Antonia Ciolac

ELEMENTE LEXICALE ITALIENE ÎN CĂRȚI DE BUCATE ROMÂNEȘTI. O ABORDARE SOCIOLINGVISTICĂ

1. CHESTIUNI GENERALE

Într-o contribuție anterioară consacrată neologismelor de origine franceză în lexicul gastronomic românesc, am subliniat faptul că limbajul profesional culinar românesc se dovedește a fi astăzi în continuă extindere și modernizare (v. Ciolac 2013, precum și un alt articol, actualmente în pregătire pentru tipar[1]). Această transformare are loc ca urmare a contactului specialiștilor noștri cu manifestări ale artei culinare din alte zone de cultură și de civilizație. Este evident că un contact privilegiat s-a produs cu gastronomia franceză, care astăzi ocupă un loc de frunte incontestabil în lumea specialiștilor, după cum se știe, influența ei (inclusiv lingvistică) fiind indiscutabilă asupra a numeroase culturi (mai ales europene, dar și extraeuropene).

Totuși, este cunoscut și faptul că limba franceză nu a deținut întotdeauna rolul vehicular privilegiat pe care îl ocupă de câteva secole încoace în domeniul lexical al gastronomiei europene. Astfel, unii autori (v., de exemplu, Tănase, 2006, *passim*) relevă, pe bună dreptate, faptul că, înaintea francezei, italiana a fost principala limbă a gastronomiei, din care s-au preluat împrumuturi lingvistice culinare în alte limbi europene, datorită prestigiului și tradiției rezultate ca urmare a istoriei și culturii Romei Antice[2], dar și contribuțiilor marcante ale bucătăriei italiene în acest domeniu în perioada Renașterii[3].

[1] Aceste contribuții, inclusiv articolul de față, se înscriu în tema „Lexic gastronomic românesc", a cărei coordonatoare este Mariana Neț, CS I dr. la Institutul de Lingvistică al Academiei Române „Iorgu Iordan – Al. Rosetti".

[2] Pentru gastronomia din această perioadă, v. și Bober, 2010.

[3] Pentru o abordare socioculturală a discursului literar gastronomic românesc din perspectiva semioticii, cf. Neț 1998 (într-o conferință susținută în Aula Academiei Române, la 12 martie 1998): „Influența italiană [în textele scrise în limba română veche] nu trebuie să ne mire. Se știe că, în epoca brâncovenească, aceasta s-a manifestat și în arhitectură, filozofie, astrologie și grădinărit. De asemenea, mărturia unor călători străini arată că influența italiană era destul de puternică, alături de cea franceză, chiar cu un secol mai devreme, la curtea lui Petru Cercel, care avea bucătari italieni și francezi." (Neț 1998, p. 7). Restabilirea legăturilor cu Europa Occidentală în perioada formării limbii și culturii românești moderne și influența puternică a civilizațiilor italiană și franceză asupra românei moderne au fost discutate pe larg, între alții, de Al. Niculescu (1978). Autorul subliniază (1978, p. 8): „În ordine cronologică, limba și cultura română, în căutarea Occidentului romanic, ating, mai întâi, Italia [...]. Franța a fost descoperită mai târziu, în primul deceniu al secolului al XIX-lea, pornindu-se din Moldova și din Muntenia".

BDD-A20045 © 2015 Editura Academiei
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 22:55:33 UTC)

Ne propunem, în cele ce urmează, să semnalăm câteva dovezi ale influenței terminologiei[4] gastronomice italiene asupra lexicului culinar românesc, pe baza unui corpus constituit din cărți de bucate. Corpusul a fost abordat în perspectivă sociolingvistică, la fel ca în cercetarea pe care am consacrat-o franțuzismelor[5]. Vom avea în vedere utilizarea în corpus a elementelor de origine italiană (împrumuturi, calcuri etc.) adaptate sau nu sistemului limbii române actuale. Ocurențele acestor termeni[6] în materialul analizat vor fi raportate la câțiva parametri extralingvistici, pentru a se putea stabili diversitatea şi ponderea faptelor la care ne referim[7]. Iată factorii avuți în vedere:

1) Tipul de operație efectuată de enunțiatorul textului: *redactare* în limba română (siglele: **I.** şi **II.**) vs. *traducere* în limba română (siglele: **III.** şi **IV.**)

2) Nivelul de specializare a enunțiatorului în domeniul culinar: *maestru bucătar* (sigla **I.**) vs. *nespecialist diletant* (sigla **II.**).

3) În cazul cărților redactate în limba română de diletanți în arta culinară, vom ține cont de distincția între: lucrări *centrate pe civilizația şi domeniul culinar italian* (sigla **II.A**) vs. lucrări *centrate pe alte zone de civilizație* (sigla **II.B**).

4) Traduceri din *limba franceză* (**III.**) vs. traduceri *din alte limbi* (**IV.A** – germană şi **IV.B** – engleză).

5) Epoca producerii (respectiv, a redactării sau a traducerii) textului românesc: *perioada actuală* (ultimii 20 de ani) (sigla **I.A.**) (acesteia aparținându-i toate lucrările, în afară de cele grupate sub *I.B* şi *I.C*) vs. *o perioadă mai veche* (siglele: **I.B.** şi **I.C**).

Am analizat un corpus constituit din 13 cărți de bucate româneşti, 10 dintre acestea fiind publicate în ultimii douăzeci de ani. Prezentăm mai jos distribuirea componentelor corpusului în funcție de parametrii aici menționați:

– Cărți de bucate ***r e d a c t a t e*** în limba română de ***specialişti*** în arta culinară (sigla **I.**):

Lucrări redactate relativ ***recent*** (sigla **I.A.**): - *Bucătărie internațională*, 1995[8].

Lucrări redactate ***în prima jumătate a secolului al XX-lea*** (sigla **I.B.**): - *Vegetariană*, 1931; - VICTOR LAZĂR, 1928[9].

[4] Pentru chestiuni legate de terminologie, v. şi Cabré (1998), Bejoint şi Thoiron (2000), Gaudin (2003), Carter (2010) etc.

[5] Pentru alte tipuri de demers privind lexicul culinar, v., între alții, Neț (1998 şi 1999), Bomher (2005), Macri (2008) ş.a.

[6] Pentru o semantică a elementelor lexicale gastronomice de origine italiană din limba română actuală, v. Dimitrescu 2009. Pentru o discuție mai amplă privind un inventar lexical gastronomic de origine italiană în limba română, v. Scarlat 2014.

[7] Menționăm că nu am luat în considerare nici termenii gastronomici care desemnează băuturi, nici pe cei care se referă la instrumentele utilizate în bucătărie.

[8] Pentru indicațiile bibliografice complete, v. prezentarea corpusului de la sfârşitul articolului.

[9] În categoria cărților de bucate redactate în limba română în prima jumătate a secolului al XX-lea, am inclus şi cartea a cărei autoare este Sanda Marin, în ediția a VIII-a din 1943: aceasta ne-a servit numai în calitate de corpus de referință. Prin urmare, nu am ținut cont de această lucrare la numărătoarea statistică.

BDD-A20045 © 2015 Editura Academiei
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 22:55:33 UTC)

Lucrări redactate în limba română şi publicate ***la sfârşitul secolului al XIX-lea*** (sigla **I.C.**): - *Regina bucătăriei*, 1888.

– Cărți de bucate redactate în limba română de autori ***nespecialişti*** în gastronomie (= amatori în arta culinară) (sigla **II.**):

Lucrări centrate pe spațiul cultural italian (sigla **II.A**): - TĂNASE, 2006.

Lucrări centrate pe alt spațiu cultural decât cel italian (sigla **II.B**): - GRIGORE, 1997.

– Cărți de bucate ***t r a d u s e*** în limba română ***din limba franceză*** (sigla **III.**): - DUMAS, (1873) 1997; - BARRAULT, 2002; - PELLAPRAT, 2002.

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

din limba germană (sigla **IV.A**): - PRODANOVITS, 2000;

din limba engleză (sigla **IV.B**): - *Bucătăria evreiască*, 1998; - *Secretul succesului*, 2009; - BARNES, 2009.

2. ANALIZA CORPUSULUI: INVENTARUL, FRECVENȚA ŞI TRĂSĂTURILE LINGVISTICE ALE TERMENILOR CULINARI ITALIENI EXCERPTAȚI

2.1. Discuția va începe cu referiri la lucrarea pe care am încadrat-o în categoria **I.C.**; aceasta este o carte de bucate, *Regina bucătăriei,* 1888, scrisă în limba română de un autor specialist şi publicată la sfârşitul secolului al XIX-lea.

Termenii care reţin atenția sunt trei: ***tăieţei***, ***frangipană*** şi ***salmi***.

– ***tăieţei*** figurează ca s.m.pl. în DLRM[10], DEX 1975, DEX 1998, DLR, DEX 2012, cu indicația: „după it. *tagliatelli*”[11];

– ***frangipană*** apare în sintagma *turtă umplută cu frangipană* şi reprezintă un preparat de patiserie obținut din aluat umplut cu o cremă pe bază de migdale dulci pisate (cf. *Regina bucătăriei*, 1888, p. 127). → Termenul discutat nu figurează în niciunul dintre dicționarele limbii române consultate (DA, DLRM, DEX, DLR); în DitRo, s.v. *frangipani* s.m. apare numai glosarea „(bot.) plantă din familia Apocinacee”; pe de altă parte, însă, PRe menționează originea termenului *frangipane* s.f. francez de la Frangipani, numele propriu al italianului care a inventat parfumul, şi indică sensul său din domeniul culinar[12].

Am putea să mai adăugăm termenul ***salmi***, care apare în sintagmele *salmi de iepure*/*de sitar*/*de rață*. Termenul citat figurează în DLR, dar nu şi în celelalte dicționare ale limbii române moderne. În DitRo apare sub forma *salmì* s.m. invar.:

[10] Pentru siglele dicționarelor pe care le-am utilizat, v. bibliografia de la sfârşitul articolului.

[11] Cf. DLR, s.v. *tăiței* s.m.pl.: „preparat alimentar în formă de şuviţe lungi şi subțiri, tăiate din foi de aluat nedospit”; şi *tăieței* s.m.pl; [din] *tăiați* (pl. lui *tăiat*[, part. lui *tăia*]) + suf. *-el*, cf. it. *tagliatelli*”. Ambele variante *tăiței* şi *tăieței* sunt calcuri după it. *tagliatelli* [s.m.pl.]. În cartea de bucate la care ne referim aici, termenul *tăieței* apare cu mai multe ocurențe: „Fierbi tăieţeii în apă sărată. Pisezi puțin macul în piuliță; apoi amesteci tăieţeii cu macul şi cu unt şi torni în farfurie.” (*Regina bucătăriei*, 1888, p. 115).

