

Mariana PITAR
(Universitatea de Vest din
Timișoara)

Tradiție și inovație în limbajul gastronomic românesc din secolul al XIX-lea. Un exemplu de traducere

Abstract: The 20th century stands out as the period when the evolution of the Romanian language gained momentum and is marked by the attempt to modernize Romanian through grammar books and theoretical writings, and especially through literary works. The contact with the French language and literature plays a special role in this process because it represents a source for enriching Romanian with new words that would gradually become elements of the standard language.

Several works are published during this period and they show a growing interest in various areas of culture, among which gastronomy. Negruzzi and Kogălniceanu's cookbook, *200 de rețete cercate de bucate, prăjitură și alte trebi gospodărești*, edited in Iași in 1841, is so successful that two other editions will appear in 1842 and 1846. Another example of this tendency is the translation of a French cookbook, published in Iași around the same period: *Rețete cercate în număr de 500 din bucătăria cea mare a lui Robert în anul bucatăria Curții Franței, potrivit pentru toate stările. Tradus de Postelnicul Dr. Ghici*. This translation, written by chamberlain Manolache, is remarkable due to the unique and creative ways of finding the Romanian equivalents to specific terms it displays. This book is the object of the present study. We will try to see to what extent the suggested translation is in tune with the gastronomic language of the period as it appears in Negruzzi and Kogălniceanu's book, and to consider the originality of some words, the balance between the Romanian term and the borrowed one and decide if these variants are still adequate for contemporary readers.

Keywords: translation, gastronomy, language history, civilisation, French influence

Rezumat: Secolul al XIX-lea se remarcă printr-un avânt deosebit în dezvoltarea limbii române și printr-o încercare de modernizare a acesteia atât prin gramaticile și scrierile teoretice, cât mai ales prin producția literară a vremii. Un rol deosebit în acest sens îl are contactul cu limba și literatura franceză care constituie surse de îmbogățire a limbii cu cuvinte noi ce vor intra încetul cu încetul în limbajul curent.

Apar acum preocupări și scrieri în domeniul dintre cele mai diverse, printre care și gastronomia. Cartea de bucate a lui Negruzzi și Kogălniceanu intitulată *200 de rețete cercate de bucate, prăjitură și alte trebi gospodărești* editată la Iași în 1841 cunoaște un asemenea succes încât vor apărea încă două ediții în 1842 și 1846. La acestea se adaugă o traducere a unei cărți de bucate franceze tipărită tot la Iași în aceeași perioadă intitulată *Rețete cercate în număr de 500 din bucătăria cea mare a lui Robert în anul bucatăria Curții Franței, potrivit pentru toate stările. Tradus de Postelnicul Dr. Ghici*. Această traducere a Postelnicului Manolache, ce se remarcă prin soluții originale în găsit echivalențelor termenilor specifici în română va constitui obiectul studiului nostru. Vom încerca să vedem în ce măsură traducerea propusă se încadrează în limbajul gastronomic al vremii și cum apare el în cartea lui Negruzzi și Kogălniceanu, originalitatea unor termeni, echilibrul dintre termenul românesc și cel împrumutat și pertinența acestor variante pentru cititorul zilelor noastre.

Cuvinte-cheie: traducere, gastronomie, istoria limbii, civilizație, influență franceză

1. Introducere. Contextul cultural și lingvistic al secolului al XIX-lea

În acest articol ne vom ocupa de o carte de bucate tradusă din limba franceză apărută în secolul al XIX-lea la Iași. Este vorba de cartea Postelnicului Manolache Dr. Ghici intitulată: *Rețete cercate în număr de 500 din bucătăria cea mare a lui Robert în anul bucatăria Curții Franței, potrivit pentru toate stările. Tradus de Postelnicul Dr. Ghici*. Cartea apare la Iași în 1846 și nu mai cunoaște alte reeditări de atunci. O copie a acestei cărți, scrisă în alfabet chirilic, care ne-a parvenit din Biblioteca Universității din Iași, conținând pe lângă tampila bibliotecii nedatată o tampilă ce marchează reînregistrarea acestei cărți în bibliotecă la data de 1 martie 1944, constituie obiectul de studiu al acestui articol.

