

ENCORE SUR LES ÉLÉMENTS LEXICAUX FRANÇAIS  
DANS DES LIVRES DE CUISINE ROUMAINS (II)

(Résumé)

Notre article est le deuxième volet d'une étude au sujet des termes culinaires français du roumain portant sur un corpus de 15 livres de cuisine. Nous constatons la relation entre la présence des termes culinaires français et des facteurs extralinguistiques. Malgré la nécessité de moderniser le langage culinaire roumain, les éléments français non-enregistrés par les dictionnaires roumains actuels doivent être glosés par les auteurs de ces livres.

**Cuvinte-cheie:** limbaj profesional culinar, termen culinar, (cuvânt) adaptat, factori extralingvistici, frecvență.

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

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

**Mariana Neț**

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

Acest articol este ultimul din seria de patru texte (v. Neț 2015a, 2015b și 2015c) dedicate numelor de culori în lexicul gastronomic românesc. În paginile care urmează, vor fi analizate familiile de cuvinte ale adjectivelor *alb* și *verde*. Spre deosebire de celelalte adjective nume de culori, acestea au în comun faptul că, în lexicul gastronomic românesc, dau naștere unor substantive formate cu sufixul *-eață*<sup>1</sup>: *albeață*, *verdeață* (cf. *infra*). Precizăm că ne vom ocupa cu predilecție de acele forme lexicale<sup>2</sup> și sensuri speciale, neînregistrate sau insuficient nuanțate în dicționarele limbii române, cu deosebire – în dicționarul-tezaur.

*alb*, *-ă* adj.

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

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

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

acest lexem nu pune probleme nici în lexicul general al limbii române, nici în vocabularul gastronomic. Nuanțe contextuale interesante apar în cărțile de bucate românești atunci când adjectivul este însoțit de determinanți.

Un exemplu în acest sens se întâlnește într-o lucrare de gen din anii '20:

„[...] 12 kg miere rece, subțire și *frumos albă* [...]”  
(Frohlich Kremnitzzy 1925: 13)

în care „frumos” are rol de intensificator pe lângă *alb*. Construcția *frumos albă* înseamnă „foarte albă”, dar păstrează și conotația „frumoasă” – sensul prim al adjectivului *frumoasă* din care a fost recategorizat adverbialul *frumos* din exemplul citat.

Ca orice adjectiv, și lexemul *alb* are, prin urmare, grade de comparație, ceea ce este evident și în exemplul de mai jos:

„Unii adaugă [...] și o pătrime de fasole, pentru ca să-i dea culoare *mai albă*. [...]”  
(Bacalbașa 1935: 163)

Paradoxal, sub presiunea contextului, *mai alb(ă)* înseamnă aici „nu tocmai alb(ă)”, deci „mai puțin albă” (pentru că *alb(ă)* înseamnă, de fapt, „deschis(ă) la culoare”, „de culoare foarte deschisă”), „mai alb(ă) decât inițial, însă nu perfect alb(ă)”.

Tocmai pentru că sunt conștienți de multitudinea de nuanțe pe care le poate avea culoarea „alb” și deci de mulțimea sensurilor contextuale ale adjectivului care denumește această culoare, autorii cărților de bucate desemnează, uneori, culoarea *alb(ă)* prin comparația *alb(ă) ca zăpada* sau *alb(ă) ca laptele*, ca în exemplul:

„[...] glazura trebuie să fie *albă ca zăpada*”.  
(M.S. 1929: 107),

unde *alb(ă) ca zăpada* înseamnă „perfect alb(ă)” și ar fi deci un echivalent semantic al adjectivului *alb* cu determinant zero (vezi Neț 2015d).

Adjectivul *alb(ă)* intră și în alte structuri fals comparative, cum se întâmplă în exemplul:

„Orezul să aibă culoarea *albă ca sticla*, [să fie] bine uscat, neamestecat cu corpuri străine [...]”.

(*Instrucțiuni pentru armată* 1919: 2),

în care, prin transfer semantic de la *ca sticla* la *alb* și prin apel la informația de tip enciclopedic (orezul fiert are un aspect sticlos), *alb ca sticla* înseamnă „sticlos, transparent, translucid”. De altfel, acest sens al adjectivului de care ne ocupăm este specificat și în DEXI (2007), unde *alb* este explicat și drept „care este incolor, transparent”.

