

UNIVERSITATEA DIN CRAIOVA
FACULTATEA DE LITERE

TERMINOLOGIA GASTRONOMICĂ
ÎN LIMBA ROMÂNĂ ACTUALĂ
REZUMATUL TEZEI DE DOCTORAT

Conducător de doctorat:
Prof. univ. dr. Ion Toma

Student-doctorand:
Hoțu Alina-Roxana

2015

REZUMAT

O consecință firească a modernizării societății noastre este dezvoltarea continuă a tuturor ariilor științifice, pentru a putea ține pasul cu inovațiile internaționale. Un număr mare de noțiuni noi și-au făcut apariția în limba română, ceea ce a condus la creșterea interesului pentru studiul terminologiei. Această îmbogățire permanentă a lexicului românesc este susținută de flexibilitatea și ospitalitatea ce caracterizează acest compartiment al limbii, de altfel, cel mai supus schimbărilor. Terminologia gastronomică, privită ca ansamblu de termeni proprii științei/artei gastronomice, suscită din ce în ce mai mult interesul cercetătorilor, fapt susținut de aparițiile din ultimii ani a unui număr tot mai mare de lucrări, studii, articole. Teza noastră se dorește a fi o contribuție la studierea terminologiei gastronomice, prin analiza specificului și a particularităților ei.

Este imposibil pentru lucrările lexicografice să facă față numărului mare de împrumuturi, de inovații lexicale și semantice, de aceea considerăm mai mult decât necesare cercetările asupra vocabularului contemporan. Reținem și faptul că, în ceea ce privește domeniul gastronomiei, există încă un număr relativ mic de lucrări scrise în limba română, spre deosebire de țări precum Franța, Anglia, Germania, Italia, unde există o preocupare permanentă pentru acest domeniu, există enciclopedii gastronomice care sunt revizuite periodic. Aceasta este motivația principală pentru care am ales tema studierii terminologiei gastronomice românești actuale, la sugestia domnului prof. univ. dr. Ion Toma.

Teza noastră a analizat terminologia gastronomică din multiple perspective (semantică, morfologică, stilistico-funcțională, etimologică) ca un câmp lexico-semantic, prezentând pe această cale seria de paradigme care îl alcătuiesc (/zeamă/, /mâncare/, /desert/, /gustare/, /sosuri/, /alimente de bază/). Nu am considerat ca făcând parte din terminologia gastronomică numele brânzeturilor, vinurilor, numele de materii prime și nici numele instrumentelor de gătit. De asemenea, am propus o analiză a tipologiei denominației produselor gastronomice actuale, luând în calcul apartenența la bucătăria românească tradițională sau la cea modernă.

Teza este alcătuită din șapte capitole ce au în prim-plan studiul terminologiei gastronomice, cărora li se adaugă un capitol introductiv și unul de concluzii. De asemenea, anexa de la final conține inventarul de termeni analizați în lucrare, urmați de o definiție succintă a lor, de origine și etimologie, dar și de o serie de aspecte funcționale. Lista

bibliografică conține, pe de o parte, lista surselor utilizate pentru alcătuirea corpusului de termeni (cărți de bucate și linkuri către meniurile restaurantelor și ale cofetăriilor) și bibliografia propriu-zisă.

Primul capitol prezintă particularitățile terminologiei gastronomice. În primul rând, gastronomia se dovedește a fi un concept greu de definit. În majoritatea surselor consultate, ea apare ca arta de a prepara mâncăruri alese și/sau de a le aprecia. Sintagma *mâncăruri alese* are un grad mare de ambiguitate, de aceea delimitarea domeniului este greu de realizat. Putem presupune că nu se face referire la mâncărurile de zi cu zi ale oamenilor obișnuiți, ci la o serie de preparate pregătite de specialiști, gătite timp îndelungat și cu efort, din ingrediente rare, neobișnuite, scumpe, savurate la mesele oamenilor bogați și, probabil, educați să le aprecieze. Se remarcă și obiectul imprecis al gastronomiei, *prepararea mâncărilor* care face referire doar la felurile de mâncare privite ca produse finite sau pot fi incluse aici și produsele considerate intermediare – *brânza, iaurtul, untul, pâinea* – ce sunt mâncate așa sau sunt folosite în combinații diverse pentru a crea alte preparate culinare. Este clar faptul că arta gastronomică nu include materiile prime din care sunt pregătite aceste *mâncăruri alese*, nici procedeul, și nici instrumentarul.

Termenul gastronomic reprezintă denumirea unui fel de mâncare, are un conținut stabil în limbă și este independent de context. *Terminologia gastronomică* reprezintă totalitatea termenilor de specialitate folosiți în cadrul acestui domeniu; sau totalitatea termenilor proprii științei/artei gastronomice. Termenii gastronomici participă la realizarea unei comunicări de specialitate non-ambigue și transmit cunoștințe în acest domeniu. Ei se caracterizează prin univocitate și non-ambiguitate. Putem vorbi despre o terminologie gastronomică cu un specific aparte, cu termeni comuni și termeni specializați, aflată într-o strânsă legătură cu cea europeană și, mai nou, cu cea universală. Termenii migrează rapid dintr-o limbă în alta, ca și rețetele preparatelor care îi însoțesc. Terminologia gastronomică este supusă schimbării „modei”, în perioade diferite de timp se manifestă puternice influențe ale altor bucătării: influența turcă și greacă, influența franceză, italiană, engleză, de unde sunt împrumutați termenii care denumesc felurile de mâncăruri, ingredientele, condimentele, procesele de gătit și obiceiurile specifice culturilor de origine. Terminologia gastronomică relaționează cu terminologiile altor domenii, ce fac posibilă, în multe cazuri, decodificarea corectă a diverselor denumiri ale preparatelor culinare și ale proceselor de gătit. De exemplu, interferența cu științele naturii (biologie, chimie, dar și agricultură, horticultură, avicultură, viticultură, apicultură, piscicultură și floricultură), cu științele limbii (etimologie, semantică, pragmatică), cu istoria, geografia, artele plastice și

literatura contribuie la împrumutul permanent de termeni dintr-un domeniu în altul, dar și la înțelegerea adecvată a celor deja existenți, utilizând diferite informații din științele menționate anterior.