[12] PRe, s.v. *frangipane* s.f.: „2. (1740) Crème pâtissière à base d’amandes pilées. *Galette des rois à la frangipane*”.

BDD-A20045 © 2015 Editura Academiei
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 22:55:33 UTC)

„carne de vânat în sos de vin”. La rândul său, PRe conține următoarea indicație, s.v. *salmis* s.m.: „Famille étymologique < sel ; *salmi* 1718, abréviation de *salmigondis*. Préparation culinaire composée de pièces de gibier rôties, que l'on sert avec une sauce au vin, dite *sauce salmis. Bécasse, perdreaux en salmis. Salmis de pintade*”. În italiană substantivul *salmi* provine din franceză, după cum o indică PRizzo, s.v. *salmi* s.m. DLR propune ca etimon direct pentru substantivul românesc *salmie* s.f. substantivul francez *salmis* s.m.[13]. Se pune, aşadar, întrebarea dacă, în lexicul culinar românesc, termenul *salmi* reprezintă un franțuzism sau un italienism. Dată fiind această incertitudine, nu am crezut necesar să luăm în considerare acest fapt lexical în calculul statistic[14]. Totuşi, probabil că în cazul termenului românesc *salmi* (la fel ca şi în acela al altora care vor fi discutați mai jos), s-ar putea avea în vedere principiul *etimologiei multiple*[15].

Frecvența absolută medie a italienismelor în acest tip de corpus este de *1 termen la 85 de pagini*[16]. În ceea ce priveşte frecvența relativă, aceasta este de 1,7%[17].

2.2. În cele două lucrări redactate de profesionişti şi publicate în prima jumătate a secolului al XX-lea (pe care le-am încadrat în categoria **I.B.**), am întâlnit un singur termen culinar de origine italiană, deja menționat sub **2.1.**, *tăi(e)ței*. Acesta apare cu mai multe ocurențe şi cu două forme diferite: *tăieței* şi *tăiței*[18].

[13] DLR, s.v. *salmie*: „salmie s.f. Un fel de tocană preparată din bucăți de vânat care au fost prăjite în prealabil. – PL.: *salmii*. – Din fr. *salmis*”.

[14] Aceasta chiar dacă înclinăm să credem că în corpusul nostru, în cartea la care ne referim aici, *Regina bucătăriei*, 1888, forma *salmi* provine din italiană: aducem în acest sens argumentul formei cuvântului *salmi*, acest termen fiind preluat în limba română cu trăsăturile grafice ale cuvântului italian corespunzător < it. *salmi*, dar şi pe acela al tematicii tratate, deoarece rețeta din care a fost prelevat termenul *salmi* se referă la elemente gastronomice împrumutate de bucătăria europeană din bucătăria italiană.

[15] În sprijinul acestei afirmații, putem menționa precizările pe care le oferă G. Chivu (1983) cu privire la originea câtorva termeni culinari din limba română, referindu-se la elementele excerptate dintr-un manuscris care datează din prima jumătate a secolului al XVIII-lea, descoperit şi editat de Moses Gaster în *Chrestomatie română*, II, Leipzig – Bucureşti, 1891, p. 42–46, pe care acesta l-a numit *Carte de bucate*: „[...] Etimologie multiplă trebuie să aibă, pentru a explica totalitatea variantelor, tipul originalelor şi proveniența geografică diversă a surselor, *calcinat* (provenit nu doar din franceză, ci şi din italiană şi latină), *supă* (explicabil prin latină, italiană, neogreacă şi, pentru varianta *zup(ă)*, prin germană) şi *rozmarin* (germanei [...] trebuind să-i fie alăturate, la nivelul întregii istorii a cuvântului, latina, italiana, maghiara şi neogreaca).” (Chivu 1983, p. 346).

[16] Am calculat această frecvență împărțind numărul de pagini ale cărții la numărul de termeni de origine italiană întâlniți în text. Nu vom calcula aici (nici în cele ce urmează) frecvența medie a totalului ocurențelor elementelor lexicale italiene, ci numai frecvența medie a elementelor lexicale italiene *de tip distinct*.

[17] Am calculat frecvența relativă raportând numărul de termeni de origine italiană întâlniți în acest tip de corpus la numărul total de italienisme din ansamblul corpusului excerptat, sub forma unui procent.

[18] Reamintim că am introdus în corpusul de referință şi lucrarea apărută în prima jumătate a secolului al XX-lea a cărei autoare este Sanda Marin (1943), fără să ținem cont de ocurențele termenilor italieni din această lucrare la numărătoarea statistică. Apar menționați ca titluri de rețete, la Sanda Marin (1943), următorii termeni culinari conținând cuvinte provenite din limba italiană: *supă cu* ***tăieței*** (p. 57), ***risotto*** *cu sos de roşii,* ***risotto*** *cu ficat,* ***risotto*** *cu mâncare de rinichi,* ***risotto*** *cu creier,* ***risotto*** *cu limbă,* ***risotto*** *milanez* (p. 249–251).

BDD-A20045 © 2015 Editura Academiei
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 22:55:33 UTC)

Frecvența absolută medie a elementelor de origine italiană este, în acest caz, de *1 termen la 123,5 pag*., iar frecvența relativă este de 0,57%.

2.3. În cartea de bucate intitulată *Bucătărie internațională*, pe care am încadrat-o în categoria **I.A**, fiind redactată în limba română de specialişti în arta culinară şi publicată relativ recent, am întâlnit 37 termeni de origine italiană. Aceştia apar exclusiv în capitolul intitulat *Bucătăria italiană,* spre deosebire de franțuzismele din limbajul de specialitate, care apar pe tot parcursul lucrării, deci inclusiv în capitolul consacrat gastronomiei italiene[19].

Menționăm aici, în ordine alfabetică, principalii termeni de origine italiană pe care i-am întâlnit în cartea *Bucătărie internațională*:

– ***antipasto*** s.m. → desemnează o gustare rece care poate fi preparată din şuncă de Parma cu smochine proaspete sau din cruditățiînsoțite de condimente şi un sos de vin cu brânză topită (cf. *Bucătărie internațională*, p. 151). → DItRo, s.v. *antipasto* s.m.: „(gustare) aperitiv”; acest termen nu figurează în dicționarele limbii române moderne;
– ***Bel Paese*** s.m.comp. – substantiv masculin compus, provenit dintr-o figură de stil care utilizează o sintagmă substantivală de genul masculin pentru a denumi un tip de brânză, it. *bel paese* < s.m. sg. it. *paese* „țară” + adj. it. *bello, bella* „frumos” (adjectivul italian fiind acordat la genul masculin, *bello*, în mod obligatoriu apocopat cu forma *bel* în fața unui substantiv masculin => it. *bel paese* rom. „țară frumoasă”); → „brânză fabricată industrial în Lombardia, din lapte de vacă (45% materii grase), fiind o brânză dintr-o pastă presată, netratată termic” (v. *Bucătărie internațională*, p. 149); → —[20];
– ***bombă*** *(tutti frutti)* s.f. – formă românizată după s.f. it. *bomba* → „desert preparat din înghețată de ananas, sirop de zahăr cu gălbenuşuri de ouă, frişcă, Kirsch, fructe macerate” (*Bucătărie internațională*, p. 177); → v. DItRo, s.v. *bomba* s.f., sensul 6.: „formă de înghețată”; termenul *bombă* nu apare cu acest sens în niciunul dintre dicționarele româneşti consultate;
– ***broccoli*** s.m.pl. (v. *Bucătărie internațională*, p. 168; 225) → în DItRo apare *broccolo* s.m. (pl. *broccoli*) „varietate de varză” şi „căpățână de varză/ridiche”; termenul citat lipseşte din DA, DLRM, DEX 1975, DEX 1998 şi din DLR, dar figurează în DEX 2012, s.v. *broccoli* s.m., cu sensul de „varietate de conopidă cu o influorescență mai laxă, de culoare verde”;
– ***cannelloni*** s.m.pl. – adaptare românească după s.m.pl. it. *cannellone* → preparat din paste făinoase: se pregăteşte din aluat de tăiței, care se întinde şi se taie în bucăți pătrate; acestea se umplu cu carne de vacă tocată, înăbuşită în vin roşu, apoi se rulează şi se pun în tavă, „se napează[21] cu sos tomat şi se gratinează la

[19] Vom sublinia cu o linie punctată aceste franțuzisme în exemplele care vor fi citate.
[20] Printr-o linie orizontală (—) marcăm absența termenului din dicționarele consultate.
[21] Am subliniat cu o linie punctată franțuzismele.

BDD-A20045 © 2015 Editura Academiei
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 22:55:33 UTC)

cuptor.” (*Bucătărie internațională*, p. 152); —; în DitRo apare forma *cannellone* s.m.: „(mai ales la plural) macaroane groase umplute’; v. şi PRizzo, s.v. *cannellone*: „cilindro di pasta, arrotolata, farcito e cosparso di sugo”;

– ***caponata*** s.f. – formă românească adaptată după s.f. it. *capponata* → specialitate siciliană, compusă din vinete, țelină, frunze şi roşii (tăiate mărunt şi prăjite în ulei de măsline, cu condimente, capere, măsline şi „filé de anşoa. Se serveşte ca gustare rece.” (*Bucătărie internațională*, p. 151); → DItRo, s.v. *capponata*[2] s.f. apare cu un sens culinar (dar nu cu cel din glosarea cărții de bucate menționate): „pesmeți muiați în apă şi amestecați cu diverse ingrediente”; termenul *caponata* lipseşte din dicționarele limbii române moderne;

– ***carpaccio*** s.m. → „gustare compusă din tranşe de vacă crude, foarte subțiri, servită rece cu un sos vinegret cu ulei de măsline şi ceapă tocată fin.” (*Bucătărie internațională*, p. 151)[22] → termenul *carpaccio* lipseşte din dicționarele româneşti **(—)** şi din DItRo, dar figurează în PRizzo cu un sens apropiat de cel menționat mai sus[23];

