

#### IV. Micro-câmpul lexical al produselor de patiserie în cadrul câmpului mai larg al termenilor culinari

##### A. Raportul numeric disproporționat între numele de produse de patiserie în greacă și latină

Simpla privire a sumarului acestei cercetări naște inevitabil o întrebare: cum se explică discrepanța numerică între numele de dulciuri în greacă și latină? Cercetarea textelor a identificat 186 de nume în limba greacă și doar 54 în latină, fără să punem la socoteală variantele lor fonetice și morfologice, mult mai numeroase în cazul limbii grecești. Pentru această situație nu există numai o singură explicație, ci o serie întreagă de factori a condus la acest raport disproporționat.

În primul rând, această diferență de număr de nume nu înseamnă neapărat că acesta era și raportul real între produsele de patiserie din cele două civilizații. Rezultatul ar putea fi într-o oarecare măsură înșelător, pentru că baza de selecție este diferită în cazul celor două limbi. Numărul de texte grecești păstrate este mult mai mare decât cel latinesc pe de o parte, iar literatura elină acoperă o perioadă mult mai amplă decât cea latină pe de altă parte; altfel spus, șansele de a întâlni mai multe nume de dulciuri cresc direct proporțional cu cantitatea de informație păstrată din cele două civilizații. Numărul textelor nu este însă decât un factor secundar, care nu justifică prin sine acest raport. Mult mai important este tipul de texte păstrate din cele două limbi. În lumea greacă a existat o literatură opsartitică mult mai bogată decât în cea romană, în interiorul căreia știm că au fost scrise cărți specializate în domeniul patiseriei, cum sunt cele ale lui Iatrocles, Harpocraton din Mendes sau Chrysippos din Tyana, chiar dacă cel din urmă vorbea în special despre produse romane; din latină nu păstrăm decât tratatul lui Apicius, care însă prezintă doar câteva rețete de dulciuri. Pe de altă parte, preocupările autorilor greci de epocă romană de a rezuma sursele vechi au făcut ca multe denumiri de dulciuri să fie conservate; este cazul în special al lui Athenaios care, în cărțile a III-a și a XIV-a din *Banchetul înțelepților* (Δειπνοσοφιστάι), conservă în context un număr foarte mare de produse de patiserie; în lipsa textului acestuia cunoștințele noastre despre produsele de cofetărie grecești s-ar înjumătăți. În lumea romană nu a existat o asemenea sinteză, care cu siguranță că ar fi scos la iveală multe alte nume de dulciuri. De asemenea, multe din informațiile noastre despre numele produselor de patiserie provin de la gramatici și lexicografi: sintezele lui Pausanias, Moeris, Polydeuces (Pollux), Hesychios, Photios și Suidas pentru limba greacă sunt incomparabil mai cuprinzătoare decât cele ale lui Varro, Pompeius Festus, Isidor sau Paulus Diaconus în lumea romană.

Inegalitatea surselor nu este însă singurul motiv pentru diferența de număr dintre cele două micro-câmpuri lexice. Există cauze mai profunde care o pot explica. La origine s-ar putea vorbi chiar de un determinism geografic. Puternica compartimentare teritorială a Greciei și dificultatea comunicațiilor au dus la dezvoltarea independentă a tradițiilor, inclusiv cele culinare, pentru mai multe regiuni. Această situație este strâns legată de existența dialectelor. Astfel, izolarea a avut ca rezultat înmulțirea produselor culinare și, deci, a numelor lor; chiar și atunci, însă, când era vorba de același produs culinar, el putea avea denumiri diferite în funcție de dialect. În lumea romană, în schimb, se poate vorbi de o anumită unitate teritorială și lingvistică, care nu încuraja înmulțirea denumirilor din acest micro-câmp semantic. Pe de altă parte, societatea romană, cel puțin în epoca republicană, cu veșnica raportare la *mos maiorum*, era preocupată de păstrarea unei vieți cumpătate, fără excese în domeniul culinar, situație care nu era valabilă și în lumea greacă.

Un alt motiv este legat de modul diferit de organizare a vieții religioase în cele două civilizații. Se poate observa discrepanța dintre numele de turte de cult în greacă și latină. În Grecia fiecare zeu sau ceremonie religioasă era însoțită de anumit tip de turtă cu numele ei

specific, în timp ce la Roma acest obicei se păstra doar în perioadă arhaică, generalizându-se apoi termenul de *libum* pentru orice tip de turtă sacră.

Mai există cel puțin o explicație care se adaugă celor de mai sus. În greacă fiecare produs culinar avea un nume aparte, ba chiar mai multe, cum am văzut. În latină, în schimb, diverse sortimente de dulciuri puteau fi subsumate unui nume generic: un exemplu ilustrativ este *crustulum*<sup>1</sup>, pentru care Chrysippos din Tyana oferă nouă rețete diferite.

Toate aceste observații subliniază că raportul inegal de nume de dulciuri între cele două limbi nu este neapărat o oglindă a unei realități culinare, ci mai degrabă rezultatul percepției eronate pe care o avem astăzi în privința celor două culturi.

---

<sup>1</sup> *V. crustulum* III, B, 9.

## B. Evoluția micro-câmpului lexical al numelor de produse de patiserie în raport cu societatea

În urma analizei de detaliu a fiecărui produs de patiserie se poate încerca să se stabilească o evoluție a acestui câmp lexical în raport cu societatea. O asemenea întreprindere are însă de întâmpinat o dificultate majoră. Sursele de cunoaștere ale acestui micro-câmp lexical sunt aproape în totalitate de natură literară. Or acest gen de informații este adesea înșelător în încercarea de a stabili o oglindă a realității. Dacă, de exemplu, în secolele II-III p. sunt atestate în texte foarte multe nume de produse de patiserie, acest lucru nu înseamnă neapărat că în acea perioadă se consumau mai multe dulciuri. Scriitori precum Athenaios, Pausanias Gramaticul, Moeris sau Polydeukes descriau realități cu multe anterioare epocii în care trăiau. Din acest punct de vedere mult mai valoroase sunt atestările epigrafice și papirologice, care oferă o imagine mai clară asupra realității. Pe de altă parte sursele sunt inegale cantitativ de-a lungul timpului, existând riscul de a trage concluzii eronate pornind de la hazardul prin care ne-au fost transmise textele. În ciuda acestor neajunsuri majore, se pot face totuși câteva observații generale.

Cele mai vechi mărturii, care provin de la Hesiod și lirici, atestă sortimente diversificate de turte sacrificiale (πέμματα), așa cum o impunea ritualul religios în secolele VII-VI a. În perioada arhaică apar și primele sortimente de plăcinte (πλακοδυντες), în special cele care aveau în compoziție laptele, indicându-le originea câmpenească. Frecvența atestărilor crește considerabil în secolul al V-lea a., fapt care coincide cu perioada de maximă înflorire a Athenei. Comediile lui Aristofan abundă în felurite sortimente de plăcinte, adesea folosite pentru a sugera imagini licențioase specifice genului comic. Este o mărturie însă că spectatorii le cunoșteau foarte bine, reprezentând o realitate de fiecare zi pentru un atenian. La fel de numeroase sunt tipurile de turte de cult și prăjiturile din făină de orz (μάζαι). O dovadă o constituie și abundența inscripțiilor din această perioadă în care se vorbește explicit despre ce tip de turtă trebuia oferit fiecărui zeu. Factorul determinant pentru această creștere este însă progresul artei culinare. Epoca lui Pericles a fost fecundă în acest sens și pentru gastronomie. O dată cu declanșarea războiului peloponesiac lipsurile s-au simțit însă fără îndoială și la Athena. Vârsta de aur pe care o evocă comicii și în care abundă o sumedenie de preparate de patiserie este o dovadă a unui paradis pierdut și un mijloc pentru Aristofan de a-și convinge concetățenii de avantajele păcii. Așa se explică probabil numeroasele scene de gen din comedia veche în care sunt acumulate în câteva versuri multe produse culinare. Nu este atât o reflectare a realității sfârșitului de secol V a., cât o amintire a unei epoci mai bune de la mijlocul veacului.

În secolul al IV-lea a. numele dulciurilor rămâne aproape identic ca număr de atestări față de al V-lea. În bună măsură este vorba de respectarea unei tradiții literare, ținând seama că cele mai multe nume apar la autorii de Comedie Medie și Nouă. Locurile comune și personajele tip din comedie, precum μάγειρος „bucătarul”, fac ca această tradiție să fie continuată. Se observă, în schimb, o creștere a numărului de turte de cult, atât în inscripții, cât și în operele literare. Sarcasticul portret al superstiției (δεισιδαιμονίας ἰς) pe care filosoful Theophrastos îl zugrăvește în *Caracterele* sale la sfârșitul secolului al IV-lea a. este inspirat probabil de o atitudine răspândită: superstițiosul este acela care trăiește chinuit de o continuă teroare față de puterea divină și care-și dedică în chip ridicol o mare parte din existență strădaniei de a obține grația prin intermediul riturilor. Din acestea făcea parte și aducerea ca ofrandă a unei turte din partea celui care mergea la templu. Săpăturile arheologice de la

Akrokorinthos au scos la iveală numeroase coșulețe (λίκνα) cu turțițe sacrificiale din această perioadă<sup>1</sup>.

În secolul al III-lea a. crește în textele grecești numărul atestărilor de prăjituri din făină de orz (μαῖζα), reflectând probabil o tendință în arta culinară a epocii. Spre sfârșitul aceluiași secol apare și în latină prima atestare a numelui unui produs de patiserie, *libum*, turta sacrificială, așa cum rezultă din *Annalele* lui Ennius. În același timp, în perioada în care scrie Ennius, au apărut la Roma mai multe legi care îngreădeau luxul banchetelor; în 182 a. *Lex Orchia* limita numărul comensalilor, iar în 161 un decret al senatului și *lex Fania*, promulgată în același an, precizau câți bani puteau fi cheltuiți pentru un banchet. Legile *Didia* (143 a.), *Aemilia* (115 a.) și *Licina* (97 a.) relatau interdicțiile celorlalte, căzute cu timpul în desuetudine. Această legislație nu avea darul să încurajeze producerea unor lucrări consacrate exclusiv artei culinare. Apelul constant la *mos maiorum* „obiceiul strămoșilor” se materializa, în cazul subiectului de care ne ocupăm, în recomandarea unei mese frugale, lipsită de orice lux inutil. Măsurile administrative luate la Roma trădează însă preocuparea, cel puțin a unei părți a societății, pentru rafinament, inclusiv cel culinar. În secolul al II-lea p., în timp ce în textele grecești numărul tuturor tipurilor de produse de patiserie scade, în latină apar numeroase tipuri de plăcinte și mai multe feluri de *liba*. Un text tehnic precum *De agricultura* lui Cato, destinat practicii, abundă în astfel de produse. Este vorba în special de împrumuturi din greacă, pe care nu le putem separa de contextul istoric. Roma se înstăpânea peste Grecia și o bună parte din tehnicienii greci, inclusiv cei din domeniul culinar, migrau către Roma împreună cu cunoștințele lor.

Această tendință se accentuează în secolul I a. Cei câțiva autori greci care mai atestă nume de dulciuri o fac mai ales cu referire la subiecte romane și scriu mai cu seamă despre prăjiturile μαῖζα, care se apropiau din punct de vedere al rețetei de terciurile romane (*pultes*). La Roma, în schimb, numărul atestărilor crește invers proporțional cu situația din greacă. Varro era preocupat să explice originea mai multor nume de dulciuri în *De lingua latina*, răspunzând unei curiozități a epocii în acest domeniu. Satirele lui Horațiu atestă specialități culinare rafinate, care dovedesc o bucătărie elaborată, chiar dacă înfierată de politica zilei, care făcea apel constant la *mos maiorum*. Numeroase sunt mărturiile despre turtele sacrificiale. Restaurarea lui Augustus a avut ca efect în plan literar și menționarea de către Vergilius a mai multe tipuri de *liba* în *Eneida*; în aceeași categorie trebuie incluse și *Fastele* lui Ovidius, o mărturie unică pentru tipurile de turte sacre oferite zeilor cu prilejul diferitelor sărbători.

În secolul I p. rafinamentul culinar roman a ajuns probabil la apogeu. Banchetul lui Trimalchio, chiar dacă nu este reprezentativ pentru societatea romană în ansamblul ei, este totuși un indiciu pentru felul în care masa a devenit dintr-o necesitate un scop în sine, chiar un spectacol. Tratatul lui Apicius în forma sa inițială datează cam din aceeași perioadă. Autorii greci scriu despre bucătăria de la Roma, așa cum o dovedește tratatul despre produsele de patiserie al lui Chrysippos din Tyana. În aceeași epocă excesele culinare erau satirizate de Iuvenal și Marțial, iar Seneca punea în legătură directă dezvoltarea artei culinare de creșterea numărului bolilor<sup>2</sup>.

