

CZU: 811.124`373.46:641.5

DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.10056868>

AFORISMELE ȘI EXPRESIILE LATINE: DIMENSIUNEA GASTRONOMICĂ

Eugenia MINCU, Dorina MACOVEI

*Centrul de Terminologie, Institutul de Filologie Română „B. P.-Hașdeu”,
Universitatea de Stat din Moldova*

ORCID: 0000-0002-3774-2599, ORCID : 0000-0002-5345-5725

Aforismele și expresiile latine sunt susceptibile a fi analizate din perspectivă gastronomică având drept reper raporturile conceptuale logice (teoria Wuster), care implică și raporturi abstracte între două noțiuni. Hiperonimul *homo, înis, m* subordonează conceptele: *corpus, ōris, n* – corp → *trunchus, i, m* – trunchi → *venter, tris, m* – ventru: *Ex ventre crasso tenuem sensum non nasci/O sensibilitate fină nu apare dintr-o burtă grasă* → *stomăchus, i, m* – stomac: *Epistūla plena stomachi/Epistula plină a stomacului „indispoziție”*. Fiecare dintre aceste segmente pot implica hiponime, în situația în care nu ating limita inferioară.

Cuvinte-cheie: *cultură, corpus aforistic savant, gastronomie, câmpuri semantice hipo-/hiperonimice.*

LATIN PHRASES AND APHORISMS FROM THE GASTRONOMIC PERSPECTIVE

Latin aphorisms and phrases can be analyzed from a gastronomic perspective, having as a basis the logical conceptual relations (Wuster's theory), which involve abstract relations between two notions that possess common characteristics. The hyperonym *homo, înis, m* subordinates the concepts: *corpus, ōris, n* – body → *trunchus, i, m* – trunk → *venter, tris, m* – belly: *Ex ventre crasso tenuem sensum non nasci/A fine sensibility does not arise from a fat belly* → *stomăchus, i, m* – stomach: *Epistūla plena stomachi/A letter full of grievances*. Each of these parts can involve hyponyms if they do not reach the lower limit.

Keywords: *culture, Latin aphoristic corpus, gastronomy, hypo-/hyponymic semantic fields.*

Introducere

Limba latină (în special, aforismele și expresiile latine) își rezervă statutul de limbă de comunicare prin excelență și se ajustează cerințelor verbale, îndeplinind funcțiile limbajului.

Termenul *gastronomie* este format din segmentele grecești *gastrum*, *i, n/gastra*, *ae, f/gaster*, *tris, f* „vas cu burtă, pânțec” și *nomos* „lege, uz, obicei”, literalmente „legea stomacului” (necesitatea biologică de a ingera alimente, pentru a asigura vitalitatea organismului uman), care înseamnă „plăcerea de a mânca”, „arta de a găti și de a mânca” [1, p. 17].

„Latina este limbajul aforismelor, iar aforismele sunt sufletul învățăturilor latine”, afirma Erasmus din Rotterdam (*Adagiorum Chiliades*, 1500). Ajustând acest aforism la dimensiunea gastronomică, putem considera aforismele latine „ingrediente” esențiale în „gătitul” unui discurs; adică „gust” și „plăcere”.

Totuși, principiul *Est modus in rebus/Există o măsură în toate lucrurile* este unul omniprezent în modul de viață al anticilor, inclusiv în alimentație și în discurs.

Câmpul conceptual, relațiile de hiper/hiponimie și formulele savante.

Ne propunem o abordare a aforismelor și a expresiilor latine din perspectivă gastronomică având drept reper câmpul conceptual (reprezentările mentale sau modelele cognitive), format din concepte, categorii și relații între acestea, utilizate pentru a organiza informațiile și pentru a facilita procesul de înțelegere și comunicare [2, p. 330].

Câmpul conceptual și fenomenul de hiperonimie sunt în strânsă legătură, deoarece hiperonimul este o categorie sau un concept general, care include alte cuvinte sau concepte numite hiponime. Hiperonimele pot fi utilizate pentru a identifica relații de inclusivitate între concepte [3, p. 65].

