

LA TERMINOLOGIE GASTRONOMIQUE D'ORIGINE SLAVE EN ROUMAIN

Carolina POPUȘOI¹

*Article history: Received 29 September 2023; Revised 15 December 2023; Accepted 17 January 2024;
Available online 27 March 2024; Available print 27 March 2024.*

©2024 Studia UBB Philologia. Published by Babeș-Bolyai University.



This work is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivatives 4.0 International License

ABSTRACT. *Gastronomic Terminology of Slavic Origin in Romanian.* This article aims to discuss some aspects concerning the gastronomic terminology of Slavic origin (from Old Slavic, Bulgarian, Ukrainian, Russian, Belarusian, Serbian, Polish), which penetrated into Romanian at different sociocultural stages. Our analysis takes as a basis the specialized lexicon excerpted in *Dicționarul explicativ al limbii române* (DEX) (“The Explanatory Dictionary of the Romanian Language”), *Micul dicționar academic* (MDA) (“The Little Academic Dictionary”), as well as the words excerpted on the Internet (this type of lexicon being nowadays an unrivaled source of enrichment of a language with the borrowings from other languages). The terminological elements discussed here are grouped into two categories, according to the period of their penetration into the language, their methods of penetration, but also according to the place they currently occupy in specialized works (notably in dictionaries, scientific works). The novelty of this research consists above all in the identification and study of Slavic gastronomic borrowings recently penetrated into Romanian.

Keywords: *terminology, gastronomy, linguistic contact, borrowing, Slavism.*

REZUMAT. *Terminologia gastronomică de origine slavă în limba română.* În acest articol, se pun în discuție o serie de aspecte legate de terminologia gastronomică de origine slavă (slava veche, bulgară, ucraineană, rusă, belorusă, sârbă, poloneză), care a pătruns în diverse etape socio-culturale în limba română. Analiza noastră are la bază lexicul de specialitate excerptat din *Dicționarul*

¹ **Carolina POPUȘOI** est chercheuse à l’Institut de Linguistique de l’Académie Roumaine « I. Iordan – Al. Rosetti » de Bucarest et docteur en Philologie. Domaines d’activité : lexicologie, sémantique, étymologie, phraséologie, morphosyntaxe. E-mail : carolina_popusoi@yahoo.com.

explicativ al limbii române (DEX), *Micul dicționar academic* (MDA), precum și din mediul online (acesta fiind, în zilele noastre, o sursă inegalabilă de îmbogățire a unei limbi cu împrumuturi din alte limbi). Elementele terminologice abordate sunt grupate în două subclase, în funcție de perioada în care au pătruns în limbă, de modalitățile de intrare, dar și de locul pe care-l ocupă în momentul de față în lucrările de specialitate (dicționare, lucrări științifice). Noutatea acestei cercetări ține, în special, de semnalarea și abordarea împrumuturilor gastronomice slave intrate recent în limba română.

Cuvinte-cheie: *terminologie, gastronomie, contact lingvistic, împrumut, slavism.*

1. Remarques préliminaires

Au cours des dernières décennies, l'intérêt pour l'approche de la terminologie gastronomique représente un phénomène ample, aussi bien dans les études écrites à l'étranger², que dans les ouvrages roumains³.

La terminologie est une branche indépendante de la linguistique, se trouvant en étroite relation avec la lexicologie (à savoir avec la sémantique et la lexicographie), mais aussi avec l'ontologie, représentant un « langage spécialisé ... qui utilise [un ensemble de termes ou de mots spécialisés] ..., afin de réaliser une communication de spécialité non-ambiguë, ayant comme fonction majeure la transmission de connaissances dans un domaine particulier de l'activité professionnelle »⁴.

Le lexique gastronomique du roumain est, en grande partie, étroitement lié aux traductions et aux emprunts lexicaux, car la cuisine roumaine (et, en général, celle de tout autre peuple) se trouve en permanente interaction avec d'autres cuisines. Le concept/ objet culinaire repris d'une certaine culture sera soit traduit, soit emprunté avec sa dénomination d'origine. L'emprunt lexical s'avère prépondérant à la traduction. Par conséquent, « la langue réceptrice reprend à une autre langue aussi bien le complexe sonore à valeur d'unité lexicale, que le sens (ou les sens) du mot en question »⁵.

² Frosini (2006), Negro Alousque (2010), Perissinotto (2015).

³ Sala (2006a, 2006b), Dimitrescu (2009), Savin (2012), Ciolac (2013, 2015a, 2015b, 2015c), Stăncioi-Scarlat (2015), p. 616–619, Hriban (2016).

⁴ Bidu Vrănceanu (1997), p. 506.

⁵ Hristea (1984), p. 104.

Les emprunts gastronomiques sont le résultat des interactions historiques, culturelles, sociales et linguistiques entre deux peuples (vivant dans le voisinage ou bien sur des territoires plus éloignés). Leur pénétration implique plusieurs facteurs, tels : le statut (la place) de l'objet/ du concept culinaire (qui peut exister ou non) dans l'espace géographique récepteur, le degré de popularisation de l'objet (surtout par des moyens modernes à impact décisif), le niveau d'intérêt de la communauté concernant cet objet/ concept, etc.

D'une époque à l'autre, compte tenu des langues avec lesquelles le roumain est entré en contact, on peut parler d'une influence ou d'une autre sur le plan gastronomique. Ainsi, en roumain, nous avons beaucoup de termes culinaires d'origine turque, néogrecque, française, italienne, allemande, hongroise. Comme le roumain a été durant des siècles en contact direct avec les langues slaves (et continue à l'être de nos jours encore, surtout dans des zones limitrophes), ce contact a influencé (et influence encore) le lexique gastronomique.

