III. **Nume de produse de patiserie în limba latină**

A. TURTE SACRIFICIALE – *liba*

1. ***libum*** ***(-us)*** „Turta de libaţie”

La origine *libum* era o turtă de sacrificiu oferită zeilor[1], dar cu timpul ea devine produsul de patiserie dat de obicei la ziua de naştere; în limba comună, va denumi produsul de patiserie în general, fără distincţie între diversele ei reţete.

Anticii apropiau cuvântul de verbul *lībo* „a face o libaţie”: (Var. *L.* 5, 106) *libum, quod ut libaretur, priusquam essetur, erat coctum* şi (*ibid.* 7, 44) *liba quod libandi causa fiunt*, cu siguranţă din acelaşi radical cu gr. λείβω „a vărsa picătură cu picătură, a face o libaţie”, sens ce se explică prin obiceiul de a se stropi turtele sacre înainte de a fi oferite zeilor[2]. Aceasta este etimologia probabilă a numelui produsului de patiserie. Ovidiu însă leagă termenul de numele zeului *Liber* (Ov. *Fast*. 3, 734), pentru că lui îi era oferită o astfel de turtă, iar Isidor, de verbul *libet* „place, face plăcere”[3], desigur prin etimologie populară, aşa cum πλακοῦντα ajunge în latină *placenta* prin falsă apropiere de verbul *placēre* „a plăcea”. Există atestată şi o formă diminutivală târzie, *libacunculum*[4].

Aproape la toţi autorii este atestată forma de neutru a cuvântului[5], cu excepţia gramaticului Nigidius din secolul I a. din care Nonius citează un exemplu unde apare masculinul *libus:* (Nigid. 1, 34 *ap*. Non. p. 211, 27)[6] *faciat libos quattuor*. În secolul al V-lea p. gramaticul Phocas include acest termen printre cele considerate *pluralia tantum* (Phoc. *Gramm*. 5, 428).

În încercarea de a defini acest produs culinar glosarele latineşti îl echivalează cu denumiri greceşti: (*Gloss.*) *libum* = πλακοῦς, nume generic al plăcintei în greacă[7]; *libum* = ἐντυρίτης, formă neatestată la nici un autor grec[8]; *libum* = ἐγχυτοῦς, o variantă a mult mai bine atestate ἔγχυτος, un tip de plăcintă turnată într-o anumită formă[9]; *genus dulciamenti. liba* = σποντίτης (sic!) pentru σποδίτης, un tip de pâine coaptă în cenuşă[10]; πόπανα, nume generic pentru un anumit tip de turte sacrificiale[11]; μελιτηρός „cu miere”, adjectiv neatestat în greacă ca nume al unui produs de patiserie[12].

Cea mai veche atestare a numelui turtei datează de la sfârşitul secolului al III-lea a. într-un fragment din *Annales* ale lui Ennius: (Enn. *Ann*. 121 *ap*. Var. *L*. 7, 43) *Libaque, fictores, Argeos, et tutulatos.*Varro îl citează pentru a oferi etimologia lui *libum* (*u. supra*). De aici rezultă că era preparată de *fictores* sub supravegherea pontifilor[13].

---

[1] Autori greci care tratează subiecte romane traduc *libum* prin πέμμα, numele generic grecesc al turtei sacrificiale. *V*. πέμμα II, A, a, 1.
[2] *Cf*. Ov. *Fast*. 3, 761-2 *melle pater fruitur, liboque infusa calenti / iure repertori splendida mella damus.*
[3] *Cf*. *Gloss*. 5, 217, 23.
[4] *V*. Tert. *Spect*. 27.
[5] Nonius subliniază acest lucru: (Non. p. 211, 27) *liba generis neutri*.
[6] Forma de masculin este atestată şi în *Gloss*. 2, 471, 8.
[7] *V*. πλακοῦς II, C, 1.
[8] *V*. ἐντυρίτης II, A, a, 19.
[9] *V*. ἔγχυτος II, C, 17.
[10] *Cf*. Hp. *Mul*. 2, 118; Diph. 26, 1 Kock.
[11] *V*. πόπανον II, A, b, 1.
[12] *Cf*. Ar. *fr*. 511; Thphr. *HP* 3, 7, 4.
[13] *Cf*. Cic. *Dom*. 139; *CIL* V 3352, VI 1074, XIV 2413.

BDD-B799-06 © 2007 Editura Universităţii din Bucureşti
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.216.169 (2026-11-07 03:01:19 UTC)

Turtă de sacrificiu la origine, *libum* se înscrie în lungul şir al preparatelor cu brânză descrise detaliat de către Cato în *De agri cultura* sub titlul (Cat. *Agr*. LXXXIV, § 75) *Libum hoc modo facito*[1]. În cazul ei făina este înlocuită de brânză uscată (în reţeta de faţă două livre) livre) redusă în pudră prin pisare într-o piuă: (*ibid.) casei p. II bene disterat in mortario*; după ce a fost pisată bine, se adaugă o livră de făină din grâu *siligo*[2] sau, dacă se doreşte să fie mai fină, numai o jumătate de livră din făină fină[3] şi se amestecă apoi bine cu brânza: (*ibid.) ubi bene distriuerit, farinae siligineae libram aut, si uoles tenerius esse, selibram similaginis solum eodem indito permiscetoque cum caseo bene*. Se adaugă apoi un ou şi se amestecă bine: (*ibid.) ouum unum addito et una permisceto bene*. Se formează din compoziţie o pâine, se aştern dedesubt frunze [de dafin][4] şi se găteşte uşor la foc molcom sub un ţest: (*ibid.) inde panem facito, folia subdito, in foco caldo sub testu coquito leniter*. Descrierea lui Cato dovedeşte o compoziţie foarte simplă, dar din ingrediente foarte alese. Plecând de la aceasta cu siguranţă că reţeta a evoluat de-a lungul sec. I a. îmbunătăţindu-se mereu şi sporindu-şi aprecierea în rândul publicului. Varro o aminteşte în *De re rustica* citându-l explicit pe Cato (Var. *R.* 1, 2, 28).

Sensul de turtă de sacrificiu al lui *libum* este atestat şi în cartea a VII-a a *Eneidei*, unde astfel de produse sunt preparate din făină de grâu şi apar ca daruri închinate lui Iuppiter de către Aeneas şi Iulus pentru a alunga un blestem mai vechi adresat troienilor de harpia Celaenō[5]: (Verg. *A*. 7, 109-11) *instituuntque dapes et adorea liba per herbam / subiciunt epulis (sic Iuppiter ipse monebat) / et Cereale solum pomis agrestibus augent.* În secolul al IV p. comentatorul lui Vergilius, Servius, explică compoziţia acestor turte: (Serv. *A.* 7, 109) *adorea liba ador proprie est genus farris, liba autem sunt placentae de farre, melle et oleo, sacris aptae.* Preparate din făină de grâu, miere şi ulei, ele sunt numite „potrivite pentru sacrificii", precizare ce ne face să credem că, în epoca în care scrie Servius, lucrurile nu mai stăteau aşa. În *Bucolice* aceleaşi turte sunt oferite zeului Priap: (Verg. *Ecl*. 7, 33-4) *Sinum lactis et haec te liba, Priape, quotannis / exspectare sat est.*[6]

În aceeaşi perioadă la Horaţiu, atât în *Sermones*, cât şi în *Epistulae*, *libum* este asociat cu luxul, fiind un produs de patiserie căruia cu greu îi poţi rezista; a-i ceda te descalifică fără drept de apel: (Hor. *S.* 2, 7, 102) *nil ego, si ducor libo fumante* „sunt un nimic, dacă mă las condus de o turtă fumegândă". Participiul *fumante* completează imaginea pe care o avem asupra acestei turte: se mânca deci când încă mai era caldă. Într-o *Epistulă* adresată vechiului său prieten Aristius Fuscus, Horaţiu laudă avantajele vieţii de la ţară respingând tentaţiile oraşului: (*id*. *Ep*. 1, 10, 10-11) *utque sacerdotis fugitiuus liba recuso: / pane egeo iam mellitis potiore placentis* „precum un sclav fugar refuz plăcintele preotului: duc lipsă deja de pâine, mai bună decât plăcintele cu miere". Se ştie că preoţii primeau de la credincioşi drept ofrandă un număr de turte de sacrificiu *(liba)* cu care îşi hrăneau apoi sclavii. Comparaţia lui Horaţiu trimite la o poveste cunoscută de contemporani, în care se spunea că un sclav, sătul de atâtea turte primite de la preot, fugise pentru a putea mânca pâine. Exemplul aduce şi el un element

---

[1] O descriere sumară a dulciurilor, pe care le prezintă Cato în *De agricultura*, îi aparţine lui Ernestine F. Leon, *Cato' Cakes*, The Classical Journal, vol. 38, nr. 4, pp. 213-221, 1943.