Ceea ce ni s-a părut interesant la această carte a fost tocmai faptul că ea a rămas necunoscută de atunci, deoarece nu a mai fost reeditată. Am considerat util să o studiem din punct de vedere al soluțiilor de traducere, dar ea poate constitui o sursă bogată de studiu și din alte perspective lingvistice, antropologice sau culturale.

Înainte de a trece la analiza ei, am considerat necesar să trecem pe scurt în revistă contextul cultural și lingvistic în care apare.

Secolul al XIX-lea se remarcă printr-un avânt deosebit în dezvoltarea limbii române și printr-o încercare de modernizare a acesteia atât prin gramaticile și scrierile teoretice, cât mai ales prin producția literară a vremii. Un rol deosebit în acest sens îl are contactul cu limba și literatura franceză care constituie o sursă predilectă de îmbogățire a limbii cu cuvinte noi ce vor intra încetul cu încetul în limbajul curent.

Apar acum preocupări și scrieri în domenii dintre cele mai diverse, multe cu intenția de a instrui poporul prin cunoștințe cât mai variate. Unul dintre domeniile care îi fac loc acum în preocupările oamenilor de cultură este și gastronomia. Așa cum rezultă din prefețele unor cri de bucate, precum cea a Postelnicului Manolache Drăghici, scopul redactării acestui tip de cri era acela de a răspunde necesității publicului prin „crii povuitoare a economiei casnice, și de care nicio nație civilizată nu este astăzi lipsită”. Ea se face „pentru trebuința tuturor doritorilor și învătura rânduielii casnice ce este temeiul sănătății ei, a bunei petreceri și a economiei familiei”¹. Când invocă națiile civilizate autorul se referă frîndoială la cele din țări precum Italia, Germania și, mai ales, Franța care constituie modelul de civilizație al secolului al XIX-lea.

Bucătăria franceză îi este cunoscută cititorului român în special prin scrierile lui Postelnicul Teodoreanu, care îi exprimă în multe ocazii de-a lungul anilor în rubrici de gastronomie din diverse reviste admirația pentru civilizația franceză, în general, și pentru bucătăria franceză în special, fiind contemporan cu bucătari de mare renume precum Menon, Grimod sau Carême. Puțin lume tie însă cunoscută bucătăria franceză, deși cu o lungă istorie, mai ales în ceea ce privește redactarea criilor de bucate, evoluează destul de lent și sub nivelul rețetelor italiene până în secolele XVII- XVIII, când începe să se impună pe plan european și să se dezvolte vertiginos.

Dar dacă primele cri de bucate se publicau în Franța în secolul al XVI-lea, reluând de fapt manuscrise ce datează din secolul al XIV-lea, iată că la noi acestea apar de-abia pe la mijlocul secolului al XIX-lea. Este vorba în primul rând de cartea lui Kogălniceanu și Negruzzi intitulată *Carte de bucate boierești. 200 rețete cercate de bucate, prăjituri și alte trebi gospodărești* care va cunoaște un asemenea succes, încât primei ediții din 1841 îi urmează altele două în 1842 și 1846. Cartea este reeditată la Cluj în 1973 și apoi în 1998. Tindem să credem că este vorba de rețete autohtone cu influență balcanică, dar și de rețete traduse din franceză, italiană sau germană, rețete care probabil circulau la vremea respectivă. Singura sursă de rețete anterioară acestei culegeri este de fapt un manuscris datat de la sfârșitul secolului al XVII-lea, transmis cu adăugiri din generație în generație până în secolul al XIX-lea, a cărui paternitate este atribuită stolnicului Constantin Cantacuzino și fiului său Răducanu. Manuscrisul se intitulează *Carte întru care se scriu mâncările de pe țară și raci, stridii, melci, legumi, erburi și alte mâncări de sec și de dulce, după orânduiala lor* și a fost editat pentru prima oară în 1997 sub titlul *O lume într-o carte de bucate*.

