtă dulce I, Turtă dulce II, Prăjitură cu nucă I…V, Salată asortată I…XII, Lichior de ouă I, Lichior de ouă II* etc.

3.5. GAN „pragmatice"

Am inclus în această clasă diferite GAN, grupate fie în funcţie de modul (tehnica) de preparare sau a instrumentului folosit la prepararea acestuia, fie în funcţie de efectele produse în urma consumării acestora, fie a unui destinatar consumator explicit, care se regăseşte în structura GAN :

3.5.1. modul de preparare şi / sau instrumentul folosit

Variatele tehnici folosite la prepararea diferitelor produse culinare se regăsesc, la nivel lingvistic, sub forma unui adjectiv de provenienţă verbală, care surprinde maniera de coacere, fierbere, prăjire, afumare etc.: *Friptură înăbuşită, Friptură învârtită, Legume înăbuşite, Ouă răscoapte, Muşchi de vită împănat, Mămăliguţă pripită, Clătite umplute, Ouă umplute, Ştiucă umplută, Peşte prăjit, Muşchi îmbrăcat în aluat, Salată de praz marinat, Fasole frecată ~ bătută, Slănină fiartă, ~ afumată, Cârnaşi afumaţi.*

- instrumentul (recipientul) gastronomic utilizat pentru prepararea produsului: *Scrumbii de Dunăre la grătar, Nisetru la grătar, Ouă în / la tigaie, Friptură la tavă, Brânză de burduf, Brânză în coajă de brad.* Folosind un limbaj gastronomic inconfundabil, Roman (2001) propune reţete ce surprind atât prin ineditul onomastic, cât şi prin stilul uneori hâtru, alteori ritualic al spunerii poveştii din spatele produsului culinar: *Oaie la tuci* (*ciobănească*), *Crap la proţap, Căpăţână de miel la ceaun, Caşcaval la capac.*

3.5.2. efecte terapeutice, curative: *Băutură multivitaminizată, Băutură pentru dezintoxicare, Băutură contra setei şi a oboselii, Loţiune regeneratoare, Loţiune înviorătoare*.

Majoritatea GAN din această subcategorie au fost preluate din lucrarea *Reţete pentru toate gusturile* (1994), în care autorul, Mihai Papae, prezintă diferite reţete de preparate culinare în secţiunea ingenios intitulată „Poţiuni pentru…contra", urmată de o serie de nume de afecţiuni: *Poţiuni pentru ... contra astm, diabet, gastrită, hipertensiune, nervi la stomac, intoxicaţie cu peşte, nevroze* etc. Acelaşi autor clasifică numeroase sucuri sub o aceeaşi etichetă: „Sucuri cu … adresă precisă" , ce reprezintă, în fapt, substituite din aşa-numita *farmacia verde*, „duşmanul" veşnic treaz al tratamentelor medicamentoase alopate sau al produselor cosmetice artificiale. Spicuim câteva dintre acestea: *Suc pe post de ... insulină, Suc contra îmbătrânirii prepature, Suc pentru spălarea pietrelor, fiere şi rinichi, Suc ce mângâie stomacul, Suc pentru ten frumos* etc.

Dacă în exemplele de mai sus destinatarii produselor gastronomice terapeutice erau doar impliciţi (fiind vorba de persoanele care suferă de afecţiunea în cauză), în exemplul următor avem a face cu un destinatar explicit: *Gin pentru doamne, Vişinată pentru doamne, Colivă pentru cei pribegi.*

BDD-A23392 © 2013 Editura Universităţii „Petru Maior"
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 08:57:42 UTC)

3.5.3. ocazii speciale: *Băutură pentru zile festive, Băutură de Revelion, Cocteil surpriză, Colaci de Sfântul Paşte ori de Crăciun, Tort pentru majorat, Torturi pentru nunţi, majorate şi botezuri* (site gastronomic).

3.5.4. GAN „anti-criză": Printre efectele negative ale societăţilor de consum pot fi enumerate atât diminuarea resurselor financiare, cât şi o acută criză a timpului, reflectate în domeniul culinar prin prezenţa unor produse care nu necesită foarte mult timp pentru prepararea acestora (de altfel, multe reviste de specialitate precizează timpul de preparare) şi totodată ale căror ingrediente nu presupun costuri ridicate:

Tartă cu mere la minut, Chec economic, Prăjitură rapidă, *Aluat ieftin, Turtă dulce ieftină*. Uneori, cele două efecte (de economie, de timp şi de bani) sunt cumulate în structura aceleiaşi expresii denominative, potenţând, astfel, şansa produsului respectiv de a fi cât mai tentant pentru producător: *Tort ieftin şi rapid, Desert ieftin şi rapid.* Pentru a elimina prejudecata consumatorului că produsul ieftin (indiferent de natura acestuia) este asociat cu ideea de calitate îndoilenică, denominatorul gastronomic a recurs la o strategie lingvistică, adăugând adjectivul *bun,* ca în exemplele *Tort ieftin şi bun*[20]*, Prăjitură rapidă şi ieftină* sau chiar *Tort rapid, ieftin şi bun, Negresă simplă şi ieftină*.

