Antonia Ciolac

DIN NOU DESPRE ELEMENTE LEXICALE FRANCEZE ÎN CĂRȚI DE BUCATE ROMÂNEŞTI (II)

2.4. Ne referim în continuare la două lucrări *redactate* în limba română în perioada actuală de „bucătari" diletanți, *nespecialişti* în arta culinară (v. în partea întâi a acestui articol, numită **(I.)**, sub punctul **1.**, cărțile de sub sigla **II.**). Prima dintre aceste cărți este consacrată bucătăriei arabe din spațiul mediteranean (v. Grigore[1] 1997). Cea de-a doua se referă la arta culinară şi la civilizația gastronomică italiană (v. Tănase, *Italia* 2006[2]).

Comparând inventarul termenilor de specialitate de origine franceză pe care i-am întâlnit în aceste două cărți cu lista termenilor folosiți de autorii profesionişti (v. în partea întâi a acestui articol, sub **2.3.**), constatăm o frecvență foarte redusă a elementelor de origine franceză: nu am întâlnit nicio formă lexicală franceză care să nu fi fost deja menționată sub **2.3.** În plus, trebuie relevată o sărăcie evidentă a lexicului de specialitate utilizat, manifestată prin absența unor termeni care apar în lucrările redactate de profesionişti. De exemplu: în locul termenului adaptat (utilizat de specialişti) *se bridează* [puiul] (v. sub **2.3.**), este folosită perifraza *se leagă picioarele puiului cu ață albă* (Grigore 1997); franțuzismul – mai economic, dar neînregistrat de dicționarele limbii române moderne – este probabil necunoscut de autorul neprofesionist.

Evaluarea statistică a datelor pe baza celor două cărți menționate arată că ***1 fapt lexical diferit de origine franceză apare la 45,5 pagini***. Totuşi, dacă luăm în considerare numărul de utilizări efective ale termenilor întâlniți, constatăm că frecvența absolută medie a acestora este mai mare: ***1 ocurență la 14,2 pagini.***

2.5. Sub sigla **III.** am grupat cărți de bucate care reprezintă *traduceri din limba franceză* aparținând unor *nespecialişti* în arta culinară. Textele au fost traduse în perioada actuală (v. Dumas 1997; Barrault 2002; Pellaprat 2002), chiar dacă uneori textul original francez este mult mai vechi (v. Dumas 1873). Iată câteva observații:

[1] Cf., la sfârşitul articolului de față, lista cărților analizate, cu trimiterile bibliografice complete, cu abrevierile folosite aici şi cu repartizarea acestora în funcție de siglele prezentate în partea I a acestui articol.

[2] Asupra acestei lucrări ne-am oprit mai îndelung în cadrul unei cercetări consacrate elementelor culinare de origine italiană folosite în cărți de bucate româneşti (v. Ciolac 2015).

LR, LXIV, nr. 4, p. 515–533, Bucureşti, 2015

BDD-A24765 © 2015 Editura Academiei
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.42 (2026-11-15 20:54:19 UTC)

1) Majoritatea elementelor franceze întâlnite sunt substantive. Dintre numele comune preluate ca atare care nu au fost discutate în prima parte a articolului de față, menționăm[3]:

– *blanquette* s.f. → (ex. *blanquette de curcan* – Dumas 1997, p. 146) —[4]; v. în PRe, s.f. „tocană de carne albă";

– *flamiche* s.f.→ (Barrault 2002, p. 31) —; v. în PRe, s.f: „fr. reg. (Nord) plăcintă cu praz".

La acestea se adaugă locuțiuni frazeologice nominale de tipul:

– *pain perdu* loc.nom.m.→ —; „frigănele"; ex. *un pain perdu cu mere* – Barrault 2002, p. 35;

– *quiche țărănesc* loc.nom.m.sg. (fr. *quiche* s.f.) → „(tip de) tartă"; —; ~ *cu praz şi şuncă* – Barrault 2002, p. 22; etc.

