

III. Nume de produse de patiserie în limba latină

A. TURTE SACRIFICIALE – *liba*

1. *libum* (-us) „Turta de libație”

La origine *libum* era o turtă de sacrificiu oferită zeilor¹, dar cu timpul ea devine produsul de patiserie dat de obicei la ziua de naștere; în limba comună, va denumi produsul de patiserie în general, fără distincție între diversele ei rețete.

Anticii apropiau cuvântul de verbul *lībo* „a face o libație”: (Var. *L.* 5, 106) *libum, quod ut libaretur, priusquam essetur, erat coctum* și (*ibid.* 7, 44) *liba quod libandi causa fiunt*, cu siguranță din același radical cu gr. λείβω „a vărsa picătură cu picătură, a face o libație”, sens ce se explică prin obiceiul de a se stropi turtele sacre înainte de a fi oferite zeilor². 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, așa cum πλακοῦντα ajunge în latină *placenta* prin falsă apropiere de verbul *placere* „a plăcea”. Există atestată și o formă diminutivală târzie, *libacunculum*⁴.

Aproape la toți autorii este atestată forma de neutru a cuvântului⁵, cu excepția 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 latinești îl echivalează cu denumiri grecești: (*Gloss.*) *libum* = πλακοῦς, nume generic al plăcintei în greacă⁷; *libum* = ἐντυρίτης, formă neatestată la nici un autor grec⁸; *libum* = ἐγχυτός, o variantă a mult mai bine atestate ἔγχυτος, un tip de plăcintă turnată într-o anumită formă⁹; *genus dulciamenti. liba* = σποντίτης (sic!) pentru σποδίτης, un tip de pâine coaptă în cenușă¹⁰; πόπανα, nume generic pentru un anumit tip de turte sacrificiale¹¹; μελιτηρός „cu miere”, adjectiv neatestat în greacă ca nume al unui produs de patiserie¹².

Cea mai veche atestare a numelui turtei datează de la sfârșitul secolului al III-lea a. într-un fragment din *Annales* ale lui Ennius: (Enn. *Ann.* 121 *ap.* Var. *L.* 7, 43) *Libaque, fectores, Argeos, et tutulatos*. Varro îl citează pentru a oferi etimologia lui *libum* (*u. supra*). De aici rezultă că era preparată de *fectores* sub supravegherea pontifilor¹³.

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 și 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.

Turtă de sacrificiu la origine, *libum* se înscrie în lungul șir 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 rețeta de față două livre) livră) 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 dorește să fie mai fină, numai o jumătate de livră din făină fină³ și 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 și se amestecă bine: (*ibid.*) *ouum unum addito et una permisceto bene*. Se formează din compoziție o pâine, se aștern dedesubt frunze [de dafin]⁴ și se gătește ușor la foc molcom sub un țest: (*ibid.*) *inde panem facito, folia subdito, in foco caldo sub testu coquito leniter*. Descrierea lui Cato dovedește o compoziție foarte simplă, dar din ingrediente foarte alese. Plecând de la aceasta cu siguranță că rețeta a evoluat de-a lungul sec. I a. îmbunătățindu-se mereu și sporindu-și aprecierea în rândul publicului. Varro o amintește în *De re rustica* citându-l explicit pe Cato (Var. R. 1, 2, 28).

Sensul de turtă de sacrificiu al lui *libum* este atestat și în cartea a VII-a a *Eneidei*, unde astfel de produse sunt preparate din făină de grâu și apar ca daruri închinat lui Iuppiter de către Aeneas și Iulus pentru a alunga un blestem mai vechi adresat troienilor de harpia Celaenō⁵: (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 compoziția 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 și ulei, ele sunt numite „potrivite pentru sacrificii”, precizare ce ne face să credem că, în epoca în care scrie Servius, lucrurile nu mai stăteau așa. În *Bucolice* aceleași turte sunt oferite zeului Priap: (Verg. Ecl. 7, 33-4) *Sinum lactis et haec te liba, Priape, quotannis / exspectare sat est*.⁶

În aceeași perioadă la Horațiu, atât în *Sermones*, cât și în *Epistulae*, *libum* este asociat cu luxul, fiind un produs de patiserie căruia cu greu îi poți 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 *Epistolă* adresată vechiului său prieten Aristius Fuscus, Horațiu laudă avantajele vieții de la țară respingând tentațiile orașului: (*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 știe că preoții primeau de la credincioși drept ofrandă un număr de turte de sacrificiu (*liba*) cu care își hrăneau apoi sclavii. Comparația lui Horațiu 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 și el un element

¹ O descriere sumară a dulciurilor, pe care le prezintă Cato în *De agricultura*, îi aparține lui Ernestine F. Leon, *Cato's 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. și 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* și *similago* cf. J. André, *op. cit.*, p. 62.