În articolul *L'hyperonymie dans la structuration des terminologies* [4, p. 79-86], Pierre Lerat face o tratare a hiperonimiei, având drept reper „conceptologia lui Wüster” – raportul semantic între diferite unități lexicale. Transpoziționat în corpusul aforistic savant (ansamblu de unități conceptuale), fenomenul exteriorizează interacțiunea logică ierarhică a unităților conceptuale.

Hiperonimul formează raportul dintr-o noțiune generică și o noțiune pe care o cumulează. Astfel, hiperonimia (< gr. *hyper* „de asupra” + < gr. *onima* „nume”) este rezultatul cumulării logice de caracteristici, formând limita superioară, iar

hiponimia (< gr. *hypo* „sub” + < gr. *onima* „nume”) este limita inferioară. Ambele exteriorizează structurile paradigmatică ce țin de un câmp semantic.

Astfel, hiperonimele au un rol logico-semantic definitoriu în stabilirea unei relații semantice de subordonare, care implică „ierarhizarea conceptual-semantică și care, la rândul ei, presupune o abordare relațională a unităților de limbă în lexicul comun și în cel specializat” [5, p. 136].

Corpusul aforistic nu este o excepție.

Ne propunem să realizăm câmpul conceptual al hiperonimul *homo, inis, m/om* din perspectivă gastronomică. Omul, conceput tridimensional, implică:

- a) *Corpul fizic*, calități fizice: corp, cap, trunchi, piept, inimă etc.;
- b) *Corpul mental*, spirit: gândire, studiu etc.;
- c) *Corpul sufletului*: univers, viață/moarte, calități etc.

Ne vom referi la prima dimensiune, corp fizic care presupune prezența tractului digestiv și a funcției digestive.

Tract digestiv, segmente anatomice → *gură*: *Ex abundantia enim cordis os loquitur/Gura vorbește din abundența inimii (sufletului)* → *limbă*: *Bos in lingua/Un bou pe limbă* (imaginea bouului era imprimată pe anumite monede din Atena); *De lingua stulta, incommōda multa/De la o limbă proastă vin multe neplăceri/ O limbă proastă (inadecvată) atrage multe incomodități* → *dinte*: *Dente lupus, cornu taurus petit /Lupul atacă cu dinții, taurul – cu coarnele etc.*

Funcțiile tractului digestiv implică o analiză din perspectiva gastronomică.

Fiecare dintre segmentele anatomice fac incluziuni hiponimice, în situația în care nu atinge limita inferioară; de exemplu, *stomachus, i, m/stomac*: *Difficile est habere... bonum stomachum/ Este dificil să ai un stomac bun* → *manduco, ăre/a mânca*: *Homīni cibus utilissimus est simplex/ Mâncarea obișnuită este cea mai utilă pentru oameni* → *simpulum, i, m/lingură*: *Excitabat enim fluctus in simpulo/ A stârni furtună într-o lingură = A stârni furtună într-un pahar cu apă etc.*

Aportul alimentar presupune mâncarea și băutura. Regimul alimentar antic este sub influența religiei și a tradiției culturale (festivaluri și ceremonii). În Grecia Antică, alimentația este considerată un factor esențial în menținerea stării de sănătate a omului. Sursele istorice arată că nutriția antică conține cereale, legume, fructe, pește etc. și presupune consumul de alimente proaspete [6]. Formula savantă *Epularum deliciarum anus* (Seneca)/*Bătrâna plăcerilor culinare* se referă la persoana care mereu se delectează sau își găsește plăcerea în mâncare și în băutura, adică în „plăcerea gastronomică”, subminând un aport

alimentar rațional: *Non est in eo mensura, qui lingua et mensa non distinguit/ Nu există măsură în cine nu distinge între limbă și farfurie.*

De aceea aforismele savante concentrează, în special, recomandări de nutriție.