Terminologia gastronomică este, în mare măsură, lexic specializat, dar are numeroase interferențe cu lexicul comun. Linia care delimitează lexicul comun de cel specializat este una imprecisă în cazul nostru, deoarece termenii considerați specializați migrează permanent în limba comună, devenind cunoscuți (prin intermediul meniurilor restaurantelor, al cărților de bucate, prin mass-media și Internet) pe scară largă de vorbitorii limbii române. Există, desigur, grade diferite de cunoaștere și adaptare a lor: termenii mai vechi, adaptați în general limbii române, sunt cunoscuți unui număr mai mare de vorbitori (*sandvici, ostropel, pilaf, ciulama, tocăniță* etc.), alții, mai noi, recent intrați în limbă, sunt cunoscuți numai unor categorii restrânse de vorbitori (*savarină, șarlotă, hamburger* etc.). Există și termeni cu un grad ridicat de specializare, cunoscuți doar de cei direct implicați în acest domeniu (*carpaccio, julien, chateaubriand, sacher* etc.). De asemenea, există numeroase similitudini cu conceptul de câmp onomasiologic, însă terminologia culinară este mai restrânsă decât un astfel de câmp, deoarece nu privește și termeni care se referă la materii prime, la instrumentar. Există unele asemănări și cu conceptul de nomenclatură, însă îi lipsește sistematizarea riguroasă și statornicia, având un dinamism pronunțat în fiecare limbă, pentru că acționează foarte mult „moda”. Terminologia gastronomică poate fi descrisă cel mai bine prin noțiunea de câmp lexicosemantic poliparadigmatic neomogen, bazat pe relații de ierarhizare (hiponim-hiperonim) ușor sesizabile. Deși relațiile de identitate și opoziție nu sunt foarte bine reprezentate în cadrul acestui câmp, există totuși o puternică ierarhizare, relațiile de hiponimie merg până la cele mai de jos straturi și ordonează întreg inventarul de termeni. De exemplu, hiperonimului *desert* i se asociază hiponimele *prăjitură, tort, înghețată, gogoși, biscuiți*. Dar termenul *prăjitură* poate fi hiperonim pentru *prăjitură battenberg, cathedral windows, pavlova, lamingtons* ș.a. De asemenea, termenul *gogoși* poate fi considerat hiperonim pentru hiponimul *gogoși berlineze*, dar și pentru *gogoși cu gem, gogoși cu ciocolată* ș.a.

Denumirile felurilor de mâncare sunt, în mare parte, monosemantice, independente de context. Există puține cuvinte polisemantice, dar își păstrează toate sensurile în cadrul acestui câmp. Sensurile secundare dezvoltate de unele lexeme sunt marcate de un puternic caracter figurat și se regăsesc într-un număr mare de frazeologisme, ceea ce duce la încadrarea lor în alte câmpuri semantice. Se observă că acest câmp are o mobilitate mult mai mare decât alte câmpuri lexicosemantice datorită libertății de a crea mereu feluri de

mâncare noi, însoțite de termeni noi care să le denumească, formând astfel structuri complexe (ciorbă + de/cu + ingrediente; friptură + de + tipul de carne + cu + ingrediente/sosuri/condimente). De asemenea, împrumuturile din alte limbi și din alte culturi îmbogățesc permanent acest câmp lexico-semantic.

Capitolul al doilea prezintă stadiul actual al cercetărilor privind terminologia gastronomică românească actuală. S-au avut în vedere trei categorii de surse: cărțile de bucate, studiile care privesc direct domeniul terminologiei gastronomice și cercetările conexe acestuia. Studiul terminologiei gastronomice implică, mai întâi, cercetarea modului în care realul este reflectat în concepția unei societăți, unei culturi, la nivelul limbajului specializat al unui domeniu specific.

În primul rând, cărțile de bucate sunt cele care ilustrează cel mai bine dinamica aparte a domeniului gastronomic. Raportarea lor continuă la valurile influențelor străine care se manifestă la un anumit moment dat, într-o anumită arie (locală, regională, națională) oferă o imagine clară a acestei terminologii, atât din punct de vedere diacronic, cât și sincron. Nu de puține ori, cărțile de bucate românești conțin rețete străine, denumiri provenite din limbi ale popoarelor care, într-o anumită perioadă de timp, își manifestă influența culturală, economică, politică etc., asupra majorității domeniilor de activitate. Aceste lucrări sunt interesate, în principal, de gastronomie: de felurile de mâncare, de ingredientele și procesele prin care acestea devin produse gastronomice, uneori oferă sfaturi legate de estetica farfuriei, de aranjarea mesei, a oaspeților, a ordinii servirii preparatelor etc. O situație puțin diferită este aceea a lucrărilor în care rețetele sunt însoțite de informații etimologice, istorice, culturale, sociale (de exemplu, lucrările lui Radu Anton Roman și Păstorel Teodoreanu).

În al doilea rând, studiile care privesc direct terminologia gastronomică au relevat aspecte dintre cele mai diverse. Cercetările Marianei Neț fac referire la gastronomie ca istorie a mentalităților, accentuând caracteristicile discursului gastronomic prezent în cărțile de bucate. Problema existenței unei bucătării românești tradiționale și autentice este adusă în discuție de către Vlad Macri; acesta, tinde să îi dea dreptate lui Teodoreanu, demonstrând faptul că toate mâncărurile și termenii care le denumesc sunt împrumutate. Petronela Savin realizează o prezentare etimologică a terminologiei alimentare, incluzând, pe lângă numele de mâncăruri, și termeni care fac referire la nume de materii prime, procese gastronomice, instrumentar etc. De asemenea, ea prezintă și o stratificare etimologică a acestor termeni. Florica Dimitrescu vorbește despre elementele recente de

origine italiană, iar Mihaela Munteanu Siserman prezintă o serie numeroasă de termeni gastronomici care au la origine un toponim sau un antroponim.

În al treilea rând, există o serie de studii tangențial relaționate cu terminologia gastronomică, incluzând și alte terminologii. Emil Suciu vorbește despre cuvintele provenite din limba turcă, Marius Sala observă călătoria unor cuvinte străine, Radu Mușat evidențiază termenii proveniți din antroponime și toponime, iar Mădălina Stăncioi prezintă o serie de elemente provenite din limbi exotice. Aceste studii includ și termeni gastronomici. În ceea ce privește lucrările autorilor străini, se remarcă *Larousse Gastronomique*, *Fiziologia gustului*, *Dicționar de artă culinară*, *Encyclopedia of Food and Culture* și *Cupboard love: a dictionary of culinary curiosities*.

Capitolul al treilea prezintă o istorie succintă a gastronomiei atât la nivelul Europei, cât și al României. Nevoia de a mânca este unul dintre instinctele primare ale omului. Odată cu această nevoie, apare și preocuparea de a îmbunătăți gustul hranei. Descoperirea focului poate fi considerată actul de naștere al gastronomiei. În Preistorie, modul de a se hrăni al oamenilor era destul de asemănător, depinzând numai de condițiile geografice și climaterice ale zonei în care locuiau. Oamenii mâncau fructe și carne, la început crudă, apoi friptă. Antichitatea marchează perioada de înflorire a gastronomiei, mesele grecilor și apoi ale romanilor sunt caracterizate de rafinament și lux. Această etapă a istoriei gastronomiei este marcată de apariția agriculturii, a vaselor pentru stocat mâncare, a diferitelor modalități de conservare a hranei, lucruri ce duc la o dezvoltare spectaculoasă a gastronomiei. Mai mult, plăcerea de a mânca este însoțită de coroborarea artelor (teatru, muzică și poezie). Începutul Evului Mediu aduce o involuție a gastronomiei, cauzată de năvălirea barbarilor care stinge gustul pentru lux. Părți din marea rețetă sunt păstrate în mănăstiri, mai ales în Italia. În a doua parte se reia legătura cu Antichitatea, gastronomia renaște odată cu mesele de la curtea regală și cu ospetele nobililor. Epoca marilor descoperiri aduce cu sine o serie nouă de legume și fructe (ardeiul, roșiile, porumbul, cartofii), cacaoa și cafeaua, ingrediente ce vor duce la îmbogățirea artei culinare cu rețete și preparate noi. Franța își câștigă statutul de bucătărie, influențând prin inovațiile gastronomice restul bucătăriilor europene. Bucătăria modernă păstrează multe dintre tradițiile vechi, dar se observă o simplificare a modului de preparare și prezentare a mâncărurilor.

