

Azaz: mit ettek a rómaiak? Annak ellenére, hogy még egy latin nyelvű szakácskönyv is ránk maradt, amelyet az idők során Marcus Gavius Apiciusnak, a Tiberius alatt élt hírhedt ínyencnek kezdtek tulajdonítani, a kérdést nem is olyan könnyű megválaszolni. Ha értelmezni és a tárgyi világgal egyeztetni próbáljuk az írásos emlékeket (az Apicius-receptgyűjteményt, illetve a szépírók szövegeiben elszórt utalásokat, vagyis azt a forrásanyagot, amely ennek a dolgozatnak is alapját képezi), két módszertani megfontolást kell szem előtt tartanunk. Egyfelől világos, hogy mai ízlésünket, szokásainkat nem szabad ráerőltetnünk egy olyan kultúra szövegeire, amelyet évszázadok távolsága és egy másik világ, egy más gondolkodás különbségei választanak el tőlünk. Másfelől viszont azt a hibát sem követhetjük el, mint amellyel sok korábbi kommentárban és szakkönyvben találkozni, hogy jobb híján minden kritika nélkül valósnak és ténylegesnek fogadjuk el, amit az ókori szöveg állítani látszik.

A Petronius-kommentárok nyomán valóságos közhely lett nemcsak a szak-, de a népszerűsítő irodalomban is, hogy a számunkra gyomorforgatóan hangzó mézes-mákos kéregben sült pelehús ízletes első fogás lehetett egy császárkori római lakomán. Holott, mint ahogy a továbbiakban majd bizonyítani igyekszem, a *Satyriconnak* ez a része (31.) sem józan és objektív híradás a Nero-korról. Éppen az ilyen, szatirikusnak, humorosnak szánt szövegek, mint Petronius regénye vagy Horatius szatírái, világítanak rá arra, hogy bár a dolog természetéből adódóan a lehetetlenséggel határos rekonstruálni, melyek, milyen ízűek voltak a rég elenyészett ókori fogások, mégis érdemes a kultúrtörténetnek ezzel a méltatlanul mellőzött ágával is foglalkozni. Hiszen csak akkor érthetjük a viccet, azaz a szöveget, ha azt is értjük, mire utal.

Mint ahogy ez a példa is mutatja, viszonylag kevés az értéksemleges, forrásként használható gasztronómiai szöveg vagy szövegrészlet az ókori görög és latin irodalomban. A görögöknek és a rómaiaknak az irodalmi művekben tükröződő énképe szerint, amelyet a hagyományos közösségi erkölcs és a filozófiában jártas véleményformáló értelmiség alakított ki, az evés vagy olyan alsóbbrendű szükséglet, amellyel értelmes ember a szükséglet egyszerű

kielégítésén túl nem törődik,¹ vagy pedig éppen arra alkalmas, hogy magunk és mások morálját, emberségét lehessen vele megítélni.² Ilyenformán tegyük fel a kérdést újra, másként: Milyen ételeket ajánlottak, tiltottak, vagy néztek rossz szemmel az orvosok, a filozófusok, az erkölcsöket féltő hangadók, és mit fogyasztottak mégis az emberek?

Ebben a dolgozatban elsősorban az imént említett szövegeket: a *Satyriconnak* a „Trimalchio lakomája” néven emlegetett részletét, illetve Horatius satíráit elemzem, és igyekszem kimutatni, hogy a humor hogyan mutatkozik meg ezek gasztronómiai utalásaiban (is). Nem adok teljes elemzést, pusztán néhány, általam jellemzőnek tartott példával szeretném bizonyítani álláspontomat. Az Apicius-féle szakácskönyvet és a mezőgazdasági szakírók műveiben (többek között az idősebb Cato, Columella, Varro: *de re rustica*, illetve az idősebb Plinius természettudományi enciklopédiája) található recepteket tekintettem úgy, mint amelyek a legközelebb állhatnak a korabeli gyakorlathoz, és amelyekhez képest próbálhatjuk értelmezni a szépíróknál olvasottakat.

Mivel ókori felfogás szerint az étel egyúttal orvosság is, illetve a gyógyszerek is természetes alapanyagokból készültek, az orvosi szövegek (*Corpus Hippocraticum*, Galenus) a mezőgazdasági szakírók orvosi témájú kiegészítéseivel együtt az evés orvosi értékeléséről adnak képet, arról, hogy az étrend egyes elemeit gyógyítónak vagy ártónak tekintették-e, illetve javasolták vagy tiltották-e. Így nemcsak az derülhet ki, miért műveletlen újjgazdag Trimalchio az étkezésben és a vendéglátásban is, illetve hogy miért gasztrosznobok a Horatius által megverselt Ofellus, Catius, Nasidienus, de arra is magyarázatot kaphatunk, hogy miért nem egyezik meg egészen az Apicius receptjeiből rekonstruálható konyha a szépírók műveiből kiolvasható képpel.

Egy parvenü műsoros vacsorája

Trimalchio, akivel először a fürdőben, labdázás közben találkoznak a *Satyricon* hősei, mindent megtesz azért, hogy modortalan, vagyonát fitogtató senkinek lássuk, mire az előétel az asztalra kerül. A kommentárok, helyesen, nem győznek kitérni arra, micsoda illetlenség,

¹ Pl. Epiktétos: *Enchiridion* 41. „Az együgyűség jele állandóan a testtel foglalkozni: mindig tornázni, sokat enni, sokat inni, sokat menni félre, szeretkezni. Ezeket mellékesnek kell tartanunk, minden gondunkat a szellemünkre kell fordítanunk.” (ford. Sárosi Gyula)

² Ehhez és az Epiktétos-idézethez: Grimm, Veronika E.: „On Food and the Body” = *A Companion to the Roman Empire*, ed. by Potter, David S., Blackwell, 2009, pp.354-68.

hogy a (méregdrága alapanyagokból készült) táblajátékkal még az ebédlőben is megvárakoztatja vendégeit, micsoda rongyrázás a herélt rabszolgák, a gyaloghintó, a külön fuvolás, a fényűző ruházat, az ezüst éjjeliedény, a vendégek kezét (drága) hűtött vízzel³ megmosó egyiptomi rabszolgák... Hogyan áll a dolog az ételekkel?