– ***casată*** s.f. (< it. *cassata*) → „specialitate de înghețată compusă din compoziție de bombă [vezi supra] pusă într-o formă rectangulară, adăugând înghețată de fructe.” (*Bucătărie internațională*, p. 156); v. în DItRo, s.v. *cassata* s.f.: „1. tortă siciliană (cu fructe glasate); 2. casată” → termenul *casată* nu figurează în DA, nici în DLR, dar apare în DLRM, DEX 1975, DEX 1998, DEX 2012, cu sensul: „specialitate de cofetărie formată din diverse feluri de înghețată, dispuse în straturi”;

– ***coppa*** s.f. → „specialitate de mezelărie pregătită din spată de porc dezosată şi curățată, sărată şi marinată în vin roşu cu usturoi, apoi rulată şi legată cu sfoară într-un maț. Se fierbe înăbuşit, apoi se usucă, dar se consumă înainte de a se întări.” (*Bucătărie internațională*, p. 151). → DItRo, s.v. *coppa*[2] s.f.: „ceafă; salam din ceafă de porc”; —;

– ***fritto misto*** s.m.comp. – substantiv masculin compus, provenit dintr-o sintagmă substantivală de genul masculin având sensul de „ansamblu/amestec de alimente şi de ingrediente fript”, din it. *fritto*, participiul trecut al verbului it. *friggere* „a frige, a prăji”, acordat la genul masculin, plasat lângă substantivul masculin it. *misto* „amestec”; → „fel de mâncare constând dintr-un aluat sărat cu escalop de pasăre, creier sau momițe de vițel, ficat de pasăre, conopidă, vârfuri de sparanghel, fond de anghinare, crochete de orez sau macaroane. Toate acestea [ansamblul de ingrediente] sunt fierte, în general marinate, apoi se trec prin aluat (care este un aluat uşor) şi se frig în ulei încins.” (*Bucătărie internațională*, p. 155) → —;

[22] PRe precizează ca etimologie a cuvântului *carpaccio* din limba franceză: s.m. „1973 mot italien, du nom du peintre”. Este vorba despre pictorul italian Vittore Carpaccio (1460–1525).

[23] V. PRizzo, s.v. *carpaccio*: „s.m. (piatto inventato a Venezia da G. Cipriani dell’Harry’s Bar in occasione di una mostra dedicata al pittore rinascimentale V.[ittore] Carpaccio) cuc. Carne cruda tagliata a fette sottili e condita con olio d’oliva e limone”.

BDD-A20045 © 2015 Editura Academiei
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 22:55:33 UTC)

– ***gnocchi*** s.n.pl. → preparat pe bază de griş, cartofi sau aluat opărit: „Fasonate[24] sub formă de bulețe sunt, în general, poşate, apoi gratinate şi servite ca antreu cald.” (*Bucătărie internațională*, p. 152), v. şi *gnocchi à la romaine*, o sintagmă substantivală (*Bucătărie internațională*, p. 167). → DItRo, s.v. *gnocco*, pl. *gnocchi* s.m.: „găluşcă”; —;
– ***gorgonzola*** s.f. → „brânză din lapte de vacă (48% materii grase) cu pasta cu pete verzi în interior, albă sau galben deschis, cu vinişoare verzi.” (*Bucătărie internațională*, p. 149). → DItRo, s.v. *gorgonzola* s.f.: „brânză din Gorgonzola (din Lombardia)”; —;
– ***lasagna*** s.f. sg., ***lasagne*** s.f.pl. şi ***lazane*** s.f.pl. → forme românizate după s.f. it. *lasagna*: „preparat din paste făinoase în formă de panglică lată, adeseori de culoare verde (de la sucul de spanac); [...] se napează cu sos tomat [...] şi se acoperă cu parmezan ras. Se gratinează la cuptor.” (*Bucătărie internațională*, 1995, p. 152); → DItRo, s.v. *lasagna* s.f. (mai ales la pl. *lasagne*) „tăiței”; v. şi fr. *lasagne* în PRe, s.v. *lasagne* s.f. (pl. *lasagnes*)[25]; termenul *lasagna* nu apare decât în DLR, care înregistrează forma românizată *lazane* s.f.pl. „specialitate de paste făinoase asemănătoare tăițeilor, în a căror compoziție se pune [sic] ouă; scris şi *lazagnii*; din it. *lasagna*”;
– ***minestrone*** s.m. → supă de legume cu paste sau cu orez (v. *Bucătărie internațională*, p. 152) → DItRo, s.v. *minestrone* s.m.: „ciorbă de orez, legume şi altele (care se serveşte caldă sau rece)”; —;
– ***mortadella*** s.f. – „specialitate de mezelărie din regiunea Bologna, sub forma unui cârnat gros, copt pe uscat, uşor afumat, pe bază de carne (numai porc sau carne amestecată: porc şi vacă sau viței şi şuncă) sau din măruntaie.” (*Bucătărie internațională*, p. 151). → DItRo, s.v. *mortadella* s.f.: „mortadelă [sic] (*un fel de salam*)”; nu figurează în DLRM, nici în DEX 1975, nici în DEX 1998, nici în DLR, dar apare în DEX 2012, s.v. *mortadella* s.f.: „varietate de cârnat italienesc; din it. *mortadella*”;
– ***mozzarella*** s.f. – „brânză originară din Latium şi Campania; se prepară din lapte de vacă (40–45% materii grase). Este o brânză proaspătă din pastă presată, elastică, de culoare albă, cu gust dulce, uşor acidulat.” (*Bucătărie internațională*, p. 149). → DItRo, s.v. *mozzarella* s.f.: „un fel de caş proaspăt din lapte de bivoliță”; nu este înregistrat decât în DEX 2012, s.v. *mozzarella* s.f.: „tip de brânză nefermentată, obținută din lapte de bivoliță; din it. *mozzarella*”;
– ***osso buco*** s.m.comp. – substantivul masculin compus rom. *osso buco* (bazat pe s.m. it. *osso* „os”) apare în titlul rețetei *ciolan de vițel brezat în legume (Osso*

[24] Observăm că acordul participiilor adjectivale se face la genul feminin la plural, deşi substantivul italian este de genul masculin.

[25] PRe, s.v. *lasagne* s.f.: „ÉTYM. XV^e^ italien *lasagna* peut-être apparenté à *losange*. (Au plur.) Pâtes alimentaires en forme de large ruban. (Au sing.) *Plaque, feuille de lasagne.* Plat préparé avec ces pâtes, de la viande hachée et de la sauce tomate gratinées. *Des lasagnes*”.

BDD-A20045 © 2015 Editura Academiei
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 22:55:33 UTC)

buco) → „este o tocană din rotiţe de ciolan de viţel nedezosat, brezate în vin alb, cu ceapă şi roşii. Se serveşte în general cu paste făinoase sau cu orez.” (*Bucătărie inter-naţională*, p. 155). → DItRo, s.v. *ossobuco*, pl. *ossibuchi* s.m.: „un fel de rasol din carne de viţel, cu sos”; —;

– ***panettone*** s.m. – formă românească adaptată după substantivul masculin it. *panettone* → DItRo, s.v. *panettone* s.m.: „cozonac cu stafide (milanez)”; → sortiment de cozonac, specialitate a oraşului Milano; se pregăteşte din aluat dospit în care se pun gălbenuşuri de ou, care îi dau culoarea de un galben intens; „se adaugă stafide, coajă de portocală şi de lămîie confiate.” (*Bucătărie internaţională*, p. 156); —;
– ***piccata*** s.f. – formă feminizată şi românizată după substantivul masculin it. *piccato* → „mic escalop, de formă rotundă, din partea anatomică nucă sau subnucă, sotat în unt într-o tigaie” (*Bucătărie internaţională*, p. 155); → DItRo, s.v. *piccato* s.m.: „(în bucătărie) escalop la tavă”; v. şi *piccata de viţel cu vinete şi roşii proaspete* (*Bucătărie internaţională*, p. 171); —;
– ***pizza*** s.f. → preparat de origine napolitană: „se coace la un foc de brutărie o plăcintă din aluat de pâine garnisit cu pastă de roşii, adăugând parmezan sau mozzarella, agrementată cu mirodenii şi usturoi.” (*Bucătărie internaţională*, p. 154); → DItRo, s.v. *pizza* s.f.: „plăcintă specific italienească (cu diverse umpluturi)”; nu figurează în DLRM, nici în DLR, nici în DEX 1975, dar apare în DEX 1998 şi în DEX 2012, s.v. *pizza*, pl. *pizze* s.f.: „tartă din aluat, garnisită cu roşii, ciuperci, caşcaval, şuncă, peşte etc; din it. *pizza*.”;
– ***pizza Margherita*** s.f.comp. – substantiv feminin compus, provenit dintr-o sintagmă substantivală având ca bază substantivul feminin it. *pizza* → „specialitate de pizza care are drept garnitură roşii, brânză mozzarella, piper, parmezan ras, oregano, ulei de măsline” (v. *Bucătărie internaţională*, p. 162); —;
– ***polenta*** s.f. → „fiertură din mălai; se poate pregăti şi cu lapte (ca antreu) sau cu un amestec de vin alb şi apă.” (v. *Bucătărie internaţională*, p. 155) → DItRo, s.v. *polenta* s.f.: „mămăligă”; singurul dicţionar al limbii române în care apare este DLR, dar acesta înregistrează forma românizată *polentă* s.f.: „mămăligă; fiertură, terci de mălai sau de făină; pl. *polente*; din it. *polenta*”;
– ***provolone*** s.m. → „brânză din lapte de vacă (44% materii grase) în general afumată, din pastă presată şi răsucită, cu coaja naturală, netedă şi lucitoare, de culoare galben-aurie, uneori brună.” (*Bucătărie internaţională*, p. 150); → DItRo, s.v. *provolone* s.m.: „brânză grasă şi picantă”; —;
– ***ravioli*** s.m.pl. – „preparat din paste făinoase. Se prezintă sub forma unor pătrate duble din aluat de tăiţei, având între ele o farşă din carne slabă sau grasă tocată. Se fierb în apă clocotită. Se servesc cu sos tomat şi brânză rasă. Când sunt foarte mici se pun şi în supă.” (*Bucătărie internaţională*, p. 153). → DItRo, s.v. *ravioli* s.m.pl.: „colţunaşi, piroşti, ravioli [sic]”; nu figurează în DLRM, nici în DLR, nici în DEX 1975, nici în DEX 1998, dar apare în DEX 2012 ca s.m.pl., s.v. *ravioli*: s.m.pl. „preparat culinar în formă de colţunaşi umpluţi cu carne şi serviţi cu sos”;