În acest context de avânt editorial și dorință de instruire, în domeniul gastronomiei apare și cartea Postelnicului Manolache Drăghici de care ne ocupăm aici. Este vorba nu de o culegere de rețete precum la autorii menționați mai sus, ci de o traducere a unei cri de bucate franțuzești, așa cum ni se spune din titlu: *Rețete cercate în număr de 500 din bucătăria cea mare a lui Robert întitulă bucătăria Curții Franței, potrivit pentru toate stările. Tradus de Postelnicul Manolache Drăghici*.

Fără a ne opri asupra structurii rețetelor de bucate sau a altor informații ce înțeleg obiceiurile culinare, vom încerca să studiem termenii specifici bucătăriei, pe de o parte ca soluții de traducere în raport cu termenii vehiculați în epoca respectivă, pentru aceasta luând ca reper vocabularul gastronomic din cartea lui Kogălniceanu și Negruzzi, iar pe de altă parte încercând să vedem în ce măsură termenii vehiculați în epoca respectivă corespund termenilor actuali, urmărind originalitatea unor termeni, echilibrul dintre termenul românesc și cel împrumutat și pertinența acestor variante pentru cititorul zilelor noastre.

Din păcate, nu am reușit să găsim originalul care a constituit sursa acestei traduceri, neavând ca punct de reper decât numele bucătăriei. O comparație între textul sursă din limba franceză și cel românesc ne-ar fi ajutat foarte mult la stabilirea originii unor termeni românești.

¹ Citate din prefața autorului la cartea sa de bucate (pagini nenumerotate în ediția consultată).

2. Observații asupra traducerii termenilor specifici rețetelor de bucătărie

Spre deosebire de cartea lui Negruzzi și Kogălniceanu, care constituie o culegere personală de rețete diverse, atât străine, cât și autohtone, rețetele din această carte sunt grupate după felurile de mâncare, fiind foarte numeroase și bine structurate, ceea ce reflectă un model de text bine format. Titlul capitolelor cuprinde cel mai adesea prepoziția "pentru" cu rolul de a indica finalitatea ca în exemplele următoare: *Pentru feluri de supe*, *Pentru feluri de sosuri obișnuite la bucate*, *Pentru carne de porc*, *Pentru legumi*, *Pentru budinci*, *Pentru creme*, *Pentru gofri* etc. Din cele 33 de capitole, doar cinci fac excepție de la această regulă: *Supe și alte fierturi numai în fruct alb*, *Bucate alese și garneturi*, *Macaroane și scroburi*, *Crema*, *Jilile*.

Bine format din punct de vedere structural, cartea, care se decalcară a fi o traducere după una din cările franceze de bucătărie, reflectă stilul foarte organizat al acestor scrieri confirmând modelul francez. O parte importantă o reprezintă denumirile rețetelor care, dincolo de aspectul lingvistic, ne permit să ne dăm seama de felurile de mâncare nou introduse în bucătăria românească.

Un aspect interesant este faptul că multe denumiri de rețete au în componența lor numele localității sau regiilor de proveniență. Dacă ne ghidăm după numele lor, ne dăm seama că o bună parte dintre ele erau preluate din bucătăria altor popoare, sau din cărțile de bucătărie italiene care de înuseră primatul în gastronomie până în secolul al XVII-lea². Se întâlnesc titluri precum: *sos nemesc*, *sos olandez*, *sos indian*, *genovez*, *spaniolesc*, *englezesc*, *italienesc*, *chiftele piemonteze*, *piștici englezești*, *șnițel de orez american*, *supă cu găluște italienești* etc. Odile Redon (1993) remarcă de altfel migrația rețetelor între diferite regiuni încă din Evul Mediu.

Această structură a rețetelor oferă o anumită facilități procesului de traducere și o anumită transparență raportului text sursă - text țintă. Cu toate acestea, unele denumiri de localități sunt greu de recunoscut deoarece autorul folosește o adaptare românească a numelor respective. Astfel există în carte: *mâncare de la Tuluză* (Toulouse), *mâncare leoniză* (lyonnaise), *sos numit de orlian* (d'Orléans), *cârnaș precum se face la Bulonia* (Boulogne). Dificultatea recunoașterii denumirii originale provine nu numai din grafia chirilică, dar și din folosirea arbitrară a majusculilor: *șlamuri ca la Lion* (Lyon), *sos robert, carne ciori numită a lui Richelieu* (Richelieu).