Az első előételes tálon egy bronz (sőt a legmárkásabb: korinthusi bronz) számárszobrocska kínál zöld és fekete olajbogyót,⁴ amely egyébként is gyakran előfordul más lakomaleírásokban.⁵ Népszerű (elő)étel volt ugyan, de olcsó és közönséges.⁶ E fölött két ezüstpénnyel egyikén mézzel-mákkal behintett pelék, a másikon pedig ezüstrácson sült kolbász, a rács alatt gránátalmamagok és aszalt szilva.⁷ A sült kolbász leginkább kifőzdékben, kocsmákban, fogadókban kapható, bor mellé kínált étel volt, amelyről Horatius Catius azt mondja, hogy az étkezés végére, a borozáshoz való.⁸ Sőt, Catius éppen a salátával állítja ellentétbe a kolbászt: előbbi nem való tele gyomorba, mint ahogy a nyolcadik szatíra Nasidienusa is előételnek adja.⁹

Vajon miért nem szolgáltatott fel Trimalchio salátát is? Talán olcsóbbnak, még közönségesebbnek találta, mint az olajbogyót? A gránátalmamagok és az aszalt szilva

³ Schmeling, Gareth: *A Commentary on the Satyrical of Petronius*, Oxford, 2011, p.110.

⁴ 31.: „Ceterum in promulsidari asellus erat Corinthius cum bisaccio positus, qui habebat olivas in altera parte albas, in altera nigras.” Éretlen, illetve érett olajbogyó eltevéséhez recepteket ld. Columella: *De re rustica* XLIX. 6-8., illetve XLIX. 8., L. 1-4.

⁵ Pl. Plin. epist. I. 15. 2.: „Paratae erant... olivae”, de már Hor. carm. I. 31. 15.: „me pascunt olivae, me cichorea levesque malvae”. Ezek a könnyű saláták azért válhattak Horatiusnál (is) a frugális, szerény életmód jelképévé, mert csak a tulajdonképpeni lakoma gyomorlazító, étvágygerjesztő előételül szolgáltak (ld. a továbbiakban).

⁶ Pl. Mart. I. 103. egy szegényesen élő lovagról, aki még az olajbogyóval is takarékoskodik: „deque decem plures servantur olivae”

⁷ 31.: „glires melle ac papavere sparsos... et thumatula supra craticulam argenteam ferventia posita et infra craticulam Syriaca pruna cum granis Punici mali.”

⁸ Hor. sat. II. 4. 60-2.: „magis hillis flagitat inmorsus refici (sc. marcentis potoris stomachus), quin omnia malit, quaecumque immundis fervent allata popinis.” Kérdés, hogy a *hilla* nevű kolbász ugyanaz a fajta-e, mint a *thumatula*, amelyről Iuvenalis azt írja, hogy „divina tomacula porci” (sat. 10. 355.; ennek a kolbásznak a neve több különböző alakban is előfordul)

⁹ Hor. sat. II. 8-9.: „lactucae... qualia lassum pervellunt stomachum”; Mart. XI. 52. 5-6.: „prima tibi dabitur ventri lactuca movendo utilis”

mindenesetre nemcsak előkelőbbek,¹⁰ mint a saláta, de emésztéskönnyítők¹¹ is, sőt illenek a kolbászhoz: Trimalchio lakomájának egyéb fogásaihoz hasonlóan ezek is utánozni hivatottak valami mást, ez esetben a sütőrács alatti lángokat és faszenet (utóbbit nemcsak a külseje, hanem egy szóvicc révén is).¹²

A másik fogás, a pele is különös előétel. Egyrészt, mint láttuk, a római lakomák étvágygerjesztői zöldségek és tojás¹³ voltak, legfeljebb (valószínűleg sózott) tonhal.¹⁴ Másrészt maga az elkészítés is furcsa. Méz és mák keverése megszokott volt ugyan az ókorban,¹⁵ de nem húson. Ami azt illeti, Apicius aprított sertés- és pelehús, bors, fenyőmag, ördöggyökér és halszós keverékével töltve ajánlja sütni.¹⁶ Apicius többi receptjével összevetve ez meglehetősen szokványos fűszerezése egy húsetelnek.¹⁷ Ezzel ellentétben a mézes mák egészen más képzeteket hívott elő az ókorban: Thukydides negyedik könyvének egyik scholionja szerint például ez a keverék csillapítja az éhséget, mások pedig altató hatásúnak tekintették.¹⁸ Mégis, a mézes mákot leginkább a lakomák végén felszolgált

¹⁰ Syriából importálták aszalva, nem helyi termény volt, ld. Dalby, Andrew: *Empire of Pleasures: Luxury and Indulgence in the Roman World*, 2000, p.169.

¹¹ Mart. XIII. 29. 2.: „solent duri solve ventris onus” – bár előételnek adni így is szokatlan... A gyümölcsöket hagyományosan inkább utolsó fogásként szolgálták fel (Hor. sat. I. 3. 6-7.: „ab ovo usque ad mala”).

¹² Schmeling, Gareth: *A Commentary on the Satyricon of Petronius*, Oxford, 2011, p.113-4. *pruna, ae, f.* ’parázs, faszén’ és *prunum, i, n.* ’szilva’

¹³ Trimalchio lakomájának második előétele is tojás, pontosabban a luxus pávatojás utánzata, az Apicius tanúsága szerint szokásos borsízesítéssel: „pavonina ova...ex farina pingui figurata... piperato vitello” (33.).

¹⁴ Martial. V. 78. 5.: „divisis cybium latebit ovis” és X. 48. 12.: „thynni de sale”

¹⁵ Schmeling, Gareth: *A Commentary on the Satyricon of Petronius*, Oxford, 2011, p.113.

¹⁶ VIII. 9.: „glires isicio porcino, item pulpis ex omni membro glirium trito, cum pipere nucleis lasere liquamine farcies; glires et sutos in tegula positos mittes in furnum, aut farsos in clibano coque.”

¹⁷ A bors nem szorul magyarázatra. A hagymaízű ördöggyökér (*laser* [*Ferula assa-foetida*]) már az ókorban is szokott pótleka volt a hamar kipusztult *silphium*-nak. A sötét és természetes ízfokozót tartalmazó halszós (*liquamen*, valószínűleg a *garum* szinonimája) a kellemes sós ízt biztosítja.

¹⁸ Verg. Aen. IV. 486.: „umida mella soporiferumque papaver” (Érdemes meggondolni, hogy a *Satyricon* egyébként is több helyütt tartalmaz Aeneis-paródiát.); Ovid. fast. IV. 151.: „tritum niveo cum lacte papaver sumere et... mella: cum primum... Venus (Verticordia) est deducta marito, hoc bibit” Erre a nászéjszakás menyasszonynak adott altató-nyugtató keverékre utalhat Catullus 61. költeménye is (194-5.; ld. Butler, Shane: „The Scent of a Woman” = *Arethusa* 43/1 (2010) p.97.).