Gastronomia românească are un destin diferit de cel european, chiar dacă începuturile sunt asemănătoare. După retragerea romanilor, populația băștinașă, și așa prea puțin influențată de modul de a se hrăni al cuceritorilor, se reîntoarce la vechile obiceiuri

alimentare. Primele influențe gastronomice sunt bizantine și austro-ungare. Dominația otomană schimbă tradițiile culinare, dar afectează numai curțile domnești și boierești. Diferențele dintre alimentația conducătorilor și cea a țăranilor devin din ce în ce mai mari. Apariția porumbului duce la înlocuirea meiului, dar produsele obținute sunt asemănătoare. De asemenea, făina obținută din ele nu necesită dospire și nici cuptoare, având nevoie, în cele mai multe cazuri, numai de fierbere. Agricultură și creșterea animalelor, cele două activități principale ale poporului român sunt cele care influențează cel mai puternic hrana acestuia. Produsele obținute din lapte și cele obținute din porumb sunt atotprezente pe mesele țăranilor. Totuși, trebuie să remarcăm faptul că o parte însemnată a bucătăriei tradiționale românești de azi conține preparate (și termeni) de origine turcă și greacă. Influența franceză începe să se manifeste nu doar social și cultural, ci și gastronomic, mai ales în rândul claselor bogate. Diferențele se diminuează între cele două războaie mondiale, când populația orașelor începe să adopte simbioza turco-franceză. Comunismul șterge aproape complet aceste diferențe, se revine la o alimentație tradițională, multe din rețetele interbelice sunt uitate. După 1990, din dorința de a recupera cât mai mult și cât mai repede, gastronomia românească este invadată de mâncăruri și ingrediente provenite din toate cele patru colțuri ale Pământului. Reîntoarcerea la influența franceză este dublată de apariția, în număr tot mai mare, de preparate specifice Americii, Chinei, Japoniei, Indiei, Australiei ș.a.

Putem spune, așadar, că gastronomia este un domeniu în continuă schimbare, cu o dinamică aparte, în care termeni vechi coexistă cu cei nou intrați în limbă, denumirile diverselor preparate culinare au uneori istorii de sute de ani, alteleori aceste nume se nasc în imediata apropiere a unor evenimente sau personalități, oferind acestui limbaj posibilitatea de a se adapta mereu, de a fi actual. Linia care desparte conceptul de tradiție de cel de inovație este una imprecisă. Am considerat totuși că o astfel de abordare evidențiază specificul terminologiei gastronomice actuale.

Termenii incluși în subcapitolul despre tradiția în terminologia gastronomică românească sunt unanim percepuți ca desemnând mâncăruri specific românești, chiar dacă lucrurile nu stau chiar așa. Totuși, prezența lor îndelungată în limba română și în conștiința populară a dus la adaptarea lor la normele limbii române și la includerea în frazeologisme, dezvoltând unul sau mai multe sensuri figurate. Am prezentat în cazul fiecărui termen, pe lângă o scurtă definiție, și aspectele lexico-semantice care au dus la „botezarea” unui preparat culinar. Am putut observa astfel că în spatele denumirilor produselor gastronomice se află procedeul gastronomic care stă la baza lor (de exemplu: *magiun*,

clătită, papară, tocană, iahnie, stufat), ingredientul principal (de exemplu: *drob, chiftea, vărzare*), asemănarea cu o realitate exterioară domeniului gastronomic (de exemplu: *plăcintă, mititei/mici, sarma*), numele vasului specific în care se pregătește mâncarea (de exemplu: *plachie, ghiveci*), gustul (de exemplu: *ostropel, tustlama, sărbușcă/zărbușcă*), anumite obiceiuri (de exemplu: *zacuscă*), antroponime (*clătite cu mere à la Petrișor, ghiveci de legume la cuptor à la Romică, mucenici*) și toponime (*varză à la Cluj, ciorbă à la grec, escalop à la grec, ciuperci à la grec, ciorbă de lobodă ca în Ardeal, ardei umpluți ca-n Bucovina, chec ca-n Banat, tocană ca la Abrud, ciorbă de fasole verde ca la Săliște, crap ca la Moldova Nouă, cârnați de Pleșcoi*).

Având ca punct de plecare în studiul de față meniurile restaurantelor, am observat apariția unui număr tot mai mare de termeni gastronomici recent împrumutați din franceză, italiană, germană și chiar japoneză și chineză. Am grupat termenii utilizând aceleași criterii, oferind pentru fiecare o scurtă definiție, câteva informații extralingvistice necesare înțelegerii originii lor și unul sau două contexte care să demonstreze existența lor în limba română. Clasificarea propusă de noi se bazează pe o serie de aspecte lexico-semantice care au condus la denumirea preparatelor culinare și a cocktailurilor, antonomaza este unul din principalele procedee.

Există un număr mare de termeni gastronomici care au la bază antroponime. Numele creatorului preparatului culinar sau al cocktailului (bucătar, cofetar, barman) a dat naștere unor salate precum *caesar's, cobb*; unor torturi precum *sacher, doboș; madlenelor* și cocktailului *margarita*. Un număr mult mai mare de produse gastronomice au primit numele unor celebrități istorice, politice și artistice, în cinstea cărora au fost create. Sosurile *béarnaise, albert*; torturile *alexander, napoleon, battenberg, șarlota*, dar și cocktailurile *king alfonso, bloody caesar, bloody mary* au fost denumite în cinstea unor împărați, regi, prinți, țari. Numele unor duci, baroni, cancelari, ofițeri au dus la denumirea unor sosuri precum *albufera, beșamel*, a fripturii *chateaubriand*, a prăjiturilor *lamingtons, bethmann, esterházy, jofră*, a biscuiților *garibaldi*, dar și a cocktailurilor *garibaldi, galliano*. Cunoscutul romancier american Ernest Miller Hemingway a dat numele unui cocktail, iar după Brillat-Savarin, magistrat, gastronom și scriitor francez, a fost denumită *savarina*. Cocktailul *bellini*, băuturile *frangelico* și *benedictină*, precum și *carpaccio*, au fost denumite astfel în cinstea unor cunoscuți pictori italieni. Prăjitura *pavlova* poartă numele renumitei balerine, Anna Pavlova, iar sosul *caruso*, pe al tenorului italian Enrico Caruso. Există o serie de torturi care poartă numele zeițelor Artemis, Afrodita și Hera. Industria comercializării prăjiturilor a condus la denumirea unor deserturi după personaje

celebre de animație (Mickey Mouse, Minnie Mouse, Donald Duck, Nemo, Peter Pan) sau de film (Harry Potter, Spider-Man, Superman).

Toponimele constituie și ele o sursă importantă în denominația gastronomică. Cocktailuri precum *alaska*, *cuba libre*, *americano* și *irish coffee*, au fost „botezate” astfel după numele unor țări. Prăjitura *bakewell* a primit numele unei provincii din Anglia, iar tortul *Pădurea-Neagră* al munților din Germania. Tortul *linzer*, gogoșile *berlineze*, prăjitura *mocha*, cocktailul *chimayó*, sosurile *gorgonzola*, *roquefort*, *tartar* și *hamburgerul* au primit numele unor orașe.