Observăm din aceste exemple că traducătorul folosește trei modalități în traducerea termenilor ce conțin un cuvânt străin echivalent în română, printre care se numără și numele de localități sau persoane:

- forma de atribut adjectival prin transformarea numelui localității atunci când aceasta este posibil: *mâncare leoniză*, *coteleți bordeleze*;
- prin prepoziția *de*, *de la* sau *ca la* (*galetă de Lorena*, *maiuri de găscă ca la Strasbur*; *plăcintă umplută ca la Dartua*);
- prin sintagma „numit/ă”: *sos numit de orlian*, *mâncare numită proveniențială*;
- prin sintagma: „cum se face”: *cârnaș precum se face la Bulonia*.

Aceste denumiri conțin, pe lângă numele localității sau al bucătării și ingredientele de bază care sunt în general cunoscute și, deci, traducibile. Nu ținem decât aceste traduceri reprezintă niște calcule după structura franceză a unor titluri formate din adjective provenind de la denumirea localității, construite cu prepoziția „de” sau sunt soluții diferite pentru traducerea structurii „à la” atât de specific domeniului și limbii franceze, preluat ca atare în limbajul gastronomic și în alte limbi și pe care o întâlnim și la noi începând cu P. Storel Teodoreanu.

O altă categorie de titluri sunt cele care conțin un singur termen, in traducibil în română, precum: *chartreuse*, *chambouré* etc. sau variante ale acestora. În acest caz, autorul folosește aceeași sintagma „numit(ă)”: *mâncare numită subțire*, *mâncare numită ambure*, *gato de mogașă numită nuga*, *sos în vin verde uric numit matinion*, *mâncare numită niverneză*, *mâncare de răchizi numită sângară*. Alteori sintagma este explicativă când legătura între denumirea liberă dată de traducător și denumirea originară franceză: *mâncare de epure franceză numită sive* (pentru „civet de lièvre”). Tot explicativ, dar postpus de această dată este și structura de tipul *Hola podridă mâncare spaniolescă*.

Cu toate acestea, unii termeni denumind mâncăruri specifice sunt împrumutate direct din franceză fără a fi însoțite de această sintagma explicativă, ceea ce ne face să credem că erau feluri deja cunoscute în epocă. Iată

² În Franța apare în 1604 la Liège *L'Ouverture de cuisine* de Lancelot de Casteau, prima carte de bucătărie care regrupează rețete internaționale.

câteva exemple: *gato, babe, j lele, flan, galet, remolad, biscotin, coteleti, gofrî, jambon, blanchete, pastet, tart, compot, esen*. Termenii împrumutați apar și în rețetele compuse din mai multe cuvinte: *mâncare de limbi în papiloturi, artrezi de mere* (< fr. chartreuse), *conde de zarzare, crem meringhez* (< fr. meringue), *galantin de purcel* (< fr. galantine), *fricas* (< fr. fricassé) *fran uzească de pui*. O dovadă în sprijinul acestei afirmații este faptul că astfel de denumiri preluate direct din franceză apar și în cartea lui Kogălniceanu și Negruzzi, dar și în literatura din epoca respectivă. Dăm câteva astfel de exemple din *Cartea de bucate boiere țigănești*: *hulubi în papiloturi, pui au cotton, budincă de raci ce se cheamă meridon*.

Avem astfel o panoplie de feluri de mâncare pe care cititorul le-ar putea considera apanajul bucătăriei moderne, precum înghețatele, budincile, gofrele și tot felul de creme și aluaturi. Unele dintre ele constituiau noutăți gastronomice importate din vestul Europei odată cu alte elemente de cultură, care vin să se suprapună peste o bucătărie tradițională românească, dar și de inspirație orientală turcă sau grecească. Spre ilustrare vom cita reacția a două personaje din literatura epocii la această „inflație” de mâncăruri străine. Primul fragment este de Alecsandri și aparține lui Bârzoii:

„Las că dumneaei cucoana nu s-a mai catadicsătească de gospodărie ... să facă cozonaci, pască, pască mură, dulce, vișni, vișnișoare ... ca la casa omului ... sau măcar să-mi facă la masă vrun chechet, vro plăchie, vro musacă, vro capama vro baclava ... vro ciulama ... bucate cretinești ... să nu toasă în uoară ... Unde! Să toată zăua pe tandur, la taletă din *blanmanjle*, din *bulionuri*, din garnituri nămită nu măslebețe ... Auzi? *Blanmanjle*? *Bulionuri*? *Borș* și alivenci ... că acestea am crescut în casă pârșitească ...” (s.n. - M.P.) (1986 : 200)

Al doilea fragment ni-l prezintă pe Stihescu din *Tainele inimii* de Kogălniceanu, revoltat de revoluționarea bucătăriei tradiționale românești:

„Și la masă îți ce mi-au dat? În loc de un potroacă bun de curcăn, de un stufat de clapon, de o răcă cu curechi, de găscă friptă, de niște alivenci cum mi le face vătăji la moie, mi-a trântit niște blide cu *bulion, bifteac, fricasă, volov* și alte multe chislișe, sta-ă în gâtul vabilor ce le-au născocit”. (s.n. - M.P.) (1964 : 116)

Desigur, unele vor suferi anumite modificări fonetice de-a lungul timpului. Una dintre modificări este renunțarea la adaptarea fonetică (și uneori chiar grafică) a termenului și preluarea lui într-o formă mai apropiată de cea franceză (sau italienească): *caneloni, civet de lièvre*.

Interesantă sunt și termenii care corespund unor tipuri de aluaturi dulci pe care azi le-am grupat în următoarele categorii: *prăjituri, plăcinte, și torturi*. Termenii folosiți de autor sunt mult mai numeroși: *galet, plăcintă, gato, prăjitur, pastă, turtă, tart, tort*. Pentru majoritatea dintre ei originalul este transparent: *gato* < „gato”, *galet* < „galette”, *turtă* < „tourte”, *pastă* < „pastette”. Dintre acestea, termenii *gato, galet* și *pastă* nu se mai pot streza în limba română. Ar fi totuși interesant să vedem dacă rețetele pe care le acoperă aceste denumiri s-au păstrat sub o altă denumire. Azi, tim că termenului francez *gato* îi corespunde termenul *prăjitură*, dar în cartea Postelnicului Manolache Drăghici apar ambii termeni, uneori chiar împreună, precum în rețeta *gato compiene prăjitură*. Am putea spune de asemenea că termenul *galetă* a fost înlocuit de *plăcintă*, dar, ca și în cazul anterior, ambii termeni ne apar în carte. Chiar citind aceste rețete nu am putut să ne dăm seama de diferențele dintre ele. Am presupus la un moment dat că *gato* ar acoperi rețetele de prăjituri care sunt în exclusivitate dulci, iar plăcintele s-ar referi la aluaturile cu umpluturi dulci sau sărate, dar supoziția noastră a fost infirmată de existența unor rețete contradictorii: *gato cu cartofi*, dar și *gato cu migdale*; *prăjitură cu parmezan*, dar și *prăjitură de migdale*. În plus, plăcintele apar în trei capitole: *budinci, aluaturi* și *creme*. Acesta este unul dintre cazurile în care originalul francez ne-ar fi fost foarte util. E posibil ca toate aceste variante să fie variații libere ale unui număr mai mic de termeni în original, variații care s-ar datora instabilității terminologice a unor rețete nou intrate în atenția cititorilor.

La fel de vag ni se pare și sensul termenilor *scrob* și *posmagi*, căroro le este dedicat un capitol întreg. Aceste tipuri de mâncăruri nu erau noi în bucătăria românească, dar am fi fost interesați de termenul corespunzător din textul sursă.

Anumiți termeni împrumutați azi din franceză îi găsim la autor într-o altă formă, ca încercare de traducere: *sos tătăresc* (< fr. tartare), azi *sos tartar*, sau *macedoneancă* (< fr. macédoine), pentru care azi se folosește termenul *ghiveci*, sau *gato dintr-o mie de frunze* pentru *mille feuille*.