[2] *Siligo* e un grâu de primă calitate, *cf*. Plin. *Nat*. 18, 86: *e siligine lautissimus panis pistrinarumque opera lautissima*. *Cf*. şi J. André, *L' Alimentation et la cuisine à Rome,* Paris 1981 (1961), p. 54.

[3] *Cf*. Plin. *Nat*. 18, 89: *Similago e tritico fit, lautissima ex Africa; triticum* este un grâu tare, *cf*. J. André, *loc. cit*.; despre *farina siliginea* şi *similago cf*. J. André, *op. cit.,* p. 62.

[4] Foile de dafin parfumează şi împiedică aluatul să se lipească. Sunt folosite şi în cazul reţetei pentru *placenta u*. *u*. III, B, 1.

[5] *V*. *s.u*. *mensa* III, A, 12.

[6] Versul este imitat de către Prud. *c. Symm*. 1, 113 *sinum lactis et haec uotorum liba quotannis accpit Priapus*; *cf*. *Priap*. 70, 2 *illusit mihi pauper inquilinus: cum libum dederat;* Calp. *Ecl*. 2, 65 *Laribus ... horti mittere primi tias et figere liba Priapo*; Verg. *G*. 2, 394 *Baccho dicemus honorem carminibus patriis lancesque et liba feremus*; Tib. 1, 7, 53-4 *sic uenias hodierne: tibi [Osiri]dem turis honores, / liba et Mopsopio dulcia melle feram*. (*id*. 1, 10, 23)

BDD-B799-06 © 2007 Editura Universităţii din Bucureşti
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.216.169 (2026-11-07 03:01:19 UTC)

nou: considerând că *placentis,* ca nume generic pentru produsele de patiserie, îl reia pe *liba* de mai sus, aflăm că acestea conţineau şi miere, ceea ce nu ştiam din reţeta lui Cato, dar ne era atestat mult mai târziu de către Athenaios (125f). Aceasta este una dintre transformările pe care turta le comportă din vremea lui Cato până în cea a lui Horaţiu. Exemplele horaţiene aduc, aşadar, ca elemente noi faţă de Cato servirea acestei turte calde şi acoperite cu miere.

În sec. I a. s-a produs probabil şi un alt tip de transformare: *libum* trece din spaţiul sacru în spaţiu laic. De la Ovidiu aflăm că *libum* era o prăjitură făcută de ziua de naştere[1]; o femeie, care nu mai ştie cum să stoarcă cadouri de la amant, îl face să creadă că este ziua ei gătind un *libum:* (Ov. *Am.* 1, 8, 93-4) *cum te deficient poscendi munera causae, / natalem libo testificare tuum!* Aceeaşi imagine a femeii care-i atrage atenţia iubitului printr-un *libum* că-i ziua ei şi-şi serbează ziua ori de câte ori este nevoie apare şi în *Ars Amatoria:* (*id. Ars* 1, 427-8) *Quid, quasi natali cum poscit munera libo, / et, quotiens opus est, nascitur illa, sibi?* A existat cu siguranţă o perioadă de tranziţie în care această compoziţie era percepută ca aparţinând atât templului, cât şi universului domestic, pentru că acelaşi Ovidiu oferă şi un exemplu unde un *libum* este o turtă pentru sacrificiu în cinstea zeului Ianus: (*id. Fast.* 1, 127-8) *[Ianus...] cui cum Ceriale sacerdos / imponit libum farraque mixta sale*. Aceste turte pot fi şi din făină de mei (*ibid.* 4, 743) *liba de milio*, atunci când sunt serbate *Parilia (*sau *Palilia*), „Paliliile", ceremonie păstorească în cinstea zeiţei Pales. Reţeta cu mei şi nu cu făină de grâu amestecată cu brânză dovedeşte multitudinea de variante pe care acest produs le căpătase în intervalul care-l desparte pe Cato de Ovidiu. Contemporan cu Ovidiu, poetul Grattius spune că aceste turte erau oferite zeiţei Diana: (Grat. 488) *tum cadus et uiridi fumantia liba feretro praeueniunt*.

În secolul I p. Marţial confirmă ceea ce rezulta de la Horaţiu[2]: *liba* erau mâncate îndată după ce fuseseră gătite, încă fumegânde, aşa cum spune Horaţiu. Într-o epigramă îndreptată împotriva unui anume Baeticus, acuzat că preferă să mănânce alimente alterate (verbul folosit este *saprophagis,* din σαπρός „stricat" şi φαγέω „a mânca"), Marţial enumeră alimentele proaspete care nu-i sunt pe plac acestui personaj: barbunul, sturzul, iepurele, mistreţul, turtele *liba* şi o bucată de plăcintă *placenta*[3], găina libiană şi fazanul: (Mart. 3, 77, 1-4) *Nec mullus nec te delectat, Baetice, turdus, / Nec lepus est umquam nec tibi gratus aper, / Nec te liba iuuant nec sectae quadra placentae, / Nec Libye mittit nec tibi Phasis aues*. Opoziţia se face cu alimentele alterate descrise de Marţial în continuarea epigramei, pe plac lui Baeticus: capere şi cepe ce înoată în *hallex*[4] putrezit, carne dintr-un jambon rânced, ghiborţi[5] şi ton marinat cu pielea albă şi bea vinuri cu răşină, refuzând în schimb Falernul. Din Din această opoziţie reţinem că *libum* trecea şi în vremea lui Marţial drept un produs ce se consuma prin excelenţă proaspăt.

Tot Marţial citează folosirea acestor turte ca dar pentru ziua de naştere, aşa cum reieşea din exemplele de la Ovidiu; la întâi martie, o zi mai frumoasă decât toate celelalte calende, fetele îi aduc poetului drept daruri la a cincizeci şi şaptea aniversare turte *liba* şi tămâie: (*id.*10, 24, 1-5) *Lux formosior omnibus Kalendis, / Qua mittunt mihi munus et puellae, / Quinquagensima liba septimamque / Vestris addimus hanc focis acerram.*

În sfârşit, cel de-al treilea exemplu din Marţial confirmă şi ipostaza de turtă pentru sacrificiu a lui *libum*. Într-o epigramă închinată foştilor concitadini din Bilbilis, Marţial le

---

[1] *Cf.* Ov. *Tr*. 3, 3, 17 *liba ... genitale notantia tempus. Cf. CIL* 5, 7906 *ut ... die natal(i) ... sacrificium facerent ...libo*; *CIL* 32323 *s[a]crificium fecit deis [I]lithyis libeis ... popan[is] ... pthoibus*.

[2] *Cf.* Hor. *S.* 2, 7, 102. *Cf.* în sec. I p. şi V. Fl. 4, 339.

[3] *V. placenta* III, B, 1.

[4] *Hallex* este un sos din intestine de peşte ajunse la jumătate din descompunere (completa descompunere se numeşte *garum*), *cf.* Pl. *Aul*. 840; *id. Pers*. 108; Cat. *Agr*. §58; Hor. *S.* 2, 4, 73; Plin. *Nat*. 31, 95, *etc.*

[5] Lat. *gerres*, peşte mic puţin preţuit şi rezervat săracilor; *cf.* Arn. *Nat.* 5, 44 *addere gero gerrem* „a pune un ghiborţ în sos *garum*", adică a uni un lucru preţios cu unul fără valoare.

BDD-B799-06 © 2007 Editura Universităţii din Bucureşti
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.216.169 (2026-11-07 03:01:19 UTC)

aminteşte că se împlinesc treizeci şi patru de ani de când aceştia îi oferă turte *(liba)* lui Ceres fără el, aflat la Roma (*id.* 10, 103, 7-8) *Quattuor accessit tricesima messibus aestas, / ut sine me Cereri rustica liba datis.* În această epocă, turta *libum* ajunsese atât de cunoscută, încât exista un patisier specializat care se ocupa de fabricarea ei, numit *(pistor) libarius,* aşa cum aflăm de la contemporanul şi prietenul lui Marţial, Iuvenal[1].

