

Antonia Ciolac

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

2.4. Ne referim în continuare la două lucrări *redactate* în limba română în perioada actuală de „bucătări” diletanți, *nespecialiști* 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. Grigore¹ 1997). Cea de-a doua se referă la arta culinară și la civilizația gastronomică italiană (v. Tănase, *Italia* 2006²).

Comparând inventarul termenilor de specialitate de origine franceză pe care i-am întâlnit în aceste două cărți cu lista termenilor folosiți de autorii profesioniști (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 profesioniști. De exemplu: în locul termenului adaptat (utilizat de specialiști) *se bridează* [puiul] (v. sub 2.3.), este folosită perifriza *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***. Totuși, 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 *nespecialiști* 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 sfârșitul articolului de față, lista cărților analizate, cu trimiterile bibliografice complete, cu abrevierile folosite aici și 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 românești (v. Ciolac 2015).

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, menționăm³:

– *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 și șuncă* – Barrault 2002, p. 22; etc.

Câteva sintagme nominale conțin drept nucleu participii trecute care sunt substantivate în limba franceză și 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 și în DEX cu genul neutru.

2) Adjectivele preluate din limba franceză sunt, și în cazul textelor traduse, mai ales participii verbale și 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”) și în DEX (în toate edițiile);

– *tartă meringuée cu lămâie/mere* (Barrault 2002, p. 31) → PRe, s.v. *meringuer* vb.tr.: „a înveli cu beza”; adjectivul fr. *meringué, ée* nu figurează în DLRM, nici în DEX⁵;

– *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 și 1998, dar nu și în DEX 2012.

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

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

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

Puțin numeroase, totuși prezente, sunt și 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) ușor de tăiat, de mestecat”; acest sens lipsește din dicționarele 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 operații culinare. În Barrault 2002 și în Pellaprat 2002 sunt, însă, utilizate câteva verbe; pe lângă *a fezanda*, *a flamba* (discutate deja în prima parte a acestui articol), mai menționăm:

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

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

4) Numărul cel mai mare de ocurențe 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) și sub 2.3., 3)), care este construită după tiparul: *curcan* [pregătit] **à la** [mode du] *cardinal* (DUMAS 1997, p. 130 ș.a.); *pește oceanic* [pregătit] **à la** [mode] *grec*⁶ (Pellaprat 2002, p. 132). În Barrault 2002, întâlnim, alături de această structură, sintagme care conțin traducerea acesteia: *Iepure după moda lui Lot* (p. 27). Mai apare și o structură de suprafață 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 roșie” (p. 18), *Șiră de porc à la moutarde* „Șiră de porc cu muștar” (p. 52) etc.

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

2.6. Cărțile 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) și din germană (PRODANOVITS 2000) conțin, la rândul lor, o serie de termeni francezi, care sunt relativ adaptați sistemului limbii române.

1) Totuși, în textul tradus *din limba germană* (desemnat aici prin sigla IV.A.), franțuzismele se reduc la câteva sintagme de tipul *rondelă pane* (p. 35) și *ochi à la Linz* (p. 76) (fiecare cu câte o singură ocurență în text). O serie de termeni de origine franceză care aparțin limbajului culinar sunt evitați, în locul lor aparând un echivalent (adesea perifrastic) românesc. De exemplu, în locul locuțiunii frazeologice nominale *sos vinaigrette* (v. în partea întâi a acestui articol), apar unitățile

⁶ Forma grafică franceză corectă este *à la grecque*.

perifrastice echivalente *sos făcut pentru salate* (PRODANOVITS 2000, p. 42) sau *sos de salată obișnuit* (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 și numărul franțuzismelor depind și de conținutul lucrării.

Este evident că traducerea cărții intitulată *Bucătăria evreiască* (scrisă în limba engleză) va conține mai puține elemente de origine franceză. Putem semnală, totuși, câteva substantive, de tipul *bain-marie*, *fileuri (de ton/de anșoa)*, *mering*, dar și un număr foarte mare de structuri cu prepoziția fr. *à* și 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 și 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”; *muștar en grains* (fr. s.m. pl.) „muștar grăunțe (nemăcinat)”; *muștar à l'ancienne* „~ după moda de altă dată”; *mușchi de vită au poivre* (fr. s.m.) „~ cu piper”; *galete rumene* „plăcinte rumene” (< fr. *galette* s.f.); *unt clarificat* (un calc după sintagma m. fr. *beurre clarifié*, v. în PRe „unt topit și decantat pentru a elimina zerul și 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, *poșul 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*.

Frecvența absolută medie a elementelor lexicale de origine franceză,
în funcție de parametri 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 specialiști (= maeștri bucătari)	1 la 1,53 pag.	1 la 0,34 pag.
I.B. – redactare în limba română, efectuată de specialiști (= maeștri 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 specialiști (= maeștri bucătari), la sfârșitul 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 (= nespecialiști)	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 franțuzismelor discutate se înregistrează în textele *redactate* direct în limba română de către *specialiști* („maeștri 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 totuși notabilă este frecvența absolută medie a franțuzismelor în textele *redactate* în limba română la sfârșitul secolului al XIX-lea de către *specialiști* (1 termen distinct la 5,86 pag., respectiv 1 ocurență la 2,88 pag.).