În ceea ce privește conținutul propriu-zis al rețetelor, termenii, care conțin în general ingrediente (diferite tipuri de legume, verdeuri, carne etc.), operează și ustensile, nu pune probleme de traducere deosebite.

Vom remarca însă alte câteva aspecte interesante ale traducerii. Atunci când traducătorul nu găsește un termen potrivit, sau când cel pe care îl folosește nu are sensul adecvat originalului, îl explică. Explicația apare

uneori în textul re etei ca în acest exemplu: „*esen iea, adec prin care îi dai gustul i mirosul, precum de pild , voidn a o face pe ciocolat , razi jum tate fund de ciocolat ,...*” (p. 216). Al i termeni, precum *întrat* sunt explica i la subsol: „*întrat s zice mîncarea aceea care s întrebui eaz înl untrul unei pr jiture de aluat, precum pasti sau alte pr jiture în care s pun mânc rile, putându-o întrebui a i ca garnitur împrejiurul altui fel*” (p. 46).

Dac aceste explica ii nu apar i în textul de origine, a a cum b nuim, atunci avem de-a face cu primele note de subsol ale traduc torului care se dovede te a fi astfel i un specialist în ale buc t riei.

Tot sub form de sintagm explicativ , uneori într-o form amuzant pentru cititorul de azi, apar unele ustensile casnice precum: *lingura cea cu borte (spumiera)*, sau *m turicea de sârm (telul)* care apare în schimb la Kog Iniceanu sub forma pe care o cunoa tem i azi.

3. Concluzii

Acest încercare masiv de traducere îl pune pe autor în fa a unor probleme de limb specifice. Pe de o parte, avem de-a face cu obiecte noi, probabil de-abia intrate în buc t ria româneasc , precum *lingura cea cu borte* („spumiera”), sau *m turicea de sârm* („telul”), a c ror denumire pune în eviden un mod de formare intern i nu un împrumut. În ceea ce prive te denumirile diferitelor feluri de mâncare, autorul încearc pe cât posibil s le adapteze la limba român . De aici folosirea sintagmelor pomenite mai sus care introduc termenul francez doar ca echivalent, o parte din ace ti termeni intrând în vocabularul de specialitate.

Totu i, unele au cunoscut anumite varia ii de-a lungul secolelor i este greu s ne pronun m asupra surselor care au constituit modele, ele fiind mai degrab rezultatul unor influen e reciproce datorit circula iei re etelor la nivel european. În 1604 apare la Liège *L'Ouverture de cuisine* a lui Lancelot de Casteau, prima carte de bucate ce grupeaz re ete interna ionale. De atunci are loc o permanent reluare a re etelor str ine ad ugate la cele autohtone sau specifice unui buc tar de-a lungul secolelor. De aceea, nu e de mirare c vom întâlni astfel de re ete atât în cartea lui Kog Iniceanu i Negruzzi, dar i la autori mai târzii.

Iat câteva exemple din *Buna menajer* : *rulou, gofre, trufe, meridon, biscotine, gato, crem , gelatin , satou, bulete, pastet , cro ete, compot, sos, maionez , rulou, gelatin , meridon, tort* . De asemenea, din re etele lui P storel Teodorenu: *civet de lièvre, pain d'Espagne, morun à la Sculy, bu euri, tartine, bi cot, consommé, sos rémoulade, sos béchamel*.

De i limba noastr se g sea la un moment de cump n , autorul traducerilor reu e te s g seasc echivalente pentru aproape toate cuvintele, opera iile i ingredientele din re etele franceze, ca dovad c ele existau deja în limba român . O mare parte din vocabularul din domeniu era deja stabilizat în epoca respectiv . El va fi cizelat i îmbog it mai ales cu termeni de provenien francez la începutul secolului XX de c tre P storel Teodoreanu. O parte din ace tia sunt totu i arhaisme i vor disp rea pe parcurs, în special acele solu ii de traducere pe care le-am men ionat în text, stângace i desuete probabil chiar în perioada în care au ap rut. Men ion m totu i c trebuie s facem o distinc ie între o buc t rie tradi ional , de origine româneasc , în care întâlnim un anumit vocabular predominant autohton, i o buc t rie cult , de inspira ie interna ional , care constituie un vehicul pentru introducerea în limb a unor neologisme, mai degrab termeni interna ionali (în special în denumirea re etelor). Aceast tendin spre un rafinament al gustului, dar, de ce nu, i al expresiei lingvistice corespunz toare, o întâlnim în special la P storel Teodoreanu. Este interesant felul în care aceste dou tendin e se îmbin în literatura de specialitate de la noi înc din secolul al XIX-lea, de la Kog Iniceanu i Negruzzi i persist pân în zilele noastre.