Câteva sintagme nominale conțin drept nucleu participii trecute care sunt substantivate în limba franceză şi care sunt utilizate pentru denumirea unor preparate:

– *salé* s.m. la sg. < fr. *saler* vb. (ex. *Petit salé cu varză* – Dumas 1997, p. 200); —;

– *soté* s.m. la sg., românizat (în fr. *sauté, ée* adj./*sauté* s.m.) (vezi verbul tr. fr. *sauter* „a trece un aliment prin grăsime încinsă la foc foarte puternic, adesea într-o cratiță specială"): ex. *un soté de iepure* (Dumas 1997, p. 163); substantivul românizat *soté* este înregistrat în DLRM şi în DEX cu genul neutru.

2) Adjectivele preluate din limba franceză sunt, şi în cazul textelor traduse, mai ales participii verbale şi intră în mod frecvent în structura unor sintagme terminologice nominale:

– *sos glacé* (Pellaprat 2002, p. 167); → adjectivul fr. *glacé* nu figurează cu această grafie în dicționarele limbii române consultate; *sos glacé*: „preparat din carne de vacă, ceapă, morcov, țelină, foaie de dafin, piper, verdeață, cimbru (facultativ);"

– *zahăr glasat* (Barrault 2002, p. 51); → adjectivul *glasat* (< fr. *glacé* part.t./adj.) este înregistrat în DLRM (cu sensul 1: despre prăjituri, fructe, „acoperit cu glazură") şi în DEX (în toate edițiile);

– *tartă meringuée cu lămâie/mere* (Barrault 2002, p. 31) → PRe, s.v. *meringuer* vb.tr.: „a înveli cu bezea"; adjectivul fr. *meringué, ée* nu figurează în DLRM, nici în DEX[5];

– *somn pané* (Pellaprat 2002, p. 135); → participiul francez *pané* apare ca adjectiv invariabil în DEX (în toate edițiile);

– *legumă soté/rinichi soté* (Pellaprat 2002, p. 66) → adj. românizat *sote* figurează în DLRM, în DEX 1975 şi 1998, dar nu şi în DEX 2012.

[3] Reamintim că, în cele ce urmează, în dreptul termenilor/sintagmelor care nu figurează în niciunul dintre dicționarele româneşti consultate, vom nota o linie (—), urmată de glosarea termenului respectiv care este oferită de PRe (= *Petit Robert* variantă electronică).

[4] Substantivul *blanchetă* este adaptat pe plan grafic şi morfologic la limba română şi figurează *în dicționarele consultate, dar cu un etimon german şi cu un sens total diferit.*

[5] Reamintim, totuşi, că forma substantivală este înregistrată în DEX (în toate edițiile), cu două variante: s.n. *mereng, merenguri*/*mering,-uri*, la pl. şi s.m.: *merengi*.

BDD-A24765 © 2015 Editura Academiei
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.42 (2026-11-15 20:54:19 UTC)

Puţin numeroase, totuşi prezente, sunt şi câteva adjective care reprezintă calcuri semantice după limba franceză, de tipul: adj. *tandru*, în contextul verbal *carne foarte tandră* (Dumas 1997, p. 241) → PRe, s.v. *tendre*: „(despre lucruri comestibile) uşor de tăiat, de mestecat”; acest sens lipseşte din dicţionarele limbii române moderne, fiind în mod evident un calc al traducătorului.

3) În DUMAS 1997, nu apar niciun verb sau substantiv postverbal care să indice operaţii culinare. În Barrault 2002 şi în Pellaprat 2002 sunt, însă, utilizate câteva verbe; pe lângă *a fezanda*, *a flamba* (discutate deja în prima parte a acestui articol), mai menţionăm:

– *a (se) auri* vb.tr. (ex. *până când bucăţile sunt bine aurite* – Barrault 2002, p. 9; Pellaprat 2002, p. 241) → sensul culinar al termenului nu figurează în dicţionarele limbii române consultate;

– *a lega* vb.tr. şi refl. (Pellaprat 2002, p. 241: *să se lege sosul*) → PRe, s.v. *lier* vb.tr.: „(culinar) *a lega un sos,* a-l îngroşa”; termenul este înregistrat cu acest sens în DLRM şi în DEX: „(Despre sosuri, dulcеţuri etc.) a se îngroşa, a se închega”, dar se indică drept etimon verbul lat. *ligare*.

