B. PLĂCINTE – *placentae*

1. ***placenta*** „Plăcinta”

Romanii apreciau în mod cu totul deosebit preparatele făcute din brânză uscată redusă la pudră, un fel de „făină de brânză”, care se găsea din belşug la ţară, căci toate prăjiturile din lucrarea *De agricultura* a lui Cato o conţin. Acesta ne-a lăsat mai multe reţete de astfel de produse de patiserie, ale căror nume însă au dispărut după el[1], semn că, între timp, făina de grâu s-a generalizat o dată cu progresul artei culinare şi rafinarea gustului. În vremea lui Cato făina exista, dar era folosită numai pentru terciuri şi pâine, „dulciurile” fiind alcătuite din această „făină de brânză”.

O astfel de plăcintă este *placenta* preparată din făină, griş, praf de brânză şi miere. Numele ei a fost împrumut din gr. πλακοῦς, οῦντος „plăcintă” (< de formă plată”), de la cazul acuzativ πλακοῦντα şi cu formă deformată în latină prin apropiere de verbul *placēre* „a plăcea”. Proveniența greacă a cuvântului era simţită şi de antici; pentru Varro era la fel de evident, ca şi împrumutarea unui fel de omletă θρῖον: (Var. *L.* 5, 107) *cetera fere opera a uocabulis graecis sumpta, ut thrion et placenta*, intuiţie remarcabilă dacă ţinem seama de aparenţa unui cuvânt latinesc şi apropierea lui de *placēre*. În greacă πλακοῦς era numele generic pentru o întreagă categorie de produse de patiserie[2]. În latină *placenta* denumeşte mai întâi un anumit tip de plăcintă, numele ei fiind apoi folosit pentru definirea oricărui produs asemănător. În epocă târzie se creează şi derivatul *placentarius* „cofetar de plăcinte” (Paul. *Sent*. 3, 6. § 72).

Pentru *placenta* Cato oferă cea mai amănunţită reţetă din câte exisă în literatura latină. Este importantă parcurgerea ei, pentru a înţelege cum un nume de mâncare particular devine apoi mijloc de caracterizare pentru o clasă întreagă de produse de patiserie, care cel mai adesea se raportează la reţeta originală. Nu întâmplător Cato îi acordă cea mai mare atenţie. Titlul standardizat, (Cat. *Agr*. LXXXV, § 76) *Placentam sic facito,* este urmat de o abundenţă de detalii ce ne fac să-i intuim importanţa. Se folosesc două livre de făină din grâu *siligo*[3] pentru a face blatul, iar pentru foile de aluat patru livre de făină şi două livre de griş fin[4]: (*ibid.*) *farinae silig<i>neae L. II, unde solum facias; in tracta farinae L. IIII et alicae primae L. II*. Cato alege să folosească pentru „blat” cuvântul latinesc *tractum* (alteori *solum*) şi nu împrumutul grecesc *diplois* sau *laganum*, utilizat mai târziu de către Apicius (Apic. §§ 141, 142). Grişul se pune în apă, iar când s-a înmuiat se varsă într-o piuă curată şi se usucă bine: (*ibid.*) *alicam in aquam infundito: ubi bene mollis erit, in mortarium purum indito siccatoque bene*. Se frământă apoi cu mâinile şi când s-a făcut bine, se adaugă puţin câte puţin patru livre de făină şi se fac foi de aluat din griş şi făină, care se pun într-un coş pentru a se usca, iar când s-au uscat, se pun cu grijă una peste alta: (*ibid.*) *deinde manibus depsito: ubi bene subactum erit, farinae L. IIII paulatim addito. id utrumque tracta facito: in qualo, ubi arescant, componito: ubi arebunt, componito puriter*. Când se face fiecare foaie de aluat în parte, după ce a fost frământată, se tamponează cu o pânză îmbibată în ulei, se freacă şi se unge de jur împrejur. După ce au fost tamponate se încălzeşte bine cuptorul unde urmează să fie gătite şi de asemenea şi ţestul: (*ibid.*) *cum facies in singula tracta, ubi depsueris, panno oleo uncto*

---

[1] Lista lui Chrysippos din Tyana (*ap.* Ath. 647c-d) nu e neapărat valabilă pentru secolul în care scrie acesta (sec I. p.); numele lor a putut fi împrumutat din texte mai vechi.

[2] *V*. πλακοῦς II, C, 1.

[3] *Cf. libum* III, A, 1, nota nr. 7.

[4] *Alica*, griş din *far* „alac” şi mai ales din varietatea cultivată în Campania *zea;* în funcţie de mărimea fragmentelor se puteau distinge trei calităţi (cf. Plin. 18, 112; *ibid.* 22, 128); aici este folosit griş din cel mai fin obţinut din prima cernere; *cf*. Fournier, art. *cibaria* în *Dar.-Sag.*; J. André, *op. cit.*, p. 60 *sqq*.

BDD-B799-07 © 2007 Editura Universităţii din Bucureşti
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 13:00:23 UTC)

tangito et circumtergeto unguitoque; ubi tracta erunt, focum, ubi cocas, calfacito bene et testum. Se împrăştie apoi cele două livre de făină şi se frământă; din ea se face un blat subţire: (*ibid.*) *postea farinae L. II conspargito condepsitoque; inde facito solum tenue*. Se pun în apă paisprezece livre de brânză de oaie ne acră şi foarte proaspătă, se lasă să se macereze şi se schimbă apa de trei ori; se scoate apoi, se stoarce bine puţin câte puţin cu mâinile şi se pune bine uscată într-o piuă: (*ibid.*) *casei ouilli p. XIIII ne acidum et bene recens in aquam indito: ibi macerato, aquam ter mutato. inde eximito siccatoque bene paulatim manibus: siccum bene in mortarium imponito*; când s-a uscat bine toată brânza, se frământă cu mâinile într-o piuă curată şi se mărunţeşte cât mai bine; apoi se ia o sită de făină curată şi se trece brânza prin sită în piuă: (*ibid.*) *ubi omne caseum bene siccaueris, in mortarium purum manibus condepsito comminuitoque quam maxime. deinde cribrum farinarium purum sumito caseumque per cribrum facito transeat in mortarium*. Se adaugă apoi patru livre şi jumătate de miere de bună calitate şi se amestecă bine cu mierea. În continuare se pune blatul pe un platou curat larg de un picior; dedesubt se aşează foi de dafin unse cu ulei şi se compune *placenta:* (*ibid.*) *postea indito mellis boni p. IIIIS: id una bene commisceto cum caseo. postea in tabula pura, quae pateat p. I, ibi balteum ponito: folia laurea uncta supponito, placentam fingito*. Se pune mai întâi o foaie de aluat simplă[1], apoi se ung celelalte foi de aluat cu conţinutul din piuă, se adaugă una câte una şi se ung de asemenea până când se epuizează toată brânza cu miere; în partea de sus se pune o foaie de aluat simplă: (*ibid.*) *tracta <i>n singula in totum solum primum ponito; deinde de mortario tracta linito, tracta addito singulatim, item linito, usque adeo donec omne caseum cum melle abusus eris. in summum tracta in singula indito*. Se strânge[2] apoi aluatul, se pregăteşte cuptorul şi se potriveşte focul; se aşează atunci *placenta*, se acoperă cu ţestul fierbinte şi se pune deasupra şi de jur împrejur jăratec: (*ibid.*) *postea solum contrahito ornatoque, focum deuerrito temperatoque, tunc placentam imponito: testo caldo operito, pruna insuper et circum operito*. Trebuie să se aibă grijă să se gătească bine şi timp îndeajuns şi să se deschidă de două, trei ori ca să se vadă dacă s-a făcut; când s-a copt, să se scoată şi să se ungă cu miere. Va rezulta o *placenta* de o jumătate de *modius*[3]: (*ibid.*) *uideto ut bene et otiose percoquas: aperito, dum inspicias, bis aut ter. ubi cocta erit, eximito et melle unguito: haec erit placenta semodialis*.

Placenta este de fapt un fel de tort, unde straturile sunt despărţite de foi de cocă, iar compoziţia e formată din brânză amestecată cu miere. În timpul coacerii mierea traversează straturile însiropând întreaga compoziţie. Mărimea impresionantă a plăcintei impunea servirea ei în bucăţi, cel mai adesea de formă pătrată *(quadra)*. Alteori însă copiii o ronţăiau înainte să fie tăiată, ceea ce ne face să credem că se număra printre produsele de patiserie foarte apreciate. Ne-o spune mai târziu Lucilius, dar tot în secolul al II-lea a., într-un vers izolat păstrat de către gramaticul Priscian: (Lucil. 23 *ap.* Prisc. *Gramm*. 2, 506) *iucundasque puer qui lamberat ore placentas*.

Pentru alţii însă mărimea ei nu părea o problemă. La masa dată de bogatul Nasidienus şi satirizată de către Horaţiu, unul dintre convivi încearcă, pentru a stârni râsul, să înghită nişte *placentae* întregi[4]: (Hor. *S.* 2, 8, 24) *ridiculus totas semel absorbere placentas.* Epitetul *ridiculus* evidenţiază absurditatea demersului întreprins de conviv şi întăreşte imaginea unei plăcinte de mari dimensiuni, obligatoriu tăiată înainte de a fi mâncată.

---

[1] *Singula* „singură, simplă", adică fără să fie unsă cu compoziţia din brânză şi miere, precum cele care urmează; se procedează astfel pentru ca mierea să nu traverseze blatul, care este subţire *(tenue).*

[2] Marginile blatului *(solum)* depăşesc foile de aluat *(tracta)* şi sunt ridicate.

[3] *Modius* „baniţă", măsură de capacitate = 8, 75 l.

[4] *Cf.* Deena Berg, *The Mystery Gourmet of Horace's "Satires 2"*, în *The Classical Journal*, vol. 91, Nr. 2. 1996, pp. 141-151.

BDD-B799-07 © 2007 Editura Universităţii din Bucureşti
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 13:00:23 UTC)

Seneca, într-una din scrisorile către Lucilius, citându-l pe Attalus[1], compară aducerea aminte de cei dispăruţi cu fructele puţin acrişoare (Sen. *Ep.* 63, 6 *poma suauiter aspra*) sau cu un vin vechi la care chiar gustul amărui ne încântă (*ibid. in uino nimis ueteri ipsa nos amaritudo delectat*), în timp ce a te gândi la prietenii în viaţă înseamnă a te desfăta cu o plăcintă cu miere: (*ibid.) incolumes cogitare melle ac placenta frui est*). Credem că *melle ac placenta* sunt de interpretat drept o hendiadă, care confirmă reţeta lui Cato, şi anume prezenţa mierii atât în compoziţia internă a plăcintei, cât şi acoperirea ei tot cu miere, după coacere.

Ţinând seama de această interdependenţă dintre *placenta* şi miere, propunem o reinterpretare a unui pasaj din *Satyricon*. Pe tava unde li se aduc comesenilor mâncăruri care înfăţişează simbolic cele douăsprezece semne zodiacale, deasupra Balanţei era un cântar care avea pe un taler o plăcintă *scriblīta*[2], iar pe celălalt o *placenta*: (Petr. 35, 4) *super libram stateram in cuius altera parte scriblīta erat, in altera placenta.* Ştim de la Cato (Cat. *Agr*. §78 şi §76) că diferenţa dintre cele două era tocmai prezenţa sau absenţa mierii, ambele fiind din categoria plăcintelor cu brânză (*ibid.* §78, despre *scribilīta*: *caseo ad eundem modum facito uti placentam, sine melle)*. Din punct de vedere zodiacal, sub semnul Balanţei Soarele este la punctul median al anului astronomic. Trecerea lui din emisfera nordică în emisfera sudică marchează echilibrul dintre edificiul construit şi forţele care-i pregătesc ruina. De aceea prin Balanţă înţelegem în primul rând neutralizarea unor forţe contrare. De aici se naşte o lume a mediei, a măsurii[3]. Ţinând seama de acestea credem că balanţa lui Trimalchio simboliza echilibrul dintre dulcele în exces (*placenta* avea miere şi în interior şi deasupra) şi gustul fad *(scriblīta)*. În context *placenta* este reluată apoi sugestiv şi prin prezenţa unui fagure de miere, aşezat pe o brazdă de pământ în mijlocul tăvii: (*ibid*. 35, 5-6) *in medio autem caespes cum herbis excisus fauum sustinebat*. Conotaţiile erotice ale întregului aranjament sunt evidente şi confirmă rolul avut de unele plăcinte şi în lumea greacă[4].

Presupunem de asemenea că, din moment ce *scrib(i)līta* se mânca în mod obligatoriu fierbinte[5], *placenta* ar putea fi una dintre plăcintele care se mâncau reci. Nici un context nu contrazice o asemenea ipoteză; mai mult, servirea ei în bucăţi *(quadra)*, aşa cum se va vedea, presupune o răcire rapidă a compoziţiei. Astfel, balanţa lui Trimalchio nu opune numai dulcele gustului fad, ci şi recele caldului.

În mod consecvent numele acestei plăcinte rămâne indisolubil legat de miere. Mai multe exemple din Marţial o dovedesc. Mâncăul Santra, ce nu pierdea ocazia să se îndoape la orice masă, cere de trei ori mure de porc mistreţ *(apri glandulas)*, de patru ori muşchi *(lumbum)*, ambele coapse ale unui iepure *(utramque coxam leporis)* şi două spate *(duos armos)*, iar apoi îşi mânjeşte şervetul slinos cu îmbucături de *placenta:* (Mart. 7, 20, 8) *Buccis placentae sordidam linit mappam*. Personajul nostru se murdăreşte cu siguranţă tocmai pentru că plăcinta era unsă din abundenţă cu miere. Trebuie făcută însă o precizare şi în privinţa mierii. Anticii o preferau pe cea de cimbru *(Tymus uulgaris L),* recoltată fără ca albinele să fie afumate pentru a fi îndepărtate *(mel acapnon)* şi care curgea din faguri fără să fie presată[6]. Marţial îi trimite unui anume Charinus, care-şi scria testamentul de treizeci de ori pe an, plăcinte *placentae* mustind într-o astfel de miere de cimbru: (*id*. 5, 39, 1-3) *Supremas tibi triciens in anno / Signanti tabulas, Charine, misi / Hyblaeis[7] madidas thymis placentas.* Într-o altă epigramă un medic recomandă împotriva tusei miere, migdale şi „dulci" *placentae:* (*id.* 11, 86, 3) *mella dari nucleosque iubet dulcesque placentas*. Absenţa mierii din compoziţia

---

[1] Profesor de filosofie stoică al lui Seneca a trăit în vremea lui Tiberius la Roma de unde a fost izgonit din ordinul lui Seianus.
[2] *Cf. scrib(i)līta* III, B, 29.
[3] *Cf.* Jean Chevalier – Alain Gheerbrant, *Dicţionar de simboluri*, (trad. rom.) 1995, *s.u*. „balanţă", p. 174.
[4] *Cf. s.u*. κρήϊον II, C, 38.
[5] *Cf. s.u*. *scrib(i)līta* III, B, 29.
[6] Pentru diferitele tipuri de miere existente în Antichitate *u*. J. André, *op. cit.,* p. 186.
[7] *Hyblaeus* – de pe Hybla, munte în sud-estul Siciliei, vestit prin mierea sa.

BDD-B799-07 © 2007 Editura Universităţii din Bucureşti
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 13:00:23 UTC)

plăcintei înseamnă practic a-i anula orice gust. Un adept *avant la lettre* al mâncării vegetariene, Atreus Caecilius, găteşte din tigve *(cucurbitae)* toate felurile de mâncare, inclusiv desertul. Rezultatul: plăcinte fără nici un gust: (*id*. 7, 20, 8) *hinc pistor fatuas facit placentas*.

Placenta nu este numai plină de miere, ci se caracterizează şi printr-o mărime considerabilă, aşa cum reieşea şi din reţeta lui Cato. De aceea în mod obişnuit ea trebuie să fi fost servită tăiată în bucăţi de formă pătrată *(quadra)*. O dovedesc mai multe exemple tot din Marţial: (*id*. 9, 90, 4) *secta plurima quadra de placenta* sau (*id.* 3, 77, 3) *nec te liba iuuant nec sectae quadra placentae* sau (*id.* 6, 75, 1) *cum mittis turdumue mihi quadramue placentae*.

Contemporanul lui Marţial, Iuvenal, îşi dovedeşte probitatea în faţa prietenului său Persicus, nefiind dintre aceia care, ascuns într-o tavernă, laudă păstăile şi-i comandă sclavului de faţă cu ceilalţi terci, dar la ureche-i şopteşte plăcinte: (Iuv. 11, 56-9) *experiere hodie numquid pulcherrima dictu, / Persice, non praestem uita et moribus et re, / si laudem siliquas occultus ganeo, pultes / coram aliis dictem puero sed in aure placentas.* Opoziţia *pultes / placenta* ajunsese deci în vremea lui Iuvenal cea dintre cumpătare şi exces.