La terminologie alimentaire peut avoir une interprétation large (incluant des plats, des boissons, des ingrédients employés à la préparation des aliments, tels : des plantes comestibles, des condiments, des légumes, des fruits, des céréales, des viandes, des produits laitiers, etc.) ou une interprétation étroite (désignant un des composants ci-dessus). En ce qui suit, nous nous proposons d'analyser la terminologie gastronomique au sens restreint. Nous nous arrêterons uniquement sur les noms de plats/ préparations (salés ou sucrés) d'origine slave et néoslave pénétrés en roumain jadis ou plus récemment.

2. Lexique slave plus ancien

2.1. *Lexique du vieux slave (du paléoslave)*

Les premiers contacts de la population vivant dans l'espace carpatodanubien avec les peuples d'origine slave (les Protoslaves) ont eu lieu à partir du VI^e siècle. Toutefois, certains chercheurs considèrent que la pénétration effective des éléments slaves se produit beaucoup plus tard, au cours des IX^e–X^e siècles⁶. Les relations avec les Paléoslaves, notamment les influences linguistiques de ceux-ci, ont continué jusqu'aux XI^e–XII^e siècles⁷ (quand apparaissent de nouvelles branches des Paléoslaves, ainsi que leurs langues : l'ancien bulgare, le vieux serbe, le vieux polonais, l'ukrainien et le russe anciens).

Au vieux slave (dont fait partie également le vieux slave de l'église), le roumain a emprunté aussi des lexèmes du domaine culinaire. Par exemple : **agnéț**, *agnéțe* s.n. (égl.) « la partie que le prêtre prélève du pain béni pour la

⁶ Ivănescu (1980), p. 271, Bărbulescu (1929), p. 95.

⁷ Rosetti (1986), p. 263–276.

célébration de l'Eucharistie » (< vsl. *aganici* « agneau ») ; *anáfură* s.f. (égl.) « petits morceaux de pain bénit, qui sont distribués aux croyants à la fin de la messe » (< vsl. *anafora*) ; *colác*, *coláci* s.m. « produit de panification en forme d'anneau, tressé de deux ou plusieurs rouleaux de pâte » (< vsl. *kolačŭ*) ; *colívă* s.f. « du blé bouilli mêlé à du sucre et des noix broyées, qui est distribué pour la mémoire des décédés aux enterrements et aux réquiems dans le rituel chrétien orthodoxe » (< vsl. *kolivo*) ; *pomneátă*, *pomnéte* s.f. (rég.) « pain blanc en forme d'anneau, distribué en guise d'aumône aux enterrements » (< vsl. *pamiatŭ*) ; *posmág*, *posmági* s.m. (rég.) « biscotte » (< vsl. *posmagŭ*) ; *prescúră*, *prescúri* s.f. (égl.) « petit pain rond ou bien en forme de croix, fait de pâte fermentée, employé dans le rituel chrétien orthodoxe pour la préparation de la communion et de l'anafura » (< vsl. *proskura*) ; *scovérgă*/*scovárdă*, *scovérgi*/*scovérzi* s.f. (pop.) « sorte de galette faite de pâte fermentée, remplie avec du fromage, chou etc. et frite dans de la graisse » (< vsl. *skovrada* « poêle » s.f.).

Il est évident que la plupart des mots susmentionnés sont entrés en roumain par la filière du culte orthodoxe.

2.2. *Lexique emprunté aux langues slaves anciennes et aux langues néoslaves*

Les premières influences par voie livresque du slavon (connu comme étant la langue des ouvrages imprimés tardifs du paléoslave et des autres langues slaves anciennes⁸) se produisent à partir des XI^e-XII^e siècles. Par conséquent, entre les XI^e-XVI^e siècles, le roumain est fortement influencé par le slave, tant par voie livresque (grâce aux ouvrages imprimés en vieux slave, surtout en slavon bulgare), que par voie populaire (suite au contact oral avec les langues slaves anciennes : le vieux bulgare, le vieux serbe, le vieux polonais, le vieux ukrainien et le vieux russe).

À partir du XVI^e siècle (quand se constituent les langues slaves modernes : le bulgare, le serbe, le polonais, l'ukrainien et le russe), jusqu'à la fin du XX^e siècle, le roumain continue à être influencé par les langues néoslaves (toutefois d'une façon moins significative au cours des dernières décennies de cette période).

Comme les premiers ouvrages roumains imprimés ne datent qu'à partir du début du XVI^e siècle, il est difficile de préciser si un emprunt attesté à cette époque provient, par exemple, de l'ancien bulgare ou bien du bulgare moderne. C'est pourquoi les ouvrages étymologiques indiquent de façon générique que le lexème provient du bulgare.

Les termes gastronomiques suivants ont été empruntés par le roumain au **bulgare** : *covrig*, *covrigi* s.m. « produit de panification, en forme de petit anneau, de chiffre huit, etc. (saupoudré de sel, de sésame, de pavot, etc.) » (< bg.

⁸ Rosetti (1986), p. 274.

kovrig, cf. vsl. *kovrigŭ*) ; **cozonác**, *cozonáci* s.m. « produit de pâtisserie, fait de pâte fermentée, pétrie avec des oeufs, du lait, du beurre, des aromates, qui contient différentes farces » (< bg. *kozunak*) ; **papára** s.f. (pop.) « des oeufs brouillés ; mets préparé de tranches de pain (grillé) saupoudré de fromage et blanchi dans de l'eau, de la soupe, du lait, etc. » (< bg. *popara*) ; **piftie** s.f. « mets de viande (avec des os, des cartilages, de la couenne), laissé bouillir longuement avec de l'ail, qui, après s'être refroidi, se coagule et devient gélatineux » (< bg. *pihtija*) ; **pítă**, *píte* s.f. (rég.) « pain » (< bg. *pita*) ; **scrob** s.n. (rég.) « des oeufs brouillés » (< bg. *skrob*).

