# NOUTĂȚI LEXICALE DE ORIGINE JAPONEZĂ

**MĂDĂLINA STĂNCIOI-SCARLAT**
*Școala Centrală*
București

Interesul pentru civilizația japoneză și dorința de a stabili o legătură cu istoria și cultura Țării Soarelui Răsare nu reprezintă a caracteristică a perioadei contemporane. În fapt, primele contacte diplomatice datează de la începutul secolului al XX-lea și, de-a lungul timpului, am făcut cunoștință cu realitățile japoneze care vizau obiceiurile, ritualurile, sporturile etc., iar o parte a acestor cuvinte au intrat în vocabularul comun, fiind înregistrate în dicționarele curente (*bonsai, bushido, geisha, haiku, hara-kiri, ikebana, jiu-jitsu, judo, judocan, kamikaze, karaté, kendo, kimono, obi, sake, seppuku, yakuza, samurai, shogun, sumo* etc.).

Recent, cultura japoneză a revenit în forță în spațiul românesc prin cinematografie, literatură (au fost traduși foarte mulți autori cu un real succes la publicul român), incluzând romanele grafice (*manga*) și filmele animate cu diferite stiluri. Continuitatea interesului pentru această limbă este dovedită și de înființarea în mai multe licee din București și din țară a unor cursuri de japoneză, ca limbă modernă de studiu.

Artele tradiționale, unele dintre punctele de atracție ale culturii nipone, impresionante prin rafinament și prin implicare emoțională, includ poezia, spectacolul (*bunraku, kabuki, rakugo* etc.), *ikebana, origami*, jocuri (*go*), ceremonia ceaiului (*sado*), arhitectura, muzica, sărbătoarea florilor de cireș etc. Nu în ultimul rând, se manifestă frecvent interesul românilor pentru filozofia, artele marțiale și gastronomia unei civilizații exotice, precum cea japoneză.

Contactele directe cu limba și obiceiurile japoneze sunt relativ reduse, deși există în capitală și în țară centre de popularizare a culturii nipone. Totuși, atât cuvintele mai vechi din limbă, cât și cele recente nu au pătruns direct în limba română, ci prin limbi intermediare, de regulă franceza și engleza.

> Japoneza (nihongo) este o „limbă izolată, poate înrudită cu coreeana și cu familia altaică, scrisă cu un sistem propriu mixt, prima limbă a 121.050.000 de locuitori și limba a doua a 1 mil. de locuitori. Sistemul ei de scriere, considerat poate, cel mai complicat din lume, este format din ideografe (kanji) și din două silabare (hiragana și katakana).” ( Vintilă-Rădulescu 2007: 191)

Articolul de față inventariază un corpus restrâns de unități lexicale din japoneză identificate în presa intervalului 1998-2014, pentru că, se știe, presa înregistrează cel mai bine noutățile lingvistice. Trebuie să admitem din capul locului că sursele cele mai bogate le reprezintă publicațiile, respectiv articolele cu scop persuasiv-publicitar de prezentare a zonelor turistice îndepărtate sau cele referitoare la evenimente socio-politice din Extremul Orient. Din acest motiv, cele mai multe cuvinte aparțin domeniului culinar, respectiv, țin de tradiții, obiceiuri, fiind legate strict de realitățile extralingvistice pe care le reprezintă.



BDD-V1707 © 2015 Editura Universității din București
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-15 01:54:06 UTC)

Materialul comentat în continuare este reprezentat de anumiți termeni care nu au fost semnalați în dicționare precum DEX 1998, Marcu 2006, Dimitrescu 1997[1] sau în alte lucrări de profil[2].

Deși obiectivul principal al studiului îl reprezintă identificarea etimonului îndepărtat al unităților analizate, simțim nevoia să precizăm că etimonul de pornire este preluat ca atare din dicționarele englezești sau franceze consultate și, eventual, comparat, în măsura posibilităților, cu dicționarele specializate disponibile (Hondru 1998, Simu 2007) și, pentru că nu avem cunoștințe temeinice asupra grafiei limbii investigate, ne asumăm erorile posibile apărute în transcrierea latină.