Putem observa astăzi că multe preparate gastronomice au la baza denumirii o culoare, exprimată explicit (alb: *cremă albă*, cocktail *white russian*, cocktail *white lady*, cocktail *white rose*; roșu: *sos roșu*, tort *red velvet*, cocktail *red kiss*; verde: *sos verde*, cocktail *green apple*; negru: prăjitură *noire*, *negresă*, *sos negru*, cocktail *black russian*, cocktail *black velvet*; maro: *sos brun*, *brownie*) sau o metaforă asociată culorilor ce indică implicit către o nuanță (*sos aurora*, *sos cardinale*, *indiană*, tort *arlechin*, prăjituri: *cardinal*, *cathedral windows*, *day and night*; băuturi: *tequila sunrise*, *sangria*).

Forma și aspectul și-au pus amprenta asupra unor denumiri care au ajuns în limba română din italiană (în principal), dar și din franceză, germană și chiar japoneză: *millefeuille* („o mie de foi”), *alcazar* („castel, palat, fortăreață”), *cassata* („într-o casetă, încasetat”), *cannoli* („tub mic”), *zuccotto* („dovlecel”), *tartufo* (trufă), *bonèt* (pălărie), *dorayaki* („gong”), *domino*, *donauwelle* („valurile Dunării”), *bûche de Noël* („buturugă, buștean”).

Pe lângă aspect, gustul diverselor feluri de mâncare a dat naștere termenului *amaretto* („amăru”) care denumește o băutură cu aromă de migdale și caise, dar și o prăjitură și un sortiment de înghețată.

Senzația pe care o produce consumatorului un preparat culinar, atunci când este gustat, este un alt criteriu ce a dus la apariția unor termeni gastronomici precum *croquebouché* (ad litteram „crocant în gură”), *fluffy cake* („prăjitură pufoasă”), cocktail *stinger* (sting „a înțepa”).

Stratificarea etimologică a terminologiei gastronomice (capitolul al cincilea) dovedește, pe de o parte, cantitatea mare de lexeme care alcătuiesc acest câmp lexicosemantic, iar, pe de altă parte, varietatea de surse etimologice. Terminologia actuală a moștenit un număr relativ mic de nume de preparate culinare din substrat și din latină, dar există un număr în continuă creștere de împrumuturi din turcă (de exemplu: *acadea*, *baclava*, *halva*, *magiun*, *sarailie*, *cașcaval*, *chebap*, *chiftea*, *ciorbă*, *ciulama*, *ghiveci*,

iahnie, iaurt, musaca, telemea, trahana, tustlama) și neogreacă (de exemplu: pricomigdală, azimă, franzelă, macaroană, saramură, zaharicale); rusă (de exemplu: borș, bragă, ceai, gălușcă, votca, zacuscă, mucenici); maghiară (de exemplu: frișcă, gulaș, muștar, palincă, papricaș, paprică, tocană, doboș); germană (de exemplu: cremșnit, drops, glazură, marțipan, tort, vafă, ștrudel, crenvurst, parizer, salam, șnițel, sachertorte, prăjitură bethmann, tort schwarzwald, tort linzer, gogoși berlineze, prăjitură indiană, prăjitură kardinal, donauwelle); franceză (de exemplu: biscuit, bomboană, brioașă, budincă, compot, cremă, ecler, fursec, gelatină, jeleu, madlenă, marmeladă, nuga, parfé, pralină, profiterol, șarlotă, buletă, crochete, maioneză, omletă, piure, sos, soté, sufleu, supă, millefeuille, sos beșamel, mușchi chateaubriand, café-frappé, nes, salata de boeuf, sosurile: béarnaise, tartar, gorgonzola, roquefort, albufera; croquembouche, bûche de Noël, domino, arlechin, moca, forêt-noire, sarah bernhardt, baba, napoleon, alexander, esterházy, jofră); italiană (de exemplu: caramelă, ciocolată, lazane, rizoto, spaghete, broccoli, cannelloni, cappuccino, mozzarella, ravioli, tortellini, pizza); spaniolă (de exemplu: cocktail margarita, alcazar, pișcoturi savoirdi); din engleză (de exemplu: biftec, chec, rosbif, sandwich/sendviș, budincă, gem, cocktail, puncii, cheeseburger, chewing-gum, chips, fast-food, ham and eggs, hamburger, hot dog, grill și mixed grill, ketchup, snacks, steak, sticks, whisky); arabă (falafel), chineză (tofu), japoneză (sashimi, wasabi).

Termenii gastronomici cunosc o dinamică aparte în cadrul vocabularului limbii române în ceea ce privește forma, sensul sau poziția funcțională ocupată în ansamblul limbii (capitolul al șaselea). Probleme legate de grafia și sensul termenilor sunt puse, în principal, de termenii recent intrați în limba română, pe când cei mai vechi sunt adaptați normelor limbii române actuale.

Unul dintre aspectele funcționale importante ale terminologiei gastronomice privește forma și sensul pe care termenii le au în ansamblul limbii române și în subansamblul câmpului lexico-semantic al gastronomiei. Mare parte a termenilor noi nu apar în dicționarele limbii române, sunt cunoscuți de un număr restrâns de vorbitori și nu au fost adaptați normelor actuale.

Problema scrierii cu majusculă sau cu minusculă la inițială rămâne deschisă, regula furnizată de DOOM conține un oarecare grad de ambiguitate. Opțiunea pentru scrierea cu literă mare sau cu literă mică este foarte subiectivă, nu de puține ori, diferă de la o categorie de utilizatori, la alta. Există o diferență de cunoaștere a unor termeni gastronomici, ceea ce pentru un specialist în gastronomie este un termen comun, des utilizat, pentru un amator poate fi considerat termen utilizat ocazional, sau prea nou și prea

„străin” pentru a fi scris cu literă mică. Se constată că, în majoritatea cazurilor, se scriu cu minusculă la inițială acele denumiri cunoscute și utilizate frecvent (*carpaccio*, sos *beșamel*, sos *béarnaise*, *jofră*, *doboș*, *pavlova*) și cu literă mare cele abia pătrunse în limba română, necunoscute pe scară largă (*prăjitură Lamingtons*, *Esterházy*, *Battenberg*). Există, de asemenea, și excepții în ambele cazuri.

O a doua problemă vizează variantele grafice cu care termenii gastronomici apar în meniuri, pe site-urile culinare, în articolele și revistele de profil. Unele denumiri au fost reglementate în DOOM (*jofră*, *șarlotă*, *madlenă*, *sandvici/sendviș*, *beșamel*, ș.a.), dar continuă să existe în variante, altele însă nu au fost incluse în acest dicționar, caz în care se recomandă scrierea și pronunțarea lor ca în limba de origine (*carpaccio*, *Caesar's*, *béarnaise*, *chateaubriand*).

Termenii gastronomici au, în general, un singur sens. Așa cum arătam în capitolul întâi, conform teoriei câmpurilor lexico-semantice, un singur sens al unui termen polisemantic aparține câmpului aflat în discuție.

În majoritatea cazurilor, unei unități lexicale din acest câmp i se asociază un singur sens: *chateaubriand* („friptură”), *cobb* („salată”), *beșamel* („sos”), *doboș* („tort”), *madlenă* („prăjitură”), *savarină* („prăjitură”), *dorayaki* („clătite”), *berlineze* („gogoși”), *savoiaardi* („pișcoturi”), *alcazar* („fursecuri”), *doboș* („tort”), *sacher* („tort”), *lamingtons* („prăjitură”) ș.a.