Cu excepția unor nuanțe stilistice apărute sub presiunea contextului, adjectivul *alb*, *-ă* nu are, în vocabularul gastronomic, sensuri speciale, diferite de acelea din

limbajul cotidian – corect explicate în dicționare. Mai mult, majoritatea dicționarelor consultate înregistrează chiar sintagmele generice – originare din vocabularul gastronomic *carne albă* (pentru a desemna carnea de pasăre și, uneori, de vițel) și *pește alb* (denumire generică pentru peștele cu carnea de culoare albă).

Există însă și cazuri în care, în lexicul gastronomic, adjectivul *alb* se substantivizează:

„[...] se curăță [...] fisticuri [...], apoi se face *alb* compus numai din zahăr și apă [...]”.

(A.St. 1921: 219)

Dicționarul-tezaur precizează, pe bună dreptate, că „Adjectivul *alb* ne apare adesea substantivat, atât în forma masculină, cât și în cea feminină” și dă exemple precum *albul varului*, *albul ochiului* sau *albă* (cu sensul de „făină”).

În exemplul de mai sus, substantivul defectiv de plural *alb*, apărut prin recategorizare și cu determinant zero, este format prin analogie cu *caramel* și este specific lexicului gastronomic.

*albicios*, *-oasă* adj.

Adjectivul *albicios*, *-oasă* este destul de frecvent în literatura gastronomică românească, atât în secolul 19, cât și în secolul 20. Exemplul de mai jos este concludent:

„[...] fă un sos *albicios* cu o lingură făină [...]”

(Drăghici [1846] 2005: 183)

În niciunul dintre aceste exemple adjectivul în discuție nu pune probleme speciale. Sensul său este cel definit în principalele dicționare ale limbii române. În DA, definiția lui *albicios* este „care dă o lumină albă”, definiția din Scriban (1913): 213 este „cam alb, care bate în alb”, iar în MDA adjectivul este definit drept: „care bate în alb, (rar) alburii”. Cu mici variații stilistice, aceste definiții sunt reluate, în formă concentrată, și în DEX (2009) și DEXI (2007).

Formularea postelnicului Drăghici întărește caracterul nedefinit al culorii desemnate de adjectivul *albicios*.

Interesant, acest adjectiv apare uneori și în compuși, așa cum se întâmplă în exemplul următor:

„Consomeul de pasăre nu trebuie să fie gălbui, ci *limpede-albicios*.”

(Bacalbașa 1935: 125),

în care adjectivul compus *limpede-albicios* contrastează cu forma regională *gălbui* și reprezintă, după toate probabilitățile, o nuanță specifică a culorii pe care o desemnează acesta (cf. Neț 2015c). Prezența adjectivului *albicios* într-un compus este un indiciu al „dreptului de cetate” pe care îl are acesta în limbă, al caracterului său stabil.

*alburii*, -e adj.

În literatura gastronomică, adjectivul *alburii*, -e are o frecvență scăzută. Îl întâlnim, de exemplu, într-o carte de bucate de la începutul secolului trecut:

„[...] frecăm [...] lapții până când se formează un sos *alburii* și subțire.”  
(Comșa 1902: 137)

Majoritatea dicționarelor consultate – printre acestea, Șăineanu (1905), Scriban ([1913] 2013), *Dicționarul de sinonime* (1982), DEXI (2007), DEX (2009), MDA (2010) ș.a. – echivalează adjectivul *alburii*, -e cu *albicios*, -oasă. DA îl glosează numai ca regionalism, cu sensul de „strălucitor”. Cel mai aproape de sensul adjectivului *albicios* în vocabularul gastronomic este definiția din DEXI (2007) „(Despre culoare) Care este deschis, spălăcit, șters.”

*albeață* s.f.

Substantivul *albeață* este cel mai interesant dintre toate derivatele adjectivului *alb* în lexicul gastronomic românesc.

Primul sens al substantivului, „calitatea de a fi alb”, apare pe tot parcursul celui peste un secol și jumătate de literatură gastronomică tipărită în limba română.

