

## Sistemul lexico-semantic al verbelor culinare în latină și în limbile romanice: ipoteze privind straturile protoromanice

### 1. Preambul

Inventarul verbelor din latina literară referitoare la prepararea mâncării ('a coace', 'a fierbe', 'a frige' etc.) poate fi refăcut plecând de la rețetele conservate la autorii latini și mai ales din tratatul culinar al lui Apicius (*De re coquinaria*), elaborat într-o primă fază în sec. I p. Chr. și îmbogățit, ca orice carte de bucate, de-a lungul timpului cu adnotări succesive până în sec. al VI-lea p. Chr., de când datează textul păstrat până astăzi<sup>1</sup>.

Dacă ținem seama de faptul că tratatul *De re coquinaria* este clasificat drept sursă pentru latina vulgară, putem presupune că vocabularul utilizat în acest text este în bună măsură apropiat de cel utilizat în oralitate. Totuși, fiind vorba de un tratat a cărei formă actuală este rezultatul unei continue redactări întinse de-a lungul a câteva secole, nu se lasă ușor formulată ipoteza unei limbi unitare, oglindă a latinei vorbite într-un anumit loc și timp.

În prezentul articol ne propunem să analizăm evoluția sistemului verbelor culinare către limbile romanice din perspectivă lexico-semantică. Astfel, vom încerca să stabilim în ce măsură poate fi regăsită, în limbile romanice, structura câmpului semantic al verbelor culinare pe care o prezintă textele latinești, exploatând totodată posibilitatea reconstrucției unui sistem valabil pentru latina orală a perioadei târzii. Altfel spus, putem compara sistemul din latina clasică cu cel reconstruibil pentru latina vorbită pornind de la limbile romanice, încercând totodată alcătuirea unei stratificări temporale și spațiale – valabile pentru latina orală – a acestui câmp lexical.

### 2. Verbe care exprimă operațiuni culinare în limba latină

Verbul latinesc cu valoare generală este COQUĒRE, care ar putea fi echivalat cu 'a prepara, a găti', exprimând orice tip de prelucrare termică a unui aliment. În funcție de modul de preparare, în apă sau uscat, latina și-a format de-a lungul timpului două serii a câte trei verbe: pentru ideea de *fierbere* (în apă) avea seria a) FERVĒRE

<sup>1</sup> Sursele de cunoaștere a vocabularului culinar latin sunt completate de tratatele de agricultură și de cele medicale (cf. Cato, *De agri cultura*, sec. II a. Chr., Varro, *De re rustica*, sec. I a. Chr., *Mulomedicina Chironis*, etc).

(FERVĒRE) / b) BULLIRE / și c) ELIXARE, iar pentru *frigere* (uscăt, sub acțiunea focului): d) FRIGĒRE / e) TORRĒRE / și f) ASSARE. Fiecare din ele își avea sensul său în economia vocabularului latin. Cu toate acestea, coexistența lor în sincronie – pe care am putea-o deduce din prezența lor în tratatul apician – nu trebuie afirmată înainte de analiza-rea datelor romanice și a celor oferite de textele scrise păstrate din Antichitate și din perioada târzie.

Verbul COQUĒRE (< IE \*pek<sup>wo</sup>) ‘a găti’, poate fi catalogat drept verb generic, însumând toate operațiunile de preparare termică a unui aliment: ‘a frige’, ‘a coace’, ‘a fierbe’, ‘a prăji’, fie că e vorba de alimente sau de băuturi. Cea mai veche atestare a verbului apare în sec. III-II a. Chr. la comicul Plautus (Pl. *Men.* 141), iar utilizarea sa este neîntreruptă până la Apicius; rețetele lui confirmă folosirea cu sens general a acestui verb. De exemplu, este omniprezentă formula «*dum coquitur*» pe care o putem echivala prin «în timp ce se face mâncarea»<sup>2</sup>.