Există, totuși, termeni gastronomici care au intrat sau au dezvoltat în limba română sensuri multiple, încadrându-se în câmpul lexical discutat, dar în paradigme diferite: *garibaldi* („biscuiți” și „cocktail”), *mozart* („prăjitură”, „lichior de ciocolată”, „cafea”), *alexander* („tort”, „cocktail”), *arlechin* („prăjitură”, „pizza”, „paste”), *pădurea-neagră/black forest* („tort” și „cocktail”), *amaretto* („biscuiți”, „tort”, „lichior”), *casata* („înghețată”, sensul din DEX, dar și „prăjitură cu brânză” sensul din italiană) ș.a.

Unul dintre aspectele funcționale importante ale termenilor gastronomici privește includerea acestora într-o serie de frazeologisme, fapt care indică, pe de o parte, vechimea lor în limba română, iar, pe de altă parte, răspândirea lor.

Pâinea a căpătat în majoritatea cazurilor sensul de „loc de muncă”, de „mijloc de trai”, fiind probabil baza oricărei mese, spre deosebire de *mămăligă*, care apare într-un număr mult mai mic de frazeologisme și a dezvoltat nuanțe peiorative în majoritatea lor. *Pâinea*, mai ales cea caldă, ca și *colacii calzi* sau *plăcintele calde* (ambele cu forme de plural), mai este asociată și ideii de „bunătate”, „ospitalitate”.

Sarea, piperul, ardeiul (iute) sunt asociate stărilor negative, „enervării”, „durerii”. Aceeași soartă au avut-o și termenii *muștar* și *bulion*, care, în mare parte a frazeologismelor, sunt asociați ideii de „enervare”. Totuși, termenul *sare* cunoaște o oarecare abilitate în: *a mânca sărat* (pop.) cu sensul de „a trăi bine” și *a iubi ca sarea-n bucate* („foarte mult”), frazeologism ce își are originea probabil în cunoscutul basm cules de Petre Ispirescu.

Mierea, seul, osânza, slănina sunt utilizați pentru a exprima „bogăția”, „bunăstarea”, „lipsa nevoii de a munci pentru a obține hrana”. De asemenea, *mierea*, și *zahărul* de altfel, pentru cunoscutul lor gust dulce și probabil, pentru raritatea lor, fac referire la „frumos”, „plăcut”, „bun”.

Așadar, terminologia gastronomică constituie un domeniu ce s-a dezvoltat în strânsă legătură cu civilizația și mentalitățile poporului român, păstrând în straturile ei mărturia ale istoriei și culturii, ale diferitelor influențe ce au marcat societatea noastră. Ca parte integrantă a ansamblului limbii române, terminologia gastronomică a început să atragă tot mai mult interesul lingviștilor și nu numai.

Promovarea acestui domeniu prin mass-media și Internet a condus la intensificarea procesului de „democratizare” a terminologiei gastronomice, termenii considerați specializați au coborât în limba comună. Termenii gastronomici nu circulă doar în interiorul limbii, ci și între diferite limbi, îmbogățind continuu această terminologie.

Bibliografie

- *** *Dicționarul ortografic, ortoepic și morfologic al limbii române*, 2005.
- *** *Encyclopedia of food and culture / Solomon H. Katz, editor in chief, William Woys Weaver, associate editor, Thomson Learning, Inc., New York, 2003.*
- *** *Everyone Eats: Understanding Food and Culture, Eugene Newton Anderson, NYU Press, 2005*
- *** *Larousse gastronomique*, AMDS, Paris, 1997.
- *** *Le Robert encyclopédique des noms propres*, Editura Le Robert, 2009.
- ****The Oxford Companion to Food 2nd Ed.* Oxford University Press, USA. 2006.
- Andrew Dalby, *Food in the Ancient World from A to Z*, Routledge, 2003.
- Bidu-Vrânceanu, Angela (Coord), *Terminologie și terminologii*, București, Editura Universității, 2010.
- Bidu-Vrânceanu, Angela, *Câmpuri lexicale din limba română*, București, Editura Universității, 2008.
- Bidu-Vrânceanu, Angela (coord), *Lexic comun, lexic specializat*, București, Editura Universității
- Brâncuș, Grigore, *Vocabularul autohton al limbii române*, București, Editura Științifică și Enciclopedică, 1983.
- Brillat-Savarin, *Fiziologia gustului*, trad. Doina Pașca-Harsanyi, Editura Meridiane, București, 1988.
- Butură, Valer, *Etnografia poporului român*, Cluj- Napoca, Editura Dacia, 1978.
- Dimitrescu, Florica, 2008, *Elemente recente italiene in lexical gastronomic românesc*, în „*Limba română: dinamica limbii, dinamica interpretării*”, București, Editura Universității din București, 2007.
- Dimitrescu, Florica, *Din viața cuvintelor recente în limba română: paparazzo, tsunami*, în vol. „*Limba română – Aspecte sincronice și diacronice*”, coordonator Gabriela Pană Dindelegan, București, 2006.
- Dimitrescu, Florica, *Elemente japoneze recente în limba română*, în „*Dacoromania*”, serie nouă, V-VI, 2000-2001.
- Dumas, Alexandre, *Dicționar de artă culinară*, trad. Lucreția Angheluță, București, Editura Atos, 1997.

- Dimitrescu Florica, *Dicționar de cuvinte recente*, ediția a II-a, București, Editura Logos, 1997.
- Graur, Al., *Dicționar de cuvinte călătore*, București, Editura Albatros, 1987.
- Haigh, Ted, *Vintage Spirits and Forgotten Cocktails*, Massachusetts, Quarry Books, Beverly, 2009.
- Hoțu, Alina, *Anthroponyms in Gastronomic Terminology*, „Studii și cercetări de onomastică și lexicologie (SCOL)”, Anul IV, Nr. 1-2 / 2011.
- Hoțu, Alina, *Foreign Denomination Used in the Romanian Gastronomic Terminology (Desserts)*, în „Studii și cercetări de onomastică și lexicologie (SCOL)”, Anul I, Nr. 1-2 / 2009.
- Hoțu, Alina, *On Gastronomic Terminology: Cocktails*, în „Studii și cercetări de onomastică și lexicologie (SCOL)”, Anul III, Nr. 1-2 / 2010.
- Macri, Vlad, *Stufat ori Estouffade? Sau există bucătărie românească?* București, Editura Humanitas, 2007.
- Marcu, Florin, *Marele dicționar de neologisme*, București, Editura Saeculum Vizual, 2007.
- Mincu, Iulian, *Alimentația rațională a omului sănatos*, Editura Medicală, București, 1978.
- Morton, Mark, *Cupoard Love – A Dictionary of Culinary Curiosity*, Toronto, Editura Insomniac Press, 2004.
- Mușat, Radu, *Nume proprii – nume comune. Dicționar de antonomază*, București, Polirom, 2006.
- Neț, Mariana, *Cărțile de bucate românești. Un studiu de mentalități*, București, Editura Academiei Române, 1998.
- Neț, Mariana, *Șocurile cotidianului. Stiluri, gesturi și mentalități*, București, Ideea Europeană, 2007.
- Nițescu, Sanda, *Steak de ton roșu sau fasole batută?* București, Editura Humanitas, 2004.
- Pană Dindelegan, Gabriela (coord.) *Limba română. Dinamica limbii, dinamica interpretării*, București, Editura Universității din București, 2008.
- Pavel, Eugeniu, Rucăreanu, Costin, *Introducere în terminologie. Noțiuni fundamentale*, București, Editura Academiei/Editura AGIR, 2001.
- Pirjol, Florina-Elena (2012), *Argou, mâncare și amor sau cum vorbește, mănâncă și iubește mahalaua în literatura română*, în „Argotica”, nr 1, 155-182.