⁴ Foile de dafin parfumează și împiedică aluatul să se lipească. Sunt folosite și în cazul rețetei 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 accipit Priapus*; cf. Priap. 70, 2 *illusit mihi pauper inquilinus: cum libum dederat*; Calp. Ecl. 2, 65 *Laribus ... horti mittere primitias et figere liba Priapo*; Verg. G. 2, 394 *Baccho dicemus honorem carminibus patriis lancesque et liba feremus*; Tib. 1, 7, 53-4 *sic uenias hodiernae: tibi [Osiri]dem turis honores, / liba et Mopsopio dulcia melle feram*. (*id.* 1, 10, 23)

nou: considerând că *placentis*, ca nume generic pentru produsele de patiserie, îl reia pe *liba* de mai sus, aflăm că acestea conțineau și miere, ceea ce nu știam din rețeta 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 Horațiu. Exemplele horatiene aduc, așadar, ca elemente noi față de Cato servirea acestei turte calde și acoperite cu miere.

În sec. I a. s-a produs probabil și un alt tip de transformare: *libum* trece din spațiul sacru în spațiu laic. De la Ovidiu aflăm că *libum* era o prăjitură făcută de ziua de naștere¹; o femeie, care nu mai știe 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!* Aceeași imagine a femeii care-i atrage atenția iubitului printr-un *libum* că-i ziua ei și-și serbează ziua ori de câte ori este nevoie apare și 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 siguranță o perioadă de tranziție în care această compoziție era percepută ca aparținând atât templului, cât și universului domestic, pentru că același Ovidiu oferă și 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 și din făină de mei (*ibid.* 4, 743) *liba de milio*, atunci când sunt serbate *Parilia* (sau *Palilia*), „Paliliile”, ceremonie păstorească în cinstea zeiței Pales. Rețeta cu mei și nu cu făină de grâu amestecată cu brânză dovedește 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 zeiței Diana: (Grat. 488) *tum cadus et uiridi fumantia liba feretro praeueniunt.*

În secolul I p. Marțial confirmă ceea ce rezulta de la Horațiu²: *liba* erau mâncate îndată după ce fuseseră gătite, încă fumegânde, așa cum spune Horațiu. Într-o epigramă îndreptată împotriva unui anume Baeticus, acuzat că preferă să mănânce alimente alterate (verbul folosit este *saprophagis*, din *σαπρός* „stricat” și *φαγέω* „a mânca”), Marțial enumeră alimentele proaspete care nu-i sunt pe plac acestui personaj: barbulul, sturzul, iepurele, mistrețul, turtele *liba* și o bucată de plăcintă *placenta*³, găina libiană și fazanul: (Mart. 3, 77, 1-4) *Nec nullus nec te delectat, Baetice, turdus, / Nec lepus est umquam nec tibi gratus aper, / Nec te liba iuuant nec sectae quadra placenta, / Nec Libye mittit nec tibi Phasis aues.* Opoziția se face cu alimentele alterate descrise de Marțial în continuarea epigramei, pe plac lui Baeticus: capere și cepe ce înoată în *hallex*⁴ putrezit, carne dintr-un jambon rânced, ghiborți⁵ și ton marinat cu pielea albă și bea vinuri cu rășină, refuzând în schimb Falernul. Din Din această opoziție reținem că *libum* trecea și în vremea lui Marțial drept un produs ce se consuma prin excelență proaspăt.

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

În sfârșit, cel de-al treilea exemplu din Marțial confirmă și ipostaza de turtă pentru sacrificiu a lui *libum*. Într-o epigramă închinată foștilor concitadini din Bilbilis, Marțial 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. și V. Fl. 4, 339.

³ V. *placenta* III, B, 1.