În inventarul următor, am precizat între paranteze informații etimologice, respectiv, alte surse care au înregistrat cuvintele analizate și am adăugat un citat numai atunci când acesta conținea o definiție, restul citatelor fiind suprimate din lipsa de spațiu.

Lista care urmează grupează cuvintele selectate din punct de vedere **etimologic** și **referențial**.

1. Alimentația:

*azuki*, var. *aduki*, este o „specie de fasole roșie japoneză" devenită extrem de populară și în restaurantele românești (cuvânt jap., via engl. *azuki, adzuki (bean)*, fr. *haricots (rouges) azuki* „fasole roșie"; Ox 2002, Enc 2001, Gal 2007);

*Ebiten Maki* este o sintagmă care denumește un „tip de sushi" frecvent menționat în meniurile restaurantelor cu profil japonez din România (din engl. *Ebiten maki*; cf. *ebi* „crevetă, homar" – Hondru 1998);

*hibachi* este „grătarul mobil japonez" (din engl. *hibachi*; Enc 2001 – a doua jumătate a sec. al XIX-lea, cuvânt jap. „minge de foc");

*Kappa Maki* reprezintă o altă sintagmă pentru a descrie un „tip de sushi" (din engl. *Kappa Maki* „sushi cu castraveți");

*maki* este termenul general pentru baza unui sushi, fiind prezentat ca „fel de mâncare din bucătaria asiatică: alge umplute cu pește și legume, modelate apoi manual sub forma unui pătrat, consumat dintr-o înghițitură; tip de sushi" (din engl. *maki*; Enc 2001)

*makimono* are, în textele identificate de noi în presa actuală, sensul de „preparat culinar japonez rulat ca un pergament", deși sensul etimologic este diferit (din fr., engl. *makimono*<jap. *makimono* „pictură japoneză compusă și așezată orizontal"; PR 2003 datează cuvântul 1893; PL 2003; Enc 2001 – sfârșitul sec. al XIX-lea, în jap. *makimono* „sul rulat orizontal");

*miso* descrie o „pastă făcută din păstăi de soia fermentate și orz sau malț de orez, folosită în bucătăria japoneză", foarte populară și în gastronomia occidentală (din engl. *miso*; Ox 2002; Enc 2001 – prima jumătate a sec. al XVIII-lea; cf. *miso shiru* „supă miso, supă din fasole de soia" – Hondru 1998);

*nami* este un alt „sortiment de sushi" (din engl. *Nami (sushi)*<jap. *nami* „a așeza în linie dreaptă");

*nare-sushi* este „cea mai veche formă de pregătire a peștelui cu orez (pare a fi menționat în documente de acum 1300 de ani)". Vine de la numele Nare al bucătarului care a servit pentru prima dată acest preparat;

*nigiri* descrie, de asemenea, un „tip de sushi";

*nori* este denumirea dată „alegelor marine pe bază cărora se realizează sushi, orezul fiind înfășurat în frunzele acestora" (din engl. *nori*; Enc – sfârșitul sec. al XIX-lea; cf. *nori* „lipici" – Hondru 1998);

[1] Nu ne raportăm la a treia ediție a *Dicționarului de cuvinte recente* (Dimitrescu 2013) deoarece majoritatea citatelor din această ediție, corespunzătoare cuvintelor menționate în textul de față, ne aparțin.

[2] Nu pretindem însă a fi epuizat sau a avea cunoștință de toate lucrările apărute în ultima vreme.



BDD-V1707 © 2015 Editura Universității din București
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-15 01:54:06 UTC)

*oshiruko* desemnează o „supă din bucătăria japoneză” („supă de fasole roșie” var. *Shiruko*);

*sashimi* reprezintă o „specialitate japoneză din pește”, echivalentul japonez al apreciatei specialități italiene, *carpaccio*, dar cu pește (din fr., engl. *sashimi*; Dimitrescu 2003 datează cuvântul 2000; PR 2003 datează cuvântul 1970; PL 2003; Ox 2002; Enc 2001 – sfârșitul sec. al XIX-lea; cf. *sashimi* „felii de pește crud” – Hondru 1998);

