

**NUME DE PREPARATE CULINARE AUTOHTONE ÎN PERSPECTIVA
GLOBALIZĂRII (INTERPRETĂRI ONOMASTICE ȘI 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 franțuzești [‘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, Lebervușt.

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

„Dacă ar fi să mă iau după «tchiorba» aceasta extraordinară și după această «tourță» de vis, atunci aş spune nu numai că, de fapt, lumea nu știe mai nimic despre România, dar nici voi, românii, nu vă cunoașteți miracolele. Ca bucătărie, cel puțin, sunteți foarte bogați, foarte, foarte bogați în așa-zisa voastră sărăcie”.
(comandant Jacques Yves Cousteau)

1. Introducere

Parte integrantă a culturii popoarelor, gastronomia (ca de altfel orice domeniu supus unei introspecții etno-socioculturale), atât prin inventarul terminologic, cât și prin onomastica acestuia, reflectă strânsa legătură pe care o au cultura și civilizația unei societăți cu limbajul sau, altfel spus, în termeni coșerieni, modul în care o comunitate etnolingvistică își asumă extraverbalul prin propria experiență de cunoaștere.

În ceea ce privește gastronomia românească, aceasta se caracterizează printr-o varietate de gusturi și arome, forme și culori, bogăție ce rezultă atât din meniurile și ingredientele autohtone, cât și din influențele 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 opoziția 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 „valorile” de influențe străine din diferite perioade istorice și ajungând în perioada contemporană, puternic mondializată) reflectate, și în domeniul culinar, la nivelul limbii.

Alături de lexemele gastronomice moștenite din limba latină¹ (*aluat* < lat. *allevatum*, *coptură* < lat. *coctura*, *făină* < lat. *farina*, *plăcintă* < lat. *placenta*, etc.) sau aparținând substratului traco-dac² (*mazăre*, *brânză*, *strugure*, *păstaie* etc.), întâlnim o serie de termeni proveniți din alte limbi. Astfel, odată cu rețeta (ingredientele, modul de preparare / descrierea „tehnică” a combinării elementelor componente în vederea obținerii unor produse gastronomice finite), a pătruns, în limba română, și numele produsului culinar.

În succesiunea epocilor istorice, constatăm o puternică influență balcanică asupra lexicului gastronomic românesc, oglindită în cuvinte de origine turcă: *acadea*, *baclava*, *ciorbă*, *ciulama*, *pilaf*, *șerbet*; neogrecă: *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* și corespondentul verbal *a hrăni*. Din maghiară, s-au împrumutat *gulaș* (termen cvasi-internaționalizat) și *papricaș*, precum și *balmoș* și *palincă*. Nu de mică importanță sunt urmele lăsate de influența franceză asupra societății românești, începând cu sfârșitul secolului al XVIII-lea și până astăzi, influență exercitată inclusiv asupra lexicului gastronomic: *biscuiți*, *brioșă*, *cremă* etc.³. De același interes se bucură și influența culturii gastronomice austro-germane. De la austrieci au rămas în arta culinară și, implicit, în terminologie, cunoscutele *șnițel* sau *ștrudel*. De influență germană sunt și termenii *delicatesă*, *cremșit* 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 prezenței unei componente *onomastice* în structura GAN,
- a componentei *lexico-semantică* și
- 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, așa cum afirmă Coșeriu (1996: 30), limba „se constituie diacronic și funcționează sincron”. În consecință, studiul va analiza terminologia gastronomică din româna contemporană, chiar dacă unele explicații de natură socioculturală vor face trimitere la perioade anterioare. Pe de altă parte, inventarul se oprește, de cele mai multe ori, la *limba română standard*, chiar dacă *variațiile diatopice* (i. e. diferențe în spațiul geografic, v. Coșeriu 2000: 263) reflectă contactele lingvistice ale diferitelor regiuni cu comunități etnice conlocuitoare (o puternică influență a maghiarei în Transilvania septentrională, a germanei în centrul Transilvaniei și o parte a Banatului ori a influenței slave la sud de Dunăre sau a limbii turce în Dobrogea).