COQUERE este un verb panromanice (rom. ‘coace’, vegl. ‘kukro’, it. ‘cuocere’, log. ‘kógere’, engad. ‘koužer’, friul. ‘kuei’, fr. ‘cui(v)re’, prov. ‘cozer’, cat. ‘coure’, sp. ‘cocer’, ptg. ‘cozer’, cf. REW<sub>3</sub> 2212). În majoritatea limbilor romanice, verbul se menține cu sensul generic, comparabil cu cel din latină, ‘a găti’, ‘a prepara’; în schimb, rom. ‘a (se) coace’ (a supune un aliment la acțiunea căldurii în cuptor spre a-l face bun de mâncat) reprezintă o restrângere de sens față de semantismul mai general din latină; sp. *cocer* este și el specializat cu sensul de ‘a fierbe’ (a încălzi un lichid până la punctul de a fierbe).

Răspândirea spațio-temporală a verbului ne apare a fi, așadar, generală. Faptul că prezența lui este atestată de la Plautus la Apicius și că îl regăsim în toate domeniile geografice ale romanității nu poate indica decât o extindere maximală în protoromanică a ariei de difuzare a verbului atât din punct de vedere diacronic, cât și diatopic și diastratic.

Subsumate din punct de vedere semantic lui COQUERE sunt celelalte verbe ce denumesc operațiuni culinare mai precise. În primul rând cele care exprimă prepararea unui aliment în apă.

### *Fierberea*

Verbul vechi și uzual care exprimă ideea de ‘a fierbe, a fi fiert’ (sens concret și figurat) este ‘fervo, -ĕre, -vī’, / ‘\*ferveo, -ĕre, -vuī (-buī)’ (forma de conjugare a III-a fiind mai veche). La fel ca verbul ‘coquo’, termenul este atestat începând cu Plautus, cu sensul concret culinar (Plaut. *Pseud.* 840).

Verbul se moștenește în aproape toate domeniile geografice romanice, mai puțin în cel galo-romanice: rom. ‘fierbe’, it. ‘fervere’ ‘a fierbe’, sp. ‘hervir’ ‘a fierbe’ (mai precis ‘a ține la foc să fiarbă’, marcând durata, pentru că încălzirea până la fierbere va fi exprimată prin ‘cocer’), port. ‘ferver’.

<sup>2</sup> Cf. Apic. 4.2.25, ibid. 6.8.10, etc.

Latina avea însă și un verb expresiv pentru a exprima ideea de ‘fierbere’: BULLĪRE ‘a fierbe (cu bule, clocotind)’, dar și cu sens figurat ‘a face bulbuci’ (despre o persoană, cf. Apul. *Met.* 10, 24). Verbul este un denominativ format de la ‘bulla’ ‘bulă de aer care se formează la suprafața apei’. Prima atestare a verbului este la Vitruvius (sec. I a.Chr. – I p.Chr.), unde apare cu referire la un izvor (Vitr. 8, 3, 2). Așadar, verbul apare în perioada clasică, dar atestările lui – deși puțin frecvente – sunt concentrate mai degrabă în epocă târzie (cf. TLL, II, 2243). Cu sensul de ‘a fierbe’, ‘bullire’ apare în primele traduceri ale *Bibliei* în limba latină (*Itala Iac.* 3, 11)<sup>3</sup>, precum și la Apicius. Prezența lui în cartea de bucate indică specializarea semantică în lexicul tehnic culinar, ceea ce explică în egală măsură moștenirea cu acest sens în majoritatea limbilor romanice.

Inițial, ‘bullire’ era folosit mai degrabă pentru variație stilistică decât pentru a indica un proces culinar distinct de ‘fervere’, după cum o dovedește un exemplu din Apicius: (Apic. § 55) «facies ut ferveat. cum bene bullierit, amulo obligas» «se pune la fiert. După ce aceasta a fiert bine, se leagă cu amidon».