édességként ismerték az ókori rómaiak.¹⁹ Úgy tűnik, ez a mézes-mákos pele minden szempontból alkalmatlan előételnek. Meglehet, a mesélő megjegyzéseit („gustatio valde lauta”; „in his eramus lautitiis”)²⁰ ironikusnak kell tekintenünk.

Hogy Trimalchio az előételek után másodszor is megkínálja a vendégeket az aperitíffal,²¹ annak a modortalan volta éppúgy nem sok magyarázatra szorul, mint azé, hogy a vendégek kezét mosni is csak bort kapnak.²² Az ezután felszolgált „Falernum Opimianum annorum centum” kétes voltáról már sokat értekezett a szakirodalom,²³ de a „százéves bor” a nemes évjárattól (illetve annak hamisságától) függetlenül is önmagában ihatatlannak tűnik, hát még folyóborként felszolgálva. Egy ezüst csontváz (!) körbehordozása és a házigazda gyenge versezetei után végre következne a lakoma első igazi főétele, de a vendégek csalódni kénytelenek.²⁴

A divatos asztrológiai (fél)műveltségét fitogtatni akaró Trimalchio élelmiszerekből ugyan, de a vendégek számára nem túl étvágygerjesztőnek tűnő, jelképes tálat állíttatott össze a zodiákus mintájára. Ha értjük is, hogy a csicseriborsó vagy a tehénhús²⁵ (amelyek olcsó és

¹⁹ Hor. epist. II. 3. (Ars poetica) 374-6: „inter mensas... Sardo cum melle papaver offendunt”; Plin. nat. hist. XIX. 57.: „papaveris sativi tria genera: candidum, cuius semen tostum in secunda mensa cum melle apud antiquos dabatur”; Petr. satyricon I.: (a korabeli szónokiskolákról) „mellitos verborum globulos et omnia dicta factaque quasi papavere et sesamo sparsa” Ehhez az édességhez ld. Cato: *De agri cult.* 79: „globos (illetve a Catonál későbbi fejezetcím: 88. globulos) caseum cum alica... in aenum caldum unguen indito... coctos eximito, eos melle unguito, papaver infriato”

²⁰ 31-2.

²¹ *Mulsum*, azaz mézes bor, tulajdonképpen a mai forralt bor előde, azonban a mai szokásokkal ellentétben akkor a legjobb borhoz a legjobb méz dukált: „Attica nectareum turbatis mella Falernum. Misceri decet hoc a Ganymede merum.” (Mart. XIII. 108.) Ezt az italt mértéktelenül kínálgatni ugyanolyan pazarlás, mint „statim” a „százéves” Falernum Opimianumot.

²² 34.

²³ Bicknell, Peter: „Opimian Bitters or 'Opimian' Wine” = *The American Journal of Philology* 89/3 (1968) pp. 347-9.; Baldwin, Barry: „Opimian Wine” = *The American Journal of Philology* 89/3 (1968) pp. 173-5.; Schmeling, Gareth: „Trimalchio's Menu and Wine List” = *Classical Philology* 65/4 (1970) pp. 248-51.; Schnur, Harry C.: „Vinum Opimianum” = *The Classical Weekly* 50/9 (1957) pp. 122-3.; Dalby, Andrew: *Empire of Pleasures: Luxury and Indulgence in the Roman World*, 2000, p. 30.

²⁴ 34., 35: „ferculum est insecutum plane non pro expectatione magnum”

²⁵ 35.: „super arietem cicer arietinum, super taurum bubulae frustum”

szegényes ételnek számítottak)²⁶ nem nyerte meg a vendégek tetszését, hogyan lehet, hogy a csemegének tekintett belsőségekre (here, vese, meddő koca méhe),²⁷ illetve a süteményekre²⁸ is csak a szájukat húzták?²⁹ A házigazda szóvicce adhatja meg a magyarázatot: „hoc est ius cenae”, azaz „ez a lakoma szabálya”, illetve „ez a lakoma mártása”.³⁰ És csakugyan, a szolgák elviszik a tálca felső részét, a zodiákustálat anélkül, hogy bárki is hozzányúlt volna. Alatta pedig csupa ínycsafalathoz összeállított tál van: hizlalt madarak³¹, kocatógy³², nyúlpecsenye³³, halak, de mindez mit sem érne, ha nem úszna a mártásban³⁴, amely nélkül Apiciusnál sem

²⁶ cf. Mart. I. 41. 5-6.: „otiosae vendit qui madidum cicer coronae” ti. a cirkusz szünetében ld. még Schmeling, Gareth: *A Commentary on the Satyricon of Petronius*, Oxford, 2011, p.274.: „Food for people who cannot afford much”

²⁷ 35.: „super geminos testiculos ac rienes... super virginem steriliculam” Ezek Apiciusnál az ínycsafalások között, a hetedik könyvben (Politeles) szerepelnek: VII. i. 1-4., 6., illetve VII. viii.

²⁸ 35.: „super libram stateram in cuius altera parte scriblita erat, in altera placenta” cf. Cato: *De agri cult.* 76. és 78. és Hor. epist. I. 10. 11: „mellitis... placentis”

²⁹ 35.: „nos... tristiores ad tam viles accessimus cibos”

³⁰ Schmeling, Gareth: *A Commentary on the Satyricon of Petronius*, Oxford, 2011, p.131.

³¹ Apiciusnál külön receptben, a maga összetett mártásával: VI. ii. 10.: „In palumbis columbis avibus in altile et in fenicoptero. In assis: piper ligusticum coriandrum careum cepam siccum mentam ovi vitellum careotam mel acetum liquamen oleum et vinum.” Ez a recept, amint látható, nemcsak hizlalt madarakhoz illik, de a szintén ínycsafalat galambhoz és flamingóhoz is.

³² Apiciusnál szintén az ínycsafalások között, a hetedik könyvben (Politeles) szerepel, mártással: VII. ii. 1.: „teres piper ligusticum; liquamen mero et passo; amulo obligas et sumen perfundis.”