De la sensul iniţial al lui *placenta,* un anumit tip de plăcintă, înţelesul cuvântului trebuie să se fi generalizat începând cu sec. IV-V p. către o gamă mult mai largă de produse de patiserie, dovadă şi moştenirea în rom. *plăcintă*. Comentatorul lui Vergilius, Servius, definea, în notele sale la *Eneida, libum*[1], turta sacrificială, prin intermediul cuvântului *placenta:* (Serv. *A.* 7, 109) *adorea liba ador proprie est genus farris, liba autem sunt placentae de farre, melle et oleo, sacris aptae*[2]. De asemenea, glosarele latineşti definesc cu ajutorul lui *placenta* alte tipuri de dulciuri: *crustum*[3] şi *dulciamen*[4] (*Gloss.*). Cu acelaşi cuvânt cuvânt Augustin caracterizează plăcinta *cumipha*[5]: (August. *mor. Manich*. 2, 26, 51). Hieronim recomandă folosirea lui *placenta* pentru traducerea cuvintelor greceşti care înseamnă turte sacrificiale: (Hier. *in Os*. 3, 1l, 35) *pro pemmatibus, quae LXX transtulerunt ... placentas latine possumus dicere uel crustula*. Versiunea *Itala* foloseşte tocmai acest termen pentru traducerea gr. χαυών[6]: (*Itala Ier*. 7, 18 = Hier. *in Ier*. 2, 38, 2) *ut faciant placentas militiae*.

2. ***adipatum*** „Plăcinta cu grăsime”

Adipatum este un tip de plăcintă cu untură, un fel de gogoaşă[7]. Din punct de vedere etimologic numele ei este o substantivizare la forma de neutru a adjectivului *adipatus, a, um*[8], *um*[8], un derivat de la substantivul *adeps*[9] „grăsime”, împrumut probabil dintr-o limbă italică (*cf*. ombr. *aripes, arepes*), care, la rândul ei, l-a împrumutat pe gr. ἄλειφα „materie grasă, ulei”. Formarea cuvântului în latină se poate datora unui calc dintr-un gr. στεατίτης (*sc*. πλακοῦς) „plăcintă din grăsime”[10].

---

[1] Pentru *libum u*. *supra* III, A, 1.
[2] *Cf*. Macr. 1, 7, 25 *Cyrenenses placentas mutuo missitant*.
[3] *V*. *crustum* III, A, 6.
[4] *V*. *dulciamen* III, B, 11.
[5] *V*. *cumipha* III, B, 10.
[6] *V*. χαυών II, A, a, 51.
[7] *Gloss*. *adipatus panis adipe confectus*.
[8] *Cf*. Lucil. 164; Fulg. *Aet. mund*. p. 156, 8 H.
[9] În limbile romanice *adeps, -ipis* „grăsime” se moşteneşte în forma *aleps* în bergam. *alef*, log. *abile*, morv. *or*, limous. *auvo*, propriu-zis ne-am aştepta la un morv. *op*. (sau *alef* de la **lera*, LIQUARE „a topi grăsimea”).
[10] *V*. *s.u*. πίων II, C, 58.

BDD-B799-07 © 2007 Editura Universităţii din Bucureşti
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 13:00:23 UTC)

Acest produs de patiserie a apărut probabil pe mesele romanilor în epoca imperială, de vreme ce primele atestări ale cuvântului apar abia la Iuvenal şi Marţial. De la amândoi autorii deducem că aceste gogoşi erau, în primul rând, pe placul copiilor.

Într-o satiră a lui Iuvenal femeile îşi urăsc copiii vitregi făcuţi cu o ţiitoare *(paelex)*, iar aceştia din urmă *(pupilli)* trebuie să-şi păzească viaţa şi să nu se încreadă în nimic din ce este pus pe masă: (Iuv. 6, 630-1) *custodite animas et nulli credite mensae*[1], căci *liuida materno feruent adipata ueneno* „gogoşile vineţii fierb în veninul matern (pus de mama lor)". Adjectivul *liuida* „vineţii" nu caracterizează atât culoarea gogoşii, cât efectul pe care veninul îl va avea asupra celui care va mânca gogoşile otrăvite. Din punct de vedere stilistic poetul foloseşte de fapt o hipalagă, acordul gramatical (*liuida adipata* şi *materno ueneno*) înlocuindu-l pe cel aşteptat semantic: *adipata materna* „gogoşile făcute de mama" şi *ueneno liuido* „veninul vineţiu". De remarcat este şi verbul folosit de Iuvenal pentru prepararea acestei gogoşi, *feruere* (la Apicius desemnează fierberea în apă, concurat puternic de *bullire*), în cazul de faţă putându-ne gândi de fapt că aceste gogoşi sunt gătite în propria untură *(adeps)*, pe care o lasă atunci cînd sunt puse în tigaie la foc. Hotărârea mamei de a pune veninul tocmai în aceste gogoşi şi nu în alt fel de mâncare ne poate face să presupunem că ele erau foarte apreciate de copii şi deci nu erau niciodată lăsate pe masă, tot astfel precum îndemnul *nulli credite mensae* („nu vă încredeţi în nici un fel de mâncare") presupune un „chiar şi într-una cu *adipata*", adică foarte ademenitoare.

Marţial dedică acestor gogoşi două versuri care au drept titlu chiar numele lor: *Adipata* (Mart. 14, 223) {*Adipata*} *Surgite: iam uendit pueris ientacula pistor / Cristataeque sonant undique lucis aues*. Ştim astfel că aceste *adipata* erau făcute de un *pistor [dulciarius]*[2] „patisier" ambulant care, la primul cântat al cocoşilor, le împărţea copiilor; detaliul este desigur important, pentru că aceştia din urmă preferau în primul rând alimentele foarte dulci, aşa cum presupunem că erau şi aceste gogoşi.

De remarcat că ambii autori trăiesc în aceeaşi perioadă (jumătatea sec. I – jumătatea sec. II p. Chr.), mai mult, sunt prieteni, cultivând satira şi epigrama, specii literare înrudite.

Mult mai târziu, în secolul al IV-a p., Vespa, autorul poemului în care se înfruntă un bucătar cu un cofetar, având-l drept arbitru pe Vulcan, *Iudicium coci et pistoris iudice Vulcano,* confirmă că aceste gogoşi erau cunoscute ca fiind în primul rând dulci, punându-le pe acelaşi plan cu alte produse de patiserie similare: (Vesp. 46-9) *Quidue etiam manibus nostris non dulce paratur ? / Nos facimus populo studiose coptoplacentas, / nos adipata damus, nos grata canopica uobis, / crustula nos Iano, sponsae mustacia mitto.* Din păcate nu se face nici o precizare suplimentară pentru *adipata*.

Mai există o singură mărturie în plus, tot din a doua jumătate a sec. IV p; Charisius, autor al tratatului *Ars grammatica*, păstrat mutilat, dar plin de informaţii luate din autori mai vechi, defineşte *adipatum*, confirmându-i ingredientul de bază, untura: (Char. gramm. 1, 94, 16) *opus pistorium quod adipe conficitur.*

3. ***artolaganus (/on)*** „Pâinea-moale"

Artolaganus este un tip de pâine-plăcintă preparată din vin, piper, ulei, lapte şi untură. Numele ei este o transcrierea a gr. ἀρτολάγανον[3], un compus din ἀρτός „pâine" şi λάγανον „plăcintă cu miere friptă în ulei" sau „foaie de aluat"[4]. Chiar dacă termenul a rămas izolat în vocabularul latin, fiind simţit ca unul străin, al doilea element al compusului, *laganum*, era perceput ca roman, denumind atât un tip de plăcintă aparte, cât şi foaia de aluat.

---

[1] Nu este exclus ca aici *mensa* să facă aluzie la produsul de patiserie cu acelaşi nume. *V*. *mensa* III, A, 12.
[2] *Cf*. Mart. 14, 222.
[3] *V*. ἀρτολάγανον II, C, 9.
[4] *V*. λάγανον II, C, 42.

BDD-B799-07 © 2007 Editura Universităţii din Bucureşti
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 13:00:23 UTC)

În latină cuvântul este atestat numai[1] la Plinius, înţelesul acestuia fiind mai degrabă al unui anumit tip de pâine (Plin. *Nat.* 18,105): *Panis ipsius uaria genera persequi superuacuum uidetur, [...]appelati [...] alias a deliciis, ut artolagani [...]*. Precizarea că *artolaganus* îşi ia numele *a deliciis* este importantă, pentru că îl apropie astfel mai mult de un produs de patiserie (*laganum*) şi nu de o pâine. Aproape sigur însă este că Plinius nu cunoştea personal cum arată un astfel de produs, citând aici surse mai vechi, dispărute azi.

Compoziţia acestei plăcinte este cunoscută de la Athenaios: (Ath. 113d) εἰς δὲ τὸ καλούμενον ΑΡΤΟΛΑΓΑΝΟΝ ἐμβάλλεται οἰνάριον ὀλίγον καὶ πέπερι γάλα τε καὶ ἔλαιον ὀλίγον ἢ στέαρ. Toate ingredientele folosite, vinul, piperul, uleiul şi untura, sunt caracteristice produselor de patiserie, un motiv în plus s-o considerăm în rândul acestora şi nu al pâinii. Athenaios a avut probabil surse mai bune decât Plinius atunci când şi-a alcătuit enciclopedia. Cu siguranţă însă că acest produs culinar a dispărut înainte de a fi înregistrat de sursele literare vii, atât Plinius, cât şi Athenaios înregistrând informaţii mai degrabă de dicţionar, decât din epocile în care trăiesc.

4. ***Canopicum*** „Canopus”

Canopicum este o plăcintă cu compoziţie necunoscută, probabil de origine egipteană. Numele ei este o substantivizare la forma de neutru a adjectivului *Canopicus, a, um* „din Canopus”, un împrumut din gr. Κανωβικός, cu acelaşi sens, format prin derivare de la numele oraşului egiptean Κάνωβος (Canopus).

În latină singura atestare a lui *Canopicum* apare sub forma de plural în secolul al IV-lea p. în poemul lui Vespa, unde astfel de plăcinte sunt numite „cele plăcute”: (Vesp. 48) *grata Canopica.* Cuvântul apare însă scris cu caractere greceşti încă din secolul I p. în lista de produse de patiserie a lui Chrysippos din Tyana, tot la plural: (Chrysipp. Tyan. *ap*. Ath. 647c) τὰ Κανωπικά[2], fără nici o precizare suplimentară. Forma greacă este aproape sigur un împrumut din latinescul *Canopica.* În latină însă fusese probabil împrumutat tot din greacă la o dată mai veche. *Canopicum* este, aşadar, un cuvânt remigrant, împrumutat din greacă în latină la o dată necunoscută şi reîmprumutat din latină în greacă probabil în secolul I p.

5. ***catīllus ornatus*** (κάτιλλος ὀρνᾶτος) „Ulcica împănată”

Catīllus ornatus este numele unui tip de plăcintă, identică poate cu *laganum*[3]. Din punct de vedere etimologic *catīllus*[4] este un diminutiv de la *catinus, i* „vas adînc de bucătărie”[5] în care se gătea terciul şi care, potrivit fanteziei lui Varro, îşi lua numele de la verbul *capere* „a apuca”: (Var. *L.* 5, 120) *uasa in mensa escaria: ubi pultem aut iurulenti quid ponebant, a capiendo catinum nominarunt, nisi quod Siculi dicunt κάτινον ubi assa ponebant*. De fapt nu i se cunoaşte etimologia, sicilianul κάτινον, citat de către Varro, părând să fie mai degrabă împrumutat din latină. Numele vasului *catillus* ajunge prin metonimie să denumească produsul însuşi. Adjectivul *ornatus* poate desemna calitatea aleasă a preparatului sau mai degrabă împănare (< *ornare*) [6] ulterioară a acestuia.

---

[1] Cuvântul apare în unele ediţii şi la Cicero (Cic. *Fam.* 9, 20, 2 *Proinde te para. cum homine et edaci tibi res est et qui iam aliquid intellegat; ὀψιμαθεῖς autem homines scis quam insolentes sint. dediscendae tibi sunt sportellae et artolagani (pentru artolagyni) tui.*), conjectură nejustificată în locul lui *artolagyni* „desagă conţinând o pâine şi o butelcă (< gr. ἀρτολάγυνος).

[2] *V*. Κανωπικόν II, C, 31.

[3] *Cf*. *laganum* II, B, 20.

[4] *Cf*. Cat. *Agr*. § 84; Hor. *S*. 1, 3, 90; Petr. 66, 7; Plin. *Nat*. 30, 54.

[5] *Cf*. Cat. *Agr*. § 84; Var. *R.R*. 1, 63; Hor. *S*. 1, 3, 92; Char. gramm. 1, 79, 23; Isid. *Orig*. 20, 6, 5.

[6] *Ornatus* este folosit de către Apic. cu acest sens în §§ 364, 395, 422.

BDD-B799-07 © 2007 Editura Universităţii din Bucureşti
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 13:00:23 UTC)

Singura atestare a acestei plăcinte apare în lista lui Chrysippos din Tyana, dar în mod evident atât numele ei, cât şi precizarea autorului, indică un produs culinar roman: (Chrysipp. Tyan. *ap*. Ath. 647 e) κάτιλλος δὲ ὀρνῶτος ὁ λεγόμενος παρὰ Ῥωμαίοις οὕτω γίνεται. Este una dintre puţinele plăcinte pentru care Chrysippos oferă o reţetă detaliată, fiind poate un semn al importanţei ei: (*ibid.*) θρίδακας πλύνας ξέσον καὶ ἐμβαλὼν οἶνον εἰς θυίαν τρῖβε τὰς θρίδακας, εἶτα τὸν χυλὸν ἐκπιέσας σελίγνιον συμφύρασον αὐτῷ καὶ συμπεσεῖν ἐάσας μετ᾽ ὀλίγον τρῖψον εὐτόνως, προσβαλὼν ὀλίγον στέατος χοιρείου καὶ πέπερι, καὶ πάλιν τρίψας ἔλκυσαν λάγανον καὶ λειάνας ἐκτεμὼν κατάτεμνε καὶ ἔψε εἰς ἔλαιον θερμότατον εἰς ἡθμὸν βαλὼν τὰ κατακεκομμένα. Din text rezultă că mai întâi se curăţă nişte lăptuci spălate şi, după ce se li adaugă vin, se taie mărunt; li se stoarce apoi sucul şi se amestecă în el făină lăsând-o să cadă puţin câte puţin; se bate apoi cu putere, se adaugă puţină untură de porc şi piper şi, după ce s-a amestecat din nou, se întinde o foaie de aluat (*laganum*); după ce s-a netezit, se taie în bucăţi şi se frig în ulei foarte încins aşezându-se apoi bucăţile prăjite pe o sită. Compoziţia aluatului este alcătuită deci din lăptuci bine mărunţite, vin, făină σέλιγνις (σίλιγνις)[1] „floarea făinii de grâu”[2], adăugată în aşa fel încât să nu se facă cocoloaşe, untură de porc şi piper.

6. ***collybus* / *-um*** „Moneda”

Collybus este o plăcintă de mici dimensiuni, poate un fel de fursec. Numele ei este un împrumut din gr. κόλλυβος (-ον), atestat atât cu sensul concret de „monedă”, cât şi cu cel derivat culinar, întotdeauna la forma de plural neutru: κόλλυβα[3]. În latină *collybus* a fost împrumutat cu ambele sensuri, cel de „monedă” sau „schimb de monedă” fiind folosit de Cicero[4].

Cea mai veche atestare a numelui plăcintei *collybus* apare în secolul I a. într-un fragment dintr-o scrisoare a poetului Cassius din Parma, citată de către Suetonius în *Viaţa lui Augustus* din *Vitae duodecim Caesarum*. Cassius îl considera pe împărat nu numai ca un nepot al unui brutar, dar chiar al unui cămătar: (Cass. Parm. *ap*. Suet. *Aug.* 4, 2) *Cassius quidem Parmensis quadam epistula non tantum ut pistoris, sed etiam ut nummulari nepotem sic taxat Augustum: „materna tibi farina est ex crudissimo Ariciae pistrino: hanc finxit manibus collybo decoloratis Nerulonensis mensarius.*” Jocul de cuvinte se bazează tocmai pe dublul sens al lui *collybus*, monedă şi produs de patiserie deopotrivă.

O mărturie a existenţei acestei plăcinte este şi un comentariu al lui Hieronim la un pasaj din Evanghelia după Matei. Textul grecesc vorbeşte despre răsturnarea de către Isus a meselor unor cămătari din Templu (*Eu. Matt*. 21, 12). Pentru „cămătar” termenul folosit este κολλυβιστής, un derivat de la κόλλυβος cu sensul de „monedă”. Hieronim înţelege însă textul ca şi cum κολλυβιστής ar însemna „vânzător de plăcinte”: (Hier. *in Matth*. 21, 12/13 p. 164) *collyba dicuntur apud eos (Hebraeos) quae nos appellamus tragemata uel uilia munuscula, uerbi gratia frixi ciceris uuarumque passarum et poma diuersi generis.* Această confuzie nu putea avea loc dacă nu exista în latină şi sensul de plăcintă al lui *collybus*, folosit de Hieronim cu forma de neutru.

O altă mărturie provine de la gramaticul Priscian, care atestă o formă *colobida,* cu siguranţă o deformare târzie a numelui iniţial: (Prisc. gramm. 3, 497, 1) *uilia munuscula, ut sunt nuces et pa<ssae uuae? (panes[5])>, quae latine dicuntur colobi[d]a*. Este de remarcat că

---

[1] În text apare forma σίλιγνον, care desemnează propriu-zis grâul din care se face această făină.
[2] Împrumut din lat. *siligo,* un grâu de primă calitate Acelaşi tip de făină este folosit şi în cazul turtei φθόϊς II, A, a, 50.
[3] *V*. κόλλυβα II, C, 35.
[4] *Cf*. Cic. *Ver*. 3, 181; *id. Att*. 12, 6, 1.
[5] Conjectura lui Lindemann. *Cf. TLL s.u. collybus*.