Du **serbe** sont pénétrés en roumain les termes culinaires suivants : **clíc**, *clícuri* s.n. (rég.) « pain mal préparé, ayant la pâte collante ; de la polenta à grumeaux » (< srb. *kljuk*) ; **lipié**, *lipíi* s.f. « pain rond et plat, ayant beaucoup de croûte et peu de mie ; galette faite de pâte non-fermentée, cuite (dans l'âtre) » (< srb. *lepinja*) ; **pogáce**, *pogáci* s.f. (pop.) « galette faite de farine de maïs, cuite dans l'âtre ; galette faite de farine de blé, préparée, le plus souvent, avec des rillons de porc » (< srb. *pogača*).

Au **polonais** le roumain a emprunté le terme gastronomique **cabanós**, *cabanóși* s.m. « saucisse mince, sèche, semi-fumée, préparée de viande de boeuf et de porc » (< pol. *kabanos*).

De l'**ukrainien** la langue roumaine a repris les termes culinaires suivants : **bocănét**, *bocănéți* s.m. (rég.) « petit pain préparé de la pâte qu'on rase sur les parois du récipient où a été pétri le pain ; galette roulée, faite de pâte pétrie ; polenta grosse et dure » (< ucr. *buchanéc*⁹) ; **bújăniță** s.f. (rég.) « viande (des hanches du porc) fumée » (< ucr. *buženycja*) ; **chíscă** s.f. (rég.) « boudin blanc préparé de l'estomac ou des intestins du porc, farci avec de la viande hachée et du gros maïs moulu » (< ucr. *kyška*) ; **cír** s.n. (rég.) « liquide grossi qui sort de la polenta qui bout, avant que celle-ci soit remuée (et qu'on mange séparément) » (< ucr. *čyr*) ; **pampúșcă**, *pampúște* s.f. (rég.) « petit pain enduit immédiatement après sa cuisson avec de la sauce d'ail ; des morceaux de croûte baignés dans une sauce d'ail » (< ucr. *pampuška*).

Du **russe** la langue roumaine a emprunté les termes gastronomiques suivants : **blinie**, *blinii* s.f. (rég.) « galette petite et grosse (salée ou sucrée), à base de kéfir et de bicarbonate » (< rus. *blin*) ; **câlbás**, *câlbási* s.m. (rég.) « saucisse à base d'entrailles de porc mélangées à du riz et des ingrédients ; boudin noir » (< rus. *kalbasa*) ; **gălúșcă**, *gălúște* s.f. « préparation culinaire de forme relativement sphérique, faite de pâte, de semoule, de fromage, de viande hachée, etc. » (< rus. *galuška*) ; **uhá**, *uhále* s.f. (rég.) « soupe (aigre) de poisson » (< rus. *uha*) ; **zacúscă** s.f. « préparation culinaire faite d'aubergines, de poivrons, de champignons, de tomates, d'oignons, etc., préparée à petit feu » (< rus. *zakuska*).

⁹ Voir l'étymologie de ce mot chez Savin (2012), p. 57.

Bien des lexèmes culinaires empruntés ont une étymologie slave multiple. Parmi ceux-ci nous mentionnons : **borș** s.n. (pop.) « potage aigre » (< rus., ukr. *boršč*) ; **bûlcă, bûlci** s.f. (rég.) « petit pain » (< rus., pol., ukr. *bulka*) ; **cășă** s.f. « bouillie de différentes céréales (avec beaucoup de graisse) » (< rus. *kaša*, pol. *kasza*) ; **chîseliță** s.f. (pop.) « bouillie de plantes (amarante, arroche des jardins, épinard géant, cresson) aigrie avec des prunes pas encore mûres ou avec des cerises » (< bg., srb. *kiselica*, ukr. *kiseliščă*) ; **coleășă** s.f. (rég.) « polenta molle ; bouillie faite de farine de blé cuite dans du beurre ou de la graisse » (< bg. *kulijaša*, srb. *kuliješ*) ; **drob** s.n. « préparation consistant dans d'entrailles d'agneau avec des condiments, bouillies et hachées, d'oeuf cru et cuit au four (dans de la crépine) » (< bg., srb. *drob*) ; **mucenic, mucenici** s.m. (pop.) « petite gimblette (tressée en forme de 8) cuite ou bouillie, préparée avec des noix, du sucre ou du miel, qu'on mange le 9 mars (à l'occasion de la fête chrétienne des 40 martyrs) » (< rus., srb. *mučnik*, cf. vsl. *mučnikŭ*) ; **pelîncile-Dómnului** s.f.pl. (rég.) « préparation de pâtisserie consistant dans des galettes superposées (minces et rondes), non-fermentées, sucrées avec du miel ou du sucre, saupoudrées de noix, qu'on sert à certains chrétiens la veille de Noël » (< ucr. *pelinka*, rus. *peljonka* « couche plate ») ; **piróșcă, piróști** s.f. (rég.) « pâté farci de viande, de pomme de terre, de fromage, de griottes, etc. » (< rus. *pirožki*, ukr. *pyrižky* « pâtés ») ; **povidlă** s.f. (rég.) « marmelade de prunes » (< ukr. *povydlo*, rus. *povidlo*, pol. *powidla*) ; **rasól** s.n. « préparation obtenue de bouillie de boeuf ou de poisson par le blanchiment dans de l'eau salée (avec différents ingrédients) ; (rég.) mets de viande de volaille (avec des os, des cartilages), laissé bouillir longuement avec de l'ail, qui, après s'être refroidi, se coagule et devient gélatineux » (< bg. *raszol*, srb. *rasola*, rus. *rassol*, pol. *rosoł*) ; **smântână** s.f. « produit alimentaire gras, blanc jaunâtre, qui se forme à la surface du lait qui n'a pas été bouilli, après avoir été laissé un certain temps à la température normale » (< bg., ukr., rus. *smetana*, cf. vsl. **sămetana*).

