

Antonia Ciolac

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

Într-o contribuție anterioară (v. Ciolac 2013), dedicată neologismelor terminologice de origine franceză din lexicul culinar românesc actual, am precizat că acestea pot fi grupate în trei mari categorii. În discuția care urmează, lărgim atât perspectiva de abordare a materialului excerptat, prin luarea în considerare a unor factori extralingvistici în evaluarea statistică a datelor lingvistice, cât și corpusul, care cuprinde 15 cărți de bucate, publicate în limba română<sup>1</sup>.

### 1. Câteva observații de natură sociolingvistică

În sociolingvistica varietăților (v. Holtus/ Radtke 1984, p. 7) și în stilistica limbii (cf. Jordan 1944), tipul de variație *diafazică* generează varietățile numite *nivele de limbă* și *limbaje speciale profesionale*. *Limbajele speciale profesionale* sunt utilizate în cadrul unor meserii sau unor domenii speciale de activitate<sup>2</sup> și sunt sisteme secundare de comunicare, deci presupun în mod obligatoriu cunoașterea și utilizarea limbii comune. Considerăm că *limbajul profesional culinar* cuprinde cel puțin două straturi: 1) nivelul *profesional curent*, selectat de locutor/ scriptor în comunicarea cu nespecialiștii, pentru lexicul curent al cărților de bucate; 2) nivelul *profesional „înalt” (specializat)*, folosit între specialiștii din domeniu, care conține în mod frecvent neologisme terminologice împrumutate din alte limbi<sup>3</sup>. La acestea două se adaugă un al treilea, plasat mai jos, nivelul *popular*, la care se recurge

<sup>1</sup> Cf. lista siglelor, a cărților și a abrevierilor, care este prezentată la sfârșitul părții a II-a a articolului de față. 13 dintre aceste cărți au constituit corpusul analizat în cadrul unei cercetări proprii, consacrate elementelor lexicale italiene în cărțile de bucate românești (v. Ciolac 2015). Pentru chestiuni legate de lexicul gastronomic, v. și Neț (1998 și 1999).

<sup>2</sup> *Limbajele speciale* sunt considerate varietăți sociostilistice determinate de apartenența locutorilor la microgrupuri sociologice, constituite pe baza unei identități de statut sau de poziție socioculturală și a unei solidarități de aspirații și de interese sau pe baza unei ocupații, meserii sau profesii comune. Sociolingvistica se interesează de inventarul și de latura sociofuncțională a acestor limbaje.

<sup>3</sup> În cazul în care acest nivel „înalt” este utilizat în cărți de bucate destinate publicului larg nespecialist, este necesară glosarea termenilor de specialitate utilizați. Pentru chestiuni legate de neologismele terminologice, v., între alții, Cabré 1998.

atunci când destinatarii unui specialist în arta culinară sunt neprofesioniștii cu statut cultural (foarte) scăzut.

Diversitatea și ponderea termenilor culinari de origine franceză utilizați în corpus vor fi luate în discuție în funcție de mai mulți parametri extralingvistici. Majoritatea acestora îl vizează pe autorul/ traducătorul cărții:

1) Tipul de operație efectuată de „autorul” textului: *redactare* în limba română (siglele: **I.** și **II.**) vs. *traducere* în limba română (siglele: **III.** și **IV.**).

2) Nivelul de specializare a autorului român în domeniul culinar: *maestru bucătar* (fr. *chef*) (**I.**) vs. *nespecialist diletant* (**II.**).

3) Epoca redactării sau a traducerii textului românesc: *în perioada actuală* vs. *într-o perioadă anterioară* (siglele: **I.B.** și **I.C.**).

4) Traducători din *limba franceză* (**III.**) vs. traducători *din alte limbi* (**IV.A.** din germană și **IV.B.** din engleză)<sup>4</sup>.

Iată distribuția corpusului în funcție de acești factori:

**I.** Cărți de bucate *redactate* în limba română *de specialiști* în arta culinară.

**I.A.** Lucrări relativ *recente* (redactate de maeștri bucătari): *Bucătărie internațională* 1995.

**I.B.** Lucrări redactate în limba română și publicate *în prima jumătate a sec. al XX-lea*:

– **I.B.1.** Lucrări adresate tuturor cititorilor (cu precădere citadini): MARIN 1943, TĂZLĂUANU 1930, *Vegetariană* 1931.