‘Bullire’ este unul dintre termenii din categoria *panroman sauf roumain* (panromanici cu excepția limbii române): it. ‘bollire’ ‘a clocoti’, fr. ‘bouillir’ ‘a fierbe’, cat./sp. ‘bullir’ ‘a clocoti’<sup>4</sup>.

În afară de forma de bază se moștenește și derivatul ‘bullicare’ ‘a fierbe’, frecventativul lui ‘bullio’: it. ‘bulicare’ ‘a țâșni fierbinte (despre un izvor), a clocoti’ (dar nu cu sens culinar), fr. ‘bouger’ ‘a fierbe (despre sânge), a mișca’, prov. ‘bolegar’, cat., valenc. ‘bellugar’ ‘a mișuna’. Se păstrează, de asemenea, compusul ‘subbullire’ ‘a fierbe ușor’<sup>5</sup> în it. ‘sobollire’ ‘a fierbe’, ven. ‘sobogir’, veron. ‘seboir’, friul. ‘sabuli’.

Explicația moștenirii lui într-o arie extinsă stă, cel mai probabil, în expresivitatea sporită a acestui verb, proaspăt creat în registru familiar, fapt ce va influența și destinul lui în lumea romanică: ‘bullire’ ajunge să-l înlocuiască pe ‘fervere’ – tocit semantic – în anumite zone ale României. Astfel, se poate observa că franceza nu-l moștenește pe ‘fervere’, aici producându-se înlocuirea lui ‘fervere’ cu ‘bullire’. Urmărind răspândirea celor două verbe pe teren romanic, vom constata faptul că ‘fervere’ s-a păstrat într-o arie discontinuă, în primul rând în ariile laterale, ceea ce relevă pe de o parte vechimea lui, pe de altă parte inovația – difuzată în zona centrală – care a dus la înlocuirea acestui verb cu ‘bullire’. Moștenirea termenului ‘bullire’ într-o arie continuă, care acoperă domeniile italo-romanice, galo-romanice și respectiv ibero-romanic de est (exceptând, așadar, gallega și portugheza), indică prezența verbului într-un strat protoromanic compact ce succedea separarea Daciei de Imperiu (*terminus post quem* reprezentat de sfârșitul sec. al III-lea p.Chr.). Nu peste tot însă prezența lui

<sup>3</sup> «Num quid fons de eodem foramine bullit dulcem et amaram aquam?» (bullit îl traduce pe gr. βούβει).

<sup>4</sup> De remarcat însă faptul că sensul acestui termen spaniol este figurat în limba actuală, utilizarea sa cu sens culinar fiind rară (cf. DUE).

<sup>5</sup> Atestat la Cassiod. *Hist. Eccl.* 7, 2; Plin. Val. 1, 11.

‘bullire’ înlătură verbul vechi ‘fervere’; acolo unde coexistă cele două verbe, se creează o distincție de registru: în Ibero-romania, verbul ‘fervere’ își păstrează locul de bază în câmpul lexical culinar, în timp ce verbul nou introdus capătă o valoare metaforică.

În latina târzie, pentru exprimarea noțiunii de ‘a fierbe în apă’, apare și verbul ‘elixare’<sup>6</sup> folosit în special pentru fierberea cărnii. Apariția verbului nu poate fi cu ușurință datată, întrucât nu este atestat decât la Apicius și la Servius, comentator al lui Vergilius din sec. IV-V p.Chr. (cf. TLL V, 2, 393): Serv. Aen. 1, 213 *ad elixandas carnes* «pentru fierberea bucăților de carne». La Apicius se confirmă specializarea verbului pentru fierberea cărnii: (Apic. §63) «farcies intestinum et elixabis, deinde cum sale assabis et cum senapi inferes», «Se formează un cârnat și se fierbe, apoi se prăjește cu sare și se servește cu muștar».