Secolele II-III p. se caracterizează, atât pentru societatea greacă, cât și pentru cea romană, printr-o întoarcere către trecut. Curente arhaizante au dus în literatură la apariția unor lucrări de sinteză, care relatau în rezumat informații mai vechi, cu explicațiile indispensabile unui public care nu mai era familiarizat cu aceste realități. Astfel trebuie să ne explicăm și *Deipnosophiștii* lui Athenaios, principala noastră sursă pentru vocabularul culinar

<sup>1</sup> Cf. Allaire Brumfield, *Cakes in Liknon: Votives from the Sanctuary of Demeter and Kore on Acrocorinth*, *Hesperia*, vol. 66, nr. 1, 1997, pp. 147-172; Nancy Bookidis; Julie Hansen; Lynn Snyder; Paul Goldberg, *Dining in the Sanctuary of Demeter and Kore at Corinth*, în *Hesperia*, Vol. 68, Nr. 1, 1999, pp. 1-54.

<sup>2</sup> *V. Sen. Ep.* 95, 23 sqq.

grecesc, și *Nopțile Attice* ale lui Aulus Gellius. În același curent de recâștigare a trecutului se înscriu lucrările gramaticilor, Pausanias Gramaticul, Moeris sau Polydeukes pentru lumea greacă, și Sex. Pompeius Festus pentru cea romană. Mărturiile tuturor acestora vorbesc despre o societate la apogeul ei, care a ajuns în faza în care își inventariază realizările. În planul artei culinare acestea nu sunt puține, dovadă că din această perioadă provin cele mai multe informații. Epoca de maximă întindere a Imperiului Roman coincide cu acest efort literar de a aduna în enciclopedii informații cât mai complete din variate domenii.

Începând cu secolul al IV-lea p. numele dulciurilor, sensibil mai puține, apar fie în lucrările medicale, adesea și ele sinteze ale unor tratate mai vechi, fie în cărțile autorilor creștini. Aceștia din urmă au reluat în textele lor nume de produse de patiserie mai întâi pentru a înfiera luxul păgân. Au recuperat, însă, de asemenea un număr important din inventarul existent pentru a-l refolosi în terminologia creștină. O altă categorie de turte este cea a numelor preluate din traducerea *Septuagintei*. După secolul al V-lea p. lexicoane precum cele ale Hesychios, Photios sau Suda devin singurele texte unde mai pot fi întâlniți astfel de termeni. În bună parte este un semn al dispariției din realitate a celor mai multe din vechile produse de patiserie, mai ales că multe din definițiile din aceste dicționare conțin greșeli ce trădează doar cunoștințe livrești.

Evoluția vocabularului numelor de dulciuri nu poate fi separată nici de aspectul foarte concret al condiției oamenilor care fabricau aceste produse. Se știe foarte puține lucruri despre condiția patisierilor în Grecia. Cei care-și exercitau meseria în case particulare și pentru consumul domestic erau întotdeauna sclavi, muncind în folosul stăpânilor. Existau însă și ἀρτοποιόι de profesie; liberi din naștere sau liberiți, ei posedau uneori brutării foarte importante și aveau numeroși angajați; de la Athena ni s-au păstrat numele lui Nausikydes<sup>1</sup>, Eucrates<sup>2</sup> și mai ales al lui Kyrebos și Thearion<sup>3</sup>, care trăiau în jurul anilor 400 a.; în slujba unor asemenea patroni erau angajați Menedemos și Asclepiades, care lucrau ca brutari noaptea pentru a avea din cei trăi, iar ziua se dedicau filosofiei<sup>4</sup>. Majoritatea muncitorilor din brutării erau de condiție servilă și mulți proveneau din Asia. Archestratos lăuda priceperea sclavilor fenicieni și lidieni<sup>5</sup>. Probabil că cei mai mulți își vindeau produsele publicului în magazine anexate brutăriilor. La Athena existau și negustori specializați, ἀρτοποιώλιδες, care serveau drept intermediari între producători și cumpărători<sup>6</sup>.

În Italia patisierii purtau numele de *pistores*, fiind fie sclavi însărcinați cu măcinarea grânelor și coacerea produselor, fie muncitori de meserie. Cei din urmă au apărut la Roma la începutul secolului al II-lea a. după model grecesc, fiind la început rezervați caselor foarte înstărite care-și permiteau să aibă un număr de sclavi îndeajuns de ridicat pentru ca unii să se ocupe numai de această îndeletnicire. Câteva texte literare și inscripții menționează astfel de *pistores* privați<sup>7</sup>. Munca lor era deosebit de grea, dovadă că una din pedepsele pe care stăpânul le putea aplica unui sclav era să-l trimită la *pistrinum*<sup>8</sup>.

Anticii nu separau la fel de strict ca modernii arta brutarului de cea a patisierului<sup>9</sup>. De fapt, multe dintre pâini semănau cu prăjiturile și acesta este și motivul pentru care un produs era numit de un autor pâine, iar de altul prăjitură. După războiul împotriva lui Antiochos al III-lea, terminat în 188 a., meseria de bucătar, până atunci disprețuită, a început să fie considerată o artă. Titus Liuius plasează atunci începutul tuturor nenorocirilor pentru romani,

<sup>1</sup> Cf. X. Mem. 2, 7, 6.

<sup>2</sup> Cf. Sch. in Ar. Eq. 253, 2.

<sup>3</sup> Cf. Pl. Grg. 518b5.

<sup>4</sup> Cf. Ath. 168b.

<sup>5</sup> Ap. Ath. 112a.

<sup>6</sup> Cf. Ar. V. 238; id. Ra. 858.

<sup>7</sup> Cic. S. Rosc. 134; Suet. Iul. 48; CIL VI, 4910, 6337, etc.

<sup>8</sup> Cf. Pl. Bac. 781; id. Epid. 145; Ter. Ph. 249; id. An. 199; Hau. 530, etc.

<sup>9</sup> Cf. Paul. Fest. 51, 10.

inclusiv sosirea bucătarilor la Roma, și o schimbare semnificativă de atitudine față de bucătărie în societate: (Liu. 39, 6, 6-9) *neque ea sola infamiae erant, quae in prouincia procul ab oculis facta narrabantur, sed ea etiam magis, quae in militibus eius quotidie aspiciebantur. luxuriae enim peregrinae origo ab exercitu Asiatico inuecta in urbem est. ii primum lectos aeratos, uestem stragulam pretiosam, plagulas et alia textilia, et quae tum magnificae suppellectilis habebantur, monopodia et abacos Romam aduexerunt. tunc psaltria sambucistriaeque et conuiuialia alia ludorum oblectamenta addita epulis; epulae quoque ipsae et cura et sumptu maiore apparari coeptae. tum coquus, uilissimum antiquis mancipium et aestimatione et usu, in pretio esse, et quod ministerium fuerat, ars haberi coepta. uix tamen illa quae tum conspiciebantur, semina erant futurae luxuriae.* Bucătăria devine la Roma ocupația unor profesioniști, după ce marii specialiști din Grecia își transmit tradiția. În secolul al III-lea a. poetul comic grec Euphron menționează șase iluștri bucătari care i-au fost compatrioți: „Aghis din Rhodos era singurul care frigea peștele așa cum trebuie; Nereus din Chios făcea un țipar printr-o fierbere rapidă, care putea fi servit zeilor; Chariades din Athena era specialist în Ἐρῖον (un fel de omletă făcută din lapte, ouă, făină, miere și brânză, păstrată în foi de smochin); Lamprias inventase sosul negru, Aphthonetos cârnați, Euthnos o mâncare de linte.”<sup>1</sup> Ofițerii și administratorii romani învață în Grecia și în Asia arta de a mânca bine și, și, odată întorși în Italia, aduc cu ei bucătari împreună cu pictori, sculptori și medici. Începând din acest moment orice gospodărie mare are un personal specializat în bucătărie și aceasta este condusă de o întreagă ierarhie de angajați: *archimagirus*, șeful bucătarilor<sup>2</sup> este secondat de un alt șef, *uicarius supra cocos*<sup>3</sup> care îi comandă efectiv pe ajutorii de bucătari: *coci*. Unii bucătari sunt atât de abili, încât pot imita mâncărurile și gusturile. Bucătarul lui Trimalchio, numit sugestiv Daedalus pentru ingeniozitatea sa, știa să facă orice dintr-un porc: (Petr. 70, 1-2) *uolueris, de uulua faciet piscem, de lardo palumbum, de perna turturem, de colepio gallinam*. Un alt bucătar, imortalizat de Marțial, face dintr-o tigvă o masă întreagă, inclusiv prăjituri<sup>4</sup>.

În întreg Imperiul Roman brutarii și patisierii erau grupați în colegii. În anul 2 p. la Arsinoe în Egipt exista o corporație de καθαρουργοί și πλακουντοποιοί<sup>5</sup>. La Pompei în secolul I p. *pistores* și *clibanarii* interveneau în alegerile municipale<sup>6</sup>. Cele mai importante colegii erau cele din Roma, Ostia și apoi Constantinopol. Nu se știe cu exactitate la ce dată au început să se organizeze aceste *collegia pistorum* în capitală. Cele mai vechi texte datează abia din secolul al II-lea al erei creștine. Acești brutari lucrează pentru public, dar sub supravegherea magistraților; edilii au grijă ca oamenilor să nu lise vândă decât produse de bună calitate și la un preț moderat.

<sup>1</sup> *Ap. Ath.* 379 d-e Ἄγλις Ῥόδιος ὤπτηκεν ἰχθὺν μόνος ἄκρω, / Νηρεὺς δ' ὁ Χίος γόγγρον ἦψε τοῖς, / Ἐρῖον τὸ λευκὸν οὐξ Ἀθηναίων Χαριάδης, / ζῶμὸς μέλας ἐγένετο πρῶτῳ Λαμπρία, / ἀλλᾶντας Ἀφθόνητος, Εὐθνος φακῆν.

<sup>2</sup> *Cf. Iuv.* 9, 109; *Sidon. Epist.* 2, 9, 6; *Hier. quaest. hebr. in genes.* 37, 36.

<sup>3</sup> *CIL* VI, 9361.

<sup>4</sup> *Cf. Mart.* 11, 31.

<sup>5</sup> *Cf. Sammelb.* 984, 5 (sec. I p.).

<sup>6</sup> *Cf. CIL* IV, 886.

## C. Limba greacă

### a. Etimologia numelor de produse de patiserie

#### 1. Nume de dulciuri din radicale I. E. create în greaca comună

În această categorie sunt incluse numele de dulciuri care se formează din radicale I. E. în interiorul limbii grecești. Sensurile frecvente ale acestor rădăcini pleacă de la noțiuni legate de ideea de „gătire, coacere”, de „pisare, măcinare, frământare, răsucire” sau trimit fie la forma produsului culinar, în special „lată”, fie la consistența acestuia. Pot fi citate denumirile generice ale turtelor de sacrificiu, πέμμα și πόπανον, care sunt create din radicalul I. E. \*pek<sup>w</sup>- „a arde la foc, a coace”, cu paralele în scr. *pacati* și v. sl. *peko* cu același sens; în italo-celtică radicalul a trecut la \*k<sup>w</sup>ek<sup>w</sup>o-, de unde în latină verbul *coquo* „a coace, a găti”.

Dintr-un radical \*alef-, care se regăsește în I. E. orientală, cf. hind. *ātā*- „făină”, pers. *ārd* „făină”, av. *aša* (< \*arta) „pisat”, se formează în greacă ἄλευρον, cf. vb. ἄλέω „a măcina”, care desemna atât „făina”, cât și un anume tip de turtă. Numele generic al plăcintei, πλακοῦς, are la bază radicalul I. E. \*plaq-es, cu paralele în norv. *flag* „lărgime”, v. isl. *floga* „strat de pământ”, cu vocalism lung v. nor. *flo* „strat”, germ. *Flüche* „zid stâncos” sau, în baltică, lit. *plakanas* „plat”, *plokas* „vatră”; în latină poate fi apropiat de adjectivul *plancus* „cu picioarele plate”, formație populară cu infix nazal.

Prăjitura, μᾶζα, este un derivat cu sufixul -ya din radicalul vb. μαγῆναι, cu prezentul μάσσω, „a frământa”, I. E. \*mag-, cf. lat. *macero* „a înmuia”. Dintr-un radical I. E. \*bhs-ē „a măcina” se creează numele unei prăjituri frământate, ψάκτα, un derivat cu vocalism a de la grupul de verbe \*ψήω, ψήχω, ψώχω „a răzui, a freca, a frământa”, cu același sens, atestat și în scr. *bá-bhas-ti* „a măcina”. De la ideea de răsucire, I. E. \*strebh- „a întoarce”, este format στρέμμα, un tip de colac. Consistența unui produs de patiserie poate sta la originea numelui său: radicalul I. E. \*sleg- / \*slag- „larg”, cf. lat. *laxus* „larg, destins”, se specializează în greacă cu ideea de „flasc, moale”, cf. adj. λαγρός cu acest sens și vb. λαγαίω „a lăsa (moale)” din același radical cu λήγω „a înceta”, de unde se formează numele plăcintei λάγανον „plăcinta moale”.

