

Póczy Klára régész, 1963 és 1987 között az Aquincumi Múzeum igazgatójaként irányította a múzeum ásatásait. Számos feltárást végzett mind a polgárváros mind a legióstábor és az azt övező katonaváros területén.

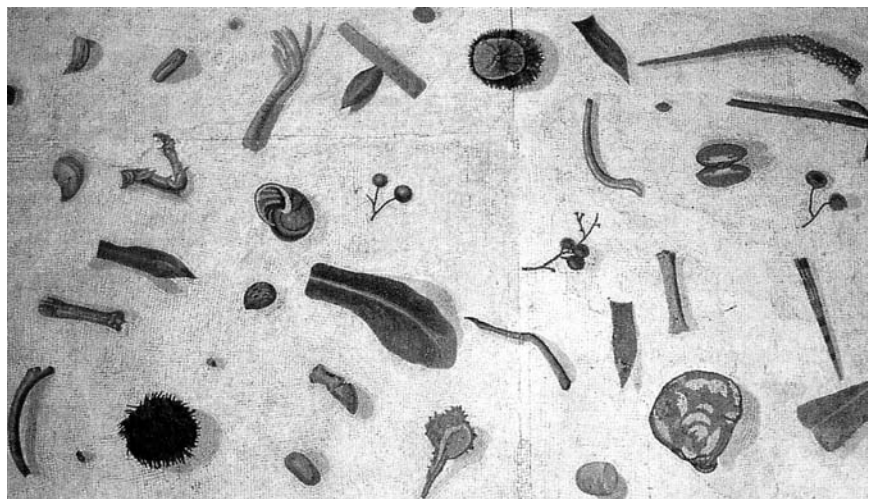
Osztriga nyersen, főve, sütve, sósan, édesen

Póczy Klára

RECEPTAJÁNLATOK APICIUS SZAKÁCSKÖNYVÉBŐL:

Serpenyős hal fogasból, aranykeszgeből és tengeri pérből. Készítsd elő a halakat, kissé süsd meg, majd darabold fel őket. Ezután készítsd elő az osztrigákat. Tégy a mozsárba 6 scripulum borsot, önts hozzá garumot, és jól törd össze. Majd adj hozzá még egy cyathus garumot és egy cyathus bort. Tégy egy fuzékba 3 uncia olajat és az osztrigákat. Forrald fel az (előbbieken elkészített) oenogarumot. Mikor felforrt, olajozd ki a serpenyőt, és öntsd a halragura az oenogarumot és az osztrigás fűszeres mártást. Forrald fel. Mikor felforrt, verj fel 11 tojást, s öntsd az osztrigákra. Ha megszilárdult, borsozd meg, s tálald.

Tejes felfűjt. Áztass be fenyőmagokat, majd hagyd őket megszáradni. Végy friss, előkészítetlen tengeri sünöket. Egy sütőformába egyenként tedd a következőket: mályva és cékla középső részét, kifejlett póréhagymát, zellert, zöldfőzeléket, főtt zöldségeket, egy megkopasztott, levesben főtt csirkét, főtt agyvelőt, lukánai kolbászt és keményre főtt tojásokat félbevágva. Adj hozzá felszeletelve Terentius-mártással töltött főtt sertéskolbászt, csirkemájat, sült tőkehalfilét, medúzát, osztrigát és friss sajtot. Rétegekben helyezd őket egymásra, a tetejébe szórd a fenyőmagot, valamint szemes borsot. Majd öntsd rá a következő mártást: bors, lestyán, zellermag és bordamag. Főzd meg. Mikor megfőtt, adj hozzá nyers tojással elkevert tejet, hogy egyenletes massa képződjék. Öntsd a sütőformára. Mikor megfőtt a friss tengeri sünökkel, megborsozva tálald.



