## IV. Micro-câmpul lexical al produselor de patiserie în cadrul câmpului mai larg al termenilor culinari

### A. Raportul numeric disproporţionat între numele de produse de patiserie în greacă şi latină

Simpla privire a sumarului acestei cercetări naşte inevitabil o întrebare: cum se explică discrepanţa numerică între numele de dulciuri în greacă şi latină? Cercetarea textelor a identificat 186 de nume în limba greacă şi doar 54 în latină, fără să punem la socoteală variantele lor fonetice şi morfologice, mult mai numeroase în cazul limbii greceşti. Pentru această situaţie nu există numai o singură explicaţie, ci o serie întreagă de factori a condus la acest raport disproporţionat.

În primul rând, această diferenţă de număr de nume nu înseamnă neapărat că acesta era şi raportul real între produsele de patiserie din cele două civilizaţii. Rezultatul ar putea fi într-o oarecare măsură înşelător, pentru că baza de selecţie este diferită în cazul celor două limbi. Numărul de texte greceşti păstrate este mult mai mare decât cel latinesc pe de o parte, iar literatura elină acoperă o perioadă mult mai amplă decât cea latină pe de altă parte; altfel spus, şansele de a întâlni mai multe nume de dulciuri cresc direct proporţional cu cantitatea de informaţie păstrată din cele două civilizaţii. Numărul textelor nu este însă decât un factor secundar, care nu justifică prin sine acest raport. Mult mai important este tipul de texte păstrate din cele două limbi. În lumea greacă a existat o literatură opsartitică mult mai bogată decât în cea romană, în interiorul căreia ştim că au fost scrise cărţi specializate în domeniul patiseriei, cum sunt cele ale lui Iatrocles, Harpocration din Mendes sau Chrysippos din Tyana, chiar dacă cel din urmă vorbea în special despre produse romane; din latină nu păstrăm decât tratatul lui Apicius, care însă prezintă doar câteva reţete de dulciuri. Pe de altă parte, preocupările autorilor greci de epocă romană de a rezuma sursele vechi au făcut ca multe denumiri de dulciuri să fie conservate; este cazul în special al lui Athenaios care, în cărţile a III-a şi a XIV-a din *Banchetul înţelepţilor* (Δειπνοσοφισταί), conservă în context un număr foarte mare de produse de patiserie; în lipsa textului acestuia cunoştinţele noastre despre produsele de cofetărie greceşti s-ar înjumătăţi. În lumea romană nu a existat o asemenea sinteză, care cu siguranţă că ar fi scos la iveală multe alte nume de dulciuri. De asemenea, multe din informaţiile noastre despre numele produselor de patiserie provin de la gramatici şi lexicografi: sintezele lui Pausanias, Moeris, Polydeuces (Pollux), Hesychios, Photios şi Suidas pentru limba greacă sunt incomparabil mai cuprinzătoare decât cele ale lui Varro, Pompeius Festus, Isidor sau Paulus Diaconus în lumea romană.

Inegalitatea surselor nu este însă singurul motiv pentru diferenţa de număr dintre cele două micro-câmpuri lexicale. Există cauze mai profunde care o pot explica. La origine s-ar putea vorbi chiar de un determinism geografic. Puternica compartimentare teritorială a Greciei şi dificultatea comunicaţiilor au dus la dezvoltarea independentă a tradiţiilor, inclusiv cele culinare, pentru mai multe regiuni. Această situaţie este strâns legată de existenţa dialectelor. Astfel, izolarea a avut ca rezultat înmulţirea produselor culinare şi, deci, a numelor lor; chiar şi atunci, însă, când era vorba de acelaşi produs culinar, el putea avea denumiri diferite în funcţie de dialect. În lumea romană, în schimb, se poate vorbi de o anumită unitate teritorială şi lingvistică, care nu încuraja înmulţirea denumirilor din acest micro-câmp semantic. Pe de altă parte, societatea romană, cel puţin în epoca republicană, cu veşnica raportare la *mos maiorum*, era preocupată de păstrarea unei vieţi cumpătate, fără excese în domeniul culinar, situaţie care nu era valabilă şi în lumea greacă.

Un alt motiv este legat de modul diferit de organizare a vieţii religioase în cele două civilizaţii. Se poate observa discrepanţa dintre numele de turte de cult în greacă şi latină. În Grecia fiecare zeu sau ceremonie religioasă era însoţită de anumit tip de turtă cu numele ei

BDD-B799-08 © 2007 Editura Universităţii din Bucureşti
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 13:00:16 UTC)

specific, în timp ce la Roma acest obicei se păstra doar în perioadă arhaică, generalizându-se apoi termenul de *libum* pentru orice tip de turtă sacră.

Mai există cel puţin o explicaţie care se adaugă celor de mai sus. În greacă fiecare produs culinar avea un nume aparte, ba chiar mai multe, cum am văzut. În latină, în schimb, diverse sortimente de dulciuri puteau fi subsumate unui nume generic: un exemplu ilustrativ este *crustulum*[1], pentru care Chrysippos din Tyana oferă nouă reţete diferite.

Toate aceste observaţii subliniază că raportul inegal de nume de dulciuri între cele două limbi nu este neapărat o oglindă a unei realităţi culinare, ci mai degrabă rezultatul perceperii eronate pe care o avem astăzi în privinţa celor două culturi.

[1] *V*. *crustulum* III, B, 9.

BDD-B799-08 © 2007 Editura Universităţii din Bucureşti
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 13:00:16 UTC)

**B. Evoluţia micro-câmpului lexical al numelor de produse de patiserie în raport cu societatea**

În urma analizei de detaliu a fiecărui produs de patiserie se poate încerca să se stabilească o evoluţie a acestui câmp lexical în raport cu societatea. O asemenea întreprindere are însă de întâmpinat o dificultate majoră. Sursele de cunoaştere ale acestui micro-câmp lexical sunt aproape în totalitate de natură literară. Or acest gen de informaţii este adesea înşelător în încercarea de a stabili o oglindă a realităţii. Dacă, de exemplu, în secolele II-III p. sunt atestate în texte foarte multe nume de produse de patiserie, acest lucru nu înseamnă neapărat că în acea perioadă se consumau mai multe dulciuri. Scriitori precum Athenaios, Pausanias Gramaticul, Moeris sau Polydeukes descriau realităţi cu multe anterioare epocii în care trăiau. Din acest punct de vedere mult mai valoroase sunt atestările epigrafice şi papirologice, care oferă o imagine mai clară asupra realităţii. Pe de altă parte sursele sunt inegale cantitativ de-a lungul timpului, existând riscul de a trage concluzii eronate pornind de la hazardul prin care ne-au fost transmise textele. În ciuda acestor neajunsuri majore, se pot face totuşi câteva observaţii generale.

Cele mai vechi mărturii, care provin de la Hesiod şi lirici, atestă sortimente diversificate de turte sacrificiale (πέμματα), aşa cum o impunea ritualul religios în secolele VII-VI a. În perioada arhaică apar şi primele sortimente de plăcinte (πλακοῦντες), în special cele care aveau în compoziţie laptele, indicându-le originea câmpenească. Frecvenţa atestărilor creşte considerabil în secolul al V-lea a., fapt care coincide cu perioada de maximă înflorire a Athenei. Comediile lui Aristofan abundă în felurite sortimente de plăcinte, adesea folosite pentru că sugerau imagini licenţioase specifice genului comic. Este o mărturie însă că spectatorii le cunoşteau foarte bine, reprezentând o realitate de fiecare zi pentru un atenian. La fel de numeroase sunt tipurile de turte de cult şi prăjiturile din făină de orz (μᾶζαι). O dovadă o constituie şi abundenţa inscripţiilor din această perioadă în care se vorbeşte explicit despre ce tip de turtă trebuia oferit fiecărui zeu. Factorul determinant pentru această creştere este însă progresul artei culinare. Epoca lui Pericles a fost fecundă în acest sens şi pentru gastronomie. O dată cu declanşarea războiului peloponesiac lipsurile s-au simţit însă fără îndoială şi la Athena. Vârsta de aur pe care o evocă comicii şi în care abundă o sumedenie de preparate de patiserie este o dovadă a unui paradis pierdut şi un mijloc pentru Aristofan de a-şi convinge concetăţenii de avantajele păcii. Aşa se explică probabil numeroasele scene de gen din comedia veche în care sunt acumulate în câteva versuri multe produse culinare. Nu este atât o reflectare a realităţii sfârşitului de secol V a., cât o amintire a unei epoci mai bune de la mijlocul veacului.

În secolul al IV-lea a. numele dulciurilor rămâne aproape identic ca număr de atestări faţă de al V-lea. În bună măsură este vorba de respectarea unei tradiţii literare, ţinând seama că cele mai multe nume apar la autorii de Comedie Medie şi Nouă. Locurile comune şi personajele tip din comedie, precum μάγειρος „bucătarul", fac ca această tradiţie să fie continuată. Se observă, în schimb, o creştere a numărului de turte de cult, atât în inscripţii, cât şi în operele literare. Sarcasticul portret al superstiţiei (δεισιδαιμονίας Ιϛ) pe care filosoful Theophrastos îl zugrăveşte în *Caracterele* sale la sfârşitul secolului al IV-lea a. este inspirat probabil de o atitudine răspândită: superstiţiosul este acela care trăieşte chinuit de o continuă teroare faţă de puterea divină şi care-şi dedică în chip ridicol o mare parte din existenţă străduaniei de a obţine graţia prin intermediul riturilor. Din acestea făcea parte şi aducerea ca ofrandă a unei turte din partea celui care mergea la templu. Săpăturile arheologice de la

BDD-B799-08 © 2007 Editura Universităţii din Bucureşti
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 13:00:16 UTC)

Akrokorinthos au scos la iveală numeroase coşuleţe (λίκνα) cu turtiţe sacrificiale din această perioadă[1].

În secolul al III-lea a. creşte în textele greceşti numărul atestărilor de prăjituri din făină de orz (μᾶζαι), reflectând probabil o tendinţă în arta culinară a epocii. Spre sfârşitul aceluiaşi secol apare şi în latină prima atestare a numelui unui produs de patiserie, *libum*, turta sacrificială, aşa cum rezultă din *Annalele* lui Ennius. În acelaşi timp, în perioada în care scrie Ennius, au apărut la Roma mai multe legi care îngrădeau luxul banchetelor; în 182 a. *Lex Orchia* limita numărul comesenilor, iar în 161 un decret al senatului şi *lex Fania,* promulgată în acelaşi an, precizau câţi bani puteau fi cheltuiţi pentru un banchet. Legile *Didia* (143 a.), *Aemilia* (115 a.) şi *Licinia* (97 a.) reluau interdicţiile celorlalte, căzute cu timpul în desuetudine. Această legislaţie nu avea darul să încurajeze producerea unor lucrări consacrate exclusiv artei culinare. Apelul constant la *mos maiorum* „obiceiul strămoşilor" se materializa, în cazul subiectului de care ne ocupăm, în recomandarea unei mese frugale, lipsită de orice lux inutil. Măsurile administrative luate la Roma trădează însă preocuparea, cel puţin a unei părţi a societăţii, pentru rafinament, inclusiv cel culinar. În secolul al II-lea p., în timp ce în textele greceşti numărul tuturor tipurilor de produse de patiserie scade, în latină apar numeroase tipuri de plăcinte şi mai multe feluri de *liba*. Un text tehnic precum *De agricultura* lui Cato, destinat practicii, abundă în astfel de produse. Este vorba în special de împrumuturi din greacă, pe care nu le putem separa de contextul istoric. Roma se înstăpânea peste Grecia şi o bună parte din tehnicienii greci, inclusiv cei din domeniul culinar, migrau către Roma împreună cu cunoştinţele lor.

Această tendinţă se accentuează în secolul I a. Cei câţiva autori greci care mai atestă nume de dulciuri o fac mai ales cu referire la subiecte romane şi scriu mai cu seamă despre prăjiturile μᾶζαι, care se apropiau din punct de vedere al reţetei de terciurile romane (*pultes*). La Roma, în schimb, numărul atestărilor creşte invers proporţional cu situaţia din greacă. Varro era preocupat să explice originea mai multor nume de dulciuri în *De lingua latina*, răspunzând unei curiozităţi a epocii în acest domeniu. Satirele lui Horaţiu atestă specialităţi culinare rafinate, care dovedesc o bucătărie elaborată, chiar dacă înfierată de politica zilei, care făcea apel constant la *mos maiorum*. Numeroase sunt mărturiile despre turtele sacrificiale. Restaurarea lui Augustus a avut ca efect în plan literar şi menţionarea de către Vergilius a mai multe tipuri de *liba* în *Eneida*; în aceeaşi categorie trebuie incluse şi *Fastele* lui Ovidius, o mărturie unică pentru tipurile de turte sacre oferite zeilor cu prilejul diferitelor sărbători.

În secolul I p. rafinamentul culinar roman a ajuns probabil la apogeu. Banchetul lui Trimalchio, chiar dacă nu este reprezentativ pentru societatea romană în ansamblul ei, este totuşi un indiciu pentru felul în care masa a devenit dintr-o necesitate un scop în sine, chiar un spectacol. Tratatul lui Apicius în forma sa iniţială datează cam din aceeaşi perioadă. Autorii greci scriu despre bucătăria de la Roma, aşa cum o dovedeşte tratatul despre produsele de patiserie al lui Chrysippos din Tyana. În aceeaşi epocă excesele culinare erau satirizate de Iuvenal şi Marţial, iar Seneca punea în legătură directă dezvoltarea artei culinare de creşterea numărului bolilor[2].