În secolul al II-lea p. gramaticul Festus foloseşte numele turtei pentru a defini alte produse de patiserie. Astfel, el caracterizează prin *libum* alte trei turte sacrificiale: *pastillum*[2], *strues*[3] şi *summānālia*[4]. Abreviatorul lui Festus, Paulus Diaconus adaugă în secolul al VIII-lea p. alte cinci nume de astfel turte, cu siguranţă extrase dintr-o parte a lucrării *De Verborum Significatu* a gramaticului, astăzi pierdută: *ferctum* (pentru *fertum*)[5], *farreum*[6], *ianual*[7], *seciuum*[8].

În secolul al III-lea p. Athenaios spune despre *libum* că era făcută din lapte, un fel de foi de plăcintă, pe care le numeşte ἴτρια[9], şi miere: (Ath. 125f) ἐξῆς ἐπεισηνέχθη πλακοῦς ἐκ γάλακτος ἰτρίων τε καὶ μέλιτος, ὃν Ῥωμαῖοι λίβον καλοῦσιν. De asemenea, *libum* apare în lista lui Chrysippos din Tyana, citată de către Athenaios, cu forma λίβος[10] printre plăcintele cu brânză (Chrysipp. Tyan. *ap.* Ath. 647d). De remarcat că ingredientele descrise de Athenaios nu apar în reţeta iniţială a lui Cato, dar mierea este atestată mai târziu de către Horaţiu[11]. Cu siguranţă că Athenaios se inspiră din autori posteriori lui Cato, atunci când reţeta avea deja o altă compoziţie.

Începând cu secolul al IV-lea p.[12] numele acestei turte intră în vocabularul scriitorilor creştini, fiind folosit pentru realităţi biblice. Prudentius îl utilizează despre Arborele din Paradis: (Prud. *Cath*. 3, 182)[13] *sit satis anguibus horrificis, liba quod impia corporibus ... miseram peperere necem.*, sau despre sacrificiul creştinilor: (*ibid*. 5, 140) *exstructo ... agimus liba sacrario*.[14] În *Vulgata* Hieronim foloseşte *libum* pentru a traduce termeni generali de sacrificiu din ebraică (Vulg. *Ex*. 30, 9; *id*. *Le*. 23, 13; *id*. *Nu*. 4, 7 şi 15, 24).

Din analiza tuturor acestor mărturii rezultă că *libum* trebuie să fi fost iniţial o turtă pentru sacrificiu în formă de pâine, din brânză şi făină de grâu sau mei la care se adăuga un ou. Era închinată zeilor, cel puţin lui Ianus, Pales, Ceres şi Summanus pentru care avem atestări. De la această întrebuinţare trebuie să se fi specializat în decursul sec. I a. drept produsul de patiserie închinat prin excelenţă zilei de naştere, confundându-se practic ca sens cu aceasta. O dată cu această specializare, reţeta s-a rafinat adăugându-i-se la compoziţie lapte, miere şi ulei. Era mâncată cât încă mai era caldă sau oricum foarte proaspătă. Şi forma ei trebuie să fi suferit o schimbare, de la cea de pâine la una rotundă şi plată.

2. ***Africia*** „Africana”

---

[1] *Cf.* Iuv. 9, 109.
[2] *V*. *pastillum* III, A, 13.
[3] *V*. *strues* III, A, 17.
[4] *V*. *summānālia* III, A, 18.
[5] *V*. *fertum* III, A, 9.
[6] *V*. *farreum* III, A, 8.
[7] *V*. *ianual* III, A, 11.
[8] *V*. *seciuum* III, A, 16.
[9] Ἴτρον este propriu-zis numele unei turte independente, sensul de „foaie de plăcintă” sau „blat” fiind unul secundar. *V*. ἴτριον II, A, a, 27.
[10] În greacă împrumutul latinesc este omonim cu τὸ λίβος „picătură”, „lacrimă”, un derivat de la *λίψ „picătură”, din acelaşi radical cu λείβω „a vărsa picătură cu picătură”. Acestui radical îi corespunde în lat. vb. *libare* „a face o libaţie”, de unde este derivat şi numele turtei *libum*.
[11] *Cf.* Hor. *Ep.* 1, 10, 10.
[12] *Cf.* Arn. *Nat*. 7, 24 *sq*.; Auson. 152, 12 şi 183, 4.
[13] *Cf*. *ibid*. 4, 69.
[14] *Cf*. în secolul al V-lea Prosp. *Epigr*. 102, 20 şi August. *C.D.* 10, 6.

BDD-B799-06 © 2007 Editura Universităţii din Bucureşti
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.216.169 (2026-11-07 03:01:19 UTC)

Africia este o turtă sacrificială de tip *libum*. Numele ei este, fără îndoială, un derivat de la *Africa* şi putem presupune că îşi ia numele fie de la locul de unde este importată (*Africa),* fie de la culoarea pe care o avea: „cea neagră". Singura atestare a cuvântului apare într-o listă de produse culinare, dată de către Arnobius la începutul secolului al IV-lea p. în *Aduersus Nationes;* primele două produse sunt tipuri de „terci" (*pultes*), iar următoarele cinci sunt nume de *liba*: (Arn. *Nat*. 7, 24) *Quid „fitilla", quid „frumen", quid „africia", quid „gratilla", „catumeum", „cumspolium", „cubula"? Ex quibus duo, quae prima, sunt pultium nomina sed genere et qualitate diuersa, series uero quae sequitur liborum significantias continet; et ipsis enim non est una eademque formatio.* În favoarea ipotezei unui tip de turtă de origine africană pledează însăşi originea lui Arnobius, profesor de retorică în Sicca, oraş din Numidia. În schimb, moştenirea cuvântului în maced. *afreaţă* „pâine nesărată prăjită pe cărbuni", înclină către ipoteza unei turte de culoare neagră.

3. ***catumeum*** „?"

Catumeum este, potrivit lui Arnobius, numelui unui tip de *libum*. Singura atestare este cea din *Aduersus Nationes* (Arn. *Nat*. 7, 24) într-un şir de *liba*. Cuvântul nu are nici o explicaţie în interiorul limbii latine. Ar putea fi un împrumut dintr-o limbă din Africa, ţinând seama de originea autorului. Nu este exclusă nici o grafie greşită.

4. ***circulus*** „Cerculeţul"

Circulus este o lipie de formă rotundă din aluat moale, preparat din făină amestecată cu brânză şi vărsat pe o tavă circulară. Din punct de vedere etimologic numele ei este un derivat diminutival de la *circus* „cerc", termen tehnic împrumutat probabil din gr. κίρκος / κρίκος „inel". Sensul culinar al lui *circulus* este o folosire figurată a sensului prim de „cerc"[1], plecând de la forma circulară a acesteia.

Cea mai veche atestare în latină a numelui turtei apare în secolul I a. la Varro, care-i precizează compoziţia şi forma: (Var. *L.* 5, 106) *circuli, quod mixta farina et caseo et aqua circuitum aequabiliter fundebant.* Din acest pasaj se inspiră poate şi Paulus Diaconus în rezumatul tratatului lui Festus, care conţinea probabil aceeaşi informaţie preluată de la Varro: (Paul. *Fest*. p. 16) *arculata dicebantur circuli, qui ex farina in sacrificiis fiebant*. Epitomatorul aduce în plus precizarea că era un tip de turtă folosită în sacrificii, deci un tip de *libum*. De asemenea, *arculata*[2]*,* un derivat de la *arcus* „arc"*,* îi precizează forma rotundă.

Chrysippos din Tyana o aminteşte într-un şir de nume de plăcinte cu brânză împrumutate din latină: (Chrysipp. Tyan. *ap.* Ath. 647d) καὶ οὗτος ἐκ τυροῦ γίνεται […] κίρκλος λιξόλας. Sărăcia informaţiilor nu permite să ne facem o idee mai detaliată despre acest tip de turtă. Asocierea însă cu λιξόλας[3] ne face să credem că cele două produse ar fi putut fi percepute ca unul singur.

Neatestarea cuvântului după Varro[4], iar acesta citând-l în calitatea sa de filolog şi nu de autor de tratate de agricultură, poate fi o dovadă a căderii lui în desuetudine înaintea apariţiei principalelor izvoare culinare. Compoziţia acestui produs era oricum foarte simplă indicând o bucătărie încă rudimentară, anterioară chiar plăcintelor cu brânză citate de către Cato.