Az úgynevezett 'takarítatlan étkező' típusú mozaikpadló, amely a lakoma földön heverő hulladékait ábrázolja: szárnyasok lerágott csontjai, gyümölcsdarabok, tengeri csemegék köztük osztrigahéjjal, Kr. e. I. század (Musei Vaticani)

Osztrigákhoz való mártás. Bors, lestyán, tojássárgája, ecet, garum, olaj, bor. Ízlés szerint adhatsz hozzá mézet is.

Mindenféle kagylóhoz való mártás. Bors, lestyán, petrezselyem, szárított menta, sok rómaikömény, méz és garum. Ha akarsz, babérlevelet és malabathrumot is adhatsz hozzá.

Baiiae-i embractum. Tégy egy lábásba felaprított osztrigát, kagylót, medúzát, apróra vágott pirított dióbelet, rutát, zellert, borsot, koriandert, rómaiköményt, aszúbort, garumot, jerikói datolyát és olajat. Főzd meg, és tálald.

A szakácskönyv szinte minden receptjénél megjegyzést találunk arról, milyen hozzávalókból készülhet el a megfelelő étel. Például a római konyha nélkülözhetetlen alapanyagát, a *liquament*, a szardellapaszta ízére emlékeztető halszószt nagyipari módszerrel termelték; a leghíresebb halszósztüzemek Apicius korában Pompejiből és Leptis Magnából ismertek. (Utóbbi a mai líbiai Tripoli melletti város volt.)

A rántáshoz és az ételek tartósításához a Chioson vagy Kréta szigetén termelt búzalisztet tartották a legalkalmasabbnak, de vannak ételek, amelyekhez kizárólag az Egyiptomból importált búzaőrleményt használták. A fűszerek beszerzési helye a legváltozatosabb. Az ízesítésnél a legfontosabb *laser* vagy *silphium* nevű gyökerek Cyrenaicából valók, némely esetben Perzsia és Örményország azonos termékeivel is helyettesíthetők.

A fenti kiragadott példákból látszik, hogy asztalra került az osztriga édes felfűjt formában is, valamint szerepelt a menü hideg előételeként különféle mártásokkal. Apicius szakácskönyvében mintegy tucatszor szerepel, természetesen különféle fűszeres kombinációkban. A fogások elkészítéséhez használt alapanyagok fele átlagosan az Indiától Britanniáig, a Rajna–Duna vonalától az afrikai sivatagig terjedő ókori birodalom legtávolibb részeiből való. (Közülük ma már több nálunk is megterem, éppen a rómaiak honosították meg, de akkor még a távolsági kereskedelem juttatta ezeket Pannóniába.)

A receptek olvasásakor az alapanyagok származási helye talán fel se tűnik. Megszoktuk a római császárkori gazdasági viszonyok ismeretében, hogy milyen képtelen nehézségeket küzdöttek le a távolsági kereskedelemben, illetve milyen közlekedési akadályokat győztek le mintegy fél évezreden át. A távoli *Ezeregy éjszaka* hangulatához tartoznak a felsorolt adatok. Meghökkenenek azonban, amint a szó szoros értelmében „testközelbe” kerülnek itt, Pannóniában, vagyis amikor Aquincumban a régész saját kezével bontja ki az osztriga kagylókat zárt császárkori rétegből. Az első ilyen alkalmat nem is a kiemelt helytartói negyed, hanem a katonaváros egyik épületének a leletmentésekor éltem át. Három-négy további példány a polgárváros két különböző épületének hitelesítő feltárásánál jött felszínre. S voltaképpen csak ekkor győződtem meg arról,

hogy ezek a „szemétbe dobott” osztrigakagylók voltaképpen szimbólumok. Nem egy kiemelt társadalmi réteg luxus étrendjéhez tartoztak, hanem egy provinciális város polgársága étlapján szerepeltek. S itt nem az „áru” áráról van szó, hanem egy annyira romlékony alapanyagról, aminek a forgalmazása speciális adottságokat kíván.