Secolele II-III p. se caracterizează, atât pentru societatea greacă, cât şi pentru cea romană, printr-o întoarcere către trecut. Curentele arhaizante au dus în literatură la apariţia unor lucrări de sinteză, care reluau în rezumat informaţii mai vechi, cu explicaţiile indispensabile unui public care nu mai era familiarizat cu aceste realităţi. Astfel trebuie să ne explicăm şi *Deipnosophiştii* lui Athenaios, principala noastră sursă pentru vocabularul culinar

---

[1] *Cf.* Allaire Brumfield, *Cakes in Liknon: Votives from the Sancuary of Demeter and Kore on Acrocorinth*, Hesperia, vol. 66, nr. 1, 1997, pp. 147-172; Nancy Bookidis; Julie Hansen; Lynn Snyder; Paul Goldberg, *Dining in the Sanctuary of Demeter and Kore at Corinth*, în *Hesperia*, Vol. 68, Nr. 1, 1999, pp. 1-54.

[2] *V*. Sen. *Ep*. 95, 23 *sqq*.

BDD-B799-08 © 2007 Editura Universităţii din Bucureşti
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 13:00:16 UTC)

grecesc, şi *Nopţile Attice* ale lui Aulus Gellius. În acelaşi curent de recâştigare a trecutului se înscriu lucrările gramaticilor, Pausanias Gramaticul, Moeris sau Polydeukes pentru lumea greacă, şi Sex. Pompeius Festus pentru cea romană. Mărturiile tuturor acestora vorbesc despre o societate la apogeul ei, care a ajuns în faza în care îşi inventariază realizările. În planul artei culinare acestea nu sunt puţine, dovadă că din această perioadă provin cele mai multe informaţii. Epoca de maximă întindere a Imperiului Roman coincide cu acest efort literar de a aduna în enciclopedii informaţii cât mai complete din variate domenii.

Începând cu secolul al IV-lea p. numele dulciurilor, sensibil mai puţine, apar fie în lucrările medicale, adesea şi ele sinteze ale unor tratate mai vechi, fie în cărţile autorilor creştini. Aceştia din urmă au reluat în textele lor nume de produse de patiserie mai întâi pentru a înfiera luxul păgân. Au recuperat, însă, de asemenea un număr important din inventarul existent pentru a-l refolosi în terminologia creştină. O altă categorie de turte este cea a numelor preluate din traducerea *Septuagintei*. După secolul al V-lea p. lexicoane precum cele ale Hesychios, Photios sau Suda devin singurele texte unde mai pot fi întâlniţi astfel de termeni. În bună parte este un semn al dispariţiei din realitate a celor mai multe din vechile produse de patiserie, mai ales că multe din definiţiile din aceste dicţionare conţin greşeli ce trădează doar cunoştinţe livreşti.

Evoluţia vocabularului numelor de dulciuri nu poate fi separată nici de aspectul foarte concret al condiţiei oamenilor care fabricau aceste produse. Se ştiu foarte puţine lucruri despre condiţia patisierilor în Grecia. Cei care-şi exercitau meseria în case particulare şi pentru consumul domestic erau întotdeauna sclavi, muncind în folosul stăpânilor. Existau însă şi ἀρτοποιοί de profesie; liberi din naştere sau liberţi, ei posedau uneori brutării foarte importante şi aveau numeroşi angajaţi; de la Athena ni s-au păstrat numele lui Nausikydes[1], Eucrates[2] şi mai ales al lui Kyrebos şi Thearion[3], care trăiau în jurul anilor 400 a.; în slujba unor asemenea patroni erau angajaţi Menedemos şi Asclepiades, care lucrau ca brutari noaptea pentru a avea din cei trăi, iar ziua se dedicau filosofiei[4]. Majoritatea muncitorilor din brutării erau de condiţie servilă şi mulţi proveneau din Asia. Archestratos lăuda priceperea sclavilor fenicieni şi lidieni[5]. Probabil că cei mai mulţi îşi vindeau produsele publicului în magazine anexate brutăriilor. La Athena existau şi negustori specializaţi, ἀρτοπώλιδες, care serveau drept intermediari între producători şi cumpărători[6].

În Italia patisierii purtau numele de *pistores*, fiind fie sclavi însărcinaţi cu măcinarea grânelor şi coacerea produselor, fie muncitori de meserie. Cei din urmă au apărut la Roma la începutul secolului al II-lea a. după model grecesc, fiind la început rezervaţi caselor foarte înstărite care-şi permiteau să aibă un număr de sclavi îndeajuns de ridicat pentru ca unii să se ocupe numai de această îndeletnicire. Câteva texte literare şi inscripţii menţionează astfel de *pistores* privaţi[7]. Munca lor era deosebit de grea, dovadă că una din pedepsele pe care stăpânul le putea aplica unui sclav era să-l trimită la *pistrinum*[8].

Anticii nu separau la fel de strict ca modernii arta brutarului de ce a patisierului[9]. De fapt, multe dintre pâini semănau cu prăjiturile şi acesta este şi motivul pentru care un produs era numit de un autor pâine, iar de altul prăjitură. După războiul împotriva lui Antiochos al III-lea, terminat în 188 a., meseria de bucătar, până atunci dispreţuită, a început să fie considerată o artă. Titus Liuius plasează atunci începutul tuturor nenorocirilor pentru romani,

---

1 *Cf*. X. *Mem*. 2, 7, 6.
2 *Cf*. *Sch. in Ar*. *Eq*. 253, 2.
3 *Cf*. Pl. *Grg*. 518b5.
4 *Cf*. Ath. 168b.
5 *Ap*. Ath. 112a.
6 *Cf*. Ar. *V*. 238; *id*. *Ra*. 858.
7 Cic. *S. Rosc.* 134; Suet. *Iul*. 48; *CIL* VI, 4910, 6337, *etc.*
8 *Cf*. Pl. *Bac.* 781; *id*. *Epid*. 145; Ter. *Ph*. 249; *id. An*. 199; *Hau*. 530, *etc.*
9 *Cf*. Paul. *Fest.* 51, 10.

BDD-B799-08 © 2007 Editura Universităţii din Bucureşti
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 13:00:16 UTC)

inclusiv sosirea bucătarilor la Roma, şi o schimbare semnificativă de atitudine faţă de bucătărie în societate: (Liu. 39, 6, 6-9) *neque ea sola infamiae erant, quae in prouincia procul ab oculis facta narrabantur, sed ea etiam magis, quae in militibus eius quotidie aspiciebantur. luxuriae enim peregrinae origo ab exercitu Asiatico inuecta in urbem est. ii primum lectos aeratos, uestem stragulam pretiosam, plagulas et alia textilia, et quae tum magnificae supellectilis habebantur, monopodia et abacos Romam aduexerunt. tunc psaltriae sambucistriaeque et conuiualia alia ludorum oblectamenta addita epulis; epulae quoque ipsae et cura et sumptu maiore apparari coeptae. tum coquus, uilissimum antiquis mancipium et aestimatione et usu, in pretio esse, et quod ministerium fuerat, ars haberi coepta. uix tamen illa quae tum conspiciebantur, semina erant futurae luxuriae.* Bucătăria devine la Roma ocupaţia unor profesionişti, după ce marii specialişti din Grecia îşi transmit tradiţia. În secolul al III-lea a. poetul comic grec Euphron menţionează şase iluştri bucătari care i-au fost compatrioţi: „Aghis din Rhodos era singurul care frigea peştele aşa cum trebuie; Nereus din Chios făcea un ţipar printr-o fierbere rapidă, care putea fi servit zeilor; Chariades din Athena era specialist în Θρῖον (un fel de omletă făcută din lapte, ouă, făină, miere şi brânză, păstrată în foi de smochin); Lamprias inventase sosul negru, Aphthonetos cârnaţi, Euthnos o mâncare de linte.” [1] Ofiţerii şi administratorii romani învaţă în Grecia şi în Asia arta de a mânca bine şi, şi, odată întorşi în Italia, aduc cu ei bucătari împreună cu pictori, sculptori şi medici. Începând din acest moment orice gospodărie mare are un personal specializat în bucătărie şi aceasta este condusă de o întreagă ierarhie de angajaţi: *archimagirus*, şeful bucătarilor[2] este secondat de un alt şef, *uicarius supra cocos*[3] care îi comandă efectiv pe ajutorii de bucătari: *coci*. Unii bucătari sunt atât de abili, încât pot imita mâncărurile şi gusturile. Bucătarul lui Trimalchio, numit sugestiv Daedalus pentru ingeniozitatea sa, ştia să facă orice dintr-un porc: (Petr. 70, 1-2) *uolueris, de uulua faciet piscem, de lardo palumbum, de perna turturem, de colepio gallinam.* Un alt bucătar, imortalizat de Marţial, face dintr-o tigvă o masă întreagă, inclusiv prăjituri[4].

În întreg Imperiul Roman brutarii şi patisierii erau grupaţi în colegii. În anul 2 p. la Arsinoe în Egipt exista o corporaţie de καθαρουργοί şi πλακουντοποιοί[5]. La Pompei în secolul I p. *pistores* şi *clibanarii* interveneau în alegerile municipale[6]. Cele mai importante colegii erau cele din Roma, Ostia şi apoi Constantinopol. Nu se ştie cu exactitate la ce dată au început să se organizeze aceste *collegia pistorum* în capitală. Cele mai vechi texte datează abia din secolul al II-lea al erei creştine. Aceşti brutari lucrează pentru public, dar sub supravegherea magistraţilor; edilii au grijă ca oamenilor să nu lise vândă decât produse de bună calitate şi la un preţ moderat.

---

[1] *Ap. Ath.* 379 d-e Ἆγις Ῥόδιος ὤπτηκεν ἰχθὺν μόνος ἄκρως, / Νηρεὺς δ' ὁ Χῖος γόγγρον ἧψε τοῖς, / θρῖον τὸ λευκὸν οὐξ Ἀθηνῶν Χαριάδης, / ζωμὸς μέλας ἐγένετο πρώτῳ Λαμπρίᾳ, / ἀλλᾶντας Ἀφθόνητος, Εὔθυνος φακῆν.

[2] *Cf.* Iuv. 9, 109; Sidon. *Epist*. 2, 9, 6; Hier. *quaest. hebr. in genes*. 37, 36.

[3] *CIL* VI, 9361.

[4] *Cf.* Mart. 11, 31.

[5] *Cf. Sammelb*. 984, 5 (sec. I p.).

[6] *Cf. CIL* IV, 886.

BDD-B799-08 © 2007 Editura Universității din București
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 13:00:16 UTC)

## C. Limba greacă

### a. Etimologia numelor de produse de patiserie

1. Nume de dulciuri din radicale I. E. create în greaca comună

În această categorie sunt incluse numele de dulciuri care se formează din radicale I. E. în interiorul limbii greceşti. Sensurile frecvente ale acestor rădăcini pleacă de la noţiuni legate de ideea de „gătire, coacere", de „pisare, măcinare, frământare, răsucire" sau trimit fie la forma produsului culinar, în special „lată", fie la consistenţa acestuia. Pot fi citate denumirile generice ale turtelor de sacrificiu, πέμμα şi πόπανον, care sunt create din radicalul I. E. **pek$^w$-* „a arde la foc, a coace", cu paralele în scr. *pacati* şi v. sl. *peko* cu acelaşi sens; în italo-celtică radicalul a trecut la **k$^w$ek$^w$o-*, de unde în latină verbul *coquo* „a coace, a găti".

Dintr-un radical **aleϝ*, care se regăseşte în I. E. orientală, *cf.* hind. *ātā-* „făină", pers. *ārd* „făină", av. *aŝa* (< **arta*) „pisat", se formează în greacă ἄλευρον, *cf.* vb. ἀλέω „a măcina", care desemna atât „făina", cât şi un anume tip de turtă. Numele generic al plăcintei, πλακοῦς, are la bază radicalul I. E. **plaq-es*, cu paralele în norv. *flag* „lărgime", v. isl. *floga* „strat de pămînt", cu vocalism lung v. nor. *flo* „strat", germ. *Flüche* „zid stâncos" sau, în baltică, lit. *plakanas* „plat", *plokas* „vatră"; în latină poate fi apropiat de adjectivul *plancus* „cu picioarele plate", formaţie populară cu infix nazal.

Prăjitura, μᾶζα, este un derivat cu sufixul *-ya* din radicalul vb. μαγῆναι, cu prezentul μάσσω, „a frământa", I. E. **mag-*, *cf.* lat. *macero* „a înmuia". Dintr-un radical I. E. **bhs-ē* „a măcina" se creează numele unei prăjituri frământate, ψάκτα, un derivat cu vocalism α de la grupul de verbe *ψήω, ψήχω, ψώχω „a răzui, a freca, a frământa", cu acelaşi sens, atestat şi în scr. *bá-bhas-ti* „a măcina". De la ideea de răsucire, I. E. **strebh-* „a întoarce", este format στρέμμα, un tip de colac. Consistenţa unui produs de patiserie poate sta la originea numelui său: radicalul I. E. **sleg- / *slag-* „larg", *cf.* lat. *laxus* „larg, destins", se specializează în greacă cu ideea de „flasc, moale", *cf.* adj. λαγαρός cu acest sens şi vb. λαγαίω „a lăsa (moale)" din acelaşi radical cu λήγω „a înceta", de unde se formează numele plăcintei λάγανον „plăcinta moale".