– **I.B.2.** Lucrări adresate „gospodinelor de la sate”: VICTOR LAZĂR 1928.

**I.C.** Lucrări redactate în limba română și publicate *la sfârșitul secolului al XIX-lea*: *Regina bucătăriei* 1888.

**II.** Cărți de bucate redactate în limba română de autori *nespecialiști* în gastronomie (= amatori în arta culinară): TÂNASE *Italia* 2006; GRIGORE 1997<sup>5</sup>.

**III.** Cărți de bucate *traduse* în limba română *din limba franceză*: DUMAS (1873) 1997; BARRAULT 2002; PELLAPRAT 2002.

**IV.** Cărți de bucate *traduse* în limba română *din alte limbi* (decât franceza):

**IV. A.** Din limba germană: PRODANOVITS 2000.

**IV. B.** Din limba engleză: *Bucătăria evreiască* 1998; *Secretul succesului* 2009; BARNES 2009.

## 2. Chestiuni privind termenii culinari francezi excerptați<sup>6</sup>

**2.1.** Discuția se referă mai întâi la cartea *redactată în limba română* la *sfârșitul secolului al XIX-lea*: *Regina bucătăriei* 1888 (sub sigla **I.C.**). Unii termeni

<sup>4</sup> Un alt factor suplimentar ar putea fi luat în considerare: cărțile a căror foaie de titlu nu conține indicația unui/ unor autor/-i sau traducător/-i (v. *Regina bucătăriei* 1888; *Vegetariană* 1931).

<sup>5</sup> În prefața ambelor cărți, autorii subliniază pasiunea lor pentru tematica abordată, dar și faptul că sunt nespecialiști în domeniul culinar.

<sup>6</sup> Menționăm că nu am luat în considerare termenii care desemnează băuturi, nici pe aceia care se referă la instrumentele utilizate în bucătărie.

sunt utilizați de mai multe ori în lucrare, de aceea în calculul statistic am făcut distincția între numărul termenilor diferiți (distincți) și numărul total de utilizări în text ale termenilor de origine franceză. Franțuzismele substantivale reprezintă aproximativ 86,2% din totalul faptelor excerptate. Apar atât termeni simpli (*baba* s.m. „cozonac”, *macaron* s.m. „prăjitură mică din pastă de migdale”), cât și sintagme nominale sau termeni compuși care desemnează adesea preparate specifice bucătăriei franceze (*vol-au-vent* s.m. „patiserie mică de formă cilindrică, umplută cu ingrediente sărate, cum ar fi carnea, peștele, ciupercile sau cu ingrediente dulci” etc.). Unele substantive sunt preluate cu o formă grafică franceză, cu consecvență: *bœuf* s.m. „carne de vită”, *consommé* s.m. „fiertură din carne de vită sau de pasăre, strecurată”, *gigot* s.m. „pulpă de berbec/ miel/ căprior”, *orgeat* s.m. „(în trecut) sirop de orz și de migdale, obținut prin fierbere, (în zilele noastre) sirop de migdale și de frunze de portocal” etc.; altele au o formă grafică oscilantă: *brioche* și *brioșă* „cozonac, brioșă”, *gâscă daube* și *daubă*, *daube* s.f. „proces de fierbere înăbușită la foc mic, în vin roșu, a cărnurilor, în special a celei de vită” sau o formă (parțial) adaptată la grafia românească (*nugat* „nuga”, fr. *nougat* s.m. etc.), precum și sintagma *sos mayonnaise* (corect fr. *sauce mayonnaise* s.f.) „tip de sos numit maioneză” etc. Trebuie remarcat că o serie de substantive sunt preluate cu genul din limba franceză, care este diferit de genul lor din limba română actuală: *întinzând nugaul* (cf. DLRM și DEX: *nuga*, *nugale* s.f.), *facem un savarin* (cf. DLRM și DEX: *savarin* s.f.) etc. De remarcat este și sintagma *charlotă muscălească*, fără îndoială o creație românească ad hoc, fiindcă desemnează un preparat local: *charlotă* (s.f. <fr. *charlotte* s.f.) „șarlotă” + *muscălească* (adj. înv. și reg.) „de origine rusă” (v. DLRM și DEX). Am întâlnit în textul cercetat și două verbe. Primul verb este *a clarifica* „a strecura un lichid care conține particule în suspensie”: *se clarifică zahărul, pui la foc și clarifici*, care apare și ca participiu cu valoare adjectivală: *zahăr clarificat*; sensul cu care este utilizat aici apare în DA, s.v. *clarifica* 1<sup>0</sup>: <fr. *clarifier* „a limpezi, a curăți (un lichid, o materie), a face să fie limpede, curat, cf. [...], *rafina, distila*”. Acest sens nu mai apare, însă, nici în DLRM, nici în DEX. Al doilea verb este *a glasa* (*glasezi cu ciocolată*) <fr. *glacer* vb. gr. I: nu apare în DA, dar figurează în DLRM și în DEX (în toate edițiile): „a acoperi o prăjitură, o bomboană, un fruct sau o mâncare cu o glazură”.