Ebben az esetben tehát nem is csak az tűnik fel, hogy egy ilyen luxuscikknek az árát meg tudta fizetni a polgárság bizonyos rétege; inkább két másik kérdésre keressük a választ az osztrigával kapcsolatban, amely így kulcsa egyfajta életmód megvalósításának. Az egyik kérdés az, hogy egy ennyire romlékony áru több napos szállítását hogyan oldották meg; a másik kérdés pedig úgy szól, hogy milyen mértékig utánozták, mondhatnánk „majmolták” még egy távoli határvárosban is a Róma városi felső tízezer szokásait, életmódját? Harmadikként fűzhetnők hozzá azt a kérdést, hogy vajon volt-e ebben valamilyen szerepe a 3. században a Rómában élő pannon családoknak, ahol a családfő az imperátor környezetében szolgálatot teljesítő magas rangú katoná volt, vagy az udvarnál a birodalom közigazgatási központjában működő hivatalnoki karhoz tartozott.

Az első kérdésnél a technikai megoldás esetében a következőkre kell emlékeztetnünk. Aquincumhoz legközelebb az Adria partján, az Isztriai-félsziget öbleiben, Parentiumnál (Poreč) ismeretesek az ókorból osztrigatenyészetek. Innen a Dunáig a távolság megközelítőleg 560 kilométer. Kétlovas kocsival – csak nappal közlekedve – 50–60 kilométerrel szokás számítani a megtett utat, sík terepen valamivel többel, hegyvidékeken kevesebb. Ebben az esetben a szállítóknak a *via Postumia* meghosszabbításán az Adriától át kellett kelniük az Atrans (Trojane) hágón (ma Szlovénia). A mondott útvonal mentén szakaszonként lóváltó állomások, vendégfogadók, sok esetben vámhivatalok működtek. S leggyakrabban ugyanott szentélykörzetek is emelkedtek valamely istenség részére, aki a közlekedés biztonsága fölött őrködött. S nemcsak istenek, hanem a szentélykörzet kerítése is segített. Ezen belül éjszaka fegyveres biztonságot nyújtott az árunak – természetesen fizetség fejében – az állomás fegyveres személyzete. A felsorolt összetevők kiindulópontja tehát a technikailag kifogástalanul kivitelezett kociút.

Az osztrigát jeges tartályokban szállították. Nincs róla adatunk, de igen valószínű, hogy a szóban forgó állomásokon cserélték, illetve pótolták a jeget.

A rizikó így is nagy volt, s a veszteségek kiküszöbölését, az áru átvételének biztonságát, az áruátvételt nagybani, illetve az eladást is csak ugyanolyan mértékű szervezettséggel lehetett megoldani, mint a szállítást: kereskedőegyesületek tartották kézben a vállalkozásokat. A birodalom városai közül Aquincumból ismeretes a legtöbb ilyen célú *collegium*. Nevüket feliratok őrizték meg: a *collegium negotiantium*, *collegium transalpini*, *collegium surorum* emléket. Talán nem véletlen, hogy a megrendelők egy része is valószínűleg ilyen egyesületek köréből került ki. Az aquincumi polgárváros egyik épületében, amelynek díszterméből

egy Epona-oltár került elő, vélhetően a fuvarosok egyesülete volt. Belső udvarában malomköveket tártunk fel és egy jégvermet, amelyet törött üvegekkel, díszkerámiával, egész szervizekké összeállítható törött edényekkel töltöttek fel a felszínig. Az állatcsontok mellett osztriga-kagylók is voltak, s szinte azonos volt a „leletanyaga” a már említett katonavárosi osztrigakagylós épületével.

