

Antonia Ciolac

## „STRĂINISME” LEXICALE CULINARE ÎN EMISIUNI TELEDIFUZATE ROMÂNEȘTI (I)\*

### 1. PRECIZĂRI LEGATE DE DOMENIUL TERMINOLOGIEI

Contribuția de față continuă discuția pe care am consacrat-o în câteva articole anterioare unor neologisme terminologice romanice (de origine franceză și italiană) din domeniul culinar<sup>1</sup> utilizate în cărți de bucate românești. Din perspectivă sociolingvistică, am considerat elementele lexicale analizate în contribuțiile noastre precedente ca aparținând unui limbaj de specialitate<sup>2</sup>, cel al ocupației/meseriei culinare, care include (ca o componentă a sa) și activitatea din domeniul gastronomiei<sup>3</sup>. Se cuvine să relevăm că terminologii consideră acest limbaj ca fiind mai puțin specializat decât limbajele profesionale din sfera științifică (din domeniul științelor exacte, de exemplu, sau din cel al științelor umane, de exemplu, din lingvistică etc.), dat fiind că el este destinat și unei receptări mai largi<sup>4</sup>. Pe de altă parte, atât sociolingviștii, cât și terminologii recunosc că orice limbaj de specialitate (deci și terminologia culinară) (după cum am precizat deja referitor la aceasta din urmă, v. Ciolac 2015a) presupune cel puțin două niveluri de complexitate, după cum relevă, între alții, Picht și Draskau (1985: 3)<sup>5</sup>: „[communication] at the highest level of complexity, between initiate experts, and, at lower levels of complexity, with the aim of informing or initiating other interested parties, in the most economic, precise and unambiguous terms possible” (s.n.). În ceea ce privește terminologia culinară, stratul de jos este reprezentat de *nivelul profesional curent* (selectat de

\* Partea a II-a a articolului urmează în nr. 3/2016 al revistei.

<sup>1</sup> Cf. Ciolac 2013; 2015a; 2015b.

<sup>2</sup> Limbajul de specialitate culinar și gastronomic ar corespunde, de fapt, unui domeniu ocupațional mai larg, care este desemnat în franceză prin termenul *la restauration*.

<sup>3</sup> Pentru sensul acestui termen, v. PRe 2012, s.v. *gastronomie* s.f.: „arta mâncării gustoase [...]”; v. și DEX 2012: „arta de a prepara mâncăruri alese [...]”. Gastronomია ar corespunde, așadar, domeniului denumit în franceză „la haute cuisine”, iar în română „bucătăria rafinată”, nu bucătăriei cotidiene desemnate prin termenul „culinar”.

<sup>4</sup> Cf. Cabré 1998: 224, nota 7: „Celles [=les langues spéciales] de la restauration, de la coiffure, de la ferronnerie, des sports, enfin, présentent un degré bien moindre de spécialisation, et se trouvent de ce fait à la frontière de la langue commune” (s.n.). În altă ordine de idei, Adam 2001 încadrează textele cu caracter culinar în categoria celor destinate oferirii de instrucțiuni. Pentru valori metaforice stilistice ale limbajului culinar românesc (îndepărtate de precizia semantică a limbajelor de specialitate), cf. Murăruș 2008.

<sup>5</sup> Autorii în chestiune sunt citați și de Cabré 1998: 120.