4) Numărul cel mai mare de ocurenţe în cele trei traduceri la care ne referim aici îl are structura mixtă pe care am discutat-o deja în partea întâi a acestui articol (sub **2.1.**, 8) şi sub **2.3.**, 3)), care este construită după tiparul: *curcan* [pregătit] **à la** [mode du] *cardinal* (DUMAS 1997, p. 130 ş.a.); *peşte oceanic* [pregătit] ***à la*** [mode] *grec*[6] (Pellaprat 2002, p. 132). În Barrault 2002, întâlnim, alături de această structură, sintagme care conţin traducerea acesteia: *Iepure după moda lui Lot* (p. 27). Mai apare şi o structură de suprafaţă care este în mod aparent identică cu prima, dar în care ***à la*** înseamnă, de fapt, „cu [ingredientul cutare”]: *Iepure **à la** tomate* „Iepure cu roşie” (p. 18), *Şiră de porc **à la** moutarde* „Şiră de porc cu muştar” (p. 52) etc.

5) În ceea ce priveşte datele statistice care reflectă frecvenţa de utilizare a franţuzismelor întâlnite în cele trei cărţi traduse, am constatat că: *1 fapt lexical de origine franceză* apare la *8,20 pag.*

2.6. Cărţile de bucate din corpusul nostru care sunt traduse din alte limbi decât din franceză, adică din engleză (*Bucătăria evreiască* 1998; BARNES 2009; *Secretul succesului* 2009) şi din germană (PRODANOVITS 2000) conţin, la rândul lor, o serie de termeni francezi, care sunt relativ adaptaţi sistemului limbii române.

1) Totuşi, în textul tradus *din limba germană* (desemnat aici prin sigla **IV.A.**), franţuzismele se reduc la câteva sintagme de tipul *rondele pane* (p. 35) şi *ochi à la Linz* (p. 76) (fiecare cu câte o singură ocurenţă în text). O serie de termeni de origine franceză care aparţin limbajului culinar sunt evitaţi, în locul lor aparând un echivalent (adesea perifrastic) românesc. De exemplu, în locul locuţiunii frazeologice nominale *sos vinaigrette* (v. în partea întâi a acestui articol), apar unităţile

[6] Forma grafică franceză corectă este *à la gre**cque***.

BDD-A24765 © 2015 Editura Academiei
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.42 (2026-11-15 20:54:19 UTC)

perifrastice echivalente *sos făcut pentru salate* (PRODANOVITS 2000, p. 42) sau *sos de salată obişnuit* (PRODANOVITS 2000, p. 45)[7].

Frecvența absolută medie calculată pentru elementele de origine franceză este de ***1 fapt lexical distinct la 57,5 pag***., toate franțuzismele având o singură ocurență în text.

2) În textele traduse *din limba engleză* (sigla **IV.B.**), varietatea şi numărul franțuzismelor depind şi de conținutul lucrării.

Este evident că traducerea cărții intitulate *Bucătăria evreiască* (scrisă în limba engleză) va conține mai puține elemente de origine franceză. Putem semnala, totuşi, câteva substantive, de tipul *bain-marie*, *fileuri (de ton/de anşoa*), *mering*, dar şi un număr foarte mare de structuri cu prepoziția fr. *à* şi cu articolul fem. fr. *la*, structuri care apar ca titluri de rețete: *Morcovi* ***à la*** *Tirța, Pui picant* ***à la*** *Israel, Fursecuri* ***à la*** *Marta* etc.