De térjünk talán a lényegre: mikor és hogyan ment végbe Aquincumban az étkezési szokások alapvető megváltozása. Hogyan jutott el először a helyi kelta alaprétegű lakosság az új ízekhez, új étrendhez, a tálalás rafinált módjához, a viselkedés új divatjához, amelynek megfelelően a férfiak félkönyökre támaszkodva, klinén, heverőn elnyúlva fogyasztották vacsorájukat. A sírköveken így ábrázolja magát a polgárok egy része, mert ez a társadalmi helyzetének megfelelő életformához tartozott éppen úgy, mint a kiszolgáló személyzet. Csak a háziasszony ült karosszékben az asztalnál. Az újfajta ételekhez és az újfajta étkezési szokásokhoz azonban az edénykészletnek is teljesen meg kellett változnia. Egy jómódú kelta családban az 1. század elején még az asztal közepére helyezték az egytáléltelt, ragut, főzeléket, stb., s mindenki egy levesestányért használt. A 2. század végén már 12 különböző edény tartozott egy-egy személy terítékéhez, s ebből elsősorban a kézművesipar és a kereskedelem profitált.

A sok edényre elsősorban a több fogás miatt volt szükség. Ezen kívül az edénykészlethez tartoztak a tálalóedények is. A legfeltűnőbb ezek között a sok kis szószoscsésze (a francia provance-i konyhának máig alapja). Miután csak az egyik kezüket használták az evésnél – hiszen a másikon könyököltek – a húst az asztalnál felaprítva kínálták, vagy falatonként nyárssa fűzve. Kis pálcikákat szúrtak a falatokba, s így forgatták bele a mártásokba, a különböző alapízű, különbözőképpen fűszerezett szószokba.

Ezért olyan fontos eleme a római konyhának a mártás; Apicius szakácskönyvében egy külön fejezetet szentel változatos elkészítésüknek, hiszen ezek adják meg az ízet-zamatát a főfogásnak. (A korabeli irodalmi adatok szerint Apiciusnak egy másik szakácskönyve csupán a mártásokkal foglalkozott).

A feltűnően sok fűszer alkalmazásának egyébként egyszerű a magyarázata: három nélkülözhetetlen alapanyagot kellett pótolnia a római konyhának: vizet, cukrot, sót.

A birodalom legnagyobb részében a víz ihatatlan volt (így van ez ma is Európa és Ázsia nagy területein), s így gyümölcslevekkel, borral pótolták a vizet, amely még főzésre sem volt mindenütt alkalmas. Esővízzel, ecettel és hasonló szurogátumokkal helyettesítették. Hiánycikk volt a só is: a sóbányák óriási értéket jelentettek, kitermelésükre külön települések szakosodtak (pl. a dáciai bányákban Moesiából áttelepített falvak lakosai dolgoztak). S még így is csak kevés helyre jutott el a só. Pótlására szolgált a *garum*, vagyis a halszósz, amelyet Dél-Itáliából, Szicíliá-



Konyhai edények és lepénysütő minták Aquincumból, Kr. u. 2–3. század
(Aquincumi Múzeum, Komjáthy Péter felvétele)

ból és Hispániából importáltak. Cukor helyett mézet használtak, aminek főként Kis-Ázsia volt a „forrása”. Az alapanyagok között még említendő a főzéshez használt olaj, amit a borhoz hasonlóan lehetőleg az afrikai Numidiából szállítottak Itáliába, vagy Hispániából, Tarraconensisből. Az importról szólván fontos tudnunk, hogy a vámhivataloknál ellenőrizték az árut. Rómában a Tiberis túlsó partján, az ostiai kapu közelében volt a fő vámhivatal. A visszaélések meggátolására az volt a szabály, hogy a behozatalnál szűrőpróba-szerűen szétörtek egy-egy olajos amphorát, mert az olaj, könnyebb lévén a víznél, az agyagedény felső részét töltötte ki, ami csalásra adott lehetőséget, hiszen így a szállítmányban kevesebb lehetett az edényben feltüntetett mennyiségnél. Az olajat ezért itt, az ellenőrzésnél kicserélték, más edénybe öntötték át. Az olaj erős illatára a legyek és más rovarok azonnal rászálltak a törött cserepekre, s ezért a betegségek megakadályozása érdekében az edénytöredékeket rétegenként oltott mésszel leöntötték. Így keletkezett évszázadok során Róma belvárosában a ma Monte Testaccio-nak nevezett magas domb is. Illetéktelen ásatók távoltartására kerítéssel körülvett magaslat, szigorúan lezárt terület, tetejéről egyébként messzire nyílik a kilátás.