Această categorie furnizează nume vechi cu atestări în toate dialectele, care se menţin în limbă vreme îndelungată. Cu timpul ele devin nume generice pentru categorii particulare de produse de patiserie.

2. Forme dialectale şi locale

Compartimentarea teritorială a spaţiului grecesc a dus la restrângerea folosirii mai multor denumiri de dulciuri la o zonă anume, subsumată unui dialect specific. O dovedesc atât forma unor cuvinte, cât şi mărturiile explicite ale autorilor. În plus, fiecare gen literar îşi avea, în principiu, limba sa particulară şi tradiţională, iar folosirea de către un autor a numelui unei prăjituri explică o anumită formă a acestuia. Cei mai mulţi termeni aparţin dialectului *ionic-attic*: ψαιστή „prăjitura fărâmiţată", ἔγχυμα „umplutura", ἀμολγαία „prăjitura cu lapte", etc. Există şi situaţia când acelaşi cuvânt are forme diferite în funcţie de dialectul în care era folosit: ionic-atticul θριδακίνη „prăjitură cu lăptucă" lua forma θριδακίσκη în dialectul laconian în poezia lui Alcman. Βάραξ, o prăjitură necunoscută, avea forma ionică βήραξ şi cea attică βήρηξ (într-o sursă epigrafică apare şi forma πάραξ), iar ionicul ὁ φθόϊς, o turtă de sacrificiu, devenea prin contragere attică φθοῖς.

Unii autori semnalează ei înşişi apartenenţa unui termen la un anumit dialect. Hesychios spunea despre παλλιχίαρ că este o turtiţă folosită de laconieni (πεμμάτιόν τι παρὰ Λάκωσι), iar forma termenului pare să confirme informaţia. Nicandros spunea despre

BDD-B799-08 © 2007 Editura Universității din București
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 13:00:16 UTC)

θιαγών că era o turtă închinată zeilor de etolieni, de unde bănuim că termenul aparţinea grupului de dialecte de nord-vest: (Nic. *fr.* 136 *ap.* Ath. 114c) Νίκανδρος δὲ θιαγόνας φησὶν ἄρτους ὑπ΄ Αἰτωλῶν καλεῖσθαι τοὺς τοῖς θεοῖς γιγνομένους. În cazul altor nume de dulciuri numai din forma cuvântului poate fi intuit dialectul: γοῦρος – un derivat de γῦρις „făină de bună calitate” –, este probabil tot un termen laconian, sau poate beoţian, dovadă transcrierea -ου- a lui -υ-. Σασαμίς este numele doric, atestat la liricul Stesichoros, pentru turta cu susan σησαμίς din dialectul ionic-attic.

Multe dulciuri erau consumate numai în anumite zone ale Greciei, ceea ce avea drept consecinţă în plan lingvistic atestarea lor numai într-un anumit dialect. Despre δαράται se spune că erau consumate în Macedonia, despre δόλπαι în insula Cos, iar despre Σάμιοι că proveneau din insula cu acelaşi nume. Γλυκίν(ν)ας „vinul dulce” era numele unui tip de plăcintă cretană, iar ἐχῖνος „ariciul” unul rodian. Anumite produse erau specialităţi din Graecia Magna: ἀναγεστρίς era o prăjitură din Tarent, iar ἀμόρα era, potrivit lui Athenaios, consumată în Sicilia.

## 3. Împrumuturi

Exemplele de nume de dulciuri împrumutate în greacă din alte limbi sunt puţine şi provin în general din perioada târzie. Printre cele vechi poate fi citat καν δύλος, care pare a fi un împrumut lidian, ce desemna iniţial un tip de mâncare sau de sos foarte elaborat, specializându-se apoi cu sensul de prăjitură. În perioada alcătuirii *Septuagintei* greaca împrumută termeni din ebraică pentru a reda realităţi specifice cultului: turta de sacrificiu χαυών provine din ebraicul pl. *kawwān* (כַּוָּנִים ).

Cele mai multe împrumuturi au loc însă în perioadă romană din latină în urma cuceririi Greciei de către romani. Ele pot fi împărţite în două categorii: 1. termeni care în latină aveau sens culinar şi îl menţin în trecerea la greacă şi 2. nume cu sensuri diverse în latină care primesc în greacă un sens culinar. 1. De la forma de plural a numelui unei plăcinte cu vin, *mustacea,* este atestat în greacă numele μουστάκια cu acelaşi sens. Πάστιλλος „pastila” provine din lat. *pastillus (-um)*, tip de turtă de formă rotundă oferită la sacrificii. 2. În schimb, adjectivul latinesc *guttatus, a, um* „presărat, pătat” se substantivizează în grecescul γουττᾶτον „plăcinta pătată”, fără să avem informaţii asupra unui sens culinar în latină. De asemenea, πλίκιον „plăcintă înfăşurată” are la origine un ipotetic **plicium,* substantiv din familia lui *plicare* „a îndoi, a înfăşura”, desemnând o foaie de aluat înfăşurate în jurul unei anumite umpluturi.

## 4. Cuvinte remigrante

O categorie aparte de nume de dulciuri o constituie aşa numitele cuvinte „remigrante”[1]. Este vorba de termeni care sunt mai întâi împrumutaţi din greacă în latină, iar după o perioadă de timp, în care aceste nume şi-au schimbat sensul, sunt reîmprumutaţi din latină în greacă cu sau fără formă schimbată. Este cazul lui σπεῖρα, care în greacă desemna doar „spirala”, împrumutat în lat. *spira,* unde este folosit de către Cato pentru a denumi un tip de „colac spiralat”; de aici este reîmprumutat în epoca romană în gr. σπῖρα cu acelaşi sens, aşa cum atestă lista lui Chrysippos din Tyana, dar cu formă schimbată. Asemănător este cazul lui λάγανον, un tip de plăcintă din făină de grâu prăjită în ulei, termen împrumutat în lat.

[1] *V*. Ctin. Georgescu, *Cuvintele remigrante în limba greacă*, teză de doctorat, coord. prof. dr. Lucia Wald, în curs de publicare.

BDD-B799-08 © 2007 Editura Universităţii din Bucureşti
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 13:00:16 UTC)

*laganum* cu sensul schimbat de „foaie de cocă”; cu acest sens special este reîmprumutat în gr. λάγανον, fără modificare de formă, aşa cum reiese tot din lista lui Chrysippos.

Există mai multe cazuri în care din această triadă lipsesc o verigă sau chiar două, fiind nevoie de reconstituirea acestora. Numele grecesc al unei „plăcinte răsucite”, σκριβλίτης, este un împrumut din lat. *scrib(i)līta*, care provine probabil din grecescul neatestat *στρεβλίτης „răsucit”, un derivat de la adjectivul στρεβλός „curbat” cu sufixul –της, specific numelor de patiserie. Uneori, o formă aparent grecească ascunde un intermediar latinesc: κοπτοπλακοῦς, atestat la Chrysippos, este un împrumut din lat. *coptoplacenta,* la rândul său împrumutat dintr-un gr. *κοπτοπλακοῦς, un compus din κοπτή şi πλακοῦς, numele a două plăcinte distincte. Alteori trebuie presupuse atât forma intermediară din latină, cât şi cea originară din greacă: neutru plural ἡδύβια, numele unor plăcinte, presupune un lat. **edubia* (este atestat sg. *edubium*) dintr-un *ἡδύβιον, un compus din ἡδύς „dulce” şi substantivul βίος „viaţă”.

5. Nume de produse de patiserie cu etimologie necunoscută sau incertă

În această categorie intră termeni care nu-şi găsesc nici o explicaţie plauzibilă în interiorul limbii greceşti. Forme precum δόλπαι (cu varianta δολβαί), ἐμφάατος, κερύχρη, κυρβαίη (/ κυρκαίη), ἴτριον sau παισά nu pot fi apropiate de nici un radical cunoscut. Este posibil, în cazul celor mai multe din ele, să fie vorba de împrumuturi sau de forme alterate fonetic de-a lungul timpului.

Despre alţi termeni consideraţi cu etimologie necunoscută pot fi emise diverse ipoteze: ἄττανα, cu varianta ἀττανίτ(/δ)ης, era probabil o plăcinta friptă într-un vas anume, numele ei fiind pus în legătură termeni precum *attena, adtanus, atanuuium, atanulus*, nume etrusce de cupe folosite în ceremonii religioase[1]. De asemenea, λαγρονίτης este poate un tip de plăcintă fragedă, dacă socotim termenul drept un derivat de la λαγρόν sau λαγρός, forme atestate la Hesychios şi echivalate cu adjectivul λαγαρός „flasc, moale, fraged”. Uneori un nume de turtă este considerat neexplicat, chiar dacă pentru antici acelaşi cuvânt era foarte clar raportat la un altul: ἀχαίνη era pus în legătură, dacă nu chiar identificat, cu ἀχαΐνη, numele căprioarei sau al cerbului, probabil prin etimologie populară.

**b. Nume de produse de patiserie – clasificare în funcţie de formă**

1. NUME SIMPLE ŞI DERIVATE

Numele simple – prin opoziţie cu cele compuse – pot fi clasificate în funcţie de criteriul morfologic şi de structura morfematică. Astfel, acestea pot fi substantive, adjective substantivizate, participii şi chiar forme verbale.

α. *Substantive*: cele mai multe nume de dulciuri sunt substantive, existând exemple numeroase pentru fiecare tip morfologic (declinare) şi gen:

*flexiunea atematică*:

(declinarea a III-a): teme în oclusivă: (dentală) ἡ ἀπανθρακίς „tăciunele”, τὸ πέμμα „cea coaptă”; (guturală) ὁ σκώληξ „viermele”; teme în -ντ-: ὁ μηλοπλακοῦς „plăcintă de mere sau gutui”; teme în -σ-: τὸ θύος „cenuşa” sau „parfumata”; teme în lichidă: ὁ ἀρεστήρ „înduplecătoarea”; teme în nazală: ὁ ἀμφιφῶν „cea care străluceşte din ambele părţi”, ὁ καρυών „nucuşoara”; teme în semivocală: ὁ βοῦς „boul”.

(declinarea I) teme în α: nume feminine: (α pur) ἡ ἀμολγαία „prăjitură cu lapte”, (α impur) ἡ οἰνοῦττα / ἡ οἰνοῦσσα „cea dulce ca vinul”, (în η) ἡ ψαιστή „prăjitura

[1] *V*. M. Niedermann, *Mnemosyne*, ser. 3, 3, 1936, p. 272 *sqq*.

BDD-B799-08 © 2007 Editura Universităţii din Bucureşti
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 13:00:16 UTC)

fărâmiţată"; nume masculine: (în ας) ὁ παρθενίας „fiul de concubină"; (în ης) ὁ σταιτίτης „cea din făină de grâu", ὁ τηγανίτης „cea friptă în tigaie".

*flexiunea tematică* (declinarea a II-a): teme în *o/e*: masculine: ὁ μυττωτός „plăcinta cu legume", ὁ πάστιλλος „pastila"; (nume constras) ὁ μνοῦς „puful"; neutre: τὸ ἔκχυτον „cea vărsată dintr-o formă", τὸ πόπανον „cea coaptă".

Există mai multe nume de dulciuri care prezintă *forme duble*: ἡ πυραμίς, dar şi ὁ πυραμοῦς „piramida", a doua formă fiind analogică după πλακοῦς „plăcintă", denumire generică pentru o întreagă clasă de produse de patiserie; la fel se explică ὁ ἐγχυτοῦς „cea turnată în formă", un dublet al lui ὁ ἔγχυτος. Uneori o formă care aparţine unui tip morfologic mai rar are un dublet într-o declinare productivă: numele turtei sacrificiale ὁ ἐλατήρ „cea întinsă" este regularizat în τὸ ἔλατρον; de asemenea, ἡ σεληνίς „luna" are şi forma ἡ σελήνη, iar ἡ βωλίς „bulgăraşul" are ca dublet ἡ βωλία. Alteori numele unui produs de patiserie poate avea doar variaţii de gen în cadrul unor tipuri morfologice bine reprezentate: ὁ ἐφίερος / τὸ ἐφίερον „cea sacră" şi ὁ / τὸ ἀπόθερμος / ον „plăcinta neîncălzită". Există şi un nume de plăcintă care are câte o formă pentru fiecare gen: ἡ κριβάνη / ὁ κριβάνης / τὸ κρίβανον „cazanul".

Se creează şi substantive ce denumesc dulciuri cu forme *pluralia tantum*. Ele se explică probabil prin aspectul pe care îl aveau aceste produse, fiind nişte prăjiturele sau fursecuri de mici dimensiuni, care nu erau privite niciodată decât sub aspectul lor colectiv. De cele mai multe ori este vorba de forme de neutru plural, precum τὰ λαίγματα „seminţele", τὰ κροτητά „plăcintele crocante", τὰ κόλλυβα „monedele", τὰ ὄμπια „grăunţii"; această din urmă formă are însă şi o variantă de gen feminin αἱ ὄμπ(ν)αι; tot un feminin plural este αἱ δαράται, numele unor turte necunoscute de origine macedoneană.