LR, LXIV, nr. 1, p. 37–60, București, 2016

specialiști în comunicarea cu nespecialiștii) (v. Ciolac 2015a), iar stratul de sus corespunde unui *nivel profesional „înalt” (specializat)*, folosit între profesioniștii din domeniu. Recurgerea la termeni aparținând unuia sau altuia dintre aceste niveluri este impusă, în primul rând, de abordarea unui subiect din sfera culinară, dar depinde și de o serie de factori cum ar fi: a) gradul de specializare în domeniu a locutorului; b) nivelul de pregătire a destinatarului; c) tipul de text ( $\pm$  intens informativ) și de context de comunicare (formal/semiformal); d) canalul de comunicare (scris/oral). Nivelul *profesional „înalt” (specializat)* conține numeroase neologisme terminologice, denumite în mod frecvent *neonime*<sup>6</sup>, care sunt împrumutate adesea din alte limbi. Cabré (1998: 255) subliniază, cu privire la limbajele de specialitate, că „les néonymes ont une vocation internationale manifeste”. Tocmai caracterul internațional<sup>7</sup> al multor termeni de specialitate facilitează comunicarea între specialiști la nivel supranațional. În general, neologismele terminologice care sunt preluate ca atare din limbile străine actuale sunt denumite *xenisme*<sup>8</sup> în limbajele de specialitate. Vom denumi aici *xenism* sau *străinism* orice neologism terminologic preluat dintr-o altă limbă, fie că este împrumutat *tale quale* fie că, dimpotrivă, are o formă mai mult sau mai puțin adaptată sistemului lingvistic românesc. În cele ce urmează ne oprim asupra utilizării străinismelor culinare de origine franceză, italiană și engleză în comunicarea orală teledifuzată cu caracter (semi)formal. Prima parte a discuției de mai jos (notată cu **2.**) este consacrată descrierii și analizei xenismelor din materialul oral în funcție de factori extralingvistici (sociopragmatici). Partea a doua (notată cu **3.**) este consacrată prezentării unor constatări generale.

## 2. ANALIZA CORPUSULUI ORAL

### 2.1. Prezentarea corpusului

Materialul analizat aparține unor emisiuni transmise de posturile de televiziune TVR 1, TVR Iași, Antena 1, Prima TV și Euforia, în perioada cuprinsă între anii 2011–2014<sup>9</sup>. Textele din întregul material analizat conțin interacțiuni orale mediatizate. Pentru clasificarea emisiunilor, am luat în considerare mai mulți factori socio-pragmatici legați de raporturile între interlocutori:

<sup>6</sup> Cu privire la *neonime*, vezi Rondeau 1983: 124 și Cabré 1998: 255.

<sup>7</sup> Amintim ocurența a numeroși termeni de origine franceză sau italiană în emisiunile transmise de canalul TV Paprika, prezentate de bucătarii germani (v. *poschieren, marinieren, die Vinegrette, der Pesto, die Ravioli*) sau de bucătarii englezi (v. *poched, marinated, sauteing, blanched, to braise, the vinigret, the tchicoree* etc.).

<sup>8</sup> Cf. Cabré (1998: 228), care precizează referitor la *xenisme*: „[ils] désignent des concepts culturellement idiosyncrasiques de la communauté linguistique à laquelle ils appartiennent”.

<sup>9</sup> Ca material de referință, am mai folosit și emisiuni (românești sau străine, subtitrate/dublate în limba română) transmise de postul de televiziune Paprika.

– locutor profesionist în materie culinară (*chef*) vs. locutor diletant<sup>10</sup> în arta culinară;

– interlocutor specialist (*chef*) vs. interlocutor bucătar amator;

– tema interacțiunii: domeniul culinar vs. viața curentă;

– intenția și caracterul emisiunii: cu preponderență un caracter informativ-didactic, realizat prin prezentarea (verbală și practică) de rețete și de informații culinare, vs. un caracter de divertisment pe lângă cel informativ-didactic. Combinând aceste criterii, am repartizat corpul de care dispunem în mai multe categorii:

1) Emisiuni în care locutorul-prezentator al rețetelor și gazdă a emisiunii (=L *prezentator*) este un diletant recunoscut în domeniul culinar, fără să fie considerat un profesionist (vom nota nivelul său de competență culinară cu ±), iar interlocutorii săi<sup>11</sup> sunt persoane (frecvent VIP-uri) care au puține cunoștințe în ceea ce privește prepararea mâncărilor (vom nota nivelul individual de competență culinară al acestora cu -/±). Din această categorie de emisiuni face parte rubrica săptămânală *Rețeta lui Dinescu* (din emisiunea *Politică cu delicatețiuri*, prezentată tot de Mircea Dinescu pe postul TVR 1).