În lucrarea *Secretul succesului*, care acoperă o arie culinară mai largă, franțuzismele din domeniul culinar sunt mai numeroase. Majoritatea termenilor pe care i-am întâlnit au fost deja citați (mai sus sau în partea întâi a articolului). Dintre elementele lexicale pe care nu le-am mai amintit, menționăm: a) substantive comune: *frisée* (în fr. s.f.) „cicoare cu frunzele fin dantelate, consumată în salată"; *lardons* (în fr. s.m. pl.) „bucățele de slănină/grăsime", *persillade* (în fr. s.f.) „condiment pe bază de pătrunjel şi usturoi tocat"; b) sintagme integral franceze (de genul feminin în fr.) (*crème fraîche; crème anglaise; crème brûlée*) ori sintagme mixte (rom.-fr., elementul francez fiind adaptat la limba română sau nu), precum: *coulis* (fr. s.m.) *de zmeură* „piure de zmeură"; *muştar en grains* (fr. s.m. pl.) „muştar grăunțe (nemăcinat)"; *muştar à l'ancienne* „~ după moda de altă dată"; *muşchi de vită au poivre* (fr. s.m.) „~ cu piper"; *galete rumene* „plăcinte rumene" (< fr. *galette* s.f.); *unt clarifiat* (un calc după sintagma m. fr. *beurre clarifié*, v. în PRe „unt topit şi decantat pentru a elimina zerul şi cazeina"). Frecvența absolută medie a franțuzismelor în cărțile traduse din limba engleză (considerate împreună) este de: ***1 fapt lexical diferit la 16,6 pag.*** Dacă luăm în considerare numărul total de utilizări ale acestor fapte lexicale, obținem o frecvență de: ***1 ocurență la 5,46 pag.***

3. SINTEZA PRINCIPALELOR OBSERVAȚII PARȚIALE PREZENTATE MAI SUS

Datele statistice prezentate în cele două părți ale articolului pot fi grupate într-un tabel. Compararea rezultatelor obținute pe baza analizei corpusului poate conduce la câteva concluzii mai generale privind influența parametrilor avuți în vedere asupra utilizării/funcționării discursive a termenilor de origine franceză în limbajul profesional culinar.

[7] La fel, în locul unei forme adaptate într-un mod ciudat, care desemnează un instrument de cofetărie, *poşul cu dui* (termen folosit în *Bucătărie internațională* 1995) (< fr. *la poche à douille* rom. literal „sacul de pânză cu pâlnie"), este utilizat aici un termen tehnic adecvat: *cornet de ornamentare.*

BDD-A24765 © 2015 Editura Academiei
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.42 (2026-11-15 20:54:19 UTC)

Frecvența absolută medie a elementelor lexicale de origine franceză,

în funcție de parametrii extralingvistici luați în considerare:

Parametri	Termeni diferiți (1 la x pag.)	Ocurențe ale acestora (1 la x pag.)
I.A. – **redactare** *recentă* în limba română, efectuată de specialişti (= maeştri bucătari)	***1 la 1,53 pag.***	***1 la 0,34 pag.***
I.B. – **redactare** în limba română, efectuată de specialişti (= maeştri bucătari), *în prima jumătate a secolului al XX-lea*	***1 la 20,5 pag.***	***1 la 8,63 pag.***
I.C. – **redactare** în limba română, efectuată de specialişti (= maeştri bucătari), la *sfârşitul secolului al XIX-lea*	***1 la 5,86 pag.***	***1 la 2,88 pag.***
II. – **redactare** în limba română, efectuată de amatori în arta culinară (= nespecialişti)	***1 la 45,5 pag.***	***1 la 14,2 pag.***
III. – **traducere** în limba română din limba franceză	***1 la 8,20 pag.***	***1 la 4,41 pag.***
IV.A. – **traducere** în limba română din limba germană	***1 la 57,5 pag.***	***1 la 57,5 pag.***
IV.B. – **traducere** în limba română din limba engleză	***1 la 16,6 pag.***	***1 la 5,46 pag.***

Pe baza tabelului de mai sus, se pot face următoarele observații:

1) Frecvența absolută medie cea mai ridicată a franţuzismelor discutate se înregistrează în textele *redactate* direct în limba română de către *specialişti* („maeştri bucătari”, în fr. *des chefs*), în *perioada* ***actuală*** (1 termen distinct la 1,53 pag., respectiv 1 ocurență la 0,34 pag.).