O discuție specială merită structura care conține prepoziția franceză *à* (scrisă fără accentul grafic francez) și articolul hotărât fem. francez *la*: *cartofi a la maître d'hôtel* etc. Astfel de grupuri nominale sunt recurente în toate cărțile de bucate analizate. În structura de suprafață, sintagmele de acest tip se prezintă ca un grup nominal în care substantivul nucleu (aici *cartofi*) are un determinant cu funcție sintactică de atribut substantival prepozițional (în fr. *complément du nom prépositionnel*); în structura de adâncime, atributul este complementul unui participiu francez, tradus prin rom. *gătit/preparat*, și conține un substantiv omis din structura de suprafață: fr. *mode/manière*. Modelul francez urmat ar fi: fr. (*des*) *pommes de terre* [préparées] *à la* [mode/manière du] *maître d'hôtel* „cartofi gătiți conform

modului de preparare al majordomului”. În alte cărți de bucate (publicate în perioada actuală, de ex. în *Bucătărie internațională* 1995, sub sigla **I.A.**), am întâlnit și sintagme în care atributul substantival care determină lexemul subînțeles francez *mode/ manière* „mod/ manieră” este înlocuit cu un atribut adjectival (în fr. *une épithète*), după modelul: (*des*) *pommes de terre* [préparées] *à la* [mode] *française* „cartofi gătiți conform modului de preparare francez”. În cartea la care ne referim aici (*Regina bucătăriei* 1888), prezența atributului *adjectival* o impune și pe aceea a substantivului rom. *mod* în structura de suprafață, împreună cu eliminarea elementelor franceze *à la*: *truțe mod piemontesc*, *truțe mod spaniolesc*. În lucrarea *Regina bucătăriei* 1888, am întâlnit 29 de termeni distincți de origine franceză, frecvența absolută medie a acestora fiind de: **1 termen la 5,86 pagini**. Dacă luăm, însă, în considerare toate ocurențele acestor termeni (59), constatăm că apare **1 ocurență la 2,88 pagini**.

**2.2.** Cărțile plasate sub **I.B.** sunt redactate în limba română tot de profesioniști în arta culinară, dar în prima jumătate a secolului trecut: MARIN 1943, TĂZLĂUANU 1930, *Vegetariană* 1931, VICTOR LAZĂR 1928. Majoritatea elementelor neologice franceze excerptate sunt substantive (83,3%). Am întâlnit termeni simpli, dar și sintagme terminologice preluate ca atare, unele integral (*pommes frites* s.f. „cartofi prăjiți”, v. *Vegetariană* 1931, p. 38), iar altele parțial: *orez glase* „orez fiert în grăsime și zahăr” (v. *Vegetariană* 1931, p. 134), *fricadele de grăunțe verzi/ de mazăre* (v. *Vegetariană* 1931, p. 54/ 57). Termenul *fricadele* s.f. pl. nu figurează în dicționarele consultate (v. DA, DLRM, DEX) (<fr. *fricadelle* s.f. reg. Belgia: „chiftea, cârnat din carne tocată”). Unele forme care au apărut cu grafia franceză la sfârșitul secolului al XIX-lea în *Regina bucătăriei* 1888 (discutată *supra*, sub **2.1**) sunt adaptate normelor ortografice ale limbii române: *cartofi pane* (în fr. *des pommes de terre panées* s.f.) „cartofi prăjiți în grăsime, după ce au fost dați prin făină, ou și pesmet” (*Vegetariană* 1931, p. 46), *cartofi sufle* (în fr. *des pommes de terre soufflées* s.f.) „cartofi preparați la cuptor, la foc mediu, fiind un tip de budincă foarte pufoasă, cu un strat de albușuri de ouă bătute spumă, care cresc” (*Vegetariană* 1931, p. 49). Substantivul *cremă* are 8 ocurențe, în care este folosit cu sensul primar din limba franceză „smântână”: *sos cu cremă* (*Vegetariană* 1931, p. 68), dar și *sos cu (cremă) smântână* (*Vegetariană* 1931, p. 90)<sup>7</sup>. Două substantive au genul preluat din limba franceză și diferit de cel din româna actuală: primul este *pirea* (<fr. *purée* s.f. „preparat asemănător cu o pastă, obținut din anumite alimente strecurate, deci mărunțite, amestecate cu un lichid; acest tip de pastă