Această categorie furnizează nume vechi cu atestări în toate dialectele, care se mențin în limbă vreme îndelungată. Cu timpul ele devin nume generice pentru categorii particulare de produse de patiserie.

#### 2. Forme dialectale și locale

Compartimentarea teritorială a spațiului grecesc a dus la restrângerea folosirii mai multor denumiri de dulciuri la o zonă anume, subsumată unui dialect specific. O dovedesc atât forma unor cuvinte, cât și mărturiile explicite ale autorilor. În plus, fiecare gen literar își avea, în principiu, limba sa particulară și tradițională, iar folosirea de către un autor a numelui unei prăjituri explică o anumită formă a acestuia. Cei mai mulți termeni aparțin dialectului *ionic-attic*: ψαιστή „prăjitura fărâmițată”, ἔγχυμα „umplutura”, ἀμολγαία „prăjitura cu lapte”, etc. Există și situația când același cuvânt are forme diferite în funcție de dialectul în care era folosit: ionic-atticul θριδακίνη „prăjitură cu lăptucă” lua forma θριδακίσκη în dialectul laconian în poezia lui Alcman. Βάραξ, o prăjitură necunoscută, avea forma ionică βήραξ și cea attică βήρηξ (într-o sursă epigrafică apare și forma πάραξ), iar ionicul ὀ φθόις, o turtă de sacrificiu, devenea prin contragere attică φθόις.

Unii autori semnaleză ei înșiși apartenența unui termen la un anumit dialect. Hesychios spunea despre παλλιχίαρ că este o turtiță folosită de laconieni (πεμμάτιόν τι παρὰ Λάκωσι), iar forma termenului pare să confirme informația. Nicandros spunea despre

θιαγών că era o turtă închinată zeilor de etolieni, de unde bănuim că termenul aparținea grupului de dialecte de nord-vest: (Nic. fr. 136 ap. Ath. 114c) Νίκανδρος δὲ θιαγόνας φησὶν ἄρτους ὑπ' Αἰτωλῶν καλεῖσθαι τοὺς τοῖς θεοῖς γιγνομένους. În cazul altor nume de dulciuri numai din forma cuvântului poate fi intuit dialectul: γούρος – un derivat de γούρις „făină de bună calitate” –, este probabil tot un termen laconian, sau poate beoțian, dovadă transcrierea -ου- a lui -υ-. Σασαμῖς este numele doric, atestat la liricul Stesichoros, pentru turta cu susan σησαμῖς din dialectul ionic-attic.

Multe dulciuri erau consumate numai în anumite zone ale Greciei, ceea ce avea drept consecință în plan lingvistic atestarea lor numai într-un anumit dialect. Despre δαράται se spune că erau consumate în Macedonia, despre δόλπαι în insula Cos, iar despre Σάμιοι că proveneau din insula cu același nume. Γλυκίν(υ)ας „vinul dulce” era numele unui tip de plăcintă cretană, iar ἐχῖνος „ariciul” unul rodian. Anumite produse erau specialități din Graecia Magna: ἀναγεστρίς era o prăjitură din Tarent, iar ἀμόρα era, potrivit lui Athenaios, consumată în Sicilia.

### 3. Împrumuturi

Exemplele de nume de dulciuri împrumutate în greacă din alte limbi sunt puține și provin în general din perioada târzie. Printre cele vechi poate fi citat κανδύλος, care pare a fi un împrumut lidian, ce desemna inițial un tip de mâncare sau de sos foarte elaborat, specializându-se apoi cu sensul de prăjitură. În perioada alcătuirii *Septuagintei* greaca împrumută termeni din ebraică pentru a reda realități specifice cultului: turta de sacrificiu χαυών provine din ebraicul pl. *kawwān* (כַּוְוָן).

Cele mai multe împrumuturi au loc însă în perioadă romană din latină în urma cuceririi Greciei de către romani. Ele pot fi împărțite în două categorii: 1. termeni care în latină aveau sens culinar și îl mențin în trecerea la greacă și 2. nume cu sensuri diverse în latină care primesc în greacă un sens culinar. 1. De la forma de plural a numelui unei plăcinte cu vin, *mustacea*, este atestat în greacă numele μουστάκια cu același sens. Πάστιλλος „pastila” provine din lat. *pastillus* (-um), tip de turtă de formă rotundă oferită la sacrificii. 2. În schimb, adjectivul latinesc *guttatus*, a, um „presărat, pătat” se substantivizează în grecescul γουττάτον „plăcinta pătată”, fără să avem informații asupra unui sens culinar în latină. De asemenea, πλίκιον „plăcintă înfășurată” are la origine un ipotetic \**plicium*, substantiv din familia lui *plicare* „a îndoi, a înfășura”, desemnând o foaie de aluat înfășurate în jurul unei anumite umpluturi.

### 4. Cuvinte remigrante

O categorie aparte de nume de dulciuri o constituie așa numitele cuvinte „remigrante”<sup>1</sup>. Este vorba de termeni care sunt mai întâi împrumutați din greacă în latină, iar după o perioadă de timp, în care aceste nume și-au schimbat sensul, sunt reîmprumutați din latină în greacă cu sau fără formă schimbată. Este cazul lui σπείρα, care în greacă desemna doar „spirală”, împrumutat în lat. *spira*, unde este folosit de către Cato pentru a denumi un tip de „colac spiralat”; de aici este reîmprumutat în epoca romană în gr. σπῖρα cu același sens, așa cum atestă lista lui Chrysippos din Tyana, dar cu formă schimbată. Asemănător este cazul lui λάγανον, un tip de plăcintă din făină de grâu prăjită în ulei, termen împrumutat în lat.

<sup>1</sup> V. Ctin. Georgescu, *Cuvintele remigrante în limba greacă*, teză de doctorat, coord. prof. dr. Lucia Wald, în curs de publicare.



*laganum* cu sensul schimbat de „foaie de cocă”; cu acest sens special este reîmprumutat în gr. *λάγανον*, fără modificare de formă, așa cum reiese tot din lista lui Chrysippos.

Există mai multe cazuri în care din această triadă lipsesc o verigă sau chiar două, fiind nevoie de reconstituirea acestora. Numele grecesc al unei „plăcinte răsucite”, *σκριβλίτης*, este un împrumut din lat. *scrib(i)lita*, care provine probabil din grecescul neatestat \**στρεβλίτης* „răsucit”, un derivat de la adjectivul *στρεβλός* „curbat” cu sufixul *-της*, specific numelor de patiserie. Uneori, o formă aparent grecească ascunde un intermediar latinesc: *κοπτοπλακοῦς*, atestat la Chrysippos, este un împrumut din lat. *coptoplacenta*, la rândul său împrumutat dintr-un gr. \**κοπτοπλακοῦς*, un compus din *κοπτή* și *πλακοῦς*, numele a două plăcinte distincte. Alteori trebuie presupuse atât forma intermediară din latină, cât și cea originară din greacă: neutru plural *ἡδύβια*, numele unor plăcinte, presupune un lat. \**edubia* (este atestat sg. *edubium*) dintr-un \**ἡδύβιον*, un compus din *ἡδύς* „dulce” și substantivul *βίος* „viață”.

## 5. Nume de produse de patiserie cu etimologie necunoscută sau incertă

În această categorie intră termeni care nu-și găsesc nici o explicație plauzibilă în interiorul limbii grecești. Forme precum *δόλπαι* (cu varianta *δολβαί*), *ἐμφάατος*, *κερύχρη*, *κυρβαίη* (/ *κυρκαίη*), *ἴτριον* sau *παισά* nu pot fi apropiate de nici un radical cunoscut. Este posibil, în cazul celor mai multe din ele, să fie vorba de împrumuturi sau de forme alterate fonetic de-a lungul timpului.

Despre alți termeni considerați cu etimologie necunoscută pot fi emise diverse ipoteze: *ἄττανα*, cu varianta *ἄττανί(δ)ης*, era probabil o plăcintă friptă într-un vas anume, numele ei fiind pus în legătură termeni precum *attena*, *adтанus*, *atanuuium*, *atanulus*, nume etrusce de cupe folosite în ceremonii religioase<sup>1</sup>. De asemenea, *λαγρονίτης* este poate un tip de plăcintă fragedă, dacă socotim termenul drept un derivat de la *λαγρόν* sau *λαγρός*, forme atestate la Hesychios și echivalente cu adjectivul *λαγρός* „flasc, moale, fraged”. Uneori un nume de turtă este considerat neexplicat, chiar dacă pentru antici același cuvânt era foarte clar raportat la un altul: *ἀχαίνη* era pus în legătură, dacă nu chiar identificat, cu *ἀχαίνη*, numele căprioarei sau al cerbului, probabil prin etimologie populară.

## b. Nume de produse de patiserie – clasificare în funcție de formă

### 1. NUME SIMPLE ȘI DERIVATE

Numele simple – prin opoziție cu cele compuse – pot fi clasificate în funcție de criteriul morfologic și de structura morfematică. Astfel, acestea pot fi substantive, adjective substantivizate, participii și chiar forme verbale.

a. *Substantive*: cele mai multe nume de dulciuri sunt substantive, existând exemple numeroase pentru fiecare tip morfologic (declinare) și gen:

*flexiunea atematică*:

(declinarea a III-a): teme în oclusivă: (dentală) *ἡ ἀπανθρακίς* „tăciunele”, *τὸ πέμμα* „cea coaptă”; (guturală) *ὁ σκώληξ* „viermele”; teme în *-ντ-*: *ὁ μηλοπλακοῦς* „plăcintă de mere sau gutui”; teme în *-σ-*: *τὸ θύος* „cenușa” sau „parfumata”; teme în lichidă: *ὁ ἀρεστήρ* „înduplecătoarea”; teme în nazală: *ὁ ἀμφιφῶν* „cea care strălucește din ambele părți”, *ὁ καρυών* „nucșoara”; teme în semivocală: *ὁ βουῦς* „boul”.

(declinarea I) teme în *a*: nume feminine: (*a* pur) *ἡ ἀμολγαία* „prăjitură cu lapte”, (*a* impur) *ἡ οἰνοῦττα* / *ἡ οἰνοῦσσα* „cea dulce ca vinul”, (în *η*) *ἡ ψαιστή* „prăjitura

<sup>1</sup> V. M. Niedermann, *Mnemosyne*, ser. 3, 3, 1936, p. 272 sqq.

fărămițată”; nume masculine: (în ας) ὁ παρθενίας „fiul de concubină”; (în ης) ὁ σταιτίτης „cea din faină de grâu”, ὁ τηγανίτης „cea friptă în tigaie”.

*flexiunea tematică* (declinarea a II-a): teme în *o/e*: masculine: ὁ μυττωτός „plăcinta cu legume”, ὁ πάστιλλος „pastila”; (nume constras) ὁ μυοῦς „puful”; neutre: τὸ ἔκχυτον „cea vărsată dintr-o formă”, τὸ πόπανον „cea coaptă”.

Există mai multe nume de dulciuri care prezintă *forme duble*: ἡ πυραμῖς, dar și ὁ πυραμοῦς „piramida”, a doua formă fiind analogică după πλακοῦς „plăcintă”, denumire generică pentru o întreagă clasă de produse de patiserie; la fel se explică ὁ ἔγχυτος „cea turnată în formă”, un dublet al lui ὁ ἔγχυτος. Uneori o formă care aparține unui tip morfologic mai rar are un dublet într-o declinare productivă: numele turtei sacrificiale ὁ ἐλατήρ „cea întinsă” este regularizat în τὸ ἔλατρον; de asemenea, ἡ σεληνῖς „luna” are și forma ἡ σελήνη, iar ἡ βωλίς „bulgărașul” are ca dublet ἡ βωλία. Alteori numele unui produs de patiserie poate avea doar variații de gen în cadrul unor tipuri morfologice bine reprezentate: ὁ ἐφίερος / τὸ ἐφίερον „cea sacră” și ὁ / τὸ ἀπόθερμος / ον „plăcinta neîncălzită”. Există și un nume de plăcintă care are câte o formă pentru fiecare gen: ἡ κριβάνη / ὁ κριβάνης / τὸ κριβανον „cazanul”.

Se creează și substantive ce denumesc dulciuri cu forme *pluralia tantum*. Ele se explică probabil prin aspectul pe care îl aveau aceste produse, fiind niște prăjiturele sau fursecuri de mici dimensiuni, care nu erau privite niciodată decât sub aspectul lor colectiv. De cele mai multe ori este vorba de forme de neutru plural, precum τὰ λαίγματα „semințele”, τὰ κροτητά „plăcintele crocante”, τὰ κόλλυβα „monedele”, τὰ ὄμπια „grăunții”; această din urmă formă are însă și o variantă de gen feminin αἱ ὄμπ(υ)αι; tot un feminin plural este αἱ δαράται, numele unor turte necunoscute de origine macedoneană.