¹ Savin (2012) realizează un amplu inventar terminologic culinar românesc în funcție de etimologia cuvintelor. Astfel, sunt repertoriați termeni generici care desemnează nume de alimente, plante comestibile (nume de fructe și legume, mirodenii etc.), nume de preparate (pe bază de cereale, legume, carne), nume de băuturi, deserturi, nume de acțiuni, de stări, de activități, nume de instrumente etc., toate acestea fiind circumscrise sferei alimentației și actului culinar. Studiul are la bază nume de referință din lingvistica românească, privind etimologia certă sau, în unele cazuri, disputată sau necunoscută ori multiplă, a unor termeni gastronomici (L. Șăineanu, Al. Rosetti, Al. Graur, D. Macrea, Gr. Brâncuș, Th. Hristea, M. Sala etc.).

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

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

Astfel, *corpusul* este constituit pe baza unor surse consacrate și deja clasicizate ale domeniului gastronomic (vezi Corpus) și, deopotrivă, din corpusul personal, realizat prin consultarea unor site-uri din Internet specializate sau prin frecventarea unor spații comerciale de profil (cofetării, raioane alimentare ale marilor lanțuri 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 ține cont de componenta onomastică pe care o comportă GAN investigate).

2. GAN – aspecte definatorii

Înțelegem prin GAN denumiri atribuite unor feluri de mâncăruri / produse culinare și băuturi, inventariate în cărțile de specialitate⁴ sau pe site-urile din Internet consacrate gastronomiei, dintr-o perspectivă onomasiologică și / sau semasiologică, adică pe secțiuni care repertoriază rețete culinare în funcție de „cronologizarea” etapelor în „ritualul” mesei sau taxinomiile 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, pește*), *produse de patiserie și deserturi* etc. și

- o componentă specifică, cu funcție diferențiatoare, în unele cazuri, în cadrul aceleiași clase gastronomice: *șnițel milanez / șnițel natur / șnițel vienez*.

„Genericitatea” gastronomicului poate fi surprinsă și 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 situații, specificitatea se realizează în cadrul leguminoaselor: *mâncare (mâncărică) de cartofi, de ciuperci de dovlecei, fasole*.

3. Categoriile 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 și toponimia, cu toate subdiviziunile acestora, studiul de față prezentând doar componenta toponimică⁸ din structura GAN.

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

⁵ Autoarea vorbește despre două componente ale numelui de localuri: o componentă generică (referitoare la sortimentul localului respectiv) și o componentă specifică (desemnând „o emblemă / o inscripție / un obiect simbolic, pe care un comerciant sau un artizan îl pune pe localul său pentru a-l semnala clienților virtuali și a-i atrage în activitatea căreia îi este destinată instituția”. Bipartiția ni se pare operantă și în cazul gastronomicilor 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, coptură, 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 pește, a strica mâncarea degeaba*), are o accepțiune gastronomică de „preparat culinar care servește drept hrană”, semnificație exemplificată prin ocurențele sale în registrul culinar prin *mâncare de pește, mâncăruri reci / mâncăruri calde (dexoline)*.

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

3.1. Toponime identificate în structura GAN

Toponimele se regăsesc în structura GAN fie sub forma lor originală, fie sub forma unui adjectiv relațional. Sunt reprezentate toate subclasele de toponime: nume de țări, 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) ± prepoziție + **Determinant N propriu**:

• apelativ + prepoziția (franceză) **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 prepoziția *à* introduce un circumstanțial 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 suprafață” a sintagmei.

Corpusul consultat abundă în exemple onomastice de acest fel, în care GAN ocupă poziția 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, Tortellini à la Bolognese, Salată à la Neapole, Ficat de vițel à la Veneția, 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 același 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 și în nomenclatura gastronomică românească, circumstanțialul de mod poate fi exprimat printr-un adjectiv relațional:

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 perișoare à la grecque (de observat alternanța între cele două grafii *grec* – masculin și *grecque* – feminin). În uzul denumirilor gastronomice se folosește, cu precădere, forma de masculin, cu toate că structura ar impune femininul adjectivului (v. *supra*). Am întâlnit și situația 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, artistice, sportive etc.), a căror motivare poate fi determinată de un anumit context gastronomic (de exemplu, produsul de patiserie *Tort Napoleon*). Alături, opțiunea onomastică poate reprezenta un indice al tendințelor reflectate în mentalitatea / mentalitățile unei comunități etnolingvistice surprinse sincronice în evoluția sa istorică (*Prăjitura Ion Iliescu, Prăjitura Petre Roman*).

