

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 belșug la țară, căci toate prăjiturile din lucrarea *De agricultura* a lui Cato o conțin. Acesta ne-a lăsat mai multe rețete de astfel de produse de patiserie, ale căror nume însă au dispărut după el¹, semn că, între timp, făina de grâu s-a generalizat o dată cu progresul artei culinare și rafinarea gustului. În vremea lui Cato făina exista, dar era folosită numai pentru terciuri și pâine, „dulciurile” fiind alcătuite din această „făină de brânză”.

O astfel de plăcintă este *placenta* preparată din făină, griș, praf de brânză și miere. Numele ei a fost împrumut din gr. πλακοῦς, οὔντος „plăcintă” (< de formă plată”), de la cazul acuzativ πλακοῦντα și cu formă deformată în latină prin apropiere de verbul *placere* „a plăcea”. Proveniența greacă a cuvântului era simțită și de antici; pentru Varro era la fel de evident, ca și împrumutarea unui fel de omletă θρίων: (Var. L. 5, 107) *cetera fere opera a uocabulis graecis sumpta, ut thrion et placenta*, intuiție remarcabilă dacă ținem seama de aparența unui cuvânt latinesc și apropierea lui de *placere*. În greacă πλακοῦς era numele generic pentru o întreagă categorie de produse de patiserie². În latină *placenta* denumește mai întâi un anumit tip de plăcintă, numele ei fiind apoi folosit pentru definirea oricărui produs asemănător. În epocă târzie se creează și derivatul *placentarius* „cofetar de plăcinte” (Paul. Sent. 3, 6. § 72).

Pentru *placenta* Cato oferă cea mai amănunțită rețetă din câte există în literatura latină. Este importantă parcurgerea ei, pentru a înțelege 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 rețeta originală. Nu întâmplător Cato îi acordă cea mai mare atenție. Titlul standardizat, (Cat. Agr. LXXXV, § 76) *Placentam sic facito*, este urmat de o abundență de detalii ce ne fac să-i intuim importanța. Se folosesc două livre de făină din grâu *siligo*³ pentru a face blatul, iar pentru foile de aluat patru livre de făină și două livre de griș fin⁴: (*ibid.*) *farinae silig<i>neae L. II, unde solum facias; in tracta farinae L. III et alicae primae L. II*. Cato alege să folosească pentru „blat” cuvântul latinesc *tractum* (alteori *solum*) și nu împrumutul grecesc *diplois* sau *laganum*, utilizat mai târziu de către Apicius (Apic. §§ 141, 142). Grișul se pune în apă, iar când s-a înmuiat se varsă într-o piuă curată și se uscă bine: (*ibid.*) *alicam in aquam infundito: ubi bene mollis erit, in mortarium purum indito siccatoque bene*. Se frământă apoi cu mâinile și când s-a făcut bine, se adaugă puțin câte puțin patru livre de făină și se fac foi de aluat din griș și făină, care se pun într-un coș 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. III paulatim addito. id utrumque tracta facito: in qualo, ubi arescant, composito: ubi arebunt, composito 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 și se unge de jur împrejur. După ce au fost tamponate se încălzește bine cuptorul unde urmează să fie gătite și de asemenea și țestul: (*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*, griș din *far* „alac” și mai ales din varietatea cultivată în Campania *zea*; în funcție de mărimea fragmentelor se puteau distinge trei calități (cf. Plin. 18, 112; *ibid.* 22, 128); aici este folosit griș din cel mai fin obținut din prima cernere; cf. Fournier, art. *cibaria* în *Dar.-Sag.*; J. André, *op. cit.*, p. 60 sqq.

tangito et circumtergeto unguitoque; ubi tracta erunt, focum, ubi cocas, calfacito bene et testum. Se împărștie apoi cele două livre de făină și se frământă; din ea se face un blat subțire: (*ibid.*) *postea farinae L. II conspargito condepsitoque; inde facito solum tenue.* Se pun în apă paisprezece livre de brânză de oaie ne acră și foarte proaspătă, se lasă să se macereze și se schimbă apa de trei ori; se scoate apoi, se stoarce bine puțin câte puțin cu mâinile și se pune bine uscată într-o puiă: (*ibid.*) *casei ouilli p. XIII 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 puiă curată și se mărunțește cât mai bine; apoi se ia o sită de făină curată și se trece brânza prin sită în puiă: (*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 și jumătate de miere de bună calitate și se amestecă bine cu mierea. În continuare se pune blatul pe un platou curat larg de un picior; dedesubt se așează foi de dafin unse cu ulei și 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 simplă¹, apoi se ung celelalte foi de aluat cu conținutul din puiă, se adaugă una câte una și 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 strânge² apoi aluatul, se pregătește cuptorul și se potrivește focul; se așează atunci *placenta*, se acoperă cu țestul fierbinte și se pune deasupra și 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 și timp îndeajuns și să se deschidă de două, trei ori ca să se vadă dacă s-a făcut; când s-a copt, să se scoată și să se unșă 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 despărțite de foi de cocă, iar compoziția e formată din brânză amestecată cu miere. În timpul coacerii mierea traversează straturile însiropând întreaga compoziție. Mărimea impresionantă a plăcintei impunea servirea ei în bucăți, cel mai adesea de formă pătrată (*quadra*). Alteori însă copiii o ronțăiau 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 alții însă mărimea ei nu părea o problemă. La masa dată de bogatul Nasidienus și satirizată de către Horațiu, unul dintre convivi încearcă, pentru a stârni râsul, să înghită niște *placentae* întregi⁴: (Hor. *S.* 2, 8, 24) *ridiculus totas semel absorbere placentas.* Epitetul *ridiculus* evidențiază absurditatea demersului întreprins de conviv și întărește imaginea unei plăcinte de mari dimensiuni, obligatoriu tăiată înainte de a fi mâncată.

¹ *Singula* „singură, simplă”, adică fără să fie unșă cu compoziția din brânză și miere, precum cele care urmează; se procedează astfel pentru ca mierea să nu traverseze blatul, care este subțire (*tenue*).

² Marginile blatului (*solum*) depășesc foile de aluat (*tracta*) și sunt ridicare.

³ *Modius* „baniță”, 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.

Seneca, într-una din scrisorile către Lucilius, citându-l pe Attalus¹, compară aducerea aminte de cei dispăruți cu fructele puțin acrișoare (Sen. *Ep.* 63, 6 *poma suaviter aspra*) sau cu un vin vechi la care chiar gustul amărușii ne încântă (*ibid. in uino nimis ueteri ipsa nos amaritudo delectat*), în timp ce a te gândi la prietenii în viață 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 rețeta lui Cato, și anume prezența mierii atât în compoziția internă a plăcintei, cât și acoperirea ei tot cu miere, după coacere.

Ținând seama de această interdependentă dintre *placenta* și miere, propunem o reinterpretare a unui pasaj din *Satyricon*. Pe tava unde li se aduc comesenilor mâncăruri care înfățișează simbolic cele douăsprezece semne zodiacale, deasupra Balanței era un cântar care avea pe un taler o plăcintă *scriblita*², iar pe celălalt o *placenta*: (Petr. 35, 4) *super libram stateram in cuius altera parte scriblita erat, in altera placenta*. Știm de la Cato (Cat. *Agr.* §78 și §76) că diferența dintre cele două era tocmai prezența sau absența mierii, ambele fiind din categoria plăcintelor cu brânză (*ibid.* §78, despre *scriblita*: *caseo ad eundem modum facito uti placentam, sine melle*). Din punct de vedere zodiacal, sub semnul Balanței Soarele este la punctul median al anului astronomic. Trecerea lui din emisfera nordică în emisfera sudică marchează echilibrul dintre edificiul construit și forțele care-i pregătesc ruina. De aceea prin Balanță înțelegem în primul rând neutralizarea unor forțe contrare. De aici se naște o lume a mediei, a măsurii³. Ținând seama de acestea credem că balanța lui Trimalchio simboliza echilibrul dintre dulcele în exces (*placenta* avea miere și în interior și deasupra) și gustul fad (*scriblita*). În context *placenta* este reluată apoi sugestiv și prin prezența unui fagure de miere, așezat pe o brazdă de pământ în mijlocul tăvii: (*ibid.* 35, 5-6) *in medio autem caespes cum herbis excisus fauum sustinebat*. Conotațiile erotice ale întregului aranjament sunt evidente și confirmă rolul avut de unele plăcinte și în lumea greacă⁴.

Presupunem de asemenea că, din moment ce *scrib(i)lita* se mânca în mod obligatoriu fierbinte⁵, *placenta* ar putea fi una dintre plăcintele care se mâncau reci. Nici un context nu contrazice o asemenea ipoteză; mai mult, servirea ei în bucăți (*quadra*), așa cum se va vedea, presupune o răcire rapidă a compoziției. Astfel, balanța lui Trimalchio nu opune numai dulcele gustului fad, ci și recele caldului.