### β. *Adjective substantivizate:*

Numeroase nume de dulciuri sunt la origine forme adjectivale acordate cu un substantiv ce denumea în general „plăcinta” (πλακοῦς), „prăjitura” (μάζα) sau chiar „pâinea” (ἄρτος). Genul acestor nume este condiționat de substantivul determinat; în general sunt masculine sau feminine, cu câteva excepții unde adjectivul pare să sufere influența formei de neutru a numelui turtei sacrificiale τὸ πέμμα.

Dintr-o formulă precum ὁ ὀρυζίτης πλακοῦς „plăcinta cu orez”, adjectivul care denumea compoziția s-a autonomizat, desemnând produsul însuși: ὁ ὀρυζίτης. Un exemplu asemănător este și ἡ θριδακίνη / ἡ θριδακίσκη μάζα „prăjitura cu lăptucă” > ἡ θριδακίσκη, substantivizare la feminin a adjectivului θριδάκινος, η, ον „din lăptucă” sau „ca o lăptucă”.

Adjectivul poate fi compus, ca în cazul ὁ τανύπεπλος „poale lungi”, o substantivizare a lui τανύπεπλος, ον, epitet obișnuit în limbajul epic pentru o „rochie lungă și vaporosă”, format din verbul τανύω „a întinde” și substantivul πέπλος „peplu”. De asemenea, poate fi vorba de un nume propriu – nume de insulă sau antroponim: ὁ Σάμιος „Samos”, o substantivizare la forma de masculin a adjectivului Σάμιος, α, ον „din insula Samos”, un derivat de la Σάμος, numele insulei, sau τὸ Ἀχιλλεῖον și ἡ Ἀχιλλεῖα „Ahile”, care sunt substantivizări ale aceluiași adjectiv la neutru, respectiv feminin singular, Ἀχιλλεῖος, α ον „al lui Ahile” (sc. μάζα).

Epitetul poate fi și un adjectiv verbal (participiu), care trimitea la modul de preparare al produsului culinar: ἡ τριπτή μάζα „prăjitura frământată” > ἡ τριπτή, este o substantivizare la forma de feminin a adjectivului verbal τριπτός, ἡ, ὄν „frecat, pisat, frământat”, un derivat de la verbul τρίβω „a freca”. Din aceeași categorie fac parte: ἡ κοπτή „plăcinta pisată”, substantivizare a adjectivului κοπτός „pisat”, un participiu de la verbul κόπτω „a tăia”; ὁ

ναστός „turta presată” < ναστός „compact, solid”, un denominativ de la verbul νάσσω „a presa”; ὁ ἔγχυτος „plăcinta turnată în formă”, substantivizare a adjectivului verbal ἔγχυτος „vărsat în, turnat în” < ἐγχέω „a vărsa”. Rareori adjectivul își păstrează o formă de plural, și atunci la genul neutru, τὰ κροτητά „plăcintele crocante”, provenit de la κροτητός „care este lovit, care răsună”, o formă verbală de la κροτέω „a lovi”.

Există cazuri când substantivizarea adjectivului poate fi presupusă în afara unui acord inițial cu un nume. Denumirea plăcintei, πλακοῦς, provine dintr-o contragere la masculin a adjectivului πλακόεις, ὅεσσα, ὅεν „plat”, un derivat de la substantivul πλάξ, -ακός „întindere plană, platou, câmpie”. În aceeași categorie ar putea intra στρυφνός „prăjitura acră” < στρυφνός, ἦ, ὄν „acru, astringent” și πίων „plăcinta grasă” < πίων, πῖον „gras”, unde nu există mărturii că inițial adjectivul s-ar fi acordat cu un alt substantiv.

### γ. Participii:

În mod excepțional numele unui produs de patiserie putea lua forma unui participiu activ sau medio-pasiv. O turtă de sacrificiu oferită în cinstea zeiței Artemis era numită ὁ ἀμφιφῶν, propriu-zis „cea care strălucește din ambele părți”, forma de participiu prezent activ a verbului \*ἀμφιφάω „a străluci de jur împrejur sau din ambele părți”, un compus din prepoziția ἀμφί „de jur împrejur” și verbul \*φάω „a străluci”. Tot o formă participială, dar la perfect medio-pasiv, este τὰ γεγυμνακωμένα, de la verbul γυμνακώ, atestat fie cu sensul de „a face dintr-o fecioară o femeie”, fie „a efemina”, fie, în limbaj medical, „a transforma un bărbat cu caracteristici sexuale incerte într-o femeie”.

### δ. Verbe:

Într-un singur caz numele unei turte sacrificiale era exprimat printr-un verb la formă personală: δέδορκα este indicativul perfect activ, pers. I sg., de la δέρομαι „a privi cu atenție, fix, a scruta”. Sensul rezultativ al formei de perfect, cea mai importantă în cazul acestui verb<sup>1</sup>, impune traducerea ei drept „mă aflu în situația de a vedea, văd”.

Din punctul de vedere al formării cuvintelor care denumeau dulciuri se pot face următoarele observații. Există o specializare a *derivatelor în -της* pentru a exprima produsele de patiserie în general: ὁ λαγρονίτης „plăcinta fragedă”, ὁ ὀρθοστάτης „turta dreaptă”, ὁ ὀρυζίτης „plăcinta cu orez”, ὁ ὀστρακίτης „plăcinta cu semințe de pin”, ὁ τυρίτης „plăcinta cu brânză”, etc. O dovedește și faptul că împrumutul lat. *scrib(i)lita* a luat în greacă forma ὁ σκριβλίτης, tocmai prin tradiția acestei specializări. O altă dovadă este că, în interiorul limbii grecești, numele vechi de dulciuri își formează cu timpul dublete cu același sufix: ὁ ταγηνίας / ὁ τηγανίτης „turta friptă în tigaie”, ὁ σταιτίτας / σταιτίτης „turta din făină de grâu”, ὁ κριμνήστis / κριμνίτης „plăcinta din făină de orz”.

O bună parte din numele dulciurilor în greacă sunt *deverbative*. Verbele de la care se formează aceste denumiri sunt în general din registrul prelucrării produselor culinare:

- fie de la imaginea preparării aluatului: ἀλευρον < ἀλέω „a măcina”; ψαιστή / ψάκτα < de la unul din vb. \*ψήω, ψήχω, ψώχω „a răzui, a freca, a frământa”; ἐρείκιον / ἐρ(ε)ικός < ἐρείκω „a măcina, a pisa”; μάζα și μαγίς < μάσσω „a frământa”; ἐνθρυπτον < ἐνθρύπτω „a îmbiba”.

- fie de la cea a turnării aluatului într-o anumită formă: ἐγκρίς < ἐγκεράννυμι „a amesteca în”; ἔγχυμα < ἐγχέω „a vărsa în”; ἔκχυτον < ἐκχέω „a vărsa, a răspândi”; εἰλύτα(η)ς / ἔλύτης / ἔλλύτης / ἔλλυτίς < εἰλύω „a înfășura, a rula”; ἐλατήρ / ἔλατρον < ἐλαύνω „a

<sup>1</sup> Numeroase atestări mai ales la tragici. Cf. A. Fr. 46a și 464, 7; S. Aj. 1 și 359; id. El. 1466; Eur. Med. 1118; id. Andr. 545; id. El. 339.

împinge, a întinde”; ἐπίχυτος < ἐπιχέω „a vărsa peste”; λάγανον < λαγαίω „a lăsa (moale)”; πλάτυσμα < πλατύνω „a lărgi, a mări”; ῥύημα < ῥέω „a curge”; στρέμμα < στρέφω „a răsuși”.

- fie de la prelucrarea aluatului la foc: ἔγκρυπτος < κρύπτω „a ascunde (în cenușă)”; πόπανον și πέμμα < πέσσω (formă attică πέττω) „a arde la foc, a coace”; φῶκται < φώγω „a frige”.

- fie de la ornarea produsului de patiserie, ulterior cuoacerii: μελίτωμα < μελιτώω „a unge cu miere”.

- fie chiar de la mâncarea acesteia: κάμματα < κάπτω „a înfuleca”.

Există și două deverbative care trimit la limbajul religios: θύανον < θύω „a aduce jertfe zeilor prin ardere”; ἀρεστήρ < ἀρέσκω „a căuta să fie pe plac, a plăcea”, la care se adaugă unul din vocabularul pastoral: ἀμολγαία < ἀμέλω „a mulge”.

Unele nume de dulciuri sunt **derivați diminutivali** formați cu sufixele:

- **-ιον** (substantive neutre): ἀμύλιον < ἄμυλος „plăcinta cu amidon”; γαστρίον < γάστρις „pânteoasa”; κρήιον < κρέας „carne”; λαγάνιον < λάγανον „plăcinta moale”; μηλοπλακούντιον < μηλοπλακοῦς „plăcinta cu mere”; παλάσιον (= παλάθιον) < παλάθη „prăjitura plată”; πεμμάτιον < πέμμα „turta coaptă”; σησάμιον < σησαμῆ „turta cu susan”; ψαιστίον < ψαιστή „prăjitura fărâmițată”.

- **-ίσκος** (masculine): ἀμητίσκος < ἄμης „plăcinta cu lapte”; ναστίσκος < ναστός „turta presată”.

Există mai multe cazuri când același substantiv furnizează două sau chiar trei forme distincte de diminutiv, uneori cu diferențiere semantică între ele: de la παξαμάς „Paxamos” se formează παξαμάδιον și παξαμάτιον; φθόις „turta pisată” are drept derivați φθοίδιον și φθοίσκος (specializat în limbajul medical cu sensul de „pastilă”); μᾶζα are diminutivele μαζίον (în limbaj medical același cuvânt denumește un „supozitor”) și μαζίσκη, cu sufixul ίσκη, variantă a lui ίσκος. În sfârșit, πλακοῦς oferă trei forme de diminutiv, toate de dată târzie: πλακούντιον, πλακουντάριον și πλακουντίσκος.

În cazul a două nume de dulciuri forma diminutivală este singura care are sens culinar: ἀμαξίς „plăcintuța-cărucior” este diminutivul lui ἄμαξα, „șasiul, car cu patru roți”, în timp ce κοτυλίσκος „cupa” este derivat de la κοτύλη „cavitate, scobitură”.

## 2. NUME COMPUSE:

Numele compuse ale unor dulciuri pot fi formate fie dintr-un prefix (prepoziție sau particulă) și o parte de vorbire flexibilă (substantiv, adjectiv sau verb), fie din două sau mai multe părți de vorbire flexibile (substantiv + substantiv, substantiv + verb, adjectiv + verb, adjectiv + verb).

α. Nume de produse de patiserie compuse dintr-un prefix și o parte de vorbire flexibilă:

- *à privativ + substantiv:*

ἄμυλος, format din ἄ privativ și substantivul μύλη „piatră de moară”, însemnând propriu-zis „cea care nu a fost pisată”

- *prepoziție + substantiv:*

**ἀμφί** + subst. = ἀμφελαίς „uleioasă”, un compus din prepoziția ἀμφί „de jur împrejur” și substantivul ἐλαίς „măslin”.

**ἀπό** + subst. = ἀπόθερμος/ον „plăcintă neîncălzită”, un compus din prepoziția ἀπό „de la” și substantivul θερμός „căldură”.

**ἐν** + subst. = ἐντυρίτης „turtă cu brânză”, un compus din prepoziția ἐν „în” și τυρίτης, numele unei plăcinte construit din radicalul substantivului τυρ-ός „brânză”, format cu sufixul -της, specific denumirilor de produse de patiserie; ἐμπέλανον < ἐν și numele turtei sacrificiale πέλανος.

**ἐπί** + subst. = ἐπίδαιτρον „porție”, un compus din prepoziția ἐπί și substantivul δαιτρόν „porție (dintr-un sacrificiu)”; ἐπικύκλιος „cerc”, ἐπί + κύκλος „cerc”, indicând în mod evident forma rotundă a plăcintei; ἐπίπεμμα, ἐπί + πέμμα „turtă de sacrificiu”.

**παρά** + subst. = παροψίς „aperitiv”, un compus din prepoziția παρά și un derivat de la ὄψον, care înseamnă *ad litteram* „suplimentul”, adică orice aliment care se mănâncă cu pâine.

**ὑπό** + subst. = ὑποτύρις „brânză trecută prin sită”, un compus din prepoziția ὑπό „sub, pe dedesubt, prin” și τυρός „brânză”.

- *prepoziție + adjectiv*:

ἐπί + adj. = ἐφέρος „turtă sacră”, un compus care prezintă contopirea dintre prepoziția ἐπί și adjectivul ἱερός „sacru”.