β. *Adjective substantivizate*:

Numeroase nume de dulciuri sunt la origine forme adjectivale acordate cu un substantiv ce denumea în general „plăcinta" (πλακοῦς), „prăjitura" (μᾶζα) sau chiar „pâinea" (ἄρτος). Genul acestor nume este condiţionat de substantivul determinat; în general sunt masculine sau feminine, cu câteva excepţii unde adjectivul pare să sufere influenţa formei de neutru a numelui turtei sacrificiale τὸ πέμμα.

Dintr-o formulă precum ὁ ὀρυζίτης πλακοῦς „plăcinta cu orez", adjectivul care denumea compoziţia s-a autonomizat, desemnând produsul însuşi: ὁ ὀρυζίτης. Un exemplu asemănător este şi ἡ θριδακίνη / ἡ θριδακίσκη μᾶζα „prăjitura cu lăptucă" > ἡ θριδακίσκη, substantivizare la feminin a adjectivului θριδάκινος, η, ον „din lăptucă" sau „ca o lăptucă".

Adjectivul poate fi compus, ca în cazul ὁ τανύπεπλος „poale lungi", o substantivizare a lui τανύπεπλος, ον, epitet obişnuit în limbajul epic pentru o „rochie lungă şi vaporoasă", format din verbul τανύω „a întinde" şi substantivul πέπλος „peplu". De asemenea, poate fi vorba de un nume propriu – nume de insulă sau antroponim: ὁ Σάμιος „Samos", o substantivizare la forma de masculin a adjectivului Σάμιος, α, ον „din insula Samos", un derivat de la Σάμος, numele insulei, sau τὸ ’Αχίλλειον şi ἡ ’Αχιλλεία „Ahile", care sunt substantivizări ale aceluiaşi adjectiv la neutru, respectiv feminin singular, ’Αχίλλειος, α ον „al lui Ahile" (*sc*. μᾶζα).

Epitetul poate fi şi un adjectiv verbal (participiu), care trimitea la modul de preparare al produsului culinar: ἡ τριπτή μᾶζα „prăjitura frământată" > ἡ τριπτή, este o substantivizare la forma de feminin a adjectivului verbal τριπτός, ή, όν „frecat, pisat, frământat", un derivat de la verbul τρίβω „a freca". Din aceeaşi categorie fac parte: ἡ κοπτή „plăcinta pisată", substantivizare a adjectivului κοπτός „pisat", un participiu de la verbul κόπτω „a tăia"; ὁ

BDD-B799-08 © 2007 Editura Universităţii din Bucureşti
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 13:00:16 UTC)

ναστός „turta presată” < ναστός „compact, solid”, un denominativ de la verbul νάσσω „a presa”; ὁ ἔγχυτος „plăcinta turnată în formă”, substantivizare a adjectivului verbal ἔγχυτος „vărsat în, turnat în” < ἐγχέω „a vărsa”. Rareori adjectivul îşi păstrează o formă de plural, şi atunci la genul neutru, τὰ κροτητά „plăcintele crocante”, provenit de la κροτητός „care este lovit, care răsună”, o formă verbală de la κροτέω „a lovi”.

Există cazuri când substantivizarea adjectivului poate fi presupusă în afara unui acord iniţial cu un nume. Denumirea plăcintei, πλακοῦς, provine dintr-o contragere la masculin a adjectivului πλακόεις, όεσσα, όεν „plat”, un derivat de la substantivul πλάξ,-ακός „întindere plană, platou, câmpie”. În aceeaşi categorie ar putea intra στρυφνός „prăjitura acră” < στρυφνός, ή, όν „acru, astringent” şi πίων „plăcinta grasă” < πίων, πῖον „gras”, unde nu există mărturii că iniţial adjectivul s-ar fi acordat cu un alt substantiv.

γ. *Participii:*

În mod excepţional numele unui produs de patiserie putea lua forma unui participiu activ sau medio-pasiv. O turtă de sacrificiu oferită în cinstea zeiţei Artemis era numită ὁ ἀμφιφῶν, propriu-zis „cea care străluceşte din ambele părţi”, forma de participiu prezent activ a verbului *ἀμφιφάω „a străluci de jur împrejur sau din ambele părţi”, un compus din prepoziţia ἀμφί „de jur împrejur” şi verbul *φάω „a străluci”. Tot o formă participială, dar la perfect medio-pasiv, este τὰ γεγυναικωμένα, de la verbul γυναικόω, atestat fie cu sensul de „a face dintr-o fecioară o femeie”, fie „a efemina”, fie, în limbaj medical, „a transforma un bărbat cu caracteristici sexuale incerte într-o femeie”.

δ. *Verbe*:

Într-un singur caz numele unei turte sacrificiale era exprimat printr-un verb la formă personală: δέδορκα este indicativul perfect activ, pers. I sg., de la δέρκομαι „a privi cu atenţie, fix, a scruta”. Sensul rezultativ al formei de perfect, cea mai importantă în cazul acestui verb[1], impune traducerea ei drept „mă aflu în situaţia de a vedea, văd”.

Din punctul de vedere al formării cuvintelor care denumeau dulciuri se pot face următoarele observaţii. Există o specializare a *derivatelor în -της* pentru a exprima produsele de patiserie în general: ὁ λαγρονίτης „plăcinta fragedă”, ὁ ὀρθοστάτης „turta dreaptă”, ὁ ὀρυζίτης „plăcinta cu orez”, ὁ ὀστρακίτης „plăcinta cu seminţe de pin”, ὁ τυρίτης „plăcinta cu brânză”, etc. O dovedeşte şi faptul că împrumutul lat. *scrib(i)līta* a luat în greacă forma ὁ σκριβλίτης, tocmai prin tradiţia acestei specializări. O altă dovadă este că, în interiorul limbii greceşti, numele vechi de dulciuri îşi formează cu timpul dublete cu acelaşi sufix: ὁ ταγηνίας / ὁ τηγανίτης „turta friptă în tigaie”, ὁ σταιτίτας / σταιτίτης „turta din făină de grâu”, ὁ κριμνῆστις / κριμνίτης „plăcinta din făină de orz”.

O bună parte din numele dulciurilor în greacă sunt *deverbative*. Verbele de la care se formează aceste denumiri sunt în general din registrul prelucrării produselor culinare:
- fie de la imaginea preparării aluatului: ἄλευρον < ἀλέω „a măcina”; ψαιστή / ψάκτα < de la unul din vb. *ψήω, ψήχω, ψώχω „a răzui, a freca, a frământa”; ἐρείκιον / ἐρ(ε)ικάς < ἐρείκω „a măcina, a pisa”; μᾶζα şi μαγίς < μάσσω, „a frământa”; ἔνθρυπτον < ἐνθρύπτω „a îmbiba”.
- fie de la cea a turnării aluatului într-o anumită formă: ἐγκρίς < ἐγκεράννυμι „a amesteca în”; ἔγχυμα < ἐγχέω „a vărsa în”; ἔκχυτον < ἐκχέω „a vărsa, a răspândi”; εἰλύτα(/η)ς / ἐλύτης / ἐλλύτης / ἐλλυτίς < εἰλύω „a înfăşura, a rula”; ἐλατήρ / ἔλατρον < ἐλαύνω „a

[1] Numeroase atestări mai ales la tragici. *Cf.* A. *Fr*. 46a şi 464, 7; S. *Aj*. 1 şi 359; *id*. *El*. 1466; Eur. *Med*. 1118; *id*. *Andr*. 545; *id*. *El*. 339.

BDD-B799-08 © 2007 Editura Universităţii din Bucureşti
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 13:00:16 UTC)

împinge, a întinde"; ἐπίχυτος < ἐπιχέω „a vărsa peste"; λάγανον < λαγαίω „a lăsa (moale)"; πλάτυσμα < πλατύνω „a lărgi, a mări"; ῥύημα < ῥέω „a curge"; στρέμμα < στρέφω „a răsuci".
- fie de la prelucrarea aluatului la foc: ἔγκρυπτος < κρύπτω „a ascunde (în cenuşă)"; πόπανον şi πέμμα < πέσσω (formă attică πέττω) „a arde la foc, a coace"; φῶκται < φώγω „a frige".
- fie de la ornarea produsului de patiserie, ulterior cuoacerii: μελίτωμα < μελιτόω „a unge cu miere".
- fie chiar de la mâncarea acesteia: κάμματα < κάπτω „a înfuleca".

Există şi două deverbative care trimit la limbajul religios: θύανον < θύω „a aduce jertfe zeilor prin ardere"; ἀρεστήρ < ἀρέσκω „a căuta să fie pe plac, a plăcea", la care se adaugă unul din vocabularul pastoral: ἀμολγαία < ἀμέλγω „a mulge".

Unele nume de dulciuri sunt **derivaţi diminutivali** formaţi cu sufixele:

**- ιον** (substantive neutre): ἀμύλιον < ἄμυλος „plăcinta cu amidon"; γαστρίον < γάστρις „pântecoasa"; κρήϊον < κρέας „carne"; λαγάνιον < λάγανον „plăcinta moale"; μηλοπλακούντιον < μηλοπλακοῦς „plăcinta cu mere"; παλάσιον (= παλάθιον) < παλάθη „prăjitura plată"; πεμμάτιον < πέμμα „turta coaptă"; σησάμιον < σησαμῆ „turta cu susan"; ψαιστίον < ψαιστή „prăjitura fărâmiţată".

**- ίσκος** (masculine): ἀμητίσκος < ἄμης „plăcinta cu lapte"; ναστίσκος < ναστός „turta presată".

Există mai multe cazuri când acelaşi substantiv furnizează două sau chiar trei forme distincte de diminutiv, uneori cu diferenţiere semantică între ele: de la παξαμᾶς „Paxamos" se formează παξαμάδιον şi παξαμάτιον; φθόϊς „turta pisată" are drept derivaţi φθοίδιον şi φθοΐσκος (specializat în limbajul medical cu sensul de „pastilă"); μᾶζα are diminutivele μαζίον (în limbaj medical acelaşi cuvânt denumeşte un „supozitor") şi μαζίσκη, cu sufixul ίσκη, variantă a lui ίσκος. În sfârşit, πλακοῦς oferă trei forme de diminutiv, toate de dată târzie: πλακούντιον, πλακουντάριον şi πλακουντίσκος.

În cazul a două nume de dulciuri forma diminutivală este singura care are sens culinar: ἁμαξίς „plăcintuţa-cărucior" este diminutivul lui ἅμαξα, „şasiul, car cu patru roţi", în timp ce κοτυλίσκος „cupa" este derivat de la κοτύλη „cavitate, scobitură".

2. NUME COMPUSE:

Numele compuse ale unor dulciuri pot fi formate fie dintr-un prefix (prepoziţie sau particulă) şi o parte de vorbire flexibilă (substantiv, adjectiv sau verb), fie din două sau mai multe părţi de vorbire flexibile (substantiv + substantiv, substantiv + verb, adjectiv + verb, adjectiv + verb).

α. Nume de produse de patiserie compuse dintr-un prefix şi o parte de vorbire flexibilă:

**-** ἀ *privativ* + *substantiv:*

ἄμυλος, format din ἀ privativ şi substantivul μύλη „piatră de moară", însemnând propriu-zis „cea care nu a fost pisată"

**-** *prepoziţie* + *substantiv*:

BDD-B799-08 © 2007 Editura Universităţii din Bucureşti
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 13:00:16 UTC)

**ἀμφί** + subst. = ἀμφελαΐς „uleioasă”, un compus din prepoziţia ἀμφί „de jur împrejur” şi substantivul ἐλαΐς „măslin”.

**ἀπό** + subst. = ἀπόθερμος/ον „plăcintă neîncălzită”, un compus din prepoziţia ἀπό „de la” şi substantivul θερμός „căldură”.

**ἐν** + subst. = ἐντυρίτης „turtă cu brânză”, un compus din prepoziţia ἐν „în” şi τυρίτης, numele unei plăcinte construit din radicalul substantivului τυρ-ός „brânză”, format cu sufixul -της, specific denumirilor de produse de patiserie; ἐμπέλανον < ἐν şi numele turtei sacrificiale πέλανος.

**ἐπί** + subst. = ἐπίδαιτρον „porţie”, un compus din prepoziţia ἐπί şi substantivul δαιτρόν „porţie (dintr-un sacrificiu)”; ἐπικύκλιος „cerc”, ἐπί + κύκλος „cerc”, indicând în mod evident forma rotundă a plăcintei; ἐπίπεμμα, ἐπί + πέμμα „turtă de sacrificiu”.

**παρά** + subst. = παροψίς „aperitiv”, un compus din prepoziţia παρά şi un derivat de la ὄψον, care înseamnă *ad litteram* „suplimentul”, adică orice aliment care se mănâncă cu pâine.

**ὑπό** + subt. = ὑποτυρίς „brânză trecută prin sită”, un compus din prepoziţia ὑπό „sub, pe dedesubt, prin” şi τυρός „brânză”.

**-** *prepoziţie + adjectiv*:

ἐπί + adj. = ἐφίερος „turtă sacră”, un compus care prezintă contopirea dintre prepoziţia ἐπί şi adjectivul ἱερός „sacru”.

**-** *preverb + verb sau derivat verbal:*

**ἀνά / ἐν / πρό** + verb.: ἀνάστατος, un derivat de la verbul ἀνίστημι „a (se) ridica”, format din preverbul ἀνά „sus” şi verbul ἵστημι „a sta drept”; ἐμπέπτας „plăcintă friptă”, un compus din ἐν „în” şi πεπτός „fript”, adjectiv verbal de la verbul πέσσω „a frige”; πρόμαχος „războinic”, un compus din prefixul πρό „înainte” şi un derivat de la verbul μάχομαι „a lupta”.