³³ Dalby, Andrew: *Empire of Pleasures: Luxury and Indulgence in the Roman World*, 2000, p.54.: „[a] gastronomic delicacy unfamiliar in most of Italy.” Vadászták ezt is, mint a szintén divatos és ezen a lakomán szintén szereplő vaddisznót, medvét, fenyőrigót, pelét. cf. Petr. satyricon 40.: „canes Laconici etiam circa mensam discurrere coeperunt. Secutum est hos repositorium, in quo positus erat primae magnitudinis aper, et quidem pilleatus, e cuius dentibus sportellae dependebant duae palmulis textae, altera caryatis, altera thebaicis repleta... Trimalchio adiecit: "Etiam videte, quam porcus ille silvaticus lotam comederit glandem." Tehát a házigazda nemcsak arra ügyelt, hogy a pecsenyét a hozzáillő vadászat keretében prezentálja, de arra is, hogy az a vaddisznó makkon, ne pedig sáson hízott állat légyen (amit Horatius Catiusa is fontosnak tartott, Hor. sat. II. 4. 40-2.: „Umber et iligna nutritus glande rotundas curvat aper lances carnem vitantis inertem: nam Laurens malus est, ulvis et harundine pinguis.”)

³⁴ 36.: „garum piperatum” cf. Apicius 3.14: „cum piperato ita ut piper cum liquamine teras” és 7.13.1: „in garo, piper accipiuntur, ita ut piper cum liquamine teras” Megfigyelhetjük, hogy a 31. és a 32. jegyzetben idézett receptek közös pontja éppen a bors és halszós. Ez a csípős-sós keverék lehetett a római konyha alapmártása, amely mindenhez illett, így egy teljesen különböző alapanyagokból összeállított tálhoz is. Az Apiciusnál található mártások közös alapja is ez.

igen találunk ételt. Valószínűleg éppen ezt: a megfelelően, mártással (és nem szárazon, mint a zodiákustálat) elkészített ételt díjazta a vendégsereg tapssal.³⁵

A divatos főfogás: a vaddisznópecsenye,³⁶ és a házigazda (illetlen) egészségügyi szünete után Trimalchio újra disznóhúst tálaltat, de egyértelműen a látványosság, nem az evés kedvéért.³⁷ A pecsenye látszólag abból a fehér szőrű (tehát valószínűleg házi) disznóból készült, amely csak az előbb járt körbe az ebédlőben, csengővel a nyakán.³⁸ Megdöbbenően rövid idő alatt tálra kerül az állat, és a házigazda látványosan gyanút is fog: csak nem felejtette el a szakács kizsigerelni?³⁹ „Quid, oblitus? Trimalchio exclamat, putes illum piper et cuminum non coniecisse!”⁴⁰ A szakács büntetése az, hogy a vendégek előtt belezze ki a disznót, és lám, az állat oldalából kolbász⁴¹ dől ki: éppen jól jön a lakoma második feléhez, az iváshoz.⁴²

A borozás⁴³, a komédiások⁴⁴, az ajándékok⁴⁵ után jön a desszert, de milyen! Trimalchio, mint ahogy a lakoma elején megcserélte az előételt a csemegével, most a desszertet cseréli fel fő-

³⁵ 36.: „Damus omnes plausum a familia inceptum et res electissimas ridentes aggredimur.”

³⁶ Ehhez ld. a 33. számú jegyzetet.

³⁷ vö. Schmeling, Gareth: *A Commentary on the Satyrical of Petronius*, Oxford, 2011, p.118. és 249. a Trimalchio-féle „vacsoraszínházról”.

³⁸ 47.: „Nam mundatis ad symphoniam mensis tres albi sues in triclinium adducti sunt capistris et tintinnabulis culti... Ego putabam petauristarios intrasse et porcos, sicut in circulis mos est, portenta aliqua facturos.”

³⁹ 49.: „Mirari nos celeritatem coepimus, et iurare ne gallum quidem gallinaceum tam cito percoqui potuisse, tanto quidem magis, quod longe maior nobis porcus videbatur esse, quam paulo ante aper fuerat. Deinde magis magisque Trimalchio intuens eum: 'Quid? quid? inquit, porcus hic non est exinteratus?'”

⁴⁰ Schmeling, Gareth: *A Commentary on the Satyrical of Petronius*, Oxford, 2011, p.208.: „Two of the most popular seasonings, found together so often in Apicius”.

⁴¹ 49.: „thumatula cum botulis effusa sunt” Ld. Apicius II. iii. 2.: „botellum sic facies: ex ovis vitellis coctis nucleis pineis concisis cepam porrum concisum ius crudum misces; piper minutum et sic intestinum farcies; adicies liquamen et vinum et sic quoques.” de Mart. V. 78. 9.: „pultem niveam premens botellus” (előételnek); vö. Schmeling, Gareth: *A Commentary on the Satyrical of Petronius*, Oxford, 2011, p.209.: „A pig served in this way is probably a *porcus Troianus*, thus also named by Macrobius *Sat.* 3. 13. 13, because like the Trojan Horse it was stuffed with foreign objects... The cook has disguised one food to look like another and so deceive the guests; such deception is recommended by Apicius 4. 2. 12. *ad mensam nemo agnosceret quid manducet*”

⁴² Ld. 8. számú jegyzet.

⁴³ 52.: „vinum intro” stb.

⁴⁴ 53.: „petauristarii”, 59.: „Homeristae”

és előételekkel: hizlalt tyúkot és tojást szolgálnak fel.⁴⁶ Nem csoda, hogy az elbeszélő az undorral küzd.⁴⁷ Igaz, a lakomát mégsem ez zárja le, hanem divatosan görög nevű desszert: sütemény és gyümölcs következik,⁴⁸ de annak a „secundae mensae”-nak (amelyet szó szerint értelmezve Trimalchio kicserélteti az asztalokat),⁴⁹ a legutoljára megemléített fogása mégiscsak olyasmi, ami meghökkentő ugyan, de el is veszi a vendégek étvágyát.⁵⁰

Még mindig nincs vége: az „édességek” után osztriga, fésűkagyló és csiga jön színpadi előadás keretében.⁵¹ Persze ha meggondoljuk, hogy az ókori orvoslás ezeket éppolyan gyomorlazító hatásúnak tekintette, mint a zöldségeket,⁵² akkor ezek éppúgy helyénvalónak tekinthetők a vendégek szempontjából, mint egy tál saláta.⁵³

⁴⁵ 56., 60.: „apophoreta”

⁴⁶ 65.: „Hanc humanitatem insecutae sunt matteae... Singulae enim gallinae altilis pro turdis circumlatae sunt et ova anserina pilleata, quae ut comessemus, ambitiosissime <a> nobis Trimalchio petiit dicens exossatas esse gallinas.”

⁴⁷ 65.: „matteae, quarum etiam recordatio me, si qua est dicenti fides, offendit.”

⁴⁸ 69.: „epidipnis... allata, turdi siligine<i> uvis passis nucibusque farsi. Insecuta sunt Cydonia etiam mala spinis confixa, ut echinos efficerent.”