- *preverb + verb sau derivat verbal*:

**ἀνά / ἐν / πρό** + verb.: ἀνάστατος, un derivat de la verbul ἀνίστημι „a (se) ridica”, format din preverbul ἀνά „sus” și verbul ἵστημι „a sta drept”; ἐμπέπτας „plăcintă friptă”, un compus din ἐν „în” și πεπτός „fript”, adjectiv verbal de la verbul πέσσω „a frige”; πρόμαχος „războinic”, un compus din prefixul πρό „înainte” și un derivat de la verbul μάχομαι „a lupta”.

β. Nume de produse de patiserie compuse din două părți de vorbire flexibile:

- *substantiv + substantiv*: (cazul cel mai răspândit) ἀρτολάγανον, un compus din ἄρτος „pâine” și λάγανον, tip de plăcintă făcută din floarea făinii de grâu (σεμίδαλις) și prăjită în ulei; ἀρτόχαρις < ἄρτος „pâine” + χάρις „recunoștință”; ἰτρόγαλα < ἴτριον, tip de turtă, + γάλα „lapte”; κοπτοπλακοῦς < κοπτή, tip de plăcintă, și πλακοῦς „plăcintă”; μηλοπλακοῦς < μῆλον „măr” sau μῆλον (κυδώνιον) „gutuie” + πλακόεις (πλακοῦς) „plăcintă”; μελικηρίς < μέλι „miere” + κηρίον „fagure”; μουστόπιττα < μούστος „must” + πίττα / πίσσα „smoală”, „rășină”; τυράλφιτον < τυρός „brânză” + ἄλφιτον „bob de orz”, „făină de orz”; τυροκόσκινον < τυρός „brânză” + κόσκινον „sită”.

- *substantiv + verb sau derivat verbal*: μελίπηκτον / μελίπακτον, un compus din substantivul μέλι „miere” și o formă a verbului πήγνυμι „a fixa, a coagula”.

- *adjectiv + substantiv*: παγκαρπία, un compus din πᾶς „tot” și καρπός „fruct”; ἀργυροτρύφημα < ἄργυρος „de un alb strălucitor” + τρύφημα „moliciune, plăcere, deliciu”.

- *adjectiv + verb sau derivat verbal*: νεήλατα, un compus din νέος „nou” și verbul ἐλάυνω „a întinde”; παλλιχίαρ < πᾶν „tot” + λείχω „a linge”; ὀρθοστάτης < ὀρθός „drept” + verbul ἵσταναι „a sta în picioare”.

### 3. VARIANTE MORFOLOGICE ALE CUVINTELOR CARE DENUMESC ACELAȘI PRODUS CULINAR

Aceeași realitate gastronomică putea fi exprimată de-a lungul timpului prin termeni diferiți. De cele mai multe ori este vorba de variante fonetice și morfologice pentru același cuvânt, adeseori explicabile prin aria dialectală unde era folosit: numele unei turte din făină fină, γούρος, avea drept variante γουρός / ἄγγουρος / ἀγγουρος. Cea mai veche formă este γούρος, atestată încă din secolul al VII-lea a. la iambograful Solon; γουρός era o variantă fonetică diferită prin schimbarea accentului; cea de-a treia provine probabil dintr-un \*ἀνάγουρος, o formă târzie analogă altor nume de dulciuri, precum ἀνάστατος; a patra este o variantă fonetică a lui ἄγγουρος. Toți acești termeni denumeau probabil același produs culinar.

Există cazuri când variantele fonetice și morfologice ale unui termen se specializează pe un anumit sortiment al prăjiturii. Cele trei denumiri ale unei turte cu susan, ἡ σησαμῖς / ἡ σησαμῆ (<εα) / ὁ σησαμοῦς (ὄεις), par a caracteriza fiecare un alt produs culinar. Σησαμῖς este forma cea mai veche, denumind un tip de turtă sacrificială. Prăjitura σησαμῆ, în schimb, pare să aibă un sens diferit față de σησαμῖς. Din analiza contextelor în care este atestată, rezultă că σησαμῆ este o delicată servită exclusiv oaspeților la nuntă, numele ei fiind folosit aproape numai de comediografi. A treia formă, σησαμόεις > σησαμοῦς, este creată cu siguranță prin analogie cu πλακόεις > πλακοῦς, fiind un tip de plăcintă.

Un caz asemănător este și cel al turtei „lună”, unde însă diferența este că se pleacă de la un sens secundar al termenilor. Există patru forme atestate pentru acest produs: ἡ σελήνη / ἡ σεληνῖς / τὰ ἐπισέλη(λι)να / τὸ ἐπισελήμιον. Cea dintâi, σελήνη, denumea o turtă sacrificială de tip πέλανος, asociată cultului lui Zeus, fiind o folosire metaforică pentru sensul obișnuit al substantivului, „lună”. Σεληνῖς este un derivat de la σελήνη. Sensul de produs de patiserie al acestuia, atestat de lexicograful Photios, este tot unul secundar, σεληνῖς însemnând în mod obișnuit fie o amuletă purtată de copii, fie o semilună de fildeș, pe care senatorii romani o agățau de încălțări. Ἐπισέλη(λι)να denumea o turtă sacrificială de tip πόπανον, probabil identică cu primele două, dar implicând și conotații licențioase, așa cum rezultă dintr-un fragment din Platon Comicul; numele ei este o substantivizare la plural a adjectivului ἐπισέληνος „de forma lunii”, format la rândul său din prepoziția ἐπί „pe, deasupra” și σελήνη „lună”, în timp ce ἐπισελήμιον, un hapax, este o substantivizare la singular a unui adjectiv \*ἐπισελήμιος, variantă probabil a lui ἐπισέλημος.

Un rol foarte important în crearea unor nume paralele îl joacă analogia. Una din tendințe era de a forma dublete în -ῖς substantivelor în -η sau -ης. Astfel, așa cum σησαμῆ îl avea pe σησαμῖς, iar σελήνη pe σεληνῖς, de la ἐλύτης (cu variantele εἰλύτα(η)ς și ἐλλύτης), un tip de „rulou”, se formează ἐλλυτίς; de la παλάθη, o prăjitură plată, se creează παλαθῖς. Un nume de produs de patiserie putea fi întărit de-a lungul timpului prin formarea unui compus în care al doilea element preciza tocmai tipul particular de produs culinar: κοππή, un tip de plăcintă, avea drept dublet în perioadă romană κοπποπλακοῦς, în care al doilea element sublinia că este vorba de o plăcintă.

Nu de puține ori variantele de nume ale unei prăjituri se explică prin confuzii, false etimologizări sau, pur și simplu, erori grafice făcute de-a lungul timpului. Numele unei prăjituri (μᾶζα) preparată cu creson, de origine persană, καρδαμάλη, este atestată cu încă trei variante: καρδάμη, καρδαμύλη și παρδαμάλη. Forma cea mai veche, καρδαμάλη, este un derivat de la κάρδαμον „creson”. Forma mai nouă, καρδάμη, se poate explica printr-o

sincopă, favorizată de o apropiere fonetică de numele plantei κάρδαμον. În schimb, καρδαμύλη este rezultatul unei erori pe care a făcut-o comentatorul lui Homer, Eustathius, care identifica termenul cu numele unui oraș omonim din Iliada (Kardamyle). Varianta παρδαμάλη este însă greu de explicat: ar putea fi vorba de o contaminare cu un adjectiv derivat de la πάρδαλις „panteră, leopard” de tipul παρδάλειος „cu blana ca de leopard”, adică „pătat”<sup>1</sup>, trimițând la culoarea prăjiturii; nu este exclusă o etimologie populară datorată nemaiînțelegerii originii cuvântului.

#### 4. HAPAX LEGOMENA

Multe nume de dulciuri apar atestate de o singură sursă, într-un singur context. Cele mai multe provin din lexiconul lui Hesychios, fără să se precizeze autorii de unde au fost extrase. Singura mărturie că acestea denumeau niște produse de patiserie o constituie chiar definiția lexicografului. În cazul mai multor astfel de nume tipul de prăjitură poate fi intuit pe baza radicalului de la care își au originea cuvintele. Un nume precum ἡγάνεα, care apare în lexiconul lui Hesychios cu mențiunea „fripte în tigaie”, pare să fie la origine un adjectiv (\*ἡγάνεος, α, ον), substantivizat la neutru plural, derivat de la substantivul ἡγανον „tigaie”. De asemenea, θύανον, pe care lexicograful îl definește drept turtă sacrificială (πέμμα), un derivat izolat de la verbul θύω „a aduce jertfe zeilor prin ardere”. Un alt hapax, τυράλφιτον, atestat într-un text epigrafic, este în mod evident un compus din τυρός „brânză” și ἄλφιτον „făina de orz”, în timp ce γαμητίων este un derivat de la verbul γαμέω „a lua în căsătorie”, fiind cu siguranță un produs de patiserie legat de ceremonialul nupțial.

Multe astfel de nume nu au însă o etimologie clară, fiind nevoie de ipoteza unor apropieri în interiorul limbii grecești sau în alte limbi, care să le explice sensul: ψυκτά este probabil un derivat independent de la radicalul verbului ψύχω „a se răcori”, trimițând la servirea rece a prăjiturii; λειπίνος poate fi apropiat de substantivul λήτωρ, cu genitivul λήτορος, „preot”, fiind vorba poate de o turtă sacrificială; tot din domeniul cultului ar putea fi și σίρβηνον, turtă închinată Afroditei, pentru care propunem o legătură cu substantivul σίραιον „vin nou, must”, care ar putea fi unul dintre ingrediente; μαρυπτόν, despre care vorbește Chrysippos din Tyana, ar putea fi un derivat de la verbul μηρύομαι „a înfășura, a rula”, un produs de patiserie la care aluatul era rulat, poate sub forma unui fel de cornuleț.

O altă categorie de hapax-uri o constituie numele care, deși obscure din punct de vedere etimologic, sunt echivalate de autori cu alți termeni care le deslușesc înțelesul. Forma ἐπιπελανίαι este definită de către Hesychios prin ὀλαί (= οὐλαί) „cicatrice” (pl.), trimițând probabil la un anumit model desenat pe suprafața produsului de patiserie. Βορβύλα, care pare a fi un cuvânt străin, este glosat de același lexicograf drept o turtă sacrificială (πέμμα) de dimensiunile unei pâini, de formă rotundă și preparată cu mac și susan; tot astfel, σίλβη este o turtă sacrificială preparată din orz, susan și mac.

Câțiva termeni rămân însă fără nici o explicație și sunt imposibil de apropiat de orice radical cunoscut. Σπόπια este, potrivit lui Hesychios, o turtă de sacrificiu (πέμμα), neputându-se preciza însă nici dacă este o formă de singular (\*ἡ σπόπια) sau una de plural (\*τὰ σπόπια < \*τὸ σπόπιον), nicidecum originea. O formă precum \*τὸ σίβληθρον este reconstituită pe baza lui σίβληθρα, definită de același lexicograf ca turte sacrificiale răzuite. De asemenea, în secolele III-II a., istoricul Semos scrie despre o plăcintă βασινίας, pe care locuitorii Delosului o aduceau ca ofrandă zeiței Iris, fără să se poată emite nici o ipoteză în privința numelui ei. Este foarte posibil ca unele dintre acestea să fie împrumuturi sau chiar transcrieri greșite ale unor cuvinte care ne rămân necunoscute.

#### c. Nume de produse de patiserie – clasificare în funcție de sens

<sup>1</sup> Cf. lat. *crustulum guttatum* „fursec stropit”, u. III, B, 9.

În cadrul micro-câmpului lexical al numelor de dulciuri o primă distincție poate fi făcută între *termenii care au ca sens principal numele prăjiturii și cei care denumesc în mod secundar produsul culinar*, semnificația lor de bază fiind alta.

## 1. SENS PRINCIPAL

Din analiza numelor, care au ca primă semnificație sensul culinar, se pot distinge mai multe categorii în funcție de realitatea care a stat la baza formării acestor termeni. Astfel, cele mai multe nume de dulciuri se formează plecând de la *ingredientul* care oferea unicitatea produsului culinar respectiv.

- plecând de la numele diferitelor tipuri de *făină* folosită în prepararea produsului de patiserie s-au creat următoarele denumiri: η γυρίνη este un derivat de la γύρις „făină de grâu din cea mai fină”; η δενδαλίσ, numele acestui produs a fost pus în legătură cu σεμίδαλιν „floarea făinii de grâu”; ο κριμνίτης / κριμνήστις „plăcinta din făină de orz”, un derivat adjectival de la κριμμον „făină de orz măcinată grosier”, cu sufixul της specific numelor de produse de patiserie; ο σταιτίτης / σταιτίτας „turta din făină de grâu”, un derivat în -της de la σταιτός, genitivul lui σταῖς „făină de grâu”.