URL

<http://cis01.central.ucv.ro/litere/argotica/argotica.nr.1/Pirjol/Pirjol_Argou_mancare_si_amor.pdf> (consultat 25.09.2014)

- Pîrjol, Florina-Elena, *Terminologia alimentară românească la confluența dintre Orient și Occident*, în vol. „Individual and specific signs. Paradigms of identity in managing social representations”, Bacău, 2007.
- Pop, Patricia Alexandra (coord), *Bucătăria românească de la 1841 până astăzi*, Editura House of Guides Publishing Group, 2013.
- Roman, Radu Anton, *Bucate, vinuri și obiceiuri românești*, Editura Paideia, București, 1998.
- Sala, Marius (2005), *Istoria cuvintelor I, Nume de mâncăruri*, în „Pro Saeculum”, nr. 5.
- Sala, Marius (2005), *Istoria cuvintelor II–III, Nume de mâncăruri*, în „Pro Saeculum”, nr. 6–7.
- Sala, Marius (2006), *Istoria cuvintelor V, Nume de mâncăruri orientale*, în „Pro Saeculum”, nr. 1.
- Sala, Marius (2006), *Nume de mâncăruri germane*, în „Pro Saeculum”, nr. 9–10.
- Sala, Marius, *Aventurile unor cuvinte romanesti*, București, Editura Univers Enciclopedic, 2006.
- Savin, Petronela, *Universul din lingură. Despre terminologia alimentară românească*, Iași, Institutul European, 2012.
- Savin, Petronela, *Comunicarea interculturală la nivelul unui limbaj funcțional: cocktailul meniurilor* în vol. „Comunicarea – dimensiune a culturii și civilizației europene contemporane”, Bacău, Editura RedCart.
- Savin, Petronela, *De gustibus disputandum... Frazeologia românească privitoare la alimentația omului*, Iași, Editura Universității „Alexandru Iona Cuza”, 2012.
- Savin, Petronela, *Ipostaze ale alterității în universalii frazeologice ale actului hrănirii*, în „Studii și cercetări științifice”, Nr.10/2006, editat de Universitatea din Bacău.
- Savin, Petronela, *Marcarea violentă a actului hrănirii în frazeologisme ale limbii române* în „Studii și cercetări științifice”, Nr. 10/2006, editat de Universitatea din Bacău.
- Savin, Petronela, *Pentru un studiu etnolingvistic al frazeologiei cerealelor și preparatelor din cereale*, în „Philologica Jassyensia”, an III, Nr. 1, 2007, Iași, Editura Alfa.
- Savin, Petronela, *Pentru un studiu etnolingvistic al frazeologiei laptelui și mierii*, în „Studii și cercetări științifice” (seria filologie), Nr. 17/2007, editat de Universitatea din Bacău.
- Savin, Petronela, *Valențe etnostislistice ale termenilor și frazeologismelor hrănirii în creația lui N. Filimon* în „Studii și cercetări științifice” (seria filologie), Nr. 18/2007, editat de Universitatea din Bacău.

Săhleanu, Victor, *Omul și alimentația*, București, Editura științifică și enciclopedică, 1977.
Stoichițoiu Ichim, Adriana, *Creativitatea lexicală în româna actuală*, București, Editura
Universității din București, 2006.
Teodoreanu, Al, *De re culinaria*, București, Editura Sport-Turism, 1977.
Teodoreanu, Al, *Gastronomice*, București, Editura Pentru Turism, 1973.

Surse

1. MENIURI

Cofetăria *Aida*, Craiova, URL <<http://cofetariaaida.ro/produse.html>>

Cofetăria *Alice*, București,

URL <<http://www.cofetariaalice.ro/146-Cofetarie/204~Produse-de-Cofetarie-la-Bucata/>>

Cofetăria *Amandina*, Craiova, URL <<http://www.cofetariaamandina.ro/produse.html>>

Cofetăria *Ana Pan*, București, URL <<http://www.anapan.ro/produse/cofetarie>>

Cofetăria *Capsa*, București, URL <<http://cofetariacapsa.ro/index.php/produse>>

Cofetăria *Claus*, București, URL <<http://www.cofetariaclaus.ro/produse>>

Cofetăria *Dumy*, Constanța, URL <<http://www.cofetariadumy.ro/cofetarie>>

Cofetăria *Irina*, București, URL <<http://www.cofetairina.ro/product-category/prajituri/>>

Cofetăria *La Casa*, Cluj Napoca, URL <<http://lacasapane.ro/categorie-produs/cofetarie/>>

Cofetăria *Trandafirul*, Timișoara, URL <<http://www.cofetariatrandafirul.ro/deliciile-noastre/cofetarie>>

Cofetăria *Unique*, București, URL <<http://www.cofetariepatiserie.ro/produse.html>>

Cofetăria *Vivien*, Craiova, URL <<http://vivien.ro/cofetarie/produse>>

Cofetăria *Zeelandia*, București, URL <<http://www.zeelandia.ro/recipes/retete-cofetarie>>

Pensiunea *Casa Noastră*, Sinaia,

URL <http://www.casanoastrasinaia.ro/restaurant_meniu.php>

Restaurant *A la Rubin*, Sibiu, URL <<http://www.alarubin.ro/ro/files/alacarte.pdf>>

Restaurant *Akropolis*, Craiova, URL <<http://www.restaurant-akropolis.ro/meniu/>>

Restaurant *Ambasador*, Craiova,

URL <<http://www.restaurantambasadorcraiova.ro/meniu/>>

Restaurant *Ares*, Constanța, URL <<http://evenimentdevis.ro/meniu.pdf>>

Restaurant *Bacaro*, Constanța, URL <<http://www.restaurantbacaro.ro/meniu.html>>

Restaurant *Belvedere*, Brașov, URL <<http://www.restaurantbelvedere.ro/meniu-preparate.html>>

Restaurant *Butoiul De Aur*, Oradea,
URL <http://www.butoiuldeauroradea.ro/meniu_traditional.html>

Restaurant *Capri*, București, URL <<http://www.restaurantcapri.ro/meniu-restaurant-nunta>>

Restaurant *Casa Rustic*, București, URL <<http://www.casarustic.ro/meniu.php>>

Restaurant *Crama haiducilor*, Cluj-Napoca,
URL <<http://www.crama-haiducilor.ro/meniu.html>>

Restaurant *Delfinul*, Constanța,
URL <<http://www.restaurantdelfinul.ro/index.php?p=meniu>>

Restaurant *Elisabeta*, București, URL <<http://www.restaurantelisabeta.ro/restaurant-elisabeta.html>>

Restaurant *Epoca Restaurant*, Craiova, URL<http://issuu.com/sorinciupitu/docs/meniu_epoca_11.11.2013_fara_pret/3?e=6410993/5576847>

Restaurant *Floarea Soarelui*, Brașov, URL <<http://www.pensiuneafloarea-soarelui.ro/ro/Restaurant-Floarea-Soarelui/Meniu.html>>