Ce qui est caractéristique pour les emprunts terminologiques analysés à la sous-section (2) est le fait que ceux-ci sont entrés en roumain aussi bien par la voie livresque, que par la voie populaire. En outre, ces emprunts sont (déjà) enregistrés dans les dictionnaires du roumain et/ ou dans certains ouvrages de spécialité.¹⁰ Du point de vue quantitatif, l'élément slave varie en roumain d'un auteur à l'autre, représentant entre 10% et 20%. Mais actuellement la plupart de ces lexèmes appartiennent au vocabulaire passif, ayant un caractère populaire, régional ou vieilli : « Jusqu'à 20% du vocabulaire du roumain est d'origine slave... Toutefois, bien des mots slaves constituent des archaïsmes et l'on estime que seulement 10% du lexique du roumain contemporain est d'origine slave. »¹¹

¹⁰ Bărbulescu (1929), Mihăilă (1961), Rosetti (1986), Sparionoapte (2005).

¹¹ Mihuț (2011), p. 449.

3. Lexique slave récent

Étant un domaine de grand intérêt, la gastronomie est très bien représentée dans le langage. À côté des termes déjà bien enracinés dans la langue (inclus dans les dictionnaires), on rencontre des termes culinaires non-attestés dans les dictionnaires, mais qui circulent dans le langage oral courant et dans le milieu électronique. C'est le cas des lexèmes plutôt rarement employés dans la langue commune, mais fréquemment employés dans le langage de spécialité (celui des chefs ouverts aux expériences culinaires et des passionnés de cuisine).

Voici quelques-uns des termes d'origine slave qui ont pénétré en roumain au cours de la dernière décennie du siècle passé et du début du XXI^e siècle :

bíguș/bígoș s.n. « mets préparé (par mijotement) à base de choucroute hachée, de viande ou de saucisses (ou bien de chou et de riz/ pommes de terre) » (< pol., ukr., rus. *bigus*, pol. *bigos*). Ex.: *Includeți în dietă bigus gătit în ulei vegetal.* « Incluez dans votre diète du *bigus* préparé dans de l'huile végétale. » (<https://ro.food-of-dream.com/publication/24753/>)

bitóciki s.n. pl. « boulettes de viande, un peu aplaties, frites en chapelure » (< rus., ukr., blrs. *bitočki*). Ex.: *Avem shorik și bitociki.* « Nous avons du shorik et des *bitotchikis*. » (<https://www.jurnaluluneieve.ro/2013/05>)

blinéá, blinéle s.f. (employé surtout au pl.) « petite crêpe grosse (salée ou sucrée), à base de kéfir et de bicarbonate » (< rus. *blin*). Ex.: *Blinelele se servesc de obicei cu smântână.* « Les *blinéas* sont servies d'habitude avec de la crème fraîche. » (<https://www.gustos.ro/retete-culinare/blinelele.html>)

bliní s.n.pl. « de grosses crêpes (salées ou sucrées) à levure » (< rus. *bliní*). Ex.: *[Președinții] întorceau în tigaie bliní pe care le mâncau cu caviar.* « Les présidents retournaient dans la poêle des *blinis* qu'ils mangeaient avec du caviar. » (<https://www.agerpres.ro/stiri/2018/09/11/presedintii>)

bujenínă s. f. « côtelette (de boeuf ou de porc) lardée avec une sauce d'ail, de tomates et de condiments, préparée au four » (< rus., ukr. *bujenina*). Ex.: *Pe lângă zeama de pui, ... încearcă și apetisanta bujenină din carne de porc.* « À côté du bouillon de poulet, tu dois goûter aussi l'appétissante *boujénine* de porc. » (<http://infois.ro/?p=52103>)

dránik, drániki s.n. (employé surtout au pl.) « galette petite et grosse, préparée de pommes de terre crues râpées, d'oeufs, de farine, d'oignons et de condiments » (< blrs., ukr. dial. *dranik*). Ex.: *Draniki se servesc ... cu smântână sau sos.* « Les *dranikis* sont servis avec de la crème fraîche ou de la sauce. » (<https://timp.condadohotel.com/wp-content/discovery>)

holodét/ haladét s.n. « aspic/ gelée de porc (ou de boeuf) » (< rus., ukr. *holodec* < rus., ukr. *holod* « froid »). Ex.: *Holodet se face ... din rasol de porc sau vită.* « On prépare le *holodets* à base de noix de porc ou de noix de veau. » (<https://cuhniacasei.wordpress.com>)

jarkóe s. f. « ragoût de viande (de boeuf ou de porc), mijotée, avec des pommes de terre, des oignons, de l'ail » (< rus., ukr. *jarkoe* < rus., ucr. *jarka* « friture »). Ex.: *Meniul include ... jarkoe cu carne de porc.* « Le menu comprend ... du *jarkoé* préparé avec de la viande de porc. » (<https://24-ore.ro/2017/01/25/preparate-traditionale>)

jarkóvie¹² s.f. « mets préparé avec de la viande de porc mijotée, des oignons, des cornichons saumurés disposés en couches, que l'on cuit au four » (< rus. lipov. *jarkovie* < rus. *jarka* « friture »). Ex.: *Te invit cu mare plăcere la o porție de jarkovie.* « Je t'invite volontiers à servir une portion de *jarkovié.* » (<http://culoaresiarome.ro/jarcovia/>)

kášnik s.n. « pouding de riz » (< rus. lipov. *kašnik* < rus. *kaša* « bouillie de céréales »). Ex.: *Dulciurile sunt: vareniki, ... kašnik.* « Les sucreries en question sont : les *varénikis*, ... les *kachniks.* » (<https://www.zorile.ro/plugins/archive/files/5Zorile2018>)