- de la numele *brânzei* (τυρός): ο \*τυρακίνης / ο τυρακίνας, ο τυρίτης și ο έντυρίτης, care denumesc diferite tipuri de plăcinte

- de la numele *mierii* (μέλι): ο turtă sacrificială: τὸ μελίπηκτον; ο prăjitură: η μελιτόεσσα / μελιτοῦττα; două plăcinte: (τὸ?) μελίκακι, τὸ μελίτωμα

- de la numele *semințelor de pin* (coconar) (όστρακίδες): un tip de plăcintă: ο όστρακίτης

- de la numele *susanului* (σήσαμον): ο turtă sacrificială: η σησαμίς

- de la numele *vinului* (οἶνος): un tip de prăjitură: η οἰνοῦττα / η οἰνοῦσσα

- de la numele *nucii* (κάρυον): un tip de plăcintă: ο καρυών

- de la numele *cresonului* (κάρδαμον): un tip de prăjitură: η καρδαμάλη

- de la numele *lăptucii* (θρίδαξ): un tip de prăjitură: η θριδακίνη / η θριδακίσκη

- de la numele *orezului*: (όρυζα): un tip de plăcintă: ο όρυζίτης

O altă modalitate de formare a numelor de dulciuri este raportarea la *consistența* produsului culinar. De la noțiunea de „friabil, fragil” (ψαθυρός) se formează numele plăcintei τὸ ψαθύριον; ο prăjitură „pufoasă” era numită η φυστή de la φύσα „suflu, vânt”, în timp ce η κοπτή este o „plăcintă pisată”, numele lui fiind o substantivizare a adjectivului κοπτός „pisat”.

Există și denumiri de dulciuri care pleacă de la *forma* acestora (η πυραμίς / ο πυραμοῦς „piramida” sau ο πλακοῦς „plăcintă”, o substantivizare a adjectivului πλακόεις, έεσσα, όεν „plat”, βωλία / βωλίν „bulgărașul”, derivate de la forma βωλίον, diminutiv al lui βῶλος „bulgăre de pământ”), de la *instrumentul în care erau gătite* (ο ταγηνίας / ο τηγανίτης „turta friptă în tigaie”, un derivat de la τάγηνον „tigaie”, sau ο \*πλαθανίτης / ο



πλαθανίτας „plăcinta gătită în tavă”, derivat de la πλάθανον „tavă plată folosită la coacere”), de la *modul de coacere* (τὸ πόπανον și τὸ πέμμα, ambele derivate de la πέσσω (formă attică πέπτω) „a arde la foc, a coace”; αἰ φῶκται < φώγω „a frige”); în mod excepțional pot fi termeni preluați din *limbajul sacrificial* (ὁ ἐφίερος / τὸ ἐφίερον, un rezultat al asimilării dintre prepoziția ἐπί și adjectivul substantivizat ἱερός „sacru”) sau din cel *infantil* (λωλώ / τὸ λῶλον „lolo”).

O categorie aparte de termeni din registrul culinar este cea a cuvintelor care își au originea în vocabularul licențios (ἀπόρρητα = *turpia*). Metafora care stă la baza acestei utilizări pleacă tot de la formă. Ὁ μυλλός era o turtă de forma sexului femeiesc (κύσθος, lat. *cunnius*), fiind un derivat de la verbul μύλλω (= βινέω) „a poseda o femeie”; ὁ ἐνόρχης era o „plăcintă cu fudulii”, fiind un adjectiv compus din prepoziția ἐν „în” și substantivul ὄρχις „testicul”. De asemenea, ὁ χοιρίνας / χοιρίνης era strâns legat χοιρίνη „scoică” (*Cyprea europea*), cochilie gasteropodă a cărei deschizătură alungită și dreaptă a făcut întotdeauna obiectul unei metafore erotice, mai ales la comici, fiind un substitut pentru sexul femeiesc.

## 2. SENS SECUNDAR

Numeroase nume de dulciuri sunt de fapt folosiri figurate ale unor termeni din domeniul variat, sensul culinar fiind secundar celui principal. Din punct de vedere istoric este vorba de substantive care primesc acest sens metaforic începând mai cu seamă din secolul al V-lea a., situație favorizată de folosirea lor în comedie.

Cele mai multe cuvinte sunt alese pentru a desemna în mod secundar un produs de patiserie plecând de la *forma* obiectului pe care îl desemnau. Aproape în toate cazurile aceasta este rotundă sau sferică. Termeni care însemnau *cupă* sau caracterizau forma unui *vas* erau potriviți pentru a avea și sensul de produs de patiserie: ὁ κοτυλίσκος era un tip de plăcintă, numele ei fiind o folosire figurată pentru substantivul cu formă omonimă ce denumea în comedie un tip de cupă adâncă, folosită la sărbătorile în onoarea lui Bacchus; de asemenea, ὁ / ἡ γάστρις, care avea de obicei sensul de „mâncău”, iar ca adjectiv, „pântecos”, putând caracterizând un urciur adânc, era și numele unei turte de sacrificiu. Tot la forma sferică trimitea și numele *ghemului de lână* (ἡ τολύπη), care denumea în mod secundar un tip de prăjitură de făină de orz (μᾶζα), sau cel al *pietrei* rotunde șlefuită de apă (ἡ κρόκη) ce desemna o turtă sacrificială. Forma rotundă a *monedelor* (τὰ κόλλυβα) a fost împrumutată pentru a califica niște plăcintuțe. Tot în această categorie intră și numele *placentei* (τὸ χόριον), a cărei imagini a putut fi un prilej pentru a denumi un tip de plăcintă. Semicercul *lunii* sugera un colac, astfel încât ἡ σελήμη / ἡ σεληνίς era și numele unei turte de cult.

Forma *întinsă* și *alungită* a aluatului putea fi sugerată prin adjective sau substantive cu un sens apropiat. Adjectivul τανύπεπλος, ον, epitet obișnuit în limbaj epic pentru o „rochie lungă și vapoasă”, un compus din verbul τανύω „a întinde” și substantivul πέπλος „peplu”, ajunge să denumească în perioadă romană un tip de plăcintă cu marginile late, asemănătoare cu o rochie lungă. De asemenea, numele homeric ὁ ἐλατήρ „cel care mână, care conduce” desemna în perioadă clasică o „turtă întinsă”, înțelesul culinar născându-se de la ideea de întindere în lungime. Numele generic al oricărui obiect larg, τὸ πλάτυσμα, însemna în mod secundar o „plăcintă întinsă”. Atunci când se dorea sugerarea nu numai a lungimii, ci și a *răsucirii* aluatului putea fi ales un termen din limbajul medical: τὸ στρέμμα, care însemna „sucitură”, „luxație” sau, în cazul intestinelor, o „colică”, fiind un derivat de la verbul στρέφω „a răsuci”, era și numele unei turte sacrificiale.

Tot în raport cu forma, dar având și conotații sacrale, se pot explica numele de *animale* sau de *insecte*, care secundar denumeau turte de sacrificiu: ὁ βούς „boul”, ἡ / ὁ ἔλαφος „căprioara” / „cerbul”, ὁ ἐχίνος „ariciul”, ὁ σκώληξ „viermele” sau ἡ τευθίς „calamarul”.

În legătură cu forma ar putea intra și numele de *plante* și, în particular, de *flori*, folosite în general pentru a desemna diverse tipuri de prăjituri din făină de orz (μάζαι): η άνεμώνη „anemona”, τὰ άνθημα „florile”, τὸ άπόκυνον „moartea căinilor” (o plantă) sau τὸ κρίνον „crinul”.

Mult mai rar termenii împrumutați din alte sfere semantice pentru a denumi dulciuri trimit la *consistența* produsului culinar: „puful” (ὁ μνοῦς) foarte fin al penelor păsărilor tinere sau al lânii era în greacă numele unei turte pufoase, tot astfel precum „cheagul” (η πυτία) însemna un produs crocant înzestrat cu o crustă. Din vocabularul mineralogic era folosit η χρυσόκολλα „malahitul, carbonatul natural de cupru de culoare verde, cristalizat”, un compus din adjectivul χρυσός „de aur” și substantivul κόλλα „lipici, clei”, cel dintâi trimițând la culoarea turtei, în timp ce al doilea probabil la consistența vâscoasă a mierii.

O categorie aparte de nume de dulciuri o constituie *antroponimele* și *toponimele*. În cazul celor dintâi folosirea lor se explică fie prin faptul că desemnau un nume de zeu căruia îi era închinată turta (Ἑρμῆς) / ἑρμητής „Hermes” sau Ἴρις „Iris”), fie trimiteau la mâncăi sau bucătari celebri (ὁ Φιλοξένειος „Philoxenos”, un mâncău celebru, sau ὁ παξαμάς / τὸ παξαμάδιον / τὸ παξαμάτιον „Paxamos”, un derivat de la numele unui bucătar și gastronom vestit în antichitate, Πάξαμος). Numele de locuri, care însemnau în mod secundar produse de patiserie, făceau aluzie probabil la originea acestora: η Τρίπολις „Tripoli”, ὁ Σάμιος „Samos” și τὸ Κανωπικόν „Canopus”, o substantivizare a adjectivului Κανωπ(β)ικός, un derivat de la numele orașului Κάνωπος / Κάνωβος, *Canopus*, oraș din Egiptul de jos nu departe de Alexandria.

Există cazuri când numele ales pentru un produs de patiserie este aproape imposibil de înțeles astăzi: o prăjitură se intitula ὁ πρόμαχος „războinicul”, o plăcintă η άμαξίς „căruciorul”; la fel de enigmatice sunt ὁ νάνος „piticul”, η άγλη „raza”, ὁ παρθενίας „fiul de concubină” sau η ύγία „sănătatea”.

Chiar dacă, așa cum am văzut, majoritatea termenilor aleși pentru a desemna în mod secundar un produs de patiserie nu avea nici o legătură cu gastronomia, există mai multe exemple unde se poate vorbi de o restrângere de sens în cadrul vocabularului culinar. Numele unei fel de mâncare sau al unui sos lidian (ὁ κάνδυλος) ajunge să însemne o turtă de sacrificiu. „Peștele sărat” (ὁ ἔντυλος) putea apoi să denumească o plăcintă. Denumirea unui ostropel preparat din căței de usturoi, miere, brânză, măsline și alte ingrediente (ὁ μυττωτός) este omonim cu cel al unei plăcinte cu legume. În cazul lui τὸ φαβᾶτον, care desemna inițial „făina de bob”, iar apoi ajunge să însemne o „plăcintă din făină de bob” se poate vorbi, însă, de o extindere de sens.

#### d. Nume de produse de patiserie în sintagme, proverbe și expresii idiomatice

Încă din perioada arhaică numele de dulciuri intrau în componența unor sintagme, care, de la un sens culinar inițial, au primit de-a lungul timpului o valoare paremiologică. În secolul al VII-lea a. un fragment din liricul Archiloch atestă sintagma (Archil. 2, 1) μάζα μεμαγμένη „prăjitură gata frământată”, o figură etimologică, de vreme ce substantivul μάζα este un derivat cu sufixul -γα din radicalul verbului μαγῆναι, cu prezentul μάσσω „a frământa”. Aristofan reia în *Cavalerii* (Ἰππητής) aceeași formulă (Ar. Eq. 55) înțelegându-se din context că era un produs culinar laconian. De asemenea, Xenophon în *Kyroupaideia* (Κυροῦ παιδεία) folosește aceleași cuvinte cu precizarea frământării cu apă a prăjiturii: (X. Cyr. 6, 2, 28) ὕδατι μάζα μεμαγμένη<sup>1</sup>. Aceste atestări dovedesc că cele două cuvinte deveniseră o unitate semantică de sine stătătoare încă din perioadă clasică. De la sensul culinar de „prăjitură gata frământată” s-a putut ulterior transfera înțelesul către orice faptă

<sup>1</sup> Cf. de asemenea X. Cyr. 1, 2, 11.

bine făcută și gata realizată. Astfel, în secolul al II-lea p., gramaticul Diogenianos (Diogenian. 3, 21, 1), reluat apoi probabil de lexiconul Suda (*s.u.* μάζα μεμαγμένη), dacă informația nu provine de la o altă sursă, echivala sintagma cu: ἐπὶ τῶν ἐτοίμων ἀγαθῶν, dovedind funcția paremiologică pe care o primise sintagma în perioada probabil postclasică.

Gramaticul Pausanias atestă, de asemenea, o expresie frazeologică care conține numele aceleiași prăjituri: (Paus. Gr. 13, 1) λευκεὴν μάζαν φυρῶ σοι „a-ți plămădi o prăjitură μάζα albă”, care ar fi însemnat „a face mari promisiuni cuiva”, potrivit explicației autorului (*ibid.* παροιμία ἐπὶ τῶν μεγάλα ὑπισχνουμένων)<sup>1</sup>. Aceeași definiție este dată expresiei și de către gramaticul Diogenianos (Diogenian. 6, 12, 1), care adaugă un alt enunț paremiologic ce conținea numele de μάζα: (*id.* 1, 4, 1) ἀγαθὴ καὶ μάζα μετ’ ἄρτον „e bună și prăjitura μάζα după pâine”, probabil despre cei ce fac lucrurile mai târziu decât ar trebui, conform explicația ce urmează: (*ibid.* ἡ παροιμία ἐπὶ τῶν ἐκ δευτέρου τισὶ διδόντων τάττεται). Această ultimă expresie este confirmată în aceeași perioadă și de către sofistul Zenobios (Zenob. 1, 12, 1), care adaugă un vers ce-l conține pe μάζα, devenit proverbial: μέτρῳ ὕδωρ πίνοντες, ἀμετρὶ δὲ μάζαν ἔδοντες „a bea apă cu măsură, dar a mânca prăjitură μάζα fără măsură”, pus pe seama răspunsului unui oracol adresat sibaților. Toate aceste exemple în care μάζα intra în sintagme sau expresii, dovedesc că era un produs de patiserie popular, apt pentru a trezi în mintea oamenilor o realitate imediată, ușor de extrapolat apoi către alte aspecte ale vieții.

