

világot, s esztétikailag nem lesz se jobb, se értéktelenebb. De ettől még nagyon is lehet örülni annak, ha Csehy és mások – s lehet, hogy az utóbbi évtized vagy évek e téren áttörést hoztak, hiszen Gerevich András *Barátok* című új kötete kiemelkedően jó erotikus versekkel van tele, Schein Gábor *Éjszaka, utazás* kötetében is állandóan jelen van az erotika, Nádasdy Ádám néhány verse szintén sorolható ebbe a kategóriába, s már a 2006-os *Magyar Erato* kötetben is akadtak jó kortárs versek – ilyen irányba is tágítják a magyar líra spektrumát.

Gábor Sámuel

Hoffmann Zsuzsanna, *Ételek és italok az ókori Rómában*, Quintus Kiadó, Szeged, 2011, 151 oldal.

Az Apicius nevével hagyományozott ókori receptgyűjtemény kiadására, illetve lefordítására vállalkozni több szempontból is nehéz feladat. A könyv értelmezését sem vulgáris latin „konyhanyelve”, sem viszonylagos szerkesztetlensége, sem pedig tárgya nem könnyíti meg. Ideális esetben a mű kiadójának, illetve fordítójának egyszerre kellene latin nyelvésznek, irodalomtudósnak, társadalomtörténésznek és szakácsnak lennie. Sőt: ma már nem, vagy Magyarországon nem használatos alapanyagokat és elkészítési módokat is értenie, ismernie kellene, hiszen maga a szöveg sokszor vázlatos, homályos, nyelvíleg (de nem tartalmilag) több különböző értelmezést is megenged. Talán ez az oka, hogy számtalan kritikai kiadás, több modern fordítás készült már Apiciushoz, és ezek sok helyen is jelentősen eltérnek egymástól, illetve helyes megoldásokat és félreértéseket egyaránt tartalmaznak.

Magyarországon a kilencvenes évek végén (néhány szerényebb közlemény mellett) két fordítás is született: a Hege-düs Zsuzsa és Orlovsky Géza fordította *De re coquinaria: Szakácskönyv a római korból* (Enciklopédia Kiadó, kétnyelvű kiadásban is), illetve a Kassák Kiadónál megjelent *Marcus Gavius Apicius ókori szakácskönyve: A különleges fűszeres borktól a safrányos csirkéig: római inycenségek az I. századból* (a Mokka adatbázisa szerint Pruck Júlia fordította, ám ezt a kiadás nem tünteti fel). Az előbbi, amely az Aquincumi Múzeum segítségével készült, Elisabeth Alföldi-Rosenbaum Apicius-kiadását (és -fordítását) veszi alapul; a másik pedig Mary Ella Milham 1969-es, a Teubner kiadónál megjelent szövegkiadását. (Meg kell jegyezni, hogy úgy tűnik, a Kassák Kiadó könyvében található, egyébként hasznos jegyzetek valószínűleg egy fel nem tüntetett idegen nyelvű kommentár alapján készültek, illetve a fordítás terminológiáját, néhány részletét is egy külföldi kiadás inspirálhatta.) Mindkét magyar fordításnak vannak erényei és hibái; mindkettő törekszik gyakorlati szempontból megérteni a receptek előírásait, illetve hiteles képet adni a római konyháról, hétköznapi ételekről és étkezési szokásokról. Mindkettő tartalmaz olyan recept-, illetve fényképmellékletet, amelynek összeállítója megkísérelt a mai ízléshez igazítva rekonstruálni néhány ételt. Mivel azonban az Apiciusnál olvasható receptek legfontosabb jellemzője az, hogy a szakács a különböző összetevők hozzáadásával a négy alapíz (illetve az ötödik, az *umami*) kifinomult harmóniáját valósítja meg az

ételben, minden változtatással egyre nagyobb az esélye, hogy az eredmény hasonlítani sem fog a római lakomázó élvezte eredeti fogásra. Nem is annyira a fordításbeli félreértések vagy az elavult alapanyag-azonosítások csökkentik a két fordítás értékét, mint inkább ez a módszertani hiba.