3) În ceea ce privește textele *redactate* în limba română de către bucătari profesioniști, 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 și prin faptul că una dintre lucrările analizate se adresează, prin conținutul său, exclusiv unui public vegetarian, iar alta le vizează pe destinatările din mediul rural (pe „gospodinele de la sate”).

4) Franțuzismele care apar în lucrări *redactate în limba română de către nespecialiști* 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 franțuzismele utilizate în lucrările **traduse** (de nespecialiști în arta culinară) **din limba franceză**: 1 termen distinct la 8,20 pag., respectiv 1 ocurență la 4,41 pag.

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 privește lucrările traduse din alte limbi, ca, de exemplu, din germană, aceste texte se află pe ultimul loc ca frecvență absolută medie a franțuzismelor utilizate (1 termen distinct la 57,5 pag. și 1 ocurență la 57,5 pag.).

Așadar, putem afirma că **tipul operației** efectuate de către enunțatorul textelor culinare, respectiv operația de *redactare* vs. operația de *traducere*, influențează în mod efectiv utilizarea termenilor culinari la care ne referim, în ceea ce privește atât diversitatea, cât și 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 specialiști. Faptul ar mai putea fi explicat și astfel, lăsând la o parte publicul vizat: spre deosebire de sfârșitul 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 privește stabilirea și implementarea normelor limbii române moderne. Prin urmare, a existat tendința, manifestată și la specialiștii 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 privește 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, așadar, să relevăm existența unei dependențe nuanțate între utilizarea termenilor culinari francezi și 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 și precizia terminologică, iar, pe de altă parte, printr-o capacitate continuă de îmbogățire, modernizare și adaptare la cerințele domeniului de activitate. Contactul actual tot mai intens al specialiștilor și al artei culinare românești cu alte civilizații și culturi, dar, în special, cu renumita gastronomie franceză, a impus preluarea, adaptarea și 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 și, în special, la încercarea de constituire a nivelului înalt al acestuia, destinat specialiștilor.

Modernizarea acestui limbaj și sincronizarea sa cu lexicul gastronomic internațional presupun, desigur, eforturi de preluare, de adaptare lingvistică (sub toate aspectele – grafic, fonetic, morfosintactic și semantic), de evitare a omonimiilor supărătoare. Acest parcurs implică și o serie de tatonări, de nereușite și de rateuri. Prezentarea de mai sus relevă și aspecte precum folosirea excesivă și, adesea, neadecvată, în cărțile de bucate, a lexemelor de origine franceză de către *chefii* (fr.) noștri actuali. În plus, fiind destinate, de fapt, comunicării între profesioniști, majoritatea acestor lexeme necesită o dezambiguizare pentru nespecialiști (ceea ce justifică, de altfel, prezența paginilor de glosar în unele dintre cărțile analizate). Așadar, fie că apar în lucrări redactate în limba română (de către specialiști/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 și măsură și, de asemenea, să fie glosate în mod corespunzător.

CORPUSUL CORESPUNZĂTOR LISTEI SIGLELOR

- I. A.** – Florea, Constantin, Paraschiv, Viorel, Bușcă, Florea, *Bucătărie internațională*, București, 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”, București, 1943 (523 p.) [1936 ed. I.]. = **MARIN 1943**.
– Tăzlăuanu, Gabrielle, *Carte de bucate foarte necesară unei bune gospodine*, București, Cartea românească, [1930] (195 p.). = **TĂZLĂUANU 1930**.
– [fără autor] *Carte de bucătărie vegetariană*, București, Tipografia „Cultura”, 1931 (164 pag.). = ***Vegetariană 1931***.
- I.B.2.** – Victor Lazăr, Ana, *Bucătăria gospodinei dela (sic.) sate: Sfaturi și rețete de mâncări*, Sibiu, Editura Asociației „Astra”, 1928 (83 pag.). = **VICTOR LAZĂR 1928**.
- I.C.** – [fără autor] *Regina bucătăriei sau bucătăria universală pentru sănătoși și bolnavi. Rețete complete pentru orice mâncări, prăjituri, cofeterie, licheruri și altele*, București, Editura Tipografiei „Universul” Luigi Cazzavillan, 1888 (170 pag.). = ***Regina bucătăriei 1888***.
- II.** – Grigore, George, *Bucate arabe*, București, Editura Călin, 1997 (128 pag.). = **GRIGORE 1997**.
– TÂNASE, Ileana, *Călătorie prin Italia gastronomică*, București, Editura Didactică și Pedagogică, R.A., ed. a 2-a, 2006 (600 pag.). = **TÂNASE, Italia 2006**.
- III.** – Barrault, Bernadette, *Bucătăria franțuzească à la Mamie Bernadette*, traducere de Cristina Maria Motonea, Pitești, Editura Pământul, 2002 (63 pag.). = **BARRAULT 2002**.
– Dumas, Alexandre, *Dicționar de artă culinară*. Selecție, adaptare și traducere de Lucreția Angheluță, București, Editura Atos și Editura Floarea darurilor, 1997 (256 pag.). = **DUMAS (1873) 1997**.
– Pellaprat, Henry-Paul, *Ce gătim, cum gătim: o carte de bucate pe gustul tuturor*, selecția, traducerea și redactarea textelor: Doina Brindu, București, Editura Venus, 2002 (272 pag.). = **PELLAPRAT 2002**.
- IV.A.** – Prodanovits, Trude, *Rețete ale gospodinelor germane din Banatul Montan. Din bucătăria bunicii*, Editura Intergraf, Reșița, carte apărută în cadrul cercului de femei (Frauenkränzchen) al Forumului Democrat al Germanilor din Banatul Montan, cerc condus de d-na Trude Prodanovici și în urma vizitei unei doamne din Klagenfurt în vara anului 1997, în traducerea lui Josef Kugler-Gross, după lectura lui Werner Kremm, 2000 (115 pag.). = **PRODANOVITS 2000**.