În perioada clasică numele plăcintei πυραμοῦς „piramida” făcea parte dintr-o expresie, probabil proverbială în epocă: ἡμέτερος ὁ πυραμοῦς „a noastră este «piramida»”. Πυραμοῦς denumea un produs de patiserie preparat cu susan și miere oferit ca premiu celui care a reușit să stea treaz în timpul unei παννυχίς „sărbătoare nocturnă”, de unde numele plăcintei a ajuns să fie sinonim cu premiul pe care îl ia cineva în urma unei victorii. La Aristofan numele ei este atestat în această expresie cu sensul de „al nostru este întreg câștigul”, așa cum rezultă dintr-un context din *Thesmophoriazousai* (Θεσμοφοριάζουσαι), în care Mnesilochos se laudă cu fabricarea unei haine pentru care își arogă tot dreptul (Ar. *Th.* 94), și dintr-un pasaj din *Cavalerii* (Ἰππηῖς), unde corifeul i se adresează Paphlagonianului (*id.* *Eq.* 276-7) și din care se înțelege că fie unul se va bucura de victorie (τήνελλα), fie celuilalt îi va reveni tot meritul (ἡμέτερος ὁ πυραμοῦς).

Există și două situații când numele unor turte sacrificiale (πέμματα) erau incluse în sintagme pe care anticii le defineau drept proverbe. Μελίπηκτον, o turtă cu miere, apărea în formula μελίπηκτα κύνες, „turte cu miere pentru câini”, cu referire la cei ce se bucură de cele mai bune lucruri fără să le merite, așa cum reiese dintr-o *Appendix Prouerbiourum* de dată incertă: (*Prou.* 3, 85) μελίπηκτον· εἶδος πλακοῦντος· καὶ παροιμία, „μελίπηκτα κύνες” ἐπὶ τῶν παρ’ ἀξίαν τὰ κάλλιστα ἀπολαύοντων. Mult mai cunoscută era sintagma βοῦς ἑβδομος „al șaptelea «bou»”, pe care Eusthatius o numește tot παροιμία, cu referire la numele turtei βοῦς și cu trimitere la obiceiul de a așeza pe șase turte σεληναί „lunile” o a șaptea căreia i se făceau niște coarne în așa fel încât să imite luna cea nouă.

Alte mărturii despre posibile folosiri ale unor nume de dulciuri în expresii sunt nesigure. Nu se știe dacă (Luc. *Lex.* 23) ἀνεμώναι λόγων „anemone de cuvinte” sau „flori de limbaj” implica o aluzie la noțiunea de „gol”<sup>2</sup>, tot astfel precum numele prăjiturii ἀνεμώνη indica un aluat umflat și gol pe dinăuntru. De asemenea, în proverbul (Theoc. 10, 11) χαλεπὸν χορίῳ κύνα γεῦσαι „este rău ca o cățea să-și mănânce «placenta»” numele χόριον are probabil sensul concret de „placentă”, trimițând la credința populară care spunea că această ingerare, frecventă la multe animale, le făcea pe cățele, încă nesătute, să-și mănânce și

<sup>1</sup> Atât proverbul, cât și explicația lui sunt reluate de lexiconul lui Hesychios (Hsch. *s.u.*) și mai târziu de Photios (Phot. *Lex.* 217, 7).

<sup>2</sup> Cf. adjectivul ἀνεμῶλιος „de vânt, ușor sau gol precum vântul”.

puii; nu este exclusă însă și o aluzie la sensul figurat al lui  $\chi\acute{o}\rho\iota\omicron\nu$ , care denumea un tip de plăcintă cu miere și lapte.

## D. Limba latină

### a. Etimologia numelor de produse de patiserie

#### 1. Nume de produse de patiserie din radicale I. E. în latină

În această categorie intră numele de dulciuri care se formează în interiorul limbii latine din radicale I. E. Ele erau simțite de vorbitori ca aparținând fondului principal al limbii și adesea furnizau derivați. Un exemplu este turta sacrificială *crustum*, un derivat de la *crusta*, *ae* „crustă, înveliș aspru și tare”, de pus în legătură cu gr. κρύος „frig”, v. g. s. *roso* și *rosa* „crustă, gheață”, v. isl. *hriósa* „a tremura” și, fără lărgire *-s-*, let. *krevé* „crustă” (în special despre gheață), *kruveši* „noroi înghețat”, v. isl. *hrúpr* „crustă” și irl. *cruaid* „dur”; aceste apropieri sugerează învelișul crocant al produsului de patiserie; de la *crustum* se formează derivatul diminutival *crustulum*, numele unei fel de fursec foarte apreciat cu numeroase sortimente de-a lungul antichității.

În aceeași categorie poate intra *dulciamen*, numele unei plăcinte derivat de la *dulcium* „preparat dulce”, pe care vorbitorii îl simțeau intrinsec legat de adjectivul *dulcis*, *-e* „dulce”, probabil din același radical cu gr. γλυκός cu același sens. De asemenea, „turta cu alac” *farreum* era raportată la adjectivul *farreus*, *a, um* „de alac”, un derivat de la *far* „alac”, termen de civilizație cu paralele în v. isl. *barr* „cereale”, v. eng. *bere* „orz”, așa precum „plăcinta cu grăsime” *adipatum*, era legată de substantivul *adeps* „grăsime”, vechi împrumut italic cu paralele în umbr. *ařipes*, *ařepes* „*adipibus*”, împrumut grecesc din ἄλιφα.

Există cazuri când unele nume de dulciuri erau considerate „latinești” de către antici, chiar dacă astăzi nu li se poate afla cu precizie originea: Varro spunea că *libum (-us)*, o turtă folosită la libații, era din același radical cu verbul *libare* „a face o libație”, care are drept corespondent în greacă pe λείβω „a vărsa picătură cu picătură, a face o libație”, existând însă posibilitatea să fie vorba de o etimologie populară.

Mai mulți derivați, deși proveneau de la termeni împrumutați din greacă, o dată deveniți latini, erau formați în interiorul limbii latine și percepuți ca atare. O turtă rotundă se numea *circulus* „cerculețul”, un derivat diminutival de la *circus* „cerc”, termen tehnic împrumutat din gr. κίρκος / κρίκος „inel”; de asemenea, *cubula* „cubul” este un derivat de la *cubus, i* „zar, cub”, împrumut din gr. κύβος „cub”.

#### 2. Forme dialectale / locale

În această categorie ar putea intra câteva nume de dulciuri despre care se crede că au o origine italică. Finalul cuvântului *lucuns*, un tip de plăcintă, atestat într-un vers din Lucilius (Lucil. 1368), amintește de termenii etrusci sau trecuți în latină prin intermediar etrusc: *Arruns*, *Ac(c)heruns*. Produsul de patiserie *lixula* este probabil o varietate locală, poate sabină, a turtei mai bine atestată *circulus*. Numele ei este de origine sabină, dacă dăm crezare mărturiei lui Varro, de altfel singura: (Var. *L.* 5, 106) *uocabulo sabino*. Și despre (*h*)*erenum*, o plăcintă care lua forma vasului numit (*h*)*irnea*, un tip de ulcică de vin sau de alt lichid, se crede că este un termen dialectal<sup>1</sup>.

#### 3. Împrumuturi

<sup>1</sup> Cf. A. Ernout, *Les éléments dialectaux du vocabulaire latin*, Paris, 1929, s.u. *hirnea*, p. 186 sq.

Vocabularele tehnice latinești sunt în bună măsură împrumutate din greacă; cel culinar în general, iar micro-câmpul numelor de dulciuri în special, nu fac excepție. În funcție de data împrumutului, dar și de forma cuvântului latinesc preluat din greacă, acești termeni pot fi împărțiți în două categorii:

- termeni vechi atestați începând cu Cato, care sunt adaptați fonetic și morfologic sistemului gramatical latin, având apoi derivați proprii: *placenta* „plăcintă” provine din acuzativul singular *πλακοῦντα* (< *πλακοῦς*) cu formă deformată în latină de etimologia populară, prin apropiere de vb. *placere* „a plăcea”; în secolele II-III p. este atestat și derivatul *placentarius* „cofetar de plăcinte”; de asemenea, *spira* „spirală”, cu diminutivul *spirula*, este un împrumut din gr. *σπείρα*; *scrib(i)lita* „plăcinta curbată” provine poate dintr-un neatestat \**στρεβλίτης* „răsucit” și își formează încă din secolul al II-lea a. derivatul *scriblitarius* „patisier de scribiliteae”; aici ar putea intra și *sphaerita* / *spaerita* „sferă”, un tip de gălușcă umplută cu brânză și miere, un împrumut dintr-un neatestat \**σφαιρίτης*, care nu are însă derivați cunoscuți. Uneori este vorba de un compus din două elemente aparent latinești: *coptoplacenta*, numele unei plăcinte cu susan pisat, pare un compus din *copta* și *placenta*, care denumesc două produse de patiserie distincte; aproape sigur, însă, este vorba de un împrumut din gr. *κοπτοπλακοῦς*, atestat în lista lui Chrysippos din Tyana.

- nume de dulciuri împrumutate din greacă la o dată mai recentă, care prezintă trăsături fonetice grecești, fiind uneori simple transliterări; alteori, același cuvânt are atât o formă adaptată declinării latinești, cât și una grecească; acestea nu furnizează derivați: *laganum*, cu varianta *laganus*, atestat începând cu sec. I a., este un împrumut din *λάγανον* „plăcintă din făină de grâu prăjită în ulei”; tot cu o formă dublă este și *artolaganus* / *on* „pâine moale” (sec. I p.), o transcriere a lui *ἀρτολάγανον*; *itrium*, cu variantele *itrion* și *itria* (sec. VI p.), provine din *ἴτριον*, tip de turtă sacrificială. Forme precum *pemma* (sec. II a.), *maza* (sec. I a.) și *popanum* (sec. I a.) sunt simple transliterări din *πέμμα*, *μάζα* și *πόπανον* cu sporadice atestări în latină. Există și împrumuturi făcute exclusiv pe baza traducerilor în latină din *Septuaginta*: *palatha* „plăcintă plată” este o adaptare făcută de Hieronim după gr. *παλάθη*, o prăjitură cu smochine.

Pe lângă împrumuturile din greacă există și un nume vechi de origine orientală, probabil siriacă, *mamphūla* (pentru \**mampūla*, dintr-un radical *mpl* „a cădea”, atestat în ebraică și aramaică), folosit în vremea lui Lucilius; spre sfârșitul antichității apare și un nume de plăcintă de origine germanică, *flado* „clătită”, atestat în secolul al VII-lea p. în *Vita Radegundis reginae Francorum* a lui Venantius Fortunatus.

#### 4. Nume de produse de patiserie cu etimologie incertă sau necunoscută

Există mai multe nume de dulciuri a căror origine fie nu este clară, fie este complet necunoscută. *Gratilla*, un tip de turtă sacrificială (*libum*), ar putea fi un derivat diminutival de la forma de feminin a adjectivului *gratus* „plăcut, care provoacă plăcerea” sau, cel puțin, este posibil să fi fost pus în legătură cu acesta prin etimologie populară. *Fertum*, cu variantele *ferctum* și *firctum*, o turtă închinată lui Iuppiter, era asociată de romani cu verbul *fero*; Paulus Diaconus spunea că avea acest nume pentru că „era purtată” către templu; explicația prin *fero* nu este decât o etimologie populară, radicalul \**fēr-* nefurnizând în latină participii în *-to-*. Nu este exclusă însă o relație cu adjectivul *fertilis* „aducător de rod”, el însuși un derivat de la *fero*. De asemenea, *turunda*, o turtă sacrificială (*libum*), preparată din făină de grâu (*far*), ar putea avea o legătură cu verbul *terere* „a fărâma”.

În schimb, termeni precum *catumeum*, *cōnspolium* / *cumspolium*, *cumipha* sau

*hamus*, glosați de Apuleius, Arnobius sau Augustin ca nume de produse de patiserie, nu-și găsesc nici o explicație în interiorul limbii latine, fiind poate împrumuturi.