BDD-A20045 © 2015 Editura Academiei
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 22:55:33 UTC)

– ***ricotta*** s.f. → „urdă preparată din materia coagulabilă a zerului provenit de la fabricarea diferitelor brânzeturi din lapte de oaie sau de vacă.” (*Bucătărie internațională*, p. 150); → DItRo, s.v. *ricotta* s.f.: „urdă”; —;
– ***rizoto milanez*** s.n.comp. – substantiv neutru compus, provenit dintr-o sintagmă substantivală de genul neutru, care are ca bază substantivul masculin it. *risotto*, adaptat sub forma rom. *rizoto* → „preparat din consommé de pasăre, unt, ceapă, măduvă de vacă crudă, orez cu bob lung, vin alb sec, şofran pudră, unt, parmezan ras.” (*Bucătărie internațională*, p. 162). → DItRo, s.v. *risotto* s.m.: „rizoto [sic]”; termenul citat nu apare în DLRM, dar figurează în DEX 1975, în DEX 1998 şi în DEX 2012, s.v. *rizoto* s.n., fiind accentuat din punct de vedere fonetic fie după modelul etimonului italian sau german [rizoto], fie după acela al etimonului francez [rizoto][26]: s.n. „preparat culinar din orez, unt, sos de roşii şi parmezan; din it., fr. *risotto*.”[27]; DLR înregistrează forma românizată *rizoto* ca s.n.: „mâncare de orez preparat cu unt; din fr. *risotto*, it. *risotto*, germ. *Risotto*”;
– ***saltimbocca*** s.f. → specialitate constând în „felii fine din carne de vițel, prăjite în unt, acoperite cu felioare de şuncă, aromatizate cu salvie şi brezate în vin alb” (*Bucătărie internațională*, p. 155); → DItRo, s.v. *saltimbocca* s.m.invar.: „rulou de vițel”; —;
– ***scampi*** *(în ulei cu usturoi)* s.n.pl. – substantivul este folosit alternativ la plural fie ca s.m., fie ca s.f., mai ales în cadrul acordului adjectivului cu acest substantiv: v. „2 kg Scampi proaspeți sau 1 kg de scampi congelate” → „preparat din raci de mare, usturoi şi ulei” (*Bucătărie internațională*, p. 160); → DItRo, s.v. *scampo* s.m. (pl. *scampi*): „rac de mare”; —;
– ***spaghete*** s.f.pl. – formă lexicală românizată ca substantiv feminin de la substantivul masculin pl. it. *spaghetti* → „paste făinoase de origine napolitană; au forma unui cilindru lung, plin, foarte fin; se fierb în aşa fel încât să-şi păstreze forma şi consistența solidă; se servesc în mod tradițional cu sos tomat şi parmezan, însoțind carnea de pasăre sau de vițel” (*Bucătărie internațională*, p. 153); → DItRo, s.v. *spaghetto* s.m. (la pl. *spaghetti*): „1. sforicică, sfoară subțire; 2. (numai la plural) spaghete”; substantivul citat figurează în DLRM, în DEX 1975, în DEX 1998 şi în DEX 2012, în DLR (s.v. *spaghete*) ca s.f.pl.;
– ***spalla*** s.f. → „specialitate de mezel din spată de porc dezosată, sărată, apoi învelită şi legată cu sfoară într-un maț; se fierbe înăbuşit şi se pune la zvântat.” (*Bucătărie internațională*, Bucureşti, p. 152); → DItRo, s.v. *spalla* s.f.: „umăr; spate [...]”; → —;

[26] Desigur, din nou, avem o situație de etimologie multiplă.

[27] Termenul italian ***risotto*** apare deja citat ca titlu al unei rețete la Baltzer, 1904, p. 168, cu forma *rizotto*, care este românizată din punct de vedere grafic, prin folosirea literei româneşti ***z*** în locul literei ***s*** din limba italiană. De asemenea, după cum am mai precizat deja, *risotto* apare menționat cu forma sa italiană ***risotto*** la Sanda Marin (1943): ***risotto*** *cu sos de roşii,* ***risotto*** *cu ficat,* ***risotto*** *cu mâncare de rinichi,* ***risotto*** *cu creier,* ***risotto*** *cu limbă,* ***risotto*** *milanez* (p. 249–251).

BDD-A20045 © 2015 Editura Academiei
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 22:55:33 UTC)

– ***tagliatelle*** s.f.pl. – „paste făinoase cu ouă, în formă de fâşii late de 6 mm, de culoare blondă aurie sau verde (cu spanac)” (*Bucătărie internaţională*, p. 154); → DItRo, s.v. *tagliatelle* s.f.pl. „tăiţei”, dar cf. şi alte sinonime italiene în DItRo pentru sensul „tăiţei”, s.v. *tagliatelli* s.m.pl., s.v. *tagliatini* s.m.pl., s.v. *taglierini* s.m.pl. (toate aceste sinonime citate apărând în DItRo) < verbul tranzitiv italian *tagliare* „a tăia”; termenul *tagliatelle* nu figurează ca atare în niciunul dintre dicţionarele româneşti consultate, dar, după cum se precizează în DEX, cuvântul italian menţionat a servit ca model pentru formarea lexicală a termenului rom. *tăieţei* s.m.pl. (v. şi *supra*) < verbul tranzitiv rom. *(a) tăia* => *tăiaţi* (participiu pl.) + sufixul rom. *-el*, la pl. *-ei* (v. şi în DEX 1998, s.v. *tăieţei*); prin urmare, rom. *tăi(e)ţei* reprezintă un calc lexical după termenul gastronomic italian *tagliatelli*; v. şi termenul gastronomic fr. *tagliatelle* în PRe[28];
– ***tortellini*** s.m.pl. – „paste făinoase din aluat subţire, garnisite cu o umplutură, repliate şi fasonate în formă de inele de mărimi şi de forme diferite.” (*Bucătărie internaţională*, p. 154). → DItRo, s.v. *tortellini* s.m.pl.: „un fel de colţunaşi mici (în supă)”; —;
– ***tutti frutti*** s.m.pl.comp. – substantiv masculin plural compus cu sensul „(cu) toate fructele”, provenit dintr-o sintagmă nominală, alcătuită dintr-un substantiv masculin plural şi din determinantul său adjectival acordat, ambele fiind preluate ca atare din limba italiană: „1) Diverse preparate de desert, care asociază aromele mai multor fructe amestecate, confiate sau proaspete, tăiate în bucăţi mici. 2) Este şi un preparat de patiserie, făcut dintr-un aluat dulce, acoperit cu un strat de fructe, tăiate în cuburi mici, acoperite la rândul lor cu un strat subţire de aluat. Urmează apoi un strat de caise, iar la sfârşit îngheţată presărată cu migdale tăiate şi coajă de portocală confiată.” (*Bucătărie internaţională*, p. 157); → —;
– ***zampone*** s.m. – „fel de mâncare constând dintr-un picior de porc dezosat şi umplut, servit cald sau rece” (*Bucătărie internaţională*, p. 155); → DItRo, s.v. *zampone* s.m.: „(un fel de) tobă (învelită în şorici de picioare de porc)”; —;
– ***zuppa inglese*** s.f.comp. – substantiv feminin compus, provenit dintr-o sintagmă nominală conţinând substantivul feminin sg. it. *zuppa* „supă” şi adjectivul it. *inglese* „engleză” → cu sensul literal din it. de „supă engleză”: „preparat de patiserie inspirat din pudding-ul englez; este adesea un aluat de tort îmbibat cu Kirsch, umplut cu cremă de patiserie şi cu fructe zaharisite, macerate în Kirsch sau Marasquin, acoperit cu o bezea italiană şi rumenit la cuptor.” (*Bucătărie internaţională*, p. 157); → DItRo, s.v. *zuppa* s.f.: „supă; *zuppa inglese:* un fel de prăjitură”; —.

Câteva observaţii se impun cu privire la elementele lexicale prezentate mai sus.

1) Toate italienismele întâlnite sunt substantive sau sintagme nominale şi desemnează fie preparatul final, care, de regulă, nu are niciun termen corespunzător

[28] PRe, s.v. *tagliatelle* s.f.: „tagliatelle [taljatɛl] nom féminin, étym. 1963; *tagliati* 1874 mot italien « petites tranches », de *tagliare*, même origine que le français *tailler* ; famille étymologique : tailler. (Au plur.) Pâtes alimentaires en minces lanières. *Des tagliatelles*”.

BDD-A20045 © 2015 Editura Academiei
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 22:55:33 UTC)

în bucătăria românească, fie ingrediente specifice (sau nu) zonei italiene. Recurente sunt numele de paste făinoase sau de preparate pe baza acestora, dar şi denumirile unor mezeluri, brânzeturi, tipuri de înghețată: v. *bombă, casată*.

2) Nu am întâlnit niciun verb de origine italiană pentru a indica acțiunea/ operația de efectuat. Nu apar nici adjective, nici participii adjectivale.

3) Italienismele nominale sunt folosite uneori cu genul schimbat: v., de exemplu, *gnocchi*, substantiv masculin în italiană, folosit ca substantiv feminin în textul cărții; la fel, substantivul masculin din italiană *spaghetti* a dat *spaghete*, substantiv feminin în limba română. Alteori, ezitarea autorilor între genul masculin şi genul feminin este evidentă: de exemplu, cu substantivul *scampi* (subst. masculin în italiană), acordul adjectivului sau al participiului adjectival în textul cărții scrise în română se face uneori la genul masculin, *scampi proaspeți*, iar alteori la genul feminin, *scampi congelate*.

4) Observăm frecvența ridicată a franțuzismelor (subliniate punctat mai sus), în special a acelora care indică: operații (*se brideză, se gratinează, se napează*), rezultatul unei acțiuni (*agrementate, brezate, confiate, gratinate, poşate, sotate*), materii prime (*consommé, escalop, farsă, tranşe [de vacă]* etc.), uneori chiar preparate finale (*bulete*).

5) Cu excepția formelor *bombă, casată, spaghete*, toți ceilalți termeni din lista de mai sus sunt preluați ca atare din limba italiană cu eventuale încercări de adaptare (orto)grafică: v. *lazane, rizoto*[29]. Termenii preluați ca atare reprezintă un procent de 91,17% din totalul italienismelor utilizate de autorii profesionişti ai cărții de bucate *Bucătărie internațională*.