---

[1] *Cf*. Cic. *N.D*. 2, 47; Liu. 45, 12, 5; Sen. *Ep*. 74, 27; Col. 4, 20, 3; Plin. *Nat*. 34, 151, *etc*.
[2] *Cf*. umbr. *arçlataf* cu acelaşi sens.
[3] *V*. *lixula* III, B, 21.
[4] Paulus Diaconus nu face decât să reproducă un text vechi.

BDD-B799-06 © 2007 Editura Universităţii din Bucureşti
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.216.169 (2026-11-07 03:01:19 UTC)

5. ***cōnspolium / cumspolium*** „?”

Cele două forme sunt variante de manuscris în lista de *liba* a lui Arnobius (Arn. *Nat.* 7, 24). Aceste nume sunt complet străine în vocabularul latin, neexistând nici o apropiere posibilă. Ar putea fi un împrumut.

6. ***crustum*** „Crusta”

Crustum este o plăcintă sacrificială (*libum*). Numele ei este un derivat de la *crusta, ae* „crustă, înveliş aspru şi tare”, de pus în legătură cu gr. κρύος „frig”, trimiţând cu siguranţă la învelişul crocant al produsului de patiserie. De la *crustum* se formează diminutivul *crustulum*, numele unui larg răspândit produs de patiserie, însă fără funcţie în ceremonialul religios[1].

Cea mai veche atestare a numelui *crustum* datează din secolul I a. Vergiliu îi prezintă pe Enea şi Iulus mâncând de nevoie nişte turte sărăcăcioase destinate sacrificiului: (Verg. *A*. 7, 115) *et uiolare manu malisque audacibus orbem / fatalis crusti patulis nec parcere quadris*. Termenul reapare în texte după secolul al IV-lea p. Ausonius spune că un astfel de *crustum* este preparat cu miere: (Auson. 152, 12) *liba crusti mellei*. De asemenea, într-o scolie la *Epistula* întâi a lui Horaţiu *libum* din text este reluat în comentariu cu numele de *crustum:* (*Sch. in Hor*. *Ep*. 1, 10, 10) *crustum panis carmine infectum dat sacerdos singulis seruis furti reis.* Numele turtei mai este atestat într-o glosă: (*Gloss*. 5, 186, 35) *crusti consumimus partes: proprie manducamus.*

Crustum are şi atestări epigrafice, numărându-se printre prăjiturile oferite în donaţii publice împreună cu vin îndulcit cu miere (*mulsum*): (*CIL* 1, 1199) *mulsum et crustum colonis Senuisanis* sau (*id.* 1, 1578) *mulsum et crustum natale Caesaris Augusti daretur*.[2]

7. ***cubula*** „Cubul”

Cubula este o turtă de sacrificiu de tip *libum* de formă cubică. Numele ei este un derivat de la *cubus, i* „zar, cub”[3], împrumut din gr. κύβος „cub”.

Singura atestare a acestui preparat sacrificial se află la Arnobius într-o listă de *liba* (*u. supra*) (Arn. *Nat.* 7, 24). Este evident că turta *cubula* trebuie să-şi fi tras numele de la forma sa, „de forma unui cub, zar”, diferită de a celorlalte *liba* citate de către Arnobius: (*ibid.*) *ipsis enim non est una eademque formatio.*

Cubula şi-ar putea găsi corespondent într-un alt produs culinar, care apare în greacă la Heracleides, autor în sec. al IV-lea a. al lucrării *Tratat culinar* (Ὀψαρτυτικός). El vorbeşte de un tip de pâine numit κύβος[4] de formă pătrată, asezonată cu mărar, brânză şi ulei: (Ath. 114a) πόθεν ὑμῖν εἰδέναι ὅτι καὶ ΚΥΒΟΙ, οὐχ οὕς ἀεὶ μεταχειρίζεσθε, ἄρτοι εἰσὶ τετράγωνοι, ἡδυσμένοι ἀννήθῳ καὶ τυρῷ καὶ ἐλαίῳ, ὥς φησιν Ἡρακλείδης ἐν Ὀψαρτυτικῷ. Desigur, rămâne de explicat şi diferenţa de timp dintre cele două atestări. Heracleides scrie în sec. al IV-lea a., este citat de către Athenaios în sec. al III-lea p., iar Arnobius menţionează această turtă în sec. al IV-lea p. Putem admite că există o legătură între *cubula* lui Arnobius şi κύβος al lui Heracleides, dar este imposibil, în absenţa altor mărturii, să ne imaginăm cum a evoluat acest produs de patiserie.

8. ***farreum*** „Turta de alac”

---

[1] *V*. *crustulum* III, B, 9.
[2] *Cf*. *CIL* 9, 2226 şi *id*. 9, 2252.
[3] *Cf*. Vitr. 5, 4; Ov. *Med*. 88.
[4] *Cf*. Phot. *Lex*. *s.u*. κύβοι· πλάσεις τινὲς ἄρτων· οὕτως Εὔπολις.

BDD-B799-06 © 2007 Editura Universităţii din Bucureşti
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.216.169 (2026-11-07 03:01:19 UTC)

Farreum (*sc*. *libum*) este o turtă de alac preparată cu ocazia căsătoriei. Numele ei este o substantivizare la forma de neutru a adjectivului *farreus, a, um* „de alac", derivat de la *far* „alac"[1]. Există şi o formă diminutivală atestată târziu, *farriculum* „turtiţă din făină de alac"[2], împrumutată se pare şi în greacă[3].

Cea mai veche atestare a lui *farreum* datează din secolul I p. Plinius cel Bătrân spune că nu exista o legătură de căsătorie mai strânsă decât cea numită *confarreatio*[4] (un derivat de la numele turtei), în cadrul căreia mireasa primea o turtă *farreum*: (Plin. *Nat*. 18, 10) *quin et in sacris nihil religiosius conf<a>rreationis uinculo erat, nouaeque nuptae farreum praeferebant.* Mai târziu, în secolul al II-lea p., Gaius enumeră în *Institutiones* cele trei tipuri de căsătorii, una dintre ele purtând chiar numele turtei: (Gaius *Inst.* 1, 110) *olim ... tribus modis in manum conueniebant feminae, usu, farreo, coemptione.* În secolul al III-lea p. Ulpian citează un alt fragment din Gaius, în care este reafirmat rolul turtei: (Gaius *Inst*. 1, 112 *ap*. Ulp. *Reg*. 9, 1) *farreo conuenit uxor in manum certis uerbis ... et sollemni sacrificio facto, in quo panis quoque farreus adhibetur*. Tot din Gaius pare să se inspire şi Arnobius în secolul al IV-lea p., atunci când scrie despre modalitatea de a obţine o căsătorie: (Arn. *Nat*. 4, 20) *usu, farreo, coemptione genitalis lectuli sacramenta condicunt*?[5] În secolul al VI-lea p. Boethius vorbeşte în *Commentarii in Ciceronis topica* doar despre două tipuri de căsătorie, dintre care una poartă numele turtei: (Boeth. *in top. Cic*. 2 p. 299, 11) *quae uero usu uel farreo conuenerant minime matres familias uocabantur.* Abreviatorul lui Festus, Paulus Diaconus defineşte în secolul al VIII-a p. acest soi de turtă drept un tip de *libum*, precizându-i compoziţia: (Paul. *Fest*. p. 88) *farreum genus libi ex farre factum*.

9. ***fertum / ferctum / firctum*** „Turta purtată" / „Turta aducătoare de rod" (?)

Fertum, cu variantele *ferctum* şi *firctum*, este un tip de turtă sacrificială (*libum*) închinată lui Iuppiter. Cuvântul face parte din vechiul ritual agricol (Fraţii Arvali, Cato), iar romanii îl apropiau de verbul *fero.* Paulus Diaconus spune că avea acest nume pentru că „era purtată" către templu: (Paul. *Fest*. p. 85) *ferctum (firctum [firectum T] codd.) genus libi dictum quod crebrius ad sacra ferebatur nec sine strue altero genere libi, quae qui afferebant struferctari appellabantur... .* De asemenea, Isidor face aceeaşi apropiere etimologică: (Isid. *Orig*. 6, 19, 24) *fertum ... dicitur oblatio, quae altari offertur ... a quo offertorium nominatur quasi propter fertum*. Această etimologie nu explică însă grafia *ferctum,* la fel de frecventă ca *fertum*; explicaţia prin *fero* nu este decât o etimologie populară, radicalul **bher*- nefurnizând în latină participii în *-to-*. Nu este exclusă o relaţie cu adjectivul *fertilis* „aducător de rod", el însuşi un derivat de la *fero*. În umbriană a fost identificat un corespondent exact al acestei turte cu numele de *ficla*[6].