1. Aportul alimentar

a) **Manduco, ăre/a mânca.** *Ut sis nocte levis, sit cena brevis/Dacă vrei să dormi bine, mănâncă puțin; Fruges consumere nati/ Născuți pentru a consuma fructele pământului; Edimus, ut vivamus, non vivimus ut edamus/ Mâncăm ca să trăim, dar nu trăim ca să mâncăm.*

Cibus, i, m/mâncare. *Deorum cibus est/ Mâncarea [este a] Zeilor; Acherontis pabulum Hrana lui Acheron (destinată iadului sau morții și oferită celor despre care se crede că merită executați); Juvat cibus post opus/După o muncă, mâncarea este mai gustoasă/Se mănâncă mai cu poftă după lucru.*

Cu sens figurat, *Optimum obsonium labor* (Desiderius Erasmus)/Munca este mâncarea cea mai bună; munca este primordială în existența umană spre deosebire de alimente, care doar hrănește corpul. Alimentul de bază, pâinea, considerată simbol al vieții, este secundară procesului de muncă: *Sine labore non erit panis in ore/ Fără muncă nu mănânci pâine.*

Ab ovo usque ad mala/ De la ou până la mere – la romani, prânzul începea cu ouă și se termina cu mere. Posibil această tradiție vine din obiceiurile rurale antice, ouăle și merele fiind accesibile. Totuși, se presupune că această tradiție are drept punct de reper conceptul de aport alimentar echilibrat: vitamine și proteine.

Formula horatiană *Ab ovo usque ad mala* este folosită (Satire 1, 3, 6) cu sensul „de la început până la sfârșit”, „de la un capăt până la alt capăt” [7, p. 18].

Semnificația cuvântului *ou*, prezent în aforismele latine, este variată și, de cele mai multe ori, utilizat cu sens figurat: *Ab ovo* (ad litt. *de la ou/de la naștere/de la început* (Horațiu, *Ars poetica*, v. 147); „poetul îl lauda pe Homer că acesta a început războiul de la mânia lui Ahile și nu *ab ovo*, adică de la nașterea frumoasei Elena, care – pretinde legenda – s-a născut din oul Ledei. Latinii foloseau formula cu sens de „să începem cu începutul” [7, p.17].

Oul simbolizează nașterea și regenerarea și însăși viața. În mitologia romană, oul este asociat cu zeul Jupiter (= Zeus, mitologia greacă), Zeul Suprem – *Omne vivum ex cellula/Omne vivum ex ovo/ Omne vivum ex vivo* (William

Harvey)/*Omne vivum ex ovo/Orice ființă vie provine dintr-un ou (celulă)/Tot ce-i viu provine din viu* (principiu al embriologiei).

În aforismul *Ad praesens ova cras pullis sunt meliōra ad quem ad quod/Ouăle de azi sunt mai bune decât puii de mâine*, lexemul *ou* este în opoziție cu lexemul *pui*, în context pragmatic; proverbul românesc echivalent – *Nu da vrabia din mână pe cea din copac*.

Cuvântul *pește*, un alt aliment de bază este prezent în formule savante de tipul: *Piscem natāre doces/Învățați (a învăța) peștele să înoate/Învăță oul pe găină; Pisce mutus/Mut ca peștele*, ultimul aforism făcând trimitere la anumite caracteristici ale peștelui.

S-a menționat deja că anticii considerau că o alimentație trebuie să includă: proteine, carbohidrați și grăsimi. Așadar, alimentele erau consumate crude sau prăjite, de aceea uleiul este parte componentă a hiperonimului **mâncare**: *Olet lucernam/Miroase a untdelemn* (formulă de descriere a procesului de muncă asiduă); *Oleum adde camīno/Toarnă ulei în foc* etc.

b) Bibo, ăre/a bea. Apa, indispensabilă vieții, este prezentă în aforisme ca simbol al pedepsei: *Aqua et igne interdictus/Aquae et ignis interdictus (hoc est exilum)/Apa și focul – interzise/Interdicții la apă și foc/Interdicția de a se folosi de apă și de foc/A nu avea dreptul de a se folosi de apă și de foc/ A fi exilat*. La romani, pedeapsă pentru crime deosebit de grave presupunea exilul și anularea drepturilor civile. De asemenea, apa este un indicator al unei alimentații scunde: *Aqua et panis est vita canis/Aqua et panis, vita canis/Apă și pâine – viață de câine*, iar cu sens figurat, arată existența unei probleme: *Hic hæret aqua!* (Marcus Tullius Cicero)/*Hic hæret aqua!Aici apa se oprește!/Iată boii pe munte*.

