

SISTEMUL LEXICO-SEMANTIC AL VERBELOR CULINARE

ÎN LATINĂ ȘI ÎN LIMBILE ROMANICE

SECTION 5 - LEXICOLOGIE

Lect. Dr. THEODOR GEORGESCU

Inventarul verbelor din latina literară referitoare la prepararea mâncării („a frige, a fierbe, a prăji”) 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. Dacă însă 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, este exclusă ipoteza unei limbi unitare, oglindă a latinei vorbite într-un anumit loc și timp.

Comunicarea prezentă își propune să analizeze 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.

Verbul latinesc cu valoare generală este *coquere*, 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) *fervere* (*fervere*) / b) *bullire* / și c) *elixare*, iar pentru *frigere* (uscat, sub acțiunea focului): d) *frigere* / e) *torrere* / și f) *assare*. Fiecare din ele își avea sensul său în economia vocabularului latin.

Verbul *coquere* (< IE *pek^vo) „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 simplu apare în sec. II a. la comicul Plautus (Pl. *Men.* 141). *Coquere* este un verb panromanice (cf. rom. *coace*, it. *cuocere*, fr. *cuire*, catal. *coure*, fr. *cui(v)re*, cf. REW₃).

În majoritatea limbilor romanice, verbul se menține cu sensul larg, 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) este o specializare / 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).

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.

Verbul vechi și uzual care exprimă ideea de „a fierbe, a fi fierț” (sens concret și figurat) este *fervo*, -*ere*, -*vi*, / **ferveo*, -*ere*, -*vi* (-*bu*) (forma de conjugarea a III-a fiind mai veche). Termenul este atestat începând Plautus cu sensul concret culinar (Plaut. *Pseud.* 840). Verbul se moștenește ca atare în română, italiană, spaniolă și portugheză.

Latina avea însă și un verb expresiv pentru a exprima ideea de fierbere: *bullire* „a fierbe (cu bule, clocotind)”, dar și cu sens figurat „a face bulbuci” despre o persoană (Apul. *Met.* 10, 24). Verbul este un denominativ format de la *bulla* „bulă de aer care se formează la suprafața apei”. Cu sens concret verbul are prima atestare la Vitruvius (sec. I a.Chr.) cu referire la un izvor (Vitr. 8, 3, 2). În latina târzie *bullire*, simțit ca mai expresiv, ajunge să-l înlocuiască pe *fervere*, tocit semantic. În primele traduceri ale *Bibliei* în limba latină verbul este folosit cu sensul general de „a fierbe”: (*Itala Iac.* 3, 11). *Bullire* este unul dintre termenii din categoria *panroman sauf roumain* (panromanici cu excepția limbii române): it. *bollire* „a clocoti”, fr. *bouillir* „a fierbe” (de remarcat că franceza nu-l moștenește pe *fervere*, aici producându-se înlocuirea lui *fervere* cu *bullire*), cat. / sp. *bullir* „a clocoti” (ca sens figurat încă, nu culinar!). În latina târzie, pentru exprimarea noțiunii de „a fierbe în apă”, apare și verbul *elixare* folosit în special pentru fierberea cărnii. Termenul se moștenește în it. *lessare* „a fierbe în apă, a găti carnea rasol” (deci apropiat de sensul latinesc), campid. *lissai*.

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. Termenul vechi, corespondentul lui *fervere*, pentru exprimarea acestei noțiuni era *frigēre*: „a frige (uscă)”, iar apoi a evoluat și cu sensul de „a prăji” (în ulei): acest sens este confirmat mai târziu de către Isidor din Sevilla, atunci când stabilește etimologia verbului de la sunetul produs de uleiul încins. În limbile romanice *frigēre* se moștenește mai ales cu sensul târziu de „a prăji”: rom. *frige* „a prăji / a frige”, it. *friggere* „a prăji”, fr. *frire* „a frige, a prăji”, sp. *freir* „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”, apoi „a frige la foc, a coace”. Verbul se moștenește în catal. / sp. *turrar* „a prăji”, port. *torrar* „a frige”. Pentru a exprima aceeași noțiune de „a frige” latina avea și un verb expresiv, popular, care apare odată cu epoca imperială: *assare* „a frige”. El este un derivat de la *assus* „fript, gătit fără apă (= gr. ὀπτός)” (prima atestare a verbului apare abia în sec. II p. Chr., la Apuleius). Traducerile latinești ale *Bibliei* utilizează consecvent *assare* pentru gr. ὀπτάω „a frige, a coace”: (*Itala* 12, 9). Dintre principalele limbi romanice, *assare* se moștenește doar în sp. *asar* și port. *assar* „a frige”, despre un aliment pus direct la acțiunea focului.

Prin urmare, 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.

BIBLIOGRAFIE:

- J. André, *L'Alimentation et la cuisine à Rome*, Paris, 1961 (1981).
P. Chantraine, *Dictionnaire étymologique de la langue grecque, Histoire des mots*, Paris, 1968.
A. Ernout, & A. Meillet, *Dictionnaire étymologique de la langue latine, Histoire des mots*, Paris, 1959⁴.
Th. Georgescu, *Vocabularul culinar în greaca veche și latină. I. Produse de patiserie*, București, 2007.
P. G. W. Glare, *Oxford Latin Dictionary*, Oxford, 1984.
W. Meyer-Lübke, *Romanisches etymologisches Wörterbuch*, ed. 3, Heidelberg (Winter), 1935³.
M. E. Milham, *De Re Coquinaria, Apicii Decem Libri Qui Dicuntur De Re Coquinaria et Excerpta a Vinidario Conscripta*.
Thesaurus Linguae Latinae (TLL), [> vol.10-2, fasc. XI, 1999, *progenies*], Leipzig.
A. Walde – J. B. Hofmann, *Lateinisches etymologisches Wörterbuch*, Heidelberg, 1930-1956.