## b. Nume de produse de patiserie – clasificare în funcție de formă

### 1. NUME SIMPLE ȘI DERIVATE

#### a. Substantive:

În latină cele mai multe nume de dulciuri sunt din punct de vedere morfologic substantive, care aparțin în special flexiunii atematice în *a* (ə<sub>2</sub>) sau celei tematicе (o/e). În funcție de acest criteriu ele pot fi grupate astfel:

#### - flexiunea atematică:

(declinarea a III-a) teme în oclusivă: (dentală) (masculin) *lucuns* (gen. *lucuntis*) „?”; (neutru) *pemma* (gen. *pemmatīs*) „turta coaptă”

teme în sonanta *i*: (feminin) *struēs* „grămada”; (neutru) *iānual* „Ianus”

teme în sonantă nazală *m*: (neutru) format cu sufixul productiv *-men*: *dulciamen* „dulceața”

teme în *a* (ə<sub>2</sub>) (I): (feminine): *copta* „plăcinta pisată”; *cubula* „cubul”; *lixula* / *similixula* „?”; *maza* „plăcinta frământată”; *placenta* „plăcinta”; *scrib(i)līta* „plăcinta curbată”; *sphaerīta* / *spaerīta* „sfera”; *spira* / *spirula* „spirală”; *torta* / *tortula* „plăcinta împletită”; *turunda* „turta fărâmată”; *ty(i)ropatina* „bolul de brânză”

- flexiunea tematică (II): (masculine): *circulus* „cerculețul”; *hamus* „cârligul”; *globus* / *globulus* „globul”; *sibitillus* / *subitillus* / *subityllus* „?”; formații cu sufixul *-astro-*: *formaster* „plăcinta fierbinte”; *luculentaster* „?”

(neutre): *adipatum* „plăcinta cu grăsime”; *crustum* / *crustulum* „crusta”; *sauillum* „bezea”; *popanum* „turta coaptă”; *secium* „turta tăiată”; *testuacium* „țestul”

Există numeroase ezitări între masculin și neutru, acceptate sau neacceptate de norma literară; ele se datorează caracterului nemotivat al categoriei genului și încercărilor de a separa animatele de neanimate sau de a îngloba în același gen denumiri din același domeniu: *libum* / *-us* „turta de libație”; *pastillum* / *-us* „pânișoara”; *collybum* / *-us* „moneda”; *(h)erneum* / *-us* „plăcinta coaptă în ulcică”; *laganum* / *-us* „plăcinta moale”; uneori ezitarea se face între neutru (tematic) și feminin (atematic), din cauza ambiguității formei de nominativ plural, interpretată drept singular: *itrium*, *i* / *itria*, *ae*.

#### β. Adjective substantivizate:

Există doar două exemple de nume de dulciuri care sunt la origine adjective substantivizate: *farreum* „turta de alac”, o substantivizare la forma de neutru a adjectivului *farreus*, *a, um* „de alac”, derivat de la *far* „alac”, și *adipatum* „plăcinta cu grăsime”, < *adipatus*, *a, um*, un derivat de la substantivul *adeps* „grăsime”.

Din punctul de vedere al formării cuvintelor cea mai importantă categorie o reprezintă *derivații diminutivali*, formați cu sufixul *-lo-* cu diverse lărgiri: *circulus* „cerculețul” (*circus*); *crustulum* „crusta” (*crustum*); *globulus* „globulețul” (*globus*); *gratilla* „turtița aducătoare de plăcere” (poate de la *gratus*); *laterculus* / (= *lacertulus*?) „cărămida” (= „șopârlița”) (*later* / *lacertus*); *lucuntulus* „?” (*lucuns*); *pastillum* (-us) „pâinișoara” (*panis*); *spirula* „spirală” (*spira*); *tortula* „plăcintă împletită” (*torta*).

Categoria *deverbativelor* este reprezentată doar de două exemple: *libum* (-us) „turta de libație”, probabil un derivat de la *lībo* „a face o libație”, și *strues* „grămadă”, un derivat de la verbul *struere* „a pune una peste alta, a așeza în grămadă”.

## 2. NUME COMPUSE

Singurele exemple de nume compuse de dulciuri se explică printr-o influență grecească. Un fel de clătită foarte subțire era denumită *\*perlucidum* „plăcintă transparentă”, o formă dedusă din gr. *περλούκιδον*, atestată în lista lui Chrysippos din Tyana, substantivizare a adjectivului *perlucidus* (*pellucidus*) „transparent”, un compus din prepoziția *per* și adj. *lucidus* „strălucitor, limpede”. Există și un exemplu de compus din două substantive: *ty(i)ropatina* „bol de brânză” este un hibrid greco-latin, din gr. *τυρός* „lapte prins, brânză” și lat. *patina* „bol”, la rândul lui împrumut oral din gr. *πατάνη* „farfurie”.

## 3. VARIANTE MORFOLOGICE ALE CUVINTELOR CARE DENUMESC ACELAȘI PRODUS CULINAR

În latină puține sunt cazurile în care un produs culinar are nume diferite de-a lungul timpului. Un exemplu ar putea fi denumirea unei plăcinte preparate cu vin nou, care avea patru forme, atestate pe mai bine de șase secole (II a. – IV p.), de la Cato până la poemul gastronomic al lui Vespa: *mustaceus*, *mustaceum*, *mustacium* și *musteus*. Cato o numește *mustaceus*, în schimb, în lista lui Chrysippos din Tyana, apare forma de plural *μουστάκια*, care presupune un lat. *mustacium*. În secolul al II-lea p. gramaticul Caper făcea diferență între forma de masculin și cea de neutru, spunând că cea dintâi denumea un tip de pâine, iar a doua un tip de turtă sacrificială, distincție realizată mai degrabă din dorința unei clarități gramaticale decât în urma unei realități culinare. Apicius numea aceeași plăcintă *musteus*, adjectiv inițial cu sensul de „proaspăt”, dar și „dulce ca mustul”, tot un derivat de la *mustus* „nou”, ca și *mustaceus*. Este poate o formă actualizată de-a lungul timpului, limba tratatului lui Apicius datând din sec. IV-V p. și nu din sec. I p., atunci când a scris acesta. La Iuvenal și Vespa apare forma *mustaceum*. Acesta este un caz izolat, dulciurile având în general în latină un nume constant de-a lungul timpului.

## 4. HAPAX LEGOMENA

Unele nume de dulciuri romane pot intra în această categorie, fiind citate de o singură sursă. Paulus Diaconus, abreviatorul lui Festus, este singurul care scrie despre o turtă sacrificială numită *secūuum*; trei astfel de turte cu nume nemaiîntâlnite pomenește și Arnobius în *Aduersus Nationes*: *catumeum*, *cōnspolium* / *cumspolium*, *cubula*; tot astfel numai Augustin menționează numele plăcintei *cumipha*.

### c. Nume de produse de patiserie – clasificare în funcție de sens

O caracteristică a numelor de dulciuri în latină, spre deosebire de situația din limba greacă, este că aproape toți termenii au ca sens principal numele produsului de patiserie și



foarte puțini sunt cei care denumesc în mod secundar produsul culinar, semnificația lor de bază fiind alta.

## 1. SENS PRINCIPAL

Tot în mod diferit față de greacă, majoritatea numelor de dulciuri în latină se formează de la radicale care trimit la *forma* produsului culinar și nu la ingredientul caracteristic acestuia. Turta *cubula* este un derivat de la *cubus*, *i* „zar, cub”, indicând forma pătrată a produsului de patiserie; tot astfel, *torta* / *tortula* „plăcinta împletită” este un derivat probabil de la *tortus*, *a, um* „împletit”, din radicalul verbului *torqueo* „a răsuci”, indicând un produs spiralat. Forma produsului este adesea sugerată de vasul în care era coapt: (*h*)*erneum* (*-us*) este „plăcinta coaptă în ulcică”, luând forma vasului numit (*h*)*irnea*, un tip de ulcică de lut ars cu un gât destul de îngust, folosită în general pentru vin; tot astfel, *testuacium* „țestul”, un tip de *libum*, este un derivat de la *testu* (*testum, i*) „vas de pământ, țest”.

Raportarea la *ingredientul* produsului este rară: o turtă din făină de alac era numită *farreum*, o substantivizare la forma de neutru a adjectivului *farreus*, *a, um* „de alac”, derivat de la *far* „alac”; când în compoziția plăcintei intra vinul nou, aceasta se numea *mustaceus*, un derivat de la *mustum* „must, vin nou”, substantivizare a adjectivului *mustus*, *a, um* „nou”.

Mai des numele își avea originea într-o anumită *însușire* a produsului culinar. Uneori era avută în vedere *consistența* lui: *crustum* / *crustum* este un derivat de la *crusta*, *ae* „crustă, înveliș aspru și tare”, indicând învelișul crocant al acestuia. Alteori partea definitorie era *gustul*: *dulciamen* „dulceața” derivă de la *dulcium* „preparat dulce” < adj. *dulcis*, *-e* „dulce”; un nume de produs de patiserie poate veni și de la *temperatura* la care era servit: *formaster* este „plăcinta fierbinte”, fiind un derivat cu sufixul *-aster* de la adjectivul *formus*, *a, um* „cald, fierbinte”.

În câteva cazuri turtele de sacrificiu erau numite în funcție de zeul căruia îi erau închinat: *ianual* este un derivat de la numele zeului Ianus, iar *summānālia* o substantivizare la neutru plural a adjectivului *summanalis*, *e*, un derivat de la numele zeului Summanus. Tot cu referire la vocabularul religios este și numele turtei *libum*, pus în legătură de antici cu verbul *libare* „a face o libație”.

În onomastica culinară poate fi constatată în mod excepțional o raportare de natură afectivă: *sauillum* este „bezeaua”, fiind un derivat de la *sauium* „sărut”, în timp ce turta *gratilla* s-ar putea traduce prin „cea aducătoare de plăcere”, fiind cel mai probabil un derivat diminutival de la forma de feminin a adjectivului *gratus* „plăcut, care provoacă plăcerea” sau, cel puțin, pus în legătură cu acesta prin etimologie populară.

## 2. SENS SECUNDAR

În latină doar despre câteva nume de dulciuri se poate spune că sunt folosiri figurate ale unor termeni din alte domenii, sensul culinar fiind secundar celui principal. În toate cazurile sunt termeni utilizați pentru că sugerau o anumită formă: *circulus*, un derivat diminutival de la *circus* „cerc”, este folosit de către Varro pentru a denumi o lipie de formă rotundă din aluat moale, preparat din făină amestecată cu brânză și vărsat pe o tavă circulară. Tot astfel, *globus* „glob”, dar și diminutivul *globulus*, sunt utilizate de Cato și Petronius pentru a caracteriza niște produse de patiserie de formă sferică. Există un exemplu unde numele vasului ajunge prin metonimie să însemne produsul gătit în el: *catillus* (*ornatus*) „ulcica (împănată)” (formă dedusă din formula gr. κάτιλλος ὀρνάτος, înregistrată în lista lui

Chrysippos din Tyana) denumea un tip de plăcintă al cărei aluat era preparat din lăptuci bine mărunțite, vin și floarea făinii de grâu.

În două exemple numele unor dulciuri sunt toponime, care fac aluzie probabil la originea produsului culinar: *Africa* „Africana”, un derivat de la *Africa*, era un tip de *libum* despre care scrie Arnobius, iar *Canopicum* „Canopus”, o substantivizare la forma de neutru a adjectivului *Canopicus*, *a, um* „din Canopus”, era o plăcintă egipteană, atestată în lista lui Chrysippos din Tyana și în poemul lui Vespa.

#### d. Nume de produse de patiserie în expresii idiomatice

În latină numele unei singure plăcinte, *mustaceus*, apare într-o expresie idiomatică. Într-o scrisoare a lui Cicero către prietenul său Atticus, datată în anul 51 a. și trimisă acestuia din Cilicia, el vorbește despre un oarecare Bibulus, care încerca să egaleze succesul predecesorilor: (Cic. *Att.* 5, 20, 4) *in eodem Amano coepit loreolam in mustaceo quaerere*, în traducere *ad. litt.* „a început să caute pe același Aman<sup>1</sup> o coroniță de lauri într-o plăcintă (coaptă pe foi de dafin)”. Fără îndoială, *loreolam quaerere in mustaceo* este o expresie idiomatică<sup>2</sup> cu un sens ușor de bănuț în cadrul contextului: a căuta să obții un triumf într-un lucru de nimic sau fără să fi făcut ceva de seamă, bazându-se pe jocul dintre *loreola* (= *laureola* = „coroniță de laur”, un derivat de la *laurus* „laur”) și *mustaceus*, plăcinta gătită pe un strat de foi de dafin, așa cum știm din rețeta lui Cato.

<sup>1</sup> Munte care separă Siria de Cilicia.

<sup>2</sup> Cf. A. Otto, *Die Sprichwörter und sprichwörtlicher Redensarten der Römer*, Teubner, 1890, p. 236.