Most Hoffmann Zsuzsanna vállalkozott az újabb fordításra, sőt a római gasztronómiát bemutató szöveggyűjtemény összeállítására. Dicséretes szándékkal úgy kívánta Apicius szövegét kontextusba helyezni, hogy nemcsak Apiciusból nyújtott bőséges válogatást, hanem más szakírók műveiből is közölte az élelmiszerek, borok előállítására és tárolására, illetve az orvosi diétára és ételmiszer alapú orvosságokra vonatkozó részeket. A szerző (az általa készített Apicius-fordításon kívül) idézi Columella receptjeit, tanácsait a saját, 2005-ben a Lectum Kiadónál megjelent fordításából, az idősebb Plinius orvosságreceptjeit pedig szintén a saját, megjelenés alatt álló fordításából. Továbbá hosszú részleteket vesz át az idősebb Cato és Varro értekezéseiből Kun József fordításában, rövidebbeket pedig Gradwohl Edina Sóranos- és Maróti Egon Ciprianus-fordításából. Ehhez lapalji jegyzetek, római mértékegység-táblázat és fekete-fehér képmellékletek járulnak, illetve kilenc hosszabb-rövidebb, szépirodalmi idézeteket is tartalmazó szöveg, amely a római konyhát, a borkultúrát, az orvoslást, illetve a szakírókat mutatja be.

Különös, hogy a kötet a többi, Apiciuson kívüli forrás mellett nem említi (illetve nem közli) az *Apici excerpta a Vinidario viro illustri* című receptgyűjteményt is. Ezt a kivonatot egy bizonyos Vinidarius készítette az általa olvasott Apicius-kötetből – gót nevéből arra gondolhatunk, hogy későn, már a Kr. u. 4–5. században. Nemcsak az Apicius-gyűjteménynél későbbi volta miatt értékes forrás ez a római konyha, élelmiszer-előállítás és -kereskedelem változásához, hanem azért is, mert a kivonatoló a receptek előtt felsorolta az általa feltétlenül szükségesnek vélt fűszerek és ízesítők listáját, amelyeknek minden kamrapolcon ott kell lennie. Emellett Vinidarius némelyik receptje vagy nem, vagy nem ebben a formában található meg a ránk maradt Apiciusban; ami arra enged következtetni, hogy az Apicius-receptgyűjteménynek több változata is lehetett.

Sajnos Hoffmann Zsuzsannának ezt a magyar szakirodalomban eddig előzmény nélküli, nagy lélegzetű gyűjteményét pontatlanságok és félreértések éktelenítik. A Bevezetésben például arról értesülünk (16. oldal), hogy a „híres szatíraíró, Iuvenalis közlése szerint” Nero császár egyszer rendkívüli méretű rombuszhalat kapott ajándékba, amelyért „[s]enatusi küldöttség utazott a tengerpartra”, ahol „jégdarabokkal befedve... még hatalmasabbnak látszott”, és amelyhez külön szállító-tartályt kellett készíteni, „a hozzávaló kerek alkalmasossággal”. Csak feltételezhetjük, hogy ez valójában Iuvenalis negyedik szatírájának zavarba ejtően fantáziadús változata. Amott ugyanis azon élcelődik Iuvenalis, hogyan hívta össze az ingyenc Nero éjnek évadján a Palatiumra a szenátorokat csak azért, hogy valamelyik megmondja, mitévők legyenek az óriás, ajándék rombuszhallal, amely egyik sütőtálba sem fért. (Persze ez az anekdotikus történet azt is jól megvilágítja, miért volt olyan mostoha az antik gasztronómia hagyományozódása. A filozófiát tanult római értelmiségiek alantásnak tekintették a testi élvezeteket: szabad emberhez nem, csak zsarnokhoz illőnek.) De talán az efféle pontatlan idézeteknél is kellemetlenebb, hogy nem tudjuk meg, a fordító melyik Apicius-kiadást vette ala-

pul (csak a Hegedűs–Orlovsky-féle fordításra hivatkozik az irodalomjegyzékben); holott éppen a dolog természete miatt számottevő nyelvi és tárgyi eltérések vannak a különböző kiadások szövegei között.