Restaurant *Galaxy*, Craiova, URL<<http://www.restaurantgalaxy.ro/index.php/meniu>>

Restaurant *Integra*, Constanța, URL <<http://www.laintegra.ro/menu-carte.php>>

Restaurant *Korona*, Sibiu, URL <<http://www.pensiunea-korona.ro/meniu-restaurant-korona>>

Restaurant *La Scoica Land*, Constanța, URL <<http://www.lascoicaland.ro/meniu-restaurant>>

Restaurant *La Ceaunu' Crăpat*, București, URL<<http://laceaunucrapat.com.ro/meniu-la-ceaunu-crapat-bucatarie-traditionala-romaneasca>>

Restaurant *La Dolce Vita*, Sibiu, URL <<http://www.restaurant-ladolcevita.ro/meniu>>

Restaurant *La Mama*, București, URL <<http://www.lamama.ro/meniu.php>>

Restaurant *Lascăr*, București, URL <<http://www.restaurantlascar.ro/meniu-restaurant>>

Restaurant *Le Baron*, Craiova, URL<<http://lebaron.ro/meniu-a-la-carte/>>

Restaurant *Mediterranean*, Constanța, URL <<http://www.cafecafe.ro/meniu/meniu-bucatarie/1>>

Restaurant *Mythos*, Craiova, URL<<http://mythosrestaurant.ro/meniu>>

Restaurant *Passion*, București, URL <<http://www.passionclub.ro/meniu-restaurant>>

Restaurant *Perinița*, Craiova, URL <<http://www.restaurantperinita.ro/meniu.php>>

Restaurant *Prestige*, Craiova, URL <<http://restaurantprestige.ro/show-brand/meniuri-evenimente>>

Restaurant *Sabrosso*, Constanța, URL <<http://www.pizzasabroso.com/meniuri-sabrosoc15.html>>

Restaurant *Sibiul Vechi*, Sibiu, URL <<http://www.sibiulvechi.ro/ro/info-meniuri-restaurantul-sibiul-vechi.html>>

Restaurant *Stardust* Craiova, URL <http://www.restaurantenunti.ro/r_Stardust-4891_variante-de-meniu.html>

Restaurant *Terasa Doamnei*, București, URL <<http://www.terasadoamnei.ro/meniu.html>>

Restaurant *Torna Fratre*, București, URL <<http://www.restaurant-tornafratre.ro/meniu-romanesc>>

Restaurant *Vatra*, București, URL <<http://www.vatra.ro/meniu.php>>

Restaurant *Zorile*, Constanța, URL <<http://restaurant-zorile.ro/pdf/mincarezorile.pdf>>

2. CĂRȚI DE BUCATE

*** Cocteiluri / Larousse, trad. Aurelia Ulici, București: Enciclopedia RAO, 2008 p. 68

*** *Dicționarul explicativ al limbii române*, Academia Română, Institutul de Lingvistică „Iorgu Iordan”, Editura Univers Enciclopedic, 1998.

*** *Webster's Encyclopedic Unbridged Dictionary of the English Language*, 1994.

Adamache, Laura, *24 de rețete delicioase și ușor de preparat*, București, Editura All, 2014.

Barnes, Lisa, *Carte de bucate pentru copii*, București, Editura Corint, 2009.

Bășoiu, Mihai, *201 rețete de mâncăruri pregătite rapid și sănătos*, București, Editura Meteor Press, 2009.

Bectaș, Veronica, *77 Istorii și Rețete din Epoca de Aur*, București, Editura Cartex, 2010.

Behnke, Alison, *Cooking the Mediterranean Way*, Minneapolis, Lerner Publications Company, 2005.

Blue, Anthony Dias, *The Complete Book of Mixed Drinks*, Collins Publishers, New York, 2002.

Blue, Anthony Dias, *The Complete Book of Spirits*. Harper Collins Publishers, New York, 2004.

Boerescu, Gabriela, *Deliciul absolut*, București, Editura House of Guides, 2013.

- Bordeau, Louis, *Borșuri, ciorbe, supe -150 de rețete cu numa 'juma' de \$ fiecare*, Editura Venus, Iași, 2005.
- Boteler, Alison, *Gătește cu vin*, București, Editura House of Guides, 2009.
- Botoi, Silvia, *Rețete de la Buna*, București, Editura Etna, 2010.
- Calabrese, Salvatore, *Complete Home Bartender's Guide*. Sterling Publishing Company, Inc, 2002.
- Carspecken, Margaret, *Sweet Treats*, Canada, Editura Vision Books, 1997.
- Coman, Garoafa, *Mâncăruri de sărbători*, București, Editura Bizantina, 2012.
- Comănescu, Mara, *Manualul prăjiturilor de casă și al altor dulciuri delicioase*, București, Editura Humanitas, 2005.
- Craddock, Harry, *The Savoy Cocktail Book*, Pavillion, London, 2003.
- Cristea, Șoimu, Maria, *Marea carte de bucate. Bucătăria românească*, Pitești, Editura Paralela 45, 2012.
- DeGroof, Dale, *From The Essential Cocktail: The Art of Mixing Perfect Drinks*, Clarkson Potter Publishers, New York, 2008.
- Degroff, Dale, *The Craft of the Cocktail*, Clarkson Potter Publishers, New York, 2002.
- Deleanu, Maria, Deleanu, Alla, *Carte de bucate*, București, Editura Tehnică, 1973.
- DeVanna Fish, Kathleen, *Hrana sănătoasă*, trad, Iona Unteanu, București, Editura Nemira, 1998.
- Engfer, Lee, *Desserts around the world*, Minneapolis, Lerner Publications Company, 2004.
- Georges, Manuela (coord.), *Torturi delicioase*, Cluj-Napoca, Editura Hiparion, 2000.
- Hess, Reinhardt and Salzer, Sabine. *Regional Italian Cuisine*. Barron's. Print. Root, Waverley.
- Hollinger, Jeff, Schwartz, Rob, *The Art of the Bar*, Chronicle Books, San Francisco, 2006.
- Huțanu, Ana, *Dicționar gastronomic școlar*, Cluj-Napoca, Editura Dacia, 2008.
- Iordan, Valentina, *Gătește pentru dragostea ta*, București, Editura Lider, 2014.
- Irimiea, Ioana, *Deserturi rapide*, București, Editura House of Guides, 2012.
- Jurcovan, Silvia, *Carte de bucate*, București, Editura Humanitas, 2012.
- Licu, Elisabeta, *Cartea mea de bucate*, București, Editura Tehnica, 2005.
- Lungu, Radu, *Bucătării medievale europene*, București, Editura Paideia, 2012.
- Marin, Sanda, *Carte de bucate*, București, Editura Orizonturi, 2011.
- Monmarche, Carmen, *Rețete de post cu gust bun*, București, Editura House of Guides, 2014.
- Negrea, I., Busca, F., *Bucătăria românească*, București, Editura Nera, 1998.