*shabu-shabu* numește „mâncarea tradițională japoneză, din felii subțiri de carne de vită, gătite cu legume înăbușite și marinate apoi într-un sos” (din engl. *shabu-shabu, shabushabu*; Enc 2001 – sfârșitul sec. al XX-lea, din jap. – este onomatopee, o imitare a sunetelor scoase de apa care fierbe);

*soba* reprezintă echivalentul „tăițeilor japonezi”, preparați dintr-un amestec de făină de hrișcă și făină de grâu (via engl. *soba*; Ox 2002, Enc 2001);

*sukiyaki* este o altă „specialitate culinară japoneză, constând în bucăți de carne friptă rapid și legume cu sos” (din engl. *sukiyaki*; Enc 2001 – prima jumătate a sec. al XX-lea, cuvânt jap. „bucăți subțiri fripte”; Hondru 1998);

*tako* este un alt „preparat culinar japonez: tip de sushi” (din engl. *Tako*; cf. sp. *Tako*);

*takuan* denumește un tip de murătura japoneză – „Ingrediente pentru 12-15 sushi: (...) 150 g hrean în oțet (*takuan*) și prune (umeboshi).” BM 2002 (cf. engl. *Takuan pickels* „murături Takuan”, de la numele unui faimos călugăr Zen);

*tamari* descrie un „sos japonez de soia” (din engl. *tamari*; Enc 2001 – a doua jumătate a sec. al XX-lea);

*temaki* este un alt tip de sushi (din engl. *Temaki*);

*tempura* reprezintă o „specialitate culinară japoneză constând în pește, creveți sau legume în aluat, prăjite” (din fr., engl. *tempura*; Dimitrescu 2003 datează cuvântul 2000; PR 2003 datează cuvântul 1970; Ox 2002; Enc 2001; Hondru 1998 – *tenpura* „tempura; pește și legume”);

*teppanyaki* definește un „fel de mâncare japoneză, constând în pește fript într-un vas de fontă, așezat pe o masă-plită în imediata apropiere a consumatorului” (din engl. *teppanyaki, teppan-yaki*; Enc 2001 – a doua jumătate a sec. al XX-lea, cuvântul jap. *teppan* „farfurie de oțel” + *yaki* „ a frige”);

*teriyaki*, întâlnit și în combinații cu feluri occidentale, descrie un „fel de mâncare japonez constând în carne sau pește marinate în sos de soia picant și apoi fripte” (din engl. *teriyaki*; Ox 2002; Enc 2001 – a doua jumătate a sec. al XX-lea, cuvânt jap. „grătar smălțuit”);

*tofu* este unul dintre cele mai cunoscute produse japoneze și se referă la „brânza din soia; preparat din bucătăria japoneză” (din fr., engl. *tofu*; PR 2003 – 1985; PL 2003; Ox 2002; Enc 2001 – sfârșitul sec. al XVII-lea, via jap. din chineză *dòufǔ* „fasole fermentată”; Hondru 1998 – „cheag din pastă de fasole de soia”);

*tokkyu* este numele „celui mai bun sortiment de sake” (din engl., fr. *tokkyu* „sake de calitate superioară”; cf. germ., it. *tokkyu*; cf. *tokkyū* „tren expres” – Hondru 1998);

*tsukudani* denumește un „fel de mâncare japoneză, din fructe de mare, îmbibate în sos de soia și condimente”;

*umeboshi*, folosit în forma de plural, descrie un preparat specific japonez, și anume „prune sub formă de murături” (din engl. *umeboshi*; Enc 2001, din jap. sg. *ume* „prună”);

*usuaki* este o „specialitate gastronomică japoneză, constând în felii subțiri de mușchi de vită fragedă cu usturoi și ciuperci” (engl. *usuaki*);

*wasabi* este „hreanul japonez din care se produce o pastă folosită ca un condiment” (din fr., engl. *wasabi*; PR 2003 datează cuvântul 1994; Enc 2001 – a doua jumătate a sec. al XX-lea);



BDD-V1707 © 2015 Editura Universității din București
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-15 01:54:06 UTC)

*washoku* descrie la modul general, „gastronomia japoneză; iar p. ext.: restaurantul”;