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

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”. *Omăgiu doamnei Maria Marin la aniversare*, București, Editura Academiei Române, 2013, p. 120–133.
- Ciolac, Antonia, „Elemente lexicale italiene în cărți de bucate românești. 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”, în Gunter Holtus, Edgar Radtke (ed.), *Umgangssprache in der Iberoromania*, Tübingen, Gunter Narr, 1984, p. 2–21.
- Iordan, Iorgu, *Stilistica limbii române*, București, Institutul de Linguistică Română, (ediția I), 1944 (ediția a II-a: Iorgu Iordan, *Stilistica limbii române*, București, Editura Științifică, 1975).
- Neț, Mariana, *Cărțile de bucate românești. Un studiu de mentalități*, conferință care a avut loc în Aula Academiei Române, la 12 martie 1998, în „Conferințele Academiei Române. Ciclu Limba română și relațiile ei cu istoria și cultura românilor”, București, Editura Academiei Române, 1998.
- Neț, Mariana, *The Gastronomic Discourse*, în *New Europe College Yearbook 1995–1996*, București, Humanitas, 1999, p. 187–236.
- Niculescu, Alexandru, *Individualitatea limbii române între limbile romanice. 2. Contribuții socio-culturale*, București, Editura Științifică și Enciclopedică, 1978.

DICȚIONARE

- DA = *Dicționarul limbii române*, tomul I, partea I: **A-B**, București, Librăriile Socec, C. Sfetea, 1913; tomul I, partea II: **C**, București, Tipografia ziarului „Universul”, 1940; tomul II, partea I: **F-I**, București, Monitorul Oficial și Imprimeriile Statului. Imprimeria Națională, 1934.
- DEX 1975 = *Dicționarul explicativ al limbii române*, București, Editura Academiei Republicii Socialiste România, 1975.
- DEX 1998 = *Dicționarul explicativ al limbii române*, ed. a II-a, coord. Ion Coteanu și Lucreția Mareș, București, Univers Enciclopedic, 1998.
- DEX 2012 = *Dicționarul explicativ al limbii române*, ediție revăzută și adăugită, București, Univers Enciclopedic Gold, 2012.
- DLRM = *Dicționarul limbii române moderne*, coordonator Dimitrie Macrea, București, Editura Academiei Republicii Populare Române, 1959.
- DSL = Bidu-Vrânceanu, Angela, Călărașu, Cristina, Ionescu-Ruxândoiu, Liliana *et al.*, *Dicționar de științe ale limbii*, București, Nemira, 2001.
- Pre = *Le Petit Robert de la langue française*, 2012, variantă electronică.

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 extralingvistici, frecvență.

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

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

Mariana Neț

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

Acest articol este ultimul din seria de patru texte (v. Neț 2015a, 2015b și 2015c) dedicate numelor de culori în lexicul gastronomic românesc. În paginile care urmează, vor fi analizate familiile de cuvinte ale adjectivelor *alb* și *verde*. Spre deosebire de celelalte adjective nume de culori, acestea au în comun faptul că, în lexicul gastronomic românesc, dau naștere unor substantive formate cu sufixul *-eață*¹: *albeață*, *verdeață* (cf. *infra*). Precizăm că ne vom ocupa cu predilecție de acele forme lexicale² și sensuri speciale, neînregistrate sau insuficient nuanțate în dicționarele limbii române, cu deosebire – în dicționarul-tezaur.

alb, *-ă* adj.

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

¹ Din aceeași categorie face parte și adjectivul *roșu*, *-ie*, care generează substantivul *roșeață*. Acesta însă nu pune probleme speciale; este înregistrat în dicționarele limbii române și nu are, în lexicul gastronomic românesc, sensuri speciale, care să necesite discuții mai ample.

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