BDD-B799-07 © 2007 Editura Universităţii din Bucureşti
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 13:00:23 UTC)

Priscian consideră cuvântul unul latinesc. Tot o formă alterată, dar mai aproape de original, apare în glosarele latineşti: (*Gloss*. 5, 180, 31) *collybia.*

7. ***copta*** „Plăcinta pisată"

Copta este o plăcintă foarte tare, un fel de fursec presărat cu susan pisat. Numele ei este un împrumut din gr. κοπτή (*sc.* σησαμίς) „plăcintă cu susan pisat", o substantivizare a adjectivului κοπτός „pisat" [1].

În latină există o singură atestare certă a numelui plăcintei; la sfârşitul secolului I p. Marţial dedică o epigramă acestui tip de fursec: (Mart. 14, 69, 1-2) *{Copta Rhodiaca} Peccantis famuli pugno ne percute dentes: / Clara Rhodos coptam quam tibi misit edat.* Îndemnul de a nu sparge dinţii cu un pumn sclavului care a greşit, ci de a-i da în loc să mănânce o *copta* venită din Rhodos vorbeşte de la sine despre duritatea ieşită din comun a acestui produs de patiserie, iar faptul că trece drept posibilă pedeaspsă pentru un sclav ne face să intuim că nu era la mare preţ. Este poate unul dintre acele fursecuri care trebuie mai întîi muiat înainte de a fi mâncat[2]. Cuvântul nu mai este atestat la nici un alt autor latin. A dispărut probabil pentru că a fost concurat şi confundat cu *coptoplacenta,* mai uşor de analizat de vorbitori, fiind un compus cu numele generic al plăcintei (*placenta*).

Într-un glosar latinesc apare o formă *capton* echivalată cu numele pâinii: (*Gloss*. III, 555, 63) *capton, id est pane(m)*. Este posibil să fie o formă deformată pentru numele plăcintei.

8. ***coptoplacenta*** „Plăcinta cu susan pisat"

Coptoplacenta era poate o plăcintă identică cu *copta* (*u. supra*). Numele ei pare un compus din *copta* şi *placenta*. Acelaşi cuvânt apare şi în greacă în lista lui Chrysippos din Tyana sub forma κοπτοπλακοῦς[3]. În greacă este un împrumut din latină. În acelaşi timp, însă, ambele cuvinte care formează compusul latinesc sunt împrumuturi greceşti: (*copta* < κοπτή şi *placenta* < Ac. πλακοῦντα). Credem că iniţial a existat în greacă numele unei plăcinte *κοπτοπλακοῦς, care a fost împrumutat în latină, de unde a fost reîmprumutat în greacă în epoca romană.

În latină există două surse care atestă numele acestei plăcinte, ambele de epocă imperială. În timpul banchetului lui Trimalchio din *Satyricon* este adusă o tavă pe care este aşezat un mitreţ de o mărime considerabilă şi în plus cu o scufie pe cap: de colţi îi atîrnă două coşuleţe făcute din frunze de palmier, în unul aflându-se curmale de Caria, iar în celălalt curmale de Teba. Lângă mistreţ se află şi nişte plăcinte cu susan în formă de purceluşi *(porcelli ex coptoplacentis facti)*: (Petr. 40, 3-4) *secutum est hos repositorium, in quo positus erat primae magnitudinis aper, et quidem pilleatus, e cuius dentibus sportellae dependebant duae palmulis textae, altera caryotis altera thebaicis repleta. circa autem minores porcelli ex coptoplacentis facti, quasi uberibus imminerent, scrofam esse positam significabant.* Ştim că la masa lui Trimalchio nimic nu se face întâmplător şi credem că nici acest detaliu (purceluşii modelaţi din acest tip de plăcinte şi nu din altceva) nu trebuie trecut cu vederea. Probabil că în urma gătirii plăcinta rămâne de culoarea aluatului iniţial sau se închide puţin, în aşa fel încât să imite pielea purceilor, în general deschisă la culoare. Susanul se aplică probabil ulterior imitând petele pe care le au purceii de mistreţ la naştere. În felul acesta aparenţii purceluşi sunt de fapt nişte plăcinte. Din păcate nici o altă sursă contemporană cu Petronius, sau măcar apropiată, nu atestă acest produs de patiserie pentru a ne putea verifica ipoteza.

---

[1] *V*. κοπτή II, C, 36.
[2] *Cf. laterculus* III, B, 19.
[3] *V*. κοπτοπλακοῦς II, C, 36.

BDD-B799-07 © 2007 Editura Universităţii din Bucureşti
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 13:00:23 UTC)

Mult mai târziu, în sec. IV p., *coptoplacenta* trecea drept o plăcintă foarte populară făcută cu multă grijă de către patisier. O spune cofetarul din poemul lui Vespa în înfruntarea sa cu un bucătar, lăudându-şi produsele: (Vesp. 47) *Nos facimus populo studiose coptoplacentas.*

9. ***crustulum*** „Crusta"

Crustulum este un tip de plăcintă cu coaja crocantă, un fel de fursec rotund şi plat. Numele lui[1] este un derivat diminutival de la *crustum,* un soi de turtă sacrificială (*u. supra*). Etimologia era intuită şi de către Varro (Var. *L.* 5, 107) *crustulum a crusta pultis, cuius ea, quod ut corium et uritur, crusta dicta*[2], dar pleca de la ideea că termenul ar desemna un terci *(puls)*, ceea ce nu reiese din atestările cuvântului. Din exemplele existente *crustulum* nu avea valoarea de *libum* conţinută în *crustum*. Paulus Diaconus confundă probabil *crustum* cu *crustulum,* atunci când îl defineşte pe cel din urmă drept un tip de turtă sacrificială: (Paul. *Fest*. p. 98) *glomus*[3] *in sacris crustulum, cymbi figura ex oleo coctum appellatur*. Tot astfel, poemul lui Vespa vorbeşte despre nişte *crustula* oferite lui Ianus (Vesp. 49 *crustula nos Iano*), referindu-se poate la *crusta*.

Importanţa acestui produs de patiserie face ca de la numele lui să se creeze mai mulţi derivaţi, toţi în epoca imperială: *crustularius* „cofetar de *crustula*" (Sen. *Ep*. 56, 2); *crustulatus* „gătit împreună cu *crustula*" (Spart. *Hel*. 5, 4); *crustulīnus* (*Not. Tir*. 109, 37) „de tip *crustulum*".

Acest fursec trebuie să fi fost unul dintre primele produse de patiserie ale romanilor. Plaut este cel dintâi care-i atestă numele. În comedia *Stichus* sclavul Sagarinus anunţă un banchet modest pe măsura condiţiei lui: (Pl. *St.* 689) {Sang.} *Hoc conuiuiumst / pro opibus nostris satis commodule nucibus, fabulis, ficulis, / oleae † interiplio, lupillo, comminuto crustulo*; se mănâncă aşadar nuci, bobuşor, smochine, ulei (textul e corupt şi nu putem înţelege exact cuvântul *interiplio*), cafeluţă (plantă leguminoasă cultivată pentru nutreţ, *Lupinus albus*) şi *crustulo comminuto*, adică un fursec sfărâmat. Aşezarea la urmă a lui *crustulum* arată că el reprezintă desertul. Precizarea *comminuto* este importantă, pentru că din ea înţelegem consistenţa acestui fursec, de bună seamă tare, dacă ţinem seama şi de etimologie, crocant şi de preferinţă mărunţit, pentru a putea fi apoi mâncat fără a fi nevoie să fie sfărâmat în dinţi.

Acest tip de fursec mai este atestat la Lucilius în sec. II a. într-un fragment conservat de scoliastul Porphyrio (sec. II-III p.), amintit de acesta pentru a comenta un vers horaţian de care ne vom ocupa apoi: (Lucil. 1183 *ap*. Porph. *in Hor. S.* 1.1.25.3.1.1) *gustaui crustula solus*. Neavând la dispoziţie decât aceste trei cuvinte, nu putem remarca decât folosirea verbului *gustare*, în cazul nostru „a degusta", poate chiar „a ciuguli", în sensul mâncării părţii crocante mai subţiri din jurul miezului fursecului.

Versurile horaţiene pentru care Porphyrio îl citează pe Lucilius aduc însă un element nou pentru înţelegerea tipului de plăcintă despre care vorbim: (Hor. *S.* 1, 1, 25-6) *ut pueris olim dant crustula blandi / doctores, elementa uelint ut discere prima.* Profesorii blânzi aveau obiceiul să le dea uneori copiilor fursecuri pentru ca aceştia să dorească să înveţe primele litere[4]. Folosite ca nişte momeli, fursecurile *crustula* par să fi fost dulciurile preferate de copii.

---

[1] *Crustulum* se moşteneşte în cerign. *kruske* „pâine prăjită", calabr. *krustulu*, veneţ. *krostolo*, friul. *krostul* cu acelaşi sens.

[2] *Cf*. Caper *Gramm*. 7, 109, 3.

[3] *Glomus* (gen. *glomeris*) „ghem" este un termen de comparaţie şi nu un alt nume de prăjitură. În antichitate era confundat cu *globus, i,* numele unei plăcinte (*u*. *globus* III, B, 17).

[4] *Cf. ibid*. 2, 4, 47 *sunt quorum ingenium noua tantum crustula promit*.

BDD-B799-07 © 2007 Editura Universităţii din Bucureşti
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 13:00:23 UTC)

Acest pasaj este imitat de către Hieronim, care sfătuieşte pe un tată să-i dea fetiţei *crustula* şi *mulsa*, ca să înveţe citirea (Hier. *Ep*. 121, 1).

În sec. I. p. Chrysippos din Tyana citează în tratatul său culinar referitor la produsele de patiserie,᾽Αρτοκοπικός[1], un număr impresionant de nume de *crustula* (Chrysipp. Tyan. *ap. Ath.* 647d). În greacă este folosită forma κλοῦστρον, provenită dintr-un lat. *clustrum,* printr-un stadiu intermediar *crustlum,* ambele forme având atestări epigrafice din epoca imperială[2]. În funcţie de numele pe care îl poartă, aceste *crustula* pot fi împărţite în trei categorii:

A. Nume de oameni – antroponime, probabil ale inventatorilor reţetei:

a.᾽Απικιανόν κλοῦστρον: *crustulum Apicianum*, „al lui Apicius”[3]; probabil acelaşi tip de plăcintă poartă numele la plural τὰ ἀπίκια (Ath. 7a şi 168e), pe care Athenaios le consideră πλακοῦντες „plăcinte”. Informaţia este preluată în secolul al IX-lea p. şi de lexiconul *Etymologicum Genuinum*: (*Et. Gen. s.u.*᾽Απίκια) εἴδη πλακούντων· ἀπὸ ᾽Απικίου τινὸς Ῥωμαίου εὐτρυφήτου ἐπινοήσαντος.

b.᾽Ιουλιανόν κλοῦστρον: *crustulum Iulianum*, „al lui Iulius / Iulianus”[4]

c. Κρασσιανόν κλοῦστρον: *crustulum Crassianum*, „al lui Crassianus” (personaj necunoscut)

d. Κυριανόν κλοῦστρον: forma grecească poate fi interpretată fie drept *crustulum Quirianum* de la numele vechii capitale sabine Cures, de unde romanii îşi luau numele de *Quirites*, fie se poate citi *crustulum Quirinianum,* „al lui Quirinus”

e. Μοντιανόν κλοῦστρον: *crustulum *Montianum*. Pare un derivat de la un nume propriu, fără să ştim cu exactitate care. Ar putea fi Montinus, atestat mai târziu la Arnobius[5] ca zeu al munţilor. Unul dintre editorii lui Athenaios, Schweighäuser, propune emendarea în *μουτιανόν = *Mutianus*, în timp ce Bücheler avansează ipoteza *ματιανόν = *Matianus*, nume de *gens romana*, atestat şi de către Apicius într-o reţetă de „tocană” (§ 168, *minutal Matianum).* Acesta este singurul tip de *crustulum* pentru care Chrysippos oferă o reţetă detaliată: (Chrysipp. Tyan. *ap*. Ath. 647d) […] Μοντιανόν. τοῦτον, φησί, μάξεις ἐξ οἴνου σκληρόν· εἰ δέ σοι τυρίον παρέσται, ἥμισυ μάξεις ἐξ οἴνου καὶ ἥμισυ ἐκ τυροῦ· ἡδονικώτερον γὰρ γίνεται. Amestecarea prafului de brânză cu vin avea ca rezultat un aluat tare (σκληρόν), iar recomandarea „jumătate vin, jumătate brânză” era făcută tocmai pentru a se obţine un aluat mai moale şi, deci, mai plăcut (ἡδονικώτερον). Acest tip de combinaţie apare în plăcinta lui Apicius *mustaceum*[6], unde făina este amestecată cu must, iar rezultatul finit este tot un produs tare, crocant.

---

[1] Singurele fragmente sunt păstrate în *Deipnosophistai* a lui Athenaios (sec. III p.).

[2] *Clustrum* este atestat într-o inscripţie sabină din anul 147 p. (*CIL*, vol. 9, nr. 4957), iar *crustlum* în anul 18 p. (*CIL* 10, 333 şi 11, 3303).

[3] Potrivit lui Athenaios multe dulciuri purtau numele lui Apicius: (Ath. 7a) ἐγένετο δὲ κατὰ τοὺς Τιβερίβου χρόνους ἀνήρ τις ᾽Απίκιος, πλουσιώτατος τρυφητής, ἀφ᾽ οὗ πλακούντων γένη πολλὰ ᾽Απίκια ὀνομάζεται. Nu păstrăm însă nici una dintre reţete. În tratatul lui Apicius apar mai multe mâncăruri care-i poartă numele, nici una însă legată de patiserie: § 196, *concicla Apiciana* „*concicla* à la Apicius”; §§ 235, 372 *ius Apicianum* „sos à la Apicius”; § 167, *minutal Apicianum* „tocană à la Apicius”; § 263, *ofellae Apicianae* „tocană à la Apicius”; § 141, *patina Apiciana „patina* Apicius”; § 126, *sala cattabia Apiciana* „*Sala cattabia* à la Apicius”.

[4] Apicius (Apic. § 179) atestă o reţetă de *puls Iuliana* „terci à la Iulius”, unde, pentru identificarea personajului, s-au propus doi împăraţi: fie M. Didius Seuerus Iulianus (133-193 p.), fie Iulianus Apostata (332-361 p.), amândoi fiind cunoscuţi ca mulţumiţi cu o hrană frugală.

[5] *Cf.* Arn. *Adu. nat.* 4, 9.

[6] *V. mustaceum* III, B, 25.

BDD-B799-07 © 2007 Editura Universităţii din Bucureşti
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 13:00:23 UTC)

f. Παυλινιανὸν κλοῦστρον: *crustulum Paulianum,* „al lui Paulus” (personaj necunoscut)

g. Τερεντῖνον κλοῦστρον: *crustulum Terentinum*, „al lui Terentinus”[1]

h. Τουτιανόν κλοῦστρον: *crustulum Tutianum*, „al lui Tutianus” (personaj necunoscut)

i. Φαβωνιανόν κλοῦστρον: *crustulum Fauonianum*, „al lui Favonius”[2]

B. Nume de origine, probabil locul de unde este importată reţeta:

a. Καππαδοκικόν κλοῦστρον: *crustulum Cappadocicum,* „capadocian”[3]

b. Σαβελλικόν κλοῦστρον: *crustulum Sabellicum,* „sabin”

C. Nume care se referă la o însuşire a plăcintei:

a. γωσλωανιον (*sic*!) κλοῦστρον: termenul grecesc γωσλωανιον este probabil o formă coruptă. S-au propus mai multe variante de interpretare[4]: ar putea fi o echivalare a lat. *gustulum (crustulum)* „delicateţe”[5] (din *gustus* „gust” şi sufixul -*ulum*) sau a lui *gulōsum (crustulum)* „plin de mâncare”[6] (din *gula* „gâtlej, guşă”[7] şi sufixul –*osum*). Nu este de exclus un cuvânt grecesc în spatele acestei forme; poate o transcriere greşită a lui *Γελώνιον „al lui Gelon”, trimiţând la numele inventatorului, sau o scriere greşită pentru o formă γελώνειος (*sc*. πλακοῦς), presupusă de către unul din editorii lui Athenaios (Ath. 646f), Kaibel (*s.u.*)[8]. În În latină există atestată o formă *gelonianum* (*Gloss.*) echivalată cu numele plăcintei κοπτή[9].

b. γουττᾶτον κλοῦστρον: *crustulum guttatum* „fursec stropit” sau „pătat”, probabil cu diverse condimente, mac sau susan[10] de obicei, care-l împestriţau. În textul lui Athenaios termenul γουττᾶτον apare de două ori, prima dată singur (Ath. 647d, 14, 57, 6) şi, câteva rânduri mai jos, determinat de κλοῦστρον (*ibid.* 14, 57, 9). Ar putea fi vorba de două plăcinte distincte, forma simplă γουττᾶτον autonomizându-se poate în greacă[11].

c. ποῦριον κλοῦστρον: „simplu” sau „de grâu”; interpretarea este nesigură; ποῦριον fie redă un cuvânt latinesc, poate *purissimum,* aşa cum sugerează ediţia Kaibel la textul lui Athenaios, fie este o formă coruptă pentru grecescul πύρινον „de grâu”. În favoarea interpretării în cheie

---

[1] La Apicius există mai multe reţete atribuite unui personaj Terentinus: (Apic. § 166) *esicium Terentinum* „o chiftea à la Terentinus”; (§§ 339, 367) *impensa Terentina* „umplutură à la Terentinus”; (§ 140) *ius Terentinum* „sos Terentinus”; (§ 166) *minutal Terentinum* „tocană à la Terentinus”; *cf.* de asemenea Plin. 15, 35 *nuces Terentinae*, un soi de con de pin. Poate acest tip de *crustulum* este presărat cu seminţe de pin.