În mod consecvent numele acestei plăcinte rămâne indisolubil legat de miere. Mai multe exemple din Marțial o dovedesc. Mâncăul Santra, ce nu pierdea ocazia să se îndoape la orice masă, cere de trei ori mure de porc mistreț (*apri glandulas*), de patru ori mușchi (*lumbum*), ambele coapse ale unui iepure (*utramque coxam leporis*) și două spate (*duos armos*), iar apoi își mânjește șervetul slinos cu îmbucături de *placenta*: (Mart. 7, 20, 8) *Buccis placenta sordidam linit mappam*. Personajul nostru se murdărește cu siguranță tocmai pentru că plăcinta era unsă din abundență cu miere. Trebuie făcută însă o precizare și în privința mierii. Anticii o preferau pe cea de cimbru (*Tymus uulgaris L*), recoltată fără ca albinele să fie afumate pentru a fi îndepărtate (*mel acapnon*) și care curgea din faguri fără să fie presată⁶. Marțial îi trimite unui anume Charinus, care-și scria testamentul de treizeci de ori pe an, plăcinte *placenta* mustind într-o astfel de miere de cimbru: (*id.* 5, 39, 1-3) *Supremas tibi triciens in anno / Signanti tabulas, Charine, misi / Hyblaeis⁷ madidas thymis placentas*. Într-o altă epigramă un medic recomandă împotriva tusei miere, migdale și „dulci” *placenta*: (*id.* 11, 86, 3) *mella dari nucleosque iubet dulcesque placentas*. Absența mierii din compoziția

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)lita* III, B, 29.

³ Cf. Jean Chevalier – Alain Gheerbrant, *Dicționar de simboluri*, (trad. rom.) 1995, s.u. „balanță”, p. 174.

⁴ Cf. s.u. κρήνον II, C, 38.

⁵ Cf. s.u. *scrib(i)lita* 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.

plăcintei înseamnă practic a-i anula orice gust. Un adept *avant la lettre* al mâncării vegetariene, Atreus Caecilius, gătește 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 și printr-o mărime considerabilă, așa cum reieșea și din rețeta lui Cato. De aceea în mod obișnuit ea trebuie să fi fost servită tăiată în bucăți de formă pătrată (*quadra*). O dovedesc mai multe exemple tot din Marțial: (*id.* 9, 90, 4) *secta plurima quadra de placenta* sau (*id.* 3, 77, 3) *nec te liba iuuant nec sectae quadra placenta* sau (*id.* 6, 75, 1) *cum mittis turdumue mihi quadramue placenta*.

Contemporanul lui Marțial, Iuvenal, își dovedește probitatea în fața prietenului său Persicus, nefiind dintre aceia care, ascuns într-o tavernă, laudă păstăile și-i comandă sclavului de față cu ceilalți terci, dar la ureche-i șoptește 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*. Opoziția *pultes / placenta* ajunsese deci în vremea lui Iuvenal cea dintre cumpătare și exces.

De la sensul inițial al lui *placenta*, un anumit tip de plăcintă, înțelesul cuvântului trebuie să se fi generalizat începând cu sec. IV-V p. către o gamă mult mai largă de produse de patiserie, dovadă și moștenirea 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 placenta de farre, melle et oleo, sacris aptae*². De asemenea, glosarele latinești definesc cu ajutorul lui *placenta* alte tipuri de dulciuri: *crustum*³ și *dulciamen*⁴ (*Gloss.*). Cu același cuvânt cuvânt Augustin caracterizează plăcinta *cumipha*⁵: (August. *mor. Manich.* 2, 26, 51). Hieronim recomandă folosirea lui *placenta* pentru traducerea cuvintelor grecești care înseamnă turte sacrificiale: (Hier. *in Os.* 3, 11, 35) *pro pemmatibus, quae LXX transtulerunt ... placenta latine possumus dicere uel crustula*. Versiunea *Itala* folosește tocmai acest termen pentru traducerea gr. *χαυών*⁶: (*Itala Ier.* 7, 18 = Hier. *in Ier.* 2, 38, 2) *ut faciant placenta militiae*.

2. *adipatum* „Plăcinta cu grăsime”

Adipatum este un tip de plăcintă cu untură, un fel de gogoasă⁷. 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. *ἄλιφα* „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 placenta 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 moștenește în forma *aleps* în bergam. *alef*, log. *abile*, morv. *or*, limous. *auvo*, propriu-zis ne-am așteptat la un morv. *op.* (sau *alef* de la **lera*, LIQUARE „a topi grăsimea”).

¹⁰ *V. s.u. πλων* II, C, 58.

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

Într-o satiră a lui Iuvenal femeile își urăsc copiii vitregi făcuți cu o țitoare (*paelex*), iar aceștia din urmă (*pupilli*) trebuie să-și păzească viața și 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* „gogoșile vineții fierb în veninul matern (pus de mama lor)”. Adjectivul *liuida* „vineții” nu caracterizează atât culoarea gogoșii, cât efectul pe care veninul îl va avea asupra celui care va mânca gogoșile otrăvite. Din punct de vedere stilistic poetul folosește de fapt o hipalagă, acordul gramatical (*liuida adipata* și *materno ueneno*) înlocuindu-l pe cel așteptat semantic: *adipata materna* „gogoșile făcute de mama” și *ueneno liuido* „veninul vineții”. De remarcat este și verbul folosit de Iuvenal pentru prepararea acestei gogoși, *feruere* (la Apicius desemnează fierberea în apă, concurat puternic de *bullire*), în cazul de față putându-ne gândi de fapt că aceste gogoși sunt gătite în propria untură (*adepts*), pe care o lasă atunci când sunt puse în tigaie la foc. Hotărârea mamei de a pune veninul tocmai în aceste gogoși și nu în alt fel de mâncare ne poate face să presupunem că ele erau foarte apreciate de copii și deci nu erau niciodată lăsate pe masă, tot astfel precum îndemnul *nulli credite mensae* („nu vă încredeți în nici un fel de mâncare”) presupune un „chiar și într-una cu *adipata*”, adică foarte ademenitoare.

Marțial dedică acestor gogoși 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*. Știm astfel că aceste *adipata* erau făcute de un *pistor* [*dulciarius*]² „patisier” ambulant care, la primul cântat al cocoșilor, le împărțea copiilor; detaliul este desigur important, pentru că aceștia din urmă preferau în primul rând alimentele foarte dulci, așa cum presupunem că erau și aceste gogoși.

De remarcat că ambii autori trăiesc în aceeași perioadă (jumătatea sec. I – jumătatea sec. II p. Chr.), mai mult, sunt prieteni, cultivând satira și 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, avându-l drept arbitru pe Vulcan, *Iudicium coci et pistoris iudice Vulcano*, confirmă că aceste gogoși erau cunoscute ca fiind în primul rând dulci, punându-le pe același 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 informații luate din autori mai vechi, definește *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 și untură. Numele ei este o transcrierea a gr. ἀρτολάγανον³, un compus din ἀρτός „pâine” și λάγανον „plăcintă cu miere friptă în ulei” sau „foaie de aluat”⁴. Chiar dacă termenul a rămas izolat în vocabularul latin, fiind simțit ca unul străin, al doilea element al compusului, *laganum*, era perceput ca român, denumind atât un tip de plăcintă aparte, cât și foaia de aluat.

¹ Nu este exclus ca aici *mensa* să facă aluzie la produsul de patiserie cu același nume. *V. mensa* III, A, 12.

² Cf. Mart. 14, 222.

³ *V. ἀρτολάγανον* II, C, 9.

⁴ *V. λάγανον* II, C, 42.

În latină cuvântul este atestat numai¹ la Plinius, înțelesul acestuia fiind mai degrabă al unui anumit tip de pâine (Plin. *Nat.* 18,105): *Panis ipsius uaria genera persequi superuacuum uidetur, [...] appellati [...] alias a deliciis, ut artolagani [...]*. Precizarea că *artolaganus* își ia numele *a deliciis* este importantă, pentru că îl apropie astfel mai mult de un produs de patiserie (*laganum*) și nu de o pâine. Aproape sigur însă este că Plinius nu cunoștea personal cum arată un astfel de produs, citând aici surse mai vechi, dispărute azi.

Compoziția 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 și untura, sunt caracteristice produselor de patiserie, un motiv în plus s-o considerăm în rândul acestora și nu al pâinii. Athenaios a avut probabil surse mai bune decât Plinius atunci când și-a alcătuit enciclopedia. Cu siguranță însă că acest produs culinar a dispărut înainte de a fi înregistrat de sursele literare vii, atât Plinius, cât și Athenaios înregistrând informații mai degrabă de dicționar, decât din epocile în care trăiesc.

4. *Canopicum* „Canopus”

Canopicum este o plăcintă cu compoziție 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 același sens, format prin derivare de la numele orașului 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 grecești 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 Κανωπικά², 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, așadar, un cuvânt remigrant, împrumutat din greacă în latină la o dată necunoscută și reîmprumutat din latină în greacă probabil în secolul I p.

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

Catillus ornatus este numele unui tip de plăcintă, identică poate cu *laganum*³. Din punct de vedere etimologic *catillus*⁴ este un diminutiv de la *catinus*, *i* „vas adînc de bucătărie”⁵ în care se gătea terciul și care, potrivit fanteziei lui Varro, își 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 cunoaște etimologia, sicilianul κάτινον, citat de către Varro, părând să fie mai degrabă împrumutat din latină. Numele vasului *catillus* ajunge prin metonimie să denumească produsul însuși. Adjectivul *ornatus* poate desemna calitatea aleasă a preparatului sau mai degrabă împănare (< *ornare*)⁶ ulterioară a acestuia.

¹ Cuvântul apare în unele ediții și 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 conținând o pâine și 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.