În ceea ce prive te cartea de care ne-am ocupat, de i, a a cum am men ionat-o deja în mai multe rânduri, nu am avut la dispozi ie originalul, tindem s credem c autorul intervine în text, a a cum reiese cel pu in din parantezele i notele explicative. Termenii explica i, deci necunoscu i cititorului, par a fi de forma ie româneasc , ceea ce denot faptul c autorul a preferat s dea o traducere proprie în locul adopt rii unui termen francez. Cazurile analizate nu epuizeaz toate exemplele cuprinse în text, sunt mai degrab prototipice pentru anumite aspecte studiate. O analiz detaliat a acestei traduceri în raport cu originalul i în paralel cu celelate scrieri din domeniul gastronomiei din epoca respectiv ar duce, f r doar i poate, la observa ii interesante asupra constituirii vocabularului acestui domeniu, dar i asupra evolu iei limbii române din acest secol.

C r i de bucate

- * * *, *O lume într-o carte de bucate. Manuscris din epoca brâncoveneasc* , Bucure ti, Editura Funda iei culturale române, 1997.
- Kog Iniceanu, Mihail, Negruzzi, Costache, *Carte de bucate boiere ti. 200 re ete cercate de bucate, pr jituri i alte trebi gospod re ti*, Cluj Napoca, Editura Dacia, 1998.
- Colonel Steriad, Ecaterina, *Buna menajer . Carte de bucate practic* , Edi ie nou , Bucure ti, Editura Libr riei Alcalay & comp., 1914.
- Teodoreanu, Al.O., *Gastronomice*, Bucure ti, Editura pentru Turism,1973.
- Teodoreanu, Al. O. , *De re culinaria*, Bucure ti, Editura Sport-Turism, 1977.

Izvoare literare

- Alecsandri, Vasile, *Comedii i drame*, Cluj-Napoca, Editura Dacia, 1986.
- Kog Iniceanu, Mihail, *Tainele inimei*, Bucure ti, Editura BPT, 1964.

Bibliografie

- Cazacu, Matei, *Studiu introductiv* în „O lume într-o carte de bucate. Manuscris din epoca brâncoveneasc ”, Bucure ti, Editura Funda iei Culturale Române,1997, p.5-69.
- Constantinescu, Ioana, *Prefa* la „O lume într-o carte de bucate. Manuscris din epoca brâncoveneasc ”, Editura Bucure ti, Funda iei Culturale Române, 1997, p.83-92.
- Lambert, Carole (sous la direction), *Du manuscrit à la table, Essais sur la cuisine au Moyen âge et répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires*, Montréal, Les Presses de l'Université de Montréal, 1992.
- Pitar, Mariana, *P storel Teodoreanu et la littérature gastronomique ou à cheval entre deux civilisations* in „Mélanges offerts au professeur Eugen T nase”, Timi oara, Editura Universit ii de Vest, 2001, p.247-259.
- Pitar, Mariana, *L'influence française sur la cuisine et le vocabulaire gastronomique roumains au XIX-ème siècle* in „La francopolyphonie. Langue et culture française en Europe du sud-est”, Chi in u, Ulim, 2009, p. 225-235.
- Redon, Odile &alii, *La gastronomie au Moyen Age, 150 recettes de France et d'Italie*, Paris, Stock, 1993.
- Weaton, Barbara, *L'office et la bouche, Histoire des moeurs de la table en France 1300-1789*, Calmann-Lévy, 1984.