⁹ Contextele distribuționale 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 relațional 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 regăsește indicele comparației: efect (în stil) rembrandtian, dramă dostoievskiană, grădini francezești, a trăi în stil românesc / american.

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, Snițele 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 Săliște. 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 Pleșcoi, Lichior de Marsala*¹¹, *Cireșată de Auvergne, Subah de Lorena*. Același fenomen de toponimizare al apelativului *bunicul* este prezent și în GAN *Vișinată de la bunicu*.

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

Șuncă de Praga (fiartă), Șuncă de Westfalia (crudă).

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

● apelativ + toponim¹²:

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 gastronomicilor).

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

- oronime: *Prăjitura Carpați, Prăjitura Pădurea Neagră, Tort Himalaya*;

- hidronime: *Prăjitura Valurile Dunării*.

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

- apelativ + adjectiv relațional toponimizat:

▪ nume de țări: *Supă croată, ~ arăbească, Omletă americană, ~ indiană, Legume indoneziene, Pește indonezian, Vinete portugheze, Ciorbă rusească cu smântână, Cremă braziliană, Salată bulgărească, ~ italiană, ~ franțuzească, Friptură înăbușită italienească, Friptură înăbușită nemțească, Cartofi franțuzești, Clătite ~, Sos olandez, ~ franțuzesc, Pacea poloneză*.

În cartea de bucate semnată de Popescu (2002: 44-50), există, de altfel, un subcapitol intitulat „Supe de pe-afară” (locuțiunea adverbială desemnând prezența unui toponim străin în denumirea produsului gastronomic). Este vorba, mai ales, de supe aparținând bucătăriilor străine, renumite mai ales prin exotismul lor (prezența unor ingrediente mai puțin folosite în bucătăria autohtonă): *Supe arăbești, ~ grecești, ~ meridionale, ~ nordice, ~ ungurești, ~ spaniole*.

Citirea corectă a unui GAN în acest context onomastic are un rol identificator atât pentru inițiați, specialiști în domeniul culinar, cât și pentru neofiți: „diferența specifică” între același produs gastronomic, dar diferențiat teritorial, este dată de prezența adjectivului: *Aluat franțuzesc / Aluat evreiesc*¹⁴. Adjectivul relațional întărește originea produsului prin asocierea cu un apelativ gastronomic care anticipă proveniența acestuia:

Cataif turcesc, Halva turcească, Punci englezesc, Rostbif englezesc, Borș ucrainean.

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

▪ oiconime: *Croisant vienez, Biscuiți vienezi, Șnitel vienez, Terină nicosiană, Rizoto milanez, Macaroane milaneze, Clătite brașovene*.

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

Deliciu de Leipzig, Pesmeți de Nürnberg, Pesmeți de Karlsbad, Cârnați de Pleșcoi, Brânzoaice de Brăila, Cornulețe de Hațeg.

3.1.3. Detoponime și deantroponime

Unele GAN au suferit un proces de detoponizare sau deantroponizare, fenomen însoțit, din punct de vedere lingvistic, de schimbarea valorii morfologice: fostele adjective relaționale au trecut în clasa substantivelor, acestea primind o semnificație culinară specifică,

¹³ Oraș în N-V României, județul Maramureș.