<sup>7</sup> Termenul *cremă* cu sensul fr. de „smântână” este atestat în DA (1940), s.v. *cremă*, la sensul 1<sup>0</sup>. „(Franțuzism) *Smântână de pe lapte*, cf. *spumă, frișcă, caimac, floare, grosior*”. Sensurile „caimac, smântână, spumă, frișcă” nu sunt consemnate ulterior nici în DLRM (1959), nici în DEX (1975/ 1998/ 2012).

obținută din cartofi”): *turnăm pîreaua de cartofi în unsoarea fierbinte* (VICTOR LAZĂR 1928, p. 31); al doilea este substantivul *jelea* (<fr. *gelée* s.f. „suc de fructe care au fost fierte cu zahăr”): *să fie jeleaua* [de zmeură] *foarte limpede* (*Vegetariană* 1931, p. 140). Termenul *jelea* nu figurează în DLRM, dar apare cu forma *jeleu*, *jeleuri* s.n. (1<sup>0</sup> „peltea”) în DEX (în toate edițiile). Frecvența absolută medie a termenilor culinari de origine franceză excerptați este de **1 la 20,5 pag**, iar frecvența absolută medie a ocurențelor relevate este de **1 ocurență la 8,63 pag**.

**2.3.** Lucrarea (din I.A.) redactată în limba română de autori specialiști în gastronomie *Bucătărie internațională* 1995 prezintă cantitatea cea mai importantă de termeni culinari de origine franceză din întregul corpus analizat. Trebuie precizat că aceștia nu apar în niciun caz numai (sau nu cu precădere) în capitolul consacrat bucătăriei franceze. De unii dintre acești termeni ne-am ocupat deja într-un articol anterior (v. Ciolac 2013)<sup>8</sup>, dintre care menționăm:

VERBE:

– *asezona* (p. 19): 11 oc. → nu apare în DA, dar figurează în DLRM (<fr. *assaisonner* vb.gr.I fr. „a pune ingrediente în mâncare”) și în DEX, *se asezonează peștele cu ulei de măsline și chimen*;

– *deglasa* (*se deglasează*): 1 oc. → —<sup>9</sup> <fr. *déglacer*, v. PRe, s.v. *déglacer* vb.gr.I: „(culinar) a înmuia sucurile de frigere care aderă pe fundul recipientului (în care s-a produs frigerea) pentru a obține un sos, *se deglasează tigaia cu bulion de carne*”;

– sensul culinar al verbului *flamba* (*se flambează*, p. 40): 2 oc. → termenul (a) *flamba* <fr. *flamber*, v. PRe, s.v. *flamber* vb.gr.I „a stropi un preparat cu alcool și a da foc acestuia” (ex. *budinca de Crăciun se flambează în momentul servirii*) figurează în DLRM și în DEX, dar nu cu sensul utilizat în gastronomie;

– *repausa* (*să se repauzeze*, p. 20) → — <fr. *reposer*, v. PRe, s.v. *reposer* „a fi întins, a dormi, a fi îngropat, a (se) odihni” vb.gr.I fr.: „(culinar) se spune despre un aluat care nu mai este prelucrat un anumit interval de timp”, rom. „a se odihni”, *aluatul se lasă să se repauzeze 30 de minute acoperit*;