A hivatalos régészeti kutatások számára ugyanakkor döntően fontos kutatási bázis a cseréphegy. A császárkori Róma importjához felbecsülhetetlen új adatokat szolgáltat. A másik terület, amely az utóbbi évtizedben sok szempontból megváltoztatta az ókori távolsági kereskedelemről alkotott képet, a mélytengeri, víz alatti régészet. A Földközi-tengerből kiemelt római hajóroncsok szállítmányai többek között éppen az étkezési szokások divatjához is sok újat hoztak. Görög városok „bútorgyárai” ezerszámra készítettek és szállították Itáliába és a provinciákba a nagy közkedveltségnek örvendő klinéket és tálalóasztalokat, amelyekért borsos árat adtak. Ugyanakkor készítési helyükön, a görög városokban már divatjamúltnak számítottak, új stílusú bútorok váltották fel őket.



Bronzból készült tál és boroscancsók Aquincumból, Kr. u. 2–3. század (Aquincumi Múzeum, Komjáthy Péter felvétele)

A déli, melegebb vidéken élő közösségekhez hasonlóan a római családok részben a közterületeken töltötték idejüket; piacon, téren, parkban, részben középületekben, fürdőekben, fedett oszlopcsarnokokban, tornacsarnokokban, egyesületekben. Mindezek következtében sokszor étkeztek házon kívül, a felsorolt helyek mindegyikén árultak ennivalót valamilyen formában, gyermekeknek, felnőtteknek egyaránt. Ha otthon étkeztek, a friss ételt sokszor az utcai árústól vitték haza: a különféle lepényeket (a mai pizza őseit), húsokat. Így nem melegítették főzéssel nyáron a lakásokat.

A városok főutcait fedett járda szegélyezte, az innen nyíló boltok (*tabernae*) nagy részében élelmiszert kínáltak, többnyire meleg ételt. E lacikonyhák pultjait ugyanis *thermopolium*má alakították, vagyis a pult alatt dupla kőfal közötti zárt térben bográcsok, üstök vagy hombárok sorakoztak, s a térséget padlófűtéssel melegítették. Így az üstökben lévő forró étel nem hűlt ki, s ugyanígy szolgálták ki a forralt bort is, a rómaiak kedvenc italát. Aquincumban a *macellum* déli oldalán lévő „E” utcai bolthelyiségek egyikében megőrződött egy lepénysütő kemencéje. A szomszéd „G” utca egyik boltjában azonos méretű cserépüstöket, illetve ezek töredékeit találták; az összeroppant edények hiánytalanul összeállíthatók voltak.

A legszebb – s egyben ritkaságnak nevezhető – pannóniai *thermopolium*-lelet Gorsiumból, a szentélykerület lakomatermének pincéjéből származik. Megtalálták ugyanis az elárúsító pult téglalap alakú, fehér márványból faragott fedlapját, amelyet két sorban kör alakú nyílásokkal törtek át. Ezekhez illeszkedett a főtt ételeket tartalmazó edények-fazekak pereme. Bronz melegítőedényt Scarbantia (Sopron) fórumának egyik helyiségében találtam, amelynek 5. századi használói azonban már megfeledeztek eredeti funkciójáról. S itt említjük a már akkor is nagyon elterjedt vízforráló „szamovár” őseit egy szekszárdi lelet kapcsán: ez az öblös kanna kiöntővel, csuklósan nyíló fedővel, háromlábú talprésszel készült, és egy helyi bronzműves gyártmánya volt.