kievskaia s. f. « petit rouleau de poitrine de poulet, farci d'une crème solidifiée, préparée avec du beurre, de l'ail, des feuilles vertes, que l'on fait cuire comme des escalopes panées » (< ukr. *kievskaya*). Ex.: *La servit, se aranjază fieceare bucată de kievskaia pe cruton.* « Pour servir, il faut ranger/ placer chaque morceau de *kievskaia* sur le croûton. » (<https://reteteaz.net/piept-de-pui/kievskaya>)

malasól(i)kă s.f. « préparation de poisson bouilli, servie avec des pommes de terre bouillies et de l'aillade » (< rus. lipov. *malasol(i)ka* < rus. *malo* « peu » + rus. *sol* « sel »). Ex.: *Malasolka ... se pregătește foarte des în satele din Delta Dunării.* « La *malasolka* est cuisinée très souvent dans les villages du Delta du Danube. » (<https://www.bucataras.ro/retete/malasolca-40925.html>)

marlénka s.f. « gâteau (d'anniversaire) fait de beaucoup de feuilles minces, préparées de farine, de miel, de beurre, de crème fraîche, avec de la crème caramel » (< tch. *Marlenka* n. pr.). Ex.: *Marlenka ... este varianta îmbunătățită a unei prăjituri armenesti.* « La *marlenka* est la variante améliorée d'un gâteau arménien. » (<https://manupropria.ro/archives/23-Pasiunea-mea-Marlenka.html>)

¹² *Jarkovie, kašnik, malasolkă, pšovnik* sont des éléments gastronomiques spécifiques uniquement aux Russes lipovènes. Voir : *Tradiții...* (2019), p. 3. Il semble que les Lipovènes aient créé ces mots dans l'espace roumain. Cet aspect est plausible, étant donné leur séparation d'environ 300 ans de l'aire linguistique proprement-dit russe. Voir : Boioc Apintei, Dragomirescu, Nicolae (2023), p. 80.

medovík s.n. « gâteau d'anniversaire fait de nombreuses feuilles minces, préparées de farine, de miel, de beurre » (< rus., ukr. *medovik* < rus., ukr. *med* « miel »). Ex.: *Am tot văzut tortul „medovik” în rețelele sociale.* « J'ai vu souvent le gâteau d'anniversaire *médovik* sur les réseaux sociaux. » (<https://bucate-aromate.ro/2021/12/tort-medovik>)

okróškă/ akróškă s. f. « soupe froide de légumes crus (cornichons, radis, oignons verts), de pommes de terre bouillies, d'œufs durs, de viande de boeuf préparée (ou de saucisse), hachés finement, qui est servi avec du kéfir » (< rus., ukr. *okroška* < rus., ukr. *kroški* « petits morceaux »). Ex.: *Okroška este o supă rusească ce se servește ... în timpul verii.* « L'*okrochka* est une soupe russe que l'on sert pendant l'été. » (<https://lataifas.ro/retete-naturiste/166266/okroshka>)

oládi/ oládie/ oládă/ aládă, oládii/ oláde/ aláde s.f. (employé surtout au pl.) « galette petite et grosse (salée ou sucrée), à base de kéfir et de bicarbonate ; petite galette aux courgettes » (< rus. *oladja*, ucr. *oladya*). Ex.: *Se pot face alade sărate și atunci se pot servi cu [smântână] sau se pot face dulci și merg cu gem, miere.* « On peut préparer des *alades* salées et dans ce cas-là on peut les servir avec de la crème fraîche ou bien on peut les faire sucrées et les accompagner de gelées de fruits ou de miel. » (<https://farfuria-cu-gust.ro/alade>) ; *Oladiile sunt un fel de combinație între clătite și pancakes-uri – ceva mai elastice.* « Les *olades* sont une sorte de combinaison entre les crêpes et les pancakes – mais un peu plus souples. » (<https://www.lalena.ro/reteta/Oladii-rusesti>)

pel(i)méni s.n.pl. « préparation de pâte farcie de viande » (< rus., ukr. *pelimeni*). Ex.: *Pelmenii se pot congela, iar când aveți nevoie ... doar îi fierbeți.* « Les *pelmens* peuvent être congelés et au besoin il faut juste les cuire. » (<https://www.e-retete.ro/retete/pelmeni>)

pšovnik s.n. « pouding de riz » (< rus. lipov. *pšovnik* < rus. *pšeno* « des céréales concassées »). Ex.: *Pšovnic se prepară cu foarte multe ouă.* « Le *pchovnic* se prépare avec beaucoup d'œufs. » (<https://kupdf.net/download/ghid-dobrogea>)

ras(s)ólnik s.n. « soupe (aigre) préparée de viande (fumée), de saucisses, de cornichons saumurés, de légumes et d'orge (ou de gruau, de riz) » (< rus., ukr. *rassolinik*). Ex.: *Rasolnik-ul este o supă tradițională rusească, deosebit de gustoasă.* « Le *rasolnik* est une soupe traditionnelle russe extrêmement goûteuse. » (<https://www.lalena.ro/reteta/262/Rasolnik-sup-a-de-vita-cu-castraveti>)

sírnik, sírniki s.m. (employé surtout au pl.) « boulette aplatie, frite, faite de fromage (salée ou sucrée) et d'un peu de farine » (< rus., blrs. *sírnik*, ukr. *sirnik*). Ex.: *Sírniki ... se aseamănă cu papanașii românești, dar în aluat predomină brânza și nu făina, nu conține drojdie și nu necesită o cantitate foarte mare de ulei pentru prăjit.* « Les *sirnikis* ressemblent aux *papanaches* roumains, mais c'est le fromage et non pas la farine qui prédomine dans la pâte, qui ne contient pas de levure et ne nécessite pas de grosse quantité d'huile pour la friture. » (<https://pofta-buna.com/sirniki-papanasi-rusesti>)