[2] *Cf.* Plin. 15, 54 pentru nişte „pere ale lui Favonius”; Col. 5, 10, 18.

[3] Cappadocia era ţara unor vestiţi brutari (*cf.* Ath. 112b) şi era renumită pentru un anumit tip de pâine moale cu lapte, ulei şi sare, numit ἀπαλός „cea delicată” (*id*. 113b).

[4] *Cf.* Ediţia lui Athenaios, Gulick vol. 3, p. 1676.

[5] *Cf.* Apul. *Met*. 2, 10 şi 9, 33.

[6] *Cf.* Sen. *Nat*. 3, 18, 7; Mart. 7, 20, 1; 13, 71, 1; Iuv. 11, 19, *etc*.

[7] Văzut în antichitate ca sediu al poftei, *cf.* Cic. *Att*. 13, 31, 4; Sal. *Iug*. 89, 7; Hor. *Ep*. 1, 6, 57; Sen. *Ben*. 3, 28, 4, *etc*.

[8] Pe baza unei mărturii a lui Cramer în *Anecdota Graeca e codd. manuscriptis Bibliothecarum Oxoniensium*, Oxford, 1836, vol. III p. 168.

[9] *V*. κοπτή II, C, 36.

[10] *Cf. globulus* III, B, 17.

[11] *V*. γουττᾶτον II, C, 14.

BDD-B799-07 © 2007 Editura Universităţii din Bucureşti
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 13:00:23 UTC)

latină a cuvântului pledează toată celelalte denumiri transliterate din latină. Ar putea fi vorba de adjectivul *purum* redat în greceşte cu un ι provenit dintr-o etimologie populară ce-l apropia de πύρινον. Există atestată şi o formă hapax καπύριον, echivalată într-o glosă prin *crustula dulcis* (*sic*! pentru *dulcia*) *quae diis* (sau *de tractis*[1]) *id est minutis partibus uel compaginibus farinae fieri consuerunt* (*Gloss*. 5, 521, 29).

În aceeaşi listă apare şi hibridul greco-latin κλουστροπλακοῦς, un compus format din lat. *clustrum* (= *crustulum*) şi gr. πλακοῦς „plăcintă", fără însă nici o altă precizare, fiind de altfel şi singura atestare.

Feluritele tipuri de *crustula* dovedesc cât de dezvoltată era producţia lor încă din sec. I p., de când datează tratatul lui Chrysippos; ne rămân însă necunoscute compoziţiile fiecăruia în parte şi deosebirile dintre ele.

Atestările literare din secolul I p. continuă aceeaşi asociere dintre *crustulum – puer,* aşa cum reieşea de la Horaţiu. Aceasta apare într-una din scrisorile lui Seneca, atunci când el combate o afirmaţie a filosofului Metrodoros, elev al lui Epicur, care susţinea, într-o scrisoare adresată surorii sale, că există o durere înrudită cu plăcerea (Sen. *Ep.* 99, 25 citându-l pe Metrodoros: ἔστιν γὰρ τις ἡδονὴ τῇ λύπῃ συγγενής). Indignat de o asemenea perspectivă, Seneca afirmă implicit că există o legătură indisolubilă între un copil şi o plăcintă *crustulum*, tot astfel cum există între un sugar şi laptele supt de la mama lui: (*id. Ep.* 99, 27) *Quid, tu dicis miscendam ipsi dolori uoluptatem? sic consolamur crustulo pueros, sic infantium fletum infuso lacte conpescimus.* („Păi ce, afirmi că plăcerea trebuie amestecată chiar şi cu durerea? Astfel îi mângâiem pe copii cu un fursec, aşa liniştim plânsul sugarilor dându-le să sugă"). Preferata copiilor şi vândută, după cum spune tot Seneca[2], de bucătari specializaţi în dulciuri, *crustularii,* această plăcintă pare să nu mai fi fost ceva obişnuit pe masa sclavilor, aşa cum reieşea din exemplul lui Plaut, ci să fi devenit între timp o delicatesă rezervată copiilor.

Întărim această afirmaţie cu un exemplu din Iuvenal, unde unui sclav i se dă un pumn atunci când vrea să lingă nişte *crustula:* (Iuv. 1, 9, 5) *nos colaphum incutimus lambenti crustula seruo*[3]. În mod evident, în această epocă plăcintele *crustula* deveniseră atât de rafinate, încât nu se mai putea concepe ca un sclav să se atingă de ele. Scolia la text defineşte *crustulum* prin *placenta*: (*Sch. in Iuu.* 9, 5) *crustula species operis pistorii, placenta*.

Apuleius atestă şi el cuvântul, atunci când vorbeşte despre doi bucătari, unul *pistor dulciarius* (patisier, cofetar) şi celălalt un *cocus* (bucătar), cel dintâi preparând pâini şi diverse turte cu miere (Apul. *Met.* 10, 13 *panes et mellita concinnabat edulia*), iar celălalt gătind bucăţi de carne înăbuşită cu sosuri foarte alese (*ibid. sapientissimis intrimentis sucuum pulmenta condita uapore mollibat*). Între diversele plăcinte şi turte pe care le făcea cofetarul apare şi *crustulum*: (*ibid.*) *hic panes, crustula, lucunculos, hamos, lacertulos et plura scitamenta mellita.* Enumerarea produselor de patiserie nu ajută foarte mult la definirea lui *crustulum,* dar îi atestă cel puţin preţuirea şi în vremea lui Apuleius.

Cu un sens poate schimbat *crustulum* este atestat şi de *Historia Augusta*, atunci când se vorbeşte despre obiceiurile culinare ale lui Hadrian. Dintre mâncăruri el prefera mai cu seamă pe cea numită *tetrafarmacum*, care avea drept ingrediente carnea de fazan, ugerul de

---

[1] *Cf. TLL s.u. crustulum.*

[2] Sen. *Ep.* 56, 2. Au existat în timpul imperiului numeroase împărţiri de *crustula*, *cf.* S. Mrozek, *Crustulum et mulsum dans les villes italiennes,* în *Athenaeum,* 50 (1972), pp. 294-300.

[3] Contextul este unul vădit obscen, lingerea fursecurilor de către sclav reluând prin comparaţie imaginea precedentă: (*ibid.* 1, 9, 5) *Rauola dum Rhodopes uda terit inguina barba*.

BDD-B799-07 © 2007 Editura Universităţii din Bucureşti
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 13:00:23 UTC)

scroafă, jambonul[1] şi *crustulum:* (Spart. *Hadr*. 21, 4) *inter cibos unice ama<u>it tetrafarmacum, quod erat de fasi<a>no, sumine, perna et crustulo.* În acest caz credem fie că primele trei ingrediente formează o umplutură între două foi de aluat, *crustula*, deci un fel de plăcintă cu carne, fie că, printre diversele bucăţi de carne, se afla şi un fel de crutoane *(crustula)*, care faceau mai digerabilă întreaga mâncare.

Hieronim propunea în traducerea *Septuagintei* echivalarea grecescului *pemma* cu *crustulum* (Hier. *in Os*. 3, 1, p. 29).

Ca şi *crusta*, *crustula* erau oferite în donaţii publice împreună cu *mulsum*, aşa cum atestă mai multe documente epigrafice[2].

10. ***cumipha*** „?”

Cumipha este numele unui tip de plăcintă necunoscute. Este un cuvânt străin de vocabularul latin, probabil un împrumut. Singurul care-l atestă este Augustin: (August. *Mor. Manich*. 2, 26, 51) *qui uehementer cumiphas et alia placenta carne carentia desiderasse se ipse prodiderit.*

11. ***dulciamen*** „Dulceaţa”

Dulciamen este o plăcintă de epocă târzie cu compoziţie necunoscută. Numele ei este un derivat de la *dulcium* „preparat dulce”, la rândul lui un derivat de la adjectivul *dulcis, -e* „dulce”.

Cele mai vechi atestări datează din secolul al VI-lea p. O traducere în latină a tratatului medical *De materia medica* al lui Dioscorides echivalează gr. πέμμασι[3] (Dsc. 2, 72) cu *dulciaminibus* (Dsc. *lat*. 2, 49). De asemenea, episcopul Caesarius Arelatensis foloseşte o formă de plural morfologic greşită: (Caes. Arel. *Reg. uirg*. 12, 71) *in festiuitatibus maioribus ad prandium et ad cenam fercula addantur et recentes*[4] *de dulciāmena (sic!) addendae sunt*. Acelaşi cuvânt apare în glosare latineşti asociat cu numele plăcintei: (*Gloss*. 3, 615, 51) *propona id est omnia dulciaminia* sau (*id.* 5, 380, 21) placentas *dulciaminia*[5].

12. ***encytus / enchytus*** „Plăcinta turnată în formă”

Enc(h)ytus este o plăcintă din făină şi brânză, acoperită cu miere sau stropită cu vin îndulcit cu miere, fiind un împrumut din gr. ἔγχυτος (*sc*. πλακοῦς)[6], „plăcintă turnată într-o anumită formă”, un derivat de la verbul ἐγχέω „a vărsa în”.

În latină cea mai veche atestare a numelui acestui produs de patiserie apare în secolul al II-lea a. Cato împrumută termenul şi descrie *enchytus* prin comparaţie cu alte două plăcinte (*globus*[7] şi *spira*[8]). Se prepară, aşadar, precum un *globus* (se amestecă deci brânză cu griş: Cat. *Agr*. §79 *caseum cum alica […] misceto*), numai că se găteşte într-o oală adâncă găurită: (*ibid*. LXXXIX, § 80) *Encytum sic facito*: *Encytum ad eundem modum facito uti globos, nisi calicem pertusum cauum habeat.* Aluatul, fără să fie întins şi răsucit, ca pentru *spira*, este

---

[1] În latină *petaso* desemnează jambonul din faţă la porc, în timp ce *perna* este partea din spate. *Cf.* Apic. §§ 290, 292.
[2] *Cf. CIL* 6, 29738; *id*. 29746, *etc*. *V*. *TLL s.u*. *crustulum*.
[3] *V*. πέμμα II, A, a, 1.
[4] Textul pare corupt. Heraeus propune „placentes vulgariter = placentae?’ in plagulis”, *cf. TLL s.u. dulciamen*.
[5] *Cf. Not. Tir*. 75, 15.
[6] *V*. ἔγχυτος II, C, 17.
[7] *V*. *globus* III, B, 17.
[8] *V*. *spira* III, B, 31.

BDD-B799-07 © 2007 Editura Universităţii din Bucureşti
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 13:00:23 UTC)

făcut să alunece[1] sub forma unui cârnat în untura încinsă, dar nu este lăsat să se aşeze la întâmplare în oală, ci i se dă o formă frumoasă în spirală (*ibid. ita in unguen caldum fundito. Honestum quasi spiram facito)*; este întoarsă cu două baghete, se dă din nou prin untură şi se lasă să prindă culoare la un foc moderat: (*ibid. idque duabus rudibus uorsato praestatoque[2]; item unguito coloratoque caldum ne nimium)*. După ce s-a copt, se serveşte acoperită cu miere sau cu vin îndulcit cu miere *(ibid. cum melle aut cum mulso apponito)*.

Enchytus apare şi în lista lui Chrysippos din Tyana printre plăcintele cu brânză: (Chrysipp. Tyan. *ap.* Ath. 647d) ἐκ τυροῦ δέ, φησί, γίνεται πλακουντηρὰ τάδε· ἔγχυτος. Chiar dacă termenul avea atestări în greacă încă din secolul al VI-a. a., aici ἔγχυτος este aproape sigur un împrumut din latină. Glosarele latineşti înregistrează numele plăcintei preluându-l cel mai probabil din textul lui Cato: (*Gloss*. 3, 87, 81) *placus enchytus placontia libus* (sic!).

Numele *encytus* trebuie să fi dispărut către sfârşitul secolului II a., înaintea lui Varro şi a lui Columella, care-l imită pe Cato şi care l-ar fi putut adăuga în tratatele lor despre agricultură.

13. ***flado*** „Clătita”

Flado este numele unui tip de clătită de origine germanică. În latină este un împrumut germanic[3] atestat numai în secolul al VII-lea p. în *Vita Radegundis reginae Francorum* a lui Venantius Fortunatus: (Ven. Fort. *Vita Radeg*. 15, 35) *in mensa sub fladone sigilatium panem absconsum uel ordeatium manducabat occulte*.[4]

14. ***formaster*** „Plăcinta fierbinte”

Formaster este un tip de turtă cu compoziţie necunoscută. Numele ei este un derivat cu sufixul *-aster-*[5] de la adjectivul *formus, a, um* „cald, fiebinte” (înlocuit ulterior de *calidus*), vechea formă a adjectivului cu vocalismul *-e-* fiind păstrată în gr. θερμός „fierbinte”, iar cu vocalism *-o-* în scr. *gharmas* cu un sens identic; din acelaşi radical sunt derivaţi în latină *furnus* şi *fornax* „cuptor, furnal”. Altă etimologie propusă este cea de la *forma* „formă, figură”, în acest caz turta desemnând aluatul turnat în tavă într-o anumită formă[6]. Plecând de la cele două etimologii posibile, ne putem imagina fie că *formaster* era prin excelenţă o turtă servită caldă (< *formus*), fie că lua o anumită formă[7], (< *forma*), după ce aluatul era turnat într-un fel de matriţă.

O singură informaţie literară din secolul al II-lea a. ne poate face să alegem între cele două variante. În secolul al II-lea p. gramaticul Festus, explicând două verbe care desemnează introducerea cu forţa a mâncării pe gât, oferă un exemplu din comediograful Vettius Titinius (sec. II a.), autor de *togatae* şi precursor al lui Terenţiu: (Titin. *Com.* 166 *ap*. Fest. 193) *„Obstrudant, obsatullent”, ab auide trudendo in gulam, non sumendo cibum. Unde et obstrudulentum . . . dixit Titinius: „Obstrudulenti aliquid, quod <per>pectam sedens: aut lucu[l]entaster, aut formaster frigidus”*. Alături de plăcinta *luculentaster*[8]*,* precizarea

---

[1] ἐγχέω = „a vărsa în”, de aici numele plăcintei.

[2] *Praestato* nu este clar în context, poate „se aşează (în aceeaşi formă)”, *cf*. H. Keil, *Commentarius in Catonis „De agri cultura” librum,* Leipzig, 1894, p. 110.

[3] Cuvântul se moşteneşte din latină în: alomb. *flaon*, abruzz. *fladone*, *felatone* „Arta de a găti”, afrz. *flaon*, nfrz. *flan*, prov. *flauzon*, kat. flaho (> sp. *flaon* > log. *fraone*, kalabr. *fragune*).

[4] *Cf. ibid*. 21, 51.

[5] *V*. n. 3 *s.u*. *luculentaster* III, B, 22.

[6] Ipoteză susţinută de Stowasser, *Archiv* 1 (1884), p. 579. *Cf. TLL s.u. formaster.*

[7] Etimologie preferată şi de J. André, „gâteau moulé”, *op. cit*. p. 211.

[8] *Cf. lucuns, lucunculus, lucuntulus, luculentaster* III, B, 22.

BDD-B799-07 © 2007 Editura Universităţii din Bucureşti
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 13:00:23 UTC)

(*formaster) frigidus* „rece, servită rece" ne face să credem că aceasta din urmă era în mod obişnuit servită caldă, precizarea fiind necesară tocmai pentru a sublinia un caz excepţional. Cuvântul trebuie să fi dispărut înaintea epocii clasice. În afară de Festus, *formaster* mai apare atestat în glosarele latineşti: (*Gloss. Plac*. 5, 22, 3) *formastro opere pistrino* (*cf. ibid*. 5, 70, 10 *formastro opere pistorio*). Există atestată şi o formă *formastrum*, probabil o regularizare târzie: (*Gloss. Scal*. 5, 614, 27) *formastrum opus pistorium.*

15. ***hamus*** „Cârligul"

Hamus este o plăcintă cu miere, poate în formă de cârlig, un fel de croasant. Pentru etimologie se citează o glosă a lui Hesychios: (Hsch. *s.u*. χαμός) καμπύλος „curbat" şi (*id*. χαβόν) καμπύλον, στενόν „strâns, îngust", dar nu ştim nimic despre aceste cuvinte şi oricum ele nu lămuresc lat. *hamus*. V. g. s. *hamo* „cârlig" pare să provină din latină.

Pe lângă sensul obişnuit al cuvântului de „cârlig, pensă, etc.", *hamus* este atestat într-un singur exemplu desemnând şi un tip de produs de patiserie. În *Metamorfozele* lui Apuleius un *pistor dulciarius* „patisier, cofetar" este maestru în prepararea diverselor delicatese cu miere: (Apul. *Met*. 10, 13) *panes, crustula, lucunculos, hamos, lacertulos et plura scitamenta mellita.* Numele plăcintei şi alăturarea ei lîngă alte produse de patiserie cu miere sunt singurele surse de informare. Neatestarea ei înainte de Apuleius ne-ar putea face să credem că este o invenţie culinară imperială care nu a avut nici un viitor.

16. ***(h)erneum (-us)*** „Plăcinta coaptă în ulcică"

(H)erenum este o plăcintă care lua forma vasului numit *(h)irnea*, un tip de ulcică de vin sau de alt lichid[1], cuvânt cu etimologie necunoscută, poate dialectal potrivit lui A. Ernout[2].