Îl găsim, pentru prima dată, în traducerea postelnicului Manolachi Drăghici:  
„[...] storce deasupra lui puțină zamă de alămâie, ca să-și ție *albeața* [...]”  
(Drăghici [1846] 2005: 250),

dar îl întâlnim, de exemplu, și într-o carte de bucate de la finele secolului XX:

„Pentru ca, [...], conopida să-și păstreze *albeața*, se pune puțină [...] lămâie.”  
(Medvedev 1992: 37)

Toate dicționarele pe care le-am consultat (cf. *supra*) echivalează *albeață* cu „culoare albă” (cf. DA, DEXI (2007), DEX (2009) și/sau cu „calitatea de a fi alb” (cf. Scriban [1913] 2013), DEX (2009). Acesta este și primul sens al substantivului în discuție în lexicul gastronomic românesc.

Totuși, o carte de bucate din secolul al 18-lea, rămasă în manuscris până la finele secolului 20<sup>3</sup>, dă la iveală și un alt sens al lexemului *albeață*: pe cel de „albuș”. Dăm mai jos două exemple:

„[...] să spargi ouăle înăuntru cu *albeață* cu tot.”  
(*O lume...* 1977: 148)

„[...] pisându-le toate aceste bine, dimpreună cu *albețile* [...]”  
(*O lume...* 1997: 149).

<sup>3</sup> Manuscrisul a fost editat de istoricul Ioana Constantinescu și a apărut în 1997 la Editura Fundației Culturale Române, sub titlul *O lume într-o carte de bucate*. Într-un articol din 1982, Gheorghe Chivu consideră că textul original datează de la jumătatea secolului 18 (cf. Chivu (1983: 341–346). Matei Cazacu, cercetător la CNRS, semnatul studiului introductiv al volumului (Cazacu 1997: 5–68), datează manuscrisul din epoca brâncovenească. După toate probabilitățile, textul este o traducere după un original italian neidentificat.

Sensul „albuș” al substantivului *albeață* lipsește atât din DA, cât și din celelalte dicționare ale limbii române. Suntem de părere că o viitoare ediție a dicționarului tezaur ar trebui să-l includă.

*a (se) albi, a (se) înălbi, a ghili* vb.

Verbele din seria de mai sus au aproximativ același sens, dar aparțin unor registre lingvistice, zone geografice și epoci diferite. Toate apar în literatura gastronomică românească și desemnează procesul de „a deveni/a face să devină alb ca urmare a unei reacții chimice”.

Verbul *a (se) albi* se întâlnește încă din prima carte de bucate în limba română cunoscută până acum: manuscrisul din secolul 18 amintit mai sus:

„[...] când [ouăle] vor începe *a să albi*, să le presari cu sare, zahăr și scorțișoară [...].”

(*O lume...* 1997: 148)

Acest verb re apare în cărțile de bucate de pe tot parcursul secolului 20 și continuă să apară și în secolul 21. Cele câteva exemple de mai jos sunt concludente:

„[...] *albiți* o varză sau o jumătate și cu o bucată de slănină cu șorici.”

(A.St. 1921: 85)

În dicționarul tezaur, verbul *a (se) albi*, la forma intransitivă și reflexivă, este explicat prin „a deveni alb”, iar ca verb tranzitiv este echivalat cu „a face alb”. În mod asemănător îl explică și August Scriban ([1913] 2013). În formă concentrată și cu variații stilistice ne semnificative, această definiție se regăsește în DEXI (2007) și DEX (2009). Accepția verbului *a (se) albi* din literatura gastronomică este în concordanță cu explicațiile oferite de lexicografi. Precizăm totuși că atât DA cât și Scriban ilustrează sensul verbului tranzitiv *a albi* exclusiv prin „a albi pâza”, operație la care acțiunea indicată de acesta pare a se limita. Aceasta se întâmplă, probabil, sub influența verbului *a (se) înălbi*, al cărui uz contemporan este, într-adevăr, limitat la operația de a face pâza să devină albă.

Verbul *a (se) înălbi* apare însă și în traducerea din franceză publicată de postelnicul moldovean Manolachi Drăghici la 1846:

„Ține [sălămurile] câteva zile [...] să se zvânte, până *să vor cam înălbi* pe deasupra [...].”