2) Emisiuni de prezentare practică a unor rețete de către un locutor *chef* (=L *prezentator* +), aflat într-un platou special amenajat; interlocutorul său din platou este un nespecialist (=Interlocutor -), iar replicile acestuia din urmă nu privesc domeniul culinar, ci viața curentă. În această categorie intră rubrica *Rețeta lui Vlăduț* (din emisiunea *Neatza cu Răzvan și Dani*, transmisă matinal de postul Antena 1).

3) Emisiuni în care prezentatorul profesionist (=L+) dialoghează cu un interlocutor invitat, care este un specialist în domeniul culinar (=I+). De exemplu, emisiunea *Cuisine* (transmisă de postul Euforia).

4) Emisiuni în care realizatorul este un diletant avizat, iar interlocutorul său, prezentator și executant al rețetelor, este un profesionist din domeniu (un *chef*); discuția cu caracter informativ culinar se poartă exclusiv în domeniul culinar, iar locul de desfășurare a interacțiunii este bucătăria unui local de alimentație publică. În această categorie intră emisiunea *Pohta ce-am pohtit* (postul TVR Iași).

5) Emisiuni în care funcția informativă a mesajului verbal este egalată de aceea de divertisment. Locutorul-evaluator este un *chef* cunoscut (L+), iar interlocutorii sunt câțiva diletanți cu o relativă pregătire în domeniu dar și câteva VIP-uri (majoritatea fără cunoștințe și fără interes culinar): concursul-divertisment *Academia lui Horia* (postul Prima TV).

6) Emisiuni-concurs în care atât locutorii-evaluatori, cât și interlocutorii concurenți sunt profesioniști din domeniu, dar funcția de divertisment a textului mediatizat prevalează: concursul-spectacol teledifuzat *Iadul bucătarilor* (postul Antena 1).

Observând repartiția materialului analizat în cele 6 categorii menționate aici, constatăm că, exceptând materialul din prima categorie, cel puțin unul dintre interlocutori aparține domeniului socio ocupațional culinar ca profesionist în toate

<sup>10</sup> Termenul *diletant* are aici înțelesul său etimologic, nu pe cel peiorativ.

<sup>11</sup> În fiecare ediție a emisiunii există un singur invitat.

emisiunile. Vom încerca să relevăm în cadrul fiecăreia dintre aceste categorii natura, diversitatea și ponderea străinismelor culinare franceze, italiene și engleze întâlnite. Vom calcula și frecvența neonomimelor respective în tipurile de emisiuni analizate.

## 2.2. Locutor diletant interacționând cu interlocutori adesea neavizați:

[*L prezentator* ± →← *Interlocutor* -/±]

În rubrica săptămânală *Rețeta lui Dinescu*, deși nu este bucătar profesionist, poetul Mircea Dinescu ocupă rolul profesional forte. Aflat pe teren propriu, în bucătăria restaurantului său ori pe malul Dunării, Dinescu inițiază dialogul, dă informații culinare pentru interlocutorul invitat și pentru telespectatori, apoi ilustrează și execută rețeta. Totuși, în calitatea sa de literat, Mircea Dinescu este atras în mod deosebit de literatura culinară care a circulat în limba română în cursul secolului al XIX-lea (după cum o subliniază el însuși), de aceea el utilizează în emisiunile sale o gamă redusă de străinisme culinare<sup>12</sup>. În mod neașteptat, câteva neomime sunt propuse chiar de interlocutorul invitat, fără ca termenul sugerat de acesta să fie preluat de prezentatorul-gază. Dintre neomime, menționăm:

### FRANȚUZISME

Termenii culinari de origine franceză folosiți de Mircea Dinescu în emisiune sunt puțin variați și majoritatea lor au intrat deja în limba comună: *antreuri*, *a badijona*, (*ceapă*) *caramelizată*, *file (de porc)*, *jambon (de țară)*, *maioneză*, *un melanj*, (*piept de pui*) *pané*, *a tranșa (peștele)*. De exemplu: (Dinescu, în dialog cu Maia Morgenstern) – *Facem un melanj așa, de miel și cotlet de porc și vițel*. Mai rar utilizate de prezentator sunt câteva franțuzisme (uneori adaptate sistemului fonomorfologic românesc), precum (*sos*) *béchamel*, *foie gras (Foie gras: trebuie să fie [...])*, *mule* <fr. s.f. pl. *moules* „scoici”, (*sos*) *provansal* <fr. adj. *provençal*, *șalau bonne femme* [bon'fam], *un vinigret* <fr. s.f. *une vinaigrette* (cu formă fonetică alterată, cu sensul aici de ‘salată de iarnă’, diferit de sensul fr. ‘sos rece preparat din ulei, oțet și sare pentru aseasonarea salatelor, a mâncărurilor’). În cadrul edițiilor emisiunii mai apar, folosiți exclusiv de unul sau de altul dintre invitați, fără a fi preluați de către Dinescu, termeni precum (*a tăia*) *julien* <fr. s.f. *julienne* (v. PRe, s.v. *julienne*, ‘preparat culinar din legume tăiate în fâșii subțiri utilizat fie pentru garnitură, fie pentru supe’), *a poșa* <fr. vb. de grupa I *pocher* (v. PRe, s.v. *pocher*, ‘a plonja ingredientul culinar într-un lichid foarte cald’), *un buiabez* <fr. s.f. *une bouillabaisse* (v. PRe, s.v. *bouillabaisse*, ‘preparat culinar din pești mediteraneeni, parfumat cu șofran, însoțit de maioneză picantă din usturoi și ulei

<sup>12</sup> Acest fapt explică, însă, prezența în discursul locutorului-prezentator a unor structuri cu caracter specific românesc, de tipul: *a frage legumele în tigaie* „a le prăji la foc viu” (v. *Am tras puțin în tigaie legumele să iasă mireasma din ele.*), *a lăsa bucățile să danseze* „a le lăsa să se prăjească”, *a pârpi* (bucătarii profesioniști preferă astăzi în locul acestui termen franțuzismul *a sota*), v. *Cotletul de miel îl pârpi puțin în unt.*; etc.

de măslina și servit în sos propriu pe felii de pâine prăjită”). De exemplu: (Dinescu, vorbind invitatului) – *Taie ceapa așa* [ilustrează cu un gest]! / (Invitatul) – *Adică cum ar veni juliën* {[ʒuˈljen]}<sup>13</sup>! / (Dinescu [continuă să explice, fără să țină cont de termenul sugerat]) – *Nu se prăjește, doar se [...]*! //; (Dinescu) – *Să facem o ciorbă de pește!* (Invitat) – *Da! Să pregătim împreună un buiabez!* / (Dinescu [continuă, fără să țină cont de termenul sugerat]) – *O să punem usturoi și [...]* //.

#### ITALIENISME

În edițiile analizate ale emisiunii la care ne referim aici nu am întâlnit decât trei italianisme, iar, în două dintre aceste cazuri, locutorul simte și nevoia unei explicații/traduceri a termenului: *aceto balsamico*, *capere*, *penne*. De exemplu: (Dinescu, în dialog cu Elena Udrea) – *Să le dăm [ardeilor] un dampf de aceto balsamico* [explică:], *de oțet balsamic!*

