Introducere

Cercetarea de faţă îşi propune să analizeze micro-câmpul lexical al numelor de produse de patiserie în greaca veche şi latină. Alegerea ambelor limbi se justifică prin influenţa pe care, într-o primă fază, vocabularul grecesc a exercitat-o asupra celui latin, compensată în epoca romană de o tendinţă inversă, putându-se vorbi în bună măsură despre un vocabular culinar comun, cu particularităţile specifice fiecărei civilizaţii. Practic nu pot fi luaţi în discuţie numai termenii greceşti sau numai cei latini fără să se recurgă inevitabil la o comparaţie.

Bibliografia în acest sens este aproape inexistentă. O primă încercare de grupare a acestor termeni a fost făcută de E. Orth în articolul *Kuchen* din *Paulys Real Encyclopädie der classischen Altertumswissenschaft*[1]. Lista propusă de autor este, pe de o parte, incompletă, pe de altă parte, cuprinde denumiri care nu desemnează produse de patiserie[2]; în plus, mai multe nume de dulciuri sunt citate cu forme eronate[3], iar lista autorilor antici este foarte sumară. Un alt neajuns al acestei întreprinderi este citarea necritică a surselor antice, strecurându-se astfel în glosar un număr de nume de dulciuri care de fapt aveau un alt sens[4]. În sfârşit, lista oferită îşi propune numai o trecere în revistă a denumirilor, fără o analiză a fiecărui produs în parte.

O altă încercare de analiză a vocabularului culinar latin i se datorează lui J. André în remarcabila sinteză *L' Alimentation et la cuisine à Rome*[5]. Prin însăşi structura ei cartea nu putea dedica însă numelor de dulciuri un spaţiu prea amplu, astfel încât doar şase pagini tratează despre cum îşi numeau romanii dulciurile. O încercare similară, pentru limba greacă, îi aparţine lui M. J. García Soler, în *El arte de comer en la antigua Grecia*[6], unde sunt identificate cele mai cunoscute denumiri ale produselor de patiserie în lumea greacă. O sinteză a acestor întreprinderi poate fi găsită în dicţionarul lui A. Dalby, *Food in the Ancient World from A to Z*[7]. Toate aceste studii au în comun tratarea numelor de dulciuri ca pe un apendix la vocabularul culinar general.

În aceste condiţii era nevoie de o cercetare care să se dedice exclusiv *numelor de dulciuri* atât în greacă, cât şi în latină, într-o încercare de analiză exhaustivă a acestui domeniu. Cea dintâi provocare a constat în identificarea tuturor numelor de „dulciuri", înţelegând prin acest termen turte, prăjituri, plăcinte, tarte şi, în general, orice produs de patiserie servit la sfârşitul mesei. Textele avute în vedere se extind pentru limba greacă de la Homer şi Hesiod (sec. VIII-VII a. (?)) până la comentariile lui Eusthatios (sec. XII-XIII p.), iar pentru limba latină de la Ennius (sec. al III-lea a.) până la abreviatorul lui Festus, Paulus Diaconus (sec. al. VIII-lea p.). Un capitol aparte al tezei tratează toate sursele antice care au stat la baza analizei.

Cercetarea s-a făcut sistematic, atât prin mijloacele tradiţionale – fişarea ediţiilor consacrate pentru fiecare autor –, cât şi prin cele moderne – căutarea în bazele de date electronice cu texte antice[8]. Astfel, au fost analizate mai întâi textele tehnice: tratatele

---

[1] *RE* XI, 2, 1922, col. 2088-2099.
[2] *E. g.* πηνία (col. 2098) este un ornament aşezat pe prăjitură, nu un produs de patiserie.
[3] *E. g.* la col. 2098 unde este citată prăjitura πολύπη (sic!), care de fapt se numeşte τολύπη „ghemul".
[4] *E. g. subūcula* (col. 2099) pe care P. Festus o numeşte turtă de sacrificiu (*libum*) este, de fapt, un tip de tunică.
[5] Paris, Les Belles Lettres, 1961, cu o nouă ediţie în 1981.
[6] Madrid, Biblioteca Nueva, 2001.
[7] London-New York, Routledge, 2003.
[8] În acest sens citǎm pentru limba greacă *TLG* în varianta E, un proiect realizat de University of California - Irvine, cu completări actualizate pe adresa www.tlg.uci.edu. Pentru textele latineşti am folosit baza de date *PHI* 5 (Packard Humanities Institute, Los Altos, California). Pentru textele epigrafice şi papirologcie foarte utilă este colecţia *PHI* 7, produsă de acelaşi institut. De asemenea, în variantă electronică poate fi folosit şi *TLL* (*Thesaurus Linguae Latinae*, C. G. Saur 2004) şi CLCLT = *The CETEDOC Library of Christian Latin Texts on CD-ROM. Centre de traitement électronique des documents*, Louvain, 1994.