6) Din totalul italienismelor folosite în această lucrare (*Bucătărie internațională*) sunt atestate, cu sensul lor culinar, de dicționarele limbii române actuale numai 27,8% dintre forme: aceste atestări în limba română sunt *broccoli, casată, mortadella, mozzarella, pizza, ravioli, rizoto, spaghete, tăiței,* la care se adaugă *lazane*, inclus numai în DLR.

7) Împărțind numărul de pagini ale cărții la numărul total al termenilor de origine italiană, am obținut o frecvență absolută medie a italienismelor utilizate în cartea *Bucătărie internațională* de: *1 termen la 7,11 pag.* Frecvența relativă a faptelor de origine italiană în acest tip de corpus este de 21,14%.

2.4. Cartea pe care am repartizat-o în categoria **II.B** (v. GRIGORE, 1997) reprezintă o lucrare redactată în limba română *de un amator* în arta culinară, centrată pe *alt spațiu cultural decât cel italian*, respectiv pe civilizația arabă. Nu am întâlnit în această lucrare niciun termen culinar de origine italiană.

2.5. Sub sigla **II.A** am plasat lucrarea intitulată *Călătorie prin Italia gastronomică* (v. TĂNASE, 2006), scrisă în limba română de o autoare care este

[29] Poate că nu este lipsit de importanță să relevăm faptul că şi în DItRo unii termeni sunt glosați prin ei înşişi: v., în prezentarea de mai sus, *mortadelă, ravioli, rizoto*.

BDD-A20045 © 2015 Editura Academiei
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 22:55:33 UTC)

nespecialistă în arta culinară, dar care este profund interesată de bucătăria italiană tradiţională şi modernă.

Despuierea corpusului din punctul de vedere al terminologiei de origine italiană din cartea *Călătorie prin Italia gastronomică* ne-a condus spre următoarele constatări:

1) Lucrarea *Călătorie prin Italia gastronomică* cuprinde o mare diversitate de italienisme, frecvenţa absolută medie a termenilor de origine italiană distincţi fiind de: *1 termen la 6,66 pag.*, iar frecvenţa relativă (cea mai ridicată din întregul corpus analizat) este de 51,41%. Aceste valori ne indică faptul că termenii de origine italiană sunt mai numeroşi în lucrarea *Călătorie prin Italia gastronomică* decât în cartea redactată de maeştrii bucătari, *Bucătărie internaţională* (v. sub **2.3.** – **I.A**). Dintre italienismele diferite întâlnite în *Călătorie prin Italia gastronomică*, 20 apar şi în **I.A**, acestea reprezentând un procent de 22,2% din totalul italienismelor *distincte* relevate în cartea *Călătorie prin Italia gastronomică*.

2) Numai 11 dintre cei 90 de termeni de origine italiană întâlniţi în această carte, *Călătorie prin Italia gastronomică*, aşadar numai 12,2% dintre termenii de origine italiană sunt atestaţi de dicţionarele limbii române actuale pe care le-am consultat. Aceştia sunt cei 10 termeni deja menţionaţi sub **I.A** (v. **2.3.**, 6)), cărora li se adaugă substantivul neutru *tiramisu*, care are sensul literal „Trage-mă în sus!/ Du-mă în sus!” < it. ***Tira****mi* ***sù!***[30].

3) Majoritatea covârşitoare a termenilor culinari italieni utilizaţi în lucrarea *Călătorie prin Italia gastronomică* sunt substantive sau sintagme nominale. Acestea desemnează cu precădere: preparate culinare (*calzoni, carbonata, minestra savoiarda, panna cotta, pasteira napoletana, ribollita toscana, zuppa inglese*), dar şi brânzeturi (*mascarpone, mozzarella*), mezeluri (*cotechino, mortadella,* rom. *prosciuto* etc.) şi numeroase sortimente de paste (*bucatini,* rom. *canelloni, cappellini, conchiglie*[31], *fusili* etc.).

4) Totuşi, nu toţi termenii românizaţi de origine italiană care sunt utilizaţi în cartea *Călătorie prin Italia gastronomică* sunt indispensabili, necesari sau utili limbajului culinar profesional românesc. Unele italienisme sunt folosite exclusiv pentru a realiza şi a păstra culoarea locală a spaţiului geografic şi cultural la care se referă cartea. Astfel, apar în această carte dublete sinonimice ale unor termeni culinari de origine franceză, care sunt utilizaţi în alte cărţi de bucate. S-ar putea distinge, aşadar, o serie de două, uneori trei sinonime întâlnite în corpusul analizat:

[30] Verbul tranzitiv it. *tirare* „a trage, a întinde, a duce, a târî cu sine, a muta etc.”, la modul imperativ, la pers. a II-a, sg. + it. *mi*, pronume personal cu formă atonă, care se foloseşte la cazurile dativ şi acuzativ, aici cu sensul „pe mine” + it. *su* prep. şi adv. „pe, peste; sus, în sus, deasupra etc.”, aici cu sensul adv. „sus, în sus, deasupra”: it. *Tirami sù!* rom. „Trage-mă în sus!”. V. TĂNASE, 2006, p. 264: „Literalmente *tirami sù!* (= trage-mă-n sus!), numit aşa poate pentru că se prepară cu cafea, ceea ce îi conferă calitatea de energizant, acest desert a intrat de curând şi în cofetăriile româneşti, dar, din păcate, rareori este pregătit conform reţetei originale”.

[31] DItRo, s.v. *conchiglia*, pl. *conchiglie* s.f.: „1. cochilie; 2. (rar) moluscă; [...]; 8. (mai ales la pl.) melcişori (paste făinoase)”.

BDD-A20045 © 2015 Editura Academiei
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 22:55:33 UTC)

Italienisme – întâlnite în TĂNASE, 2006 (**II.A**)	**Franţuzisme**[32] sinonime ale italienismelor – înregistrate în *Bucătărie internaţională*, 1995 (**I.A.**)	**Elemente/structuri corespunzătoare din vocabularul culinar românesc, folosite în corpus**
bruschetta s.f. <it. *bruschetto* s.m.	–	pâine (s.f.) prăjită, unsă cu ulei, sare, piper şi usturoi
brodo s.m.	bulion s.n. <fr. *bouillon* s.m.	zeama (s.f.) de la supa de carne/de la supa de legume
finocchio s.m.	–	fenicul s.m./mărar s.m.
fonduta s.f.	fondue s.f. <fr. *fondue* s.f.	caşcaval s.n./brânză (s.f.) topită
gelato s.m.; granita s.f.	–	îngheţată s.f.
lasagna s.f. sg., pl. lasagne	–	lazane s.f.pl.
parmigiano s.m.	parmezan s.n. <fr. *parmesan* s.m.	parmezan s.n.
prosciuto s.m. <it. *prosciutto* s.m.	jambon s.n. <fr. *jambon* s.m.	şuncă s.f., pl. şunci
sorbetto s.m. „îngheţată ”	sorbet s.n. (pl. sorbeturi) <fr. *sorbet*[33] s.m.	sorbet[34] s.n. (pl. sorbeturi şi sorbete)/sirop s.n./–[35]
tagliatelli s.m.pl.	tagliatelle s.f.pl. <fr. *tagliatelle(s)* s.f.	tăiţei s.m.pl.; tăieţei s.m.pl.

5) În lucrarea la care ne referim aici (Tănase, 2006), nu am întâlnit niciun verb culinar de origine italiană.

6) Trei structuri nominale de natură diferită includ prepoziţia *a* + articol hotărât:

– Prima conţine un atribut substantival prepoziţional de tipul it. ***babà al limone*** „prăjitură cu lămâie” (it. *babà* s.m. invar. < fr. *baba* s.m. < poloneză *baba* [baba] s.f. „femeie, fată, femeie bătrână/babă; urs; prăjitură uscată cu ou, care este un cozonac rotund şi gol în mijloc, umplut cu fructe uscate sau cu stafide şi, uneori, îmbibat cu rom sau glasat/presărat cu zahăr” [n.a.], denumirea acestui cozonac fiind în poloneză şi *babka* [bapka] s.f. „bunică; mamaie; cozonac; păpuşă; pătlagină”; *baba*

[32] Pentru unele dintre aceste franţuzisme, se poate vorbi despre etimologie multiplă în limba română, cf. DEX 2012: de exemplu, avem ca limbi de origine pentru rom. *bulion* s.n. franceza şi rusa, iar pentru rom. *parmezan* s.n. avem franceza şi germana.

[33] V. în PRe, s.v. (fr.) *sorbet* s.m.: „ÉTYM. 1553 italien *sorbetto,* du turc *chorbet,* arabe populaire *chourba,* pour *charbât* « boisson ». **1. Anciennt**. Boisson à base de jus de fruits et de sucre, battus avec de l’eau. *« un sorbet mousseux et frais qu'on prendrait en été sous la treille »* (Sainte-Beuve). **2. Mod.** Glace légère à base d’eau, de pulpe, de jus de fruits, de liqueur, etc. (opposé à *crème glacée**). **granité.** *Sorbet au citron, au kirsch. Sorbet citron*” şi sinonimul (tot) francez *sirop* s.m. „[siro] ÉTYM. v. 1175 latin médiéval *syrupus, sirupus,* de l’arabe *sarab* « boisson » [...]”.

[34] DLR înregistrează termenul *sorbet* (în DLR, tomul XIV: SCLADĂ-SPONGHIOS), s.v. *sorbet*[1]: „s.n. Băutură răcoritoare (de origine orientală) preparată din sucuri de fructe, zahăr şi lichior sau apă. Pl. *sorbeturi* şi *sorbete*. – Din fr. *sorbet*.”. V. şi Tănase, 2006: „[...] Se pare că un desert asemănător cu îngheţata, aşa cum o ştim noi, ar fi fost inventat în China. De la chinezi ar fi preluat-o indienii, iar de la aceştia arabii, care i-ar fi inspirat pe sicilienii deveniţi apoi maeştri în arta respectivă. Cea mai veche „îngheţată” siciliană, preluată de la arabi sau turci, ar fi *sorbetto* (în dialect *surbettu*), pentru că *şerbet/şurbat*, în turceşte, însemna băutură răcoritoare.” (p. 268).

[35] Sensul modern din franceză al fr. *sorbet* „îngheţată, obţinută pe bază de apă amestecată cu sirop de fructe şi cu lichior etc.” nu a fost deloc împrumutat în limba română.