#### ANGLICISME

Puține elemente engleze apar în interacțiunile analizate. Dintre acestea, menționăm: *lime* [lam] ‘lămâie verde’, termen utilizat exclusiv de câțiva dintre interlocutorii invitați, de exemplu: (Invitat) – *Vițelu’ fiert cu sos de portocale și lime* [lam]! / (Dinescu) – *Da, cu sos de lămâie [verde] și portocale!* //. Celelalte anglicisme (*grapefruit*, *ketch-up*, *mix*, *roșii cherry*) sunt utilizate și/sau de către realizator și ridică următoarele probleme: *grapefruit*, un anglicism american, nu este folosit de Dinescu cu pronunțarea engleză, ci cu una franțuzită [gɾɛpˈfrɥi]<sup>14</sup>; *ketchup* este utilizat cu o pronunțare diferită de cea engleză, {[ˈkɛtʃɯp]}, [ˈkɛtʃɔp]; anglicismul *mix* este utilizat de Dinescu în alternanță cu franțuzismul *melanj* (<fr. s.m. *mélange*); *roșii cherry*, sintagmă în care anglicismul *cherry* este folosit cu pronunțarea franceză {[ˈʃɛri]}, cu consoana [ʃ] la inițială, exceptând accentul care este pus pe prima silabă, la fel ca în limba engleză, în locul pronunțării engleze [ˈtʃɛri].

Așadar, neonele de origine străină care sunt utilizate în această emisiune sunt relativ puțin variate și puțin numeroase. Totuși, deoarece apar în cadrul emisiunii cu mai mult de o singură ocurență, am calculat frecvența absolută medie<sup>15</sup> a acestora:

<sup>13</sup> În cele ce urmează, vom prezenta între paranteze drepte pronunțarea corectă indicată de dicționarele franceze și, respectiv, engleze consultate, iar între paranteze acolade și paranteze drepte modul în care locutorul pronunță neonomul (în cazul în care această pronunțare diferă de indicațiile date de dicționarele franceze și ale englezei). Semnele folosite pentru transcrierile fonetice în contribuția noastră sunt recunoscute pentru fiecare limbă în parte în care se pun probleme de pronunțare (româna, franceza, engleza); de asemenea, am realizat transcrieri fonetice intermediare pentru cuvintele împrumutate cu pronunțări adaptate la limba-țintă, româna.

<sup>14</sup> Menționăm că PRe 2012 tratează acest termen drept un anglicism, iar pronunțarea indicată este cea engleză: [gɾɛpfrut]. Termenul figurează în DEX 2012 cu forma *gɾɛpfrut*, *gɾɛpfruturi* „[Scris și: *grape-fruit*]”, pentru care se indică o etimologie dublă: „Din engl., fr. **grape-fruit**”.

<sup>15</sup> Frecvența absolută reprezintă numărul total de apariții ale termenului în textul analizat. Frecvența absolută medie am calculat-o împărțind durata emisiunii (exprimată în minute) la numărul total de ocurențe ale neonomelor excerptate în acea emisiune.

FRANȚUZISME: 1 OCURENȚĂ LA 5,6 MINUTE DE EMISIUNE;

ITALIENISME: 1 ocurență la 14,04 minute de emisiune;

ANGLICISME: 1 ocurență la 30,6 minute de emisiune.

Procentele corespunzătoare fiecărei dintre aceste categorii din totalul străinismelor franceze + italiene + engleze utilizate în emisiune sunt următoarele<sup>16</sup>:

FRANȚUZISMELE – REPREZINTĂ 63,15%;

ITALIENISMELE – reprezintă 25,26%;

ANGLICISMELE – reprezintă 11,57%.

Constatăm că atât frecvența absolută medie, cât și frecvența relativă atestă preferința locutorilor pentru neologismele de origine franceză în cadrul interacțiunii analizate, pe locul al doilea aflându-se italianismele culinare, iar pe locul al treilea anglicismele.