(Drăghici [1846] 2006: 132)

Pentru sensul verbului *a (se) înălbi* dicționarul tezaur trimite la *a (se) albi* (cu care, deducem, este sinonim), pentru care reprezintă o variantă. DEXI (2007) glosează forma tranzitivă prin „a face să devină (mai) alb [...]”, iar pe cea intransitivă reflexivă, prin „a deveni (mai) alb, a părea alb”. În DEX (2009) și în MDA (2010), sensul este explicat în același fel, cu unele variații ne semnificative de

exprimare. De menționat că niciun dicționar nu trimite la universul gastronomic, unde, de altfel, așa cum am constatat din literatura consultată, termenul este rar, învechit și regional, apărând exclusiv în traducerea lui Manolachi Drăghici.

Tot în textul postelnicului se întâlnește *passim* și verbul *a ghili*, mai exact forma de participiu trecut a acestuia: *ghilit*, *-ă*. Un exemplu este rețeta de:

„Supă de verdeață *ghilită*”  
(Drăghici [1846] 2005: 23)

DA înregistrează verbul *a ghili*, cu sensul de „a înălbi”, cu forma generică *a bili*, mai conformă cu pronunția originalului ucrainean. Dicționarul teaur conține însă și precizarea „În Mold[ova], astăzi, numai forma dialectală *ghili*, care tinde a deveni literară”. În DEXI (2007) verbul apare cu forma din dialectul moldovenesc *a ghili* cu specificarea de uz „regional, compl[ementul] indică pânzeturi” și cu sensul „a înălbi prin muieră în apă și întindere repetată la soare”. În DEX (2009) se întâlnește tot forma regională *a ghili*, cu o definiție foarte asemănătoare: „a înălbi o pânză prin înmuieră în apă și întindere repetată la soare”. MDA (2010) înregistrează numai forma *a bili*, cu sensul „a înălbi”.

Acesta este, probabil, singurul sens cu care verbul a supraviețuit astăzi și primul sens pe care l-a avut pe parcursul evoluției sale diacronice. Totuși, credem că n-ar fi inutil ca viitoarea ediție a dicționarului teaur să precizeze și faptul că, în diacronie, verbul *a bili/a ghili* a avut și sensul generic „a albi”, iar din lexicul comun a fost preluat în cel gastronomic; o viitoare definiție din DLR ar putea fi ilustrată cu un citat din lucrarea postelnicului.

*verde* adj. (invariabil la singular)

Adjectivul invariabil *verde* și familia acestuia au un grad mai mic de complexitate decât adjectivul *alb*. În limbajul gastronomic, lexemul *verde* are mai puține derivate și intră în componența a mai puțini compuși.

Atunci când apare cu determinant zero (ex. „mazăre *verde*”), adjectivul nu pune probleme; are exact sensul din limbajul comun, corect definit în toate dicționarele.

*verziu*, *-e* adj.

În cartea de bucate tradusă de postelnicul Manolachi Drăghici, apare adesea derivatul *verziu*, *-e*:

„Apoi [...], mai adaogă puțină zeamă de spanac, spre a-i tocni floarea, făcând-o cam *verzie* [...].

(Drăghici [1846] 2005: 281)

Dicționarul teaur echivalează lexemul *verziu* cu „verzui”, iar acest din urmă adjectiv este definit ca „de o culoare care se apropie de verde; de culoare verde-deschis, care bate în verde; verziu.” DEX (2009) consideră adjectivul *verziu* ca

aparținând registrului popular și fiind sinonim cu „verzui”; în acest dicționar, *verziu* înseamnă, circular, „care bate în verde, verziu”. Cu variații ne semnificative, la fel stau lucrurile și în DEXI (2007) și MDA (2012).

În citatul precedent din lucrarea postelnicului Drăghici, adjectivul *verziu* este, prin urmare, folosit adecvat. Precizăm totuși că prezența adverbialului care îl precedă – „*cam verzie*” – conferă un plus de aproximare și de redundanță actului de desemnare a culorii: „culoarea verde *cam deschis*”, culoarea care „*cam bate în verde*”.