*yaki* este substantivul care descrie un „grătar” sau „preparatele la grătar” (Simu 2007: jap. *yaku* „a coace, afrige, a prăji”);

*yakitori,* cu varianta *iakitori,* este un compus referitor la un „preparat culinar japonez în care bucățile de pui fript sunt marinate în prealabil într-un sos din soia, zahăr și vin de orez” (din fr., engl. *yakitori*; PR 2003 datează cuvântul 1970; Enc 2001 – a doua jumătate a sec. al XX-lea, cuvânt jap. „pui la grătar”)

*Yosenabe* este o „specialitate culinară japoneză din fructe de mare și legume” (din engl. *Yosenabe*; cf. germ. *Yosenabe*).

2. Sport, arte marțiale:

*budoka* îi reprezintă pe „practicanții de arte marțiale japoneze” (probabil din *budo* „arte marțiale japoneze” + *ka*, unde „ka” este element care desemnează profesiunea; cf. *karateka, judoka*);

*dojo* este „cameră sau hol unde se practică artele marțiale; rogojină pe care se practică judo” (din fr., engl. *dojo*; PR 2003 datează cuvântul 1973; PL 2003; Ox 2002; Enc 2001 – a doua jumătate a sec. al XX-lea, din jap. *dō* „cale, artă” + *jō* „pământ”);

*Mokuso* reprezintă „în artele marțiale japoneze, momentul de meditație” (din engl. *mokuso*; cf. engl. *moksha* < scr. *mokṣa* „stare transcendentală obținută prin eliberarea de lanțul nașterilor succesive, impuse de legile karma”);

*Rei* este un verb care se traduce prin „salutați”, „exprimați-vă respectul”, utilizat în artele marțiale ca formă de respect pentru maestru și ceilalți participanți (din engl. *Rei*; cf. *rei* „a face o plecăciune; recunoștință, apreciere, mulțumire” – Simu 2007).

3. Filozofii, religii, doctrine:

*Budo-Zen* este o sintagmă ce denumește o „ramură a doctrinei Zen” (probabil din *budo* „arte marțiale japoneze” + *zen*);

*Sado-Zen* desemnează o „formă de meditație Zen”;

*zazen* reprezintă o altă „formă de meditație Zen, practicată stând într-o anumită poziție” (din engl. *zazen*; Enc 2001 – prima jumătate a sec. al XVIII-lea, cuvânt jap. „stând în poziție zen”);

*Zen Rinzai* este o „ramură Zen, una dintre cele trei școli de Budism Zen din Japonia care pune accent pe meditație și pe conciliere, nefiind adepta agresivității” (din engl. *Rizai Zen*; Enc E 2003).

4. Medicină tradițională:

*moxa* este un substantiv în forma de plural cu referire la „substanța din frunzele uscate ale unei plante asiatice, pusă pe niște bețișoare care sunt arse în apropirea pielii (în medicina orientală) ca un antiiritant; instrument utilizat în masajul din acupunctură” (din fr., engl., *moxa,* germ *Moxa*; Marcu 2006; Dimitrescu 2003 datează cuvântul 1988; PR 2003 datează cuvântul 1677, din jap. *mogusa*; PL 2003; Ox 2002; Enc 2001 – sfârșitul sec. al XVII-lea, din jap. *mogusa* „iarbă pentru ars”; v. și Dimitrescu 2003: 167);

*reiki* este o „metodă de vindecare din medicina tradițională japoneză” (din engl. *reiki*; Enc 2001– a doua jumătate a sec. al XX-lea, din jap. „energia universală a forței vieții”);

*Seiza* descrie o „poziție în medicina tradițională japoneză” (din engl. *seiza*);

*shiatsu* este cea mai cunoscută formă de presopunctură: „*Shiatsu* este un stil de masaj fondat la începutul secolului trecut în Japonia prin combinarea de tehnici de masaj oriental cu noțiuni moderne de anatomie și fiziologie din medicina vestică. Este o artă medicală japoneză, ce folosește presiuni aplicate cu degetele sau cotul în punctele de acupunctură” NE 2004 (din fr., engl. *shiatsu*; PL 2003 – cuv. chinez; Ox 2002; Enc 2001– jumătatea sec. al XX-lea, cuvânt jap. „masaj cu degetele”);



BDD-V1707 © 2015 Editura Universității din București
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-15 01:54:06 UTC)

*shiitake* este o „ciupercă din China și Japonia, folosită în medicină, gastronomie și în cosmetică” (din engl. *shiitake* < jap.; Ox 2002; Enc 2001– sfârșitul sec. al XIX-lea, cuvânt jap. „ciuperca stejarului”).