Fertum este turta de sacrificiu închinată prin excelenţă zeului Iuppiter. Ea face pereche în formulele de adresare, dar şi în ritualul propriu-zis, cu o altă turtă, *strues*[7], închinată zeului Ianus. Nu ştim nimic despre compoziţia ei, fiind atestată în formule aproape fixe, care ţin mai degrabă de un context religios, decât de unul culinar. Natura ei străveche ne lasă însă să bănuim o compoziţie simplă.

---

[1] Numele turtei se moşteneşte în it. *fargua.*

[2] *V*. Pallad. 11, 21 *ex nouo tritico purgato farriculum facies ... ita ut modio farris lagoenam musti adicias*.

[3] *Cf.* Alex. Trall. 2, 191, 21 (numele turtei comportă variante în manuscris) κεκρήσθω τῷ παρὰ Ῥωμαίοις καλουμένῳ φαριχύλω (sau φασικλίῳ).

[4] *Cf*. W. Warde Fowler, *Confarreatio: A Study of Patrican Usage*, în *The Journal of Roman Studies,* vol. 6, pp. 185-95, 1916.

[5] *Cf*. Boeth. *in top*. *Cic*. 2 p. 299, 9.

[6] *Cf*. Brent Vine, *An Umbrian-Latin Correspondece*, în *Harvard Studies in Cassical Philology,* vol. 90, pp. 111-127, 1986.

[7] *Cf. strues* III, A, 17.

BDD-B799-06 © 2007 Editura Universităţii din Bucureşti
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.216.169 (2026-11-07 03:01:19 UTC)

Cea mai veche mărturie este probabil pe inscripţia Fraţilor Arvali, care, chiar dacă este datată la începutul erei noastre, este cu siguranţă un text de cult mult mai vechi; aici turta *fertum* este asociată cu cea numită *strues* într-un sacrificiu ispăşitor: (*Act. Aru*. a 105 I 40) *piaculum factum … struibus fertisque* (a. 155 l. 60 apare cu grafia *ferctisq[ue]*. Oferirea acestei turte pare a fi legată, în primul rând, de ritualul secerişului, aşa cum rezultă din contextele unde apare la Cato. Astfel, se aduc pe rând ofrande lui Ceres – o scroafă –, lui Ianus – o turtă *strues* – şi, în cele din urmă, lui Iuppiter un *fertum* cu rugămintea de a fi binevoitor şi favorabil celui care aduce sacrificiul, copiilor, casei şi sclavilor lui: (Cat. *Agr*. CXLIII, § 134, 2) *fertum Ioui <om>moueto et mactato sic: „Iupiter, te hoc ferto obmouendo bonas preces precor uti sis uolens propitius mihi liberisque meis, domo familiaeque meae mactus hoc ferto”.* După ce lui Ianus i se aduce vin, formula de oferire lui Iuppiter a turtei este repetată, adăugându-i-se vinul din care, înainte de a se bea din el, se vărsa o parte pentru sufletul morţilor: (*ibid.* § 134, 3) *Postea Ioui sic: „Iupiter, macte isto ferto esto, macte uino inferio esto.”*.

Există însă un context la Cato unde numele acestei turte este legat şi de cel al zeului Marte. În ceremonialul *suouetaurilia,* – sacrificiul unui vier, al unui berbec şi al unui taur –, săvârşit întotdeauna în cinstea lui Marte, Cato precizează că, pentru îndeplinirea ofrandei, este nevoie să ai la dispoziţie atât o turtă *strues*, cât şi una *fertum:* (*ibid.* CL, § 141, 4) *struem et fertum uti adsiet, inde obmoueto*.

În secolul al II-lea p. Aulus Gellius, amintindu-şi ce a citit în cărţile lui Fabius Pictor, dedicate dreptului pontifical (*Iuris Pontificii libri*), enumeră obligaţiile şi interdicţiile pe care le are un *flamen dialis*, preot al lui Iuppiter; printre multe altele, la piciorul patului în care doarme trebuie să se afle o cutie cu o turtă *strues* şi cu una *fertum*: (Fab. Pict. *ap*. Gel. 10, 15, 14) *apud eius lecti fulcrum capsulam esse cum strue atque ferto oportet*. Mărturia lui Aulus Gellius reflectă de fapt aceeaşi stare de lucruri din vremea lui Cato, din moment ce informaţiile sale sunt culese din cărţile lui Fabius Pictor, care a trăit la sfârşitul sec. III a., contemporan cu Cato şi poate inspirându-se din lucrările acestuia.

În secolul I p. Persius satirizează comportamentul unui personaj care încearcă să înduplece cu orice preţ voinţa lui Iuppiter cu ajutorul măruntaielor şi al unei turte *fertum* de cea mai bună calitate, însoţindu-şi rugile cu o formulă rituală din domeniul agricol: (Pers. 2, 48-50) *et tamen hic extis et opimo uincere ferto / intendit: „iam crescit ager, iam crescit ouile, / iam dabitur, iam iam”.* Exemplul din Persius demonstrează, o dată în plus, asocierea dintre această turtă şi Iuppiter (citat mai sus la versul 39), dar şi o posibilă diversificare a tipurilor de *ferta,* din moment ce aceasta este caracterizată de un adjectiv calificativ (*opimus* „gras, încărcat”) ce o disociază de alte turte obişnuite[1]. Scolia la acest vers numeşte turta fie „un tip de pâine”, fie unul „de *libum*”, precizând că „era purtată” de către preoţi la sacrificiu, de unde îşi primea şi numele: (*Sch. in Pers*. 2, 48) *genus panis*[2] *uel libi, quod diis infertur a pontificibus in sacrificio. dictum autem fertum a ferendo*.

În secolul al VIII p. Paulus Diaconus observa relaţia indisolubilă dintre *fertum* şi *strues*, atestând în acelaşi timp o legătură între cea dintâi şi un ritual legat de arborii care fuseseră trăsniţi; informaţiile lui provin desigur de la Festus (sec. II p.), care, la rândul său, se inspirase de la celebrul gramatic din vremea lui Augustus, M. Verrius Flaccus : (Paul. *Fest.* 377, 2) *strufertarios dicebant qui quaedam ad arbores fulguritas faciebant, a ferto scilicet quodam sacrificii genere*.

10. ***gratilla*** „Turta aducătoare de plăcere” (?)

---

[1] *Cf*. Ov. *Fast*. 1, 276 *ara adolet flammis cum strue ferta*.
[2] *Gloss*. adaugă *ad sacrificium*. V 628, 62 *genus paniticii*.

BDD-B799-06 © 2007 Editura Universităţii din Bucureşti
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.216.169 (2026-11-07 03:01:19 UTC)

Gratilla este un tip de turtă sacrificială (*libum*). Numele ei nu are o etimologie clară. Ar putea fi un derivat diminutival de la forma de feminin a adjectivului *gratus* „plăcut, care provoacă plăcerea" sau, cel puţin, este posibil să fi fost pus în legătură cu acesta prin etimologie populară. Exista de asemenea un nume propriu cu formă omonimă, Gratilla (Cratilla)[1]. Nu suntem siguri nici dacă *gratilla* este un feminin singular sau un neutru plural. Există o singură atestare a cuvântului în lista de *liba* a lui Arnobius (*u. supra*) (Arn. 7, 24), termen reluat apoi de lexicoanele latineşti: (*Gloss*. 1, 247) *genus libi*.

11. ***ianual*** „Ianus"

Ianual este o turtă sacrificială (*libum*) închinată zeului Ianus. Numele ei este un derivat de gen neutru în mod evident de la numele zeului. Această turtă era probabil alt nume al celei numite *strues*, oferită aceleiaşi divinităţi[2].