Irnea este un vas de lut ars cu un gât destul de îngust. Paulus Diaconus nu-i atestă decât forma diminutivală *(h)irnela* printre vasele folosite în ritualurile sacre: (Paul. *Fest*. p. 105) *uasis genus in sacris*. Vasul folosit pentru prepararea acestui produs este cu siguranţă de mică valoare, întrucât la sfârşit trebuia spart pentru a putea fi dezvelită compoziţia.

Singura atestare a numelui plăcintei apare în secolul al II-lea a. la Cato în reţeta intitulată conform formulării standard (Cat. *Agr*. XC, § 81) *Erneum sic facito;* pentru alcătuirea ei se folosesc aceleaşi ingrediente ca pentru *placenta*[3]*:* (*ibid.*) *erneum [placentum] tamquam placentam: eadem omnia indito, quae in placentam*. Ingredientele se amestecă într-un ciubăr *(ibid. id permisceto in alueo)* şi apoi se introduc într-un vas de lut ars *(ibid. id indito in irneam fictilem)*; vasul, odată umplut cu ingrediente, se pune într-un cazan de aramă plin cu apă caldă *(ibid. eam demittito in aulam aheneam aquae calidae plenam)*; se lasă să se coacă la foc *(ibid. ita coquito ad ignem)*, iar după ce este gata, se sparge vasul de lut, iar compoziţia poate fi servită *(ibid. ubi coctum erit, irneam confringito. ita ponito)*.

Metoda de gătire era ingenioasă, dar destul de anevoioasă şi costisitoare. Necesitatea de a sparge vasul la sfârşit se explică tocmai prin gura lui strâmtă în care se coace aluatul, compoziţia, o dată coaptă şi crescută, fiind imposibil de scos prin acelaşi loc. Un asemenea procedeu de coacere nu-şi mai are corespondent în bucătăria romană şi bănuim că atât metoda, cât şi numele plăcintei au fost împrumutate de la o populaţie italică, ţinând seama şi de etimologia presupusă pentru vasul *irnea*. Cu siguranţă însă că tocmai metoda neobişnuită şi neeconomică de preparare au dus la dispariţia ei, înainte de sec. I a., rămânând în categoria

[1] *Cf*. Pl. *Amph*. 429, 431, 432; Non. p. 546.
[2] *Cf.* A. Ernout, *Les éléments dialctaux du vocabulaire latin,* Paris, 1929, *s.u. hirnea*, p. 186 *sq.*
[3] *Cf. placenta* III, B, 1.

BDD-B799-07 © 2007 Editura Universităţii din Bucureşti
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 13:00:23 UTC)

denumirilor de produse de patiserie atestate numai de către Cato. Din acest unic context nu se poate şti nici dacă numele plăcintei era un subtsantiv neutru sau unul masculin.

17. ***globus / globulus*** „Globul"

La început desemnând un produs de patiserie de formă sferică, *globus* este folosit ulterior pentru a denumi orice tip de găluşcă sau perişoară. Denumirea plăcintei *globus* „glob, sferă" sau cu derivatul diminutival *globulus* „globuleţ, sferişoară", cuvinte latineşti din acelaşi radical poate cu *gleba* „bulgăre de pământ" şi *glomus* „ghem", dar fără corespondente în alte limbi I. E.[1], indică poate o reţetă de origine romană. Sensul culinar atât pentru *globus*, cât pentru *globulus* este secundar celui iniţial de „sferă, glob"[2].

Singura descrierea amănunţită a modului în care era preparată o astfel de plăcintă este dată de către Cato sub titlul (Cat. *Agr*. LXXXVIII, § 79) *Globulos sic facito*; diminutivul din titlu este reluat apoi la începutul reţetei cu forma simplă *globos sic facito*, semn poate că denumirea ei populară era cea diminutivală, în schimb descrierea tehnică se făcea cu forma de pozitiv. Astfel, se amestecă mai întâi în acelaşi fel brânză cu griş *(ibid. caseum cum alica ad eundem modum misceto)*, se fac apoi găluşte de mărimea dorită *(ibid. inde, quantos uoles facere, facito)*, se pune untură[3] într-o oală de aramă încinsă *(ibid. in aenum caldum unguen indito)*, se prăjesc fiecare în parte sau câte două şi se întorc des cu două spatule *(ibid. singulos aut binos coquito uersatoque crebro duabus rudibus)*; după ce sunt gata, se scot, se ung cu miere, se presară cu mac[4] şi se servesc astfel; *(ibid. coctos eximito, eos melle unguito, papauer infriato: ita ponito)*. Mierea, pe lângă gustul pe care îl imprimă compoziţiei, are ca rol să încastreze boabele de mac în crusta plăcintei.

Numele acestei compoziţii reapare mult mai târziu cu forma sa diminutivală, la începutul *Satyriconului*, acolo unde Encolpius consideră că tinerii se prostesc tocmai în şcoli (Petr. 1, 3 *ego adulescentulos existimo in scholis stultissimos fieri*), căci acolo nu văd şi nu aud nimic din cele ce se întâmplă în viaţa reală (*ibid. quia nihil ex his quae in usu habemus aut audiunt aut uident*), ci au de-a face numai cu piraţi, tirani, oracole şi *mellitos uerborum globulos et omnia dicta factaque quasi papauere et sesamo sparsa* „găluşti de cuvinte unse cu miere şi toate cele spuse şi făcute par că ar fi presărate cu mac şi susan".[5] Metafora *uerborum globulos*[6] vrea să evidenţieze lipsa de forţă şi inconsistenţa elocinţei deprinse în şcolile de retorică, dar confirmă în acelaşi timp reţeta descrisă cu două secole mai înainte de către Cato: aceste găluşti sunt unse cu miere *(mellitos)* şi presărate cu mac *(papauere sparsa)* şi, în plus faţă de textul catonian, cu susan *(sesamo)*. Prezenţa susanului la Petronius şi absenţa lui de la Cato, care nu-l menţionează de altfel deloc, se explică prin cultivarea relativ recentă în Italia a acestuia, fiind importat din India, aşa cum spune Plinius[7].

---

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

[2] *Cf. globus*: Pl. *Poen*. 481; Cic. *Tusc*. 1, 68; Ov. *Met*. 12, 238; *id*. *Fast*. 1, 111, *etc*.; *globulus*: Plin. *Nat*. 33, 89.

[3] *Unguen,* care înseamnă în general „untură", poate desemna de asemenea şi uleiul. La Varro (Var. *L.* 5, 107 *a globo farinae dilatato, item in oleo cocti, dicti [a globo] globi*) nişte găluşte din făină sunt gătite în ulei. Este posibil ca şi aici să fie de fapt descrisă acelaşi tip de plăcintă, ca şi în poemul *Moretum:* (*Mor*. 115) *in globum distantia contrahit unum,* sau, în epocă târzie, într-o appendix la tratatul medical al lui Theodorus Priscianus: (Ps. Theod. Prisc. p. 322, 21) *ternos globos ... bibe*.

[4] Boabele de mac sunt folosite şi pentru plăcinta *sauillum* (*u. sauillum*). *Cf*. şi Plin. *Nat*. 19, 168. Pentru utilizarea macului drept condiment în patiserie *u*. J. André, *op. cit.*, p. 40.

[5] Pentru o discuţie amănunţită a întregului pasaj *u*. F. Bechet, *Mellitos uerborum globulos (Petron. Sat. 1, 3). Quelques notes*, R. R. L., XXXVIII, 1-3, p. 47-52, Bucarest, 1993.

[6] *Cf.* în română folosirea lui „gogoaşă" mai ales la pl. cu sensul de vorbă goală lipsită de temei real; minciună: „a înşira la gogoşi" – a spune verzi şi uscate; a îndruga. *V*. DEX *s.u*.

[7] *Cf*. Plin. *Nat*. 18, 96; despre folosirea susanului *(Sesamum indicum L.)* în bucătărie *u*. şi J. André, *op. cit.,* p. 40.

BDD-B799-07 © 2007 Editura Universităţii din Bucureşti
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 13:00:23 UTC)

Numele *globus* al plăcintei a fost folosit încă din vremea lui Petronius pentru a desemna orice tip de găluşcă, indiferent de compoziţie: stă mărturie o reţetă a lui Apicius (Apic. § 387), unde o astfel de găluşcă este făcută din piper, leuştean, chimion, seminţe de ţelină şi gălbenuşul tare al unui ou, care, după ce sunt mărunţite, sunt modelate într-un astfel de *globus*: *IUS ALBUM IN ASSUM LEPOREM: Piper, ligusticum, cuminum, apii semen, oui duri medium. Trituram colligis et facies globum ex ea.* Trecerea de la sensul lui *globus* de „plăcintă de formă sferică" la cel de „găluşcă" s-a produs cu siguranţă în mod natural, plecând în primul rând de la formă, dar şi de la tendinţa generală a bucătăriei romane de a îmbina gusturi aparent ireconciliabile, dulce cu piperat de exemplu[1], ceea ce a dus la o distincţie destul de neclară între deserturi şi mâncărurile propriu-zise.

Din vocabularul culinar numele găluştei a fost împrumutat în cel medical. Scribonius Largus în sec. I p. dă reţeta unui praf de curăţat dinţii *(dentifricium)*, albindu-i şi întărindu-i în acelaşi timp, unde nişte *globuli*[2] făcuţi din făină de orz, oţet, miere şi sare sunt gătiţi în cuptor până la carbonizare, iar apoi pisaţi şi amestecaţi cu nard pentru a da un miros plăcut: (Larg. 59, 3) *Dentifricium, quod splendidos facit dentes et confirmat: farinae hordeaciae sextarium conspargere oportet aceto cum melle mixto et subigere diutius atque ita in globulos diuidere sex; quibus dilatatis admiscere salis fossicii semunciam, deinde furno coquere, donec in carbonem redigantur. tunc terere oportebit eos globulos et admiscere spicae nardi quod satis uidebitur ad odorem faciundum.*

Cuvântul care desemnează plăcinta s-a moştenit în limbile romanice plecând de la o formă de diminutiv **globĕllus* cu sens modificat de „ghem, ghemotoc": în n. prov. *gruber* „snop", sp. *ovillo*, astur. *tsubiettsu*, *duviello*, port. *novelo*. – Deriv.: sp. *ovillarse* „a se ghemui".

18. ***itrium (-on)* (*-i*) / *itria* (*-ae*)** „?"

Itrium este o plăcintă de origine greacă. Numele ei este un împrumut din gr. ἴτριον, tip de turtă sacrificială cu multiple atestări[3]. Forma de feminin *itria* este rezultatul unei false analize, interpretarea pluralului neutru drept singular feminin (*cf. folium / folia*). Grafiile numelui latinesc în perioada târzie sunt diverse: *hydri, idri, idria, ydria*[4].

În latină numele plăcintei este atestat după secolul al VI-lea p. exclusiv în traduceri latineşti ale unor tratate medicale greceşti. În *Medicina Plinii (Valeriani)* o formă *hydri* traduce gr. ἴτριον dintr-un pasaj din medicul Alexander Trallianus (Alex. Trall. *Therap*. 2, 383): (Plin. Val. 5, 24)[5] *simula, hydri, pultes et placentae*. Forma de neutru apare într-o traducere din Oribasius: (Orib. *Syn*. 4, 2 Aa) *qu[a]e cum musto aut dulce et semula conficiuntur pemmata et laganas et itria,* iar cea de feminin într-o versiune latină din *Therapeutica* a lui Alexander Trallianus: (Alex. Trall. *Lat*. 2, 61) *itriae [et] quae uocantur pultes et placentae*, traducând textul grecesc (*id*. 2, 383) καὶ ἴτριον καὶ τὸν καλούμενον πόλτον. Este evident că în latină *itrium* nu mai intra în categoria turtelor sacrificiale, aşa cum era ἴτριον la origine, ci era mai degrabă un tip de *placenta*.

19. ***laterculus / (= lacertulus?)*** „Cărămida" (= „Şopârliţa")

Nu ştim sigur dacă trebuie să punem semnul egal între cele două nume, *laterculus* şi *lacertulus*, substantive distincte în latină, dar care ar putea, cum vom vedea, să desemneze

---

[1] *Cf*. reţeta lui Apicius *dulcia piperata* (Apic. § 299).
[2] Pentru un alt exemplu unde *globulus* este utilizat într-o reţetă medicală *cf*. şi Scrib. 13, 5; Marcell. *Med*. 14, 46.
[3] *V*. ἴτριον II, A, a, 27.
[4] *Cf*. TLL *s.u*. *itrium*.
[5] *Cf. ibid*. 5, 25-7.

BDD-B799-07 © 2007 Editura Universităţii din Bucureşti
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 13:00:23 UTC)

acelaşi produs culinar. *Laterculus* „cărămida" este un tip de plăcintă cu consistenţă tare de forma unei cărămizi, numele ei fiind un derivat diminutival de la *later* „cărămidă de pământ ars", termen tehnic cu etimologie necunoscută. În schimb, *lacertulus* „şopârliţa" este o plăcintă cu miere, poate de forma unei şopârle, subţire şi arcuită, sau de culoare acesteia, fiind un diminutiv de la *lacertus* „muşchiul braţului", omonim cu *lacertus / lacerta* „şopîrlă", *cf*. gr. μῦς „şoarece – muşchi" şi raportul dintre *mus* şi *musculus* în latină.

Doar două mărturii sigure atestă existenţa unui produs de patiserie pe nume *laterculus*. Doi autori contemporani, Cato şi Plaut, îi menţionează numele în două lucrări scrise cam în aceeaşi perioadă, *De agri cultura* şi *Poenulus*, în jur de 180 a. În ambele contexte *laterculus* pare să fie un produs de patiserie prin excelenţă de consistenţă tare, denumirea de „cărămidă" subliniându-i duritatea şi poate şi forma dreptunghiulară.

Cato menţionează această plăcintă într-o reţetă de îndulcire a unui vin prea aspru (Cat. *Agr*. CXVIII, § 109 *uinum asperum lene fieri*): se iau patru livre de făină de linte la care se adaugă patru *cyati*[1] de vin, iar peste compoziţie se toarnă vin *sapa*[2]; apoi se modelează din această compoziţie *laterculi*, care se lasă să se înmoaie în vin o noapte şi o zi: (*ibid.*) *de eruo farinam facito libras IIII et uini cyatos IIII <addito>, conspargito sapa; postea facito laterculos; sinito commisceto noctem et diem*. Înmuierea îndelungată presupune o consistenţă sporită a produsului de patiserie. De asemenea, rolul lui fiind acela de îndulcire este aproape sigur că, pe lângă ingredientele descrise de Cato, *laterculus* conţinea şi miere. O dovedeşte explicit exemplul din Plaut.

În comedia *Poenulus* tânărul Agorastocles, iubitul curtezanei Adelphasium, îi descrie sclavului său Milphio glasul dulce al acesteia: (Pl. *Poen.* 325) *{Agor.} Opsecro hercle, ut mulsa loquitur,* „Rogu-te, pe Hercule, vorbele-i sunt pline de miere", iar Milphio îi răspunde cu ironie: (*ibid.* 325-6) *{Mil.} Nil nisi laterculos, / sesamum papaueremque, triticum et frictas nuces* „Da, nu-i nimic altceva decât „cărămidioare", susan şi mac, grâu şi nuci coapte". Ironia şi subtilitatea răspunsului lui Milphio constau în reluarea ideii de miere, dar cu altă consistenţă: mierea este prin natura ei dulce şi moale, dar alimentele despre care vorbeşte Milphio sunt prin excelenţă tari, în schimb susceptibile de a intra în combinaţie cu mierea în anumite preparate culinare; o demonstrează reţetele lui Apicius, unde piperul este combinat în mod obişnuit cu mierea şi uneori, ca în exemplul din Plaut, cu nucile: (Apic. § 299) *DVLCIA PIPERATA: <...> mittis mel, merum, passum, rutam. Eo mittis nucleos, nuces, alicam elixatam; concisas nuces auellanas tostas adicies et inferes.* „DULCIURI PIPERATE: <…> se adaugă miere, vin curat, vin din struguri uscaţi la soare şi virnanţ; se mai pun seminţe de coconar, nuci şi griş fiert; se adaugă alune prăjite şi tăiate şi se servesc[3]". Rezultă din aceasta că *laterculus* este, pe de o parte o plăcintă tare, fiind într-un şir de produse prin excelenţă tari: susan, piper, grâu şi nuci, pe de altă parte este probabil să fi avut în compoziţia sa miere sau să fi fost servită cu miere, pentru ca replica lui Milphio să aibă sens.

Mai există o posibilă atestare a numelui acestei plăcinte într-un text la o dată mult mai târzie. În *Metamorfozele* lui Apuleius un *pistor dulciarius* (cofetar) este foarte priceput în a face: (Apul. *Met*. 10, 13) *panes, crustula, lucunculos, hamos,* şi următorul cuvânt, *lacertulos*, a fost interpretat de unii editori[4] ca fiind de fapt *laterculos*, plăcinta atestată la Cato şi Plaut. În sprijinul acestei interpretări ar putea veni completarea lui Apuleius imediat următoare (*ibid.*) *et plura scitamenta mellita* „şi multe alte delicatese cu miere" (ştim din exemplele anterioare că *laterculus* era foarte posibil o plăcintă cu miere), dar şi faptul că forma dată de manuscris *lacertulos* ar constitui un hapax[5].