Sub presiunea contextului, în cartea postelnicului, adjectivul *verziu* poate căpăta nuanțe stilistice noi, ajungând să desemneze o culoare foarte deschisă, apropiată de „alb”. Așa se întâmplă, de exemplu, în citatul următor:

„Carnea de vițal acea *albă verzie* este mai bună, iar nu acea roșetică [...]”  
(Drăghici [1846] 2005: 81)

În acest context, adjectivele *albă* și *verzie* sunt echivalente. Pe de altă parte, *albă* înseamnă aici „deschisă la culoare”, iar „*verzie*” înseamnă „verde foarte deschis”. Formularea *albă verzie* desemnează, prin urmare, culoarea „verde spălăcit”, adică „verde foarte deschis, aproape alb”.

*verdeață* s.f. sg. *verdețe/verdeți/verdețuri* s.f. pl.

Substantivul *verdeață*, derivat din *verde* apare adesea în cartea de bucate a postelnicului Manolachi Drăghici ca un generic singular cu sens de plural:

„Supă de *verdeață*: Alegând din *verdeață* cele mai bune precum hațmațuchi, marole crețe, iarbă grasă, spanac, măcriș [...]”  
(Drăghici [1846] 2005: 13)

În acest exemplu, substantivul *verdeață* are sensul generic „frunze de pătrunjel, de mărar, de leuștean etc., folosite în alimentație”, așa cum stipulează dicționarul tezaur și, pe urmele acestuia, toate celelalte dicționare ale limbii române pe care le-am consultat. În opinia noastră, substantivul *verdeață*, din exemplul lui Drăghici, înseamnă mai mult decât sensul înregistrat în dicționare pentru forma de singular a substantivului; așa cum am văzut, aici sensul include și „iarbă grasă, spanac, măcriș, marole”, pe lângă „pătrunjel, mărar, leuștean”, la care se referă dicționarele. Credem deci că definiția din dicționar ar trebui să includă și sensul de „plante de primăvară, cu frunze (mai) mari, de exemplu ștevie, urzici, spanac etc.” De altfel, cu acest sens, am întâlnit la Radu Anton Roman (2001: *passim*), și derivatul *verzitură*, de asemenea absent din DEX (2009).

În DLR, lexemul *verdeață* are pluralul *verdețuri* și „(învechit și popular)” *verdețe*. Atunci când este folosit la plural, substantivul în discuție desemnează „zarzavaturi, legume (proaspete)”. Așa precizează atât dicționarul tezaur, cât și celelalte dicționare ale limbii române.

În traducerea cărții lui Robert, postelnicul Drăghici optează (*passim*) pentru nu mai puțin de trei forme de plural: *verdețuri*, *verdețe* și *verdeți*:

„Această supă se alcătuiește din multe *verdețuri* precum morcovi, păstârnac [...]”

(Drăghici [1846] 2005: 8)

„Fă o tocătură în care să pui [...] mai multe *verdețe* după cum să zice pentru supe.”

(Drăghici [1846] 2005: 17)

„Hăcuiește *verdețile* [...]: morcov, ceapă, pur, rozmarin, dafin, crenguțe de petrinjăl [...]”

(Drăghici [1846] 2005: 30)

Dacă examinăm aceste exemple, constatăm că substantivul *verdeață* folosit la plural are, într-adevăr, așa cum indică dicționarele, sensul generic de „zarzavaturi, legume (proaspete)”, dar înglobează și sensul de „frunze de pătrunjel, de mărar, de leuștean etc. folosite în alimentație”, sens pe care, conform aceluiași dicționar, substantivul *verdeață* ar trebui să îl aibă numai atunci când este folosit la singular. Acest amănunt, precum și ezitarea postelnicului între trei forme de plural – *verdețuri/verdețe/verdeți* – conduc la concluzia că, la anul 1846, graiul moldovenesc încă nu avea norme (implicite) bine fixate și nici nu se făcea (implicit) distincția între registrul elevat și cel popular.

*a (se) înverzi* vb.

Ultimul dintre lexemele din familia adjectivului *verde* de care ne ocupăm succint aici este verbul *a (se) înverzi*. Menționăm, și de această dată, că ne interesează numai acea operație de „înverzire” care indică trecerea unui aliment de la stadiul de „crud” la cel de „gătit”, de „preparat”.

Cu acest sens, verbul apare destul de rar în literatura gastronomică românească. L-am reperat totuși în lucrarea postelnicului:

„Pune mazărea pe foc cu [...] pătrunjel cu pur, să se prăjească ceva, *înverzindu-se* frumos.”