soliánkă/ salíánkă s.f. « soupe (aigre) piquante, de viande (poisson/ champignons), de légumes et de cornichons saumurés (ou d'olives) » (< rus. *soljanka*, ukr. *solyanka* < rus., ukr. *solí* « sel »). Ex.: *Există trei tipuri de solianka: din carne, pește sau ciuperci.* « Il y a trois types de *solianka* : faite de viande, de poisson ou de champignons. » (<http://www.cevabun.ro/ciorba-ruseasca-anti-mahmureala>)

smetánnik s.n. « gâteau d'anniversaire fait de nombreuses feuilles minces, préparées de farine, de crème fraîche, de beurre » (< rus., ukr. *smetannik* < rus., ukr. *smetana* « crème fraîche »). Ex.: *În Republica Moldova, [il] vei găsi [cu] numele de „smântânel”, noi [il] numim „smetannik”.* « Dans la République de Moldavie, vous le trouverez [*le smetannik*] sous le nom de „smântânel”, nous l'appelons „smetannik”. » (<https://poemcaffe.ro/magazin/tip-produs/prajituri>)

stróganov/ stróganoff s.n. « sorte de ragoût préparé de viande de boeuf (coupée en minces lambeaux), de champignons, d'oignon, d'ail, de crème fraîche, que l'on sert avec du riz ou des pâtes » (< rus. *Stroganov* n. pr.). Ex.: *În prezent Stroganoff se poate face cu mușchi de vită, piept de pui sau curcan.* « À présent le *Stroganoff* se prépare avec de l'entrecôte de bœuf, des filets de poitrine de poulet ou de dinde. » (<https://www.petitchef.ro/articole/retete/stroganoff-opera-de-arta-culinara>)

svekól(i)nik s.n. « potage aigre (mangé pendant le carême), préparé de betterave, de carottes, de pommes de terre, d'oignons (qui peut être assaisonné avec de la crème fraîche) » (< rus., ucr. *svekolinik* < rus., ukr. *svekla* « betterave »). Ex.: *În compoziția rețetei de svekolnik intră, pe lângă sfecla roșie, și alte legume, dar sfecla este de bază.* « Dans la composition de la recette du *svekolnik* il y aussi d'autres légumes à côté de la betterave, mais la base en est la betterave. » (<https://retetesivedete.ro/reteta-annei-lesko>)

șci s. n. « soupe (aigre) très grosse, préparée à base de chou et d'autres légumes finement découpés ou râpés (parfois aussi avec de la viande) » (< rus., ukr. *šč*). Ex.: *Mi-am zis că voi face și eu ... un șci al meu, după gustul meu.* « Je me suis proposé de faire mon propre *chtchi*, selon mes goûts. » (<https://www.gardaculinara.ro/sti-sci-shchi>)

șúbă s.f. « salade de poisson (longuement préparé par salage et épiçage), contenant des oeufs durs, de l'oignon, des légumes bouillis (de la betterave, des pommes de terre, des carottes), tout cela rangé en couches enduites de mayonnaise » (< rus., ukr. *šuba*). Ex.: *Salata rusească poartă numele de „șubă” datorită faptului că peștele este acoperit de alte straturi, așadar îmbrăcat în haine groase.* « La salade russe porte le nom de „*chouba*” à cause du fait que le poisson est recouvert de plusieurs couches, donc habillé de gros vêtements. » (<https://spynews.ro/beauty-lifestyle/retete/salata-ruseasca-suba>)

varéniki s.f.pl. « préparation de pâte farcie avec du fromage (ou des pommes de terre, du chou, des griottes) » (< rus., ukr. *vareniki*). Ex.: *Vareniki sunt... apreciați de lipovenii din Dobrogea*. « Les *varénikis* sont appréciés par les Lipovènes de la Dobroudja. » (<https://discoverdobrogea.ro/vareniki>)

vatrúškă, vatrúški s.f. « produit de pâtisserie sucré, ayant la forme d'un petit pain farci de fromage (et de raisin sec) » (< ukr. *vatruška*). Ex.: *Cocceți vatrúška ... timp de exact 45 minute*. « Faites cuire la *vatrouchka* pendant exactement 45 minutes. » (<http://elenusz77777.centerblog.net/48-prajitura-vatrushka>)

vinegrét s.n. « salade (pour le carême) faite de légumes bouillis (betterave, pomme de terre, carottes, petits pois), de cornichons saumurés, d'oignons et d'huile » (< rus., ukr. *vinegret*). Ex.: *Salata „vinegret” cu sfeclă roșie ... v-o aducem în atenție*. « Nous soumettons à votre attention la salade „*vinaigrette*” de betterave. » (<https://www.eisberg.ro/ro/recipe-detail/salata-ucraineana-cu-sfecla>)

zrázy s.f. « petit rouleau de viande contenant différentes farces (fromages gras, préparations fumées, légumes, des ingrédients préparés par saumurage); boulette oblongue de viande, farcie de fromage gras; boule oblongue faite de pommes de terre bouillies râpées, farcie de viande hachée crue, préparée par friture » (< pol., ukr., blrs. *zrazy*). Ex.: *Vă prezentăm o rețetă interesantă de zrazy*. « Nous vous présentons une recette intéressante de *zrazys*. » (<https://bucatarul.eu/zrazy-din-cartofi>)

Si les emprunts gastronomiques slaves plus anciens du roumain sont relativement peu nombreux¹³, les emprunts récents sont, au contraire, mieux représentés du point de vue quantitatif. La dynamique des termes culinaires d'origine slave pendant les dernières décennies est directement liée à une série d'aspects, tels que l'apparition et l'extension en Roumanie des magasins alimentaires et des restaurants (fast-food) à caractère slave, la popularisation du vlogging à thématique gastronomique, l'augmentation du nombre d'émissions télédiffusées dans ce domaine. D'autre part, le contact plus rapproché (à partir des années '90 du siècle passé) entre les Roumains et les peuples (slaves) voisins a favorisé la pénétration et l'emploi courant d'un grand nombre d'emprunts culinaires slaves.