⁴⁹ Szóvicc: „cum secundas mensas Trimalchio iussisset afferri (vagyis: „amikor Trimalchio szólt, hogy hozhatják a desszertet”), sustulerunt servi omnes mensas et alias attulerunt” (68.)

⁵⁰ 69.: „Et haec quidem tolerabilia erant, si non fericulum longe monstrosius effecisset ut vel fame perire malleamus. Nam cum positus esset, ut nos putabamus, anser atilis circaque pisces et omnium genera avium: inquit Trimalchio, quicquid videtis hic positum, de uno corpore est factum... ista cocus meus de porco fecit. Non potest esse pretiosior homo. Volueris, de vulva faciet piscem, de lardo palumbam, de perna turturem, de colaepio gallinam.” Nem elég, hogy desszert gyanánt megint csak hizott libát, azaz főételt látszik feladni a házigazda, ráadásul kiderül, hogy még közönségesebb húsból készült minden. Az előkelően hangzó *epidipnis* itt minden, csak nem kifinomult édesség: egyik alkotóeleme sem az, aminek látszik, és vagy kellemetlenebb ízű, mint aminek lennie kellene (tengeri sün helyett fanyar birsalma), vagy taszító (a disznóhúsból fabrikált tál).

⁵¹ 70.: „ostrea pectinesque e gastris labentia... in craticula enim argentea cocleas”

⁵² A csiga Apiciusnál is az ínycsalatok között, a hetedik könyvben (Politeles) található: VII. xvi. Igaz, hogy a VII. xvi. 1-2. receptek megsütni ajánlják, de nemcsak grillrácon („assabis”), hanem olajban („ex oleo friges”). Érdekes módon a harmadik könyvben, a zöldségelemek és saláták között helyet kapott hét recept (III. xx. 1-7.), amelyek kagylóból vagy articsókából készülnek, attól függően, melyiknek értjük a *sphondyli* szót. Annak, hogy ezek a kagylóételek a zöldségek közé kerültek, a névrokonságon kívül az is oka lehet, hogy az ókoriak hasonló hatást tulajdonítottak a salátáknak és a kagylóknak.

⁵³ Avagy ez ellen a nézet ellen küzdött Horatius Catiusa. Hogy a saláta ilyen kettős szerepet tölthetett be az ókori lakomákon, azt Apicius egyik receptje is alátámasztani látszik. A III. könyv zöldségelei között szerepel egy salátáöntet is, amelynek görög neve, a neki tulajdonított emésztésjavító hatás, illetve összetevőinek pontos aránya és származási helyének feltüntetése (ellentétben az apiciusi receptek nagy részével) arra látszik mutatni, hogy orvosi recept volt: III. xviii. 2. „lactucas. cum oxyporio et aceto et modico liquamine ad digestionem et

A lakoma legeslegutolsó fogása akkor következik, amikor már maga a lakoma is elvesztette minden formáját: a fürdő⁵⁴ és az áltemetés⁵⁵ között a babonás Trimalchio levágatja a kakast, amelyik a szomszédban elkukorékolta magát. Az aranykezű szakács darabolja fel a kakast, készíti el a levét, míg maga a ház úrnője örli a borsot.⁵⁶ „Sumptis igitur matteis,⁵⁷ respiciens ad familiam Trimalchio: 'Quid vos, inquit, adhuc non cenastis?'”,⁵⁸ a lakoma véget nem érni látszik, főételek, desszertek, harapnivalók sorrendje menthetetlenül összezavarodott már. A félművelt úrgazdag lakomája éppolyan ízléstelen és magamutogató volt, mint az, aki adta; az ételek kiválasztása, sorrendje és tálalása szórakoztatta is, nem is a vendégeket – de az elbeszélő megjegyzéseiből ítélve a terhükre lehetett inkább.

inflationem et ne lactucae ledant: cumini uncias II; gengiber unciam I; rutae viridis unciam I; dactilorum pinguium scripulos XII; piperis unciam I; mellis uncias VIII. cuminum aut Aethiopicum aut Siriaticum aut Libicum. tundes cuminum et postea infundes in aceto. cum siccaverit postea melle omnia conprehendes; cum necesse fuerit dimidium coclearum aceto et liquamine modico misces aut post cenam dimidium coclearum accipies.” Az öntet egy másik változata az I. könyvben található: ugyanez a hozzávaló-lista van *nitrummy*, azaz a szódabikarbóna ókori formájával kiegészítve (I. xxxii.). Érthető, hogy a III. könyv receptje önmagában is javasolja étkezés után bevenni. Az ezzel az öntettel készült saláta édes és csípős.

⁵⁴ 73.

⁵⁵ 77.

⁵⁶ 74.: „Trimalchio iussit ut aeno coctus fieret. Laceratus igitur ab illo doctissimo coco, qui paulo ante de porco aves piscesque fecerat, in caccabum est coniectus. Dumque Daedalus potionem ferventissimam haurit, Fortunata mola buxea piper trivit.” Milyen étel elkészítését értjük ez alatt? Talán valami olyasmit, mint az Apicius VI. viii. 5. receptjében leforrázott, megsütött, majd összeforralt mártással leöntött, végül borssal utóízesített „numídiái csirke”: „pullum Numidicum: pullum curas, elixas, levas, laser ac piper et assas. teres piper cuminum coriandri semen laseris radicem rutam careotam nucleos; suffundis acetum mel liquamen et oleum; temperabis. cum ferbuerit, amulo obligas, pullum perfundis, piper aspergis et inferes.” Meg kell jegyezni azt is, hogy a művelt római ínyenc szempontjából a szakács rabszolgaszemélyzet vegyülése a lakomán résztvevőkkel és a vendéglátókkal súlyos vétség lehetett az etikett ellen, hiszen a szakácsokat hagyományosan nem sokra tartották (cf. Liv. XXXIX. 6.).

⁵⁷ Schmeling, Gareth: *A Commentary on the Satyricon of Petronius*, Oxford, 2011, p.311.: „Petersmann (sc. [2002b] 44-5) speculates that the cooked cock was meant to be both a 'dessert, for poultry very often served as dessert, as we know e.g. from Athenaeus 14.664 E – but certainly Athenaeus is not speaking of a cock'”. Pedig Athénaiosnál éppen arról olvashatunk, hogy *mattea* (illetve görögül ματτήν) minden, különleges módon fűszerezett ínyencfalat, amit bor mellé szolgálnak fel, és ez lehet édesség, halhús, vagy szárnyasok: csirke, kakas, liba is. Mégis, ha ezt összevetjük Martialis XIII. 92. versével, az a gyanúnk támadhat, hogy Trimalchio hasonló hibát követett el itt is, mint amikor (65.) *turdus* helyett hizlalt tyúkot adott asztalra: „Inter aves turdus, si quid me iudice certum est, inter quadrupes mattea prima lepus.”