BDD-B799-01 © 2007 Editura Universităţii din Bucureşti
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 13:00:24 UTC)

opsartitice (cărţile de bucătărie), cele de agronomie şi cele medicale. Au urmat la rând textele literare cu toate speciile aferente: poezie, istorie, tragedie, comedie, filosofie, oratorie, retorică, sofistică, la care s-au adăugat texte sacre ale autorilor creştini. O atenţie deosebită a fost acordată gramaticilor şi lexicografilor, de multe ori surse unice pentru mai multe nume de dulciuri. Nu au fost omise nici textele epigrafice şi papirologice, care completează oportun şi explică uneori sursele literare. Rezultatul acestei întreprinderi a fost identificarea a 186 de nume de dulciuri în limba greacă şi a 54 pentru limba latină. Multe din aceste denumiri aveau, mai ales în cazul limbii greceşti, variante dialectale sau locale, cu variaţii fonetice şi morfologice importante. Acelaşi produs culinar putea primi de asemenea de-a lungul timpului diferite nume. Această întreprindere a scos la iveală, nu de puţine ori, limitele dicţionarelor moderne[1], considerate în general exhaustive, care însă fie nu înregistrează anumite nume de dulciuri, fie lema unui cuvânt nu include şi sensul culinar, situaţii semnalate în lucrarea de faţă de fiecare dată când a fost cazul. De asemenea, lexicoanele moderne înregistrează toţi aceşti termeni atât de diverşi cu definiţii identice şi extrem de sumare, care trădează lipsa studiilor dedicate acestei componente a vocabularului: *e.g.* LSJ „kind of cake", Bailly / *DELG / DELL* „sorte de gâteau", *etc*. Ne propunem în cercetarea de faţă să oferim o traducere pentru fiecare produs în parte plecând de la etimologia cuvântului. Am pus „?" numai în cazurile disperate, unde nimic din radicalul numelui produsului de patiserie nu permitea o echivalare satisfăcătoare.

Pe măsura realizării acestui inventar s-a putut constata că autorii antici foloseau mai multe nume generice de dulciuri cu ajutorul cărora calificau diverse produse particulare. Astfel, lucrarea de faţă a adoptat principiul de a ordona inventarul în funcţie de câteva categorii mai generale, intuite încă din antichitate. Criteriul principal care a stat la baza acestei împărţiri este *terminologia folosită în antichitate pentru definirea dulciurilor*: existau câteva nume generice cu care erau denumite toate produsele particulare. Aceste nume definitorii corespundeau în general rolului pe care produsul îl juca în societate. Astfel, pentru greacă au fost identificate trei mari grupe:

1. Turte sacrificiale (împărţite în trei subgrupe a. πέμματα b. πόπανα c. πελανοί)
2. Prăjituri din făină de orz (μᾶζαι)
3. Plăcinte (πλακοῦντες)

iar pentru latină doar două:

1. Turte sacrificiale (*liba*)
2. Plăcinte (*placentae*).

Una din principalele dificultăţi în această întreprindere a constat în faptul că multe dintre aceste nume nu sunt caracterizate de autorii antici în nici un fel, iar alteori acelaşi produs primeşte de-a lungul timpului mai multe definiţii contradictorii. În linii mari, fiecare din cele trei grupe (sau două în cazul limbii latine) corespunde rolului pe care produsele de patiserie îl jucau în societate. Astfel, turtele (gr. πέμματα / πόπανα / πελανοί, lat. *liba*) constituiau în primul rând o componentă a sacrificiului, fiind închinate diverselor divinităţi în sărbători precise. Prăjiturile (gr. μᾶζαι[2]) aveau un rol dublu: puteau fi atât ofrande către zei, cât şi alimente consumate de oameni. Plăcintele, în schimb, (gr. πλακοῦντες, lat. *placentae*)

[1] Avem în vedere pentru greacă în primul rând H. G. Lidell, R. Scott, H. S. Jones, *A Greek-English Lexicon*, (*LSJ*), Oxford, 1996[9] şi P. Chantraine, *Dictionnaire étymologique de la langue grecque, Histoire des mots,* (*DELG*)*,* Paris, 1990, iar pentru latină P. G. W. Glare, *Oxford Latin Dictionary,* Oxford, 1984 şi A. Ernout & A. Meillet, *Dictionnaire étymologique de la langue latine, Histoire des mots,* (*DELL*), Paris, 1994.

[2] În latină nu există un produs corespunzător. Cel mai apropiat ar putea fi *puls*, care reprezintă un fel de „terci".