β. Nume de produse de patiserie compuse din două părţi de vorbire flexibile:

- *substantiv + substantiv*: (cazul cel mai răspândit) ἀρτολάγανον, un compus din ἄρτος „pâine” şi λάγανον, tip de plăcintă făcută din floarea făinii de grâu (σεμίδαλις) şi prăjită în ulei; ἀρτόχαρις < ἄρτος „pâine” + χάρις „recunoştinţă”; ἰτρόγαλα < ἴτριον, tip de turtă, + γάλα „lapte”; κοπτοπλακοῦς < κοπτή, tip de plăcintă, şi πλακοῦς „plăcintă”; μηλοπλακοῦς < μῆλον „măr” sau μῆλον (κυδώνιον) „gutuie” + πλακόεις (πλακοῦς) „plăcintă”; μελικηρίς < μέλι „miere” + κηρίον „fagure”; μουστόπιττα < μοῦστος „must” + πίττα / πίσσα „smoală”, „răşină”; τυράλφιτον < τυρός „brânză” + ἄλφιτον „bob de orz”, „făină de orz”; τυροκόσκινον < τυρός „brânză” + κόσκινον „sită”.

- *substantiv + verb sau derivat verbal:* μελίπηκτον / μελίπακτον, un compus din substantivul μέλι „miere”şi o formă a verbului πήγνυμι „a fixa, a coagula”.

- *adjectiv + substantiv:* παγκαρπία, un compus din πᾶς „tot” şi καρπός „fruct”; ἀργυροτρύφημα < ἄργυρος „de un alb strălucitor” + τρύφημα „moliciune, plăcere, deliciu”.

BDD-B799-08 © 2007 Editura Universităţii din Bucureşti
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 13:00:16 UTC)

- *adjectiv + verb sau derivat verbal:* νεήλατα, un compus din νέος „nou" şi verbul ἐλαύνω „a întinde"; παλλιχίαρ < πᾶν „tot" + λείχω „a linge"; ὀρθοστάτης < ὀρθός „drept" + verbul ἵστημι „a sta în picioare".

## 3. VARIANTE MORFOLOGICE ALE CUVINTELOR CARE DENUMESC ACELAŞI PRODUS CULINAR

Aceeaşi realitate gastronomică putea fi exprimată de-a lungul timpului prin termeni diferiţi. De cele mai multe ori este vorba de variante fonetice şi morfologice pentru acelaşi cuvânt, adeseori explicabile prin aria dialectală unde era folosit: numele unei turte din făină fină, γοῦρος, avea drept variante γουρός / ἄγγουρος / αἴγουρος. Cea mai veche formă este γοῦρος, atestată încă din secolul al VII-lea a. la iambograful Solon; γουρός era o variantă fonetică diferită prin schimbarea accentului; cea de-a treia provine probabil dintr-un *ανά-γουρος, o formă târzie analogă altor nume de dulciuri, precum ἀνάστατος; a patra este o variantă fonetică a lui ἄγγουρος. Toţi aceşti termeni denumeau probabil acelaşi produs culinar.

Există cazuri când variantele fonetice şi morfologice ale unui termen se specializează pe un anumit sortiment al prăjiturii. Cele trei denumiri ale unei turte cu susan, ἡ σησαμίς / ἡ σησαμῆ (<εα) / ὁ σησαμοῦς (όεις), par a caracteriza fiecare un alt produs culinar. Σησαμίς este forma cea mai veche, denumind un tip de turtă sacrificială. Prăjitura σησαμῆ, în schimb, pare să aibă un sens diferit faţă de σησαμίς. Din analiza contextelor în care este atestată, rezultă că σησαμῆ este o delicatesă servită exclusiv oaspeţilor la nuntă, numele ei fiind folosit aproape numai de comediografi. A treia formă, σησαμόεις > σησαμοῦς, este creată cu siguranţă prin analogie cu πλακόεις > πλακοῦς, fiind un tip de plăcintă.

Un caz asemănător este şi cel al turtei „lună", unde însă diferenţa este că se pleacă de la un sens secundar al termenilor. Există patru forme atestate pentru acest produs: ἡ σελήνη / ἡ σεληνίς / τὰ ἐπισέλη(/ι)να / τὸ ἐπισελήνιον. Cea dintâi, σελήνη, denumea o turtă sacrificială de tip πέλανος, asociată cultului lui Zeus, fiind o folosire metaforică pentru sensul obişnuit al substantivului, „lună". Σεληνίς este un derivat de la σελήνη. Sensul de produs de patiserie al acestuia, atestat de lexicograful Photios, este tot unul secundar, σεληνίς însemnând în mod obişnuit fie o amuletă purtată de copii, fie o semilună de fildeş, pe care senatorii romani o agăţau de încălţări. Ἐπισέλη(/ι)να denumea o turtă sacrificială de tip πόπανον, probabil identică cu primele două, dar implicând şi conotaţii licenţioase, aşa cum rezultă dintr-un fragment din Platon Comicul; numele ei este o substantivizare la plural a adjectivului ἐπισέληνος „de forma lunii", format la rândul său din prepoziţia ἐπί „pe, deasupra" şi σελήνη „lună", în timp ce ἐπισελήνιον, un hapax, este o substantivizare la singular a unui adjectiv *ἐπισελήνιος, variantă probabil a lui ἐπισέληνος.

Un rol foarte important în crearea unor nume paralele îl joacă analogia. Una din tendiţe era de a forma dublete în -ίς substantivelor în -η sau -ης. Astfel, aşa cum σησαμῆ îl avea pe σησαμίς, iar σελήνη pe σεληνίς, de la ἐλύτης (cu variantele εἰλύτα(/η)ς şi ἐλλύτης), un tip de „rulou", se formează ἐλλυτίς; de la παλάθη, o prăjitură plată, se creează παλαθίς. Un nume de produs de patiserie putea fi întărit de-a lungul timpului prin formarea unui compus în care al doilea element preciza tocmai tipul particular de produs culinar: κοπτή, un tip de plăcintă, avea drept dublet în perioadă romană κοπτοπλακοῦς, în care al doilea element sublinia că este vorba de o plăcintă.

Nu de puţine ori variantele de nume ale unei prăjituri se explică prin confuzii, false etimologizări sau, pur şi simplu, erori grafice făcute de-a lungul timpului. Numele unei prăjituri (μᾶζα) preparată cu creson, de origine persană, καρδαμάλη, este atestată cu încă trei variante: καρδάμη, καρδαμύλη şi παρδαμάλη. Forma cea mai veche, καρδαμάλη, este un derivat de la κάρδαμον „creson". Forma mai nouă, καρδάμη, se poate explica printr-o

BDD-B799-08 © 2007 Editura Universităţii din Bucureşti
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 13:00:16 UTC)

sincopă, favorizată de o apropiere fonetică de numele plantei κάρδαμον. În schimb, καρδαμύλη este rezultatul unei erori pe care a făcut-o comentatorul lui Homer, Eustathius, care identifica termenul cu numele unui oraş omonim din Iliada (Kardamyle). Varianta παρδαμάλη este însă greu de explicat: ar putea fi vorba de o contaminare cu un adjectiv derivat de la πάρδαλις „panteră, leopard" de tipul παρδάλειος „cu blana ca de leopard", adică „pătat"[1], trimiţând la culoarea prăjiturii; nu este exclusă o etimologie populară datorată nemaiînţelegerii originii cuvântului.

4. HAPAX LEGOMENA

Multe nume de dulciuri apar atestate de o singură sursă, într-un singur context. Cele mai multe provin din lexiconul lui Hesychios, fără să se precizeze autorii de unde au fost extrase. Singura mărturie că acestea denumeau nişte produse de patiserie o constituie chiar definiţia lexicografului. În cazul mai multor astfel de nume tipul de prăjitură poate fi intuit pe baza radicalului de la care îşi au originea cuvintele. Un nume precum ἠγάνεα, care apare în lexiconul lui Hesychios cu menţiunea „fripte în tigaie", pare să fie la origine un adjectiv (*ἠγάνεος, α, ον), substantivizat la neutru plural, derivat de la substantivul ἤγανον „tigaie". De asemenea, θύανον, pe care lexicograful îl defineşte drept turtă sacrificială (πέμμα), un derivat izolat de la verbul θύω „a aduce jertfe zeilor prin ardere". Un alt hapax, τυράλφιτον, atestat într-un text epigrafic, este în mod evident un compus din τυρός „brânză" şi ἄλφιτον „făina de orz", în timp ce γαμητίων este un derivat de la verbul γαμέω „a lua în căsătorie", fiind cu siguranţă un produs de patiserie legat de ceremonialul nupţial.

Multe astfel de nume nu au însă o etimologie clară, fiind nevoie de ipoteza unor apropieri în interiorul limbii greceşti sau în alte limbi, care să le explice sensul: ψυκτά este probabil un derivat independent de la radicalul verbului ψύχω „a se răcori", trimiţând la servirea rece a prăjiturii; λειτῖνος poate fi apropiat de substantivul λήτωρ, cu genitivul λήτορος, „preot", fiind vorba poate de o turtă sacrificială; tot din domeniul cultului ar putea fi şi σίρβηνον, turtă închinată Afroditei, pentru care propunem o legătură cu substantivul σίραιον „vin nou, must", care ar putea fi unul dintre ingrediente; μαρυπτόν, despre care vorbeşte Chrysippos din Tyana, ar putea fi un derivat de la verbul μηρύομαι „a înfăşura, a rula", un produs de patiserie la care aluatul era rulat, poate sub forma unui fel de cornuleţ.

O altă categorie de hapax-uri o constituie numele care, deşi obscure din punct de vedere etimologic, sunt echivalate de autori cu alţi termeni care le desluşesc înţelesul. Forma ἐπιπελανίαι este definită de către Hesychios prin ὀλαί (= οὐλαί) „cicatrice" (pl.), trimiţând probabil la un anumit model desenat pe suprafaţa produsului de patiserie. Βορβύλα, care pare a fi un cuvânt străin, este glosat de acelaşi lexicograf drept o turtă sacrificială (πέμμα) de dimensiunile unei pâini, de formă rotundă şi preparată cu mac şi susan; tot astfel, σίλβη este o turtă sacrificială preparată din orz, susan şi mac.

Câţiva termeni rămân însă fără nici o explicaţie şi sunt imposibil de apropiat de orice radical cunoscut. Σπόπια este, potrivit lui Hesychios, o turtă de sacrificiu (πέμμα), neputându-se preciza însă nici dacă este o formă de singular (*ἡ σπόπια) sau una de plural (*τὰ σπόπια < *τὸ σπόπιον), nicidecum originea. O formă precum *τὸ σίβληθρον este reconstituită pe baza lui σίβληθρα, definită de acelaşi lexicograf ca turte sacrificiale răzuite. De asemenea, în secolele III-II a., istoricul Semos scrie despre o plăcintă βασυνίας, pe care locuitorii Delosului o aduceau ca ofrandă zeiţei Iris, fără să se poată emite nici o ipoteză în privinţa numelui ei. Este foarte posibil ca unele dintre acestea să fie împrumuturi sau chiar transcrieri greşite ale unor cuvinte care ne rămân necunoscute.

**c. Nume de produse de patiserie – clasificare în funcţie de sens**

[1] *Cf.* lat. *crustulum guttatum* „fursec stropit", *u*. III, B, 9.

BDD-B799-08 © 2007 Editura Universităţii din Bucureşti
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 13:00:16 UTC)

În cadrul micro-câmpului lexical al numelor de dulciuri o primă distincţie poate fi făcută între *termenii care au ca sens principal numele prăjiturii* şi *cei care denumesc în mod secundar produsul culinar*, semnificaţia lor de bază fiind alta.

1. SENS PRINCIPAL

Din analiza numelor, care au ca primă semnificaţie sensul culinar, se pot distinge mai multe categorii în funcţie de realitatea care a stat la baza formării acestor termeni. Astfel, cele mai multe nume de dulciuri se formează plecând de la *ingredientul* care oferea unicitatea produsului culinar respectiv.

- plecând de la numele diferitelor tipuri de *făină* folosită în prepararea produsului de patiserie s-au creat următoarele denumiri: ἡ γυρίνη este un derivat de la γῦρις „făină de grâu din cea mai fină”; ἡ δενδαλίς, numele acestui produs a fost pus în legătură cu σεμίδᾶλις „floarea făinii de grâu”; ὁ κριμνίτης / κριμνῆστις „plăcinta din făină de orz”, un derivat adjectival de la κρῖμνον „făină de orz măcinată grosier”, cu sufixul της specific numelor de produse de patiserie; ὁ σταιτίτης / σταιτίτας „turta din făină de grâu”, un derivat în -της de la σταιτός, genitivul lui σταῖς „făină de grâu”.