A büfékben és lacikonyhákban állva fogyasztottak. Asztalnál a *cauponában*, a kocsmában szolgáltak ki. Az ókorból ránk maradt korabeli irodalom egyik leggyakoribb témája a kocsmajelenet, szépírók, költők, filozófusok kritikusan vagy humorral ábrázolják az itteni szórakozási formákat. Az étkezéshez ugyanis zene, tánc, kockajáték is társult. A kocsmajelenetek ábrázolásának egész sora ismeretes a művészi kivitelű festményektől az egyszerű karcolatokig. A terítékről s a feltálat ételekről is tájékoztatást nyújtanak. Hiteles információként szolgál pl. egy ostiai felirat is, amelyet egy kocsmá bejárata mellé festettek a falra, s a napi menüt, a napi ételajánlatot tünteti fel: *ABEMUS IN CENA / PULLUM PISCEM / PERNAM PAONEM / BENA TORES*.

A négysoros étlap némi tájsozlással vacsorára csirkét, halat, sonkát, kenyeret és utána fekvőhelyet kínál.

Az egyszerűbb kocsmá ételeinek áráról is számos felirat tájékoztat. Közülük egy többször idézett, különös „számlát” emelünk ki. Róma közeléből, az Aesernia nevű városkából került az emlék a Vatikáni Múzeumba. A feliratos kőemléken csuklyás útiköpenyben látható a vendég, öszvére kötőfékét tartja, s a szöveg szerint a szemben álló kocsmárossal beszél:

- *Fogadós, a számlát!*
- *Volt egy sextarius borod, kenyér, ez egy as, a húselét két as.*
- *Rendben van.*
- *A leány nyolc as.*
- *Ez is rendben van.*
- *Széna az öszvérednek, két as.*
- *Ez az öszvér még tönkretesz engem!*

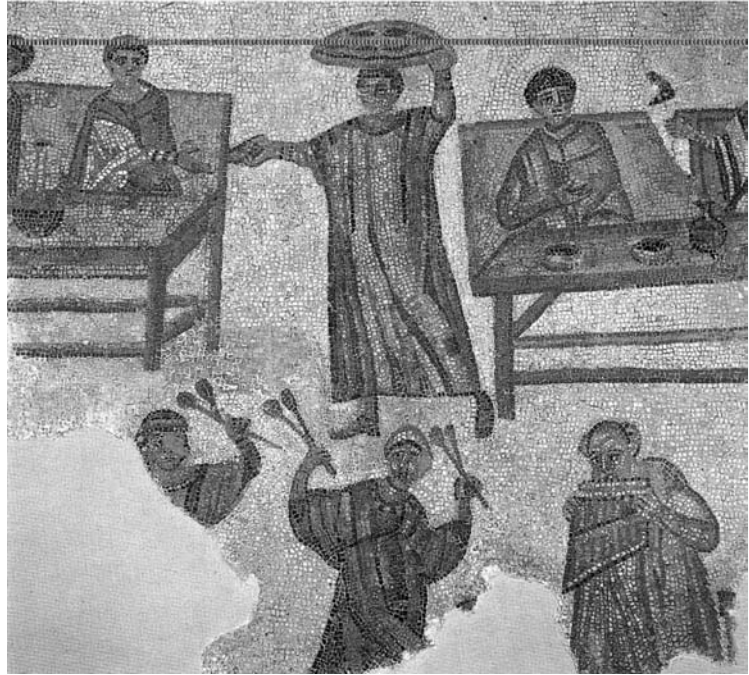
Mint látjuk, az ételek nem voltak drágák, a szobáért a fogadósné nem kért semmit, a leányért fizetett összegben a szoba ára is benne foglaltatott; az utas csak az öszvére szénáját drágálotta.

A vendégfogadók célszerűség diktálta beosztása nagyjából azonos volt, az emeleten voltak az alvóhelyiségek, s a tágas udvart istállók, kocsiszín és kovácsműhely kerítette. Magában a főépületben az utcáról nyíló főbejárat két oldalán kapott helyet egy vagy két étterem. Konyha, nyári konyha és sütőkemencék tartoztak még kiegészítő helyiségekként az együtteshez. A római kori *deversorium* jellegzetessége, hogy az épület végében fürdőszármnyal egészült ki hideg, langyos és meleg vizű kádakkal.