Azonban akármelyik kiadást használta is, a szerző sajnos mind a nagyvonalú fordítástechnikában, mind az alapanyagok sokszor kétes azonosításában, illetve a módszerek olykor téves megfejtésében követte a korábbi magyar próbálkozások gyakorlatát. Például az első könyv fűszerkeverék-receptjeiben (amelyeket Hoffmann Zsuzsanna egyébként nem közöl) szereplő vitatott fűszert, a *malabathrumot* (illetve görögül *malobathron*) a Bevezetésben a pacsulival (*Pogostemon cablin*) azonosítja (12. oldal). Ebben annyi igazság van, hogy mindkettő illatszer-alapanyag – a pacsuli levelét azonban soha, sehol nem használták fűszernek, így valószínű, hogy máshol kell keresnünk a *malabathrum* megfelelőjét.

Érdemes itt azt is megjegyezni, hogy a „borsmustár”, amelyet a fordító a „ma már kevésbé ismert és használatos fűszerek” közé sorol (12. oldal), nem más, mint az éppen mostanában divatba jött rucicola (*Eruca sativa*). Hoffmann Zsuzsanna azt azonban már helyesen írja róla, hogy a rómaiak „szexuális serkentő hatást” tulajdonítottak neki (12. oldal).

A későbbiekben a VII.xi.1. „házi édesség”-receptjében a *nuce vel nucleis vel piper tritum infercies* szavakat így fordítja: „töltsd meg dióval, fenyőmaggal és törött borssal”. Igaz ugyan, hogy a kései latinban a *vel* a ’vagy’ mellett az *et*, vagyis ’és’ jelentésében és helyett is használható volt, így ez a fordítás akár helyes is lehet. De ez sem nem bizonyos, sem nem értődik magától, Hoffmann Zsuzsanna pedig nem ad hozzá magyarázó jegyzetet.

Másutt, a IV.ii.7.-ben, ahol különböző zöldségnövényekből készülne felfűjt, kifelejt a zöldségek felsorolásából a *tamnis* szót, vagyis a piritógyökér (*Dioscorea communis*) nevét. Persze a zavar érthető, hiszen a piritógyökér mérgező növény; azonban Olaszországban ma is eszik fiatal hajtásait spárga módjára megfőzve. (A IV.ii.6. receptje éppen a spárgafelfűjt készítését írja le.)

Akadnak olyan félreértések is, mint az I.iii.5. receptjében (amelynek címét egyébként is pontatlanul közli, a *Mortaria* helyett *Moretumot* ír, hihetőleg a hasonló étel elkészítését leíró pseudo-vergiliusi vers címe hatására) a *mentam rutam coriandrum feniculum omnia viridia* alapanyag-felsorolást így fordítja: „Menta, ruta, koriander, édeskömény, különféle zöldségek” – más kérdés, hogy szárított fűszernövényeket majdnem lehetetlen megszárítani péppé zúzni, nem úgy, mint a frisseket... Mivel a mai olasz pestóhoz hasonló zöld fűszernövényről lehet szó, és mivel a kifejezés a klasszikus latin szabályainak is megfelel így (ti. semleges nemű elemet tartalmazó vegyes nemű csoport egészében semleges neműnek veendő), semmi sem indokolja, hogy Hoffmann Zsuzsanna megoldása szerint fordítsuk.

Vagy a Columella-fordítás 5. fejezetében (ahol megsavanyodott borból készül ecet) az *in sextarios quadraginta octo fermenti libram* szavakat így fordítja: „Vegyél 48 sextarius bort és 8 font erjesztő anyagot (kovászt)” – holott nyilvánvaló, hogy az *octo* szó a *quadraginta* szóhoz tartozik (tehát „negyvennyolc”), a kovászból csak egy font kell. Ugyanebben a leírásban a zákányos borból „egyesek” meggyújtott diókat (*nuces ardentis iuglandes*), „mások” pedig égő fenyőtoaszt

(*nucibus sappineis ardentibus*) dobnak – valószínűleg tehát a diókon is valójában „dióhéjak” értendő, a harmadik lehetséges hozzávalón (*exemptis nucleis ipsas nuces pineas vacuas... ardentis*) pedig világos, hogy a fenyőmagok kivétele után maradt üres pínatobozokat kell érteni. Mindezt Hoffmann Zsuzsanna következtetlenségül a „pörkölt diót”, „fenyődiót a héjából kivéve, meggyújtva” és „égő fenyőtoasztokat” szavakkal fordítja.