<sup>8</sup> Au fost discutați în acel articol: a) termeni verbali (sau participii adjectivale) și substantive derivate de la verbe, precum: *barda* (*bardat*)→*bardare*, *blanșa* (*blanșat*)→*blanșare*, *breza* (*brezat*)→*brezare*, *brida* (*bridat*)→*bridare*, *confia* (*confit*)→*confiere*, *fezanda* (*fezandat*)→*fezandare*, *fileta* (*filetat*)→*filetare*, *glasa* (*glasat*)→*glasare*, *gratina* (*gratinat*)→*gratinare*, *napa* (*napat*)→*napare*, *poșa* (*poșat*)→*poșare*, *sota* (*sotat*)→*sotare*, *tranșa* (*tranșat*)→*tranșare*; b) substantive comune, precum: *bulion* „supă de carne”, *carré* [*d’agneau*]/ *careu*, *cochilaje*, *confit*, *consommé*, *escalop*, *farsă*, *file*, *flanc*, *fond*, *jiu*, *liezon*, *nucă*, *pane*, *papiotă*, *potofeu*, *sote*, *sufleu*, *șodou*, *trouzon*, *turnedou*, *vinegretă*; c) sintagme, precum: *buchet garni*, *mere reinette*, *pâine brișă*, *a tăia julien* etc.

<sup>9</sup> În cele ce urmează, în dreptul termenilor/ sintagmelor terminologice care nu figurează în dicționarele românești consultate, vom nota o linie (—).

– *trampa* → — <fr. *tremper* vb.gr.I fr. „a înmuia, a îmbiba”, *se trampează checul cu rom*.

#### SUBSTANTIVE COMUNE<sup>10</sup>:

– *beignete* s.f.pl. (p. 45): 3 oc. → — <fr. *beignet* s.m.sg. „preparat dulce făcut din aluat fript”: *se napează beignetele cu zahăr*;

– *beșamel(ul)* s.m. la sg. (p. 165): 7 oc. → — <fr. *béchamel* s.f.sg., v. PRe, s.v. *béchamel*: „sos alb pe bază de lapte”, *se pune un strat de beșamel peste pui*;

– *bulete* s.f. (numai la pl. în text) (p. 12, 19, 48, 214): 14 ocurențe → — <fr. *boulette* s.f., v. PRe, s.v. *boulette* „(culinar) bulgăre mic de carne tocată, de aluat”; termenul *bulete* funcționează în concurență cu *chifteluțe* (p. 58);

– *galantine* s.f. la sg. → — <fr. *galantine* s.f., v. PRe, s.v. *galantine* „produs de mezelărie pe bază de cărnuri albe dezodate (în special de purcel de lapte, de vițel, de pasăre) și de umplutură, care se servește în gelatină”; *servim o galantine de pasăre*;

– *jambon* (p. 35, 50) s.m. la sg.: 4 oc. → figurează în DLRM ca s.n. cu mențiunea *franțuzism*, iar în DEX fără această mențiune <fr. *jambon* s.m. „suncă”: *adăugăm jambon fiert*;

– *jiu* (articulat: *jiul*) s.m. la sg. (p. 12): 2 oc. și *jus-ul* (p. 101, 206): 5 oc. → — <fr. *jus* [jy] s.m. (v. discuția noastră din Ciolac 2013, p. 129): *se toarnă jiul de la fierbere* (p. 100); dar și: *se adaugă carnea și jus-ul format* (p. 12);

– *julien, -ul* s.m. (p. 39) → — <fr. *julienne* s.f., v. PRe, s.v. *julienne* „preparat din legume tăiate în fâșii subțiri, folosit fie în garnitură, fie în ciorbe”: *se amestecă julienul cu o lingură de muștar*.