¹⁴ Dospit sau nedospit.

menționată atât de dicționarele generale (DEX, DLR, DLRC, DN, MDN), cât și de sursele bibliografice gastronomice:

Bavareză (< regiunea germană *Bavaria*), *Indiene* (desert), *Japoneză* – produs de panificație; *Polonez* – produs de panificație: *covrig*, dar și specialitate de mezel; *Napolitană* (< *Napoli*, oraș din sudul Italiei), *Siciliană* (< *Sicilia*, regiune din sudul Italiei), *Negresă* (desert), *Patrician* (specialitate de mezel). Sunt incluse aici și numele de băuturi și brânzeturi (devenite nume de mărci înregistrate): *șampanie* (< *Champagne*, provincie din estul Franței renumită prin podgoriile sale); *beaujolais* (vin roșu provenit din regiunea franceză *Beaujolais*); *camembert* (specialitate de brânză, obținută după o metodă franțuzească practică în satul normand Camembert); *șvaițer* (varietate de brânză, produsă inițial în Elveția, denumirea germană < *Schweizer Käse*, traducând de altfel proveniența acesteia „brânză elvețiană”).

În alte situații, fostul adjectiv relațional, detoponimizat prin substantivizare, este mai „opac”, în sensul că simpla prezență a sufixului derivativ care arată originea nu conduce cu ușurință la identificarea toponimului inițial (în acest caz, toponimul este mai puțin „transparent”):

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

- *maioneză* (< fr. *mayonnaise*) este și mai puțin transparent: „recuperarea” toponimului original este dificilă chiar și pentru lingviști, etimologia fiind controversată¹⁵;

- *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 conține într-un vas cu apă ce se pune direct la fiert;

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

¹⁵ Unii cercetători consideră ca posibilă origine adjectivul *mahonnaise*, la rândul său un adjectiv relațional toponimizat de la orașul spaniol Mahón, capitala insulei Menorca, unde ducele de Richelieu, în 1756, a raportat o victorie împotriva englezilor care stăpâneau insula până la acel moment. În onoarea victoriei, bucătarul ducelui a improvisat un sos pe bază de ulei de măsline și ouă, ce avea să primească acest nume. O altă ipoteză (NL, cf. DE: 156) leagă proveniența sosului de un alt oraș din sud-vestul Franței, *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 totuși în *TLFi*, în dicționarele *Robert* și în *Oxford English Dictionary* (OED).

Două alte ipoteze asupra originii numelui acestui produs gastronomic sunt lansate de doi gastronomi francezi celebri, Marie Antoine Carême și Prosper Montagné, autori de cărți 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 stabilește o legătură semantică între cuvântul *moyen*, care, în franceza veche, însemna „gălbenuș 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 invenția mai multor instrumente de laborator. Potrivit unei alte tradiții, numele acestei tehnici s-ar datora profetesei Miriam, numele evreiesc al Mariei (v. Exodul, XV, 20), sora lui Moise și a lui Aaron, autoare a mai multor tratate de alchimie (cf. *TLFi*, *Wikipédia* și DE: 34). Prima atestare a termenului datează de la începutul secolului al XV-lea, din latina medievală: *balneum Mariae* (cf. *TLFi*, DE).

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

3.2. GAN în funcție 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 reputației gastronomiei de proveniență, fie în perioada contemporană, ca efect al mondializării și globalizării.

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

3.2.1. franceză:

Langues de chats, Moules marinières, Nid d'oiseau (denumit și „Ochi de soare” – Norvegia); *Boeuf à la mode* (v. Friptură împănată), *Bouillabesse* (v. Buiabesă din sudul Franței), *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* (Gogoșele cu cremă de vanilie), *Blanc-manger, Palets de dames* (v. Biscuiți cu stafide) *Mousse au chocolat, Chausson* (Plăcintă cu pere), *Quiche Lorraine, Macaroni* (Turtițe 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 oțet), *Beef-stew, Sponge-Cake, French toast* (fgrigănele);

3.2.3. italiană:

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

3.2.4. spaniolă:

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

3.2.5. germană:

Anghemacht de miel /~de pui, Bischof (v. vin fiert), *Lebärvurst* (Cârnat de ficat), *Kugelhuph alsacian/~ vienez/~ saxon* (Guguluf), *Nussbrot* (Pâine cu nuci), *Studentenbrot* (v. Pâinea studentului), *Blutwurst* (prin calchiere: *Cârnat cu sânge*; există și o variantă autohtonă: *Sângerete*), *Cremșnit, Crenvurșt, Ștrudel*

3.2.6. maghiară:

Kúrtoš kalács, Gulaș, Papricaș de pui/~de vițel/~de crap

3.2.7. turcă:

Iman Bayildî, Pilaf, Musaca, Baclava.