---

[1] Unitate de măsură pentru lichide, 1/12 dintr-un *sextarius* = 0, 0456 l.
[2] Tip de vin fiert obţinut prin reducerea mustului la fierbere la două treimi sau numai la jumătate.
[3] Reţeta are o lacună la început, de vreme ce piperul anunţat în titlu lipseşte din compoziţie.
[4] *Cf*. J. André, *op. cit.* p. 211, nr. 23.
[5] Cuvântul se moşteneşte însă în it. *lucertolo*.

BDD-B799-07 © 2007 Editura Universităţii din Bucureşti
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 13:00:23 UTC)

Dacă totuşi păstrăm varianta *lacertulus* „şopârliţa” ar trebui să ne imaginăm că numele provine de la forma ei (un fel de baghetă?) şi/sau de la culoare (verde?). Orice afirmaţie rămâne în domeniul ipotezelor, dar lecţiunea *lacertulus* trebuie luată în consideraţie numai şi pentru faptul că înlocuirea ei cu *laterculus* ar însemna dispariţiei numelui acestei plăcinte din texte timp de aproape patru secole.

20. ***laganum* (-*us*)** „Plăcinta moale”

Laganum este un fel de clătită fiartă în apă şi prăjită în ulei: (Isid. *Orig*. 20, 2, 17) *laganum est latus et tenus panis, qui primum in aqua, postea in oleo frigitur*. De la acest sens cuvântul a fost folosit pentru a desemna o foaie de aluat. Etimologic, este un împrumut din gr. λάγανον „plăcintă din făină de grâu prăjită în ulei”[1], un derivat de la verbul λαγαίω „a lăsa (moale)”, *cf.* adj. λαγαρός „flasc, moale”, din acelaşi radical cu λήγω „a înceta”, din I. E. **sleg- / *slag-* „larg”, *cf*. lat. *laxus* „larg, destins”.

Numele plăcintei este atestat în latină începând cu Horaţiu[2]. Adresându-se retoric unui presupus senator, îi expune avantajele de care se bucură el, un om fără pretenţii: se poate simţi bine oriunde s-ar afla, poate merge singur pe stradă şi poate întreba cât mai costă legumele şi făina, se plimbă prin circul plin de şarlatani şi prin for, poposeşte să-şi aplece urechea la ce spun prezicătorii; iar la sfârşit se întoarce acasă la blidul de praz, năut şi *laganum:* (Hor. *S.* 1, 6, 110-5) *Hoc ego commodius quam tu, praeclare senator, / milibus atque aliis uiuo: quacumque libido est, / incedo solus, percontor quanti holus ac far, / fallacem circum uespertinumque pererro / saepe forum, adsisto diuinis, inde domum me / ad porri et ciceris refero laganique catinum.* În mod evident este vorba de o mâncare foarte modestă. O confirmă comentariul pe care Porphyrion îl face în secolul al III-lea p. la versul horaţian: (Porph. *In Hor*. *ad. loc.*) *Hanc escam uulgarem esse nemo est qui nesciat.* O scolie la acelaşi vers îi precizează compoziţia: (*Sch. in Hor*. 1, 6, 115) *lagana sunt de siligine quaedam factae (sc. placentulae), quasi membranae compositae, quas cum piperi et liquamine cocunt et sic comedunt*.

De la sensul de „clătită” *laganum* ajunge să denumească „o foaie de cocă” folosită în bucătăria romană pentru a despărţi diverse straturi de compoziţie în mâncarea numită *patina,* aşa cum rezultă din două reţete apiciene, *Patinam Apicianam sic facies* (Apic. § 141) şi *Patina cotidiana* (*id*. § 142): în cea dintâi o compoziţie din bucăţi de uger de scroafă, carne de peşte, carne de pui şi pitulici sau piept de sturzi este aşezată pe o foaie de aluat gros, un „blat” (*diplois*), în timp ce *laganum* este o foaie de aluat subţire cu care se separau diversele straturi: (*id.* § 141) *per singula coria („straturi”) substernas diploidem, dein laganum similiter.* Ultima foaie de aluat *(laganum)* se găureşte cu un tub de trestie şi se pune deasupra (pentru a permite aburului din interior să iasă): (*ibid.*) *Vnum uero laganum fistula percuties et super impones.* Cu acest sens special termenul este citat în greacă de către Chrysippos din Tyana (Chrysipp. Tyan. *ap*. Ath. 647e)[3]. Un împrumut din greacă este astfel reîmprumutat în greacă cu un sens schimbat.

Acelaşi procedeu este folosit şi în a doua reţetă, unde compoziţia este însă mai simplă: numai bucăţi gătite de uger de scroafă şi carne gătită de peşte şi de pui; pe fundul oalei de bronz se aşterne o foaie de cocă şi un polonic plin cu bucăţi de carne, se stropeşte cu ulei şi în acelaşi fel se aşează o foaie de aluat *(laganum)*; câte foi de pun, tot atâtea polonice cu compoziţie se adaugă: (*id.* § 142) *Substerne diploidem patinam aeneam et trullam plenam*

[1] *V*. λάγανον II, C, 42.
[2] *Cf*. B. L. Ullman, *Horace Serm. I, 6, 115 and the History of the Word Laganum*, Classical Philology, vol. 7, nr. 4, 1912, pp. 442-9.
[3] *V*. λάγανον II, C, 42.

BDD-B799-07 © 2007 Editura Universităţii din Bucureşti
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 13:00:23 UTC)

pulpae, et disparges oleum et laganum pones similiter. Quotquot lagana posueris, tot trullas inpensae adicies.

În latină încă o mărturie întregeşte imaginea acestui produs. Medicul Celsus, compilând în sec. I p. surse greceşti, recomandă acest fel de mâncare ca pe unul foarte uşor: (Cels. 2, 22, 1) *Lenes autem sunt sorbitio, pulticula, laganus, amilum, tisana, pinguis caro et quaecumque glutinosa est.* De remarcat folosirea unei forme de masculin. Tot el, atunci când vorbeşte despre fracturile de falcă, recomandă ca alimente în primul rând lichidele şi imediat după acestea mâncarea *laganum* şi altele asemănătoare ei, precizând că nu trebuie mâncat nimic tare până când nu s-a sudat maxilarul (*ibid.* 8, 7, 6). În secolul al V-lea p. Caelius Aurelianus, traducând un tratat pierdut din medicul Soranos (sec. II p.), îl echivalează pe ἀρτολάγανον cu *laganum*: (Cael. Aur. *Chron.* 2, 13, 177) *panis laganum pultibus infusum, sed ex fermento confectum, quo panis habeat qualitatem*[1]. Sursele medicale le completezeă pe cele ale bucătarilor: *laganum* este un fel de clătită foarte moale, care se topeşte în gură, mâncare foarte modestă aşa cum rezultă din satira horaţiană, foarte populară cum ne spune comentatorul acestuia, Porphyrion.

Începând din secolul al II-lea p. *laganum* este atestat în traducerile textelor sacre în latină. Prin el este echivalat gr. λάγανον din *Septuaginta* (LXX), care reda ebr. *r^{e}qiqim*, ce desemna un fel de turtiţă foarte mică. Formula λάγανα ἄζυμα „turte nedospite" este echivalată în *Itala* prin *laganas azymas* (Itala *Ex*. 29, 2), iar în *Vulgata* prin *laganam azimam*[2]. Forma de feminin se explică printr-o analiză greşită a pluralului neutru *lagana*, interpretat drept un singular feminin.

21. ***lixula / similixula*** „?"

Produsul de patiserie *lixula* este probabil o varietate locală, poate sabină, a turtei deja discutate, *circulus*[3]. Numele ei este de origine sabină, dacă dăm crezare mărturiei lui Varro, de altfel singura: (Var. *L.* 5, 106) *uocabulo sabino*[4]; forma cuvântului, care ar putea fi una diminutivală, mai este atestată la acuzativ plural în lista lui Chrysippos din Tyana, scrisă cu caractere greceşti λιξόλας.

Singura atestare latină a numelui plăcintei apare la Varro, în continuarea explicaţiei pe care o dă turtei *circulus:* (*ibid.*) *circuli, quod mixta farina et caseo et aqua circuitum aequabiliter fundebant. hos quidam qui magis incondite faciebant uocabant lixulas et similixulas (= semi- ?) uocabulo sabino*. Înţelegem de aici că singura diferenţă faţă de *circulus* trebuie să fi constat într-o preparare mai rudimentară (dacă dăm acest înţeles adverbului *incondite*) faţă de reţeta lui *circulus*. Aluatul trebuie să fi fost foarte moale, dacă ţinem seama de o posibilă apropiere a cuvântului *lixula* de *lixa* „leşie" sau de *lixiuum (mustum)* „mustul care curge fără presare", ipoteză pe care o propunem.

Cât despre forma *similixulas* din textul lui Varro (unde ar trebui poate să citim *semilixulas*)[5], particula iniţială poate fi înţeleasă fie din radicalul lui *similis* „asemănător cu", fie din *semi-* „pe jumătate, semi".

Chrysippos din Tyana citează cuvântul alături de κίρκλος (= lat. *circulus*), înţelegând poate că este vorba de aceeaşi plăcintă: (Chrysipp. Tyan. *ap.* Ath. 647d) καὶ οὗτος ἐκ τυροῦ γίνεται […] κίρκλος λιξόλας. Este neîndoioasă astfel apropierea dintre *lixula* şi *circulus,*

---

[1] *Cf.* Orib. *Syn*. 3, 906 *laganos multum tenues*.
[2] *Cf.* Cassiod. *Ios. antiq*. 7, 86 *laganum frixum* şi Hesych. *In Leu*. p. 807 *uerba … apostolorum panes accipe, prophetarum uero lagana; quantum enim panes a laganis ad nutriendum sunt aptiores.*
[3] *Cf. circulus* III, A, 4.
[4] *Cf.* A. Hauri-Karrer*, Lat. Gebäcksbezeichnun gen,* 1972, 107 *sqq*.
[5] *Cf.* A. Ernout - A. Meillet în *DELL s.u. lixulae.*

BDD-B799-07 © 2007 Editura Universităţii din Bucureşti
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 13:00:23 UTC)

din moment ce şi Varro şi Chrysippos o fac, fără să excludem însă posibilitatea ca Chrysippos să preia din Varro, ceea ce ar reduce cele două surse la una singură.

Lixula era cu siguranţă un cuvânt ieşit din uz în vremea lui Varro, care-l citează în calitatea sa de filolog, iar neatestarea numelui plăcintei de către Cato, care nu pierde ocazia să citeze aproape orice produs de patiserie existent în vremea sa, ne determină să credem că *lixula* încetase să mai existe începând cu secolul al III-lea a, fiind astfel neînregistrat de sursele literare vii.

22. ***lucuns*** „?”

a. *Lucuns* este o plăcintă cu compoziţie necunoscută. Finalul cuvântului *lucuns* aminteşte de termenii etrusci sau trecuţi în latină prin intermediar etrusc: *Arruns, Ac(c)heruns*. Explicaţia unui împrumut din gr. γλυκοῦς (ἄρτος), *cf*. γλυκόεις, pune dificultăţi de formă şi sens, dar este singura propusă[1].

Cea mai veche atestare a numelui plăcintei apare în secolul al II-lea a. într-un vers din Lucilius, citat de Varro în *Satirele Menippee*: (Lucil. 1368 *ap*. Var. *Men*. 417 şi 508) *uinum, pemma, lucuns est cibus, qui purissimus multo est.* Din vers nu rezultă decât asocierea cu *pemma*[2], numele unei turte sacrificiale de origine greacă. Paulus Diaconus glosează cuvântul drept opera unui cofetar: (Paul. *Fest*. p. 119) *lucuntem genus operis pistorii.* Termenul mai apare doar în glose (*Gloss*. 5, 572, 18).

O mărturie însă indirectă atestă existenţa acestei plăcinte în vremea lui Plaut. În comedia *Menaechmi* un schimb de replici pare să facă aluzie la aceasta; la întrebarea lui Menaechmus I : (Pl. *Men*. 141) *Vin tu facinus luculentum inspicere?* „Vrei să vezi ceva nemaipomenit?”, parazitul Peniculus răspunde aparent bizar: (*ibid*. 141-2) *Quis id coxit coquos? iam sciam, si quid titubatumst, ubi reliquias uidero.* „Ce bucătar a gătit-o? voi şti îndată dacă s-a greşit cu ceva, când voi vedea rămăşiţele.” Neînţelegerea pleacă de la interpretarea adjectivului *luculentus*, un derivat de la *lux* „lumină”, cu sensul de „luminos, strălucit, magnific”, pe care însă parazitul îl interpretează ca având o legătură cu plăcinta *lucuns* (Ac. *lucuntem*), de unde se naşte şi întrebarea sa.

b. *lucuntulus*

Lucuntulus este diminutivul lui *lucuns*. Forma simplă şi derivatul diminutival au coexistat începând cu secolul al II-lea a. Glosarele latineşti echivalează numele turtei τηγανίτης[3] cu *lucuntulus*. Gramaticul Nonius citează un vers din comediograful din secolul al II-lea a. Lucius Afranius, unde este atestat pentru prima dată cuvântul: (Afran. 162 *ap*. Non. 317M) *pistori nubat? cur non scribilitario, ut mittat fratris filio lucuntulos*[4].

De asemenea, în secolul I p., Statius îl foloseşte în *Siluae*, alături de o formă obscură, *gaiolus* (poate şi ea numele unei prăjituri?[5]), şi de plăcinta *mustaceus*[6]: (Stat. *Silu*. 1, 6, 17-20) 20) *molles gaioli lucuntulique / et massis Amerina non perustis / et mustaceus et latente palma / praegnantes caryotides cadebant.*

---

[1] *Cf*. A. Ernout - A. Meillet în *DELL s.u*. *lucuns*.
[2] *V*. *pemma* III, A, 14.
[3] *V*. τηγανίτης II, A, a, 47.
[4] Acelaşi pasaj este citit diferit de O. Ribbeck în L. Afranius, *Togatae (Scaenicae Romanorum Poesis Fragmenta)*, vol. 2, 1898: Afran. *Com.* 161-2 (Non. 317M) *Fit opus luculentum hocedie: <uictus> herbam det.* Este preferat, aşadar, adj. *luculentus* „luminos, magnific”, acordat cu *opus.*
[5] Dicţionarul Ernout-Meillet (*s.u.*) o consideră un derivat de la *gaius* „gaiţă”, întrebându-se dacă nu desemnează o plăcintă „en forme de geai?”.
[6] *Cf. mustaceus* III, B, 25.

BDD-B799-07 © 2007 Editura Universităţii din Bucureşti
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 13:00:23 UTC)

În lista lui Chrysippos din Tyana *lucuntulus* este transliterat sub forma λούκουντλος (Chrysipp. Tyan. *ap.* Ath. 647d) într-un şir împreună cu *libum*[1], *lixula*[2] şi hibridul greco-latin κλουστροπλακοῦς[3], toate având drept ingredient comun probabil brânza.

La Apuleius este atestată o formă *lucunculus* (formată după modelul *sangunculus*) într-un şir de nume de produse de patiserie: (Apul. *Met*. 10, 13) *hic panes, crustula, lucunculos, hamos, lacertulos et plura scitamenta mellita*. De aici ştim cel puţin că era alcătuită cu miere, aşa cum rezultă din finalul citatului.

Lucuntulus intră din secolul al II-lea p. în vocabularul autorilor creştini. Îl utilizează Tertullian: (Tert. *Spect*. 27 p. 26, 24) *ea, quae in spectaculis laudari possunt, perinde habe ac stillicidia mellis de lucuntulo uenenato.* De asemenea, primele traduceri ale *Bibliei* folosesc cuvântul pentru a echivala termeni din greacă. În *Itala lucuntulus* traduce numele turtei ἐγκρίς[4] (ἐν μέλιτι) din *Septuaginta*: (*Itala Ex*. 16, 31) *sapor ... illius mannae erat tamquam lucuntuli cum melle.* Aceeaşi unitate semantică este tradusă în *Vulgata* prin *similae cum melle*[5].

c. *luculentaster*

Luculentaster este o formaţie comică pentru diminutivul *lucuntulus*. Este construită cu sufixul *-astro-*[6] după modelul *formaster*, numele unei alte plăcinte[7] împreună cu care este atestată. Festus citează singurul vers unde apare cuvântul la comediograful din secolul al II.-lea a., autor de *togatae*, Vettius Titinius: (Titin. *Com.*166 *ap*. Fest. 193, 14) *dixit Titinius: „[...] aut lucu[l]entaster, aut formaster frigidus".*

23. ***mamphūla*** „Plăcinta căzută"

Mamphūla este o plăcintă de origine siriacă. Cuvântul este un împrumut oriental: *mamphūla* pentru **mampūla* dintr-un radical *mpl* „a cădea", atestat în ebraică şi aramaică[8].

