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 şi corpusul, care cuprinde 15 cărți de bucate, publicate în limba română[1].

1. Câteva observații de natură sociolingvistică

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

[1] Cf. lista siglelor, a cărților şi a abrevierilor, care este prezentată la sfârşitul 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 româneşti (v. Ciolac 2015). Pentru chestiuni legate de lexicul gastronomic, v. şi Neț (1998 şi 1999).

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

[3] 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.

LR, LXIV, nr. 3, p. 381–399, Bucureşti, 2015

BDD-A23027 © 2015 Editura Academiei
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-24 17:09:39 UTC)

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

Diversitatea şi ponderea termenilor culinari de origine franceză utilizaţi în corpus vor fi luate în discuţie în funcţie de mai mulţi parametri extralingvistici. Majoritatea acestora îl vizează pe autorul/ traducătorul cărţii:

1) Tipul de operaţie efectuată de „autorul" textului: *redactare* în limba română (siglele: **I.** şi **II.**) vs. *traducere* în limba română (siglele: **III.** şi **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.** şi **I.C**).

4) Traducători din *limba franceză* (**III.**) vs. traducători *din alte limbi* (**IV.A.** din germană şi **IV.B** din engleză)[4].

Iată distribuţia corpusului în funcţie de aceşti factori:

I. Cărţi de bucate ***redactate*** în limba română ***de specialişti*** în arta culinară.

I.A. Lucrări relativ ***recente*** (redactate de maeştri bucătari): *Bucătărie internaţională* 1995.

I.B. Lucrări redactate în limba română şi 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 şi publicate ***la sfârşitul secolului al XIX-lea***: *Regina bucătăriei* 1888.

II. Cărţi de bucate redactate în limba română de autori ***nespecialişti*** în gastronomie (= amatori în arta culinară): TĂNASE *Italia* 2006; GRIGORE 1997[5].

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

IV. Cărţi 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 excerptaţi[6]

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

[4] Un alt factor suplimentar ar putea fi luat în considerare: cărţile a căror foaie de titlu nu conţine indicaţia unui/ unor autor/-i sau traducător/-i (v. *Regina bucătăriei* 1888; *Vegetariană* 1931).

[5] În prefaţa ambelor cărţi, autorii subliniază pasiunea lor pentru tematica abordată, dar şi faptul că sunt nespecialişti în domeniul culinar.

[6] Menţionăm că nu am luat în considerare termenii care desemnează băuturi, nici pe aceia care se referă la instrumentele utilizate în bucătărie.

BDD-A23027 © 2015 Editura Academiei
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-24 17:09:39 UTC)

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 mayonaise* (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: *savarină* 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* 1^0: <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

BDD-A23027 © 2015 Editura Academiei
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-24 17:09:39 UTC)

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 şi 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 şi pe aceea a substantivului rom. *mod* în structura de suprafață, împreună cu eliminarea elementelor franceze *à la*: *trufe mod* ***piemontesc****, trufe 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 şi 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 şi 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 sfârşitul 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 şi 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 albuşuri 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 şi *sos cu* ***(cremă) smântână*** (*Vegetariană* 1931, p. 90)[7]. Două substantive au genul preluat din limba franceză şi 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

[7] Termenul *cremă* cu sensul fr. de „smântână" este atestat în DA (1940), s.v. *cremă*, la sensul 1^0: „(Franțuzism) *Smântână de pe lapte, cf. spumă, frişcă, caimac, floare, groscior*". Sensurile „caimac, smântână, spumă, frişcă" nu sunt consemnate ulterior nici în DLRM (1959), nici în DEX (1975/ 1998/ 2012).

BDD-A23027 © 2015 Editura Academiei
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-24 17:09:39 UTC)

obţinută din cartofi"): *turnăm **pireaua** 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. (1^0 „peltea") în DEX (în toate ediţiile). Frecvenţa absolută medie a termenilor culinari de origine franceză excerptaţi este de ***1 la 20,5 pag***, iar frevenţa absolută medie a ocurenţelor relevate este de ***1 ocurenţă la 8,63 pag.***

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

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") şi în DEX, *se asezonează peştele cu ulei de măsline şi chimen*;

– *deglasa* (*se deglasează*): 1 oc. → —[9] <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 obţine 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 şi a da foc acestuia" (ex. *budinca de Crăciun se flambează în momentul servirii*) figurează în DLRM şi în DEX, dar nu cu sensul utilizat în gastronomie;

– *repauza* (*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*;

[8] Au fost discutaţi în acel articol: a) termeni verbali (sau participii adjectivale) şi substantive derivate de la verbe, precum: *barda (bardat)→bardare, blanşa (blanşat)→blanşare, breza (brezat)→brezare, brida (bridat)→bridare, confia (confit)→confiere, fezanda (fezandat)→fezandare, fileta (filetat)→filetare, glasa (glasat)→glasare, gratina (gratinat)→gratinare, napa (napat)→napare, poşa (poşat)→poşare, sota (sotat)→sotare, tranşa (tranşat)→tranşare*; 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, şodou, tronson, turnedou, vinegretă*; c) sintagme, precum: *buchet garni, mere reinette, pâine brioş, a tăia julien* etc.