#### SINTAGME NOMINALE:

– *aluat brisé* (p. 43) <fr. *briser* vb.gr.I „a sparge”: „tip de aluat crocant, folosit pentru confecționarea tartelor”, *pe fundul tăvii se pune aluat brisé*;

– *bain-marie* (p. 30) <fr. *bain-marie* s.m.: 18 oc. „lichid cald (de obicei apă) deasupra căruia se pune un recipient în care se încălzește un preparat”, *este o cremă preparată la bain marie*;

– *un chaud-froid* (p. 231): 2 oc. <fr. *chaud-froid* s.m. „preparat din pasăre sau vânat, făcut la cald, care se servește rece cu gelatina sa ori cu maioneză”, *un chaud-froid de pui*;

– *confit de găscă/ de rață* (p. 76) <fr. *confit* s.m. „preparat din carne friptă conservată în propria sa grăsime”;

– *sos vinegret* (p. 27): 8 oc. <fr.  *vinaigrette* s.f. „sos rece preparat din ulei, oțet și sare, adesea aromatizat, care se toarnă peste salate, crudități”, *foile de varză se consumă cu sos vinegret*;

<sup>10</sup> Substantivele sunt menționate și aici cu forma (de sg. sau de pl., uneori articulată, care este neadaptată/ parțial adaptată la limba română) pe care am întâlnit-o în textul analizat. În cazul unor substantive folosite numai la sing. masc., nu putem ști care este genul lor la plural.

– *unt noisette* (p. 126): 3 oc. „unt prăjit, care primește o nuanță roșcată”, *se servesc cu smântână sau cu unt noisette* (p. 126) <fr. *noisette* s.f. „alună”;

– *zahăr farin* (p. 42): 2 oc. <fr. *sucre farine* s.m. „zahăr pudră” (fr. *farine* s.f. „făină”), *se presară zahăr farin peste frișcă*.

ADJECTIVE CALIFICATIVE PROPRIU-ZISE:

– *vermillon* (în *roșu vermillon*, p. 102): 1 oc. <fr. *vermillon* s.m. „roșu aprins”, *morcov de culoare vermillon* → adjectivul citat figurează în DEX (în toate edițiile).

ADVERBE, LOCUȚIUNI ADVERBIALE (→complemente circumstanțiale):

– [tăiat (ca un)] *escalop* „[tăiat (ca un)] șnițel” 1 oc.: <fr. *escalope* s.f. „tranșă subțire de carne sau de pește, preparată uneori pané”, *mânătărcile se taie escalop* (p. 102);

– [tăiat] *julien* (p. 239) 3 oc. (v. *supra*, la subst. *julien*, -ul s.m.): *se taie morcovii julien*;

– [tăiat] *în triangle* (p. 30) „în formă de triunghi” <fr. *triangle* s.m. „triunghi”, *se porționează în triangle*;

– [pregătit] *à la [mode] provençale/ à la [mode] grecque/ à l'américaine...* 42 oc. (v. *supra*, sub 2.1.).

Câteva observații generale se impun:

1) Cele mai numeroase se dovedesc, și în cadrul acestei cărți de bucate, substantivele simple și sintagmele terminologice nominale, în categoria cărora intră și grupurile nominale care conțin adjective provenite din participii trecute franceze (de tipul *buchet garni* „buchet alcătuit din ierburi aromate” etc.) ori participii trecute franceze adaptate limbii române (de tipul *pâine tranșată*, *ouă poșate* „ouă fierte fără coajă, prin scufundare în lichid fierbinte”).

2) În ceea ce privește adverbele și locuțiunile adverbiale de origine franceză, acestea sunt nu numai cel mai puțin variate, ci și cel mai rar folosite. Atunci când apar, ele indică fie un mod efectiv de prelucrare a materiei prime (mod de tăiere/porționare/ fierbere), fie o manieră generală de preparare a mâncării, asumând, în acest caz, o valoare etnică sau spațio-geografică, de tipul *piure [pregătit] à la [mode] provençale* etc. (v. *supra*, sub 2.1.). Din totalul ocurențelor cu valoare adverbială pe care le-am întâlnit în această lucrare, 87,5% sunt reprezentate de acest ultim tip de structură.