BDD-A20045 © 2015 Editura Academiei
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 22:55:33 UTC)

există cu sensuri similare şi în bulgară, sârbo-croată, ucraineană şi rusă; cozonacul polonez *baba* a inspirat prăjitura franceză care este denumită în franceză *savarin* s.m. şi în română *savarină* s.f.).

– A doua structură pare o sintagmă identică, dar prezintă diferenţe în adâncime: it. ***tagliatelli al dente*** > rom. „tăieţei fierţi *al dente*" = tăieţei fierţi [după modul] *al dente* [literal: la dinte, tari, ca să se simtă între dinţi]". V. TĂNASE, 2006 (p. 209): „Italienii prepară şi consumă pastele *al dente*, expresie intraductibilă, însemnând fierte atât cât trebuie (puţin!), ca să rămână întregi, să se simtă în dinţi [între dinţi]."

– A treia structură este constituită dintr-**un substantiv comun + *alla* + adjectiv** (adjectivul fiind derivat, în general, fie dintr-un toponim, fie din alt tip de nume propriu, fie dintr-un substantiv comun care desemnează o ocupaţie): it. ***fonduta alla piemontese***. De fapt, it. *fonduta alla piemontese* este termenul italian corespunzător structurii franceze *fondue à la piémontaise* şi provine dintr-o structură de adâncime de tipul it. *fonduta* [preparata] *alla* [moda/maniera] *piemontese*, care este similară construcţiei lexicale franceze *fondue [préparée à la mode/à la manière] piémontaise*. Sintagmele de acest tip sunt numeroase în lucrarea TĂNASE, 2006: *barbuni alla siciliana, bulbi de finocchio alla greca, pizza alla marinara, rigatoni alla napoletana, risotto alla milanese* etc.

2.6. În lucrările ***traduse*** *din limba franceză* în limba română (v. sigla **III.**), am întâlnit numai patru termeni culinari distincţi de origine italiană: *pizza, spaghete, tăiţei, tutti frutti* în sintagma rom. *şarlotă tutti frutti*. Frecvenţa absolută medie a acestor elemente este foarte scăzută, de *1 termen la 147,75 pag.*, iar frecvenţa relativă a acestora este de 2,28%.

2.7. În cartea *tradusă din limba germană* (v. sigla **IV.A**), PRODANOVITS, 2000, pe lângă termenii deja semnalaţi, precum *pizza, tăiţei*, apare substantivul comun *raffaello*, care provine dintr-un nume propriu şi care desemnează un tip de bomboane. Frevenţa absolută medie a termenilor de origine italiană în această lucrare este destul de mică, de *1 termen la 38,33 pag.*; pentru frecvenţa relativă am calculat valoarea de 1,71%.

2.8. În categoria **IV.B** am încadrat trei lucrări *traduse din limba engleză*. Primele două lucrări sunt axate pe bucătăria evreiască (v. *Bucătăria evreiască*, 1998), respectiv pe preparate culinare destinate copiilor (v. BARNES, 2009). În aceste două lucrări nu am întâlnit deloc italienisme.

Situaţia este total diferită în cea de a treia lucrare, tradusă din limba engleză în limba română. Intitulată *Secretul succesului* (2009), această carte a fost scrisă de un anglofon specialist în gastronomie, care a utilizat numeroase denumiri în limba italiană, pentru a desemna preparate sau ingrediente provenite din spaţiul geografic şi sociocultural al Italiei. Frecvenţa absolută medie a elementelor de origine italiană în această traducere este de *1 termen la 12,54 pag.*, iar frecvenţa relativă a acestor elemente este de 21,14%. Menţionăm aici:

BDD-A20045 © 2015 Editura Academiei
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 22:55:33 UTC)

– ***arista*** s.f. → „friptura de porc în stil toscan este cunoscută sub numele de *arista* [...].” (*Secretul succesului,* 2009, p. 253); v. în DitRo, s.v. *arista* s.f.: „file de porc”; dicționarele românești nu înregistrează acest termen;
– ***broccoli rabe*** sintagmă substantivală de genul masculin, bazată pe pl. substantivului masculin it. *broccolo* (v. *supra*) → „cunoscută şi sub numele de *broccoli raab, rape* sau *rapini*, *broccoli rabe*, asociat cu [pastele numite] *orecchiete*, alcătuieşte un preparat tradițional în Apulia şi în alte regiuni din Italia. Această legumă de un verde aprins, cu tulpinile ei zvelte şi buchețelele mărunte, seamănă cu broccoli, dar are mai multe frunze mici şi ascuțite.” (*Secretul succesului,* 2009, p. 123); dicționarele românești nu înregistrează această sintagmă;
– ***focaccia*** s.f. → „pâine italienească densă, poroasă, turtită, utilizată pentru sandviciuri proaspete sau prăjite” (*Secretul succesului,* 2009, p. 436); v. DItRo, s.v. *focaccia* s.f., pl. *focacce*: „1. lipie; 2. plăcintă”; dicționarele românești nu înregistrează acest termen;
– ***gremolata*** s.f. → „un amestec picant de lămâie, usturoi şi pătrunjel. [...] se presară peste *osso buco* şi rizoto.” (*Secretul succesului,* 2009, p. 239); dicționarele românești nu înregistrează acest termen;
– ***ribollita*** s.f. → „este un fel de mâncare tradițional toscan, preparat pentru 2 sau 3 zile. La început, este o copioasă supă de legume. Apoi, este aşternută, ori în momentul preparării, ori atunci când este reîncălzită, a doua zi, cu pâine veche de o zi, obținând o *zuppa di pane*, adică o supă de pâine. Atunci când se dă din nou în clocot sau [când] se înfierbântă, fiind stropită cu ulei de măsline, este numită ‘ribollita’.” (*Secretul succesului,* 2009, p. 65); v. în DItRo, s.v. *ribollita* s.f.: „fiertură” < it. *ribollire*; v. DItRo, s.v. *ribollire*: [...] verb tranz. „a răsfierbe”; dicționarele românești nu înregistrează acest termen;
– ***risi-bisi*** [rizi bizi] s.m. → „acest preparat clasic venețian seamănă mai degrabă cu o supă decât cu un rizoto în sensul tradițional. [...] Orezul tradițional pentru risi-bisi este Vialone Nano, cereală fină, cultivată în principal în regiunea Veneto.” (*Secretul succesului,* 2009, p. 118); termenul *risi-bisi* nu figurează în dicționarele românești; etc.

Este evident că traducătorul român a considerat necesar să păstreze astfel de denumiri italiene, după cum rezultă şi din exemplele de mai sus, chiar în situațiile, destul de rare, în care acestea aveau un termen corespunzător românesc, de exemplu: it. *cavolo nero* s.m. (v. rom. *varză neagră* s.f.comp.), it. *orzo* s.m. (v. rom. *orz* s.m.), it. *prosciutto* s.m. (v. rom. *şuncă* s.f.) etc. Din citatele de mai sus, observăm, de asemenea, faptul că, în mod frecvent, însăşi glosarea italienismului implică, la rândul ei, utilizarea altor italienisme.

Prezentăm, în continuare, câteva observații generale, bazate pe corpusul reprezentat de cartea la care ne referim aici, *Secretul succesului*, 2009:

1) Frecvența absolută medie a elementelor italiene *distincte* utilizate în cadrul lucrării *Secretul succesului*, 2009 este relativ ridicată, de *1 fapt lexical distinct la*

BDD-A20045 © 2015 Editura Academiei
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 22:55:33 UTC)

12,54 pag. Dintre acestea, numai termenii *capere*[36] (o formă românizată), *mozzarella, pizza, spaghete*, *tăiței* figurează în DEX 2012: aceşti termeni reprezintă 13,51% din ansamblul italienismelor excerptate.

2) Din totalul italienismelor care apar în lucrarea *Secretul succesului*, 2009, 43,24% au mai apărut în corpusul analizat aici (cu precădere în **I.A**, *Bucătărie internațională*, 1995, şi/sau în **II.A**, TĂNASE, 2006, v. *supra*).

3) Toate elementele italiene utilizate în cadrul cărții *Secretul succesului*, 2009 sunt (şi în acest caz) substantive sau sintagme nominale. Câteva dintre acestea provin din adjective sau din locuțiuni adjectivale substantivate:

– ***agrodolce*** s.n. – v. DItRo, s.v. *agrodolce*: I. adj. „dulce-acrişor; [...] II. s.m. sos dulce-acrişor” → „*Agrodolce* este un străvechi amestec de arome dulci şi acre, folosit pentru conservarea alimentelor.” (*Secretul succesului,* 2009, p. 309); termenul *agrodolce* nu apare deloc în dicționarele româneşti consultate;
– ***laciniato*** s.n. – v. DItRo, s.v. *laciniato*: „adj. (despre frunze) crestat, dințat” → „[...] *cavolo nero*, varză neagră, un soi de varză furajeră de un verde întunecat, numită şi *laciniato*.” (*Secretul succesului,* 2009, p. 65); termenul *laciniato* nu figurează deloc în dicționarele româneşti consultate;
– ***romanesco*** s.n. – v. DItRo, s.v. *romanesco*, pl. *romaneschi*: „I. adj. romanesc, roman, din Roma (modernă);” → „sos preparat din pâine franțuzească (fără coajă), oțet de vin roşu, migdale prăjite măcinate, roşii tocate [...]” (*Secretul succesului,* 2009, p. 424); dicționarele româneşti consultate nu înregistrează acest termen; etc.

4) În lucrarea analizată, *Secretul succesului*, 2009, apar şi sintagme nominale care sunt construite după modelul deja semnalat (v. *supra*, **2.5.**): *spaghetti alla carbonara.*

3. SINTEZA REZULTATELOR PREZENTATE

Revenind asupra unora dintre constatările de mai sus şi făcând totodată apel la rezultatele obținute în cadrul cercetării consacrate termenilor culinari de origine franceză (lucrare în pregătire pentru tipar), ne propunem următoarele: să reunim într-un singur tabel câteva date referitoare, pe de o parte, la frecvența relativă (în procente %) şi, pe de altă parte, la frecvența absolută medie a italienismelor în corpusul analizat (v. *supra*, **2.**), date relevate în funcție de parametrii extralingvistici luați în considerare aici[37].