[9] În cele ce urmează, în dreptul termenilor/ sintagmelor terminologice care nu figurează în dicţionarele româneşti consultate, vom nota o linie (—).

BDD-A23027 © 2015 Editura Academiei
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-24 17:09:39 UTC)

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

SUBSTANTIVE COMUNE[10]*:*

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

– *beşamel(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 beşamel 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 dezosate (în special de purcel de lapte, de vițel, de pasăre) şi de umplutură, care se serveşte 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. „şuncă”: *adăugăm jambon fiert*;

– *jiu* (articulat: *jiul*) s.m. la sg. (p. 12):2 oc. şi *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 şi: *se adaugă carnea şi 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 fâşii subțiri, folosit fie în garnitură, fie în ciorbe”: *se amestecă julienul cu o lingură de muştar.*

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 încălzeşte 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 serveşte rece cu gelatina sa ori cu maioneză”, *un chaud-froid de pui*;

– *confit de gâscă/ 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 şi sare, adesea aromatizat, care se toarnă peste salate, cruditați”, *foile de varză se consumă cu sos vinegret*;

[10] Substantivele sunt menționate şi 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 şti care este genul lor la plural.

BDD-A23027 © 2015 Editura Academiei
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-24 17:09:39 UTC)

– *unt noisette* (p. 126): 3 oc. „unt prăjit, care primeşte o nuanţă roşcată”, *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 frişcă*.

ADJECTIVE CALIFICATIVE PROPRIU-ZISE:

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

ADVERBE, LOCUŢIUNI ADVERBIALE (→complemente circumstanţiale):

– [tăiat (ca un)] *escalop* „[tăiat (ca un)] şniţel” 1 oc.: <fr. *escalope* s.f. „tranşă subţire de carne sau de peşte, 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 porţionează în triangle*;

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

Câteva observaţii generale se impun:

1) Cele mai numeroase se dovedesc, şi în cadrul acestei cărţi de bucate, substantivele simple şi sintagmele terminologice nominale, în categoria cărora intră şi grupurile nominale care conţin 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* ***tranşată***, *ouă* ***poşate*** „ouă fierte fără coajă, prin scufundare în lichid fierbinte”).

2) În ceea ce priveşte adverbele şi locuţiunile adverbiale de origine franceză, acestea sunt nu numai cel mai puţin variate, ci şi cel mai rar folosite. Atunci când apar, ele indică fie un mod efectiv de prelucrare a materiei prime (mod de tăiere/ porţionare/ fierbere), fie o manieră generală de preparare a mâncării, asumând, în acest caz, o valoare etnică sau spaţio-geografică, de tipul *piure* [pregătit] ***à la*** [mode] ***provençale*** etc. (v. *supra*, sub **2.1.**). Din totalul ocurenţelor 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 şi a participiilor adjectivale pe care le-am întâlnit), consemnate sau nu de dicţionarele româneşti actuale, provine din verbe franceze de grupa I cu sufixul (*-er*). Excepţie fac: *(a) blanşa* (*blanşat*) 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, oţet, zahăr, grăsime”, *(a) garnisi (garnisit)* conj. a IV-a rom. <fr. *garnir* gr. a II-a fr. *garnir de, avec...* „a însoţi un aliment cu alte alimente sau cu feluri de mâncare”.

BDD-A23027 © 2015 Editura Academiei
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-24 17:09:39 UTC)

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 şi 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, peşte, legume la foc mic, fierte cu capac şi înăbuşite" (***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 şi 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 şi transparent de zahăr" (***glasați*** *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* ***poşa*** „a scufunda un aliment (peşte, legume) într-un lichid fierbinte" (***poşăm*** *peştele*)/ ***poşare/ poşat,-ă****; a* ***trampa*** (v. *supra*)*,* ***trampare/ trampat, -ă****;* etc.

5) Uneori familia lexicală se formează şi pe baza antonimului unora dintre aceste verbe, obținut prin prefixare în limba franceză şi 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.** şi **2.2.**), am constatat că frecvența franțuzismelor este mult mai mare în această carte redactată de autori contemporani care sunt specialişti în gastronomie. Am întânit 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
Bucureşti, Calea 13 Septembrie nr. 13
antonia_ferihan@yahoo.com

BDD-A23027 © 2015 Editura Academiei
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-24 17:09:39 UTC)