Termenul se moștenește în it. *lessare* ‘a fierbe în apă, a găti carnea rasol’ (deci apropiat de sensul latinesc) și, probabil, în campid. *lissai*, așa cum indică REW<sub>3</sub>. Totuși, DES nu susține această ipoteză, remarcând absența descendenților în restul varietăților sarde. Incertitudinea în ceea ce privește statutul acestui termen în limba sardă (moștenire sau împrumut din italiană) nu ne îngăduie să facem alte supoziții privind aria de difuzare a termenului *elixare* în protoromanică.

### *Frigerea*

Pe lângă această serie de trei verbe ce exprima într-un fel sau altul fierberea, latina avea și o serie de trei verbe ce exprimau frigerea.

Pentru exprimarea acestei noțiuni, termenul vechi era ‘frigere’ – aflat, din acest punct de vedere, pe același plan cu ‘fervere’: ‘a frige (uscat)’, evoluat apoi și cu sensul de ‘a prăji’ (în ulei). Festus îl apropie din punct de vedere etimologic de φρύγειν ‘a frige’ (P. F. 80, 24: «frigere et frictum a Graeco venit φρύγειν»), în timp ce Isidor crede că verbul ar avea o origine onomatopeică, de la sunetul produs de uleiul încins: (Isid. *orig.* 20, 2, 23) «frixum a sono dictum, quando in oleo ardet».

Verbul este atestat încă de la început atât cu sensul propriu, cât și cu cel metaforic de ‘a perpelii (pe cineva)’. O dovedește un exemplu din Plautus: (Plaut. Bacch. 767) «tam *frictum* ego illum reddam quam *frictum* est cicer» «ți-l voi aduce înapoi pe acela la fel de perpelit precum năutul fript». La Cato (sec. II a. Chr.) sensul este cel tehnic, propriu: (Cato *agr.* 106, 1) «sesquilibram salis frigito» «să se frigă o livră și jumătate de sare». Același sens de ‘frigere uscată’ reiese clar și dintr-un exemplu de la Plinius: (Plin. nat. 18, 72) «Graeci ... hordeum siccant ... ac frigunt» «Grecii usucă orzul ... și îl frig», dar același autor spune și ‘ex oleo fricta’ ‘friptă în ulei’ (cu referire la niște ouă), dovadă că verbul putea, din sec. I p.Chr., să denumească și acțiunea de ‘a prăji’. În tratatul lui Apicius sensul de ‘frigere’ este mai probabil: (Apic. §148) «friges oua

<sup>6</sup> Din punct de vedere etimologic este un denominal de la ‘elixus’ ‘gătit în apă, fiert’, la rândul lui derivat de la ‘lixā’ (scil. ‘aqua’) ‘leșie’, femininul substantivizat al adj. ‘\*lixus,-a,-um’. ‘Lixa’ trebuie să fi însemnat ‘apă pentru scurgerea leșiei’, apoi ‘apă (caldă) pentru a spăla’, cf. DELL, s.v.

dura» «se frig două ouă tari» sau (Apic. § 434) «Ivs diabotanon in pisce frixo: Piscem quemlibet curas, lauas, friges». «Sos de verdețuri pentru pește fript: Se curăță, se spală și se frige peștele dorit». Sensul de ‘a prăji’ este confirmat mai târziu de către Isidor din Sevilla, atunci când stabilește etimologia verbului de la sunetul produs de uleiul încins. De asemenea, mai multe glose ale gramaticilor latini îl echivalează pe ‘frigere’ cu gr. τηγανίζω ‘a prăji în tigaie’.

‘Frigere’ este un cuvânt panroman, moștenit mai ales cu sensul târziu de ‘a prăji’: rom. ‘frige’ ‘a prăji / a frige’, it. ‘friggere’ ‘a prăji’, fr. ‘frirer’ ‘a frige, a prăji’, sp. ‘freír’ ‘a prăji’ (‘a coace într-o tigaie, a prăji’), catal. ‘fregir’ ‘a prăji’.