[36] V. DEX 2012, s.v. *caperă* s.f. (pl. *capere*): „boboc al caperului, folosit drept condiment” < rom. *caper* s.m. (pl. *caperi*) < it. *cappero* s.m. Pentru apariția termenului gastronomic *capere* în limba română, v. Chivu, 1983: „Etimon italienesc direct (it. *cappero*) pare să aibă, după formă, şi *capere*, înregistrat frecvent în manuscrisul în discuție [un manuscris în limba română veche din prima jumătate a secolului al XVIII-lea, descoperit şi editat de Moses Gaster, pe care acesta l-a numit *Carte de bucate*] [...];” [într-o notă de subsol:] „Explicarea cuvîntului prin intermediul ngr. [...] are împotrivă absența din manuscris a formelor etimologice „normale”, **capare* sau **capăre*, neînregistrate, de altfel, nici în alte texte vechi româneşti.” (p. 343), v. şi p. 345.

[37] Reamintim că ne referim la italienismele (respectiv la franțuzismele) *distincte* care sunt prezente, fără să ținem cont de numărul total de ocurențe ale fiecărui termen/fiecărei sintagme în cadrul corpusului.

BDD-A20045 © 2015 Editura Academiei
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 22:55:33 UTC)

FRECVENȚA RELATIVĂ ŞI FRECVENȚA ABSOLUTĂ MEDIE A ELEMENTELOR LEXICALE DE ORIGINE ITALIANĂ/FRANCEZĂ, în funcție de parametrii extralingvistici luați în considerare:

PARAMETRII	FRECVENȚA RELATIVĂ (%)	FRECVENȚA ABSOLUTĂ	
		Termeni de origine *italiană* (1 la × pag.)	Termeni de origine *franceză* (1 la × pag.)
I A – **redactare** *recentă* în limba română, efectuată de specialişti (= maeştri bucătari)	***21,14%***	***1 la 7,11 pag.***	***1 la 1,53 pag.***
I B – **redactare** în limba română, efectuată de specialişti (= maeştri bucătari), la începutul secolului al XX-lea	0,57%	***1 la 123,5 pag.***	***1 la 20,5 pag.***
I C – **redactare** în limba română, efectuată de specialişti (= maeştri bucătari), la sfârşitul secolului al XIX-lea	1,7%	***1 la 85 pag.***	***1 la 5,86 pag.***
II – **redactare** în limba română, efectuată de amatori în arta culinară (= nespecialişti): **II.A** (cu privire la Italia) şi **II.B** (cu privire la alte civilizaţii)	**II.A**: ***51,42%***	**II.A**: ***1 la 6,66 pag.***	***1 la 45,5 pag.***
	II.B: 0%	**II.B**: —	
III – **traducere** în limba română din limba franceză	2,28%	***1 la 147,75 pag.***	***1 la 8,20 pag.***
IV A – **traducere** în limba română din limba germană	1,71%	***1 la 38,33 pag.***	***1 la 57,5 pag.***
IV B – **traducere** în limba română din limba engleză	***21,14%***	***1 la 12,54 pag.***	***1 la 16,6 pag.***

Câteva observaţii se mai impun, pornind de la acest tabel:

1) Constatăm că *frecvenţa relativă* cea mai ridicată a elementelor de origine italiană, de 51,42%, apare în cartea redactată în limba română şi centrată pe civilizaţia italiană, TĂNASE, 2006, autoarea acesteia fiind nespecialistă în arta culinară. Un procentaj destul de ridicat de termeni italieni, de 21,14%, întâlnim în lucrările pe care le-am plasat în categoriile **I.A**, *Bucătărie internaţională*, 1995, o carte scrisă în limba română de specialişti bucătari, respectiv **IV.B**, *Bucătăria evreiască*, 1998, *Secretul succesului,* 2009, BARNES, 2009, cărţi traduse în limba română din limba engleză. În niciuna dintre celelalte lucrări analizate, procentul elementelor italiene nu depăşeşte 2,5% din totalul italienismelor relevate în ansamblul corpusului cercetat.

2) În ceea ce priveşte *frecvenţa absolută medie* a termenilor culinari italieni, considerată în general, aceasta este, în ansamblul corpusului, sensibil mai scăzută decât frecvenţa medie a franţuzismelor. Totuşi, în textele clasate sub **II.A** (adică în textele scrise de nespecialişti, dar centrate pe *zona culturală italiană*, TĂNASE, 2006), frecvenţa italienismelor este de aproape 7 ori mai mare decât aceea a franţuzismelor şi, totodată, mai mare decât frecvenţa italienismelor care a fost calculată pentru lucrarea clasată sub **I.A** (*Bucătărie internaţională*, 1995, o carte redactată în perioada actuală de maeştri bucătari).

BDD-A20045 © 2015 Editura Academiei
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 22:55:33 UTC)

3) În ceea ce priveşte textele traduse, se observă următoarele: frecvența italienismelor este foarte mică în cărțile de bucate traduse din limba franceză (1/147 pag.), dar în lucrările traduse din limba germană şi, mai ales, în cele traduse din limba engleză, frecvența absolută medie a termenilor culinari italieni este relativ ridicată, depăşind-o pe aceea a franțuzismelor. Explicațiile ar fi tematica abordată, dar şi fidelitatea lexicală ridicată a autorilor germani şi englezi față de limba-sursă, italiana.

4) Aşadar, cel mai frecvent s-a recurs la italienisme în lucrările clasate sub **II.A** (TĂNASE, 2006), **I.A.** (*Bucătărie internațională*, 1995) şi **IV.B** (*Bucătăria evreiască*, 1998; *Secretul succesului,* 2009; BARNES, 2009), pe care le menționăm în ordinea descrescătoare a frecvențelor absolute medii.

5) Cel mai puțin frecvent s-a recurs la termenii de origine italiană în lucrările clasate sub **III.** (DUMAS, (1873) 1997; BARRAULT, 2002; PELLAPRAT, 2002), **IB.** (*Vegetariană*, 1931; VICTOR LAZĂR, 1928) şi **I.C** (*Regina bucătăriei*, 1888), menționate tot în ordinea descrescătoare a frecvențelor absolute medii.

6) Considerând corpusul în ansamblul său, constatăm că: spre deosebire de termenii culinari francezi, lexicul gastronomic de origine italiană în limba română nu include lexeme pentru desemnarea acțiunii/a operației culinare, aşadar corpusul nostru nu include nici verbe, nici substantive derivate din verbe. De asemenea, el nu conține nici termeni care să indice fie aspectul produsului, fie rezultatul unei operații, deci nu are adjective, dar nici antonime ale unor lexeme nominale, nici, cu atât mai puțin, familii de cuvinte. Ajungem la concluzia că productivitatea lexicului gastronomic de origine italiană în limba română este scăzută, conform corpusului excerptat.

7) În ceea ce priveşte termenii de origine italiană atestați în DEX 2012, aceştia nu depăşesc un procent de 28% din totalul italienismelor folosite în corpusul analizat, în cazul niciuneia dintre cărțile de bucate excerptate. De exemplu, dintre termenii de origine italiană utilizați în **I.A** (*Bucătărie internațională*, 1995) sunt atestați numai 27,8%, iar dintre cei care sunt folosiți în **II.A** (TĂNASE, 2006) sunt atestați doar 12,2%, în timp ce dintre cei care apar în **IV.B.** (*Bucătăria evreiască*, 1998; *Secretul succesului,* 2009; BARNES, 2009) sunt consemnați în DEX 2012 numai 13,51%.

4. TERMENI CULINARI DE ORIGINE FRANCEZĂ/ITALIANĂ ÎNTÂLNIȚI ÎN REPERTORIUL VERBAL AL UNOR DESTINATARI AI CĂRȚILOR DE BUCATE

Cărțile de bucate din corpusul pe care l-am analizat nu se adresează profesioniştilor din domeniul culinar, ci unui public de nespecialişti. Pentru a testa în ce măsură destinatarii acestor lucrări pot întâmpina sau nu dificultăți în decodarea rețetelor culinare care conțin italienisme şi/sau franțuzisme în absența glosărilor, am întreprins o microcercetare de natură sociolingvistică. Am ales, astfel, 5 subiecți de vârstă medie, de ambele sexe, dintre care 4 de sex feminin şi 1 de sex masculin.

BDD-A20045 © 2015 Editura Academiei
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 22:55:33 UTC)

Toți subiecții noștri au absolvit studii superioare în domeniul filologiei. Le-am propus să noteze în câteva minute toți termenii culinari de origine franceză, apoi toți termenii culinari de origine italiană pe care îi cunosc şi despre care cred că sunt utilizați în limbajul culinar românesc. Am pornit de la premisa că prezența unui număr suficient de important de italienisme şi de franțuzisme culinare în repertoriul verbal al subiecților testați (considerați aici ca fiind destinatari potențiali foarte cultivați ai cărților de bucate) facilitează comunicarea eficientă şi integrală a textului rețetelor către aceşti destinatari, ceea ce ar permite (ba chiar ar susține) modernizarea limbajului culinar românesc.

Rezultatele au fost următoarele:

1) În cazul a patru dintre subiecții anchetați, numărul elementelor de origine franceză indicate depăşeşte în mod sensibil numărul termenilor de origine italiană menționați.

2) Considerate în ansamblu pentru toți subiecții anchetați, elementele italiene notate în scris de către subiecți sunt de 1,5 ori mai puțin numeroase decât elementele franceze indicate în scris şi nu depăşesc în medie 6 termeni (prin raportare la o persoană); în schimb numărul mediu de elemente franceze menționate de o persoană este de 16 termeni.

3) Toți termenii menționați de către subiecți sunt exclusiv substantive sau sintagme nominale.

4) Majoritatea termenilor italieni notați în scris indică tipuri de paste făinoase şi brânzeturi, la care se adaugă alți câțiva termeni, dintre care cel mai des menționați sunt: *broccoli, pizza, tiramisu*.

5) Factorul sex al subiectului anchetat s-a dovedit a fi nerelevant aici, fiind slab reprezentat în microcercetarea de față.

6) Rezultatele microanchetei noastre demonstrează faptul că subiecții anchetați nu ar putea decoda întotdeauna cu uşurință orice rețetă culinară scrisă (total sau parțial) într-o limbă străină, deşi au un nivel de instrucție şi de pregătire filologică ridicat. Se impune, aşadar, glosarea adecvată a termenilor culinari străini utilizați în cărțile de bucate, cu ajutorul traducerii lor în limba română prin parafraze scurte (de exemplu it. *risotto* prin rom. „orez cu unt, sos de roşii şi parmezan"), pentru a asigura decodarea corectă a informației transmise.