Singura atestare a acestei plăcinte apare în lista lui Chrysippos din Tyana, dar în mod evident atât numele ei, cât și precizarea autorului, indică un produs culinar roman: (Chrysipp. Tyan. *ap.* Ath. 647 e) κάτιλλος δὲ ὀρνᾶτος ὁ λεγόμενος παρὰ Ῥωμαίοις οὕτω γίνεται. Este una dintre puținele plăcinte pentru care Chrysippos oferă o rețetă detaliată, fiind poate un semn al importanței ei: (*ibid.*) θρίδακας πλύνας ξέσον καὶ ἐμβάλων οἶνον εἰς θυίαν τρίβε τὰς θρίδακας, εἶτα τὸν χυλὸν ἐκπιέσας σελίγιον συμφύρασον αὐτῷ καὶ συμπεσεῖν ἑάσας μετ' ὀλίγον τρίψον εὐτόνωσ, προσβαλὼν ὀλίγον στέατος χοιρείου καὶ πέπερι, καὶ πάλιν τρίψας ἔλκυσαν λάγανον καὶ λειάνας ἐκτεμὼν κατὰτεμνε καὶ ἔψε εἰς ἔλαιον θερμότατον εἰς ἡθμὸν βαλὼν τὰ κατακεκομμένα. Din text rezultă că mai întâi se curăță niște lăptuci spălate și, după ce se li adaugă vin, se taie mărunț; li se stoarce apoi sucul și se amestecă în el făină lăsând-o să cadă puțin câte puțin; se bate apoi cu putere, se adaugă puțină untură de porc și piper și, după ce s-a amestecat din nou, se întinde o foaie de aluat (*laganum*); după ce s-a netezit, se taie în bucăți și se frig în ulei foarte încins așezându-se apoi bucățile prăjite pe o sită. Compoziția aluatului este alcătuită deci din lăptuci bine mărunțite, vin, făină σέλιγνις (σίλιγνις)¹ „floarea făinii de grâu”², adăugată în așa fel încât să nu se facă cocoloașe, untură de porc și 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 și cu cel derivat culinar, întotdeauna la forma de plural neutru: κόλλυβα³. În latină *collybus* a fost împrumutat cu ambele sensuri, cel de „monedă” sau „schimb de monedă” fiind folosit de Cicero⁴.

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 *Viața 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 și produs de patiserie deopotrivă.

O mărturie a existenței acestei plăcinte este și un comentariu al lui Hieronim la un pasaj din Evanghelia după Matei. Textul grecesc vorbește despre răsturnarea de către Isus a meselor unor cămătari din Templu (*Eu. Matth.* 21, 12). Pentru „cămătar” termenul folosit este κολλυβιστής, un derivat de la κόλλυβος cu sensul de „monedă”. Hieronim înțelege însă textul ca și 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 și 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 siguranță o deformare târzie a numelui inițial: (Prisc. gramm. 3, 497, 1) *uilia munuscula, ut sunt nuces et pa<ssae uuae? (panes⁵)>, 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 Același tip de făină este folosit și în cazul turtei φθόις 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.*

Priscian consideră cuvântul unul latinesc. Tot o formă alterată, dar mai aproape de original, apare în glosarele latinești: (*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.* σησαμίδς) „plăcintă cu susan pisat”, o substantivizare a adjectivului κοπτός „pisat”¹.

În latină există o singură atestare certă a numelui plăcintei; la sfârșitul secolului I p. Marțial 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 dinții cu un pumn sclavului care a greșit, ci de a-i da în loc să mănânce o *copta* venită din Rhodos vorbește de la sine despre duritatea ieșită din comun a acestui produs de patiserie, iar faptul că trece drept posibilă pedeapsă pentru un sclav ne face să intuim că nu era la mare preț. Este poate unul dintre acele fursecuri care trebuie mai întâi muiat înainte de a fi mâncat². Cuvântul nu mai este atestat la nici un alt autor latin. A dispărut probabil pentru că a fost concurat și confundat cu *coptoplacenta*, mai ușor 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* și *placenta*. Același cuvânt apare și în greacă în lista lui Chrysippos din Tyana sub forma κοπτοπλακοῦς³. În greacă este un împrumut din latină. În același timp, însă, ambele cuvinte care formează compusul latinesc sunt împrumuturi grecești: (*copta* < κοπτή și *placenta* < Ac. πλακοῦντα). Credem că inițial 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 așezat un mitreț de o mărime considerabilă și în plus cu o scufie pe cap: de colți îi atîrnă două coșulețe făcute din frunze de palmier, în unul aflându-se curmale de Caria, iar în celălalt curmale de Teba. Lângă mistreț se află și niște plăcinte cu susan în formă de purceluși (*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.* Știm că la masa lui Trimalchio nimic nu se face întâmplător și credem că nici acest detaliu (purcelușii modelați din acest tip de plăcinte și nu din altceva) nu trebuie trecut cu vederea. Probabil că în urma gătirii plăcinta rămâne de culoarea aluatului inițial sau se închide puțin, în așa fel încât să imite pielea purceilor, în general deschisă la culoare. Susanul se aplică probabil ulterior imitând petele pe care le au purceii de mistreț la naștere. În felul acesta aparenții purceluși sunt de fapt niște 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.

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-și produsele: (Vesp. 47) *Nos facimus populo studiosae coptoplacentas*.

9. *crustulum* „Crusta”

Crustulum este un tip de plăcintă cu coaja crocantă, un fel de fursec rotund și plat. Numele lui¹ este un derivat diminutival de la *crustum*, un soi de turtă sacrificială (*u. supra*). Etimologia era intuită și 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* conținută în *crustum*. Paulus Diaconus confundă probabil *crustum* cu *crustulum*, atunci când îl definește 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 vorbește despre niște *crustula* oferite lui Ianus (Vesp. 49 *crustula nos Iano*), referindu-se poate la *crusta*.

Importanța acestui produs de patiserie face ca de la numele lui să se creeze mai mulți derivați, toți în epoca imperială: *crustularius* „cofetar de *crustula*” (Sen. *Ep.* 56, 2); *crustulatus* „gătit împreună cu *crustula*” (Spart. *Hel.* 5, 4); *crustulinus* (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 anunță un banchet modest pe măsura condiției lui: (Pl. *St.* 689) {Sang.} *Hoc conuiuumst / pro opibus nostris satis commodule nucibus, fabulis, ficulis, / oleae † interiplio, lupillo, comminuto crustulo*; se mănâncă așadar nuci, bobușor, smochine, ulei (textul e corupt și nu putem înțelege exact cuvântul *interiplio*), cafeluță (plantă leguminoasă cultivată pentru nutreț, *Lupinus albus*) și *crustulo comminuto*, adică un fursec sfărâmat. Așezarea la urmă a lui *crustulum* arată că el reprezintă desertul. Precizarea *comminuto* este importantă, pentru că din ea înțelegem consistența acestui fursec, de bună seamă tare, dacă ținem seama și de etimologie, crocant și de preferință mărunțit, pentru a putea fi apoi mâncat fără a fi nevoie să fie sfărâmat în dinți.

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 horatian de care ne vom ocupa apoi: (Lucil. 1183 *ap.* Porph. *in Hor. S.* 1.1.25.3.1.1) *gustauit crustula solus*. Neavând la dispoziție decât aceste trei cuvinte, nu putem remarca decât folosirea verbului *gustare*, în cazul nostru „a degusta”, poate chiar „a ciuguli”, în sensul mâncării părții crocante mai subțiri din jurul miezului fursecului.

Versurile horatiene pentru care Porphyrio îl citează pe Lucilius aduc însă un element nou pentru înțelegerea 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 aceștia să dorească să învețe primele litere⁴. Folosite ca niște momeli, fursecurile *crustula* par să fi fost dulciurile preferate de copii.

¹ *Crustulum* se moștenește în cerign. *kruske* „pâine prăjită”, calabr. *krustulu*, veneț. *krostolo*, friul. *krostul* cu același sens.

² Cf. Caper *Gramm.* 7, 109, 3.

³ *Glomus* (gen. *glomeris*) „ghem” este un termen de comparație și 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*.

Acest pasaj este imitat de către Hieronim, care sfătuiește pe un tată să-i dea fetei *crustula* și *mulsa*, ca să învețe citirea (Hier. *Ep.* 121, 1).

În sec. I p. Chrysippos din Tyana citează în tratatul său culinar referitor la produsele de patiserie, Ἀρτοκοπικός¹, 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 imperială². În funcție de numele pe care îl poartă, aceste *crustula* pot fi împărțite în trei categorii:

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

a. Ἀπικιανόν κλοῦστρον: *crustulum Apicianum*, „al lui Apicius”³; probabil același tip de plăcintă poartă numele la plural τὰ ἀπίκια (Ath. 7a și 168e), pe care Athenaios le consideră πλακοῦντες „plăcinte”. Informația este preluată în secolul al IX-lea p. și de lexiconul *Etymologicum Genuinum: (Et. Gen. s.u.)* Ἀπίκια) εἶδη πλακοῦντων· ἀπὸ Ἀπικίου τινὸς Ῥωμαίου εὐτρυφήτου ἐπινοήσαντος.

b. Ἰουλιανόν 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 își 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 știm cu exactitate care. Ar putea fi Montinus, atestat mai târziu la Arnobius⁵ ca zeu al munților. Unul dintre editorii lui Athenaios, Schweighäuser, propune emendarea în *μουτιανόν = *Mutianus*, în timp ce Bücheler avansează ipoteza *ματιανόν = *Matianus*, nume de *gens romana*, atestat și de către Apicius într-o rețetă de „tocană” (§ 168, *minutal Matianum*). Acesta este singurul tip de *crustulum* pentru care Chrysippos oferă o rețetă 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 obține un aluat mai moale și, deci, mai plăcut (ἡδονικώτερον). Acest tip de combinație 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 inscripție sabină din anul 147 p. (*CIL*, vol. 9, nr. 4957), iar *crustlum* în anul 18 p. (*CIL* 10, 333 și 11, 3303).