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

⁵ Lat. *gerres*, pește mic puțin prețuit și rezervat săracilor; cf. Arn. *Nat.* 5, 44 *addere gero gerrem* „a pune un ghiborț în sos *garum*”, adică a uni un lucru prețios cu unul fără valoare.

amintește că se împlinesc treizeci și patru de ani de când aceștia 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*, așa cum aflăm de la contemporanul și prietenul lui Marțial, Iuvenal¹.

În secolul al II-lea p. gramaticul Festus folosește numele turtei pentru a defini alte produse de patiserie. Astfel, el caracterizează prin *libum* alte trei turte sacrificiale: *pastillum*², *strues*³ și *summānālia*⁴. Abreviatorul lui Festus, Paulus Diaconus adaugă în secolul al VIII-lea p. alte cinci nume de astfel turte, cu siguranță extrase dintr-o parte a lucrării *De Verborum Significatu* a gramaticului, astăzi pierdută: *ferctum* (pentru *fertum*)⁵, *farreum*⁶, *ianual*⁷, *secium*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 numește ἴτρια⁹, și miere: (Ath. 125f) ἔξις 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 λίβος¹⁰ printre plăcintele cu brânză (Chrysipp. Tyan. ap. Ath. 647d). De remarcat că ingredientele descrise de Athenaios nu apar în rețeta inițială a lui Cato, dar mierea este atestată mai târziu de către Horațiu¹¹. Cu siguranță că Athenaios se inspiră din autori posteriori lui Cato, atunci când rețeta avea deja o altă compoziție.

Începând cu secolul al IV-lea p.¹² numele acestei turte intră în vocabularul scriitorilor creștini, fiind folosit pentru realități 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 creștinilor: (*ibid.* 5, 140) *exstructo ... agimus liba sacrario.*¹⁴ În *Vulgata* Hieronim folosește *libum* pentru a traduce termeni generali de sacrificiu din ebraică (Vulg. Ex. 30, 9; *id.* Le. 23, 13; *id.* Nu. 4, 7 și 15, 24).

Din analiza tuturor acestor mărturii rezultă că *libum* trebuie să fi fost inițial o turtă pentru sacrificiu în formă de pâine, din brânză și făină de grâu sau mei la care se adăuga un ou. Era închinată zeilor, cel puțin lui Ianus, Pales, Ceres și Summanus pentru care avem atestări. De la această întrebuintare trebuie să se fi specializat în decursul sec. I a. drept produsul de patiserie închinat prin excelență zilei de naștere, confundându-se practic ca sens cu aceasta. O dată cu această specializare, rețeta s-a rafinat adăugându-i-se la compoziție lapte, miere și ulei. Era mâncată cât încă mai era caldă sau oricum foarte proaspătă. Și forma ei trebuie să fi suferit o schimbare, de la cea de pâine la una rotundă și 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. secium* III, A, 16.

⁹ ἴτριον 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 același radical cu λείβω „a vărsa picătură cu picătură”. Acestui radical îi corespunde în lat. vb. *libare* „a face o libație”, de unde este derivat și numele turtei *libum*.

¹¹ Cf. Hor. Ep. 1, 10, 10.

¹² Cf. Arn. Nat. 7, 24 sq.; Auson. 152, 12 și 183, 4.

¹³ Cf. *ibid.* 4, 69.

¹⁴ Cf. în secolul al V-lea Prosp. Epigr. 102, 20 și August. C.D. 10, 6.

Africia este o turtă sacrificială de tip *libum*. Numele ei este, fără îndoială, un derivat de la *Africa* și putem presupune că își 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 umătoarele 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 ipsas enim non est una eademque formatio.* În favoarea ipotezei unui tip de turtă de origine africană pledează însăși originea lui Arnobius, profesor de retorică în Sicca, oraș din Numidia. În schimb, moștenirea cuvântului în maced. *afreată* „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 șir de *liba*. Cuvântul nu are nici o explicație în interiorul limbii latine. Ar putea fi un împrumut dintr-o limbă din Africa, ținând seama de originea autorului. Nu este exclusă nici o grafie greșită.