5. CONCLUZII

Discuția de mai sus relevă faptul că italienismele la care ne-am referit (adesea intraductibile) încep să aparțină în mod din ce în ce mai evident (la fel ca elementele de origine franceză) unui limbaj culinar internațional, mai precis componentei vehiculare a acestuia. În ultimii ani, asistăm (mai mult decât altădată) în societatea românească şi în limba română la efortul de modernizare, sub diverse aspecte, a limbajului profesional culinar şi de sincronizare a acestuia cu limbajul

BDD-A20045 © 2015 Editura Academiei
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 22:55:33 UTC)

gastronomic vehicular european de renume. După cum s-a constatat şi în discuţia de mai sus, efortul de modernizare a lexicului culinar românesc presupune şi tendinţa de preluare (adesea ca atare) a numeroase elemente romanice, cu precădere a termenilor culinari de origine franceză şi italiană. Totuşi, în cursul acestui proces de adaptare, destinatarii cărţilor de bucate nu trebuie să fie, în niciun caz, neglijaţi. Numai prin evitarea excesului de împrumuturi în cărţile de bucate redactate şi/sau traduse în limba română, prin glosări clare, la obiect şi fără omonimii supărătoare, deci prin luarea în considerare a nivelului de înţelegere lingvistică a destinatarului român, comunicarea culinară îşi va putea atinge integral scopurile, evitând eşecurile parţiale sau totale.

BIBLIOGRAFIE

Lucrări de referinţă

Bejoint, Henri, Thoiron, Philippe, *Le sens en terminologie*, Lyon, Presses Universitaires de Lyon, 2000.

Bober, Phyllis Pray, *Artă culinară şi gastronomie. Gastronomie antică şi medievală*, traducere de Geanina Elena Todirică, Iaşi, Institutul European, 2010.

Bomher, Noemi, *Ospăţ din cuvinte. Imaginarul hranei în cărţile de bucate,* Iaşi, Alfa, 2005.

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

Carter, Ronald, *Vocabulary. Applied Linguistics Perspectives,* London, Routledge, 2010.

Chivu, Gheorghe, *Cuvinte de origine italiană într-un manuscris românesc din prima jumătate a secolului al XVIII-lea*, în „Studii şi cercetări lingvistice", Bucureşti, Editura Academiei Republicii Socialiste România, XXXIV, 1983, 4, p. 341–346.

Ciolac, Antonia, *Cuvinte de origine franceză în lexicul gastronomic românesc actual: o perspectivă sincronică*, in Daniela Răuţu, Adrian Rezeanu, Dana-Mihaela Zamfir (coord.), „Cuvinte potrivite. Omagiu doamnei Maria Marin la aniversare", Bucureşti, Editura Academiei Române, 2013, p. 120–133.

Dimitrescu, Florica, *Din semantica elementelor lexicale gastronomice de origine italiană în româna actuală*, în „Dacoromania", serie nouă, Cluj-Napoca, XIV, 2009, 2, p. 107–127. http://www.dacoromania.inst-puscariu.ro/articole/2009_2_1.pdf

Gaudin, François, *Socioterminologie : une approche sociolinguistique de la terminologie*, Bruxelles, Boeck-Duculot, 2003.

Macri, Vlad, *Stufat ori estouffade sau Există bucătărie românească?*, Bucureşti, Humanitas, 2008.

Neţ, Mariana, *Cărţile de bucate româneşti. Un studiu de mentalităţi*, conferinţă care a avut loc în Aula Academiei Române, la 12 martie 1998, în „Conferinţele Academiei Române. Ciclul Limba română şi relaţiile ei cu istoria şi cultura românilor", Bucureşti, Editura Academiei Române, 1998.

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

Niculescu, Alexandru, *Individualitatea limbii române între limbile romanice. 2. Contribuţii socioculturale,* Bucureşti, Editura Ştiinţifică şi Enciclopedică, 1978.

Scarlat, Mădălina, „Unităţi lexicale recente din limba italiană", în *Limbă şi literatură*, Societatea de Ştiinţe Filologice din România, Bucureşti, an LVI, vol. I–II/2014, p. 58–69.

BDD-A20045 © 2015 Editura Academiei
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 22:55:33 UTC)

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.

DItRo – *Dizionario italiano-romeno. Dicționar italian-român*, ediția a II-a revăzută și adăugită, Alexandru Balaci (coord.) și autorii – Mariana Stănciulescu-Cuza (*a-fonduta*), Haritina Gherman (*prostendere-zzz*), George Lăzărescu (*fonema-prossimo*), București, Editura 100+1 GRAMAR, 1998.

DLR – *Dicționarul limbii române*, Academia Română, Institutul de Lingvistică „Iorgu Iordan – Al. Rosetti", ediție anastatică după *Dicționarul Academiei* (*DA*) și *Dicționarul limbii române* (*DLR*), ediție apărută cu sprijinul Băncii Naționale a României, București, Editura Academiei Române, 2010: tomul I = **A–B**, tomul II = **C**, tomul VI = **F-I/Î**, tomul VII = **J-LHERZOLITĂ**, tomul IX = **M**, tomul X = **N-O**, tomul XI = **P-POGRIBANIE**, tomul XII = **POGRIJENIE-Q**, tomul XIII = **R-SCLABUC**, tomul XIV = **SCLADĂ-SPONGHIOS**, tomul XV = **Ș**, tomul XVI = **T**, tomul XIX = **VÎCLĂ-Z**.

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

PRe – *Le Petit Robert de la langue française*, 2011, în variantă electronică.

PRizzo – *Il Piccolo Rizzoli Larousse: dizionario-enciclopedia,* Rizzoli-Larousse SPA/Larousse, Paris/Milano, 2004.

Corpus

Barnes, Lisa, *Carte de bucate pentru copii: consistent; preparat în casă; delicios*, București, Corint, traducere Alina Scurtu (144 pag.). = BARNES, 2009.

Barrault, Bernadette, *Bucătăria franțuzească à la Mamie Bernadette*, traducere 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.

Florea, Constantin, Paraschiv, Viorel, Bușcă, Florea, *Bucătărie internațională*, București, Editura Ceres, 1995 (256 pag.). = *Bucătărie internațională*, 1995.

Gerstl, Lorraine, *Bucătăria evreiască*, traducere din limba engleză de Ioana Munteanu, București, Editura Nemira, 1998 (197 pag.). = *Bucătăria evreiască*, 1998.

Grigore, George, *Bucate arabe*, București, Editura Călin, 1997 (128 pag.). = Grigore, 1997.

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

Prodanovits, Trude, *Rețete ale gospodinelor germane din Banatul Montan. Din bucătăria bunicii*, 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, Editura Intergraf, Reșița, 2000 (115 pag.). = Prodanovits, 2000.

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

Victor Lazăr, Ana, *Bucătăria gospodinei dela* [sic.] *sate: Sfaturi și rețete de mâncări*, Sibiu, Editura Asociației „Astra", 1928 (83 pag.). = Victor Lazăr, 1928.

BDD-A20045 © 2015 Editura Academiei
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 22:55:33 UTC)

[Williams, Chuck,] *Secretul succesului: carte de bucate, reţete esenţiale din gastronomia modernă*, traducere de Adrian Deliu, Bucureşti, [Editura] Corint, 2009 (464 pag.). = *Secretul succesului,* 2009.

FĂRĂ AUTOR: *Carte de bucătărie vegetariană*, Bucureşti, Tipografia „Cultura", 1931 (164 pag.). = *Vegetariană*, 1931.

Regina bucătăriei sau bucătăria universală pentru sănătoşi şi bolnavi. Reţete complecte pentru orice mâncări, prăjituri, cofeterie, licheruri şi altele, Bucureşti, Editura Tipografiei „Universul" Luigi Cazzavillan, 1888 (170 pag.). = *Regina bucătăriei*, 1888.

Corpus de referinţă

Baltzer, Eduard, *Carte de bucate vegetariană pentru prietenii vieţei naturale*, traducere şi editura doctor-medic Toma Simionescu, Bucureşti, Tipografiile Române Unite S. A. (Calea Rahovei, 42), 1904 (195 p.).

Marin, Sanda, *Carte de bucate*, Prefaţă de Al. O. Teodoreanu, ediţia a VIII-a, Editura „Cartea românească", Bucureşti, 1943 (523 p.).

Tăzlăuanu, Gabrielle, *Carte de bucate foarte necesară unei bune gospodine*, Bucureşti, Cartea românească, [1930] (306 p.).

ÉLÉMENTS LEXICAUX ITALIENS DANS DES LIVRES DE CUISINE ROUMAINS.
Une approche sociolinguistique

(Résumé)

Nous avons analysé un corpus constitué de 13 livres de cuisine (dont 10 publiés assez récemment) et nous avons pris en considération plusieurs paramètres extralinguistiques, tels le type d'opération effectuée par l'émetteur (la rédaction vs. la traduction), le niveau de spécialisation de l'émetteur (le chef vs. le cuisinier dilettante), le contenu culturel de l'ouvrage (centré sur la civilisation italienne vs. centré sur d'autres civilisations), etc. Nous avons procédé à un inventaire des « italiénismes » (avec leurs formes, leurs sens et leurs particularités d'utilisation) qui sont présents dans les livres de cuisine du corpus rédigés/traduits en roumain, distribués en fonction des paramètres extralinguistiques choisis. Nous avons comparé l'emploi dans ce même corpus des « italiénismes » à celui des éléments français, auxquels nous avons consacré aussi une recherche à part. Nous avons pu constater, entre autres, que, dans chacun des livres dépouillés, les « italiénismes » sont moins nombreux que les éléments français, sauf dans l'ouvrage centré sur la civilisation italienne. En outre, nous avons remarqué également que le pourcentage des éléments culinaires italiens attestés dans le DEX 2012 ne dépasse dans aucun des livres les 28% de l'ensemble des « italiénismes » présents. L'emploi en roumain des éléments culinaires italiens est sans nul doute le résultat d'un effort général vers la synchronisation du langage professionnel roumain avec le langage gastronomique véhiculaire européen.

Cuvinte-cheie: terminologie gastronomică italiană, limbaj culinar profesional, limbaj culinar vehicular european, element lexical italian, parametri extralingvistici.

Mots-clés: terminologie gastronomique italienne, langage culinaire professionnel, langage culinaire véhiculaire européen, élément lexical italien, paramètres extralinguistiques.

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

BDD-A20045 © 2015 Editura Academiei
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 22:55:33 UTC)