Többször is előfordul az a félrevezető szóhasználat, hogy a fordító a *cuminum* szót egyszerűen „kömény”-nek fordítja (például Apicius első könyvének tartalomjegyzékében: „XXIX. Kagyló és osztriga köménnyel”), holott ezt a fűszert (*Cuminum cyminum*) magyarul „római kömény”-nek nevezük, megkülönböztetendő a nálunk általánosan, a rómaiaknál azonban csak elvétve használt köménytől (*Carum carvi*; Apiciusnál *careum*, lásd például I.xxxiv.).

Máshol a korábbi kiadók és fordítók felesleges szövegjavítását tartja meg a szöveg, akik hozzá hasonlóan félreértve a spárgafőzés módját, a III.iii. utasítását (*sursum in calidam summittas*) *rursumra* javították, mintha a spárgát egymás után kétszer kellene megfőzni. Holott valójában olyan könnyen túl lehet főzni (különösen a legzsengőbb részét, a fejét), hogy a szakácsok ma is egyenesen felfelé állítva készítik, hogy a fejek a vízbe ne, csak a gőzébe érjenek.

Sajnos akad még az ilyen és efféle rossz fordításokból, pontatlanságokból. De elsősorban talán az a legnagyobb kár, hogy a szerző megismétel jó néhány téves hiedelmet a római konyháról. Így például, hogy az „elfajult orgiák”-ból állt csak a császárkorban (9. oldal); holott ez az álláspont csak a Petroniushoz hasonló túlzó, vagy a Senecához hasonlóan moralizáló szerzők által festett kép kritikátlan átvétele. Annál is különösebb ez a nézet, mert már a Hoffmann Zsuzsanna által hivatkozott *Római tál* (Mezőgazdasági Kiadó, 1987) első fejezetének szerzője világossá teszi, hogy mindez „közhely... már, amely ellen leginkább az egykorú római polgár tiltakozhatna, ha módja lenne rá” (7. oldal).

Hoffmann Zsuzsanna úgy véli, maga az apiciusi gyűjtemény is „inkább kuriózum”, és hogy „[v]alószínűleg csalódik az olyan olvasó, aki Apiciustól ma is elkészíthető, használható ételrecepteket vár” (32. oldal). Pedig sokkal hihetőbb, hogy Apicius az ókori irodalom más meglévő műveivel hasonlóan épp azért maradt ránk, mert széles körben olvasott és használt szöveg volt. Mi több, a közönséges, szegényes ételekhez képest (amelyekről például az idősebb Cato kásareceptjei adnak fogalmat) Apicius a tehető és jó ízlésű városi polgár referenciaműve volt: egy urbánus, *gourmet* konyha alapkönyve, amelyben mindennapi ételek és nem hétköznapi fogások egyaránt megtalálhatók. Éppen ezért lehet értékes forrás a Hoffmann Zsuzsanna által kutatott társadalom- és gazdaságtörténet szempontjából is, hiszen e receptgyűjtemény azt feltételezi, hogy a kül- és belföldi hozzávalók egyaránt kaphatóak voltak egy jobb piacon. Ha így értelmezzük a ránk maradt művet, világossá válik, miért szerepelnek benne csak elvétve bizonyos ételfajták, amelyekről pedig más forrásokból tudni, hogy a kor alapvető élelmiszerei voltak: így például nemcsak a kása, hanem a vörös- és fokhagyma, vagy a marhahús. Éppen általános voltuk miatt nem igényelték receptet, illetve egy különleges ételre kíváncsi inyenc közönségesnek érezhette őket.