2) Mai mică, dar totuşi notabilă este frecvența absolută medie a franţuzismelor în textele *redactate* în limba română *la sfârşitul secolului al XIX-lea* de către *specialişti* (1 termen distinct la 5,86 pag., respectiv 1 ocurență la 2,88 pag.).

3) În ceea ce priveşte textele *redactate* în limba română de către bucătari profesionişti, în *prima jumătate a secolului al XX-lea*, frecvența ocurențelor la care ne referim pare mai scăzută (1 ocurență la 8,63 pag.), dar aceasta s-ar explica şi prin faptul că una dintre lucrările analizate se adresează, prin conținutul său, exclusiv unui public vegetarian, iar alta le vizează pe destinatarele din mediul rural (pe „gospodinele de la sate”).

4) Franţuzismele care apar în lucrări *redactate în limba română de către nespecialişti* în arta culinară („diletanți”) sunt relativ puțin numeroase: 1 termen distinct la 45,5 pag., respectiv 1 ocurență la 14,2 pag.

5) O valoare relativ mai ridicată, situându-se pe locul al treilea ca frecvență, o au franţuzismele utilizate în lucrările **traduse** (de nespecialişti în arta culinară) **din limba franceză**: 1 termen distinct la 8,20 pag., respectiv 1 ocurență la 4,41 pag.

BDD-A24765 © 2015 Editura Academiei
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.42 (2026-11-15 20:54:19 UTC)

6) Lucrările *traduse din limba engleză* conțin, în medie, mai puține franțuzisme decât cele traduse din limba franceză (1 termen distinct la 16,6 pag.), dar frecvența lor de utilizare este relativ ridicată (1 ocurență la 5,46 pag.).

7) În ceea ce priveşte lucrările traduse din alte limbi, ca, de exemplu, din germană, aceste texte se află pe ultimul loc ca frecvență absolută medie a franţuzismelor utilizate (1 termen distinct la 57,5 pag. şi 1 ocurență la 57,5 pag.).

Aşadar, putem afirma că ***tipul operației*** efectuate de către enunțătorul textelor culinare, respectiv operația de *redactare* vs. operația de *traducere*, influențează în mod efectiv utilizarea termenilor culinari la care ne referim, în ceea ce priveşte atât diversitatea, cât şi cantitatea mai mare a elementelor utilizate, în cazul în care: a) *redactarea* aparține unui profesionist (= maestru bucătar); b) textul este redactat în perioada actuală; c) destinatarul vizat nu este din mediul rural.

Am mai constatat că frecvențele de utilizare mai scăzute apar în cărțile de bucate *redactate* în limba română la începutul secolului al XX-lea de către specialişti. Faptul ar mai putea fi explicat şi astfel, lăsând la o parte publicul vizat: spre deosebire de sfârşitul secolului al XIX-lea, când occidentalizarea limbii române începea să devină evidentă, începutul secolului al XX-lea reprezintă o perioadă de căutare în ceea ce priveşte stabilirea şi implementarea normelor limbii române moderne. Prin urmare, a existat tendința, manifestată şi la specialiştii gastronomi, de a folosi în mai mare măsură limba română decât în perioada imediat anterioară, pentru a acoperi necesitățile terminologice din domeniul culinar.

În ceea ce priveşte operația de *traducere* efectuată în perioada actuală de către autori diletanți în arta gastronomică, limba din care se face traducerea influențează, fără îndoială, prezența/absența franțuzismelor: un text tradus din limba franceză va conține, în mod evident, un număr mai mare de elemente lexicale calchiate după franceză, adaptate sau preluate ca atare (integral ori parțial), spre deosebire de textele traduse din alte limbi.

4. CONCLUZII FINALE

Abordarea sociolingvistică a corpusului ne-a permis, aşadar, să relevăm existența unei dependențe nuanțate între utilizarea termenilor culinari francezi şi parametrii extralingvistici pe care i-am avut în vedere. Privit din această perspectivă, limbajul profesional culinar se caracterizează, pe de o parte, prin stabilitatea lexicală şi precizia terminologică, iar, pe de altă parte, printr-o capacitate continuă de îmbogățire, modernizare şi adaptare la cerințele domeniului de activitate. Contactul actual tot mai intens al specialiştilor şi al artei culinare româneşti cu alte civilizații şi culturi, dar, în special, cu renumita gastronomie franceză, a impus preluarea, adaptarea şi utilizarea unor termeni noi, pentru a desemna preparate, ingrediente, operații, caracteristici culinare (ale unor produse/ingrediente) etc. Astfel, asistăm, astăzi, la efortul de formare a unui limbaj profesional culinar românesc modern şi, în special, la încercarea de constituire a nivelului înalt al acestuia, destinat specialiştilor.