Aquincumban a polgárváros déli kapuja mellett, még a városfalon kívül emelkedett a *deversorium*, hiszen, ha este bezárták a kapukat, a kint rekedt utas itt juthatott szálláshoz és vacsorához. Az épület az észak–déli főutca szegélyén állt, az *aquaeductusszal*, a vízvezeték boltíves falazatával szemben. Magát az épületet is folyóvízzel látták el, s az épület csatornája is volt.

A város belterületéről származik egy dátumal ellátott feliratos kőtábla, melynek szövege szerint 223-ban a *col-*

legium Victorianorum székházához közadakozásból konyhát és hozzá tartozó csarnokot építettek. Ebbe az egyesületbe csak a vagyonos felszabadított rabszolgák tartozhattak, akiknek a császári győzelmek kultusza, számontartása, megünneplése volt a feladata. Utóbbi, a konyha, mint fontos objektum megemlézése szerint, főképp ünnepi vacsorák keretében zajlott. Bizonyára zenészeket is foglalkoztattak a hangulat fokozására. Az egyik legjövendőbb vállalkozási ág volt a zenészek alkalmazása. Függetlenül attól, hogy mindenekelőtt a hadseregben voltak nélkülözhetetlenek – elsősorban a fúvósok, hiszen a parancsokat kürtjelekkel továbbították –, a polgári életben is állandó szerephez jutottak a bérelt zenészek, hiszen ünnepi felvonulásokon, temetéseken és alkalmi vacsorákon is igénybe vették szolgáltatásaikat. Számtalan ábrázolás és irodalmi forrás szolgál bizonyítékként. Néhány sort mi is idézünk ehhez T. Petronius Arbiter *Satyricon*jának Trimalchio lakomáját bemutató könyvének fejezetéből: *...Trimalchio megszólalt: Most már fogjunk az ebédhez; ez a lakoma törvénye. Ahogy szavai elhangzottak, a zenekar hangjaira négy táncos viharzott elő és a tálalótól felső rétegét elhordta. Ennek következtében alul töltött csirkét és disznótögyet pillantottunk meg, középen pedig tollakkal felcícomázott nyúl állt, mely valóságos Pegazusnak tetszett (...)* A szolganép kezdeményezésére kirobbant a tapsorkán és hahotázva vetettük magunkat az ínyencségekre. Trimalchio is, felvidulva a mesterfogás sikerén, elkiáltotta magát: – Kétszáz! – Tüstént előpenderült a szeletelő, és a zene ritmusára hadonászva, olyan mozdulatokkal darabolta az ételt, hogy azt hitte volna az ember, egy harciszekér bajnoka vívja küzdelmét orgonaszó kíséretében... (Horváth István Károly fordítása)



Mozaikpadlón ábrázolt zenés lakoma részlete
(Bardo Múzeum, Tunisz)

Ha nem is ilyen harsány közegben, de bizonyára fokozta az ünnepek hangulatát a híressé vált aquincumi hordozható orgona is, amelynek fém alkatrészeit a *collegium centonariorum*, az önkéntes tűzoltóság székházának romjai közt találták meg. Az orgona fennmaradt kis feliratos bronzablája szerint az egyesület patrónusa, a város egyik polgármestere ajándékozta a drága hangszert a közhasznú tevékenységet végző polgárok egyesületének Kr. u. 228-ban. Az időpontok egyeztetése alapján ezen a hangszeren is játszott Aelia Sabina orgonista és énekesnő, akinek sírverssel díszített kőkoporsóját ásatások hozták felszínre. S talán a férje is, Aelius Iustus, aki az aquincumi II. aditrix legio állománybéli orgonistája volt a 3. század második felében.

A cikkben szereplő receptek Apicius magyar nyelvű kiadásából származnak: Orlovsky G. (szerk.), *Apicius, de re coquinaria – Szakácskönyv a római korból*, Hegedűs Zsuzsa és Orlovsky Géza fordítása, Enciklopédia Kiadó, Budapest, 1996.