Împrumutul este vechi, fiind prezent într-un vers al lui Lucilius, citat de gramaticul Festus: (Lucil. 1251 *ap*. Fest. p. 142) *mamphūla appellatur panis Syriaci genus, quod, ut ait Verrius, in clibano antequam percoquatur, decidit in carbones cineremque, cuius meminit Lucilius „pistricem ualidam..., mamphūlas quae sciat omnīs".* Numele plăcintei este explicat prin formula „*decidit in carbones cineremque",* semn că sensul cuvântului siriac era înţeles de gramaticii latini. Este, aşadar, un tip de plăcintă „aruncată" printre cărbuni şi cenuşă, înainte de a fi coaptă în ceaun. Glosarele latineşti atestă cuvântul la plural: (*Gloss*.) *mamphūlae panes Syrici*.[9]

24. ***maza*** (μᾶζα) „Plăcinta frământată"

---

[1] *V*. *libum* III, A, 1.
[2] *V*. *lixula* III, B, 21.
[3] *V*. *s. u. crustulum* III, B, 9.
[4] *V*. ἐγκρίς II, A, a, 14.
[5] *Cf. Itala Num*. 11, 8 *lucuntuli ex oleo* (gr. γεῦμα ἐγκρὶς ἐξ ἐλαίου), iar în *Vulgata: faciens ex eo tortulas saporis quasi panis oleati.*
[6] Cantitatea lui *a* nu este sigură; sufixul arată similitudinea aproximativă, deseori cu valoare depreciativă: *cf. parasitaster* (*parasitus*) „biet parazit", *filiaster* (*filius*) „fiu vitreg", *patraster* (*pater*) „tată vitreg". *V*. I. Fischer, *Morfologia istorică a limbii latine, I. Substantivul*, Bucureşti, 1985, p. 120.
[7] *V*. *formaster* III, B, 14.
[8] *Cf.* A. Ernout - A. Meillet în *DELL s.u. mamphūla.*
[9] O posibilă atestare apare şi la Hier. *Ep*. 108, 27, 2, care acceptă însă conjecturi diverse. *V*. TLL *s.u. mamphūla*. *mamphūla*.

BDD-B799-07 © 2007 Editura Universităţii din Bucureşti
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 13:00:23 UTC)

Maza este o plăcintă de origine greacă. Numele ei este o transliterare a gr. μᾶζα (< μάσσω, „a frământa"), care desemnează în greacă o întreagă categorie de prăjituri[1]. Cuvântul grecesc fusese împrumutat în latină încă din vremea lui Plaut în forma *massa* şi cu sensul mai larg de „masă, cantitate", fără să denumească însă şi un produs de patiserie.

Forma *maza* cu sens culinar este atestată începând cu secolul I a. O dovedeşte un vers din poemul cinegetic al lui Grattius Faliscus: (Grat. 307) *lacte[m] nouam pubem facilique tuebere maza.* Aceeaşi formă cu grafie latină îl traduce pe μᾶζα într-o versiune latină din *Synopsis* a medicului Oribasius: (Orib. *Syn*. 4, 22 Aa p. 24, 5) *maza de alfitis facta inflationem facit.*

25. ***mustaceus / mustaceum / mustacium / musteus*** „Plăcinta din vin nou"

Mustaceus este o plăcintă din făină de grâu frământată în must şi gătită pe un strat din foi de dafin. Diversele nume pe care le are produsul culinar sunt derivate de la *mustum* „must, vin nou", substantivizare a adjectivului *mustus, a, um* „nou", fără etimologie clară[2]. În secolul secolul al II-lea p. gramaticul Caper făcea diferenţă între forma de masculin şi cea de neutru, spunând că cea dintâi denumeşte un tip de pâine, iar a doua un tip de turtă sacrificială: (Caper *Gramm*. 7, 103, 2) *mustaceus siue mustaceum non ad genus referendum es, quasi hoc potius sit aut illud cum per se nihil sit, sed sit plane* τῶν πρός τι. *mustaceus panis recte dicimus et mustaceum libum.*

Plăcinta *mustaceus* este atestată în latină pe mai bine de şase secole (II a. – IVp.), de la Cato până la poemul gastronomic al lui Vespa. Singura reţetă detaliată îi aparţine însă celui dintâi sub titlul (Cat. *Agr*. CXXX, §121) *Mustaceos sic facito*; se stropeşte cu must un *modius*[3] de făină din grâu *siligo*[4], se adaugă în compoziţie anason, chimion, două livre de untură, una de brânză, se răzuieşte scoarţa unei ramuri de dafin şi, după ce se modelează compoziţia, se pun dedesubt frunze de dafin, atunci când se coace. Folosirea frunzelor de dafin ar putea avea o provenienţă grecească, fiind atestată şi în cazul prăjiturii lacedemoniene κάμματα[5]: (*ibid.*) *farinae siligineae modium unum musto conspargito; anesum, cuminum, adipis p. II, casei libram, et de uirga lauri deradito, eodem addito, et, ubi definxeris, lauri folia subtus addito, cum coques.* Particularitatea acestei plăcinte este amestecul dintre făină şi must, de unde i se trage turtei şi numele. Ingredientele suplimentare din reţeta lui Cato (anason, chimion, untură, brânză) nu erau însă singurele posibile.

Lista lui Chrysippos din Tyana (Chrysipp. Tyan. *ap.* Ath. 647d) cuprinde două varietăţi ale acestui preparat: μουστάκια ἐξ οἰνομέλιτος „din vin îndulcit cu miere" (unde gr. οἰνόμελι traduce probabil pe lat. *mulsum*) şi μουστάκια σησαμᾶτα „cu susan". De observat în ambele cazuri că forma de pl. μουστάκια presupune un lat. *mustacium*, aşa cum va apărea în poemul lui Vespa, datat un secol mai târziu faţă de Athenaios. În privinţa compoziţiei, este posibil ca în cea dintâi reţetă mustul să fi fost înlocuit cu vin îndulcit cu miere, iar în a doua, chimenul cu susan.

Regăsim numele plăcintei într-o scrisoare a lui Cicero către prietenul său Atticus, datată în anul 51 a. şi trimisă acestuia din Cilicia. După câteva campanii militare locale încununate cu succes, la care asistase şi Cicero, – motiv pentru care, cu modestia-i necaracteristică, se compară cu însuşi Alexandru cel Mare (Cic. *Att.* 5, 20, 3 *Alexander, imperator haud paulo melior quam aut tu ait ego*) –, un oarecare Bibulus, încercând să egaleze succesul predecesorilor: (*ibid.* 4) *in eodem Amano coepit loreolam in mustaceo*

---

[1] *V*. μᾶζα II, B, 1.
[2] Cuvântul se moşteneşte în *it.* mostacciuolo, *calabr., sic.* mustazzolu, *abrut.* mestacciol, *hisp.* mostachón.
[3] *Modius* - „baniţă", măsură de capacitate, mai ales pentru grâne = 8, 75 l.
[4] *V. libum* III, A, 1, nota 7.
[5] *V*. κάμματα II, B, 15.

BDD-B799-07 © 2007 Editura Universităţii din Bucureşti
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 13:00:23 UTC)

quaerere, în traducere *ad. litt.* „a început să caute pe acelaşi Aman[1] o coroniţă de lauri într-o plăcintă (coaptă pe foi de dafin)”. Fără îndoială, *loreolam quaerere in mustaceo* este o expresie idiomatică[2] cu un sens uşor de bănuit în cadrul contextului: a căuta să obţii un triumf într-un lucru de nimic sau fără să fi făcut ceva de seamă, bazându-se pe jocul dintre *loreola* (= *laureola* = „coroniţă de laur”, un derivat de la *laurus* „laur”) şi *mustaceus*, plăcinta gătită pe un strat de foi de dafin, aşa cum ştim din reţeta lui Cato.

Apicius numeşte acest preparat *musteus*, adjectiv iniţial cu sensul de „proaspăt”, dar şi „dulce ca mustul”, tot un derivat de la *mustus* „nou”, ca şi *mustaceus*. Este poate o formă actualizată de-a lungul timpului, limba tratatului lui Apicius datând din sec. IV-V p. şi nu din sec. I p., atunci când a scris acesta. Dacă admitem că reţetele în care este atestată plăcinta provin din *corpus*-ul iniţial al tratatului, scrise deci în vremea lui Tiberiu, atunci intuim că, în această epocă, *mustacei / mustei* ajunseseră la un înalt grad de rafinament, diversificându-şi în acelaşi timp rolul în bucătărie. Cele mai bune plăcinte par cele importate din Africa. Lor li se rade crusta şi sunt înmuiate în lapte. După ce se îmbibă, se pun în cuptor puţin ca să se usuce. Se scot calde, se ung cu miere şi se înţeapă ca să se pătrundă. Se servesc în final presărate cu piper: (Apic. § 297) *ALITER DVLCIA: Musteos Afros optimos rades et in lacte infundis. Cum biberint, in furnum mittis, ne arescant, modice. Eximes eos calidos, melle perfundis, compungis ut bibant. Piper aspergis et inferes.* Plăcinta *mustaceus* descrisă de Cato ajunsese deci, în vremea lui Apicius, să fie „regătită” pentru a fi transformată într-un desert (reţeta iniţială descrisă de Cato nu conţinea miere), modificându-şi în acelaşi timp numele.

Pe lângă întrebuinţarea ca desert, plăcinta mai capătă una, aşa cum reiese din alte trei reţete. Într-un „Terci cu aluat şi lapte” (*id.* § 181 *Pultes tractogalatae*) *musteus* este uscată, fărâmată şi aruncată în lapte cu sare şi puţin ulei sub forma şi cu rolul unor „crutoane”: (*id.* § 181) *ex musteis cum lacte similiter facies, salem et oleum minus mittis*. Cu acelaşi rol este folosită în reţeta unui „Jambon fiert” (*id.* § 291 *Pernae cocturam*) sau într-o compoziţie mai complicată alături tot de un jambon[3] (*id*. § 292 *Petasonem ex musteis*).

Însemnătatea pe care plăcinta *mustaceus* o căpătase în sec. I p. este confirmată de o notă a lui Plinius, în care afirmă că un anume Pompeius Lenaeus numise o varietate de dafin, *mustax*, plecând de la numele plăcintei sub care era aşezat: (Plin. *Nat.* 15, 127) *Pompeius Lenaeus adiecit quam mustacem appellauit, quoniam mustaceis subiceretur.* Informaţia lui Plinius ne face să credem că specificul acestui preparat – amestecul făinii cu mustul – nu mai reprezenta principala ei caracteristică, ci aşternerea dedesubtul ei a unui strat cu foi de dafin.

De cu totul altă natură este informaţia pe care o dă Iuvenal. Din satira a VI-a, îndreptată împotriva femeilor, aflăm că plăcintele *mustacea* erau oferite invitaţilor la nuntă; cineva care n-are de gând să-şi iubească nevasta cu care s-a înţeles şi unit cu acte în regulă, n-are de ce se însura şi pierde banii cu masa de nuntă şi cu *mustacea*: (Iuv. 6, 200-5) *si tibi legitimis pactam iunctamque tabellis / non es amaturus, ducendi nulla uidetur / causa, nec est quare cenam et mustacea perdas / labente officio crudis donanda, nec illud / quod prima pro nocte datur, cum lance beata / Dacicus et scripto radiat Germanicus auro.* În aceeaşi epocă, Statius atestă numele aceleiaşi plăcinte alături de o alta cu miere *(lucuntulum*[4]*),* de unde putem înţelege că ceea ce la Apicius putuse fi o excepţie – gătirea cu miere a lui *mustaceus* – devenise un secol mai târziu o regulă: (Stat. *Silu.* 1, 6, 17-20) *molles gaioli lucuntulique / et massis Amerina non perustis / et mustaceus et latente palma / praegnantes caryotides cadebant.*

Poemul gastronomic al lui Vespa (sec. IV) confirmă că, în epoca târzie, numele acestei plăcinte devenise sinonim cu nunta: (Vesp. 49) *sponsae mustacia mitto,* iar Arnobius o trece

---

[1] Munte care separă Syria de Cilicia.
[2] *Cf*. A. Otto, *Die Sprichwörter und sprichwörtlicher Redensarten der Römer*, Teubner, 1890, p. 236.
[3] *Petaso* desemnează jambonul din faţă la porc, în timp ce *perna* este partea din spate.
[4] *V. s.u. lucuns* III, B, 22.

BDD-B799-07 © 2007 Editura Universităţii din Bucureşti
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 13:00:23 UTC)

printre mâncărurile cu care poţi sătura pe cineva înfometat: (Arn. *Nat.* 2, 23,1) *Esurienti si dederis uuam mustaceum.*

26. ***palatha*** (= παλάθη) „Plăcinta plată”

Palatha este o plăcintă cu smochine, numele ei fiind un împrumut din gr. παλάθη, care se află într-o serie de cuvinte ce au în comun noţiunea de „plat”[1]. În latină împrumutul se face exclusiv pe baza textelor din *Septuaginta*.

Hieronim include numele plăcintei în rândul termenilor de origine ebraică considerând că aparţine textului masoretic: (Hier. *Nom. hebr*. p. 51, 9) *Debelaim palathae*, cu referire la *Os*. 1, 3. În *Vulgata palatha* traduce παλάθη: (Vulg. *2Reg*. 16, 1 *sq*.) *asini onerati erant ducentis panibus et centum alligaturis uuae passae et centum massis palatharum …*; (*ibid.* 2) *panes et palathae ad uescendum pueris*; (*Id*. *IParal*. 12, 40) *afferebant … farinam, palathas, uuam passam.* Plecând de la aceste pasaje glosarele latineşti explică cuvântul: (*Gloss*. *Corp*. p. 54) *palathi: massa de recentibus uuis*, sau (*Gloss*. 5, 380, 2) *palathi: de crescentibus uuis*, (*Gloss*.) *palathae: massae Caricarum. palathas: Caricas*.

În secolul al V-lea p. episcopul de Lugdunum Eucherius atestă numele plăcintei tot cu referire la pasajele biblice: (Eucher. *Instr*. 2, p. 147, 6) *in Osea propheta palathas dicunt* şi (*ibid*. 2 p. 147, 4) *palathae in regnorum massae, quae de recentibus ficis conpingi solent*.

27. ***perlucidum*** „Plăcinta transparentă”

**Perlucidum* este probabil un fel de clătită foarte subţire. Numele ei poate fi dedus din gr. περλούκιδον, substantivizare a adj. *perlucidus (pellucidus)* „transparent”, un compus din *per* şi *lucidus* „strălucitor, limpede”.

Singura atestare a numelui plăcintei apare în lista lui Chrysippos din Tyana: (Chrysipp. Tyan. *ap.* Ath. 647c) περλούκιδον, fără nici o altă precizare. Numele ei, „cea transparentă”, ne îndreptăţeşte să credem că e vorba de o foaie de cocă foarte subţire, preparată poate sub forma unei clătite.

28. ***sauillum*** „Bezea”

Ţinând seama de etimologia cuvântului – *sauillum* < **suauillum*, un derivat de la *sauium* „sărut”, provenit dintr-o disimilare a lui **suauium (suauis)* „plăcut”, cuvânt din limbajul infantil – cea mai bună echivalare pentru aceast produs de patiserie ar putea fi „bezea”, fiind de fapt o plăcintă din făină, miere şi ouă.

Sauillum este unul din acele produse de patiserie despre care numai Cato vorbeşte într-o singură reţetă sub titlul (Cat. *Agr*. XCIII, §84) *Sauillum sic facito*. Ca şi în cazul lui *libum*[2], se amestecă împreună o jumătate de livră de făină, două livre şi jumătate de brânză, un sfert de livră de miere şi un ou: *(ibid.) Sauillum hoc modo facito: farinae selibram, casei p. II S una commisceto quasi libum, mellis p. ≡ et ouum unum*. Se unge apoi cu ulei un vas adânc de pământ. După ce toate au fost amestecate bine, se introduc în vas şi se acoperă cu un capac. Trebuie avut grijă să se facă bine zona de mijloc, unde e partea cea mai ridicată: *(ibid.) catinum fictile oleo unguito. ubi omnia bene commiscueris, in catinum indito: catinum testo operito. uideto ut bene percocas medium, ubi altissimum est*. Când s-a copt, se scoate vasul, se unge cu miere şi se presară cu mac. Se lasă puţin sub capac, apoi se dezveleşte. Se serveşte aşa cum e în vas şi cu ajutorul unei linguri: *(ibid.) ubi coctum erit, catinum eximito, melle*

[1] *V*. παλάθη II, B, 24.
[2] *V. libum* III, A, 1.

BDD-B799-07 © 2007 Editura Universităţii din Bucureşti
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 13:00:23 UTC)

unguito, papauer infriato, sub testum subde paulisper, postea eximito: ita pone cum catillo et lingula[s]).

Comparată de către Cato din punct de vedere al compoziţiei cu *libum*, *sauillum* are însă câteva particularităţi faţă de aceasta: compoziţia, chiar dacă aceeaşi, nu se modelează sub forma unei pâini, ci se găteşte într-un vas, astfel explicându-se grija de a se pătrunde bine. În plus, la sfârşit se unge cu miere şi se presară cu mac. Boabele de mac se fixează fără îndoială în miere, dând un aspect pătat întregii compoziţii.

Apropierea plăcintei *sauillum* de turta *libum* trăda poate şi o concurenţă între ele. Plămădite din aceleaşi ingrediente, micile diferenţe de ornare nu puteau asigura coexistenţa ambelor prăjituri. Aşa se explică poate dispariţia celei dintâi fără urmă după Cato, în schimb supravieţuirea şi evoluţia celeilalte.

29. ***scrib(i)līta*** „Plăcinta curbată" (?)

Scrib(i)līta este practic o *placenta* din a cărei compoziţie lipseşte mierea. Termenul aminteşte de unii derivaţi greceşti în -ίτης şi este fără îndoială un împrumut, poate din gr. *στρεβλίτης „răsucit", la rândul său un derivat din στρεβλός „curbat". Din latină a fost reîmprumutat în gr. ὁ σκριβλίτης „plăcintă cu brânză", formă atestată în lista lui Chrysippos din Tyana (Chrysipp. Tyan. *ap.* Ath. 647d) printre produsele de patiserie cu brânză. În interiorul limbii latine se formează şi derivatul *scriblitarius* „patisier de *scribilītae*" (Afran. *com* 161[1]).