BDD-A24765 © 2015 Editura Academiei
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.42 (2026-11-15 20:54:19 UTC)

Modernizarea acestui limbaj şi sincronizarea sa cu lexicul gastronomic internațional presupun, desigur, eforturi de preluare, de adaptare lingvistică (sub toate aspectele – grafic, fonetic, morfosintactic şi semantic), de evitare a omonimiilor supărătoare. Acest parcurs implică şi o serie de tatonări, de nereuşite şi de rateuri. Prezentarea de mai sus relevă şi aspecte precum folosirea excesivă şi, adesea, neadecvată, în cărțile de bucate, a lexemelor de origine franceză de către *chef*ii (fr.) noştri actuali. În plus, fiind destinate, de fapt, comunicării între profesionişti, majoritatea acestor lexeme necesită o dezambiguizare pentru nespecialişti (ceea ce justifică, de altfel, prezența paginilor de glosar în unele dintre cărțile analizate). Aşadar, fie că apar în lucrări redactate în limba română (de către specialişti/ diletanți), fie că sunt utilizate în cărți traduse din alte limbi (în special din franceză), elementele lexicale de origine franceză care nu sunt înregistrate de dicționarele limbii române actuale trebuie să fie selectate în mod judicios de către autor/ traducător, trebuie să fie folosite cu precauție şi măsură şi, de asemenea, să fie glosate în mod corespunzător.

CORPUSUL CORESPUNZĂTOR LISTEI SIGLELOR

I. A. – Florea, Constantin, Paraschiv, Viorel, Buşcă, Florea, *Bucătărie internațională*, Bucureşti, Editura Ceres, 1995 (256 pag.). = ***Bucătărie internațională* 1995**.

I.B.1. – Marin, Sanda, *Carte de bucate*, Prefață de Al. O. Teodoreanu, ediția a VIII-a, Editura „Cartea românească", Bucureşti, 1943 (523 p.) [1936 ed. I.]. = **MARIN 1943**.

– Tăzlăuanu, Gabrielle, *Carte de bucate foarte necesară unei bune gospodine*, Bucureşti, Cartea românească, [1930] (195 p.). = **TĂZLĂUANU 1930**.

– [fără autor] *Carte de bucătărie vegetariană*, Bucureşti, Tipografia „Cultura", 1931 (164 pag.). = ***Vegetariană* 1931**.

I.B.2. – Victor Lazăr, Ana, *Bucătăria gospodinei dela* (sic.) *sate: Sfaturi şi rețete de mâncări*, Sibiu, Editura Asociației „Astra", 1928 (83 pag.). = **VICTOR LAZĂR 1928**.

I.C. – [fără autor] *Regina bucătăriei sau bucătăria universală pentru sănătoşi şi bolnavi. Rețete complecte pentru orice mâncări, prăjituri, cofeterie, licheruri şi altele*, Bucureşti, Editura Tipografiei „Universul" Luigi Cazzavillan, 1888 (170 pag.). = ***Regina bucătăriei* 1888**.

II. – Grigore, George, *Bucate arabe*, Bucureşti, Editura Călin, 1997 (128 pag.). = **GRIGORE 1997**.

– TĂNASE, Ileana, *Călătorie prin Italia gastronomică*, Bucureşti, Editura Didactică şi Pedagogică, R.A., ed. a 2-a, 2006 (600 pag.). = **TĂNASE, *Italia* 2006**.

III. – Barrault, Bernadette, *Bucătăria franțuzească à la Mamie Bernadette*, traducere de Cristina Maria Motonea, Piteşti, Editura Pământul, 2002 (63 pag.). = **BARRAULT 2002**.