¹⁷ Și 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 și care desemnează numele unor paste făinoase: *macaroane*.

Datorită reputației 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 funcție pragmatică a acestora (sunt produse create pentru aniversări, ocazii speciale ale copiilor) este de a persuade potențialii clienți prin selectarea unei unități semantico-referențiale apte să satisfacă – (semnificantul referentului, *i. e.* produsul gastronomic, saturând semnificantul lingvistic) – diversele criterii de selecție (vârsta, tipul de eveniment căruia îi sunt destinate etc.) ale consumatorilor.

Am selectat următoarele denumiri: *Cabană* (tort), *Buturugă* (în Franța, acest produs este desertul tradițional de sărbătoarea Crăciunului – trimitere directă la semnificația pomului de Crăciun) sau *Trunchi de copac*, *Evantaie*, *Televizor* (prăjitură), *Prăjitură „Mimosa”*, *Tort „Tunel”*, *Tort „Arici”*, *Tort „Mușuroi”*, *Tartă „Cărăbuș”*, *Tartă „Buburuză cu mure”*, *Tort „Ananas”*. Ghilimelele, în cazul acestor GAN, pot avea un rol diferențiator: *Tort „Ananas” (in formă de..., ca și ananasul) ≠ Tort de ananas (compoziția)*.

3.4. (Alte) categorii semantice de GAN

Prezenta secțiune inventariază o serie de gastronime clasificate în funcție de diferite criterii semantice (taxonomizarea fiind dată de semnificația lexicală conținută de componenta specifică). O altă subsecțiune (*infra*, 3.5) va conține GAN grupate în funcție de diferite criterii pragmatice.

3.4.1. nume de sărbători creștine: *Christmas pudding*, *Scutecel Domnului*, *Mielul Pascal*, *Pâine bisericească*, *Mucenici moldovenеști*.

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

3.4.3. personaje literare, mitologice: *Albă ca Zăpada*, *Prăjiturile lui Moș Crăciun*, *Arlechin* (prăjitură), *Bomboane „Figaro”*, *Prăjitura „Cenușăresei”*, *Vin Hidromel*¹⁹.

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

3.4.5. structuri onomatopice: *Miș-maș*, *Rizzi-pizzi*

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

3.4.7. GAN „polisemantice”: este vorba despre expresii onomastice în a căror structură, prezența unui cuvânt (de regulă un adjectiv) polisemantic face mai puțin transparentă citirea corectă a acestora. Decriptarea dezambiguizată se realizează doar prin parcurgerea (totală sau parțială) a textului rețetei culinare. Astfel, în *Vișinata polivalentă*, adjectivul devine sinonim cu multitudinea de fructe ce pot fi adăugate vișinelor (cireșe, pepene galben, struguri, afine) sau chiar a înlocuirii în totalitate a acestora, ca în rețeta *Vișinata fără vișine* (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 tinereții”, hidromelul, a cărui origine se află în culturile antice, era folosit pentru multiplele sale efecte și valori simbolic-rituale.

păstrează din sensul inițial ideea de neconform cu uzanțele, cu tradițiile, de data aceasta însă cu referire la instalația artizanală la îndemâna oricui (un prosop, un lighean) pe post de alambic (*Ibidem*: 146-148). În GAN *Băutura nevinovată*, „inocența” ar putea fi dată de absența alcoolului printre ingredientele folosite la prepararea acesteia (*Ibidem*: 38).