4. Conclusions

La terminologie gastronomique d'origine slave que nous avons discutée ci-dessus se trouve en étroite relation avec l'emprunt lexical. Celui-ci est un phénomène rencontré plus ou moins dans toute langue active/ vivante et

¹³ « La terminologie alimentaire d'origine slave dans le vocabulaire représentatif du roumain est relativement faiblement représentée. » Savin (2012), p. 47.

représente un moyen effectif d'enrichissement d'une langue. L'emprunt lexical est une conséquence de l'interférence linguistique et, implicitement, du contact socioculturel.

Étant donné que nous avons eu comme objet d'étude des désignations de plats/ desserts, les emprunts analysés sont représentés par des lexèmes substantivaux/ nominaux.

En vue de l'organisation descriptive des faits terminologiques, nous avons regroupé ces lexèmes en deux catégories : des emprunts plus anciens (pénétrés en roumain depuis le début jusqu'à la dernière décennie du XX^e siècle) et des emprunts récents (attestés massivement au cours des deux-trois dernières décennies).

Nous mentionnons que les éléments terminologiques culinaires entrés récemment en roumain sont, en général, empruntés avec le graphème *k* et avec la même prononciation que celles de la langue-source, représentant ainsi des emprunts moins adaptés. Mais, parfois (comme dans certaines langues slaves), la prononciation diffère du signe graphique ou est en variation libre. Donc, étant donné que dans certaines langues slaves modernes, le son *o* non-accentué se prononce *a*, les emprunts de cette catégorie circulent tant dans la variante l'oral, qu'à écrite (cf. *aládă/ oládă* « petite crêpe grosse, à base de kéfir et de bicarbonate » ; *saliánkă/ soliánkă* s.f. « soupe (aigre) piquante, contenant de la viande, des légumes et des cornichons saumurés »). Les emprunts culinaires se caractérisent également par une adaptation morphologique, qui consiste en l'acceptation des désinences spécifiques des noms roumains (parfois uniquement au singulier). En ce qui concerne les emprunts pénétrés à une époque plus ancienne, ceux-ci sont, en général, adaptés au roumain, aussi bien graphiquement (cf. *k* → *c*) et phonétiquement, que morphologiquement.

Parfois le même emprunt culinaire slave se caractérise par une double pénétration dans la langue, ayant pénétré également dans la première, que dans la deuxième période. Mais chaque fois il y a eu des adaptations morphologiques distinctes. Par exemple : comme emprunt plus ancien, nous rencontrons le lexème *blinie* sg., *blinii* pl. (< rus. *blin*) « petite crêpe grosse à base de kéfir et de bicarbonate » ; comme emprunt récent, nous rencontrons le mot *blinéa* sg., *blinéle* pl. (< rus. *blin*) « petite crêpe grosse à base de kéfir et de bicarbonate ». Cet aspect reflète les tendances de formation des mots à différentes époques de l'évolution d'une langue.

Les emprunts gastronomiques entrés à une époque plus ancienne en roumain sont pénétrés soit par voie livresque (par des ouvrages imprimés), soit par voie orale (populaire), se retrouvant dans des dictionnaires et dans divers styles fonctionnels. En revanche, les termes culinaires plus récents ont pénétré par voie orale et, plus récemment, par l'intermédiaire de l'internet, où la

thématique gastronomique abonde. L'avalanche des slavismes culinaires est due aussi à la présence dans les médias de nombreuses émissions télévisées avec des spécificités gastronomiques, à l'intérêt croissant pour l'art culinaire dans la société, à l'ouverture de magasins alimentaires slaves, ainsi qu'à des locaux à cuisine slave dans les grandes villes du pays. Vu que les termes gastronomiques d'origine slave circulent aussi en Roumanie (dans le Delta du Danube, chez les Lipovènes), et chez les Roumains Bessarabiens, chez les Ukrainiens, les Serbes, ces termes sont susceptibles de se propager dans les régions où il y a des contacts entre ces populations.

À l'heure actuelle, les termes culinaires plus récents ne figurent dans aucun dictionnaire. Le temps décidera si certains de ces lexèmes survivront ou non dans la langue et, respectivement, s'ils trouveront leur place dans les dictionnaires roumains.

La plupart des emprunts gastronomiques nouveaux n'ont pas d'équivalents en roumain standard, étant donné qu'il n'y avait pas non plus le concept/ l'objet jusqu'au moment de l'emprunt du mot. Dans des situations pareilles, nous parlons d'emprunts nécessaires, qui mènent à l'enrichissement de la langue. Toutefois, bien que plus rarement, les emprunts terminologiques culinaires sont redondants, car ils doublent des lexèmes qui existent déjà dans la langue pour désigner des concepts/ objets présents eux aussi. C'est le cas de l'emprunt *varéniki*, qui a comme équivalent le roumain *colțunași* ou de l'emprunt *holodét*, qui a comme correspondant le roumain *piftie*. Par conséquent, si le concept/ l'objet existe en roumain (ce qui attire aussi la présence de sa désignation), il est plus recommandable d'employer le terme roumain, sans emprunter le lexème slave.