4. *circulus* „Cerculețul”

Circulus este o lipie de formă rotundă din aluat moale, preparat din făină amestecată cu brânză și 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 compoziția și forma: (Var. *L.* 5, 106) *circuli, quod mixta farina et caseo et aqua circuitum aequabiliter fundebant.* Din acest pasaj se inspiră poate și Paulus Diaconus în rezumatul tratatului lui Festus, care conținea probabil aceeași informație 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 amintește într-un șir de nume de plăcinte cu brânză împrumutate din latină: (Chrysipp. *Tyan. ap. Ath.* 647d) καὶ οὗτος ἐκ τυροῦ γίνεται [...] κίρκλος λιξόλας. Sărăcia informațiilor nu permite să ne facem o idee mai detaliată despre acest tip de turtă. Asocierea însă cu λιξόλας³ ne face să credem că cele două produse ar fi putut fi percepute ca unul singur.

Neatestarea cuvântului după Varro⁴, iar acesta citând-l în calitatea sa de filolog și nu de autor de tratate de agricultură, poate fi o dovadă a căderii lui în desuetudine înaintea apariției principalelor izvoare culinare. Compoziția 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 același sens.

³ *V. lixula* III, B, 21.

⁴ Paulus Diaconus nu face decât să reproducă un text vechi.

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* „Crușta”

Crustum este o plăcintă sacrificială (*libum*). Numele ei este un derivat de la *crusta*, *ae* „crustă, înveliș aspru și tare”, de pus în legătură cu gr. κρούος „frig”, trimitând cu siguranță la învelișul crocant al produsului de patiserie. De la *crustum* se formează diminutivul *crustulum*, numele unui larg răspândit produs de patiserie, însă fără funcție în ceremonialul religios¹.

Cea mai veche atestare a numelui *crustum* datează din secolul I a. Vergiliu îi prezintă pe Enea și Iulus mâncând de nevoie niște 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 Horațiu *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 și atestări epigrafice, numărându-se printre prăjiturile oferite în donații 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-și 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 și-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 vorbește de un tip de pâine numit κύβος⁴ de formă pătrată, aseasonată cu mărar, brânză și ulei: (Ath. 114a) πόθεν ὑμῖν εἰδέναι ὅτι καὶ ΚΥΒΟΙ, οὐχ οὐς ἀεὶ μεταχειρίζεσθε, ἄρτοι εἰσὶ τετράγωνοι, ἡδυσμένοι ἀννήθῳ καὶ τυρῳ καὶ ἐλαίῳ, ὡς φησιν Ἡρακλείδης ἐν Ὀψαρτυτικῷ. Desigur, rămâne de explicat și diferența 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 menționează această turtă în sec. al IV-lea p. Putem admite că există o legătură între *cubula* lui Arnobius și κύβος al lui Heracleides, dar este imposibil, în absența 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 și *id.* 9, 2252.

³ Cf. Vitr. 5, 4; Ov. *Med.* 88.

⁴ Cf. Phot. *Lex. s.u.* κύβοι· πλάσεις τινές ἄρτων· οὕτως Εὐπολις.

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 și o formă diminutivală atestată târziu, *farriculum* „turtiță din făină de alac”², împrumutată se pare și în greacă³.

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 și Arnobius în secolul al IV-lea p., atunci când scrie despre modalitatea de a obține o căsătorie: (Arn. *Nat.* 4, 20) *usu, farreo, coemptione genitalis lectuli sacramenta condicunt*?⁵ În secolul al VI-lea p. Boethius vorbește 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 definește în secolul al VIII-a p. acest soi de turtă drept un tip de *libum*, precizându-i compoziția: (Paul. *Fest.* p. 88) *farreum genus libi ex farre factum*.

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

Fertum, cu variantele *ferctum* și *firctum*, este un tip de turtă sacrificială (*libum*) închinată lui Iuppiter. Cuvântul face parte din vechiul ritual agricol (Frații 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 aceeași 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*; explicația prin *fero* nu este decât o etimologie populară, radicalul **bher-* nefurnizând în latină participii în *-to-*. Nu este exclusă o relație cu adjectivul *fertilis* „aducător de rod”, el însuși 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 excelență zeului Iuppiter. Ea face pereche în formulele de adresare, dar și în ritualul propriu-zis, cu o altă turtă, *strues*⁷, închinată zeului Ianus. Nu știm nimic despre compoziția ei, fiind atestată în formule aproape fixe, care țin mai degrabă de un context religios, decât de unul culinar. Natura ei străveche ne lasă însă să bănuim o compoziție simplă.

¹ Numele turtei se moștenește 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 Patrician 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 Correspondence*, în *Harvard Studies in Classical Philology*, vol. 90, pp. 111-127, 1986.

⁷ Cf. *strues* III, A, 17.