(Drăghici [1846] 2005: 187)

precum și într-o tabletă cu subiect gastronomic publicată de Al.O. Teodoreanu:

„[...] o brânză de munte, untoasă și iute foc, pe care o ținea Costache într-o putinică, până ce *se înverzea* ca un Roquefort persillé [...]”

(Teodoreanu 1973: 151)

Atât în cartea postelnicului Drăghici, cât și în textul lui Păstorel, verbul *a (se) înverzi* indică o reacție chimică, produsă sub acțiunea focului, în primele două exemple, și a aerului, în cel din urmă.

Sensul verbului *a (se) înverzi* din aceste citate concordă cu cel din lucrările lexicografice dedicate limbii române. În dicționarul tezaur, verbul tranzitiv *a înverzi* înseamnă „a face să fie verde”, iar verbul intransitiv la diateza reflexivă

*a se înverzi* înseamnă „a se face verde”. Și celelalte dicționare pe care le-am consultat explică sensul verbului în discuție în mod asemănător. Prin urmare, în literatura gastronomică românească, verbul *a (se) înverzi* nu pune probleme speciale. L-am menționat totuși în acest inventar (1) pentru că face parte din familia de cuvinte a adjectivului *verde* și (2) datorită rarității ocurențelor sale în textele de gen.

## CONCLUZII

1) Cele două adjective discutate aici intră într-o subclasă aparte, pentru că printre derivatele lor se numără substantive formate cu sufixul *-eață*: *albeață*, *verdeață*.

2) Sub presiunea contextului, multe dintre lexemele inventariate aici capătă nuanțe stilistice noi, neînregistrate în dicționarele limbii române. Această caracteristică apropie limbajul gastronomic de cel poetic. De altfel, nu este întâmplător faptul că unii scriitori cunoscuți (Kogălniceanu, Negruzzi, B. Bacalbașa, Al.O. Teodoreanu) sunt și autori ai unor texte gastronomice.

3) Adjectivul *alb* intră uneori în componența unor structuri fals comparative, sub incidența cărora capătă sensuri noi. *Alb ca sticla* înseamnă „translucid”.

4) Alteori, adjectivul *alb* este recategorizat în substantiv: „se face *alb*, compus [...] din zahăr și apă”. Acest tip de construcție este specific limbajului gastronomic; îl întâlnim și în cazul adjectivului *caramel*, discutat cu alt prilej (cf. Neț 2015c).

5) În textele gastronomice vechi (de exemplu, într-un manuscris din secolul 18 publicat relativ recent), substantivul *albeață* apare cu sensul de „albuș”, sens neînregistrat în niciunul dintre dicționarele majore ale limbii române.

6) În textele gastronomice mai vechi – în speță, în traducerea lui Manolachi Drăghici –, verbul *a (se) albi* apare și cu forma *a (se) înălbi*, iar participiul acestuia *albit(ă)* apare sub forma dialectală *ghilit(ă)*.

7) Folosit la plural, substantivul *verdeață* poate îngloba nu numai sensul „zarzavaturi” – așa cum precizează dicționarele –, ci și sensul „frunze de pătrunjel, mărar, leuștean etc.”, pe care, conform dicționarelor, îl are numai forma sa de singular.

8) Nu toate lexemele care aparțin lexicului gastronomic se întâlnesc în literatura gastronomică mai veche, cel puțin în cea consultată de noi. Substantivul *albitură*, nume generic pentru rădăcinile de pătrunjel, țelină și păstârnac pentru supă, este un exemplu concludent în acest sens.

9) Studiul cărților de bucate permite descoperirea și reconstituirea unor etape mai vechi din evoluția limbii române literare.