Ezért csak féligazságot közöl Hoffmann Zsuzsanna, amikor azt írja: „az említett hagyma főként a szegények asztalá-

nak a fűszerei közé számított mindaddig, amíg Apicius újra fel nem fedezte, hogy milyen kitűnő aromát ad az ételeknek” (12. oldal). Éppen ellenkezőleg, az ételekben többnyire a jóval enyhébb ízű póréhagyma, illetve a hagymára emlékeztető aromájú ördöggyökér szerepel; a vöröshagyma általában csak az rafonált, erős ízű fűszerkeverékek egyik összetevője. Ez a félreértés lehet az oka annak is, hogy Hoffmann Zsuzsanna nem megfelelően fordítja a VII.xvi. receptcsoportjának címadó alapanyagát, a *bulbost*. Nem egyszerűen „Hagymák” ez, hiszen a latin *bulbus* szó görög kölcsönzés, és bizonyos évelő növények, például a fürtös gyöngyike (*Muscari racemosum* és rokon fajtái) ehető hagymáját jelenti. Ennek a receptcsoportnak a virághagymapüréi az előkelőbb változatát képviselik annak az olajban összevágott vöröshagymának, ami más források szerint közmondásos (és kicsúfolt), közönséges étel volt. (Ami azt illeti, fokhagyma egyáltalán nem is szerepel Apicius receptjeiben. Már Horatius szidta ezt a hagymafélét a harmadik epódoszban: *cicutis alium nocentius. O dura messorum ilia!*)

Hoffmann Zsuzsanna könyvében a római konyha legnagyobb legendája, a *garum* sem kivétel. Az ételízesítő halszószt készítéséről csak azt tudjuk meg, hogy „különös gonddal összeválogattak egy speciális halkeveréket, ezt péppé zúzták, alaposan összekeverték, ezt követően a napon erjesztették, majd pedig leszűrték” (9. oldal). Ellenben az itt nem idézett, részletesebb ókori leírásokból (például az egyéb magyar fordításokban citált *Geoponika*-részletből) kiderülne, hogy többfajta *garumot* is készítettek, étkezésre túl apró kishalakból, vagy más halak (amelyeknek húsát megették) belsősegeiből és véréből. A haldarabokat egészben sóval rétegezve lerakták kádakban, amelyek aztán hónapokig a napon álltak. Az ezalatt végbemenő fehérjebomlás, enzimes proteolízis tartósította a halhús fehérjéinek egy részét, más részüket pedig természe-

tes ízfokozóvá: glutamáttá és inozináttá (az *umami*-íz fűszereivé) alakította. Így nem is meglepő, hogy a *garum* utódai ma is készülnek Olaszországban és a Távol-Keleten, ahol (csakúgy, mint a rómaiak) mindenféle étel ízének erősítésére, a jó íz fokozására használják őket. Ez a félreértés a fordítás szövegében is azt eredményezi, hogy a szerző nem igazán ismeri fel a különbséget a *liquamen* (a lecsorgó lé, a tulajdonképpeni *garum*) és az *allec* (a fermentálódott halhús-„ágy”) között. A VII.ii.2. kocaemlő-receptjének ajánlását (*manducatur cum allece sinape*) így fordítja: „Halmártással és mustárral fogyaszd”; és ezzel a lábjegyzettel látja el: „Ebben az esetben az *allec* szerepel halmártásként, ami a *garum*nak a besűrűsödött alja, vagy apró hálkból készült sűrűbb halmártás.” Fontos lenne megjegyezni, hogy az *allec* éppen azért említődik ennyire ritkán, illetve éppen itt, egy erős ízesítést kívánó, zsíros ételben, mert a *garumgyártás* mellékterméke a fent említett vörös- és fokhagymához hasonlóan szintén közönséges eledel volt: a szegényebbek ízesítették vele kásájukat.

Az alapanyagok ismerete hozzásegítene, hogy megértsük az ókori római konyha sokszínűségét, és értékelni tudjuk az apiciusi receptek mai mesterszakácsokhoz illő kifinomult ízeit. Enélkül azonban nem csodálható, hogy Hoffmann Zsuzsanna könyve szerint a római „ételkülönlegességek fogyasztása... aligha lenne ínyére a modern kor emberének, sőt már csupán ezeknek a szaga is méltán averziókat keltene” (9. oldal). Ilyenformán sajnos Hoffmann Zsuzsanna fordítása csak részben pótolja a korábbi magyar fordítások hiányosságait. Aki az ókori római gasztronómiával magyar nyelven kíván megismerkedni, rákényszerül, hogy mindhárom (önmagában megbízhatatlan) kötetet forgassa, mégpedig azzal a közmondásos egy csipet sóval (*cum grano salis*).

Kovács Erzsébet