³ Potrivit lui Athenaios multe dulciuri purtau numele lui Apicius: (Ath. 7a) ἐγένετο δὲ κατὰ τοὺς Τιβερίβου χρόνους ἀνὴρ τις Ἀπίκιος, πλουσιώτατος τρυφητής, ἀφ’ οὗ πλακοῦντων γένη πολλά Ἀπίκια ὀνομάζεται. Nu păstrăm însă nici una dintre rețete. 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 rețetă de *puls Iuliana* „terci à la Iulius”, unde, pentru identificarea personajului, s-au propus doi împărați: fie M. Didius Seuerus Iulianus (133-193 p.), fie Iulianus Apostata (332-361 p.), amândoi fiind cunoscuți ca mulțumiți cu o hrană frugală.

⁵ Cf. Arn. *Adu. nat.* 4, 9.

⁶ *V. mustaceum* III, B, 25.

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

g. **Τερεντίνον** 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 rețeta:

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

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

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

a. **γωσλωανιον** (*sic!*) κλοῦστρον: termenul grecesc γωσλωανιον este probabil o formă coruptă. S-au propus mai multe variante de interpretare⁴: ar putea fi o echivalare a lat. *gustulum* (*crustulum*) „delicatețe”⁵ (din *gustus* „gust” și sufixul *-ulum*) sau a lui *gulōsum* (*crustulum*) „plin de mâncare”⁶ (din *gula* „gâtlej, gușă”⁷ și sufixul *-osum*). Nu este de exclus un cuvânt grecesc în spatele acestei forme; poate o transcriere greșită a lui *Γελώνιον „al lui Gelon”, trimitând la numele inventatorului, sau o scriere greșită pentru o formă γελώνειος (*sc.* πλακοῦς), presupusă de către unul din editorii lui Athenaios (Ath. 646f), Kaibel (*s.u.*)⁸. În latină există atestată o formă *gelonianum* (*Gloss.*) echivalată cu numele plăcintei κοπτῆ⁹.

b. **γουττᾶτον** κλοῦστρον: *crustulum guttatum* „fursec stropit” sau „pătat”, probabil cu diverse condimente, mac sau susan¹⁰ de obicei, care-l împetriștau. În textul lui Athenaios termenul γουττᾶτον apare de două ori, prima dată singur (Ath. 647d, 14, 57, 6) și, 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 greacă¹¹.

c. **ποῦριον** κλοῦστρον: „simplu” sau „de grâu”; interpretarea este nesigură; ποῦριον fie redă un cuvânt latinesc, poate *purissimum*, așa cum sugerează ediția 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 rețete 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) *minuta Terentina* „tocană à la Terentinus”; cf. de asemenea Plin. 15, 35 *nucēs Terentinae*, un soi de con de pin. Poate acest tip de *crustulum* este presărat cu semințe de pin.

² Cf. Plin. 15, 54 pentru niște „pere ale lui Favonius”; Col. 5, 10, 18.

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

⁴ Cf. Ediția lui Athenaios, Gulick vol. 3, p. 1676.

⁵ Cf. Apul. *Met.* 2, 10 și 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. κοπτῆ II, C, 36.

¹⁰ Cf. *globulus* III, B, 17.

¹¹ V. γουττᾶτον II, C, 14.

latină a cuvântului pledează toată celelalte denumiri transliterate din latină. Ar putea fi vorba de adjectivul *purum* redat în grecește cu un ι provenit dintr-o etimologie populară ce-l apropia de $\pi\acute{\upsilon}\rho\iota\nu\omicron\nu$. Există atestată și o formă hapax $\kappa\alpha\pi\acute{\upsilon}\rho\iota\omicron\nu$, 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 aceeași listă apare și hibridul greco-latin $\kappa\lambda\omicron\upsilon\sigma\tau\rho\omicron\pi\lambda\alpha\kappa\omicron\upsilon\varsigma$, un compus format din lat. *clustrum* (= *crustulum*) și gr. $\pi\lambda\alpha\kappa\omicron\upsilon\varsigma$ „plăcintă”, fără însă nici o altă precizare, fiind de altfel și singura atestare.

Felurile tipuri de *crustula* dovedesc cât de dezvoltată era producția lor încă din sec. I p., de când datează tratatul lui Chrysippos; ne rămân însă necunoscute compozițiile fiecăruia în parte și deosebiriile dintre ele.

Atestările literare din secolul I p. continuă aceeași asociere dintre *crustulum* – *puer*, așa cum reieșea de la Horațiu. Aceasta apare într-una din scrisorile lui Seneca, atunci când el combate o afirmație a filosofului Metrodoros, elev al lui Epicur, care susținea, într-o scrisoare adresată surorii sale, că există o durere înrudită cu plăcerea (Sen. *Ep.* 99, 25 citându-l pe Metrodoros: $\acute{\epsilon}\sigma\tau\iota\nu\ \gamma\acute{\alpha}\rho\ \tau\iota\varsigma\ \acute{\eta}\delta\omicron\nu\acute{\eta}\ \tau\eta\ \lambda\acute{\upsilon}\pi\eta\ \sigma\upsilon\gamma\gamma\epsilon\nu\acute{\eta}\varsigma$). Indignat de o asemenea perspectivă, Seneca afirmă implicit că există o legătură indisolubilă între un copil și o plăcintă *crustulum*, tot astfel cum există între un sugar și 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 și cu durerea? Astfel îi mângâiem pe copiii cu un fursec, așa liniștim plânsul sugarilor dându-le să sugă”). Preferata copiilor și vândută, după cum spune tot Seneca², de bucătari specializați în dulciuri, *crustularii*, această plăcintă pare să nu mai fi fost ceva obișnuit pe masa sclavilor, așa cum reieșea din exemplul lui Plaut, ci să fi devenit între timp o delicată rezervată copiilor.

Întărim această afirmație cu un exemplu din Iuvenal, unde unui sclav i se dă un pumn atunci când vrea să lingă niște *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 definește *crustulum* prin *placenta*: (*Sch. in Iuu.* 9, 5) *crustula species operis pistorii, placenta*.

Apuleius atestă și el cuvântul, atunci când vorbește despre doi bucătari, unul *pistor dulciarius* (patisier, cofetar) și celălalt un *cocus* (bucătar), cel dintâi preparând pâini și diverse turte cu miere (Apul. *Met.* 10, 13 *panes et mellita concinnabat edulia*), iar celălalt gătind bucăți de carne înăbușită cu sosuri foarte alese (*ibid. sapientissimis intrimentis succuum pulmenta condita uapore mollibat*). Între diversele plăcinte și turte pe care le făcea cofetarul apare și *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 puțin prețuirea și în vremea lui Apuleius.

Cu un sens poate schimbat *crustulum* este atestat și de *Historia Augusta*, atunci când se vorbește 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 împărțiri 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 comparație imaginea precedentă: (*ibid.* 1, 9, 5) *Rauola dum Rhodopes uda terit inguina barba*.

scroafă, jambonul¹ și *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 bucăți de carne, se afla și 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 și *crusta*, *crustula* erau oferite în donații publice împreună cu *mulsum*, așa cum atestă mai multe documente epigrafice².

10. *cumipha* „?”

Cumipha este numele unui tip de plăcintă necunoscută. 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* „Dulceața”

Dulciamen este o plăcintă de epocă târzie cu compoziție 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. πέμμασι³ (*Dsc.* 2, 72) cu *dulciaminibus* (*Dsc. lat.* 2, 49). De asemenea, episcopul Caesarius Arelatensis folosește o formă de plural morfologic greșită: (Caes. *Arel. Reg. uirg.* 12, 71) *in festiuitatibus maioribus ad prandium et ad cenam fercula addantur et recentes⁴ de dulciāmena (sic!) addendae sunt*. Același cuvânt apare în glosare latinești asociat cu numele plăcintei: (*Gloss.* 3, 615, 51) *propona id est omnia dulciaminia* sau (*id.* 5, 380, 21) *placentas dulciaminia⁵*.

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

Enc(h)ytus este o plăcintă din făină și 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 ἐγχεῖω „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 și descrie *enchytus* prin comparație cu alte două plăcinte (*globus⁷* și *spira⁸*). Se prepară, așadar, precum un *globus* (se amestecă deci brânză cu griș: *Cat. Agr.* §79 *caseum cum alica [...] misceto*), numai că se gătește 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 și răsucit, ca pentru *spira*, este

¹ În latină *petaso* desemnează jambonul din față 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.

făcut să alunece¹ sub forma unui cârnat în untura încinsă, dar nu este lăsat să se așeze 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 și 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 servește acoperită cu miere sau cu vin îndulcit cu miere (*ibid. cum melle aut cum mulso apponito*).

Enchythus apare și în lista lui Chrysippos din Tyana printre plăcintele cu brânză: (Chrysipp. Tyan. ap. Ath. 647d) ἐκ τυροῦ δέ, φησί, γίνεται πλακουνητῆρά 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 latinești înregistrează numele plăcintei preluându-l cel mai probabil din textul lui Cato: (*Gloss. 3, 87, 81*) *placus enchythus placontia libus* (sic!).

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

13. *flado* „Clătita”

Flado este numele unui tip de clătita de origine germanică. În latină este un împrumut germanic³ 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 compoziție necunoscută. Numele ei este un derivat cu sufixul *-aster*⁵ de la adjectivul *formus*, *a*, *um* „cald, fierbinte” (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 același radical sunt derivați în latină *furnus* și *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 formă⁶. Plecând de la cele două etimologii posibile, ne putem imagina fie că *formaster* era prin excelență o turtă servită caldă (< *formus*), fie că lua o anumită formă⁷, (< *forma*), după ce aluatul era turnat într-un fel de matriță.