Cea mai veche atestare a lui *ianual* apare probabil în secolul I a. într-o inscripţie de la Praeneste, datată în jurul anului 30 a.: (*Fast. ann. Iul. Praen. Ian*. (= *CIL* I2 p. 231)) *[sacrific]at libo, quod [Ianual uocatur]*. Numele turtei nu apare explicit pe piatră, dar este întregit pe baza singurei atestări literare de la abreviatorul lui Festus, Paulus Diaconus: (Paul. *Fest.* p. 104) *Ianual libi genus, quod Iano tantummodo delibatur.* La o asemenea turtă oferită lui Ianus face aluzie probabil şi Ovidiu în *Faste*: (Ov. *Fast*. 1, 128) *Iano cum ceriale sacerdos imponit libum*.

12. ***mensa*** „Masa"

Sensul de „masă" al lui *mensa* este fără îndoială unul secundar. Cuvântul desemna iniţial o turtă sacrificială, rotundă şi împărţită în bucăţi prin două diametre perpendiculare, pe care la origine se aşezau ofrandele şi merindele oferite zeilor. Numele ei a fost apropiat de verbul *metīri* „a măsura"[3] şi este considerat echivalent umbrianului *mefa* (*spefa*) „*mesam uel libum (pensam)*"[4].

O aluzie la această turtă sacră apare în *Eneida*. Alungaţi din Creta de o molimă cumplită, troienii pornesc spre Italia, dar o furtună îi aruncă în insulele Strofade, lăcaş al unor fiinţe monstruoase, cu chip de femeie şi trup de pasăre, Harpiile. Furioasă pe intruşi, una dintre ele, Celaenō, le proroceşte o foamete atât de cumplită, încât vor fi siliţi să-şi mănânce până şi „mesele": (Verg. *A*. 3, 253-257)

Italiam cursu petitis uentisque uocatis:
ibitis Italiam portusque intrare licebit.
sed non ante datam cingetis moenibus urbem
quam uos dira fames nostraeque iniuria caedis
ambesas subigat malis absumere mensas.

Intraţi în panică, troienii îi invocă pe zei, implorându-i să alunge un asemenea blestem. Îndată ce debarcă în Italia, Aeneas şi tovarăşii săi organizează un banchet ritual în care oferă turte sacrificiale din făină de grâu (*adorea liba*[5]). Iulus exclamă în glumă (*ibid*. 7, 116) *Heus,*

---

[1] *V*. Tac. *Hist*. 3, 69, 3.
[2] *V*. *strues* III, A, 17.
[3] *V*. P. Kretschmer, *Glotta* 8, pp. 79 *sqq*., 1932. *Cf*. de asemenea *DELL s.u. mensa.*
[4] *V*. Brent Vine, *An Umbrian-Latin Correspondece*, în *Harvard Studies in Cassical Philology*, vol. 90, pp. 111-127, 1986. Pentru o interpretare diferită *u*. J. W. M, *On the Mensae of Aeneid, III. 257, and VII. 116*, în *The Classical Review*, vol. 28, nr. 3, pp. 89-90, 1914.
[5] *V*. *libum* III, A, 1.

BDD-B799-06 © 2007 Editura Universităţii din Bucureşti
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.216.169 (2026-11-07 03:01:19 UTC)

etiam mensas consumimus? „Vai, ne mâncăm pân' şi «mesele» noastre”, făcând aluzie la profeţia lui Celaenō.

Dublul înţeles al lui *mensa* explică acest joc de cuvinte. Comentatorii antici ai lui Vergilius interpretau ambele pasaje referindu-se la sensul vechi al termenului. Servius spunea că strămoşii ofereau aceste turte zeilor (Serv. *A*. 3, 257) *maiores enim nostri has mensas habebant in honore deorum, paniceas scilicet* şi (*ibid*. 7, 111) *panicias mensas id est epularum sustentaculum*, iar Ti. Claudius Donatus că erau preparate din grâu şi consacrate zeilor Penaţi: (Claud. Don. *A*. 3, 257 p. 300, 15) *ex frumento confectae diis penatibus consecrantur*. O glosă izolată oferă aceeaşi explicaţie: (*Gloss.* V, 222, 20) *mensas nunc pani[fi]cia<s?> deorum Penatium dicit.* Aceeaşi compoziţie rezultă şi dintr-un rezumat de secol IV p. al istoriilor lui Sex. Aurelius Victor: (Ps. Aur. Vict. *Orig*. 10, 5) *crustam ... de farreis mensis, quas sacratas secum habebat, comedisse.* De asemenea, o formulă de jurământ păstrată de gramaticul Paulus Diaconus trimite la aceeaşi semnificaţie: (Paul. *Fest*. 112, 6L) *mensa frugibusque iurato significat per mensam et fruges*.

Trecând în limba comună, *mensa* a luat sensul de „suport pe care se pun mâncărurile” şi, mai general, „masă pentru mâncat” sau „fel de mâncare” (de unde adjectivul *mēnsālis* „de masă” despre *uinum*). Apoi a putut desemna orice tip de „masă”, sens care se păstrează în limbile romanice.

13. ***pastillum (-us)*** „Pâinişoara”

Pastillum, cu varianta de gen masculin *pastillus*, este un *libum* de forma unei pâinişoare rotunde. Numele ei este un derivat diminutival de la *panis* „pâine”, aşa cum era glosat încă din antichitate de către abreviatorul lui Festus, Paulus Diaconus: (Paul. *Fest*. p. 222) *pastillus forma parui panis, utique deminutiuum a pane,* în timp ce *panis* este, fără îndoială, o veche temă consonantică trecută la temele în *-i-*; *cf*. irl. *pain*; vechea formă pare să fi fost **pasn-*[1]. Forma de masculin *pastillus* avea de obicei sensul medical de „pilulă, pastilă”[2]. Sensul vechi al cuvântului pare însă cel culinar, de unde a derivat cel medical încetăţenit cu forma de masculin, în timp ce turta a rămas cu forma de neutru[3]. Patisierul unor asemenea turte se numea *pastillarius:* (August. *Mor. Manich*. 2, 16, 46) *farina ... aqua ... contrahitur, ut subigenda fiat melior; ... pastillarius mella diu subigit, ut ad illum candorem perueniat.* Inscripţiile dovedesc că existau corporaţii de asemenea *pastillarii*: (*Inscr. chris*. Diehl 628, 1) *Attalus pastillarius* sau (*ibid*. 629, 2) *Marcelli patroni corporis pastillariorum*.

În epoca literară turta sacrificială *pastillum* trebuie să fi dispărut întâi din realitate şi apoi din uzul lingvistic. Cele mai vechi atestări datează din secolul I a. Un fragment din sasol? Varro, păstrat de gramaticul Flavius Sosipater Charisius în secolul al IV-lea p., vorbeşte despre genul substantivului, făcând diferenţa dintre masculin şi neutru, ceea ce presupunea un sens diferit pentru cele două forme: (Var. *fr*. *ap*. Char. gramm. 42, 15B) *hic panis hic pastillus et> hoc pastillum*. Acelaşi Varro, într-un fragment conservat de către gramaticul Nonius Marcellus, tot în secolul al IV-lea p., atestă forma de masculin alături de nume pâinii: (Var. *fr*. *ap.* Non. 63, 25) *pastillos et panes: haec uocabula pastus, quod esse pascere dicebant.* Sensul de turtă de sacrificiu apare explicit numai la gramaticul Festus în secolul al II-lea p., care-i precizează forma: (Fest. p. 250) *Pastillum est in sacris libi genus rutundi*.

---

[1] *Cf.* A. Ernout - A. Meillet în *DELL s.u. panis*.

[2] *Cf.* Cels. *Med*. 5, 17, 2; Plin. *Nat.* 12, 131; Larg. 52, *etc.*

[3] Există două forme de la care pleacă descendenţii romanici: 1. *pastĭllum* „prăjiturică din cocă”, 2. **pastĕllum*. 1. Calabr. *pastiddu*. 2. It. *pastello* (> sp., port. *pastel*) „pateu”, it. *pastello* (> fr., sp., port. *pastel*) „creion pentru desen”, prov. *pastel* „piaţetă”, sp. *pastilla* (> it. *pastiglia*, fr. *pastille*, port. *pastihla*) „prăjiturică”, „pastilă”. *Cf.* de asemenea în greacă târzie πάστιλλος, împrumut din latină, *cf*. Aët. 3, 99.