Cea mai veche mărturie este probabil pe inscripția Fraților Arvali, care, chiar dacă este datată la începutul erei noastre, este cu siguranță un text de cult mult mai vechi; aici turta *fertum* este asociată cu cea numită *strues* într-un sacrificiu ispășitor: (*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 secerișului, așa cum rezultă din contextele unde apare la Cato. Astfel, se aduc pe rând ofrande lui Ceres – o scroafă –, lui Ianus – o turtă *strues* – și, în cele din urmă, lui Iuppiter un *fertum* cu rugămintea de a fi binevoitor și favorabil celui care aduce sacrificiul, copiilor, casei și sclavilor lui: (*Cat. Agr.* CXLIII, § 134, 2) *fertum Ioui <om>moueto et mactato sic: „Iupiter, te hoc fertu obmouendo bonas preces precor uti sis uolens propitius mihi liberisque meis, domo familiaeque meae mactus hoc fertu”*. 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 morților: (*ibid.* § 134, 3) *Postea Ioui sic: „Iupiter, macte isto fertu esto, macte uino inferio esto.”*

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

În secolul al II-lea p. Aulus Gellius, amintindu-și ce a citit în cărțile lui Fabius Pictor, dedicate dreptului pontifical (*Iuris Pontificii libri*), enumeră obligațiile și interdicțiile 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* și cu una *fertum*: (*Fab. Pict. ap. Gel.* 10, 15, 14) *apud eius lecti fulcrum capsulam esse cum strue atque fertu oportet*. Mărturia lui Aulus Gellius reflectă de fapt aceeași stare de lucruri din vremea lui Cato, din moment ce informațiile sale sunt culese din cărțile lui Fabius Pictor, care a trăit la sfârșitul sec. III a., contemporan cu Cato și poate inspirându-se din lucrările acestuia.

În secolul I p. Persius satirizează comportamentul unui personaj care încearcă să înduplece cu orice preț voința lui Iuppiter cu ajutorul măruntaielor și al unei turte *fertum* de cea mai bună calitate, însoțindu-și rugile cu o formulă rituală din domeniul agricol: (*Pers.* 2, 48-50) *et tamen hic extis et opimo uincere fertu / intendit: „iam crescit ager, iam crescit ouile, / iam dabitur, iam iam”*. Exemplul din Persius demonstrează, o dată în plus, asocierea dintre această turtă și Iuppiter (citată mai sus la versul 39), dar și 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 obișnuite¹. Scolia la acest vers numește turta fie „un tip de pâine”, fie unul „de *libum*”, precizând că „era purtată” de către preoți la sacrificiu, de unde își primea și numele: (*Sch. in Pers.* 2, 48) *genus panis² uel libi, quod diis infertur a pontificibus in sacrificio. dictum autem fertum a ferendo*.

În secolul al VIII p. Paulus Diaconus observa relația indisolubilă dintre *fertum* și *strues*, atestând în același timp o legătură între cea dintâi și un ritual legat de arborii care fuseseră trăsniți; informațiile 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 fertu 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*.

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 puțin, este posibil să fi fost pus în legătură cu acesta prin etimologie populară. Există 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 latinești: (*Gloss.* 1, 247) *genus libi*.

11. *ianual* „Janus”

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 aceleiași divinități².

Cea mai veche atestare a lui *ianual* apare probabil în secolul I a. într-o inscripție de la Praeneste, datată în jurul anului 30 a.: (*Fast. ann. Iul. Praen. Ian.* (= *CIL* 12 p. 231)) [*sacrificat*] *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 și 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 inițial o turtă sacrificială, rotundă și împărțită în bucăți prin două diametre perpendiculare, pe care la origine se așezau ofrandele și merindele oferite zeilor. Numele ei a fost apropiat de verbul *metiri* „a măsura”³ și este considerat echivalent umbrianului *mefa* (*spefa*) „*mesam uel libum (pensam)*”⁴.

O aluzie la această turtă sacră apare în *Eneida*. Alungați din Creta de o molimă cumplită, troienii pornesc spre Italia, dar o furtună îi aruncă în insulele Strofade, lăcaș al unor ființe monstruoase, cu chip de femeie și trup de pasăre, Harpiile. Furioasă pe intruși, una dintre ele, Celaenō, le procește o foamete atât de cumplită, încât vor fi siliți să-și mănânce până și „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.*

Intrați în panică, troienii îi invocă pe zei, implorându-i să alunge un asemenea blestem. Îndată ce debarcă în Italia, Aeneas și tovarășii 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 Correspondence*, în *Harvard Studies in Classical 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.