În antichitate, băuturile alcoolice făceau parte din regimul alimentar, fiind considerate benefice sănătății. *Bibere humanum est, ergo bibāmus!/A bea este uman (omenește), deci să bem (să petrecem)!* Aforismul *Nunc est bibendum!/Acum să bem!* este o trunchiere din *Nunc est bibendum, nunc pede libero pulsanda tellus!* (Horațius)/*Acum să bem, acum să batem cu piciorul, liber (în voie), pământul!* Poetul salută victoria romanilor și este un îndemn entuziast la sărbătorirea unui mare succes. În Grecia Antică, vinul era o băutură divină, asociată cu zeul Dionis, consumată regulat la mese și era adesea amestecată cu apă și miere. Pentru antici, vinul era și un remediu eficient în afecțiunile digestive [8, p. 120].

In vino veritas!//Adevărul este în vin! Expresia latină, devenită populară, este folosită pentru prima dată de către poetul roman Alceu din Mytilene în secolul al VI-lea *ante Chr.* Inițial, este folosită drept scuză pentru un comportament indecent, rezultat al consumului excesiv de alcool; vinul descoperă adevărata personalitate a omului [9, p. 484].

Ulterior, vinul este perceput drept sursă de bucurie și confort al vieții omului, concept prezent în mai multe culturi: *Vinum et musica laetificant cor/Bonum vinum laetificant cor hominis/Bonum vinum laetificant cor hominis/Vinul și muzica bucură inima/Vinul bun înveselește inima omului.*

Uneori vinul este amestecat și cu veninul: *Bibere venenum in auro/A bea venin (otravă) din aur (dintr-o cupă de aur);* în Roma Antică, deseori se recurgea la otrăvuri amestecate în vin.

Aportul alimentar presupune ingerarea alimentelor: *Bene tritum/Bine amestecat (mestecat, mărunțit).* Mestecarea, amestecarea alimentelor este parte a digestiei, dar și devorarea: cu sens figurat și destul de actual: *Serpens, nisi serpentem comederit, non fit draco/Șarpele, care nu înghite un alt șarpe, nu poate fi balaur/Un șarpe nu poate deveni dragon până nu a mâncat un alt șarpe.*

În context existențial, timpul, categorie filosofică, este acela care în raport cu verbele *a mesteca*, *a devora* dictează ierarhia logică a lucrurilor trecătoare: *Tempus edax rerum* (Publius Ovidius Naso)/*Tempus edax rerum/Timpul care devorează lucrurile (totul)/Timpul care mistuie totul.*

Masa. Masa reprezintă uniunea consumatorilor și a alimentelor. Regimul alimentar la antici era unul ordonat, se cerea respectată și ora luării mesei. Altfel, *Sero (tarde) venientibus – ossa/Tarde venientibus ossa/Sero venientibus ossa/Oasele le revin celor care vin târziu/Cei veniți (prea) târziu la ospăț au parte de oase/Celui ce vine târziu – oasele.*

Anticii erau obișnuiți cu trei mese principale pe zi: micul dejun (pâine, miere și fructe), prânzul (masa de bază; carne, pește, legume și fructe) și cina (pâine, brânză și fructe).

Masa este simbolul familiei antice, de aceea formula divorțului în dreptul roman e constituită din aforismul latin *A mensa et toro/De la masă și pat*, adică departe de masa și de patul familiei.

Gustul și plăcerea. Aforismul *De gustibus non est disputandum/Gusturile nu se discută* este preluat de David M. Kaplan și Michael Th. McHale în lucrarea *The*

Philosophy of Food [10] cu sens opozant *De gustibus est disputandum/Gusturile se discută* accentuând faptul că gustul în alimentație este important.