BDD-B799-06 © 2007 Editura Universităţii din Bucureşti
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.216.169 (2026-11-07 03:01:19 UTC)

În epoca târzie gramaticii atestă forma de masculin cu sens culinar. Charisius intuieşte originea diminutivală a termenului, precizând că şi în vremea sa (sec. IV p.) cuvântul era folosit de către ţărani în Italia: (Char. gramm. 114, 7 B) *deminutione ... panis pastillus dicitur, ut hodieque in Italia rusticos dicere animaduertimus*. Sensul din epoca sa trebuie să fi fost însă doar de pâine de mici dimensiuni şi nu cel vechi de turtă sacrificială. Paulus Diaconus face aceeaşi precizare: (Paul. *Fest*. p. 222) *pastillus* (*-um*? *Lindsay in ed. Gloss.*^{L} *IV coll.1, 19*) *forma parui panis*[1].

Această „pâinişoară" de formă rotundă a pierdut probabil teren în faţa celorlalte tipuri de *liba*, chiar dacă cuvântul n-a dispărut din texte. Horaţiu îl foloseşte cu sensul de pilulă, pastilă aromatică pentru parfumarea gurii[2]. Este foarte posibil ca şi această concurenţă de sens să fi dus la dispariţia numelui turtei.

14. ***pemma*** (πέμμα) „Turta coaptă"

Pemma este o turtă de cult de origine grecească. Numele ei este o transliterare a gr. πέμμα, termenul cel mai răspândit în greacă pentru turtele sacrificiale[3], un derivat de la verbul πέσσω (formă attică πέττω) „a arde la foc, a coace". În latină a fost simţit întotdeauna ca un termen străin, chiar dacă a fost integrat în sistemul gramatical (N. *pemma*, G. *pemmatis*).

Cea mai veche atestare a numelui turtei datează din secolul al II-lea a. într-un vers păstrat izolat din poetul Lucilius, unde este asociat cu *panis* şi cu *lucuns*, un alt produs de patiserie[4]: (Lucil. 1368) *panis, pemma, lucuns, cibus qui purissimus multo est.* Acest vers pare a fi fost citat şi de către Varro în secolul I a. într-una din *Satirele Menippee,* aşa cum atestă un fragment păstat la gramaticul Nonius: (Var. *Men*. 417 *ap*. Non. 131M) *nulla ambrosia ac nectar, non alium et sardae, sed 'panis pemma lucuns, cibu' qui purissimu' multo est'*. Din ambele exemple *pemma* apare ca un produs foarte apreciat. Din aceeaşi lucrare a lui Varro se mai păstrează un fragment, unde numele *pemma* este asociat tot cu *lucuns*: (Var. *Men*. 508) *uinum, pemma [remma codd.], lucuns nihil adiuuat*.

O dovadă că acest termen nu s-a integrat în vocabularul latin este scrierea lui uneori cu caractere greceşti. Aulus Gellius spune că acelaşi Varro compusese printre *Satirele Menippee* una intitulată „*Nu ştii ce aduce o seară târzie" (Nescis quod uesper serus uehat)*, în care se trata despre numărul potrivit de oaspeţi şi despre pregătirea şi aranjarea ospăţului: (Var. *Men*. 341 *ap*. Gel. 13,11, 6) *His enim uerbis utitur: 'Bellaria' inquit 'ea maxime sunt mellita, quae mellita non sunt; πέμμασιν enim cum πέψει societas infida*. Pentru a exprima ideea că dulciurile nu fac casă bună cu digestia, el se foloseşte de un joc de cuvinte pe baza a doi termeni greceşti: πέμμα „turtă" şi πέψις „digestie", care provin amândouă din πέσσω „a coace" şi „a digera"[5].

O altă dovadă că *pemma* era simţit un cuvânt străin este că la începutul secolului al V-lea p. Hieronim, urmărind acea *ueritas hebraica*, recomanda traducerea lui πέμμα din *Septuaginta* cu termenii latineşti *placenta*[6] sau *crustulum*[7]*,* evitând astfel transliterarea termenului grecesc: (Hier. *in Os*. 3, 1l, 35) *pro pemmatibus, quae LXX transtulerunt ... placentas latine possumus dicere uel crustula*. În *Vulgata* foloseşte adesea tot un termen latin, *libum*[8].

---

[1] *Cf. Anth*. 231 *tit*.; *Gloss*. 5, 382, 59, *id.* 655, 19 *pastillus: crustula*.
[2] Hor. *S.* 1, 2, 27 şi 1, 4, 92.
[3] *V*. πέμμα II, A, a, 1.
[4] *V*. *lucuns* III, B, 22.
[5] *Cf*. I. Fischer, Aulus Gellius, *Nopţile atice,* p. 319, n. 4.
[6] *V*. *placenta* III, B, 1.
[7] *V*. *crustulum* III, B, 9.
[8] *V*. *libum* III, A, 1.

BDD-B799-06 © 2007 Editura Universităţii din Bucureşti
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.216.169 (2026-11-07 03:01:19 UTC)

După secolul al IV-lea p. *pemma* nu mai este atestat decât în vocabularul medical, de fiecare dată ca echivalare a cuvântului grecesc. Astfel, aflăm că aceste prăjituri erau preparate din brânză, miere şi ulei dintr-o traducere în latină din secolul al VI-lea p. a tratatului pierdut în versiunea sa greacă, *De podagra,* al medicului Rufus din Ephes, care scrisese în secolul al II-lea p.: (Ruf. *Podagr*. 22) *pemmata omnes de caseo et mel et oleo factas*.

Pemma apare printre alimentele servite reci într-o altă traducere latină, probabil tot din secolul al VI-lea p., din medicul grec Philagrios, care a trăit după Galenos şi înaintea lui Oribasius, probabil în secolul al III-lea p.: (*Philagr. med*. 1 p. 148, 16) *diuersa pemmata*[1] sau (*id.* 3, p. 166, 15) *pemmatibus pinguioribus et frigidis multum* sau (*id*. 4, p. 175, 24) *pemmata de melle et ydrea* [*i.e.*χίδρῳ] *facta*. O altă reţetă este atestată într-o versiune în latină din lucrarea *Synopsis ad Eusthatium filium* a medicului grec Oribasius, în care *pemma* era preparată cu vin nou: (Orib. *syn*. 4, 2, 1 Aa p. 6) *qu<a>e cum musto aut dulce et semula conficiuntur pemmata.*

15. ***popanum*** (πόπανον) „Turta coaptă”

Popanum este o turtă sacrificială de origine grecească. Numele ei este o transliterare din gr. πόπανον, termen generic pentru o întreagă categorie de turte rituale, cu numeroase atestări în greacă[2], formată din radicalul verbului πέσσω (att. πέπτω) „a arde la foc, a coace”.

În latină, cea mai veche atestare a numelui turtei este din secolul I a. într-o inscripţie datată cu exactitate în anul 17 a.: (*Act. lud. saec. Aug*. = Corp. VI 32323) 141 *popanis datis,* 115 *s[a]crificium fecit deis [I]lithyis libeis ... popan[is] ... pthoibus*, 143 *Apollo, uti te popanis dat[i]s bona prece precatus sum.* Din text reiese că turta *popanum* era distinctă de *libum* (în text cu forma *libeis*) şi de *pthoibus*, transliterare (aici la ablativ) a numelui grecesc φθόϊς[3]. De asemenea, era asociată sacrificiului adus lui Apollo.

Există şi o mărturie literară pentru numele *popanum*. În invectiva lansată împotriva femeilor din *Satira* a VI-a, Iuvenal prezintă *popanum* drept o turtă folosită în cultul egiptean cu care putea fi înduplecat Osiris: (Iuv. 6, 539-41) *illius lacrimae meditataque murmura praestant / ut ueniam culpae non abnuat ansere magno / scilicet et tenui popano corruptus Osiris.* Poetul foloseşte acest termen cu siguranţă pentru rezonanţa sa străină vocabularului latin, indiferent dacă avea sau nu legătură cu religia egipteană.

16. ***secīuum*** „Turta tăiată”

Seciuum este un tip de turtă sacrificială (*libum*). Numele ei este un vechi termen ritual derivat de la verbul *secare* „a tăia”, fiind un fel de turtă „tăiată” cu un cuţit special, numit *secespita,* el însuşi apropiat de antici de acelaşi verb[4]. Singura sursă care atestă cuvântul este abreviatorul lui Festus, Paulus Diaconus: (Paul. *Fest*. p. 349) *seciuum libum est, quod secespita secatur.*

17. ***struēs*** „Grămada”

Strues este, ca şi *ianual*[5], o turtă de sacrificiu (*libum*) oferită zeului Ianus, făcând pereche întotdeauna în formulele rituale cu *fertum*[1]. Era preparată probabil din alac cu sare şi

---

[1] Cuvântul apare cu variante în manuscris: *pimm-, pomm-, pimin-*. (*Cf. TLL s.u. pemma*)
[2] *V*. πόπανον II, A, b, 1.
[3] *V*. φθόϊς II, A, a, 50.
[4] *Cf*. A. Ernout - A. Meillet în *DELL s.u*. *secespita*.
[5] *V*. *ianual* III, A, 11.