O singură informație 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 forța a mâncării pe gât, oferă un exemplu din comedialografal Vettius Titinius (sec. II a.), autor de *togatae* și precursor al lui Terențiu: (Titin. *Com. 166 ap. Fest. 193*) „*Obstrudant, obsatullent*”, *ab auide trudendo in gulam, non sumendo cibum. Unde et obstrudentum . . . dixit Titinius: „Obstrudenti aliquid, quod <per>pectam sedens: aut lucu[l]entaster, aut formaster frigidus*”. Alături de plăcinta *luculentaster*⁸, precizarea

¹ ἔγχέω = „a vărsa în”, de aici numele plăcintei.

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

³ Cuvântul se moștenește 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 susținută de Stowasser, *Archiv 1* (1884), p. 579. Cf. *TLL s.u. formaster*.

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

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

(*formaster*) *frigidus* „rece, servită rece” ne face să credem că aceasta din urmă era în mod obișnuit servită caldă, precizarea fiind necesară tocmai pentru a sublinia un caz excepțional. Cuvântul trebuie să fi dispărut înaintea epocii clasice. În afară de Festus, *formaster* mai apare atestat în glosarele latinești: (*Gloss. Plac.* 5, 22, 3) *formastro opere pistrino* (cf. *ibid.* 5, 70, 10 *formastro opere pistorio*). Există atestată și 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” și (*id.* χαβόν) καμπύλον, στενόν „strâns, îngust”, dar nu știm nimic despre aceste cuvinte și oricum ele nu lămuresc lat. *hamus*. V. g. s. *hamo* „cârlig” pare să provină din latină.

Pe lângă sensul obișnuit al cuvântului de „cârlig, pensă, etc.”, *hamus* este atestat într-un singur exemplu desemnând și un tip de produs de patiserie. În *Metamorfozele* lui Apuleius un *pistor dulciarius* „patisier, cofetar” este maestru în prepararea diverselor delicatose cu miere: (Apul. *Met.* 10, 13) *panes, crustula, lucunculos, hamos, lacertulos et plura scitamenta mellita*. Numele plăcintei și alăturarea ei lângă 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 invenție 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 lichid¹, cuvânt cu etimologie necunoscută, poate dialectal potrivit lui A. Ernout².

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 siguranță de mică valoare, întrucât la sfârșit trebuia spart pentru a putea fi dezvelită compoziția.

Singura atestare a numelui plăcintei apare în secolul al II-lea a. la Cato în rețeta intitulată conform formulării standard (Cat. *Agr.* XC, § 81) *Erneum sic facito*; pentru alcătuirea ei se folosesc aceleași 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*) și 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 compoziția poate fi servită (*ibid. ubi coctum erit, irneam confringito. ita ponito*).

Metoda de gătire era ingenioasă, dar destul de anevoioasă și costisitoare. Necesitatea de a sparge vasul la sfârșit se explică tocmai prin gura lui strâmtă în care se coace aluatul, compoziția, o dată coaptă și crescută, fiind imposibil de scos prin același loc. Un asemenea procedeu de coacere nu-și mai are corespondent în bucătăria romană și bănuim că atât metoda, cât și numele plăcintei au fost împrumutate de la o populație italică, ținând seama și de etimologia presupusă pentru vasul *irnea*. Cu siguranță însă că tocmai metoda neobișnuită și neeconomică de preparare au dus la dispariția 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 dialectaux du vocabulaire latin*, Paris, 1929, s.u. *hirnea*, p. 186 sq.

³ Cf. *placenta* III, B, 1.

denumirilor de produse de patiserie atestate numai de către Cato. Din acest unic context nu se poate ști nici dacă numele plăcintei era un subsantiv 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 gălușcă sau perișoară. Denumirea plăcintei *globus* „glob, sferă” sau cu derivatul diminutival *globulus* „globuleț, sferișoară”, cuvinte latinești din același radical poate cu *gleba* „bulgăre de pământ” și *glomus* „ghem”, dar fără corespondente în alte limbi I. E.¹, indică poate o rețetă de origine romană. Sensul culinar atât pentru *globus*, cât pentru *globulus* este secundar celui inițial de „sferă, glob”².

Singura descrierea amănunțită 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 rețetei 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 același fel brânză cu griș (*ibid. caseum cum alica ad eundem modum misceto*), se fac apoi găluște de mărimea dorită (*ibid. inde, quantos uoles facere, facito*), se pune untură³ într-o oală de aramă încinsă (*ibid. in aenum caldum unguen indito*), se prăjesc fiecare în parte sau câte două și 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 mac⁴ și se servesc astfel; (*ibid. coctos eximito, eos melle unguito, papauer infriato: ita ponito*). Mierea, pe lângă gustul pe care îl imprimă compoziției, are ca rol să încastreze boabele de mac în crusta plăcintei.

Numele acestei compoziții reapare mult mai târziu cu forma sa diminutivală, la începutul *Satyriconului*, acolo unde Encolpius consideră că tinerii se prostesc tocmai în școli (Petr. 1, 3 *ego adulescentulos existimo in scholis stultissimos fieri*), căci acolo nu văd și nu aud nimic din cele ce se întâmplă în viața reală (*ibid. quia nihil ex his quae in usu habemus aut audiunt aut uident*), ci au de-a face numai cu pirați, tirani, oracole și *mellitos uerborum globulos et omnia dicta factaque quasi papauere et sesamo sparsa* „găluști de cuvinte unse cu miere și toate cele spuse și făcute par că ar fi presărate cu mac și susan”⁵. Metafora *uerborum globulos*⁶ vrea să evidențieze lipsa de forță și inconsistența elocinței deprinse în școlile de retorică, dar confirmă în același timp rețeta descrisă cu două secole mai înainte de către Cato: aceste găluști sunt unse cu miere (*mellitos*) și presărate cu mac (*papauere sparsa*) și, în plus față de textul catonian, cu susan (*sesamo*). Prezența susanului la Petronius și absența lui de la Cato, care nu-l menționează de altfel deloc, se explică prin cultivarea relativ recentă în Italia a acestuia, fiind importat din India, așa cum spune Plinius⁷.

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 și uleiul. La Varro (Var. *L.* 5, 107 *globo farinae dilatato, item in oleo cocti, dicti [a globo] globi*) niște găluște din făină sunt gătite în ulei. Este posibil ca și aici să fie de fapt descrisă același tip de plăcintă, ca și 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 și pentru plăcinta *sauillum* (*u. sauillum*). Cf. și Plin. *Nat.* 19, 168. Pentru utilizarea macului drept condiment în patiserie *u. J. André, op. cit.*, p. 40.

⁵ Pentru o discuție amănunțită a întregului pasaj *u. F. Bechet, Mellitos uerborum globulos (Petron. Sat. 1, 3). Quelques notes*, R. R. L., XXXVIII, 1-3, p. 47-52, București, 1993.

⁶ Cf. în română folosirea lui „gogoasă” mai ales la pl. cu sensul de vorbă goală lipsită de temei real; minciună: „a înșira la gogoși” – a spune verzi și uscate; a îndruga. *V. DEX s.u.*

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

Numele *globus* al plăcintei a fost folosit încă din vremea lui Petronius pentru a desemna orice tip de gălușcă, indiferent de compoziție: stă mărturie o rețetă a lui Apicius (Apic. § 387), unde o astfel de gălușcă este făcută din piper, leuștean, chimion, semințe de țelină și gălbenușul tare al unui ou, care, după ce sunt mărunțite, 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 „gălușcă” s-a produs cu siguranță în mod natural, plecând în primul rând de la formă, dar și de la tendința generală a bucătăriei romane de a îmbina gusturi aparent ireconciliabile, dulce cu piperat de exemplu¹, ceea ce a dus la o distincție destul de neclară între deserturi și mâncărurile propriu-zise.

Din vocabularul culinar numele găluștei a fost împrumutat în cel medical. Scribonius Largus în sec. I p. dă rețeta unui praf de curățat dinții (*dentifricium*), albindu-i și întărindu-i în același timp, unde niște *globuli*² făcuți din făină de orz, oțet, miere și sare sunt gătiți în cuptor până la carbonizare, iar apoi pisați și amestecați cu nard pentru a da un miros plăcut: (Larg. 59, 3) *Dentifricium, quod splendor 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 faciendum*.

Cuvântul care desemnează plăcinta s-a moștenit în limbile romanice plecând de la o formă de diminutiv **globellus* 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 atestări³. 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 latinești ale unor tratate medicale grecești. 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 placenta*. 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 placenta*, 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, așa cum era ἴτριον la origine, ci era mai degrabă un tip de *placenta*.

19. *laterculus* / (= *lacertulus*?) „Cărămidă” (= „Șopârlița”)

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

¹ Cf. rețeta lui Apicius *dulcia piperata* (Apic. § 299).

² Pentru un alt exemplu unde *globulus* este utilizat într-o rețetă medicală cf. și 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.

aceiași produs culinar. *Laterculus* „cărămidă” este un tip de plăcintă cu consistență 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* „șopârlița” este o plăcintă cu miere, poate de forma unei șopârle, subțire și arcuită, sau de culoare acesteia, fiind un diminutiv de la *lacertus* „mușchiul brațului”, omonim cu *lacertus* / *lacerta* „șopîrlă”, cf. gr. μῦς „șoarece – mușchi” și raportul dintre *mus* și *musculus* în latină.