Dulcele și amarul. Dulcele este un simbol universal, adesea asociat cu fertilitatea, prosperitatea, fericirea și puritatea. În mitologia antică, zeița Demetra, zeița recoltei și a fertilității, este asociată cu dulcele: *Dulcior melle/Mai dulce ca mierea*, care, în exces, provoacă starea de sațietate: *Omne quod dulce est cito sătiat/Tot dulcele aduce repede sațietatea/Toate lucrurile dulci induc repede sațietatea/De lucrurile dulci te sature repede.*

Dualitatea *dulce/amar* este omniprezentă: *Ubi mel, ibi fel/Unde este miere, acolo este și fiere.* Plăcerea și amorul îmbină ambele gusturi, o dovadă că viața conține experiențe plăcute și mai puțin plăcute: *Amor et melle et felle fecundissimus est* (Titus Maccius Plautus)/*Iubirea este plină de miere și de venin/Dragostea are din plin și miere, și fiere*; fierea simbolizând amarul. Senzația de amar este asociată cu amărăciunea instalată în stomac, drept rezultat al afecțiunii biliare.

Aceeași dualitate este prezentă în conținutul aforismului *De gustibus non est disputandum/ Despre gusturi nu se discută*, la care ne-am referit anterior; ce este dulce pentru unii poate fi amar pentru alții. Această opoziție, în context deontologic și didactic, echivalează cu opoziția clasică *bine/rău*.

Dulcele este asociat cu fructele, iar amarul cu rădăcinile: *Radices litterarum amarae sunt, fructus dulces/Rădăcinile învățaturii (educației) sunt amare, fructele sunt dulci.*

În concluzie, abordarea aforismelor și expresiilor latine din perspectivă gastronomică se realizează cu repere axate pe câmpul conceptual. În cadrul acestui câmp conceptual, hiperonimele sunt utilizate pentru a organiza și a clasifica conceptele în funcție de nivelul lor de generalitate. Acestea reprezintă o modalitate de a face distincție între concepte asemănătoare, dar care prezintă diferențe semnificative. Fenomenul de hiperonimie atestat în cadrul corpusului aforistic savant exteriorizează interacțiunea logică ierarhică a unităților conceptuale: *om* → *corp fizic* → *aport alimentar* → *mâncare* → *băutură* → *stomac* etc.; *om* → *regim alimentar* → *sănătate* → *viață* etc.; *om* → *alimente* → *plăcere* → *suflet* etc. care, atribuite la perspectiva gastronomică, deschid noi dimensiuni de abordare a spiritualității antice. Componentele gastronomice, integrate în corpusul formulelor savante, asigură o mai bună înțelegere a realității antice, o reactualizare continuă a valorilor existențiale universale. Prezentul

articol a fost elaborat în cadrul proiectului de cercetare 20.80009.1606.01 Valorificarea științifică a patrimoniului lingvistic național în contextul integrării europene, finanțat de Agenția Națională pentru Cercetare și Dezvoltare a Republicii Moldova.

Referințe bibliografice:

1. REY, A., BRISSAUD, S. *Dicționar de gastronomie*, ediția a doua, 2015.
2. EVANS, V., GREEN, M. *Cognitive Linguistics: An Introduction*, Routledge, 2006.
3. HURFORD, J. R. ș. a. *Semantics: A Coursebook*, Cambridge University Press, 2007.
4. LERAT, P. *L'hyponymie dans la structuration des terminologies*, În: *Langages*, 25^e année, n°98, 1990, pp. 79-86.
5. BIDU-VRÂNCEANU, A. *Lexicul specializat în mișcare. De la dicționare la texte*. București: Editura Universității din București, 2007.
6. CARTWRIGHT, M. *Ancient Greek Diet & Nutrition*, *Ancient History Encyclopedia*, 2018.
7. BERG, I. *Dicționar de cuvinte, expresii, citate celebre*. București: Știința, 1968. [online] Disponibil: [DICTIONARE/fdocuments.in_dictionar-cuvinte-expresii-citate-celebrel.pdf](#)
8. JEFFREY, M. *The Oxford Handbook of Food History*, 2017.
9. ELIZABETH, K. *The Oxford Dictionary of Phrase and Fable*, Oxford University Press, 2006.
10. KAPLAN, D., MCHALE, M. *The Philosophy of Food*, 2012.
11. MINCU, E., MACOVEI, D., ROTARI, N., NEGRU, C. (coord. E. MINCU). *Dicționar poliglot de aforisme și expresii latine*. Chișinău: Editura Cartier, 2022, 302 p. ISBN 978-9975-86-644-6.