5. Arte, spectacol, muzică:

*manga* se referă la „benzile desenate japoneze realizate începând cu anii 1950, pline de violență sau erotice”; în Japonia există o întreagă industrie în domeniu (din engl., fr. *manga*, PL 2003, Enc 2001);

*raku* desemnează „tehnica olăritului în care vasele sunt prelucrate la temperaturi mici, când li se dă luciu, apoi sunt introduse în cuptor, luate fierbinți de pe cuptor și înmuiate în apă sau rumeguș” (din engl. *raku*; Ox 2002; Enc 2001– sfârșitul sec. al XIX-lea; cuvânt jap. „bucurie, relaxare”; cf. *raku* „alinare, ușurare, confortabil, ușor, simplu” – Hondru 1998);

*shamisen* este un „instrument muzical tradițional japonez cu trei coarde”. Deși a fost menționat de Dimitrescu 1997 încă din 1974, nu a devenit cunoscut, dar apare în contexte referitoare la cultura și obiceiurile japonezilor (din fr. *shamisen*; cf. engl. *samisen*; PL 2003; Enc 2001 – prima jumătate a sec. al XVII-lea, via jap., din chineză *sānxián* „trei corzi”);

*shakahachi* este un „fluier japonez din bambus” (cf. engl. *shakuhachi*<jap.; Dimitrescu 2003 – 1996; Ox; Enc 2001 – sfârșitul sec. al XIX-lea, din jap. *shaku* „unitate de măsură” + *hachi* „opt” – pentru că are dimensiunea de 1 și 8 zecimi dintr-un „*shaku*”).

6. Diverse:

*heika* descrie un „aranjament în ikebana”: „În aranjamentele clasice [de ikebana – n.n.], aceste trei elemente se pot dispune în vase înalte, compoziția fiind pe verticală (*heika*) sau în vase joase, asemănătoare unor farfurii (…).” MF 2000 (din fr., engl. *heika*);

*Sado*, var. *shodo, chanoyu* reprezintă „ceremonia ceaiului în Japonia, ritual preluat, se pare, din China” (din engl. *sado*<jap. *chado*; din *cha* „ceai (verde) + *do* „calea” – Hondru 1998).

Cele mai multe dintre cuvintele de origine japoneză își păstrează forma și sensul (preluate, de regulă, din limbile intermediare), iar în majoritatea cazurilor, cuvintelor înregistrate de noi li s-a oferit explicația semantică în textul publicistic, ce a constat, fie într-o traducere mot à mot, fie într-o definiție tip dicționar.

Sub aspect **semantic**, se remarcă apariția unor câmpuri semantice, cu referire la cele mai diverse domenii: al sosurilor (*miso, tamari, wasabi*), al tipurilor de sushi (*Ebiten Maki, Kappa Maki, maki, nami, nare-sushi, nigiri, tako, temaki*) etc.

Notăm și posibilitatea unor dezvoltări semantice, valabilă, firește, în cazul unor cuvinte deja impuse. Astfel, putem semnala formulări familiare de tipul „Ești (în) *zen*”, în care termenul *zen* apare cu sensul „calm, imperturbabil”.

La nivel **morfologic**, se observă că aproape toate cuvintele cercetate intră în categoria substantivelor (singura excepție este verbul *rei*). Nu au fost identificate forme de plural adaptate limbii române, dat fiind caracterul de xenisme al unităților analizate. În unele situații am înregistrat forme de plural din limba-mamă cu înțelesul de plural (aparițiile sunt, totuși, „accidentale”): *umeboshi* „prune” (pluralul de la *ume*, din jap.). Substanivul *budoka*, a cărui formă este de singular, are înțelesul de plural (faptul nu trebuie să ne mire, având în vedere că în japoneză nu se face diferența între singular și plural; v. și Dimitrescu 2003: 178).