## REFERINȚE BIBLIOGRAFICE

**a) Literatură gastronomică**

- Bacalbașa, Constantin C., *1501 feluri de mâncări. Carte de bucătărie*, București: Socec, DL 1943; Tipografia ziarului Universul, 1935.
- Cea mai nouă carte de bucate cu peste 600 rețete alese...* de A. St., București, 1915.
- Comșa, Ecaterina, *Buna menajeră*, București: Socec, 1922.
- Rețete cercate în număr de 500 din bucătăria cea mare a lui Robert, întâiul bucătar al curții Franței, potrivit pentru toate stările.* Tradus de postelnicul Manolachi Drăghici [Iași: Albina, 1846], Ediție de Olga Rusu și Constantin-Armand Vizitiu. Iași: Opera Magna, 2005.
- Frohlich-Krmnitzky, Ileana, *Prăjituri mieroase de casă și prelucrarea celor produse de albine*, Cluj: 1925.
- Jurcovan, Silvia, *Carte de bucate*, București: Humanitas, [1985] 2012.
- Krupensky-Sturdza, Henriette, *Carte de bucate veselă! scrisă de o bunică*, București, 1926.
- Marin, Sanda, *Carte de bucate*, București: Humanitas [1936] 2007.
- Medvedev, Tatiana, *Mic dicționar de secrete culinare*. București: Alux S.R.L., 1992.
- Neagu, Draga. *Preparate reci pentru zile calde*. București: Ceres, 1971.
- \*\*\* *O lume într-o carte de bucate. Manuscris din epoca brâncovenească*. Transcrierea textului, prefața și postfața de Ioana Constantinescu, București: Editura Fundației Culturale Române, 1997.
- Practic în bucătărie* 3/2014.
- \*\*\* *Rețetar pentru cantine*, București: Editura C.C.S., 1953.
- Roman, Radu Anton, *Bucate, vinuri și obiceiuri românești*, București: Paideia, 2001.
- Teodoreanu, Al. O., *Gastronomie*, București: Editura pentru turism, 1973.

**b) Dicționare**

- \*\*\* *Dicționarul limbii române, A-C, F-L (L-lojniță)*, București, Editura Socec și Sfetea, 1913 ș.u.
- \*\*\* *Dicționarul limbii române, serie nouă*, București, Iași, Cluj, 1965 ș.u.
- \*\*\* *DEX Dicționarul explicativ al limbii române*, București: Univers Enciclopedic Gold, 2009.
- \*\*\* *DEXI Dicționar explicativ ilustrat al limbii române*, Chișinău: ARC, 2007.
- \*\*\* *MDA Mic dicționar academic al limbii române*, București: Univers Enciclopedic Gold, 2010.
- Seche, Luiza, Seche, Mircea. *Dicționar de sinonime*, București: Editura Academiei, 1992.
- August Scriban, *Dicționar enciclopedic român*, București: Editura Academiei, [1913] 2013.

**c) Lucrări teoretice**

- Gheorghe, Chivu (1983), *Cuvinte de origine italiană într-un manuscris românesc din prima jumătate a secolului al XVIII-lea*, în „Studii și cercetări lingvistice”, XXXV, 6, p. 341–346.
- Neț, Mariana (2015a), „Aspect, față, floare, culoare în vocabularul gastronomic românesc”, în *Romania între interculturalitate și identitate: spații romanice europene și extraeuropene*, Editura Universității din Szeged (în curs de apariție).
- Neț, Mariana (2015b), „Familia adjectivului *rumen* în cărțile de bucate românești”, în *Mioara Avram. In memoriam*. Craiova: Editura Universității din Craiova (în curs de apariție).
- Neț, Mariana (2015c), „On the Names of Colours in Romanian Cookbooks”, în *Studia universitatis Babeș-Bolyai* (în curs de apariție).

THE LEXICAL FAMILY OF THE ADJECTIVES *ALB* (WHITE) AND *VERDE*  
(GREEN) IN THE ROMANIAN GASTRONOMIC LEXICON

(Abstract)

This text makes a lexical analysis of the adjectives *alb* (white) and *verde* (green) in the Romanian gastronomic vocabulary both synchronically and diachronically, with a view to emphasizing some of the lexemes' (contextual) meanings which have not been registered in the thesaurus dictionary and even less so in other dictionaries of Romanian. One of the main conclusions of this investigation is that the study of the gastronomic vocabulary allows the reconstruction of older stages in the evolution of the Romanian language.

**Cuvinte-cheie:** lexic, gastronomie, culori, dicționare, sens.

**Keywords:** lexicon, gastronomy, colours, dictionaries, meaning.

*Institutul de Lingvistică „Iorgu Iordan – Alexandru Rosetti” al Academiei Române  
București, Calea 13 Septembrie nr. 13  
mariana\_net15@yahoo.com*