4. Concluzii

În corpusul onomastic din gastronomia românească supus analizei – în mod evident deschis ca inventar – am putut constata două tendinţe coxistente, dar neconcurente: pe de o parte, GAN identificate sunt puternic ancorate în realitatea culinară românească, stabilite şi perpetuate prin tradiţie cultural-gastronomică autohtonă; pe de altă parte, există o tendinţă spre *occidentalizare* a nomenclatorului gastronomic, datorată, în genere, prestigiului bucătăriei naţionale din care se face împrumutul atât al produsului, cât şi al denumirii acestuia, preluat *tale quale* sau parţial prin adaptări în diferite grade.

Am arătat că structurile lingvistice ale GAN conţin, cel mai frecvent, pe lângă *componenta generică*, o *componentă specifică* mai mult sau mai puţin *transparentă* / mai mult sau mai puţin *opacă* prin trimitere directă / indirectă la un antroponim sau un toponim. Totodată, componenta specifică prezentă în structura lingvistico-semantică a denumirii produsului culinar oferă şi alte „chei" de lectură, prin identificarea diferitelor efecte (pragmatice) pe care consumul produsului respectiv le-ar putea produce (nomenclatorul reţine, în cele mai multe cazuri, doar efectele benefice, de tipul celor terapeutice v. *supra,* **3.5.2**.).

„*Spune-mi ce mănânci ca să îţi spun cine eşti*" pare să îşi fi pierdut referinţele identitare într-o eră globalizantă şi globalizatoare, denumirile autohtone ale produselor culinare reprezentând o ultimă redută în faţa asaltului bucătăriei de tip fast-food, cu consecinţe atât asupra mentalităţilor, cât şi a comportamentului culinar. „*În căutarea gustului pierdut*" consumatorul îşi va regăsi identitatea în obiceriurile şi comportamentele alimentare practicate „ca la mama acasă" sau în delicioasele *Reţete ale bunicii*.

[20] Sloganul „ieftin şi bun" costituie una din strategiile de marketing folosită de lanţul de magazine Kaufland pentru promovarea produselor sale.

BDD-A23392 © 2013 Editura Universităţii „Petru Maior"
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 08:57:42 UTC)

Bibliografie

Ballard, Michel, 2011 [2001], *Numele proprii în traducere* (traducere integrală din limba franceză; coordonator Georgiana Lungu-Badea), Timişoara: Editura Universităţii de Vest.
Costăchescu, Adriana, 2011, « Bref Voyage culturel : les noms propres dans le vocabulaire de la gastronomie », In Actes du Colloque International *Les emprunts au français dans les langues européennes* (pp. 119-131). Craiova: Ed. Universitaria.
Coşeriu, Eugen, 1996, *Lingvistică integrală* (interviu cu Eugen Coşeriu realizat de N. Saramandu), Bucureşti: Editura Fundaţiei Culturale române.
Coşeriu, Eugeniu, 2000, *Lecţii de lingvistică generală* (traducere din limba spaniolă), Chişinău: Editura Arc.
Dimitrescu, Florica, 2008, „Elemente recente italiene in lexical gastronomic românesc" *Limba română: dinamica limbii, dinamica interpretării*. Actele celui de al 7-lea Colocviu al Catedrei de limba română, 7-8 decembrie 2007, Bucureşti: Editura Universităţii din Bucureşti, p. 601-616
Dragoste, Ramona, 2011, « Des emprunts d'origine française dans la langue roumaine actuelle : le domaine culinaire », in Actes du Colloque International *Les emprunts au français dans les langues européennes* (pp. 176–186). Craiova: Ed. Universitaria.
Felecan, Daiana, 2011, „Observaţii privitoare la configuraţia semiotică a unor nume de firme (NF) din spaţiul public românesc actual", in *Limba română: ipostaze ale variaţiei lingvistice*. Actele celui de al 10-lea Colocviu al Catedrei de limba română, 3-4 decembrie 2010, vol. II, Bucureşti: Editura Universităţii din Bucureşti, p. 63-76.
Felecan, Oliviu, 2011, „Tipologia numelor de firme din spaţiul public românesc", in *Limba română: ipostaze ale variaţiei lingvistice*. Actele celui de al 10-lea Colocviu al Catedrei de limba română, 3-4 decembrie 2010, vol. I, Bucureşti: Editura Universităţii din Bucureşti, p. 249-260.
Munteanu Siserman, Mihaela, 2012, « Dialogue culturel entre le français et le roumain concernant le domaine gastronomique », In *Annales Universitatis Apulensis, Series Philologica*, 13/2012, Tom 2, p. 451-464.
Munteanu Siserman, Mihaela, 2013, "Names in Romanian Gastronomy", in *Onomastics in Contemporany Public Space* (edited by Oliviu Felecan and Alina Bugheşiu), Cambridge Scholars Publishing, p. 340-353.
Roman, Radu Anton, 2001, *Bucate, vinuri şi obiceiuri româneşti*. Ediţie nouă îndelung revăzută şi mult adăugită, Bucureşti: Paideia.
Savin, Petronela, 2012, *Universul din lingură. Despre terminologia alimentară românească*, Iaşi: Institutul European.