La nivel **stilistico-funcțional**, remarcăm specializarea multor unități lexicale, frecvente în domeniul gastronomiei[1], însă observația este făcută cu o anumită reținere, dată fiind proveniența majorității cuvintelor (reviste care se adresează exclusiv publicului feminin).

[1] Pentru explicare unor termeni gastronomici, am apelat la seria revistelor de specialitate *BBC-Good Food* (ediția românească) și la câteva informații de pe internet (Wikipedia.org).



BDD-V1707 © 2015 Editura Universității din București
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-15 01:54:06 UTC)

## Concluzii

În opinia noastră, puține cuvinte dintre cele înregistrate au șanse să se impună în limba comună, pentru că definesc realități prea îndepărtate de domeniile noastre de interes ori pentru că aparțin unui limbaj specializat. Pe de altă parte, datorită interesului tot mai mare al românilor pentru deschidere mondială, este posibil ca unele cuvinte (mai ales cele din domeniul culinar care au cucerit lumea occidentală și care sunt și cele mai numeroase în lista noastră, de altfel) să se impună, așa cum s-a întâmplat în limba franceză sau engleză / americană, unde termeni precum *miso, sashimi, tempura, wasabi* se întâlnesc tot mai des. De altfel, oferta marilor centre comerciale este foarte bogată în privința produselor exotice și de aceea găsim astăzi în rafturi și alge *nori*, și diferite tipuri de sushi, *wasabi, tofu, miso*, ciuperci *shiitaki* etc.

## SURSE

BM – *Beau Monde* (revistă – ediția românească).
MF – *Madame Figaro* (revistă – ediția românească).
NE – *Les Nouvelles Esthétiques* (revistă – ediția românească).

## BIBLIOGRAFIE


DEX, 1998, *Dicționarul explicativ al limbii române*, ediția a II-a, București, Editura Univers Enciclopedic.
Dimitrescu, Florica, 1997, *Dicționar de cuvinte recente*, ediția a II-a, București, Editura Logos.
Dimitrescu, Florica, 2003, „Elemente japoneze recente în limba română", în *Drumul neîntrerupt al limbii române*, vol. al II-lea, Cluj-Napoca, Editura Clusium, p. 147-185.
Dimitrescu, Florica, 2013, *Dicționar de cuvinte recente*, ediția a III-a, București, Editura Logos.
Enc E, 2003, *Encarta Encyclopedia Deluxe*, London, Bloomsbury.
Enc, 2001, *Encarta World English Dictionary*, London, Bloomsbury.
Gal, Ana Maria, 2007, *Alimente și preparate culinare din bucătăria românească și internațională. Dicționar explicativ român-englez-german-francez-italian*, București, Editura Allfa.
Hondru, Angela (trad.), 1998, *Dicționar japonez-român*, București, Editura Enciclopedică.
Marcu, Florin, 2006, *Marele dicționar de neologisme*, ediția a VIII-a, revăzută, augmentată și actualizată, București, Editura Saeculum I.O.
Ox, 2002, *Oxford English Reference Dictionary*, Second edition, revised, Oxford University Press.
PL, 2003, *Le Petit Larousse Illustré*, Paris, Larousse.
PR, 2003, *Le Nouveau Petit Robert*, Paris, Larousse.
Simu, Octavian, 2007, *Dicționar japonez-român*, București, Editura Lucman.
Vintilă-Rădulescu, Ioana, 2007, *Limbile statelor lumii. Mică enciclopedie*, București, Editura Meronia.


NEW LEXICAL ELEMENTS FROM JAPANESE

(*Abstract*)


Due to an increasing interest for Japanese civilisation, Romanian accepted a considerable number of words which entered our language via English or French. Our article deals with the etymological study of these elements, extracted from current press. In our opinion, some of the gastronomic terms or words from sport domain have the chance to remain in our language.




BDD-V1707 © 2015 Editura Universității din București
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-15 01:54:06 UTC)