⁵⁸ 74.

Horatius gasztrofilozófusai

Elöljáróban jegyezzük meg, hogy ezek a Horatius által megverselt gondos ínycencek éppen az ellenkező végletet képviselik, mint Petronius hivalkodó parvenüje. Ők nem a vagyonukat szeretnék fitogtatni, hanem az ízlésüket, jó modorukat, és mindennél kényesebbek arra, hogy az ételek és a lakoma a legkifinomultabb (filozófiai, orvosi, sőt műélvezői) igényeknek is megfeleljenek. Így a humor is nehezebben megfogható sokszor, mint Petroniusnál.

Már csak azért is, mert a II. 2. szatíra éppen azt a filozófiai alapokon nyugvó mértékletes, frugális életmódot (vagy még inkább annak a túlzásait) tárgyalja, amely Horatiusnak is kedves volt.⁵⁹ „Quae virtus et quanta, boni, sit vivere parvo” – hogy megértsük, miért tartja Ofellus az egyszerűséget a filozófushoz méltó, bölcs élet követelményének, idézzük fel Epiktétos intését⁶⁰: bölcs tehát az, aki hétköznapi ételekkel is beéri. Nem így a művelt, elkényeztetett római társaság, példálózik Ofellus. Azok nyúlra vadásznak,⁶¹ sőt a legdekoratívabb ételeket kívánják meg, tekintet nélkül az ínycencfalatok ízére.⁶²

⁵⁹ Vö. pl. Sat. I. 6. 110-5: hoc ego commodius quam tu, praeclare senator... vivo... percontor quanti holus ac far... inde domum me ad porri et ciceris refero laganique catinum” Ld. Borzsák I. kommentárját az Auctores Latini XVI. kötetében (119. o.): „a piacon a legközönségesebb élelmiszerek árát tudakolja... Porph.: *hanc escam vulgarem esse nemo est, qui nesciat.*” Vö. Apicius III. x. 1.: „porros maturos fieri: pugnum salis aquam et oleum mixtum facies et ibi quoques et eximes. cum oleo liquamine mero et inferes.” Apicius receptjében talán éppen az lehet a különleges az egyszerű póréahagymaleveshez képest (amilyennek Horatius vacsoráját elképzelhetjük), hogy kiveszi a zöltséget a régiesen csak sóval-olajjal ízesített levesből, és külön tálalja halszósszal.

⁶⁰ Ld. I. lábjegyzet.

⁶¹ Ld. 33. lábjegyzet.

⁶² Sat. II. 2. 22.: „scarus”, azaz: pompás papagájhal (Sparisoma cretense). Mint ahogy neve (és külseje) is mutatja, Borzsák I. kommentárjával ellentétben nem azért fogyasztották, mert ez lett volna „a legfinomabb hal” (175. o.). Horatius érvelésének megértéséhez fontos tudni, hogy éppen nem az íze miatt volt divatos. „This stunning little fish, with its purple back, pink sides and violet tail with an edge of white, is not especially good to eat. What Romans liked was its beauty – to display this it was brought to table still alive – and its rarity: it had been unknown in Italian waters until an ambitious gastronome had taken the trouble to catch a large number of them in the Aegean and transport them to the fishponds of Campania.” (Dalby, Andrew: *Empire of Pleasures: Luxury and Indulgence in the Roman World*, 2000, p. 55.) vö. Hor. epod. 2. 50-2: „non me Lucrina iuverint conchylia, magisve rhombus aut scari” (a rombuszhal [ld. Iuvenal. 4.] és a baiae-i kagyló, illetve osztriga a legjobbnak számított [ld. Hor. II. 4. 32.]) Hasonlóképpen szidja a fényűzést Petr. satyrica 93.: „Vile est, quod licet, et animus errore lentus iniurias diligit. Ales Phasiacis petita Colchis atque Afrae volucres placent palato, quod non sunt faciles... ultimis ab oris attractus scarus... Quicquid quaeritur, optimum videtur.” és 119.: „Siculo scarus aequore mersus ad mensam vivus perducitur, atque Lucrinis eruta litoribus vendunt conchylia cenas, ut renovent per damna famem.” Vitellius császárt sem lehetett jobban kárhoztatni (vö. Grimm, Veronika E.: „On Food and the Body” = *A Companion to the Roman Empire*, ed. by Potter, David S., Blackwell, 2009, pp. 357-9.), mint azzal, hogy olyan patina-t készítettett, amelyben „scarorum iocinera, phasianorum et pavorum cerebella, linguas phoenicopterum, murenarum lactes a Parthia usque fretoque Hispanico per navarchos ac triremes

Pedig mi haszna a díszes külsőnek, ha egyszer azzal nem lehet jóllakni?⁶³ Vagy mit ér kistermetű halban a minél nagyobbát keresni, ha egyszer úgyis fel kell majd darabolni az elkészítéskor?⁶⁴ De hiszen ezeknek mit sem számít a jóíz, csak az, hogy éppen divatos ételt egyenek.⁶⁵

Miután Horatius gúnyt űzött a falánkokból, a másik végletet veszi célba: „sordidus”-nak sem szabad lenni.⁶⁶ Avidienus, a cinikus filozófusok lelki rokona,⁶⁷ még ünnepnap is romlott és rossz minőségű ételt ad fel,⁶⁸ csak az elromlott élelmiszert kínálni nagylelkű vendéglátó,⁶⁹ és azt is rosszul készíti el.⁷⁰

petitarum, commiscuit.” (Suet. de vit. Caes. Vitell. 13.) Persze V. Grimm állításával összhangban nem is találunk Apicius *patinare* receptjei között semmi ilyesmit (IV. ii.). Sőt kimondottan papagájhal-recept sincs Apiciusnál.

⁶³ Sat. II. 2. 26-8.: „rara avis (sc. pavo) et picta pandat spectacula cauda: tamquam ad rem attineat quidquam. Num vesceris ista, quam laudas, pluma? Cocto num adest honor idem?” A papagájhalhoz hasonlóan a pávát is elsősorban a szépsége miatt adták asztalra. De még a tojása is divatosnak számított, mert nagyobb volt, mint a tyúké: Trimalchio hamis tojása is a pávatojást utánozta (ld. 13. lábjegyzet). Apicius szárnyasrecepteket taglaló, hatodik könyvének tartalomjegyzéke szerint tartalmazott pávarecepteket is, ezek azonban valamiért magában a szövegben nem maradtak ránk.