- de la numele *brânzei* (τυρός): ὁ *τυρακίνης / ὁ τυρακίνας, ὁ τυρίτης şi ὁ ἐντυρίτης, care denumesc diferite tipuri de plăcinte

- de la numele *mierii* (μέλι): o turtă sacrificială: τὸ μελίπηκτον; o prăjitură: ἡ μελιτόεσσα / μελιτοῦττα; două plăcinte: (τὸ?) μελίκακι, τὸ μελίτωμα

- de la numele *seminţelor de pin* (coconar) (ὀστρακίδες): un tip de plăcintă: ὁ ὀστρακίτης

- de la numele *susanului* (σήσαμον): o turtă sacrificială: ἡ σησαμίς

- de la numele *vinului* (οἶνος): un tip de prăjitură: ἡ οἰνοῦττα / ἡ οἰνοῦσσα

- de la numele *nucii* (κάρυον): un tip de plăcintă: ὁ καρυών

- de la numele *cresonului* (κάρδαμον): un tip de prăjitură: ἡ καρδαμάλη

- de la numele *lăptucii* (θρῖδαξ): un tip de prăjitură: ἡ θριδακίνη / ἡ θριδακίσκη

- de la numele *orezului*: (ὄρυζα): un tip de plăcintă: ὁ ὀρυζίτης

O altă modalitate de formare a numelor de dulciuri este raportarea la *consistenţa* produsului culinar. De la noţiunea de „friabil, fragil” (ψαθυρός) se formează numele plăcintei τὸ ψαθύριον; o prăjitură „pufoasă” era numită ἡ φυστή de la φύσα „suflu, vânt”, în timp ce ἡ κοπτή este o „plăcintă pisată”, numele lui fiind o substantivizare a adjectivului κοπτός „pisat”.

Există şi denumiri de dulciuri care pleacă de la *forma* acestora (ἡ πυραμίς / ὁ πυραμοῦς „piramida” sau ὁ πλακοῦς „plăcintă”, o substantivizare a adjectivului πλακόεις, όεσσα, όεν „plat”, βωλία / βωλίς „bulgăraşul”, derivate de la forma βωλίον, diminutiv al lui βῶλος „bulgăre de pământ”), de la *instrumentul în care erau gătite* (ὁ ταγηνίας / ὁ τηγανίτης „turta friptă în tigaie”, un derivat de la τάγηνον „tigaie”, sau ὁ *πλαθανίτης / ὁ

BDD-B799-08 © 2007 Editura Universităţii din Bucureşti
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 13:00:16 UTC)

πλαθανίτας „plăcinta gătită în tavă”, derivat de la πλάθανον „tavă plată folosită la coacere”), de la *modul de coacere* (τὸ πόπανον şi τὸ πέμμα, ambele derivate de la πέσσω (formă attică πέττω) „a arde la foc, a coace”; αἱ φῶκται < φώγω „a frige”); în mod excepţional pot fi termeni preluaţi din *limbajul sacrificial* (ὁ ἐφίερος / τὸ ἐφίερον, un rezultat al asimilării dintre prepoziţia ἐπί şi adjectivul substantivizat ἱερός „sacru”) sau din cel *infantil* (λωλώ / τὸ λῶλον „lolo”).

O categorie aparte de termeni din registrul culinar este cea a cuvintelor care îşi au originea în vocabularul licenţios (ἀπόρρητα = *turpia*). Metafora care stă la baza acestei utilizări pleacă tot de la formă. Ὁ μυλλός era o turtă de forma sexului femeiesc (κύσθος, lat. *cunnus*”), fiind un derivat de la verbul μύλλω (= βινέω) „a poseda o femeie”; ὁ ἐνόρχης era o „plăcintă cu fudulii”, fiind un adjectiv compus din prepoziţia ἐν „în” şi substantivul ὄρχις „testicul”. De asemenea, ὁ χοιρίνας / χοιρίνης era strâns legat χοιρίνη „scoică” (*Cyprea europea*), cochilie gasteropodă a cărei deschizătură alungită şi dreaptă a făcut întotdeauna obiectul unei metafore erotice, mai ales la comici, fiind un substitut pentru sexul femeiesc.

## 2. Sens secundar

Numeroase nume de dulciuri sunt de fapt folosiri figurate ale unor termeni din domenii variate, sensul culinar fiind secundar celui principal. Din punct de vedere istoric este vorba de substantive care primesc acest sens metaforic începând mai cu seamă din secolul al V-lea a., situaţie favorizată de folosirea lor în comedie.

Cele mai multe cuvinte sunt alese pentru a desemna în mod secundar un produs de patiserie plecând de la *forma* obiectului pe care îl desemnau. Aproape în toate cazurile aceasta este rotundă sau sferică. Termeni care însemnau *cupă* sau caracterizau forma unui *vas* erau potriviţi pentru avea şi sensul de produs de patiserie: ὁ κοτυλίσκος era un tip de plăcintă, numele ei fiind o folosire figurată pentru substantivul cu formă omonimă ce denumea în comedie un tip de cupă adâncă, folosită la sărbătorile în onoarea lui Bacchus; de asemenea, ὁ / ἡ γάστρις, care avea de obicei sensul de „mâncău”, iar ca adjectiv, „pântecos”, putând caracterizând un urcior adânc, era şi numele unei turte de sacrificiu. Tot la forma sferică trimitea şi numele *ghemului de lână* (ἡ τολύπη), care denumea în mod secundar un tip de prăjitură de făină de orz (μᾶζα), sau cel al *pietrei* rotunde şlefuită de apă (ἡ κρόκη) ce desemna o turtă sacrificială. Forma rotundă a *monedelor* (τὰ κόλλυβα) a fost împrumutată pentru a califica nişte plăcintuţe. Tot în această categorie intră şi numele *placentei* (τὸ χόριον), a cărei imagini a putut fi un prilej pentru a denumi un tip de plăcintă. Semicercul *lunii* sugera un colac, astfel încât ἡ σελήνη / ἡ σεληνίς era şi numele unei turte de cult.

Forma *întinsă* şi *alungită* a aluatului putea fi sugerată prin adjective sau substantive cu un sens apropiat. Adjectivul τανύπεπλος, ον, epitet obişnuit în limbaj epic pentru o „rochie lungă şi vaporoasă”, un compus din verbul τανύω „a întinde” şi substantivul πέπλος „peplu”, ajunge să denumească în perioadă romană un tip de plăcintă cu marginile late, asemănătoare cu o rochie lungă. De asemenea, numele homeric ὁ ἐλατήρ „cel care mână, care conduce” desemna în perioadă clasică o „turtă întinsă”, înţelesul culinar născându-se de la ideea de întindere în lungime. Numele generic al oricărui obiect larg, τὸ πλάτυσμα, însemna în mod secundar o „plăcintă întinsă”. Atunci când se dorea sugerarea nu numai a lungimii, ci şi a *răsucirii* aluatului putea fi ales un termen din limbajul medical: τὸ στρέμμα, care însemna „sucitură”, „luxaţie” sau, în cazul intestinelor, o „colică”, fiind un derivat de la verbul στρέφω „a răsuci”, era şi numele unei turte sacrificiale.

Tot în raport cu forma, dar având şi conotaţii sacrale, se pot explica numele de *animale* sau de *insecte*, care secundar denumeau turte de sacrificiu: ὁ βοῦς „boul”, ἡ / ὁ ἔλαφος „căprioara” / „cerbul”, ὁ ἐχῖνος „ariciul”, ὁ σκώληξ „viermele” sau ἡ τευθίς „calamarul”.

BDD-B799-08 © 2007 Editura Universităţii din Bucureşti
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 13:00:16 UTC)

În legătură cu forma ar putea intra şi numele de *plante* şi, în particular, de *flori*, folosite în general pentru a desemna diverse tipuri de prăjituri din făină de orz (μᾶζαι): ἡ ἀνεμώνη „anemona”, τὰ ἄνθεμα „florile”, τὸ ἀπόκυνον „moartea câinilor” (o plantă) sau τὸ κρίνον „crinul”.

Mult mai rar termenii împrumutaţi din alte sfere semantice pentru a denumi dulciuri trimit la *consistenţa* produsului culinar: „puful” (ὁ μνοῦς) foarte fin al penelor păsărilor tinere sau al lânii era în greacă numele unei turte pufoase, tot astfel precum „cheagul” (ἡ πυτία) însemna un produs crocant înzestrat cu o crustă. Din vocabularul mineralogic era folosit ἡ χρυσόκολλα „malahitul, carbonatul natural de cupru de culoare verde, cristalizat”, un compus din adjectivul χρυσός „de aur” şi substantivul κόλλα „lipici, clei”, cel dintâi trimiţând la culoarea turtei, în timp ce al doilea probabil la consistenţa vâscoasă a mierii.

O categorie aparte de nume de dulciuri o constituie *antroponimele* şi *toponimele*. În cazul celor dintâi folosirea lor se explică fie prin faptul că desemnau un nume de zeu căruia îi era închinată turta (Ἑρμῆς) / ἑρμητής „Hermes” sau Ἶρις „Iris”), fie trimiteau la mâncăi sau bucătari celebri (ὁ Φιλοξένειος „Philoxenos”, un mâncău celebru, sau ὁ παξαμᾶς / τὸ παξαμάδιον / τὸ παξαμάτιον „Paxamos”, un derivat de la numele unui bucătar şi gastronom vestit în antichitate, Πάξαμος). Numele de locuri, care însemnau în mod secunadar produse de patiserie, făceau aluzie probabil la originea acestora: ἡ Τρίπολις „Tripoli”, ὁ Σάμιος „Samos” şi τὸ Κανωπικόν „Canopus”, o substantivizare a adjectivului Κανωπ(/β)ικός, un derivat de la numele oraşului Κάνωπος / Κάνωβος, *Canopus*, oraş din Egiptul de jos nu departe de Alexandria.

Există cazuri când numele ales pentru un produs de patiserie este aproape imposibil de înţeles astăzi: o prăjitură se intitula ὁ πρόμαχος „războinicul”, o plăcintă ἡ ἁμαξίς „căruciorul”; la fel de enigmatice sunt ὁ νᾶνος „piticul”, ἡ αἴγλη „raza”, ὁ παρθενίας „fiul de concubină” sau ἡ ὑγίεια „sănătatea”.

Chiar dacă, aşa cum am văzut, majoritatea termenilor aleşi pentru a desemna în mod secundar un produs de patiserie nu avea nici o legătură cu gastronomia, există mai multe exemple unde se poate vorbi de o restrângere de sens în cadrul vocabularului culinar. Numele unei fel de mâncare sau al unui sos lidian (ὁ κάνδυλος) ajunge să însemne o turtă de sacrificiu. „Peştele sărat” (ὁ ἔντιλτος) putea apoi să denumească o plăcintă. Denumirea unui ostropel preparat din căţei de usturoi, miere, brânză, măsline şi alte ingrediente (ὁ μυττωτός) este omonim cu cel al unei plăcinte cu legume. În cazul lui τὸ φαβᾶτον, care desemna iniţial „făina de bob”, iar apoi ajunge să însemne o „plăcintă din făină de bob” se poate vorbi, însă, de o extindere de sens.

### d. Nume de produse de patiserie în sintagme, proverbe şi expresii idiomatice

Încă din perioada arhaică numele de dulciuri intrau în componenţa unor sintagme, care, de la un sens culinar iniţial, au primit de-a lungul timpului o valoare paremiologică. În secolul al VII-lea a. un fragment din liricul Archiloch atestă sintagma (Archil. 2, 1) μᾶζα μεμαγμένη „prăjitură gata frământată”, o figură etimologică, de vreme ce substantivul μᾶζα este un derivat cu sufixul *-ya* din radicalul verbului μαγῆναι, cu prezentul μάσσω „a frământa”. Aristofan reia în *Cavalerii* (Ἱππῆς) aceeaşi formulă (Ar. *Eq*. 55) înţelegându-se din context că era un produs culinar laconian. De asemenea, Xenophon în *Kyroupaideia* (Κυροῦ παιδεία) foloseşte aceleaşi cuvinte cu precizarea frământării cu apă a prăjiturii: (X. *Cyr*. 6, 2, 28) ὕδατι μᾶζα μεμαγμένη[1]. Aceste atestări dovedesc că cele două cuvinte deveniseră o unitate semantică de sine stătătoare încă din perioadă clasică. De la sensul culinar de „prăjitură gata frământată” s-a putut ulterior transfera înţelesul către orice faptă

[1] *Cf*. de asemenea X. *Cyr*. 1, 2, 11.

BDD-B799-08 © 2007 Editura Universităţii din Bucureşti
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 13:00:16 UTC)

bine făcută şi gata realizată. Astfel, în secolul al II-lea p., gramaticul Diogenianos (Diogenian. 3, 21, 1), reluat apoi probabil de lexiconul Suda (*s.u.* μᾶζα μεμαγμένη), dacă informaţia nu provine de la o altă sursă, echivala sintagma cu: ἐπὶ τῶν ἑτοίμων ἀγαθῶν, dovedind funcţia paremiologică pe care o primise sintagma în perioada probabil postclasică.