3) Majoritatea verbelor (deci și a participiilor adjectivale pe care le-am întâlnit), consemnate sau nu de dicționarele românești actuale, provine din verbe franceze de grupa I cu sufixul (-er). Excepție fac: (a) *blanșa (blanșat)* conj. I rom. <fr. *blanchir* gr. a II-a fr. „a scufunda în apă clocotită câteva minute”, (a) *confia (confiat)* conj. I rom. <fr. *confire* gr. a III-a fr. „a conserva în miere, oțet, zahăr, grăsime”, (a) *garnisi (garnisit)* conj. a IV-a rom. <fr. *garnir* gr. a II-a fr. *garnir de, avec...* „a însoți un aliment cu alte alimente sau cu feluri de mâncare”.

4) Mai trebuie relevat faptul că multe dintre verbele pe care le-am întâlnit au dezvoltat în cadrul limbajului profesional culinar utilizat de autori adevărate familii lexicale. Acestea conțin termeni care indică acțiunea (verbe), operația și uneori rezultatul acesteia (substantive postverbale), o trăsătură caracteristică (participiul utilizat ca adjectiv), de exemplu: *a gratina* (o acțiune) „a face să se acopere (cartofii, budinca) cu o crustă aurie la coacere (de obicei prin acoperire cu pesmet sau cu brânză rasă)” – *gratinăm* *pastele la cuptor*/ *gratinare* (numele operației)/ *graten* (numele preparatului) – *un graten de andive*/ [budincă] *gratinată* (o caracteristică); *a sota* (o acțiune) „a prăji la foc puternic” – *sotăm legumele în tigaie*/ *sotare* (denumirea operației)/ *sote* (preparatul) – *servim cu un sote de morcovi*/ *sotat,-ă* (o calitate); la fel: *a asezona* (v. *supra*)/ *asezonare*/ *asezonat,-ă*; *a breza* „a prepara carne, pește, legume la foc mic, fierte cu capac și înăbușite” (*se brezează pulpa de vițel*)/ *brezare*/ *brezat,-ă*; *a confia* „a conserva alimente cu produse adecvate (miere, oțet, sare, grăsime)”/ *confiere*/ *confiat,-ă*; *a fezanda* „a supune vânatul la un început de descompunere pentru a-i conferi un miros plăcut și pătrunzător” (*fezandăm iepurele*)/ *fezandare*/ *fezandat,-ă*; *a garnisi* „a împodobi”/ *garnisire*/ *garnisit,-ă*; *a glasa* „a acoperi (un fruct, o prăjitură) cu un strat compact și transparent de zahăr” (*glasai piersicile cu restul de sirop*)/ *glasare*/ *glasaj*/ *glasat,-ă*; *a napa* „a acoperi (o prăjitură, o carne) cu un strat de sos, de jeleu etc.” (*napăm tortul cu dulceață*)/ *napare*/ *napat,-ă*; *a poșa* „a scufunda un aliment (pește, legume) într-un lichid fierbinte” (*poșăm peștele*)/ *poșare*/ *poșat,-ă*; *a trampa* (v. *supra*), *trampare*/ *trampat,-ă*; etc.

5) Uneori familia lexicală se formează și pe baza antonimului unora dintre aceste verbe, obținut prin prefixare în limba franceză și preluat ca atare în limba română. De exemplu: *a brida* „a lega cu sfoară labele păsării (pui, găină) pentru a împiedica deformarea la coacere”/ *bridare*/ *bridat,-ă* vs. *a debrida* „a tăia sfoara cu care a fost legată pasărea”/ *debridare*/ *debridat,-ă*; *a gresa* „a unge cu grăsime”/ *gresare*/ *gresaj*/ *gresat,-ă* vs. *a degresa* „a îndepărta grăsimea”/ *degresare*/ *degresaj*/ *degresat,-ă*; *a demula* „a scoate un preparat din tava în care s-a copt” (de ex. *se demulează budinca*)/ *demulare*/ *demulaj*/ *demulat,-ă* etc.

6) După cum am precizat deja, în comparație cu lucrările discutate mai sus (sub 2.1. și 2.2.), am constatat că frecvența franțuzismelor este mult mai mare în această carte redactată de autori contemporani care sunt specialiști în gastronomie. Am întâlnit 167 de termeni culinari distincți, frecvența absolută medie a acestora fiind de **1 fapt lexical de origine franceză la 1,53 pag.** Dacă luăm în considerare, însă, numărul total de ocurențe ale acestor termeni, obținem o frecvență absolută medie de **1 ocurență la 0,34 pag.**

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