- Nicolescu, Radu, Mladin, Dumitru, *Ghidul barmanului*, Editura Sport-Turism, București, 1985.
- Olexiuc, Colea, Nicolae, *Rețetele lui Colea*, București, Editura Teora, 2012.
- Oliver, Jamie, *Să gătim cu Jamie*, București, Editura Curtea Veche, 2007.
- Ong, Pichet, Ko, Gnevieve, *The sweet spot. Asian-inspired desserts*, New York, HarperCollins Publisher Inc, 2008.
- Pop, Ligia, *Deserturi pentru părinți și copii sănătoși*, București, Editura Curtea Veche, 2014.
- Potter, Jeff, *Arta culinară pentru studioși*, Pitești, Editura Paralela 45, 2012.
- Potter, Yardley, Margaret, *Carte de bucate, ospitalitate și povești minunate*, București, Editura Humanitas, 2013.
- Principesa, Margareta a României, *Carte regală de bucate*, București, Editura Curtea Veche, 2010.
- Radovici, Ioana, *Supe și ciorbe. 77 de rețete mai vechi sau mai noi*, București, Editura House of Guides, 2012.
- Roman, Anton, Radu, *Bucate, vinuri și obiceiuri românești*, București, Editura Paideia, 2006.
- Rotaru, Alexandra, *Carte de bucate pentru copii*, Cluj-Napoca, Editura Eikon, 2014.
- Sander, Stephen, *ABC-ul ospătarului*, București, Editura Andreas, 2008.
- Sburlan, Smaranda, *Preparate din carne de pasăre*, București, Editura Iulian, 2006.
- Schmidt, Claudia, *Înghețate*, Oradea, Editura Aquila, 1993.
- Stamate, Cristina, *...Sare în bucate – Rețete culinare inedite*, București, Editura Național, 2007.
- Șoimu, Cristea, Maria, *Rețete tradiționale românești*, București, Editura Mara Books, 2014.
- Tăutu-Stănescu, Natalia, *Dulciuri de casă*, București, Editura Ceres, 1985.
- Vârlan, Horia, *Bucatele noastre. Rețete de iarnă*, București, Editura Noi Media Print, 2012.
- Vârlan, Horia, *Bucatele noastre. Rețete de primăvară*, București, Editura Noi Media Print, 2012.
- Vârlan, Horia, *Pești și alte vietăți ale apei*, București, Editura Noi Media Print, 2013.
- Vârlan, Horia, *Prăjiturile de casă și alte dulciuri bune*, București, Editura Noi Media Print, 2013.
- Vodă, Claudiu, *Patiserie Cofetărie*, București, Editura Iulian, 2008.

Voicea, Daniel, *5 ingrediente în 15 minute*, București, Editura House of Guides, 2014.
Waldie, Lynne Marie, *Cooking the French Way*, Minneapolis, Lerner Publications Company, 2002.
Walton, Stuart, *The Ultimate Book of Cocktails*, Hermes House, 2004.
Zaidan, Florentina, *Rețete de la mama*, București, Editura House of Guides, 2011.

3. Web

ama2675.blogspot.com
bucatarmaniac.blogspot.com
cocktail9.blogspot.com
cocktailsolutions.wordpress.com
comunitate.cevabun.ro
dulcesidolce.blogspot.com
gastronomie.ele.ro
gecuza.blogspot.com
<http://a1.ro>
<http://adriana-lucia-dragosteinbucate.blogspot.com>
<http://aglaitatan.sunphoto.ro>
<http://amaliagoleanu.blogspot.ro>
<http://arta-culinara-romaneasca.blogspot.ro>
<http://articole.famouswhy.ro>
<http://bonchef.ro>
<http://bucataria.realitatea.net>
<http://caietcuretete.blogspot.ro>
<http://cofetariaarmand.ro>
<http://dexonline.ro>
<http://dietadukan.ro>
<http://dragameaprietena.kanald.ro>
<http://ebunatati.blogspot.ro>
<http://fantezieinbucatarie.blogspot.com>
<http://farfuridi.ro>
<http://forum.humidor.ro>
<http://furnicuti.blogspot.ro>

<http://gastronomie.ele.ro>
<http://leckereien.blogspot.ro>
<http://lecturisiarome.ro>
<http://nainakitchen.blogspot.ro>
<http://retete.acasa.ro>
<http://retete.eva.ro>
<http://retete.flu.ro>
<http://retete.unica.ro>
<http://retetegg.blogspot.ro>
<http://reteteindraznete.blogspot.ro>
<http://ro.wikipedia.org>
<http://sailors.ro>
<http://simplufeminin.com>
<http://timeaioo.blogspot.ro>
<http://torturi-marinaemy.blogspot.ro>
<http://www.atelieruldedulce.ro>
<http://www.barbatlacrata.ro>
<http://www.beautycenter.ro>
[http://www.bucataras.ro,](http://www.bucataras.ro)
<http://www.bucatarianoastra.com>
<http://www.bucatarmaniac.ro>
<http://www.bufete.ro>
<http://www.bunatati.blogspot.ro>
<http://www.capital.ro>
<http://www.cevabun.ro>
<http://www.coolinaria.ro>
<http://www.culinar.ro>
<http://www.culoriledinfarfurie.ro>
<http://www.divahair.ro>
<http://www.dulciurifeldefel.ro>
<http://www.eatermagazine.ro>
<http://www.ebucataria.ro>
<http://www.egirl.ro>
<http://www.egustos.com>

<http://www.emmacremma.ro>
<http://www.e-retete.ro>
<http://www.evz.ro>
<http://www.experttv.ro>
<http://www.foodstory.ro>
<http://www.gatitul.ro>
<http://www.ghid-culinar.ro>
<http://www.goodfood.ro>
<http://www.gradinamea.ro>
<http://www.gustos.ro>
<http://www.historia.ro>
<http://www.iahela.idownload.ro>
<http://www.jamilacuisine.ro>
<http://www.lalena.ro>
<http://www.lauraadamache.ro>
<http://www.petitchef.ro>
<http://www.prajituria.ro>
<http://www.razvananton.ro>
<http://www.realitatea.net>
<http://www.restaurantedelux.ro>
<http://www.restaurantenunti.ro>
<http://www.retetaperfecta.ro>
<http://www.retete-bucatari.com>
<http://www.retete-bune.net>
<http://www.retetecalamama.ro>
<http://www.reteteculinare.ro>
<http://www.retete-culinare-diverse.ro>
<http://www.retete-gustoase.ro>
<http://www.reteteleluiradu.ro>
<http://www.retete-mancare.com>
<http://www.retete-sanatoase.ro>
<http://www.sfaturilemamei.ro>
<http://www.smartdrinks.ro>
<http://www.teoskitchen.ro>

<http://www.totuldesprenunti.ro>
<http://www.tuktuk.ro>
<http://www.vanturalume.com>
<http://www.yamyam.ro>
<http://www.ziare.com>
restaurantginger.ro
retete.flu.ro
www.adevarul.es
www.bar-mix.ro
www.bizoo.ro
www.cevabun.ro
www.coolinaria.ro
www.copilul.ro
www.culinar.ro
www.delicioasa.com
www.divahair.ro
www.eculinar.ro
www.floaredecolt.org
www.gastronomie.ele.ro
www.gastropedia.ro
www.ghid-culinar.ro
www.gradinamea.ro
www.gustos.ro
www.jurnalul.ro
www.lacasuriliterare.com
www.lya.ro/market
www.mehedinti.info
www.miresici.ro
www.mondocucina.ro
www.parinti.com
www.petitchef.ro
www.puburi.ro
www.restaurantedelux.ro
www.retetedevis.ro

www.retete-gustoase.ro

www.reteteleculinare.ro

www.retete-on-line.ro