Doar două mărturii sigure atestă existența unui produs de patiserie pe nume *laterculus*. Doi autori contemporani, Cato și Plaut, îi menționează numele în două lucrări scrise cam în aceeași perioadă, *De agri cultura* și *Poenulus*, în jur de 180 a. În ambele contexte *laterculus* pare să fie un produs de patiserie prin excelență de consistență tare, denumirea de „cărămidă” subliniându-i duritatea și poate și forma dreptunghiulară.

Cato menționează această plăcintă într-o rețetă 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 compoziție se toarnă vin *sapa*²; apoi se modelează din această compoziție *laterculi*, care se lasă să se înmoaie în vin o noapte și o zi: (*ibid.*) *de eruo farinam facito libras III et uini cyatos III <addito>, conspargito sapa; postea facito laterculos; sinito commisceto noctem et diem*. Înmuiera îndelungată presupune o consistență sporită a produsului de patiserie. De asemenea, rolul lui fiind acela de îndulcire este aproape sigur că, pe lângă ingredientele descrise de Cato, *laterculus* conținea și miere. O dovedește 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 și mac, grâu și nuci coapte”. Ironia și subtilitatea răspunsului lui Milphio constau în reluarea ideii de miere, dar cu altă consistență: mierea este prin natura ei dulce și moale, dar alimentele despre care vorbește Milphio sunt prin excelență tari, în schimb susceptibile de a intra în combinație cu mierea în anumite preparate culinare; o demonstrează rețetele lui Apicius, unde piperul este combinat în mod obișnuit cu mierea și uneori, ca în exemplul din Plaut, cu nucile: (Apic. § 299) *DVL CIA 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 uscați la soare și virnanț; se mai pun semințe de coconar, nuci și griș fiert; se adaugă alune prăjite și tăiate și se servesc³”. Rezultă din aceasta că *laterculus* este, pe de o parte o plăcintă tare, fiind într-un șir de produse prin excelență tari: susan, piper, grâu și nuci, pe de altă parte este probabil să fi avut în compoziția 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*, și următorul cuvânt, *lacertulos*, a fost interpretat de unii editori⁴ ca fiind de fapt *laterculos*, plăcinta atestată la Cato și Plaut. În sprijinul acestei interpretări ar putea veni completarea lui Apuleius imediat următoare (*ibid.*) *et plura scitamenta mellita* „și multe alte delicatose cu miere” (știm din exemplele anterioare că *laterculus* era foarte posibil o plăcintă cu miere), dar și faptul că forma dată de manuscris *lacertulos* ar constitui un hapax⁵.

¹ Unitate de măsură pentru lichide, 1/12 dintr-un *sextarius* = 0, 0456 l.

² Tip de vin fiert obținut prin reducerea mustului la fierbere la două treimi sau numai la jumătate.

³ Rețeta are o lacună la început, de vreme ce piperul anunțat în titlu lipsește din compoziție.

⁴ Cf. J. André, *op. cit.* p. 211, nr. 23.

⁵ Cuvântul se moștenește însă în it. *lacertolo*.

Dacă totuși păstrăm varianta *lacertulus* „șopârlița” ar trebui să ne imaginăm că numele provine de la forma ei (un fel de baghetă?) și/sau de la culoare (verde?). Orice afirmație rămâne în domeniul ipotezelor, dar lecțiunea *lacertulus* trebuie luată în considerație numai și pentru faptul că înlocuirea ei cu *laterculus* ar însemna dispariției numelui acestei plăcinte din texte timp de aproape patru secole.

20. *laganum* (-us) „Plăcinta moale”

Laganum este un fel de clătită fiartă în apă și prăjită în ulei: (Isid. *Orig.* 20, 2, 17) *laganum est latus et tenuis 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. λαγρός „flasc, moale”, din același radical cu λήγω „a înceta”, din I. E. *sleg- / *slag- „larg”, cf. lat. *laxus* „larg, destins”.

Numele plăcintei este atestat în latină începând cu Horațiu². Adresându-se retoric unui presupus senator, îi expune avantajele de care se bucură el, un om fără pretenții: se poate simți bine oriunde s-ar afla, poate merge singur pe stradă și poate întreba cât mai costă legumele și făina, se plimbă prin cercul plin de șarlatani și prin for, poposește să-și aplece urechea la ce spun prezicătorii; iar la sfârșit se întoarce acasă la blidul de praz, năut și *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 Porphyrius îl face în secolul al III-lea p. la versul horațian: (Porph. *In Hor. ad. loc.*) *Hanc escam uulgarem esse nemo est qui nesciat*. O scolie la același vers îi precizează compoziția: (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 despărți diverse straturi de compoziție în mâncarea numită *patina*, așa cum rezultă din două rețete apiciene, *Patinam Apicianam sic facies* (Apic. § 141) și *Patina cotidiana* (*id.* § 142): în cea dintâi o compoziție din bucăți de uger de scoafă, carne de pește, carne de pui și pitulici sau piept de sturzi este așezată pe o foaie de aluat gros, un „blat” (*diplois*), în timp ce *laganum* este o foaie de aluat subțire cu care se separau diversele straturi: (*id.* § 141) *per singula coria („straturi”) substernas diploidem, dein laganum similiter*. Ultima foaie de aluat (*laganum*) se găurește cu un tub de trestie și 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.

Același procedeu este folosit și în a doua rețetă, unde compoziția este însă mai simplă: numai bucăți gătită de uger de scoafă și carne gătită de pește și de pui; pe fundul oalei de bronz se așterne o foaie de cocă și un polonic plin cu bucăți de carne, se stropește cu ulei și în același fel se așează o foaie de aluat (*laganum*); câte foi de pun, tot atâtea polonice cu compoziție 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.

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

În latină încă o mărturie întregește imaginea acestui produs. Medicul Celsus, compilând în sec. I p. surse grecești, recomandă acest fel de mâncare ca pe unul foarte ușor: (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 vorbește despre fracturile de falcă, recomandă ca alimente în primul rând lichidele și imediat după acestea mâncarea *laganum* și 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 ἀρολάγανον cu *laganum*: (Cael. Aur. Chron. 2, 13, 177) *panis laganum pultibus infusum, sed ex fermento confectum, quo panis habeat qualitatem*¹. Sursele medicale le completează pe cele ale bucătarilor: *laganum* este un fel de clătită foarte moale, care se topește în gură, mâncare foarte modestă așa cum rezultă din satira horațiană, foarte populară cum ne spune comentatorul acestuia, Porphyryon.

Începând din secolul al II-lea p. *laganum* este atestat în traduceri textelor sacre în latină. Prin el este echivalat gr. λάγανον din *Septuaginta* (LXX), care reda ebr. רִעִימ, ce desemna un fel de turtiță 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 greșită 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 grecești λιξόλας.

Singura atestare latină a numelui plăcintei apare la Varro, în continuarea explicației 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.* Înțelegem de aici că singura diferență față de *circulus* trebuie să fi constat într-o preparare mai rudimentară (dacă dăm acest înțeles adverbului *incondite*) față de rețeta lui *circulus*. Aluatul trebuie să fi fost foarte moale, dacă ținem seama de o posibilă apropiere a cuvântului *lixula* de *lixa* „leșie” sau de *lixium* (*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 inițială poate fi înțeleasă fie din radicalul lui *similis* „asemănător cu”, fie din *semi-* „pe jumătate, semi”.

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

¹ Cf. Orib. *Syn.* 3, 906 *laganos multum tenues.*

² Cf. Cassiod. *Ios. antiq.* 7, 86 *laganum frixum* și 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. Gebäcksbezeichnung gen.* 1972, 107 sqq.

⁵ Cf. A. Ernout - A. Meillet în *DELL s.u. lixulae.*

din moment ce și Varro și 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 siguranță un cuvânt ieșit din uz în vremea lui Varro, care-l citează în calitatea sa de filolog, iar neatestarea numelui plăcinte 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 compoziție necunoscută. Finalul cuvântului *lucuns* amintește de termenii etrusci sau trecuți în latină prin intermediar etrusc: *Arruns*, *Ac(c)heruns*. Explicația unui împrumut din gr. γλυκοῦς (ἄρτος), cf. γλυκόεις, pune dificultăți de formă și sens, dar este singura propusă¹.

Cea mai veche atestare a numelui plăcinte apare în secolul al II-lea a. într-un vers din Lucilius, citat de Varro în *Satirele Menippe*: (Lucil. 1368 ap. Var. *Men.* 417 și 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 existența 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 bucată a gătit-o? voi ști îndată dacă s-a greșit cu ceva, când voi vedea rămășițele.” Neînțelegerea 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 naște și întrebarea sa.

b. *lucuntulus*

Lucuntulus este diminutivul lui *lucuns*. Forma simplă și derivatul diminutival au coexistat începând cu secolul al II-lea a. Glosarele latinești echivalează numele turtei τηγαλίτης³ 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 folosește în *Siluae*, alături de o formă obscură, *gaiolus* (poate și ea numele unei prăjituri⁵), și 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. τηγαλίτης* II, A, a, 47.

⁴ Același 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, așadar, adj. *luculentus* „luminos, magnific”, acordat cu *opus*.

⁵ Dicționarul Ernout-Meillet (*s.u.*) o consideră un derivat de la *gaius* „gaiță”, întrebându-se dacă nu desemnează o plăcintă „en forme de geai?”.

⁶ Cf. *mustaceus* III, B, 25.