3.4.8. serii numerice: există foarte multe nume de produse culinare care aparțin unei serii reunite prin aceeași componentă generică, numărul (de regulă, redat prin cifre arabe) fiind cel care realizează diferența specifică, reflectată în tipul de ingrediente, al gramajului sau al modului de preparare. Avem, astfel, *Cornulețe I*, *Cornulețe 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 funcție de modul (tehnica) de preparare sau a instrumentului folosit la prepararea acestuia, fie în funcție de efectele produse în urma consumării acestora, fie a unui destinatar consumator explicit, care se regăsește în structura GAN :

3.5.1. modul de preparare și / sau instrumentul folosit

Varietele tehnici folosite la prepararea diferitelor produse culinare se regăsesc, la nivel lingvistic, sub forma unui adjectiv de proveniență verbală, care surprinde maniera de coacere, fierbere, prăjire, afumare etc.: *Friptură înăbușită*, *Friptură învărtită*, *Legume înăbușite*, *Ouă răSCOapte*, *Mușchi de vită împănat*, *Mămăliguță pripită*, *Clătite umplute*, *Ouă umplute*, *Știucă umplută*, *Pește prăjit*, *Mușchi îmbrăcat în aluat*, *Salată de praz marinat*, *Fasole frecată ~ bătută*, *Slănină fiartă*, ~ *afumată*, *Cârnași afumați*.

- instrumentul (recipientul) gastronomic utilizat pentru prepararea produsului: *Scrumbii de Dunăre la grătar*, *Nisetrul 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 rețete ce surprind atât prin ineditul onomastic, cât și prin stilul uneori hâtru, alteori ritualic al spunerii poveștii din spatele produsului culinar: *Oaie la tuci (ciobănească)*, *Crap la proșap*, *Căpățână de miel la ceaun*, *Cașcaval la capac*.

3.5.2. efecte terapeutice, curative: *Băutura multivitaminizată*, *Băutura pentru dezintoxicare*, *Băutura contra setei și a oboselii*, *Loțiune regeneratoare*, *Loțiune înviorătoare*.

Majoritatea GAN din această subcategorie au fost preluate din lucrarea *Rețete pentru toate gusturile* (1994), în care autorul, Mihai Papae, prezintă diferite rețete de preparate culinare în secțiunea ingenios intitulată „Poțiuni pentru...contra”, urmată de o serie de nume de afecțiuni: *Poțiuni pentru ... contra astm, diabet, gastrită, hipertensiune, nervi la stomac, intoxicație cu pește, nevroze* etc. Același autor clasifică numeroase sucuri sub o aceeași etichetă: „Sucuri cu ... adresă precisă”, ce reprezintă, în fapt, substituite din așa-numita *farmacia verde*, „dușmanul” veșnic treaz al tratamentelor medicamentoase alopate sau al produselor cosmetice artificiale. Spicuiem câteva dintre acestea: *Suc pe post de ... insulină*, *Suc contra îmbătrânirii prepature*, *Suc pentru spălarea pietrelor, fiere și rinichi*, *Suc ce mângâie stomacul*, *Suc pentru ten frumos* etc.

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

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

3.5.4. GAN „anti-criză”: Printre efectele negative ale societăților de consum pot fi enumerate atât diminuarea resurselor financiare, cât și o acută criză a timpului, reflectate în domeniul culinar prin prezența unor produse care nu necesită foarte mult timp pentru prepararea acestora (de altfel, multe reviste de specialitate precizează timpul de preparare) și 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 și de bani) sunt cumulate în structura aceleiași expresii denominative, potențând, astfel, șansa produsului respectiv de a fi cât mai tentant pentru producător: *Tort ieftin și rapid, Desert ieftin și 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 și bun*²⁰, *Prăjitură rapidă și ieftină* sau chiar *Tort rapid, ieftin și bun, Negresă simplă și ieftină.*

4. Concluzii

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

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

„Spune-mi ce mănânci ca să îți spun cine ești” pare să își fi pierdut referințele identitare într-o eră globalizantă și globalizatoare, denumirile autohtone ale produselor culinare reprezentând o ultimă redută în fața asaltului bucătăriei de tip fast-food, cu consecințe atât asupra mentalităților, cât și a comportamentului culinar. „În căutarea gustului pierdut” consumatorul își va regăsi identitatea în obiceiurile și comportamentele alimentare practicate „ca la mama acasă” sau în delicioasele *Rețete ale bunicii.*

²⁰ Sloganul „ieftin și bun” constituie una din strategiile de marketing folosită de lanțul de magazine Kaufland pentru promovarea produselor sale.