Dicţionare

DE - Laiu-Despău, Octavian, 2007: *Dicţionar de eponime. De la nume proprii la nume comune*, Bucureşti: Saeculum I.O.
DEX - Academia Română / Institutul de Lingvistică „Iorgu Iordan". (1996): *Dicţionarul explicativ al limbii române*, Bucureşti: Univers Enciclopedic.
DHLF - Alain Rey (dir), 1998: *Dictionnaire historique de la langue française*, Dictionnaires Le Robert, p. 2170-2171.

BDD-A23392 © 2013 Editura Universităţii „Petru Maior"
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 08:57:42 UTC)

DLRC - Academia Română, 1955-1957: *Dicţionarul limbii române literare contemporane*. Bucureşti: Editura Academiei Române.
DN - Marcu, F. & Maneca, C. 1986: *Dicţionar de neologisme*. Bucureşti : Editura Academiei.
DTRO – Dumas, Felicia, 2010: Dicţionar bilingv de termeni religioşi ortodocşi: român-francez, Iaşi: Doxologia.
DŞL - Bidu-Vrânceanu, A. Călăraşu, C., Ionescu-Ruxăndoiu, L., Mancaş, M. Pană Dindelegan, G., 2001: *Dicţionar de ştiinţe ale limbii*, Bucureşti :Nemira
MDN – Marcu, Florin, 2000: *Marele dicţionar de neologisme*. Bucureşti : Editura Saeculum.
NL - Émile, Littré 1971 [1872]: Le Nouveau Littré- *Dictionnaire de la langue française*. Monte-Carlo: Ed. du Cap. (4 voll.) (CD-ROM 1998).
OED - 1989: *Oxford English Dictionary*, Oxford: Oxford University Press, http:// dictionary. oed. com. ezproxy.
TLFi – *Trésor de la Langue Française Informatisé*, Centre Nationale de la Recherche Scientifique (CNRS) / Analyse et Traitement Informatique de la Langue française (ATILF) /Université Nancy 2, http://atilf.atilf.fr/tlf.htm.

Corpus

Frâncu, Gina, Deliu, Adrian, 2004, *Bucătăria românească modernă : 1001 reţete*, Bucureşti: Runa
Jurcovan, Silvia, *Carte de bucate*, 1983, Bucureşti : Editura Tehnică
Lupescu, Mihai, 2001, *Bucătăria tradiţională românească*, Ed. Saeculum I.O.
Marin, Sanda, 2009, *Carte de bucate*. Ediţie integrală, Bucureşti : Humanitas
Papae, Radu Mihai, 1994, *Reţete pentru toate gusturile*, Bucureşti: Ed. Niculescu
Pavel, Florentina, 2001, *Salate pentru sănătate*, Bucureşti: Ed. Alex-Alex & Leti Press
Popescu, Stela, 2002, *În bucătărie la Steluţa. Carte de bucate*, Ploieşti: Ed. Coreus Grup
Opriţa, Elena, 2004, *Reţete pentru familia noastră. Ghid practic pentru gospodărie*, Bucureşti: Casa de Editură Viaţă şi Sănătate
Ramsay, Gordon, 2010, *Bucătaria Lumii*, Bucureşti: Litera International
Sburla, Smaranda, 1998, *Bucataria lumii. Ocolul Pamântului in 300 de reţete*, Bucureşti : Nemira
Şoimu, Maria Cristea, 2007, *Buătăria românească. Marea carte de bucate*, Piteşti: Paralela 45
Ţonea, Daniel, 2006, *Carte de bucate conţinând peste 2000 de reţete încercate din bucătăria tuturor popoarelor civilizate*,
Colecţia revistei *Secretele Bucătăriei*, Revistă editată de Hubert Burda Media, Burda România, nr. 8/2002; 6/2003; 3/2004, 3, 7, 8 /2006; 5/2007
http://www.stilulmeudeviata.ro/2013/06/negresa-cea-mai-simpla-si-ieftina-reteta-posibila.html, accesat în luna august 2013
https://www.google.ro/#q=tort+ieftin+si+bun, accesat în luna august 2013

BDD-A23392 © 2013 Editura Universităţii „Petru Maior”
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 08:57:42 UTC)