În lista lui Chrysippos din Tyana *lucuntulus* este transliterat sub forma λούκουντος (Chrysipp. Tyan. ap. Ath. 647d) într-un șir împreună cu *libum*¹, *lixula*² și hibridul greco-latin κλουστροπλακοῦς³, toate având drept ingredient comun probabil brânza.

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

Lucuntulus intră din secolul al II-lea p. în vocabularul autorilor creștini. 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 ἐγκρίς⁴ (ἐν μέλιτι) din *Septuaginta*: (*Itala Ex.* 16, 31) *sapor ... illius mannae erat tamquam lucuntuli cum melle*. Aceeași unitate semantică este tradusă în *Vulgata* prin *similae cum melle*⁵.

c. *luculentaster*

Luculentaster este o formație comică pentru diminutivul *lucuntulus*. Este construită cu sufixul *-astro*⁶ după modelul *formaster*, numele unei alte plăcinte⁷ 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 și aramaică⁸.

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 „pisticem ualidam..., mamphūlas quae sciat omnīs”*. Numele plăcintei este explicat prin formula „*decidit in carbones cineremque*”, semn că sensul cuvântului siriac era înțeles de gramaticii latini. Este, așadar, un tip de plăcintă „aruncată” printre cărbuni și cenușă, înainte de a fi coaptă în ceaun. Glosarele latinești atestă cuvântul la plural: (*Gloss.*) *mamphūlae panes Syriaci*.⁹

24. *maza* (μαζα) „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. γέυμα ἐγκρίς 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*, București, 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 și la Hier. *Ep.* 108, 27, 2, care acceptă însă coniecturi diverse. *V. TLL s.u. mamphūla. mamphūla*.

Maza este o plăcintă de origine greacă. Numele ei este o transliterare a gr. μάζα (< μάσσω, „a frământa”), care desemnează în greacă o întreagă categorie de prăjituri¹. Cuvântul grecesc fusese împrumutat în latină încă din vremea lui Plaut în forma *massa* și cu sensul mai larg de „masă, cantitate”, fără să denumească însă și un produs de patiserie.

Forma *maza* cu sens culinar este atestată începând cu secolul I a. O dovedește un vers din poemul cinegetic al lui Grattius Faliscus: (Grat. 307) *lacte[m] nouam pubem faciliq̄ue tuebere maza*. Aceeași formă cu grafie latină îl traduce pe μάζα 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 și 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 clară². În secolul secolul al II-lea p. gramaticul Caper făcea diferență între forma de masculin și cea de neutru, spunând că cea dintâi denumește 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 πρὸς τι. mustaceus panis recte dicimus et mustaceum libum*.

Plăcinta *mustaceus* este atestată în latină pe mai bine de șase secole (II a. – IVp.), de la Cato până la poemul gastronomic al lui Vespa. Singura rețetă detaliată îi aparține însă celui dintâi sub titlul (Cat. *Agr.* CXXX, §121) *Mustaceos sic facito*; se stropește cu must un *modius*³ de făină din grâu *siligo*⁴, se adaugă în compoziție anason, chimion, două livre de untură, una de brânză, se răzuiește scoarța unei ramuri de dafin și, după ce se modelează compoziția, se pun dedesubt frunze de dafin, atunci când se coace. Folosirea frunzelor de dafin ar putea avea o proveniență grecească, fiind atestată și în cazul prăjiturii lacedemoniene κάμματα⁵: (*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 și must, de unde i se trage turtei și numele. Ingredientele suplimentare din rețeta lui Cato (anason, chimion, untură, brânză) nu erau însă singurele posibile.

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

Regăsim numele plăcinte într-o scrisoare a lui Cicero către prietenul său Atticus, datată în anul 51 a. și trimisă acestuia din Cilicia. După câteva campanii militare locale încununuate cu succes, la care asistase și Cicero, – motiv pentru care, cu modestia-i necaracteristică, se compară cu însuși 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.* μάζα II, B, 1.

² Cuvântul se moștenește în *it.* mostacciuolo, *calabr.*, *sic.* mustazzolu, *abrut.* mestacciol, *hisp.* mostachón.

³ *Modius* - „baniță”, măsură de capacitate, mai ales pentru grâne = 8, 75 l.

⁴ *V. libum* III, A, 1, nota 7.

⁵ *V.* κάμματα II, B, 15.

quaerere, în traducere *ad. litt.* „a început să caute pe același Aman¹ o coroniță de lauri într-o plăcintă (coaptă pe foi de dafin)”. Fără îndoială, *loreolam quaerere in mustaceo* este o expresie idiomatică² cu un sens ușor de bănuț în cadrul contextului: a căuta să obții un triumf într-un lucru de nimic sau fără să fi făcut ceva de seamă, bazându-se pe jocul dintre *loreola* (= *laureola* = „coroniță de laur”, un derivat de la *laurus* „laur”) și *mustaceus*, plăcinta gătită pe un strat de foi de dafin, așa cum știm din rețeta lui Cato.

Apicius numește acest preparat *musteus*, adjectiv inițial cu sensul de „proaspăt”, dar și „dulce ca mustul”, tot un derivat de la *mustus* „nou”, ca și *mustaceus*. Este poate o formă actualizată de-a lungul timpului, limba tratatului lui Apicius datând din sec. IV-V p. și nu din sec. I p., atunci când a scris acesta. Dacă admitem că rețetele în care este atestată plăcinta provin din *corpus*-ul inițial al tratatului, scrise deci în vremea lui Tiberiu, atunci intuim că, în această epocă, *mustacei* / *mustei* ajunseseră la un înalt grad de rafinament, diversificându-și în același timp rolul în bucătărie. Cele mai bune plăcinte par cele importate din Africa. Lor li se rade crusta și sunt înmuiate în lapte. După ce se îmbibă, se pun în cuptor puțin ca să se usuce. Se scot calde, se ung cu miere și se înțepă 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 ajunsesese deci, în vremea lui Apicius, să fie „regătită” pentru a fi transformată într-un desert (rețeta inițială descrisă de Cato nu conținea miere), modificându-și în același timp numele.

Pe lângă întrebuintărea ca desert, plăcinta mai capătă una, așa cum reiese din alte trei rețete. Într-un „Terci cu aluat și lapte” (*id.* § 181 *Pultes tractogalatae*) *musteus* este uscată, fărâmată și aruncată în lapte cu sare și puțin ulei sub forma și cu rolul unor „crutoane”: (*id.* § 181) *ex musteis cum lacte similiter facies, salem et oleum minus mittis*. Cu același rol este folosită în rețeta unui „Jambon fiert” (*id.* § 291 *Pernae cocturam*) sau într-o compoziție mai complicată alături tot de un jambon³ (*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 așezat: (Plin. *Nat.* 15, 127) *Pompeius Lenaeus adiecit quam mustacem appellavit, quoniam mustaceis subiceretur*. Informația lui Plinius ne face să credem că specificul acestui preparat – amestecul făinii cu mustul – nu mai reprezenta principala ei caracteristică, ci așternerea dedesubtul ei a unui strat cu foi de dafin.

De cu totul altă natură este informația pe care o dă Iuvenal. Din satira a VI-a, îndreptată împotriva femeilor, aflăm că plăcintele *mustacea* erau oferite invitaților la nuntă; cineva care n-are de gând să-și iubească nevasta cu care s-a înțeles și unit cu acte în regulă, n-are de ce se însura și pierde banii cu masa de nuntă și cu *mustacea*: (Iuv. 6, 200-5) *si tibi legitimis pactam iunctamque tabellis / non es amatorus, 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 aceeași epocă, Statius atestă numele aceleiași plăcinte alături de o alta cu miere (*lucuntulum*⁴), de unde putem înțelege că ceea ce la Apicius putuse fi o excepție – 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 față la porc, în timp ce *perna* este partea din spate.

⁴ *V. s. u. lucuns* III, B, 22.

printre mâncărurile cu care poți sătura pe cineva înfometat: (Arn. Nat. 2, 23,1) *Esurienti si dederis uam 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 noțiunea 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 aparține 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, uam passam*. Plecând de la aceste pasaje glosarele latinești 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* și (*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 subțire. Numele ei poate fi dedus din gr. περιλούκιδον, substantivizare a adj. *perlucidus* (*pellucidus*) „transparent”, un compus din *per* și *lucidus* „strălucitor, limpede”.

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

28. *sauillum* „Bezea”

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

Sauillum este unul din acele produse de patiserie despre care numai Cato vorbește într-o singură rețetă sub titlul (Cat. Agr. XCIII, §84) *Sauillum sic facito*. Ca și în cazul lui *libum*², se amestecă împreună o jumătate de livră de făină, două livre și jumătate de brânză, un sfert de livră de miere și 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 și 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 și se presară cu mac. Se lasă puțin sub capac, apoi se dezvelește. Se servește așa cum e în vas și cu ajutorul unei linguri: (*ibid.*) *ubi coctum erit, catinum eximito, melle*

¹ V. παλάθη II, B, 24.

² V. *libum* III, A, 1.

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 compoziției cu *libum*, *sauillum* are însă câteva particularități față de aceasta: compoziția, chiar dacă aceeași, nu se modelează sub forma unei pâini, ci se gătește într-un vas, astfel explicându-se grija de a se pătrunde bine. În plus, la sfârșit se unge cu miere și se presară cu mac. Boabele de mac se fixează fără îndoială în miere, dând un aspect pătat întregii compoziții.