Bibliografie

- Ballard, Michel, 2011 [2001], *Numele proprii în traducere* (traducere integrală din limba franceză; coordonator Georgiana Lungu-Badea), Timișoara: Editura Universității 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.
- Coșeriu, Eugen, 1996, *Lingvistică integrală* (interviu cu Eugen Coșeriu realizat de N. Saramandu), București: Editura Fundației Culturale române.
- Coșeriu, Eugeniu, 2000, *Lecții de lingvistică generală* (traducere din limba spaniolă), Chișinău: Editura Arc.
- Dimitrescu, Florica, 2008, „Elemente recente italiene în 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, București: Editura Universității din București, 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, „Observații privitoare la configurația semiotică a unor nume de firme (NF) din spațiul public românesc actual”, in *Limba română: ipostaze ale variației lingvistice*. Actele celui de al 10-lea Colocviu al Catedrei de limba română, 3-4 decembrie 2010, vol. II, București: Editura Universității din București, p. 63-76.
- Felecan, Oliviu, 2011, „Tipologia numelor de firme din spațiul public românesc”, in *Limba română: ipostaze ale variației lingvistice*. Actele celui de al 10-lea Colocviu al Catedrei de limba română, 3-4 decembrie 2010, vol. I, București: Editura Universității din București, 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 Contemporary Public Space* (edited by Oliviu Felecan and Alina Bugheșiu), Cambridge Scholars Publishing, p. 340-353.
- Roman, Radu Anton, 2001, *Bucate, vinuri și obiceiuri românești*. Ediție nouă îndelung revăzută și mult adăugită, București: Paideia.
- Savin, Petronela, 2012, *Universul din lingură. Despre terminologia alimentară românească*, Iași: Institutul European.

Dicționare

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

DLRC - Academia Română, 1955-1957: *Dicționarul limbii române literare contemporane*. București: Editura Academiei Române.

DN - Marcu, F. & Maneca, C. 1986: *Dicționar de neologisme*. București : Editura Academiei.

DTRO – Dumas, Felicia, 2010: *Dicționar bilingv de termeni religioși ortodocși: român-francez*, Iași: Doxologia.

DȘL - Bidu-Vrânceanu, A. Călărășu, C., Ionescu-Ruxăndoiu, L., Mancaș, M. Pană Dindelegan, G., 2001: *Dicționar de științe ale limbii*, București :Nemira

MDN – Marcu, Florin, 2000: *Marele dicționar de neologisme*. București : 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](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 rețete*, București: Runa

Jurcovan, Silvia, *Carte de bucate*, 1983, București : Editura Tehnică

Lupescu, Mihai, 2001, *Bucătăria tradițională românească*, Ed. Saeculum I.O.

Marin, Sanda, 2009, *Carte de bucate*. Ediție integrală, București : Humanitas

Papae, Radu Mihai, 1994, *Rețete pentru toate gusturile*, București: Ed. Niculescu

Pavel, Florentina, 2001, *Salate pentru sănătate*, București: Ed. Alex-Alex & Leti Press

Popescu, Stela, 2002, *În bucătărie la Steluța. Carte de bucate*, Ploiești: Ed. Coreus Grup

Oprița, Elena, 2004, *Rețete pentru familia noastră. Ghid practic pentru gospodărie*, București: Casa de Editură Viață și Sănătate

Ramsay, Gordon, 2010, *Bucătaria Lumii*, București: Litera International

Sburla, Smaranda, 1998, *Bucătaria lumii. Ocolul Pamântului in 300 de rețete*, București : Nemira

Șoimu, Maria Cristea, 2007, *Bucătaria românească. Marea carte de bucate*, Pitești: Paralela 45

Țonea, Daniel, 2006, *Carte de bucate conținând peste 2000 de rețete încercate din bucătăria tuturor popoarelor civilizate*,

Colecția 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