### 2.3. Prezentator profesionist (*chef*) dialogând cu un nespecialist din platou:

[L prezentator + →← Interlocutor –]

Prezentatorul rețetelor este un bucătar profesionist care s-a specializat în Germania, Vlăduț (de 30–35 ani). Parcursul său profesional explică prezența unor germanisme în corpusul analizat. Prezentatorul interacționează sporadic cu câțiva nespecialiști din platou, adresându-se telespectatorilor, care, la rândul lor, sunt considerați ca fiind nespecialiști. Conștient de absența competenței profesionale culinare a destinatarilor, locutorul-prezentator recurge la un număr mare de glosări și/sau de definiții ale termenilor neologici; explicațiile sunt introduse prin *adică* (v. – *Antricotul am să-l tai julien, adică în bastonașe foarte mici.*) sau cu ajutorul verbului copulativ *a fi* (v. – *Spätzle* ['ʃpɛtsle] sunt niște tăieței de casă cu ou.). Neologismele de origine străină pe care le-am întâlnit în prezentarea rețetelor sunt franțuzisme, italianisme, un spaniolism (*chili* ['tʃili]), anglicisme, dar și germanisme. Iată exemple din mai multe ediții ale rubricii:

#### FRANȚUZISME

*a asezona; baghetă; bain-marie* [benma'ri]; (*sos*) *béchamel* [beʃa'mel] (Vlăduț: – *Am să prepar șnițel în stil franțuzesc. Béchamelul [beʃa'melul] pe care o să-l folosesc pentru prăjit șnițelele va fi foarte condimentat.*); (*brânză*) *brîie* [bri]; (*brânză*) *camembert* [kamã'ber], {[kamã'mber]}; *un caramel; a carameliza; crème fraîche* [krem'fref] <fr. 'smântână' (Vlăduț: – *Turnăm și niște crème fraîche [krem'fref], adică o cremă de smântână ceva mai consistentă. Lăsăm la cuptor, fără să se grătineze foarte mult.*); *crêpe Suzette* {[krep'su'zet]} <fr. 'tip de clătită pregătită cu suc de portocale și cu vin Grand Marnier și flambată'; *crueton; escalop* (s.n. rom. *un escalop*); *file* (pl. rom. *fileuri*) (*din carne de pui/porc*); *foietaj* <fr.

<sup>16</sup> Aceste procente indică frecvența relativă a fiecăreia dintre aceste categorii de neologisme în cadrul emisiunii.

*feuilletage* s.m. ‘aluat de plăcintă sub formă de foi’; *fructat* (calc după adjectivul fr. *fruité*, -e ‘care are gustul fructului proaspăt (în special despre uleiurile și alcoolurile de fructe). Vin fructat’); *ganache* <fr. s.f. *ganache* ‘cremă preparată din ciocolată topită și frișcă’ (Vlăduț: – *Crema de ciocolată pe care o facem este o cremă ganache* [ga'naʃ], *adică din cantități egale de ciocolată amăruie și smântână naturală, obligatoriu frișcă naturală.*); *a gratina*; *jiu*, cu pronunțările {[zju]} fără articol hotărât și {[ziu]} cu articol hotărât (v. Ciolac 2015b) <fr. s.m. *jus* ‘suc, zeamă’; (*a tăia*) *julien* [ʒy'ljen]. Constatăm că majoritatea franțuzismelor utilizate de locutorul profesionist (consemnate sau nu de DEX) au preluat în limba română genul neutru, chiar dacă în limba de origine, franceza, au genul feminin (cf. rom. s.n. un *escalop* vs. fr. s.f. une *escalope*).

#### ITALIENISME

Neonimele culinare de origine italiană utilizate în textele analizate desemnează în principal ingrediente (*broccoli*, *căpere*, *oregano*, *rucola*), paste făinoase (*bucatini*, *penne*, *rigatoni* ‘paste sub formă de tuburi brăzdate’, *spaghetti bolognese*, *tăieței*) sau brânzeturi (*gorgonzola* <it. ‘brânză italiană de consistență cremoasă cu mușcăi’, *mascarpone*, *mozzarella*) și, mai rar, caracteristici ale materiei prime (*prosciuto crudo*) sau ale produsului final (*pasta fresca*, *legume al dente*) în sintagme preluate ca atare sau nu. Dintre aceștia, figurează în DEX 2012 (cu sensul lor culinar) numai *broccoli*, *căperă*, -e, *tăieței*, *mozzarella*.