BDD-B799-01 © 2007 Editura Universităţii din Bucureşti
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 13:00:24 UTC)

erau preponderent produse de patiserie profane destinate mesei. Aceste delimitări nu erau însă stricte. De-a lungul timpului, în texte, nu de puţine ori, o turtă sacrificială apare consumată de oameni, în timp ce o plăcintă este închinată divinităţii. Toate aceste situaţii au fost discutate în amănunt pentru fiecare caz în parte.

Terminologia culinară din limba română exprimată prin distincţiile turtă / prăjitură / plăcintă încearcă să redea o realitate antică. Trebuie însă subliniat că ea este una *convenţională*, produsele de patiserie moderne reprezentate de aceste denumiri neputând să se suprapună peste cele din antichitate. Ea este însă utilă clarităţii demersului nostru.

Odată realizate inventarul şi ordonarea numelor de dulciuri, s-a trecut la analiza sistematică a fiecărui produs în parte. Plecându-se de la etimologie şi eventuala familie de cuvinte din care face parte fiecare nume, s-au identificat şi analizat diacronic toate contextele unde este atestat termenul, evidenţiindu-se, nu de puţine ori, sensurile metaforice pe care le putea primi un asemenea cuvânt. Deşi s-a avut în vedere în special aspectul lingvistic, nu au fost ocolite nici informaţiile de natură strict culinară, indispensabile adesea identificării unui anumit produs. Această analiză a oferit adesea surprize, ducând la reinterpretarea unor pasaje din comedia greacă sau din romanul lui Petronius. De asemenea, s-au făcut propuneri pentru întregirea unor lacune din textele epigrafice sau comice şi s-au avansat noi etimologii. Într-o secţiune aparte s-a analizat moştenirea numelor de dulciuri din greaca veche şi latină în neogreacă şi limbile romanice.

Un capitol aparte îşi propune să analizeze micro-câmpul lexical al dulciurilor în cadrul câmpului mai larg al termenilor culinari. Astfel, s-a considerat utilă o analiză a acestui câmp în funcţie de mai multe criterii: din punct de vedere etimologic termenii au fost grupaţi şi discutaţi pornind de la radicalul I. E. de la care se formează, analizându-se separat formele dialectale şi locale; au fost identificate împrumuturile, cuvintele remigrante şi au fost grupate separat numele de dulciuri cu etimologie incertă sau necunoscută. De asemenea, câmpul lexical a fost cercetat şi sub aspectul formal al numelor care-l conţin, făcându-se diferenţă între cele simple şi cele derivate pe de o parte, şi cele compuse pe de altă parte. În cadrul acestei secţiuni au fost analizate şi nu puţinele hapax legomena. Nu în ultimul rând a fost realizată o clasificare în funcţie de sens, diferenţiindu-se numele de dulciuri care au sensul principal culinar de cele care-l primesc în mod secundar, adesea printr-o metaforă.

Într-o anexă a fost realizat un index general al numelor de dulciuri împreună cu toţi autorii şi operele la care sunt atestaţi, grupaţi diacronic, astfel încât cititorul să poată urmări cu uşurinţă evoluţia fiecărui termen în parte. Datorită volumului mare de texte folosite s-a considerat de asemenea utilă o listă cu abrevierile autorilor citaţi în lucrare împreună cu citarea ediţiei folosite pentru fiecare autor în parte. Titlurile din bibliografie reiau şi completează indicaţiile făcute în note pe tot parcursul tezei.

Cercetarea de faţă, dedicată exclusiv studierii numelor de dulciuri, face parte dintr-o lucrare mai amplă în care ne propunem să analizăm întreg vocabularul culinar atât în greacă, cât şi în latină. Înţelegem prin vocabular culinar toate preparatele culinare finite, nu însă şi ingredientele care le compun. O asemenea întreprindere doreşte să se înscrie într-un curent deja existent în studierea lexicului antic, care a produs în ultimul secol numeroase studii dedicate unor domenii foarte precise ale vocabularului. Amintim numai câteva, ale căror metode de lucru au constituit un punct de plecare şi pentru lucrarea de faţă; pentru greacă: D' Arcy W. Thompson, *A Glossary of Greek Birds*, London, 1936 şi de acelaşi autor *A Glossary of Greek Fishes*, ibid., 1947; R. Strömberg, *Griechische Pflanzennamen*, Goetemborg, 1943; L. Gil Fernandez, *Nombres de insectos en griego antiguo*, Madrid, 1959; V. van Brock, *Recherches sur le vocabulaire médical du grec ancien*, Paris, 1961; J. Casabona, *Recherches sur le vocabulaire des sacrifices en grec, des origines à la fin de l' époque classique*, Aix-en-Provence, 1967; pentru latină pot fi amintite: E. de Saint-Denis, *Le vocabulaire des animaux marins en latin classique*, Paris, 1947; J. André, *Étude sur les termes de couleur dans la*

BDD-B799-01 © 2007 Editura Universităţii din Bucureşti
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 13:00:24 UTC)

langue latine, Paris, 1949, *Lexique des termes de botanique en latin*, ibid., 1956, şi *Les noms d' oiseaux en latin*, ibid., 1967.