⁶⁴ Sat. II. 2. 33-7.: „laudas, insane, trilibrem mullum, in singula quem minuas pulmenta necesse est. Ducit te species, video: quo pertinet ergo proceros odisse lupos? quia scilicet illis maiorem natura modum dedit, his breve pondus” Ld. Borzsák I. kommentárja (176-7. o.): „**mullus** a *scarus* után a legfelkapottabb hal; a bolondok itt nem az ízzel [de ld. 62. lábjegyzet], hanem a nagysággal törődnek; ez a fajta (Plin., Nat. hist. IX 17,64 szerint) ritkán haladja meg a két fontot (=0, 65 kg)... a gasztronómiai divatszakértők a megtermett farkashalakban a kicsit, a kis növésű *mullus*ban a nagyot, tehát mindenben a természetellenest ajánlják.” Pedig még Martialis is a hazai vörösmárnák (*Mullus barbatus*, *Mullus surmuletus*) nagyságával dicsekedett a Városból jött vendég előtt: „Ad sua captivum... saxa remittere mullum, visus erit libris qui minor esse tribus?” (X. 37. 7-8.) Apiciusnál található két mártásrecept sült vörösmárnára (X. i. 11-2.), de az nem derül ki belőlük, egészben sütik-e a halat, vagy darabokban. „Darabokra aprított” étel, azaz *pulmentaria* a III. könyvben, a könnyen emészthető zöldségételek között szerepel: III. ii. „pulmentarium ad ventrem” (céklából, póréhagymából, zellerből) – ez meglehetősen hétköznapiabbnak tűnik, mint amire Horatius a Sat. II. 2. 20.-ban utal.

⁶⁵ Sat. II. 2. 49-50.: „erat... tutoque ciconia nido, donec vos auctor docuit praetorius.” Ld. Borzsák I. kommentárja (178. o.): „Porph.: (*Sempronius*) *Rufus instituisse dicitur, ut ciconiarum pulli manducarentur.*” A polémia tartósnak bizonyult, mert még Trimalchio is ezzel a Publilius Syrus-idézettel ostorozza a fényűzést (55.): „Ciconia etiam, grata peregrina hospita pietaticultrix, gracilipes, crotalistria, avis exul hiemis, titulus tepidi temporis, nequitiae nidum in caccabo fecit modo.” Mindenesetre gólyahús-recept sem található Apiciusnál.

⁶⁶ Sat. II. 2. 53-4.: „sordidus a tenui victu distabat Ofello iudice”

⁶⁷ Sat. II. 2. 56.: „cui Canis ex vero ductum cognomen adhaeret”

⁶⁸ Sat. II. 2. 57.: „quinquennis oleas” Ld. Borzsák I. kommentárja (179. o.): „az eltett olajbogyó egy évig is alig tart.” vö. Cato: *De agri cult.* 118.: „oleam albam, quam secundum vindemiam uti voles, sic condito”; Columella XII. 49. 2.: „hac conditura compositis olivis toto anno commode uteris” és 8.: „haec maxime nota etiam post annum repraesentat viridem saporem olivarum.” Sőt, a házigazda még ezt az olajbogyót is sajnálja: Hor. sat. II. 2. 57.: „silvestria corna” vö. Columella XII. 10. 3.: „corna, quibus pro olivis utamur”

Miben áll tehát a „victus tenuis”? Horatius úgy írja körül, mint ami az ember szempontjából egészséges,⁷¹ a közösség szempontjából pedig megfelel a hagyományos paraszti erkölcsöknek.⁷² Az idealizált falusi étkezés csak a zöltségek ízesítésére használja a füstölt húst, a messziről importált áruk helyett pedig megelégszik a helyi terményekkel.⁷³

„Bene erat” szerényen, bölcsen a sors forgandóságához szoktatva magunkat⁷⁴ – ez az, amiben a II. 4. és 8. szatíra álfilozófus⁷⁵ gasztrosznobjai, Catius és Nasidienus kevésnek bizonyulnak.

⁶⁹ Sat. II. 2. 57.: „nisi mutatum parcit defundere vinum, et cuius odorem olei nequeas perferre” Holott a mezőgazdasági szakírók receptjeiben megőrződött paraszti takarékoság éppen azt célozta, hogy semmilyen élelmiszer ne menjen veszendőbe. A receptek külön kitérnek rá, hogyan lehet gondos kezeléssel megóvni az elteendő élelmiszerek minőségét, vagy legalábbis mindent a maga legjobb állapotában elfogyasztani. Pl. Varro: *de re rustica* I. 65.: „si est vero ex eo genere uvae, quod mature coacescat, ante vindemiam consumi aut venire oportet”, de Columella is ad több tanácsot XII. könyvében ahhoz, hogyan lehet megelőzni a bor megsavanyodását (26.: „in quo agro vinum acescere solet, curandum est...”, 30.: „si vinum florere incipiet, saepius curare oportebit, ne flos eius pessum eat et saporem vitiet”). Ha az olaj rossz szagú lett, az is a gondatlan préselésről árulkodik: Columella XII. 52. („oleum maturum quemadmodum boni fiat saporis”) szerint „destringenda... olea et statim exprimenda; nam si reposita in tabulatum fuerit, celeriter concalescet”, pedig „nam est inimicissima oleo amurca; quae si remansit in baca, saporem olei corrumpit”, tehát: „cavendum est itaque, ne fiat oleum cibarium, quod uno modo vitari poterit, si protinus inlata de agro baca conmolita et expressa... fuerit”.

⁷⁰ Sat. II. 2. 62.: „caulibus instillat (sc. cuius odorem olei nequeas perferre), veteris non parvus aceti.” Vö. Borzsák I. kommentárja (179. o.): „A jó salátához kevés ecet és sok olaj kell.”

⁷¹ Azaz orvosi-filozófiai szempontból: „in primis valeas bene” (71.). Hiszen milyen káros a testnek a lakomák változatos ételsora: „at simul assis miscueris elixa, simul conchylia turdis, dulcia se in bilem vertent, stomachoque tumultum lenta feret pitvita.” (73-6.) Trimalchiónek az Apicius-receptekkel egybevetett lakomáján láthattuk, hogyan következhetek egymás után a sült és főtt ételek, illetve a szárnyashús és a kagylófélék. A különböző fajta, különböző módon elkészített ételeknek a hippokratési orvoslás más és más minőséget, hatást tulajdonított (száraz, nedves, hideg, meleg), amelyek különbözőképpen befolyásolják a négy testnedv eloszlását, tehát a szervezet egyensúlyát.