– Dumas, Alexandre, *Dicționar de artă culinară.* Selecție, adaptare şi traducere de Lucreția Angheluță, Bucureşti, Editura *Atos* şi Editura *Floarea darurilor*, 1997 (256 pag.). = **DUMAS (1873) 1997**.

– Pellaprat, Henry-Paul, *Ce gătim, cum gătim: o carte de bucate pe gustul tuturor*, selecția, traducerea şi redactarea textelor: Doina Brindu, Bucureşti, Editura Venus, 2002 (272 pag.). = **PELLAPRAT 2002**.

IV.A. – Prodanovits, Trude, *Rețete ale gospodinelor germane din Banatul Montan. Din bucătăria bunicii*, Editura Intergraf, Reşița, carte apărută în cadrul cercului de femei (Frauenkränzchen) al Forumului Democrat al Germanilor din Banatul Montan, cerc condus de d-na Trude Prodanovici şi în urma vizitei unei doamne din Klagenfurt în vara anului 1997, în traducerea lui Josef Kugler-Gross, după lectura lui Werner Kremm, 2000 (115 pag.). = **PRODANOVITS 2000**.

BDD-A24765 © 2015 Editura Academiei
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.42 (2026-11-15 20:54:19 UTC)

IV.B. – Barnes, Lisa, *Carte de bucate pentru copii: consistent; preparat în casă; delicios*, Bucureşti, Corint, traducere de Alina Scurtu, 2009 (144 pag.). = **BARNES 2009**.
– Gerstl, Lorraine, *Bucătăria evreiască*, traducere din limba engleză de Ioana Munteanu, Bucureşti, Editura Nemira, 1998 (197 pag.). = ***Bucătăria evreiască* 1998**.
– [Williams, Chuck,] *Secretul succesului: carte de bucate, rețete esențiale din gastronomia modernă*, traducere de Adrian Deliu, Bucureşti, [Editura] Corint, 2009 (464 pag.). = ***Secretul succesului* 2009**.

BIBLIOGRAFIE

LUCRĂRI DE REFERINȚĂ

Cabré, Maria Teresa, *La terminologie. Théorie, méthode et applications*, Ottawa-Paris, Les Presses de l'Université d'Ottawa-Armand Colin, 1998.

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*, Bucureşti, Editura Academiei Române, 2013, p. 120–133.

Ciolac, Antonia, „Elemente lexicale italiene în cărți de bucate româneşti. O abordare socio-lingvistică", în *Limba română,* LXIV, nr. 1, 2015, p. 45–66.

Holtus, Gunter, Radtke, Edgar, „Der Begriff „Umgangssprache" in der Romania und sein Stellenwert für Iberoromanistik", in Gunter Holtus, Edgar Radtke (ed.), *Umgangssprache in der Iberoromania*, Tübingen, Gunter Narr, 1984, p. 2–21.

Iordan, Iorgu, *Stilistica limbii române*, Bucureşti, Institutul de Linguistică Română, (ediția I), 1944 (ediția a II-a: Iorgu Iordan, *Stilistica limbii române*, Bucureşti, Editura Ştiințifică, 1975).

Neț, Mariana, *Cărțile de bucate româneşti. Un studiu de mentalități*, conferință care a avut loc în Aula Academiei Române, la 12 martie 1998, în „Conferințele Academiei Române. Ciclul Limba română şi relațiile ei cu istoria şi cultura românilor", Bucureşti, Editura Academiei Române, 1998.

Neț, Mariana, *The Gastronomic Discourse*, în *New Europe College Yearbook 1995–1996*, Bucureşti, Humanitas, 1999, p. 187–236.

Niculescu, Alexandru, *Individualitatea limbii române între limbile romanice. 2. Contribuții socio-culturale,* Bucureşti, Editura Ştiințifică şi Enciclopedică, 1978.