Studierea întregului vocabular culinar al celor două limbi într-o singură lucrare ne-ar fi obligat la o reducere substanţială a materialului şi a analizei lui. De aceea am ales să tratăm deocamdată doar micro-câmpul lexical al numelor de dulciuri, care constituie însă cel mai complex segment al întregului lexic culinar. Din statisticile pe care le-am efectuat numele de dulciuri reprezintă aproape jumătate din toate denumirile de produse culinare finite păstrate din greacă şi latină. Urmează în ordine, din punctul de vedere al complexităţii, numele de pâini şi de sosuri, care vor face obiectul unor studii aparte.

Credem că demersul de faţă este important pentru că umple în primul rând un gol în studiile dedicate vocabularului greco-latin. Nu numai că nu există o sinteză de dimensiunile celei pe care o propunem astăzi, dar nici măcar studii punctuale nu au tratat vocabularul numelor de dulciuri decât într-o măsură cu totul nesemnificativă. De asemenea, subiectul însuşi ne-a obligat să abordăm ambele limbi, un studiu al numelor de dulciuri numai în greacă fiind lipsit de perspectiva evoluţiei sale în latină şi mai apoi în limbile romanice, iar o limitare la limba latină fiind de neconceput, atâta timp cât vocabularul culinar latinesc este preponderent de origine greacă. Ţinând seama însă de particularităţile fiecărei civilizaţii, am optat pentru a discuta în două secţiuni distincte termenii din cele două limbi, făcând însă trimiteri între acestea de fiecare dată când am considerat necesar.

Interesul unui asemenea studiu nu este numai de natură lingvistică. El vine să completeze inevitabil şi aspectele de realia subsumate subiectului în cauză. Numeroasele reţete de dulciuri dau o imagine asupra acestui aspect al bucătăriei antice. Ceremonialurile sacre şi private la care erau servite diverse dulciuri se dezvăluie cu faţete puţin cunoscute. Dar poate cel mai mare câştig este că nenumăratele contexte literare în care sunt prezente nume de dulciuri pot fi de acum judecate şi dintr-o altă perspectivă, nu de puţine ori numele unei turte, al unei prăjituri sau al unei plăcinte fiind cheia de înţelegere ascunsă a pasajului. Într-o măsură mai mică, dar nu de neglijat, moştenirea numelor de dulciuri în neogreacă şi limbile romanice ajută la înţelegerea vocabularului modern din domeniul patiseriei.

Lucrarea de față a fost elaborată ca teză de doctorat între anii 2000-2007 în cadrul Catedrei de Filologie Clasică sub conducerea științifică a doamnei profesoare Lucia Wald și susținută în mai 2007 la Facultatea de Limbi și Literaturi Străine a Universității din București. Îi sunt recunoscător doamnei profesoare Lucia Wald pentru că de-a lungul întregului stagiu de pregătire a tezei m-a susținut și încurajat supraveghind îndeaproape toate stadiile elaborării ei. Competența, rigoarea și constanța Domniei Sale au fost decisive pentru ca această lucrare să existe.

De asemenea, recunoștința noastră se îndreaptă spre membrii comisiei de doctorat: Florica Bechet, Mariana Neț și Traian Diaconescu. Datorită observațiilor avizate și sugestiilor competente primite de la Domniile lor, am reușit să aduc numeroase îmbunătățiri și să elimin o serie de inexactități în vederea publicării acestei lucrări. O mulțumire specială i se cuvine doamnei profesoare Florica Bechet care a parcurs conținutul tezei cu o atenție specială. Numeroasele observații pe care Domnia Sa mi le-a făcut cu cea mai mare competență se regăsesc integrate în text pe parcursul întregii lucrări.

Mulțumirile noastre se îndreaptă și asupra colegilor de la Catedra de Filologie Clasică, care și-au găsit timp pentru a citi teza înaintea susținerii. Printre aceștia îi sunt recunoscător în primul rând doamnei profesoare Margareta Sfirschi-Lăudat care mi-a oferit sugestii extrem de utile și competente.

BDD-B799-01 © 2007 Editura Universităţii din Bucureşti
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 13:00:24 UTC)