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

Dublul înțeles 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 strămoșii ofereau aceste turte zeilor (Serv. *A.* 3, 257) *maiores enim nostri has mensas habebant in honore deorum, paniceas scilicet* și (*ibid.* 7, 111) *panicias mensas id est epularum sustentaculum*, iar Ti. Claudius Donatus că erau preparate din grâu și consacrate zeilor Penati: (Claud. Don. *A.* 3, 257 p. 300, 15) *ex frumento confectae diis penatibus consecrantur*. O glosă izolată oferă aceeași explicație: (*Gloss.* V, 222, 20) *mensas nunc pani[fi]cia<s?> deorum Penatium dicit*. Aceeași compoziție rezultă și 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 aceeași semnificație: (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” și, 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) „Pâinișoara”

Pastillum, cu varianta de gen masculin *pastillus*, este un *libum* de forma unei pâinișoare rotunde. Numele ei este un derivat diminutival de la *panis* „pâine”, așa cum era glosat încă din antichitate de către abreviatorul lui Festus, Paulus Diaconus: (Paul. *Fest.* p. 222) *pastillus forma parui panis, utique deminutivum 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 încetățenit cu forma de masculin, în timp ce turta a rămas cu forma de neutru³. 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*. Inscriptiile dovedesc că existau corporații 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 și 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., vorbește despre genul substantivului, făcând diferența dintre masculin și 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*. Același 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 descendenții romanici: 1. *pastillum* „prăjiturică din cocă”, 2. **pastellum*. 1. Calabr. *pastiddu*. 2. It. *pastello* (> sp., port. *pastel*) „pateu”, it. *pastello* (> fr., sp., port. *pastel*) „creion pentru desen”, prov. *pastel* „piațetă”, sp. *pastilla* (> it. *pastiglia*, fr. *pastille*, port. *pastihla*) „prăjiturică”, „pastilă”. Cf. de asemenea în greacă târzie πάστιλλος, împrumut din latină, cf. Aët. 3, 99.

În epoca târzie gramaticii atestă forma de masculin cu sens culinar. Charisius intuiește originea diminutivală a termenului, precizând că și în vremea sa (sec. IV p.) cuvântul era folosit de către țărani 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 și nu cel vechi de turtă sacrificială. Paulus Diaconus face aceeași precizare: (Paul. Fest. p. 222) *pastillus (-um? Lindsay in ed. Gloss.^L IV coll.1, 19) forma parui panis¹*.

Această „pâinișoară” de formă rotundă a pierdut probabil teren în fața celorlalte tipuri de *liba*, chiar dacă cuvântul n-a dispărut din texte. Horațiu îl folosește cu sensul de pilulă, pastilă aromatică pentru parfumarea gurii². Este foarte posibil ca și această concurență de sens să fi dus la dispariția 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 sacrificiale³, un derivat de la verbul πέσσω (formă attică πέττω) „a arde la foc, a coace”. În latină a fost simțit 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* și cu *lucuns*, un alt produs de patiserie⁴: (Lucil. 1368) *panis, pemma, lucuns, cibus qui purissimus multo est*. Acest vers pare a fi fost citat și de către Varro în secolul I a. într-una din *Satirele Menippee*, așa cum atestă un fragment păstă 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 aceeași 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 grecești. Aulus Gellius spune că același Varro compusese printre *Satirele Menippee* una intitulată „Nu știi ce aduce o seară târzie” (*Nescis quod uesper serus uehat*), în care se trata despre numărul potrivit de oaspeți și despre pregătirea și aranjarea ospățului: (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 folosește de un joc de cuvinte pe baza a doi termeni grecești: πέμμα „turtă” și πέψις „digestie”, care provin amândouă din πέσσω „a coace” și „a digera”⁵.

O altă dovadă că *pemma* era simțit un cuvânt străin este că la începutul secolului al V-lea p. Hieronim, urmărind acea *ueritas hebraica*, recomandă traducerea lui πέμμα din *Septuaginta* cu termenii latinești *placenta*⁶ sau *crustulum*⁷, evitând astfel transliterarea termenului grecesc: (Hier. in Os. 3, 11, 35) *pro pemmatibus, quae LXX transtulerunt ... placentas latine possumus dicere uel crustula*. În *Vulgata* folosește 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 și 1, 4, 92.