Gramaticul Pausanias atestă, de asemenea, o expresie frazeologică care conţine numele aceleiaşi prăjituri: (Paus. Gr. 13, 1) λευκὴν μᾶζαν φυρῶ σοι „a-ţi plămădi o prăjitură μᾶζα albă", care ar fi însemnat „a face mari promisiuni cuiva", potrivit explicaţiei autorului (*ibid.* παροιμία ἐπὶ τῶν μεγάλα ὑπισχνουμένων)[1]. Aceeaşi definiţie este dată expresiei şi de către gramaticul Diogenianos (Diogenian. 6, 12, 1), care adaugă un alt enunţ paremiologic ce conţinea numele de μᾶζα: (*id.* 1, 4, 1) ἀγαθὴ καὶ μᾶζα μετ᾽ ἄρτον „e bună şi prăjitura μᾶζα după pâine", probabil despre cei ce fac lucrurile mai târziu decât ar trebui, conform explicaţia ce urmează: (*ibid.* ἡ παροιμία ἐπὶ τῶν ἐκ δευτέρου τισὶ διδόντων τάττεται). Această ultimă expresie este confirmată în aceeaşi perioadă şi de către sofistul Zenobios (Zenob. 1, 12, 1), care adaugă un vers ce-l conţine pe μᾶζα, devenit proverbial: μέτρῳ ὕδωρ πίνοντες, ἀμετρὶ δὲ μᾶζαν ἔδοντες „a bea apă cu măsură, dar a mânca prăjitură μᾶζα fără măsură", pus pe seama răspunsului unui oracol adresat sibariţilor. Toate aceste exemple în care μᾶζα intra în sintagme sau expresii, dovedesc că era un produs de patiserie popular, apt pentru a trezi în mintea oamenilor o realitate imediată, uşor de extrapolat apoi către alte aspecte ale vieţii.

În perioada clasică numele plăcintei πυραμοῦς „piramida" făcea parte dintr-o expresie, probabil proverbială în epocă: ἡμέτερος ὁ πυραμοῦς „a noastră este «piramida»". Πυραμοῦς denumea un produs de patiserie preparat cu susan şi miere oferit ca premiu celui care a reuşit să stea treaz în timpul unei παννυχίς „sărbătoare nocturnă", de unde numele plăcintei a ajuns să fie sinonim cu premiul pe care îl ia cineva în urma unei victorii. La Aristofan numele ei este atestat în această expresie cu sensul de „al nostru este întreg câştigul", aşa cum rezultă dintr-un context din *Thesmophoriazousai* (Θεσμοφοριάζουσαι), în care Mnesilochos se laudă cu fabricarea unei haine pentru care îşi arogă tot dreptul (Ar. *Th.* 94), şi dintr-un pasaj din *Cavalerii* (Ἱππῆς), unde corifeul i se adresează Paphlagonianului (*id. Eq.* 276-7) şi din care se înţelege că fie unul se va bucura de victorie (τήνελλα), fie celuilalt îi va reveni tot meritul (ἡμέτερος ὁ πυραμοῦς).

Există şi două situaţii când numele unor turte sacrificiale (πέμματα) erau incluse în sintagme pe care anticii le defineau drept proverbe. Μελίπηκτον, o turtă cu miere, apărea în formula μελίπηκτα κύνες, „turte cu miere pentru câini", cu referire la cei ce se bucură de cele mai bune lucruri fără să le merite, aşa cum reiese dintr-o *Appendix Prouerbiroum* de dată incertă: (*Prou.* 3, 85) μελίπηκτον· εἶδος πλακοῦντος· καὶ παροιμία, „μελίπηκτα κύνες" ἐπὶ τῶν παρ᾽ ἀξίαν τὰ κάλλιστα ἀπολαυόντων. Mult mai cunoscută era sintagma βοῦς ἕβδομος „al şaptelea «bou»", pe care Eusthatius o numeşte tot παροιμία, cu referire la numele turtei βοῦς şi cu trimitere la obiceiul de a aşeza pe şase turte σελῆναι „lunile" o a şaptea căreia i se făceau nişte coarne în aşa fel încât să imite luna cea nouă.

Alte mărturii despre posibile folosiri ale unor nume de dulciuri în expresii sunt nesigure. Nu se ştie dacă (Luc. *Lex.* 23) ἀνεμῶναι λόγων „anemone de cuvinte" sau „flori de limbaj" implica o aluzie la noţiunea de „gol"[2], tot astfel precum numele prăjiturii ἀνεμώνη indica un aluat umflat şi gol pe dinăuntru. De asemenea, în proverbul (Theoc. 10, 11) χαλεπὸν χορίῳ κύνα γεῦσαι „este rău ca o căţea să-şi mănânce «placenta»" numele χόριον are probabil sensul concret de „placentă", trimiţând la credinţa populară care spunea că această ingerare, frecventă la multe animale, le făcea pe căţele, încă nesătule, să-şi mănânce şi

[1] Atât proverbul, cât şi explicaţia lui sunt reluate de lexiconul lui Hesychios (Hsch. *s.u.*) şi mai târziu de Photios (Phot. *Lex.* 217, 7).

[2] *Cf.* adjectivul ἀνεμώλιος „de vânt, uşor sau gol precum vântul".

BDD-B799-08 © 2007 Editura Universităţii din Bucureşti
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 13:00:16 UTC)

puii; nu este exclusă însă şi o aluzie la sensul figurat al lui χόριον, care denumea un tip de plăcintă cu miere şi lapte.

BDD-B799-08 © 2007 Editura Universităţii din Bucureşti
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 13:00:16 UTC)

## D. Limba latină

### a. Etimologia numelor de produse de patiserie

1. Nume de produse de patiserie din radicale I. E. în latină

În această categorie intră numele de dulciuri care se formează în interiorul limbii latine din radicale I. E. Ele erau simţite de vorbitori ca aparţinând fondului principal al limbii şi adesea furnizau derivaţi. Un exemplu este turta sacrificială *crustum,* un derivat de la *crusta, ae* „crustă, înveliş aspru şi tare", de pus în legătură cu gr. κρύος „frig", v. g. s. *roso* şi *rosa* „crustă, gheaţă", v. isl. *hriósa* „a tremura" şi, fără lărgire -*s*-, let. *krevé* „crustă" (în special despre gheaţă), *kruveši* „noroi îngheţat", v. isl. *hrúpr* „crustă" şi irl. *cruaid* „dur"; aceste apropieri sugerează învelişul crocant al produsului de patiserie; de la *crustum* se formează derivatul diminutival *crustulum*, numele unei fel de fursec foarte apreciat cu numeroase sortimente de-a lungul antichităţii.

În aceeaşi categorie poate intra *dulciamen*, numele unei plăcinte derivat de la *dulcium* „preparat dulce", pe care vorbitorii îl simţeau intrinsec legat de adjectivul *dulcis, -e* „dulce", probabil din acelaşi radical cu gr. γλυκύς cu acelaşi sens. De asemenea, „turta cu alac" *farreum* era raportată la adjectivul *farreus, a, um* „de alac", un derivat de la *far* „alac", termen de civilizaţie cu paralele în v. isl. *barr* „cereale", v. eng. *bere* „orz", aşa precum „plăcinta cu grăsime" *adipatum,* era legată de substantivul *adeps* „grăsime", vechi împrumut italic cu paralele în umbr. *ařipes, ařepes* „*adipibus*", împrumut grecesc din ἄλειφα.

Există cazuri când unele nume de dulciuri erau considerate „latineşti" de către antici, chiar dacă astăzi nu li se poate afla cu precizie originea: Varro spunea că *lībum (-us),* o turtă folosită la libaţii, era din acelaşi radical cu verbul *libare* „a face o libaţie", care are drept corespondent în greacă pe λείβω „a vărsa picătură cu picătură, a face o libaţie", existând însă posibilitatea să fie vorba de o etimologie populară.

Mai mulţi derivaţi, deşi proveneau de la termeni împrumutaţi din greacă, o dată deveniţi latini, erau formaţi în interiorul limbii latine şi percepuţi ca atare. O turtă rotundă se numea *circulus* „cerculeţul", un derivat diminutival de la *circus* „cerc", termen tehnic împrumutat din gr. κίρκος / κρίκος „inel"; de asemenea, *cubula* „cubul" este un derivat de la *cubus, i* „zar, cub", împrumut din gr. κύβος „cub".

2. Forme dialectale / locale

În această categorie ar putea intra câteva nume de dulciuri despre care se crede că au o origine italică. Finalul cuvântului *lucuns,* un tip de plăcintă, atestat într-un vers din Lucilius (Lucil. 1368), aminteşte de termenii etrusci sau trecuţi în latină prin intermediar etrusc: *Arruns, Ac(c)heruns*. Produsul de patiserie *lixula* este probabil o varietate locală, poate sabină, a turtei mai bine atestată *circulus.* Numele ei este de origine sabină, dacă dăm crezare mărturiei lui Varro, de altfel singura: (Var. *L.* 5, 106) *uocabulo sabino.* Şi despre *(h)erenum,* o plăcintă care lua forma vasului numit *(h)irnea*, un tip de ulcică de vin sau de alt lichid, se crede că este un termen dialectal[1].

3. Împrumuturi

[1] *Cf.* A. Ernout, *Les éléments dialctaux du vocabulaire latin,* Paris, 1929, *s.u. hirnea*, p. 186 *sq.*

BDD-B799-08 © 2007 Editura Universităţii din Bucureşti
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 13:00:16 UTC)

Vocabularele tehnice latineşti sunt în bună măsură împrumutate din greacă; cel culinar în general, iar micro-câmpul numelor de dulciuri în special, nu fac excepţie. În funcţie de data împrumutului, dar şi de forma cuvântului latinesc preluat din greacă, aceşti termeni pot fi împărţiţi în două categorii:

- termeni vechi atestaţi începând cu Cato, care sunt adaptaţi fonetic şi morfologic sistemului gramatical latin, având apoi derivaţi proprii: *placenta* „plăcintă" provine din acuzativul singular πλακοῦντα (< πλακοῦς) cu formă deformată în latină de etimologia populară, prin apropiere de vb. *placēre* „a plăcea"; în secolele II-III p. este atestat şi derivatul *placentarius* „cofetar de plăcinte"; de asemenea, *spira* „spirala", cu diminutivul *spirula,* este un împrumut din gr. σπεῖρα; *scrib(i)līta* „plăcinta curbată" provine poate dintr-un neatestat *στρεβλίτης „răsucit" şi îşi formează încă din secolul al II-lea a. derivatul *scriblitarius* „patisier de *scribilītae*"; aici ar putea intra şi *sphaerīta / spaerīta* „sfera", un tip de găluşcă umplută cu brânză şi miere, un împrumut dintr-un neatestat *σφαιρίτης, care nu are însă derivaţi cunoscuţi. Uneori este vorba de un compus din două elemente aparent latineşti: *coptoplacenta,* numele unei plăcinte cu susan pisat, pare un compus din *copta* şi *placenta,* care denumesc două produse de patiserie distincte; aproape sigur, însă, este vorba de un împrumut din gr. κοπτοπλακοῦς, atestat în lista lui Chrysippos din Tyana.

- nume de dulciuri împrumutate din greacă la o dată mai recentă, care prezintă trăsături fonetice greceşti, fiind uneori simple transliterări; alteori, acelaşi cuvânt are atât o formă adaptată declinării latineşti, cât şi una grecească; acestea nu furnizează derivaţi: *laganum*, cu varianta *laganus*, atestat începând cu sec. I a., este un împrumut din λάγανον „plăcintă din făină de grâu prăjită în ulei"; tot cu o formă dublă este şi *artolaganus / on* „pâine moale" (sec. I p.), o transcriere a lui ἀρτολάγανον; *itrium*, cu variantele *itrion* şi *itria* (sec. VI p.), provine din ἴτριον, tip de turtă sacrificială. Forme precum *pemma* (sec. II a.), *maza* (sec. I a.) şi *popanum* (sec. I a.) sunt simple transliterări din πέμμα, μᾶζα şi πόπανον cu sporadice atestări în latină. Există şi împrumuturi făcute exclusiv pe baza traducerilor în latină din *Septuaginta*: *palatha* „plăcintă plată" este o adaptare făcută de Hieronim după gr. παλάθη, o prăjitură cu smochine.

Pe lângă împrumuturile din greacă există şi un nume vechi de origine orientală, probabil siriacă, *mamphūla* (pentru **mampūla,* dintr-un radical *mpl* „a cădea", atestat în ebraică şi aramaică), folosit în vremea lui Lucilius; spre sfârşitul antichităţii apare şi un nume de plăcintă de origine germanică, *flado* „clătită", atestat în secolul al VII-lea p. în *Vita Radegundis reginae Francorum* a lui Venantius Fortunatus.

4. Nume de produse de patiserie cu etimologie incertă sau necunoscută

Există mai multe nume de dulciuri a căror origine fie nu este clară, fie este complet necunoscută. *Gratilla,* un tip de turtă sacrificială (*libum*), ar putea fi un derivat diminutival de la forma de feminin a adjectivului *gratus* „plăcut, care provoacă plăcerea" sau, cel puţin, este posibil să fi fost pus în legătură cu acesta prin etimologie populară. *Fertum,* cu variantele *ferctum* şi *firctum,* o turtă închinată lui Iuppiter, era asociată de romani cu verbul *fero*; Paulus Diaconus spunea că avea acest nume pentru că „era purtată" către templu; explicaţia prin *fero* nu este decât o etimologie populară, radicalul **fer-* nefurnizând în latină participii în *-to-*. Nu este exclusă însă o relaţie cu adjectivul *fertilis* „aducător de rod", el însuşi un derivat de la *fero*. De asemenea, *turunda,* o turtă sacrificială (*libum*), preparată din făină de grâu (*far*), ar putea avea o legătură cu verbul *terere* „a fărâma".