BDD-B799-06 © 2007 Editura Universităţii din Bucureşti
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.216.169 (2026-11-07 03:01:19 UTC)

lua forma degetelor strânse ale unei mâini, conform mărturiei lui Paulus Diaconus (*u. infra*). Din punct de vedere etimologic numele ei este un derivat de la verbul *struĕre* „a pune una peste alta, a aşeza în grămadă”, de unde se formează *strues, is,* atât cu sensul de „grămadă”, cât şi, în limbaj religios, desemnând acest tip de *libum*. Sensul de „grămadă”, atestat începând cu Varro (Var. *Men*. 248), este probabil ulterior celui culinar, derivând de la forma stratificată a produsului de patiserie.

În timp ce *fertum* este consacrată lui Iuppiter, turta *strues* este întotdeauna închinată lui Ianus. Cea mai veche mărturie vine din secolul al II-lea a. de la Cato, unde numele celor două turte sunt atestate împreună în ceremonialul de dinaintea secerişului şi în celebrarea ritualului *suouitaurilia,* în formule aproape identice: (Cat. *Agr*. CXLIII, § 134, 2) *Iano struem ommoueto sic: „Iane pater, te hac strue ommouenda bonas preces precor, uti sies uolens propitius mihi liberisque meis domo familiaeque meae”.*

Dacă despre compoziţia lui *fertum* nu ştim nimic, avem însă două mărturii despre cea a lui *strues*. Scriind despre sărbătorile ce însoţesc deschiderea anului şi de cultul lui Ianus, Ovidiu spune că pe altar arde în flăcări alac cu turta *strues:* (Ov. *Fast.* 1, 276) *haec adolet flammis cum strue farra suis*. Mai mult ca sigur alacul *(farra)* este de fapt ingredientul turtei, nefiind ars independent de turtă. Aparenta disociere este mai degrabă rezultatul unei hendiade. Într-un alt pasaj, chiar dacă nu este pomenit explicit numele turtei, este citat un alt ingredient al acesteia: (*id. Fast.* 1, 127-9) *inde uocor Ianus; cui cum Ceriale sacerdos / imponit libum farraque mixta sale, / nomina ridebis.* Alacul este, aşadar, amestecat cu sare.

O informaţie importantă despre forma turtei este oferită de către abreviatorul lui Festus, Paulus Diaconus: (Paul. *Fest*. p. 310) *strues genera liborum sunt, digitorum coniunctorum non dissimilia, qui superiecta panicula in transuersum continentur*. Turta *strues* nu este, aşadar, diferită de forma degetelor strânse ale unei mâini, deasupra ei fiind aşezată de-a curmezişul un spic (*panicula*), probabil din grâu sau alac, din care este preparată şi turta propriu-zisă. Aulus Gellius, citându-l pe Fabius Pictor (Fab. Pict. *ap*. Gel. 10, 15, 14[2]), menţionează numele turtei alături de *fertum* printre lucrurile care trebuie să se afle în mod obligatoriu la piciorul patului unui *flamen dialis*.

18. ***summānālia*** „Summanus”

Summānālia sunt turtele sacrificiale (*liba*) oferite zeului Summanus, epitet al lui Iuppiter în calitatea sa de responsabil cu fenomenele atmosferice din timpul nopţii[3]. Numele produsului culinar este o substantivizare la neutru plural a adjectivului *summanalis, e*, un derivat de la numele zeului Summanus, format fie din prepoziţia *sub* şi *mānus* (*mānis*) „spre zori”, adică „zeu al luminii din zorii zilei”[4], fie, mai degrabă, ca un derivat de la *summus* „cel mai înalt”[5].

Unica atestare a numelui turtei datează din secolul al II-lea p. într-o notă a gramaticului Festus: (Fest. p. 348) *summānālia liba farinacea in modum rotae fi[n]cta[a]*.

---

[1] *V*. *fertum* III, A, 9.
[2] *V*. exemplul *s.u. fertum* III, A, 9.
[3] *Cf*. Pl. *Bac*. 895; Var. *L*. 5, 74; Liv. 32, 29, 1; Ov. *Fast*. 6, 731; Plin. *Nat*. 2, 138, *etc.*
[4] *Cf*. Cic. *N.D*. 1, 10, 16. Ipoteza este susţinută de către G. Dumézil, *Mit şi epopee*, (trad. rom.), Bucureşti, 1993, p. 824.
[5] *V*. A. Ernout - A. Meillet în *DELL s.u. Summanus*.

BDD-B799-06 © 2007 Editura Universităţii din Bucureşti
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.216.169 (2026-11-07 03:01:19 UTC)

Singurele informaţii ce pot fi extrase de aici este că ea era preparată din făină de grâu şi avea forma unei roţi. Forma rotundă este cvasi-generală pentru turtele de sacrificiu, particularitatea acesteia fiind dată poate de dimensiunea foarte mare, sugerată de comparaţia cu „roata”. Este posibil ca această formă să trimită la cadranul solar, cu care era identificat Iuppiter în zorii zilei.

19. ***testuacium*** „Ţestul”

Testuacium este un tip de *libum,* numele turtei fiind un derivat de la *testu* (*testum, i*) „vas de pământ, ţest”. Singura atestare apare la Varro care spune că ea purta acest nume pentru că se gătea într-un recipient închis din lut ars, încălzit probabil în prealabil: (Var. *L*. 5, 106) *testuacium, quod in testu caldo coquebatur.* Această turtă era închinată zeiţei Matuta-Aurora, fiind oferită în cadrul sărbătorii Matraliilor[1].

20. ***turunda*** „Turta fărâmată” (?)

Turunda, cu varianta atestată de lexicografi *torunda*[2]*,* este o turtă sacrificială (*libum*) preparată din făină de grâu (*far*). Etimologia cuvântului este necunoscută. Ar putea avea o legătură cu verbul *terĕre* „a fărâma” (*turunda* = **terenda*)[3].

Singura atestare a lui *turunda* cu sens culinar apare într-un fragment din Varro, păstrat de către gramaticul Nonius: (Var. *fr*. *ap.* Non. 552, 2) *alii adferunt libum ac turundam.* În continuarea citatului, Nonius precizează compoziţia acestei turte: (Non. 552, 3) *turundam, ut libum, sacrum quoddam ex farre genus panificii.*

Acelaşi cuvânt, însă, apare atestat atât la Cato, cât şi la Varro şi cu sensul de „cocoloş de aluat” folosit pentru îngrăşarea păsărilor de curte: (Var. *R.* 3, 9, 20) *ex iis euulsis ex alis pinnis et e cauda farciunt turundis hordeaceis partim admixtis [e] farina lolleacia aut semine lini ex aqua dulci,* sau (Cat. *Agr*. XCVIII § 89) *Gallinas et anseres sic farcito: gallinas teneras, quae primum parie[ri]nt, concludat; polline uel farina hordeacia consparsa turundas faciat,* sau (*ibid*. XCIX § 90) […] *primum pusillum, postea magis depses, oleo tangito depsitoque, dum poterit facere turundas: ex aqua dato, escam temperato.* În acest caz *turunda* putea fi preparată cu făină de grâu, orz sau neghină. Acest sens al cuvântului, deşi este atestat înaintea celui de turtă de sacrificiu (Cato faţă de Varro), este probabil ulterior acestuia, fiind o specializare în vocabularul tehnic.

[1] *Cf*. Ov. *Fast*. 6, 529-534, unde sunt numite numai *liba*.
[2] *Gloss.* II, 202, 34 unde este echivalată cu κολλύρια, *u. s.u.* κόλλαβος II, C, 34.
[3] Deşi este un termen tehnic şi rar folosit în latină, se moşteneşte totuşi cu sensul de „tăiţei”: mil. *toronda* (It. *torrone*).

BDD-B799-06 © 2007 Editura Universităţii din Bucureşti
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.216.169 (2026-11-07 03:01:19 UTC)