³ V. πέμμα II, A, a, 1.

⁴ V. *lucuns* III, B, 22.

⁵ Cf. I. Fischer, Aulus Gellius, *Noptile atice*, p. 319, n. 4.

⁶ V. *placenta* III, B, 1.

⁷ V. *crustulum* III, B, 9.

⁸ V. *libum* III, A, 1.

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 și 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 și 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. χίδρω] facta*. O altă rețetă 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 greacă², 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 inscripție datată cu exactitate în anul 17 a.: (*Act. lud. saec. Aug.* = Corp. VI 32323) 141 *popanis datis*, 115 *s[a]crificium fecit deis [I]lithiis libeis ... popan[is] ... pthoibus*, 143 *Apollo, uti te popanis dat[i]s bona prece precatu sum*. Din text reiese că turta *popanum* era distinctă de *libum* (în text cu forma *libeis*) și de *pthoibus*, transliterare (aici la ablativ) a numelui grecesc φθόις³. De asemenea, era asociată sacrificiului adus lui Apollo.

Există și 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 culpa non abnuat ansere magno / scilicet et tenui popano corruptus Osiris*. Poetul folosește acest termen cu siguranță pentru rezonanța sa străină vocabularului latin, indiferent dacă avea sau nu legătură cu religia egipteană.

16. *secium* „Turta tăiată”

Secium 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 cuțit special, numit *secespita*, el însuși apropiat de anticul de același verb⁴. Singura sursă care atestă cuvântul este abreviatorul lui Festus, Paulus Diaconus: (Paul. *Fest.* p. 349) *secium libum est, quod secespita secatur*.

17. *struēs* „Grămadă”

Strues este, ca și *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 și

¹ Cuvântul apare cu variante în manuscris: *pimm-*, *pomm-*, *pimin-*. (Cf. *TLL s.u. pemma*)

² V. πόπανον II, A, b, 1.

³ V. φθόις II, A, a, 50.

⁴ Cf. A. Ernout - A. Meillet în *DELL s.u. secespita*.

⁵ V. *ianual* III, A, 11.

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 *struere* „a pune una peste alta, a așeza în grămadă”, de unde se formează *strues, is*, atât cu sensul de „grămadă”, cât și, 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 secerișului și 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 compoziția lui *fertum* nu știm nimic, avem însă două mărturii despre cea a lui *strues*. Scriind despre sărbătorile ce însoțesc deschiderea anului și 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, așadar, amestecat cu sare.

O informație 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, așadar, diferită de forma degetelor strânse ale unei mâini, deasupra ei fiind așezată de-a curmezișul un spic (*panicula*), probabil din grâu sau alac, din care este preparată și turta propriu-zisă. Aulus Gellius, citându-l pe Fabius Pictor (Fab. *Pict. ap.* Gel. 10, 15, 14²), menționează 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 calitate de responsabil cu fenomenele atmosferice din timpul nopții³. Numele produsului culinar este o substantivizare la neutru plural a adjectivului *summanalis, e*, un derivat de la numele zeului Summanus, format fie din prepoziția *sub* și *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 susținută de către G. Dumézil, *Mit și epopee*, (trad. rom.), București, 1993, p. 824.

⁵ V. A. Ernout - A. Meillet în *DELL s.u. Summanus*.

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

19. *testuacium* „Țestul”

Testuacium este un tip de *libum*, numele turtei fiind un derivat de la *testu* (*testum*, *i*) „vas de pământ, țest”. 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 zeiței Matuta-Aurora, fiind oferită în cadrul sărbătorii Matraliilor¹.

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 *terere* „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 compoziția acestei turte: (Non. 552, 3) *turundam, ut libum, sacrum quoddam ex farre genus panificii*.

Același cuvânt, însă, apare atestat atât la Cato, cât și la Varro și cu sensul de „cocoloș de aluat” folosit pentru îngrășarea 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 deyses, oleo tangito depositoque, 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, deși este atestat înaintea celui de turtă de sacrificiu (Cato față 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 Deși este un termen tehnic și rar folosit în latină, se moștenește totuși cu sensul de „tăței”: mil. *toronda* (It. *torrone*).