Certains emprunts gastronomiques slaves récents sont en variation libre avec des emprunts récents à d'autres langues. Par exemple : l'emprunt slave *pel(i)meni* (< rus., ukr. *pelimeni*) « pâte farcie de viande » versus l'emprunt italien *tortellini* (< it. *tortellini*) « pâte farcie de viande ». Cet aspect indique la dynamique et l'universalité des unités terminologiques dans le domaine culinaire. Il y a aussi des situations où les emprunts gastronomiques sont en variation libre avec des lexèmes obtenus par traduction ou par calque morphématique. Par exemple : l'emprunt *smetannik* (< rus., ukr. *smetannik*) « gâteau d'anniversaire fait de nombreuses feuilles minces, préparées de farine, de crème fraîche, de beurre » versus le calque morphématique *smântânel* (qui est créé d'après le rus., ukr. *smetannik* < rus., ukr. *smetana* « crème fraîche » + suff. dim. rus., ukr. *-ik* « *-el* ») « gâteau d'anniversaire fait de nombreuses feuilles minces, préparées de farine, de crème fraîche, de beurre ». La présence en même temps des emprunts et des traductions/ calques prouve que tous ces processus sont viables dans la formation des mots.

En ce qui concerne la fréquence (la popularité) des termes en question, on constate que certains termes gastronomiques ont une large circulation, alors que d'autres sont moins fréquemment employés. Nous considérons toutefois que de tels lexèmes méritent qu'on leur accorde une place tant en gastronomie, qu'en linguistique.

Abréviations

bg. = bulgare	pop. = populaire
blrs. = biélorusse	rég. = régional
cf. = confer	rus. = russe
dial. = dialectal	sg. = singulier
dim. = diminutif	s.f. = substantif féminin
égl. = église	s.m. = substantif masculin
ex. = exemple	s.n. = substantif neutre
it. = italien	srb. = serbe
lipov. = lipovène	suff. = suffixe
n. pr. = nom propre	tch. = tchèque
pl. = pluriel	ukr. = ukrainien
pol. = polonais	vsl. = vieux slave

BIBLIOGRAPHIE

- Bărbulescu, Ilie. 1929. *Individualitatea limbii române și elemente slave vechi*. București: Editura Casei Școalelor.
- Bidu-Vrânceanu, Angela. 1997. În *Dicționar de științe ale limbii (DȘL)*, red.: Angela Bidu-Vrânceanu et al. București: Editura Științifică.
- Boioc Apintei, Adnana, Adina Dragomirescu și Alexandru Nicolae. 2023. "Two convergent effects of language contact in Romanian: the relative pronoun cine 'who.'" *Revue Roumaine de Linguistique* 68, no. 1-2: 73-85.
- Ciolac, Antonia. 2013. „Cuvinte de origine franceză în lexicul gastronomic românesc actual: o perspectivă sincronică.” În *Cuvinte potrivite. Omagiu doamnei Maria Marin la aniversare*, coord.: Daniela Răuțu, Adrian Rezeanu și Dana-Mihaela Zamfir, 120-133. București: Editura Academiei Române.
- Ciolac, Antonia. 2015a. „Elemente lexicale italiene în cărți de bucate românești. O abordare socio-lingvistică.” *Limba română* 64, nr. 1: 45-66.
- Ciolac, Antonia. 2015b. „Din nou despre elemente lexicale franceze în cărți de bucate românești (I).” *Limba română* 64, nr. 3: 381-388.
- Ciolac, Antonia. 2015c. „Din nou despre elemente lexicale franceze în cărți de bucate românești (II).” *Limba română* 64, nr. 4: 515-523.

- Dicționarul explicativ al limbii române* (DEX). 2009. Academia Română. Institutul de Lingvistică „Iorgu Iordan – Al. Rosetti”. Ediție revăzută și adăugită. Tiraj nou. București: [Editura] Univers Enciclopedic Gold.
- Dimitrescu, Florica. 2009. „Din semantica elementelor lexicale gastronomice de origine italiană în româna actuală.” *Dacoromania. Serie nouă* 14, nr. 2: 107–127.
- Frosini, Giovanna. 2006. “L’italiano in tavola.” Nel *Lingua e identità. Una storia sociale dell’italiano*, a cura di Pietro Trifone, 41–63. Roma: Editore Carocci.
- Hriban, Mihaela. 2016. „Terminologia culinară românească de origine englezească (I).” *Studii și cercetări științifice. Seria Filologie*, nr. 36: 45–50.
- Hristea, Theodor. 1984. „Calcul lingvistic ca procedeu de îmbogățire a vocabularului.” În *Sinteze de limba română*, coord.: Theodor Hristea, 100–121. Ediția a III-a. București: Editura Albatros.
- Ivănescu, George. 1980. *Istoria limbii române*. Iași: Editura Junimea.
- Micul dicționar academic* (MDA). 2001–2003. Vol. I–IV. I: 2001 (A–C); II: 2002 (D–H); III: 2003 (I–Pr); IV: 2003 (Pr–Z). București: Editura Univers Enciclopedic.
- Mihăilă, Gheorghe. 1961. *Împrumuturi vechi sud-slave în limba română. Studiu lexicosemantic*. București: Editura Academiei.
- Mihuț, Lizica. 2011. „Mijloace externe de îmbogățire a vocabularului. Câteva aspecte privind influențele slave asupra limbii române.” 444–452. (<http://www.uskolavrsac.edu.rs>)
- Negro Alousque, Isabel. 2010. « Le lexique de la cuisine française. » *Thélème. Revista Complutense de Estudios Franceses*, vol. 25: 197–209.
- Perissinotto, Francesca. 2015. “Meal in Italy. Italianismi nel linguaggio gastronomic inglese ed angloamericano.” *Italiano LinguaDue*, n. 1: 265–295.
- Sparionoaapte, Doina. 2005. *Încadrarea împrumuturilor lexicale rusești în sistemul gramatical al limbii române*. București: Editura Academia Română, Fundația Națională pentru Știință și Artă, Institutul de Lingvistică „Iorgu Iordan – Al. Rosetti”.