DICȚIONARE

DA = *Dicționarul limbii române*, tomul I, partea I: **A-B**, Bucureşti, Librăriile Socec, C. Sfetea, 1913; tomul I, partea II: **C**, Bucureşti, Tipografia ziarului „Universul", 1940; tomul II, partea I: **F-I**, Bucureşti, Monitorul Oficial şi Imprimeriile Statului. Imprimeria Națională, 1934.

DEX 1975 = *Dicționarul explicativ al limbii române*, Bucureşti, Editura Academiei Republicii Socialiste România, 1975.

DEX 1998 = *Dicționarul explicativ al limbii române*, ed. a II-a, coord. Ion Coteanu şi Lucreția Mareş, Bucureşti, Univers Enciclopedic, 1998.

DEX 2012 = *Dicționarul explicativ al limbii române*, ediție revăzută şi adăugită, Bucureşti, Univers Enciclopedic Gold, 2012.

DLRM = *Dicționarul limbii române moderne*, coordonator Dimitrie Macrea, Bucureşti, Editura Academiei Republicii Populare Române, 1959.

DSL = Bidu-Vrănceanu, Angela, Călăraşu, Cristina, Ionescu-Ruxăndoiu, Liliana *et al*., *Dicționar de ştiințe ale limbii,* Bucureşti, Nemira, 2001.

PRe = *Le Petit Robert de la langue française*, 2012, variantă electronică.

BDD-A24765 © 2015 Editura Academiei
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.42 (2026-11-15 20:54:19 UTC)

ENCORE SUR LES ÉLÉMENTS LEXICAUX FRANÇAIS
DANS DES LIVRES DE CUISINE ROUMAINS (II)

(Résumé)

Notre article est le deuxième volet d'une étude au sujet des termes culinaires français du roumain portant sur un corpus de 15 livres de cuisine. Nous constatons la relation entre la présence des termes culinaires français et des facteurs extralinguistiques. Malgré la nécessité de moderniser le langage culinaire roumain, les éléments français non-enregistrés par les dictionnaires roumains actuels doivent être glosés par les auteurs de ces livres.

Cuvinte-cheie: limbaj profesional culinar, termen culinar, (cuvânt) adaptat, factori extra-lingvistici, frecvenţă.

Mots-clés: langage professionnel culinaire, terme culinaire, (mot) adapté, facteurs extra-linguistiques, fréquence.

Institutul de Lingvistică „Iorgu Iordan – Alexandru Rosetti" al Academiei Române
Bucureşti, Calea 13 Septembrie nr. 13
antonia_ferihan@yahoo.com

Mariana Neţ

FAMILIA ADJECTIVELOR *ALB* ŞI *VERDE* ÎN LEXICUL GASTRONOMIC ROMÂNESC

Acest articol este ultimul din seria de patru texte (v. Neţ 2015a, 2015b şi 2015c) dedicate numelor de culori în lexicul gastronomic românesc. În paginile care urmează, vor fi analizate familiile de cuvinte ale adjectivelor *alb* şi *verde*. Spre deosebire de celelalte adjective nume de culori, acestea au în comun faptul că, în lexicul gastronomic românesc, dau naştere unor substantive formate cu sufixul *-eaţă*[1]*: albeaţă*, *verdeaţă* (cf. *infra*). Precizăm că ne vom ocupa cu predilecţie de acele forme lexicale[2] şi sensuri speciale, neînregistrate sau insuficient nuanţate în dicţionarele limbii române, cu deosebire – în dicţionarul-tezaur.

alb, *-ă* adj.

Adjectivul *alb* denumeşte una dintre culorile cel mai des întâlnite în natură, în lumea înconjurătoare, în general. Ca atare, atunci când apare cu determinant zero,

[1] Din aceeaşi categorie face parte şi adjectivul *roşu*, *-ie*, care generează substantivul *roşeaţă*. Acesta însă nu pune probleme speciale; este înregistrat în dicţionarele limbii române şi nu are, în lexicul gastronomic românesc, sensuri speciale, care să necesite discuţii mai ample.

[2] Un exemplu în acest sens este substantivul *albitură*, la care ne vom referi într-un studiu viitor.

BDD-A24765 © 2015 Editura Academiei
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.42 (2026-11-15 20:54:19 UTC)