#### ANGLICISME

Neonimele de origine engleză sunt puțin variate. Cel mai frecvent folosite sunt substantivele *bacon*, *dressing*, *lime*, *rosbif* și adjectivul *fresh*. Trebuie remarcat că termenul *vinaigrette* nu este deloc folosit de către prezentatorul-bucătar, fiind înlocuit în toate situațiile de echivalentul său hiperonimic englez *dressing*. Remarcăm pronunțarea parțial franceză [ʃeri] a anglicismului *cherry*. În DEX 2012 figurează numai *bacon* s.n. și *rosbif*, -uri s.n. cu sensurile menționate aici.

#### GERMANISME

Puțin numeroase și cu o frecvență de utilizare limitată la câte o singură ocurență, elementele de origine germană apar, totuși, în corpusul analizat: *blat* (figurează în DEX ca s.n.) <germ. *Blatt*, *Blätter* s.n. ‘foaie’, *cremșnit* (figurează în DEX ca s.n.) <germ. *Kremschnitt*, -e s.m. ‘prăjitură din foi cu cremă de vanilie’, *șnițel* (figurează în DEX ca s.n.) <germ. *Schnitzel* s.m. ‘bucată tăiată din mușchiul din carnea de vită sau din carnea de porc, învelită într-un strat protector de materie făinoasă și prăjită într-o tigaie cu ulei încins’, *Spätzle* <germ. (nu figurează în DEX), *Kranz* <germ. s.m. *Kranz* ‘prăjitură sub formă de coroană’.

## DATELE STATISTICE

Am calculat frecvența absolută medie a fiecărei categorii de străinisme:

FRANȚUZISME: 1 ocurență la **1,14** minute de emisiune;

ITALIENISME: 1 ocurență la **2,49** minute de emisiune;

ANGLICISME: 1 ocurență la **4,59** minute de emisiune;

GERMANISME: 1 ocurență la **14,7** minute de emisiune.

În ceea ce privește frecvența relativă (calculată din totalul străinismelor romanice + germanice utilizate în emisiune), am constatat următoarele:

FRANȚUZISMELE – reprezintă **57,9%**;

ITALIENISMELE – reprezintă **26,69%**;

SPANIOLISMELE – reprezintă **0,9%**;

ANGLICISMELE – reprezintă **14,47%**;

GERMANISMELE – reprezintă **8,9%**.

Așadar, și în acest tip de interacțiune teledifuzată, cel mai frecvent utilizate de către locutorul-prezentator sunt neologismele de origine franceză, urmate de cele de origine italiană și spaniolă și abia apoi de cele de origine engleză și, respectiv, germană.

#### 2.4. Locutor profesionist (*chef*) dialogând cu un invitat specialist:

[*L prezentator* + →← *Interlocutor* +]

Prezentatorul emisiunii *Cuisine* (difuzată de postul de TV Euforia) este *chef* Cezar, iar invitatul din fiecare ediție este câte un bucătar dintr-un restaurant din România. În funcție de specificul localului din care provin și de natura preparatului prezentat, invitații utilizează cu precădere termeni de origine franceză ori italiană (vezi, de exemplu, Alex sau Iulian, acesta din urmă fiind un *pizzaiolo*). Am întâlnit și câteva anglicisme. Menționăm aici:

##### FRANȚUZISME

*foie-gras*, adaptat și aici sistemului morfologic românesc prin articularea hotărâtă (v. și *supra*, sub 2.1.); *piment d'espelette* (<fr. *piment d'Espelette*), cu o pronunțare românească stâlcită (*piman d'espelt*), *somon fumé*, cu o pronunțare adaptată sistemului fonetic românesc, {[somonfu'me]}.