Un alt verb, distinct inițial de ‘frigere’, mai expresiv, era ‘torrēre’, având mai întâi sensul de ‘a usca la soare’, ‘a seca’, de unde ‘a usca la foc’, ‘a arde’. De aici a putut lesne evolua spre sensul culinar ‘a frige la foc, a coace’.

Evoluția sensului este atestată de Paulus Festus (P. F. 485, 6) «torreri (/ torrere) a torro deductum proprie significat siccare atque arefacere; sed usurpatum est iam pro eo quod sit igne urere». Din punct de vedere etimologic este un cauzativ de la radicalul \*TERS- ‘a usca’, cf. DELL, s.v.

Cu sens culinar, chiar dacă într-un context cu valoare metaforică, verbul este atestat de la Plautus<sup>7</sup>: (Pl. *Cas.* 310) «in furnum calidum condito atque ibi torreto me pro pane rubido», «să mă pună într-un cuptor cald și acolo să mă coacă ca pe o pâine neagră». Apicius îl folosește cu sensul evoluat de ‘uscarea la foc’: (Apic. §129) «Patina versatilis: Nucleos, nuces fractas, torres eas et teres cum melle, pipere, liquamine, lacte et ouis», «Patina răsturnată: Se frig semințe de coconar și nuci sparte și se pisează cu miere, piper, garum, lapte și ouă».

Verbul se moștenește în domeniile galo-romanice (reprezentat de prov. ‘*torrar*’ ‘a frige’ și gasc. ‘*turrá*’) și respectiv ibero-romanice (cat. ‘*torrar*’, sp. ‘*turrar*’ ‘a prăji’, port. ‘*torrar*’).

Pentru a exprima aceeași noțiune de ‘a frige’ latina putea folosi și verbul ‘assare’, termen popular, care apare în epocă post-clasică – fiind atestat abia în sec. II p. Chr., la Apuleius. Este un derivat de la *assus* ‘fript, gătit fără apă (= gr. ὀπτός)’. Traducerile latinești ale *Bibliei* utilizează consecvent *assare* pentru gr. ὀπτάω ‘a frige, a coace’ (cf. *Itala* 12, 9).

Potrivit REW<sub>3</sub>, ‘assare’ se moștenește în nuor. (dialect sard) ‘assare’ ‘a frige’ (despre un aliment pus direct la acțiunea focului), obw. ‘brassar’, engad. ‘brasser’ (ultimele două forme create probabil prin contaminare cu n.g.s. ‘braten’, cf. Salvioni, ap. REW<sub>3</sub>), sp. ‘asar’ și port. ‘assar’. Așadar, domeniile geografice în care se conservă sunt cel italo-romanice și cel ibero-romanice.

<sup>7</sup> Cu sensul etimologic, ‘a usca’, verbul apare și înainte de Plautus, la Pacuvius (sec. III a.Chr.).

### 3. Concluzii

Analizând datele romanice și punându-le în relație cu informațiile oferite de textele păstrate din perioada latinității, putem încerca o conturare a situației protoromanice a acestor verbe. Astfel, verbul generic și uzual, *coquere*, are statutul de termen panroman, menținându-se în fruntea sistemului semantic al verbelor culinare în majoritatea limbilor romanice (rareori alunecând spre o restrângere semantică). Putem presupune, așadar, că extinderea sa în protoromanică era generală, fiind difuzat încă dinainte de separarea Sardiniei de Imperiu (sec. II a.Chr./sec. II p.Chr.), așadar în cel mai vechi strat protoromanic. Subumate lui erau celelalte verbe prezente în lexicul culinar: pe de o parte ‘fervere’, ‘bullire’, ‘elixare’, pe de alta ‘frigere’, ‘torrere’, ‘assare’ – fără să le considerăm neapărat în sincronie. Am putea plasa pe același plan verbele ‘fervere’ și ‘frigere’, ambele fiind vechi, cu o extindere generală în protoromanică: ele sunt, așadar, contemporane cu ‘coquere’, aflate într-o relație de subordonare taxonomică față de acest verb.