Plăcinta *scrib(i)līta* este o variantă a lui *placenta*, probabil ulterioară acesteia. Singura diferenţă, dar esenţială, este absenţa mierii în cazul lui *scrib(i)līta*. Diferenţa este foarte importantă, pentru că *placenta*[2] conţinea miere atât în interior, amestecată cu brânza proaspătă de oaie, cât şi pe toată suprafaţa ei, din moment ce era stropită cu ea atunci când era scoasă din cuptor. Practic *placenta* era înecată în miere, fiind percepută ca o plăcintă extrem de dulce[3]. Cato este cel care stabileşte diferenţa dintre cele două în reţeta (Cat. *Agr*. LXXXVII, § 78) *Scriblītam sic facito*, precizând că blatul, foile de aluat şi brânza rămân identice: *scriblītam sic facito: in balteo, tractis, caseo ad eundem modum facito uti placentam, sine melle, coquitoque.*

De la Plaut ştim că aceste plăcinte erau bune numai atâta timp cât erau calde. În prologul piesei *Poenulus* sclavii care şi-au însoţit stăpânii sunt invitaţi pe durata spectacolului să dea fuga la cârciumă, cât timp *scribilītae* sunt încă fierbinţi: (Pl. *Poen*. 41-3) *dum ludi fiunt, in popinam, pedisequi, / inruptionem facite; nunc dum occasio est, / nunc dum scriblītae aestuant, occurrite.*

Aşa cum am arătat[4], *scribilīta* i se opunea lui *placenta* în reprezentarea zodiacală a Balanţei de la masa lui Trimalchio (Petr. 35, 4 *super libram stateram in cuius altera parte scriblīta erat, in altera placenta*): *scribilīta* era fierbinte şi nedulce, în timp ce *placenta* mustea de miere şi se consuma rece. Un alt pasaj din *Satyricon* confirmă şi completează informaţiile despre această plăcintă. Habinnas, întrebat de către Trimalchio ce mâncase la o altă masă, înşiră bucatele: la primul fel porc garnisit cu caltaboş şi de jur împrejur sângerete şi măruntaie de păsări foarte bine gătite, sfeclă şi pâine din făină integrală: (*ibid.* 66, 2) *habuimus tamen in primo porcum botulo coronatum et circa sangunculum et gizeria optime facta et certe betam et panem autopyrum de suo sibi*. La al doilea fel a avut o *scriblīta* rece acoperită cu o miere fierbinte din Hispania: (*ibid.* 66, 3) *sequens ferculum fuit scrib[i]lita frigida et supra mel caldum infusum excellente Hispanum*. Habinnas nu se atinge deloc de

[1] Afran. *com.* 161-2: (*ap.* Non. 131M) *Pistori nubat? cur non scriblitario, / Vt mittat fratris filio lucuntulos?*
[2] *V. placenta* III, B, 1.
[3] *Cf.* exemplul din Marţial (11, 86) *s.u. placenta* III, B, 1.
[4] *V. s.u. placenta* III, B, 1.

BDD-B799-07 © 2007 Editura Universităţii din Bucureşti
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 13:00:23 UTC)

scriblīta, în schimb mănâncă cât poate din miere (*ibid.) itaque de scrib[i]līta quidem non minimum edi, de melle me usque tetigi*. Două lucruri frapează aici: *scribilīta* este servită rece *(frigida)*, motiv pentru care Habinnas nu se atinge de ea. În plus, este acoperită cu miere, lucru neobişnuit, de vreme ce ştim de la Cato că *scribilīta* se deosebea de *placenta* tocmai prin absenţa mierii. Contradicţia poate avea o explicaţie: nu de puţine ori romanii prezentau unele mâncăruri sub aparenţa altora, iar la masa lui Trimalchio aceasta este o regulă. Presupunem că Habinnas avusese în faţă, de fapt, o *placenta,* rece şi dulce, aşa cum trebuie să fie, deghizată sub aparenţa unei *scribilīta*.

Putem întări această ipoteză cu o epigramă din Marţial, unde se dovedeşte odată în plus că *scribilīta* era prin excelenţă o plăcintă servită fierbinte. O asemenea *scribilīta* este dată din mână în mână printre comeseni la felul al doilea, pentru că, încinsă la un foc prea puternic, le ardea mâinile: (Mart. 3, 17, 1-2) *Circumlata diu mensis scribilīta secundis / urebat nimio saeua calore manus*. Gâtlejul lui Sabidus ardea însă şi mai mult, desigur, de foame; a suflat, aşadar, din obraji imediat de trei-patru ori peste ea: (*ibid.* 3-4) *Sed magis ardebat Sabidi gula: protinus ergo / sufflauit buccis terque quaterque suis.* Plăcinta a început să se răcească şi a părut că poate fi luată cu degetele, dar nimeni n-a putut s-o atingă, căci era altceva (adică, *merda*): (*ibid.* 5-6) *Illa quidem tepuit digitosque admittere uisa est, / sed nemo potuit tangere: merda fuit*. Comesenii nu-şi dau seama de la început ce se ascunde sub aparenta *scribilīta,* pentru că este probabil aburindă, aşa cum trebuie să se fi servit şi respectiva plăcintă. Putem bănui în acelaşi timp şi o asemănare de culoare între *scribilīta* şi *merda* din moment ce au putut fi confundate. De remarcat şi că varianta fonetică *scribilīta* este atestată numai la Marţial.

30. ***sphaerīta / spaerīta*** „Sfera”

Spaerīta este un tip de plăcintă umplută cu brânză şi miere. Din punct de vedere etimologic este probabil un împrumut dintr-un neatestat σφαιρίτης, cu sufixul -της specific numelor de dulciuri. Este exclusă posibilitatea de a fi un derivat în interiorul limbii latine de la *sphaera* „glob”, împrumut din gr. σφαῖρα cu acelaşi sens.

Spaerīta este o variantă culinară a lui *spira*[1] şi, implicit, a lui *placenta*. Una dintre diferenţele faţă de *spira* „spiralata” ţine de formă, aşa cum se poate intui din nume: *spaerīta* este un produs „de forma sferei, a globului”. Dacă *spira* mai era atestată sporadic şi după Cato, *spaerīta* apare numai la el într-o singură reţetă sub titlul (Cat. *Agr*. XCI, § 82) *Spaerīta sic facito*: ea se modelează într-un mod diferit faţă de *spira*: (*ibid.) spaerītam sic facito, ita uti spiram, nisi sic fingito*. Din foile de aluat, din brânză şi miere se fac găluşte de mărimea unui pumn: (*ibid.) de tractis, caseo, melle sphaeras pugnum altas facito*; se pun apoi pe un blat lipite unele de altele, după care se aşează ca în cazul lui *spira* şi se gătesc la fel: (*ibid.) eas in solo componito densas: eodem modo componito atque spiram itemque coquito*.

Trebuie să ne imaginăm, aşadar, un blat pe care sunt aşezate lipite între ele mai multe găluşte umplute cu miere şi brânză. Singura atestare a lui *spaerīta* este cea de la Cato şi nici lista lui Chrysippos din Tyana (*ap.* Ath. 647d) de plăcinte cu brânză n-o pomeneşte, semn că dispăruse de mult până şi din memoria pasionaţilor de gastronomie. Neatestarea ei ulterioară s-ar putea explica prin concurenţa pe care i-a făcut-o *spira* sau, pur şi simplu, nu şi-a mai găsit locul într-o piaţă sufocată de felurite plăcinte cu brânză.

31. ***spira / spirula*** „Spirala”

[1] *V. spira* III, B, 31.

BDD-B799-07 © 2007 Editura Universităţii din Bucureşti
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 13:00:23 UTC)

Spira, sau cu diminutivul *spirula*, este un fel de colac spiralat, preparat din miere amestecată cu brânză, care este aşezat, înainte de a fi gătit, pe un blat de cocă. Numele plăcintei este în mod sigur un împrumut din gr. σπεῖρα „spirală".

Spira, ca şi *scribilīta*, este o variantă culinară a lui *placenta*. Dacă *scribilīta* se deosebeşte de *placenta* prin absenţa din compoziţie a mierii, *spira* se deosebeşte prin forma deosebită pe care o ia, anunţată chiar de numele ei. De aceeaşi formă era şi plăcinta ἔγχυτος[1]. Ca de atâtea ori, Cato e singurul care oferă o reţetă a acesteia sub titlul (Cat. *Agr*. LXXXVI, § 77) *Spiram sic facito*, care urmează firesc în tratatul *De agri cultura* celei despre *placenta;* astfel, în funcţie de cantitatea dorită, se procedează în toate privinţele ca în cazul *placenta,* numai că se modelează diferit: *(ibid.) Spiram sic facito: quantum uoles pro ratione, ita uti placenta fit, eadem omnia facito, nisi alio modo fingito*. Pe blat se ung bine cu miere foile de aluat, iar apoi se procedează ca şi cum s-ar răsuci o funie: se aşează astfel pe blat şi se leagă cu meşteşug cu alte foi de aluat simple[2] răsucite: (*ibid.) in solo tracta cum melle oblinito bene. inde, tamquam restim tractes, facito: ita imponito in solo, simplicibus completo bene arte*. În privinţa tuturor celorlalte lucruri se procedează şi se găteşte ca şi cum ar fi vorba de *placenta:* (*ibid.) cetera omnia, quasi placentam facias, facito coquitoque*. Din această reţetă nu reiese clar dacă din compoziţia cu care sunt umplute aceste foi de aluat face parte şi brânza de oaie, aşa cum se întâmpla în cazul *placenta*. Cato nu pomeneşte decât mierea, e adevărat, din belşug *(bene oblinito),* dar în acelaşi timp spune că restul amănuntelor, care nu ţin de forma plăcintei, rămân identice cu cele de la *placenta*. Putem tranşa între cele două posibilităţi pe baza mărturiei de mai târziu a lui Chrysippos din Tyana (sec. I p.), care o include printre plăcintele cu brânză.

Această *spira* este, aşadar, un soi de colac gigant, de fapt mai multe foi de aluat răsucite şi puse cap la cap probabil în spirală pe un blat. Colacii sunt bine unşi cu miere şi umpluţi cu brânză de oaie proaspătă şi neacră.

Probabil că şi numele acestei plăcinte catoniene a dispărut de timpuriu din moment ce nu mai este atestat la nici un alt autor latin de mai târziu, cu excepţia abreviatorului Festus care-l rezumă în sec. II p. pe gramaticul din epoca augustană M. Verrius Flaccus, autor al unui tratat *De uerborum significatu*. Acesta-i atestă numele explicându-l, semn că nu mai era folosit nici în sec. I a.: (Ver. Fl. *Verb*. *ap*. Fest. 330, 47) *Spira dicitur […] et genus operis pistori […]*). Cuvântul este preluat desigur de glosator de la autori mai vechi, poate chiar de la Cato.

Numele plăcintei este atestat în lista lui Chrysippos din Tyana, fără altă precizare în afara aceleia că se făcea din brânză: (Chrysipp. Tyan. *ap.* Ath. 647d) σπῖρα· καὶ οὗτος ἐκ τυροῦ γίνεται. În greacă nu mai există o altă atestare a formei σπῖρα / σπεῖρα cu acest sens culinar, motiv pentru care credem că Chrysippos a împrumutat cuvântul din latină (forma σπῖρα din text şi nu varianta clasică σπεῖρα întăreşte această ipoteză), fie direct de la Cato, fie mai degrabă dintr-un tratat lingvistic cum era cel al lui M. Verrius Flaccus.

E atestat o singură dată şi numele diminutival al plăcintei, *spirula*, la Arnobius, alături de un tip de nume de cârnat: (Arn. *Nat.* 2, 42 *ut spirulas et botulos facerent)*, nu întâmplător dacă ţinem seama de forma produsului de patiserie. Mai mult ca sigur[3] *spira* şi *spirula* sunt una şi aceeaşi plăcintă, forma diminutivală explicându-se printr-o altă fază în care se găsea limba latină în sec. IV p. faţă de epoca lui Cato, formele diminutivale fiind preferate adesea pentru expresivitate. E foarte probabil ca această plăcintă să fi fost reinventată în această epocă pe baza textelor vechi, poate chiar celui al lui Cato.

32. ***sibitillus / subitillus / subityllus*** „?"

---

[1] *V*. ἔγχυτος II, C, 17.
[2] *Simplicibus* se referă la *tracta* indicând că nu trebuie aşezată deasupra altei foi de aluat răsucite.
[3] *Cf.* şi J. André, *op. cit.* p. 214.

BDD-B799-07 © 2007 Editura Universităţii din Bucureşti
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 13:00:23 UTC)

Sibitillus, cu varianta fonetică atestată în latină *subitillus* şi cea dedusă din greacă *subityllus*, este un tip de plăcintă cu brânză sau griş. Numele ei nu este atestat de sursele literare vii, ci este un cuvânt de glosar, fără îndoială popular, fără o formă precis fixată.

Despre aceast produs de patiserie nu ştim practic decât două lucruri: era cu brânză sau se putea face şi cu griş. Nu ne-o spune un autor latin, ci apare în lista lui Chrysippos din Tyana printre plăcintele cu brânză (ἐκ τυροῦ) cu această precizare suplimentară: (Chrysipp. Tyan. *ap.* Ath. 647d) γίνεται δὲ καὶ ἐξ ἄλικος σουβίτυλλος. În mod evident e vorba de o transliterare din latinescul *subityllus* (dovadă şi expresia ἐξ ἄλικος = *ex alica*), lista autorului grec fiind, aşa cum am văzut deja, un rezumat după nişte surse latineşti.

Două atestări ale numelui acestei plăcinte în latină în tratatele de lexicografie[1] (*Gloss.* 3, 316, 2 *sibitillus* şi 3, 372, 23 *subitillus*) întăresc ideea că aceast preparat ieşise din uz anterior surselor literare.

Este foarte posibil ca P. Festus să aibă în vedere această plăcintă, atunci când citează un produs de patiserie cu numele de *subūcula,* preparat din griş, ulei şi miere: (Paul. *Fest*. p. 402, 25) *subūculam Aelius Stilo et Cloatius isdem fere uerbis demonstrant uocari quod dis detur ex alica et oleo et melle; nam de tunicae genere notum est omnibus.* În orice caz, glosa gramaticului confundă doi termeni diferiţi, sensul de „tunică" al lui *subūcula* fiind cel clasic[2].

33. ***torta / tortula*** „Plăcinta împletită" (?)

Torta este un tip de plăcintă, probabil împletită. Apropierea numelui ei de *tortus, a, um* „împletit" < *torqueo* „a răsuci" nu este însă sigură, căci descendenţii romanici ai cuvântului presupun un *ō* (adică un *o* închis) sau un *u*[3]. *Tortula* este forma de diminutiv.

Atât forma simplă, cât şi derivatul diminutival sunt atestate în *Vulgata* unde traduc fie gr. ἄρτος „pâine", fie numele turtei ἐγκρίς[4]: (Vulg. *Ex.* 29, 23) *torta panis* şi (Vulg. *Nu*. 11, 8) *faciens ex eo tortulas saporis quasi panis oleati*. Forma diminutivală este reluată în secolul al VI-lea p. de către episcopul Verecundus cu referire la textul biblic: (Verec. *In cant*. 4, 19 l. 26 D) *me ... commasare digneris et ... fermentare et ... excoquere, ut indignam tortulam panis dignam facias altaribus.*

34. ***ty(/i)ropatina*** „Bol de brânză"

Ty(/i)ropatina este numele unei tarte sau al unei budinci. Cuvântul este un hibrid greco-latin, din gr. τυρός „lapte prins, brânză" şi *patina* „bol", la rândul lui împrumut oral din gr. πατάνη „farfurie".

Apicius este singurul care atestă numele acestei tarte, oferind şi o reţetă detaliată: (302) *TIROPATINAM: Accipies lac, aduersus quod patinam aestimabis, temperabis lac cum melle quasi ad lactantia, oua quinque ad sextarium mittis, si ad eminam, oua tria. In lacte dissoluis ita ut unum corpus facias, in cumana colas et igni lento coques. Cum duxerit ad se, piper aspargis et inferes.*

Atât numele, cât şi modul de preparare destul de sofisticat sugerează că este vorba de o reţetă de dată imperială, ulterioară chiar lui Apicius, fiind poate una dintre acele reţete

---

[1] *Cf.* W. Heraeus, *Kl. Schr.*, 103, n. 2. care citează şi o formă *simitillus*, fără însă să citeaze sursa.

[2] *Cf.* Var. in Non. p. 548M; *id. L*. 5, 131; *ibid.* 9, 46; Hor. *Ep*. 1, 1, 95; Suet. *Aug*. 82, 1. *Cf.* de asemenea *DELL s.u. subūcula.* Nu este exclusă varianta ca *subūcula* să denumească o turtă aparte, de tipul „poale-n brâu", aşa cum a sugerat doamna profesoară F. Bechet.

[3] Rom. *turtă*, vegl. *turta*, friul. *torte*, fr. *tourte*, prov. *torta*, sp. *torta*.

[4] *V*. ἐγκρίς II, A, a, 14.

BDD-B799-07 © 2007 Editura Universităţii din Bucureşti
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 13:00:23 UTC)

inserate mai târziu în tratat. Consistenţa acestui produs trebuie să fi semănat cu cel al unei budinci moderne.

BDD-B799-07 © 2007 Editura Universităţii din Bucureşti
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 13:00:23 UTC)