##### ITALIENISME

Aproape toate italienismele întâlnite aici au apărut și în corpusul scris pe care l-am analizat într-un articol anterior (v. Ciolac 2015a). Totuși, dat fiind că acest corpus oral este mult mai restrâns în raport cu cel scris pe care l-am analizat deja, varietatea și frecvența de utilizare a italianismelor sunt mult mai scăzute aici. Dăm o listă a principalelor italianisme care au apărut în interacțiunile verbale ale emisiunii la care ne referim: *calamari pieni* <it. s.m. pl. 'calamari umpluți', *capere*, *carpaccio*

*de vită* (v. Ciolac 2015a), *focaccia* <it. s.f. ‘lipie, plăcintă’, *mascarpone*, *mozzarella*, *pinoli* <it. s.m. *pinolo* ‘sămânță de pin’, *pizza*, *pizzaiolo*, *-oli*, *radicchio* <it. s.m. ‘cicoare’, *règamo* <it. s.m. ‘sovârf’, *sèdano* <it. s.m. ‘țelină’. Unul dintre termenii de mai sus, it. *pizza*, a dat și un derivat pe teren românesc, *pizzar*.

#### ANGLICISME

Termenii englezi apar mai degrabă ca substantive care desemnează starea ingredientului sau a preparatului (*mix*, *toast*), mai rar materia primă (*lime*, *roșii cherry* {[‘feri]}), cu consoana inițială pronunțată franțuzește [ʃ] ori preparatul (*cheesecake* [‘tʃi:zkeɪk]) sau ca adjective cu sens culinar (*fresh*, *frozen*). Ca termeni culinari, adjectivele *fresh* și *frozen* sunt consemnate în Oxford-Hachette 1997. Astfel, referitor la alimente (ierburi, legume, paste etc.), *fresh* înseamnă ‘neprocesat’, iar *frozen* (când se referă la legume, carne) are sensul ‘congelat’. Mai menționăm verbul (*a*) *mixa*. Anglicismul (*a*) *mixa* este folosit pentru a indica operația mecanică făcută cu ajutorul aparatului numit *mixer*, în timp ce verbul românesc (*a*) *amesteca* desemnează, de regulă, fie operația manuală, fie pur și simplu noțiunea de amestecare. Pentru a indica rezultatul concret al operației menționate prin oricare dintre cele două sinonime (*a*) *mixa*/*a*) *amesteca*, se folosește în corpusul analizat anglicismul *mix* ca substantiv comun. Evaluarea statistică a străinismelor întâlnite în acest tip de corpus a revelat următoarele valori pentru frecvența absolută medie:

FRANȚUZISME: 1 ocurență la **1,8** minute de emisiune;

ITALIENISME: 1 ocurență la **2,15** minute de emisiune;

ANGLICISME: 1 ocurență la **5,12** minute de emisiune.

Se impun câteva observații: deși, în mod explicabil, italianismele sunt neonomimele care predomină în discursul interlocutorilor-bucătari angajați în restaurantele italiene, tot franțuzismele au frecvența absolută medie cea mai ridicată în ansamblul corpusului analizat; italianismele ocupă un loc intermediar, dar frecvența absolută medie a italianismelor este mult mai apropiată de frecvența anglicismelor decât de aceea a franțuzismelor, frecvența anglicismelor dovedindu-se cea mai scăzută în corpus. Am obținut următoarele valori privind frecvența relativă a neonomimelor de care ne ocupăm aici:

FRANȚUZISMELE – reprezintă **45,4%** din totalul străinismelor excerptate (fr. + it. + engl.);

ITALIENISMELE – reprezintă **38,3%**;

ANGLICISMELE – reprezintă **16,16%**.

Constatăm că ierarhia valorică de mai sus se menține și în acest caz, procentul anglicismelor fiind cel mai mic.

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