Apropierea plăcintei *sauillum* de turta *libum* trăda poate și o concurență între ele. Plămădite din aceleași ingrediente, micile diferențe de ornare nu puteau asigura coexistența ambelor prăjituri. Așa se explică poate dispariția celei dintâi fără urmă după Cato, în schimb supraviețuirea și evoluția celeilalte.

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

Scrib(i)līta este practic o *placenta* din a cărei compoziție lipsește mierea. Termenul amintește de unii derivați grecești în -ίτης și 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. Tyana. ap. Ath. 647d) printre produsele de patiserie cu brânză. În interiorul limbii latine se formează și derivatul *scriblitarius* „patisier de *scribilītae*” (Afran. com 161¹).

Plăcinta *scrib(i)līta* este o variantă a lui *placenta*, probabil ulterioară acesteia. Singura diferență, dar esențială, este absența mierii în cazul lui *scrib(i)līta*. Diferența este foarte importantă, pentru că *placenta*² conținea miere atât în interior, amestecată cu brânza proaspătă de oaie, cât și pe toată suprafața 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 dulce³. Cato este cel care stabilește diferența dintre cele două în rețeta (Cat. Agr. LXXXVII, § 78) *Scriblītam sic facito*, precizând că blatul, foile de aluat și brânza rămân identice: *scriblītam sic facito: in balteo, tractis, caseo ad eundem modum facito uti placentam, sine melle, coquitoque*.

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

Așa cum am arătat⁴, *scribilīta* i se opunea lui *placenta* în reprezentarea zodiacală a Balanței de la masa lui Trimalchio (Petr. 35, 4 *super libram stateram in cuius altera parte scriblīta erat, in altera placenta*): *scribilīta* era fierbinte și nedulce, în timp ce *placenta* mustea de miere și se consuma rece. Un alt pasaj din *Satyricon* confirmă și completează informațiile despre această plăcintă. Habinnas, întrebat de către Trimalchio ce mâncase la o altă masă, înșiră bucatele: la primul fel porc garnisit cu caltaboș și de jur împrejur sângerete și măruntaie de păsări foarte bine gătite, sfeclă și 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 excellentie 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 Marțial (11, 86) *s.u. placenta* III, B, 1.

⁴ *V. s.u. placenta* III, B, 1.

scribilīta, 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 neobișnuit, de vreme ce știm de la Cato că *scribilīta* se deosebea de *placenta* tocmai prin absența mierii. Contradicția poate avea o explicație: nu de puține ori romanii prezentau unele mâncăruri sub aparența altora, iar la masa lui Trimalchio aceasta este o regulă. Presupunem că Habinnas avusese în față, de fapt, o *placenta*, rece și dulce, așa cum trebuie să fie, deghizată sub aparența unei *scribilīta*.

Putem întări această ipoteză cu o epigramă din Marțial, unde se dovedește odată în plus că *scribilīta* era prin excelență 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 și mai mult, desigur, de foame; a suflat, așadar, 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 și 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-și dau seama de la început ce se ascunde sub aparenta *scribilīta*, pentru că este probabil aburindă, așa cum trebuie să se fi servit și respectiva plăcintă. Putem bănui în același timp și o asemănare de culoare între *scribilīta* și *merda* din moment ce au putut fi confundate. De remarcat și că varianta fonetică *scribilīta* este atestată numai la Marțial.

30. *sphaerīta* / *spaerīta* „Sfera”

Sphaerīta este un tip de plăcintă umplută cu brânză și miere. Din punct de vedere etimologic este probabil un împrumut dintr-un neatestat *σφαίριτης*, 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 același sens.

Spaerīta este o variantă culinară a lui *spira*¹ și, implicit, a lui *placenta*. Una dintre diferențele față de *spira* „spiralată” ține de formă, așa cum se poate intui din nume: *sphaerīta* este un produs „de forma sferei, a globului”. Dacă *spira* mai era atestată sporadic și după Cato, *sphaerīta* apare numai la el într-o singură rețetă sub titlul (Cat. Agr. XCI, § 82) *Sphaerīta sic facito*: ea se modelează într-un mod diferit față de *spira*: (*ibid.*) *sphaerītam sic facito, ita uti spiram, nisi sic fingito*. Din foile de aluat, din brânză și miere se fac găluște 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 așează ca în cazul lui *spira* și se gătesc la fel: (*ibid.*) *eas in solo componito densas: eodem modo componito atque spiram itemque coquito*.

Trebuie să ne imaginăm, așadar, un blat pe care sunt așezate lipite între ele mai multe găluște umplute cu miere și brânză. Singura atestare a lui *sphaerīta* este cea de la Cato și nici lista lui Chryssippos din Tyana (*ap. Ath.* 647d) de plăcinte cu brânză n-o pomenește, semn că dispăruse de mult până și din memoria pasionaților de gastronomie. Neatestarea ei ulterioară s-ar putea explica prin concurența pe care i-a făcut-o *spira* sau, pur și simplu, nu și-a mai găsit locul într-o piață sufocată de felurite plăcinte cu brânză.

31. *spira* / *spirula* „Spirala”

¹ *V. spira* III, B, 31.

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

Spira, ca și *scribilita*, este o variantă culinară a lui *placenta*. Dacă *scribilita* se deosebește de *placenta* prin absența din compoziție a mierii, *spira* se deosebește prin forma deosebită pe care o ia, anunțată chiar de numele ei. De aceeași formă era și plăcinta ἔγχυτος¹. Ca de atâtea ori, Cato e singurul care oferă o rețetă a acesteia sub titlul (Cat. Agr. LXXXVI, § 77) *Spiram sic facito*, care urmează firesc în tratatul *De agri cultura* celei despre *placenta*; astfel, în funcție de cantitatea dorită, se procedează în toate privințele 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 și cum s-ar răsuci o funie: se așează astfel pe blat și se leagă cu meșteșug cu alte foi de aluat simple² răsucite: (*ibid.*) *in solo tracta cum melle oblinito bene. inde, tamquam restim tractes, facito: ita imponito in solo, simplicibus completo bene arte*. În privința tuturor celorlalte lucruri se procedează și se gătește ca și cum ar fi vorba de *placenta*: (*ibid.*) *cetera omnia, quasi placentam facias, facito coquitoque*. Din această rețetă nu reiese clar dacă din compoziția cu care sunt umplute aceste foi de aluat face parte și brânza de oaie, așa cum se întâmplă în cazul *placenta*. Cato nu pomenește decât mierea, e adevărat, din belșug (*bene oblinito*), dar în același timp spune că restul amănuntelor, care nu țin de forma plăcinte, rămân identice cu cele de la *placenta*. Putem tranșa între cele două posibilități pe baza mărturiei de mai târziu a lui Chrysippos din Tyana (sec. I p.), care o include printre plăcintele cu brânză.

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

Probabil că și 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 excepția 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 plăcinte este atestat în lista lui Chrysippos din Tyana, fără altă precizare în afara aceleia că se făcea din brânză: (Chrysipp. Tyana. ap. Ath. 647d) σπειρα· καὶ οὗτος ἐκ τυροῦ γίνεται. În greacă nu mai există o altă atestare a formei σπειρα / σπειρα cu acest sens culinar, motiv pentru care credem că Chrysippos a împrumutat cuvântul din latină (forma σπειρα din text și nu varianta clasică σπειρα întărește 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 și numele diminutival al plăcinte, *spirula*, la Arnobius, alături de un tip de nume de cârnat: (Arn. Nat. 2, 42 *ut spirulas et botulos facerent*), nu întâmplător dacă ținem seama de forma produsului de patiserie. Mai mult ca sigur³ *spira* și *spirula* sunt una și aceeași plăcintă, forma diminutivală explicându-se printr-o altă fază în care se găsea limba latină în sec. IV p. față de epoca lui Cato, formele diminutive 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 așezată deasupra altei foi de aluat răsucite.

³ Cf. și J. André, *op. cit.* p. 214.

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

Despre acest produs de patiserie nu știm practic decât două lucruri: era cu brânză sau se putea face și cu griș. 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 și expresia ἐξ ἄλικος = *ex alica*), lista autorului grec fiind, așa cum am văzut deja, un rezumat după niște surse latinești.

Două atestări ale numelui acestei plăcinte în latină în tratatele de lexicografie¹ (*Gloss.* 3, 316, 2 *sibitillus* și 3, 372, 23 *subitillus*) întăresc ideea că acest preparat ieșise 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 griș, ulei și 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 diferiți, sensul de „tunică” al lui *subūcula* fiind cel clasic².

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 descendenții romanici ai cuvântului presupun un *ō* (adică un *o* închis) sau un *u*³. *Tortula* este forma de diminutiv.

Atât forma simplă, cât și derivatul diminutival sunt atestate în *Vulgata* unde traduc fie gr. ἄρτος „pâine”, fie numele turtei ἐγκρίς⁴: (Vulg. *Ex.* 29, 23) *torta panis* și (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” și *patina* „bol”, la rândul lui împrumut oral din gr. πατάνη „farfurie”.

Apicius este singurul care atestă numele acestei tarte, oferind și o rețetă 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 și modul de preparare destul de sofisticat sugerează că este vorba de o rețetă de dată imperială, ulterioară chiar lui Apicius, fiind poate una dintre acele rețete

¹ Cf. W. Heraeus, *Kl. Schr.*, 103, n. 2. care citează și o formă *simitillus*, fără însă să citeze 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”, așa cum a sugerat doamna profesoară F. Bechet.

³ Rom. *turtă*, veql. *turta*, friul. *torte*, fr. *tourte*, prov. *torta*, sp. *torta*.

⁴ *V. ἐγκρίς* II, A, a, 14.

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