În schimb, termeni precum *catumeum, cōnspolium / cumspolium*, *cumipha* sau

BDD-B799-08 © 2007 Editura Universităţii din Bucureşti
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 13:00:16 UTC)

*hamus*, glosaţi de Apuleius, Arnobius sau Augustin ca nume de produse de patiserie, nu-şi găsesc nici o explicaţie în interiorul limbii latine, fiind poate împrumuturi.

b. **Nume de produse de patiserie – clasificare în funcţie de formă**

1. NUME SIMPLE ŞI DERIVATE

α. *Substantive*:

În latină cele mai multe nume de dulciuri sunt din punct de vedere morfologic substantive, care aparţin în special flexiunii atematice în *a* ($ə_2$) sau celei tematice (*o/e*). În funcţie de acest criteriu ele pot fi grupate astfel:

- *flexiunea atematică*:

(declinarea a III-a) teme în oclusivă: (dentală) (masculin) *lucuns* (gen. *lucuntis*) „?"; (neutru) *pemma* (gen. *pemmatis*) „turta coaptă"

teme în sonanta *i*: (feminin) *struēs* „grămada"; (neutru) *iānual* „Ianus"

teme în sonantă nazală *m*: (neutru) format cu sufixul productiv *–men*: *dulciamen* „dulceaţa"

teme în *a* ($ə_2$) (I): (feminine): *copta* „plăcinta pisată"; *cubula* „cubul"; *lixula / similixula* „?"; *maza* „plăcinta frământată"; *placenta* „plăcinta"; *scrib(i)līta* „plăcinta curbată"; *sphaerīta / spaerīta* „sfera"; *spira / spirula* „spirala"; *torta / tortula* „plăcinta împletită"; *turunda* „turta fărâmată"; *ty(/i)ropatina* „bolul de brânză"

- *flexiunea tematică* (II): (masculine): *circulus* „cerculeţul"; *hamus* „cârligul"; *globus / globulus* „globul"; *sibitillus / subitillus* / *subityllus* „?"; formaţii cu sufixul *-astro-* : *formaster* „plăcinta fierbinte"; *luculentaster* „?"

(neutre): *adipatum* „plăcinta cu grăsime"; *crustum* / *crustulum* „crusta"; *sauillum* „bezea"; *popanum* „turta coaptă"; *seciuum* „turta tăiată"; *testuacium* „ţestul"

Există numeroase ezitări între masculin şi neutru, acceptate sau neacceptate de norma literară; ele se datorează caracterului nemotivat al categoriei genului şi încercărilor de a separa animatele de neanimate sau de a îngloba în acelaşi gen denumiri din acelaşi domeniu: *libum / -us* „turta de libaţie"; *pastillum / -us* „pâinişoara"; *collybum* / *-us* „moneda"*; (h)erneum / -us* „plăcinta coaptă în ulcică"; *laganum* / *-us* „plăcinta moale"; uneori ezitarea se face între neutru (tematic) şi feminin (atematic), din cauza ambiguităţii formei de nominativ plural, interpretată drept singular: *itrium, i / itria, ae*.

β. *Adjective substantivizate*:

Există doar două exemple de nume de dulciuri care sunt la origine adjective substantivizate: *farreum* „turta de alac", o substantivizare la forma de neutru a adjectivului *farreus, a, um* „de alac", derivat de la *far* „alac", şi *adipatum* „plăcinta cu grăsime", < *adipatus, a, um*, un derivat de la substantivul *adeps* „grăsime".

BDD-B799-08 © 2007 Editura Universităţii din Bucureşti
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 13:00:16 UTC)

Din punctul de vedere al formării cuvintelor cea mai importantă categorie o reprezintă *derivaţii diminutivali,* formaţi cu sufixul *-lo-* cu diverse lărgiri: *circulus* „cerculeţul” (*circus*); *crustulum* „crusta” (*crustum*); *globulus* „globuleţul” (*globus*); *gratilla* „turtiţa aducătoare de plăcere” (poate de la *gratus*); *laterculus / (= lacertulus?)* „cărămida” (= „şopârliţa”) (*later / lacertus*); *lucuntulus* „?” (*lucuns*); *pastillum (-us)* „pâinişoara” (*panis*); *spirula* „spirala” (*spira*); *tortula* „plăcinta împletită” (*torta*).

Categoria *deverbativelor* este reprezentată doar de două exemple: *libum (-us)* „turta de libaţie”, probabil un derivat de la *lībo* „a face o libaţie”, şi *strues* „grămada”, un derivat de la verbul *struere* „a pune una peste alta, a aşeza în grămadă”.

2. NUME COMPUSE

Singurele exemple de nume compuse de dulciuri se explică printr-o influenţă grecească. Un fel de clătită foarte subţire era denumită **perlucidum* „plăcinta transparentă”, o formă dedusă din gr. περλούκιδον, atestată în lista lui Chrysippos din Tyana, substantivizare a adjectivului *perlucidus (pellucidus)* „transparent”, un compus din prepoziţia *per* şi adj. *lucidus* „strălucitor, limpede”. Există şi un exemplu de compus din două substantive: *ty(/i)ropatina* „bol de brânză” este un hibrid greco-latin, din gr. τυρός „lapte prins, brânză” şi lat. *patina* „bol”, la rândul lui împrumut oral din gr. πατάνη „farfurie”.

3. VARIANTE MORFOLOGICE ALE CUVINTELOR CARE DENUMESC ACELAŞI PRODUS CULINAR

În latină puţine sunt cazurile în care un produs culinar are nume diferite de-a lungul timpului. Un exemplu ar putea fi denumirea unei plăcinte preparate cu vin nou, care avea patru forme, atestate pe mai bine de şase secole (II a. – IV p.), de la Cato până la poemul gastronomic al lui Vespa: *mustaceus, mustaceum, mustacium* şi *musteus*. Cato o numeşte *mustaceus*, în schimb, în lista lui Chrysippos din Tyana, apare forma de plural μουστάκια, care presupune un lat. *mustacium*. În secolul al II-lea p. gramaticul Caper făcea diferenţă între forma de masculin şi cea de neutru, spunând că cea dintâi denumea un tip de pâine, iar a doua un tip de turtă sacrificială, distincţie realizată mai degrabă din dorinţa unei clarităţi gramaticale decât în urma unei realităţi culinare. Apicius numea aceeaşi plăcintă *musteus*, adjectiv iniţial cu sensul de „proaspăt”, dar şi „dulce ca mustul”, tot un derivat de la *mustus* „nou”, ca şi *mustaceus*. Este poate o formă actualizată de-a lungul timpului, limba tratatului lui Apicius datând din sec. IV-V p. şi nu din sec. I p., atunci când a scris acesta. La Iuvenal şi Vespa apare forma *mustaceum.* Acesta este un caz izolat, dulciurile având în general în latină un nume constant de-a lungul timpului.

4. HAPAX LEGOMENA

Unele nume de dulciuri romane pot intra în această categorie, fiind citate de o singură sursă. Paulus Diaconus, abreviatorul lui Festus, este singurul care scrie despre o turtă sacrificială numită *secīuum*; trei astfel de turte cu nume nemaiîntâlnite pomeneşte şi Arnobius în *Aduersus Nationes: catumeum, cōnspolium / cumspolium, cubula;* tot astfel numai Augustin menţionează numele plăcintei *cumipha*.

**c. Nume de produse de patiserie – clasificare în funcţie de sens**

O caracteristică a numelor de dulciuri în latină, spre deosebire de situaţia din limba greacă, este că aproape toţi termenii au ca sens principal numele produsului de patiserie şi

BDD-B799-08 © 2007 Editura Universităţii din Bucureşti
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 13:00:16 UTC)

foarte puţini sunt cei care denumesc în mod secundar produsul culinar, semnificaţia lor de bază fiind alta.

## 1. Sens principal

Tot în mod diferit faţă de greacă, majoritatea numelor de dulciuri în latină se formează de la radicale care trimit la *forma* produsului culinar şi nu la ingredientul caracteristic acestuia. Turta *cubula* este un derivat de la *cubus, i* „zar, cub", indicând forma pătrată a produsului de patiserie; tot astfel, *torta / tortula* „plăcinta împletită" este un derivat probabil de la *tortus, a, um* „împletit", din radicalul verbului *torqueo* „a răsuci", indicând un produs spiralat. Forma produsului este adesea sugerată de vasul în care era coapt: *(h)erneum (-us)* este „plăcinta coaptă în ulcică", luând forma vasului numit *(h)irnea*, un tip de ulcică de lut ars cu un gât destul de îngust, folosită în general pentru vin; tot astfel, *testuacium* „ţestul", un tip de *libum*, este un derivat de la *testu* (*testum, i*) „vas de pământ, ţest".

Raportarea la *ingredientul* produsului este rară: o turtă din făină de alac era numită *farreum*, o substantivizare la forma de neutru a adjectivului *farreus, a, um* „de alac", derivat de la *far* „alac"; când în compoziţia plăcintei intra vinul nou, aceasta se numea *mustaceus***,** un derivat de la *mustum* „must, vin nou", substantivizare a adjectivului *mustus, a, um* „nou".

Mai des numele îşi avea originea într-o anumită *însuşire* a produsului culinar. Uneori era avută în vedere *consistenţa* lui*: crustum* / *crustulum* este un derivat de la *crusta, ae* „crustă, înveliş aspru şi tare", indicând învelişul crocant al acestuia. Alteori partea definitorie era *gustul*: *dulciamen* „dulceaţa" derivă de la *dulcium* „preparat dulce" < adj. *dulcis, -e* „dulce"; un nume de produs de patiserie poate veni şi de la *temperatura* la care era servit: *formaster* este „plăcinta fierbinte", fiind un derivat cu sufixul -*aster* de la adjectivul *formus, a, um* „cald, fierbinte".

În câteva cazuri turtele de sacrificiu erau numite în funcţie de zeul căruia îi erau închinate: *ianual* este un derivat de la numele zeului Ianus, iar *summānālia* o substantivizare la neutru plural a adjectivului *summanalis, e*, un derivat de la numele zeului Summanus. Tot cu referire la vocabularul religios este şi numele turtei *libum*, pus în legătură de antici cu verbul *libare* „a face o libaţie".

În onomastica culinară poate fi constatată în mod excepţional o raportare de natură afectivă: *sauillum* este „bezeaua", fiind un derivat de la *sauium* „sărut", în timp ce turta *gratilla* s-ar putea traduce prin „cea aducătoare de plăcere", fiind cel mai probabil un derivat diminutival de la forma de feminin a adjectivului *gratus* „plăcut, care provoacă plăcerea" sau, cel puţin, pus în legătură cu acesta prin etimologie populară.

## 2. Sens secundar

În latină doar despre câteva nume de dulciuri se poate spune că sunt folosiri figurate ale unor termeni din alte domenii, sensul culinar fiind secundar celui principal. În toate cazurile sunt termeni utilizaţi pentru că sugerau o anumită formă: *circulus*, un derivat diminutival de la *circus* „cerc", este folosit de către Varro pentru a denumi o lipie de formă rotundă din aluat moale, preparat din făină amestecată cu brânză şi vărsat pe o tavă circulară. Tot astfel, *globus* „glob"*,* dar şi diminutivul *globulus,* sunt utilizate de Cato şi Petronius pentru a caracteriza nişte produse de patiserie de formă sferică. Există un exemplu unde numele vasului ajunge prin metonimie să însemne produsul gătit în el: *catīllus* (*ornatus*) „ulcica (împănată)" (formă dedusă din formula gr. κάτιλλος ὀρνᾶτος, înregistrată în lista lui

BDD-B799-08 © 2007 Editura Universităţii din Bucureşti
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 13:00:16 UTC)

Chrysippos din Tyana) denumea un tip de plăcintă al cărei aluat era preparat din lăptuci bine mărunţite, vin şi floarea făinii de grâu.

În două exemple numele unor dulciuri sunt toponime, care fac aluzie probabil la originea produsului culinar: *Africia* „Africana", un derivat de la *Africa,* era un tip de *libum* despre care scrie Arnobius, iar *Canopicum* „Canopus", o substantivizare la forma de neutru a adjectivului *Canopicus, a, um* „din Canopus", era o plăcintă egipteană, atestată în lista lui Chrysippos din Tyana şi în poemul lui Vespa.

**d. Nume de produse de patiserie în expresii idiomatice**

În latină numele unei singure plăcinte, *mustaceus*, apare într-o expresie idiomatică. Într-o scrisoare a lui Cicero către prietenul său Atticus, datată în anul 51 a. şi trimisă acestuia din Cilicia, el vorbeşte despre un oarecare Bibulus, care încerca să egaleze succesul predecesorilor: (Cic. *Att.* 5, 20, 4) *in eodem Amano coepit loreolam in mustaceo quaerere*, în traducere *ad. litt.* „a început să caute pe acelaşi Aman[1] o coroniţă de lauri într-o plăcintă (coaptă pe foi de dafin)". Fără îndoială, *loreolam quaerere in mustaceo* este o expresie idiomatică[2] cu un sens uşor de bănuit în cadrul contextului: a căuta să obţii un triumf într-un lucru de nimic sau fără să fi făcut ceva de seamă, bazându-se pe jocul dintre *loreola* (= *laureola* = „coroniţă de laur", un derivat de la *laurus* „laur") şi *mustaceus*, plăcinta gătită pe un strat de foi de dafin, aşa cum ştim din reţeta lui Cato.

[1] Munte care separă Syria de Cilicia.
[2] *Cf.* A. Otto, *Die Sprichwörter und sprichwörtlicher Redensarten der Römer*, Teubner, 1890, p. 236.

BDD-B799-08 © 2007 Editura Universităţii din Bucureşti
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.31 (2026-11-27 13:00:16 UTC)