⁷² Nem pazarló: „grandes rhombi patinaeque grande ferunt una cum damno dedecus. Adde iratum patrum, vicinos, te tibi iniquum et frustra mortis cupidum, cum deerit egenti as, laquei pretium.” (Sat. II. 2. 95-9.) Vö. Apicius némelyik gazdag összetételű *patina*-receptje: pl. IV. ii. 14.: „patinam Apicianam sic facies...”, illetve az Apiciusról, a vagyonát felevő és végre öngyilkosságot elkövető ingyencről szóló anekdota (Sen. ad Helv. de cons. 10. 8-9.)

⁷³ Sat. II. 2. 116-7.: „non... edi luce profesta quicquam praeter holus fumosae cum pede pernae”, illetve, ha vendég jött (120-2.): „bene erat non piscibus urbe petitis, sed pullo atque haedo; tum pensilis uva secundas et nux ornat mensas cum duplici ficu.” Ezt az idillt ismétli meg később Ov. met. VIII. 646-50. és 674-6. (Philemon és Baucis vendégsége) is.

⁷⁴ Sat. II. 2. 108-11.: „hic, qui pluribus adsuerit mentem corpusque superbum, an qui contentus parvo metuensque futuri in pace, ut sapiens, aptarit idonea bello?”

⁷⁵ Ld. Borzsák I. kommentárja (217. o.): „Horatius boldogító filozófiának (95: *vitae praecepta beatae*) tünteti fel a Catius ismertette ’tanításokat’, amelyek mögött Pythagoras, Sókratész és Platón bölcsessége is eltörpül;

Ezeknek a „bölcseknek” a gasztrofilozófiája másképp tanítja, mi egészséges a testnek, mi nem. Catius a II. 2. szatírára emlékeztető orvosi szempontból kárhoztatja a lakomai gyakorlatot,⁷⁶ ám a drága alapanyagok használata nem zavarja. Az orvosok gondosságával szabják meg, melyik alapanyag honnan, milyen időben kinyerve a legjobb.⁷⁷ Persze az egészséget biztosító ételek nem éppen egyszerűek, sőt: drágák.⁷⁸

Az ingyenceknek természetesen minden alapanyagból a legjobbra van szükségük.⁷⁹ Mégis, Nasidienus nagy gonddal összeállított, és a házigazda magyarázó fejtegetéseivel kísért lakomája kellős közepén leszakad a kárpit...⁸⁰ Ki tudja, talán ez fejezi ki legjobban Horatius véleményét saját kora gasztrosznobjairól?

’kutatásainak’ magasztos tárgya a *rerum natura* (21; 45; 64), a *tenuis ratio saporum* (36); ’bölcse’ az, aki a szó etimológiai értelmében *sapiens* (44), vagyis finom ízléssel van megáldva.”

⁷⁶ Sat. II. 4. 24-8.: „Aufidius forti miscebat mella Falerno: mendose, quoniam vacuis conmittere venis nil, nisi lene decet; leni praecordia mulso prolueris melius.” Ld. 21. lábjegyzet. Érdekes összehasonlítani ezt a II. 2. szatíra gúnyos kifakadásával: „nisi Hymettia mella Falerno ne biberis diluta” (15-6.). A falernumi bor édesítésére azért lehetett szükség, mert nemcsak „dulce” és „tenue” fajtája volt, hanem „austerum” is (Plinius alapján Dalby, Andrew: *Empire of Pleasures: Luxury and Indulgence in the Roman World*, 2000, p. 49-50.).

⁷⁷ Sat. II. 8. 31-3.: Nasidienus „docuit melimela rubere minorem ad lunam delecta. Quid hoc intersit, ab ipso audieris melius.” Ld. Borzsák I. kommentárja (271. o.): „a ’fogyó hold napjaiban’ írja elő az almaszedést Plin. XV 16,59 is.” Vö. Apicius III. xvii. „urticam feminam sole in ariete posito adversus aegritudinem sumes si voles.” Hasonló különbségtétel található Hor. sat. II. 4. 12-4.-ben is, ahol a „hím” tojás fogyasztását ajánlja a művelt Catius.

⁷⁸ Ehhez ld. pl. Sat. II. 3. 151-7.: „tisanarium oryzae” A hippokratési orvostudomány egyik gyakran felírt tápszere volt a híg árpalé (πιτσάριον), ld. pl. Hippocrat. acut. 2. Ennek a divatos változata már nem az olcsó árpából, hanem az Indiából importált rizsből készült: „*Oryza* (rice, *Oryza sativa*) was a costly commodity to be prescribed by well-paid doctors to rich patients as an ingredient in medicinal gruels.” (Dalby, Andrew: *Empire of Pleasures: Luxury and Indulgence in the Roman World*, 2000, p. 197.) Vö. Cels. de med. II. 18.: „alica, oryza, ptisana, vel ex iisdem facta sorbitio, aut pulticula... imbecillissimis annumerari potest.” Apiciusnál is két olyan híg kása készül rizsből, illetve a rizs főzőlevéből, amelyek kímélő ételnek tűnnek: II. ii. 8-9.: „amulatum” (a két recept közül az első *amylumból*, vagyis búzakeményítőtől is készülhet, ehhez ld. Cato: *De agri cult.* 87.; nyilván ennek előkelőbb változata a rizskeményítő).

⁷⁹ Pl. Sat. II. 8. 45-53.: „his mixtum ius est: oleo, quod prima Venafri pressit cella; garo de sucis piscis Hiberi; vino quinquenni, verum citra mare nato, dum coquitur (cocto Chium sic convenit, ut non hoc magis ullum aliud); pipere albo, non sine aceto, quod Methymnaeam vitio mutaverit uvam. Erucas viridis, inulas ego primus amaras monstravi incoquere; inlutos Curtillus echinos, ut melius muria quod testa marina remittat.” Az olaj, a halszós, a bor, a bors, az ecet az Apiciusnál található murénarecepteknek is alapvető alkotórésze (pl. X. ii. 1.: „ius in morena assa”), ám sem a rukkola, sem az örvénygyökér nem. Azt jelenti-e ez, hogy a legeslegjobb alapanyagot felvásárló „ínyenc” valójában nem ért az igazán jó ételhez?

⁸⁰ Sat. II. 8. 54-6.