Așadar, paralel cu ‘fervere’, ‘frigere’ a avut o extindere generală în aria latinofonă, conservată ca atare și concretizată în statutul său de termen panroman. Dar, dacă ‘fervere’ a putut fi înlăturat, în anumite zone, de concurentul său mai expresiv ‘bullire’, ‘frigere’ își menține poziția de termen principal desemnând acțiunea de ‘a frige’ în toate limbile romanice. Celelalte două verbe, ‘torrere’ și ‘assare’ au o traiectorie particulară. Deși de dată veche, ‘torrere’ nu are de la început sensul culinar: el pornește de la un semantism general de ‘a usca’, specializat parțial în domeniul culinar, însă suferind și o specializare paralelă materializată în participiul său ‘torrens’, utilizată pentru apa învolburată (evoluția fiind de la sensul de ‘a clocoti’). Poate tocmai pentru a evita o confuzie în acest sens, limba vorbită adoptă o variantă de conjugarea I, ‘torrare’, cu sensul de ‘a frige’ moștenită în domeniile galo-romanice și ibero-romanice (în timp ce forma clasică de conjugarea a II-a nu se păstrează în niciun idiom roman, poate doar obw. ‘tórer’, cf. REW<sub>3</sub>). Verbul ‘assare’, legat etimologic de ‘ardeo’, este o creație populară al cărei sens a fost dintru început specific culinar, însă apărută abia în epocă post-clasică – după cum sugerează textele latinești – și cu difuzare regională – așa cum par să arate idiomurile romanice. Niciunul dintre aceste două verbe, chiar înzestrate cu o expresivitate sporită, nu îl înlătură pe cel mai general, ‘frigere’ Sistemul sinonimic astfel rezultat va duce la restrângerea semantică a descendenților lui ‘torrere’ și ‘assare’: de exemplu, sp. ‘asar se referă exclusiv la prepararea cărnii supuse direct acțiunii focului, iar sp. ‘torrar’, puțin frecvent ca formă verbală, desemnează acțiunea de a pune ceva (nu neapărat un aliment) la foc până se rumenește.

**Bibliografie**

- André, Jacques, 1961 (1981). *L'Alimentation et la cuisine à Rome*, Paris, C. Klincksieck.
- DELG = Chantraine, Pierre, 2009 (1968-1980<sup>1</sup>). *Dictionnaire étymologique de la langue grecque*, Paris, Klincksieck.
- DELL = Ernout, Alfred, / Meillet, Antoine, 1959<sup>4</sup> (1932<sup>1</sup>). *Dictionnaire étymologique de la langue latine. Histoire des mots*, Paris, Klincksieck.
- DES = Wagner, Max Leopold, 1960-1964. *Dizionario etimologico sardo*, 3 volumes, Heidelberg, Winter.
- DUE = Moliner, María, 2007<sup>3</sup>. *El Diccionario de Uso del Español*, Madrid, Gredos.
- OLD = Glare, P. G. W. (ed.), 1968-1982. *Oxford Latin Dictionary*, Oxford, Clarendon.
- REW = Meyer-Lübke, Wilhelm, 1930-1935<sup>3</sup> [1911–1920<sup>1</sup>]. *Romanisches Etymologisches Wörterbuch*, Heidelberg, Winter.
- Milham, Mary Ella, 1969. *De Re Coquinaria, Apicii Decem Libri Qui Dicuntur De Re Coquinaria et Excerpta a Vinidario Conscripta*, Leipzig, Teubner.
- TLL = 1900-. *Thesaurus Linguae Latinae*, Leipzig/Stuttgart/Berlin/New York, Teubner/Saur/De Gruyter.
- Urban, Angel (ed.), 1995. *Concordantia Apiciana*, Hildesheim, Olms-Weidmann.
- Walde = Walde, Alois / Hofmann, Johann Baptist, 1965. *Lateinisches etymologisches Wörterbuch*, 3 volumes, Heidelberg, Winter.

