

## Tanulmányok

---

VIDA ANDREA:

EGY KÉTEZERÉVES SZAKÁCSKÖNYV:

APICIUS: DE RE COQUINARIA

/ A SZAKÁCSMŰVÉSZET /

### BEVEZETÉS

Az Apicius neve alatt fennmaradt szakácskönyv egyedülálló értéket képvisel: az ókor bőséges szakácskönyv-választékából ez az egyetlen mű, mely elkerülte a feledést. Athenaiosztól<sup>1</sup> tudjuk, hogy nem csak általános jellegű szakácskönyveket írtak, hanem léteztek cukrászkönyvek és csak tésztarecepteket ismertető leírások is. A ma ismert mű számos kérdést vet föl, és ezekre nem is mindig lehet egyértelmű válaszokat találni.

Először is már a szerző személye is bizonytalan: három olyan emberről tudunk,<sup>2</sup> akik az Apicius cognoment viselték: Sulla idején élt egy bizonyos Marcus Apicius, Augustus és Tiberius kortársa volt Marcus Gavius Apicius, és feltételeznek egy Caelius Apiciust is, akit a humanisták a szakácskönyv szerzőjével azonosítottak, de ez valószínűleg félreértésből adódhatott, vagy a könyv címének elírása, vagy annak félreolvasása okozhatta. Caelius Apiciust nem is említik sehol, míg a leghíresebbéről, Marcus Gaviusról több antik szerző is megemlékezik, nemcsak mint híres ínyencről, hanem szakácskönyvíróról, ételkülönlegességek feltalálójáról is. Seneca egy anekdotát is elmesél halálának körülményeiről, eszerint miután

pazarabbnál pazarabb lakomákra herdálta vagyonát, végül "...számadásra kényszerült, kiszámolta, hogy csak tízmillió sestertiusa maradt, és mintha ennyi pénz mellett az éhenhalás veszélye fenyegetné, méreggel vetett véget életének."<sup>3</sup> Hírneve az idők múlásával sem csökkent, keresztény szerzők is említik, Izidórosz szerint "...ő volt az első, aki szakácskönyvet írt...", Iuvenalis egy mártásokról írt könyvét említi. Épp e róla szóló ókori források arra engednek következtetni, hogy eredetileg két könyvet is írt: egy általános jellegű, és egyet csak a különféle mártásokról. A ma ismert mű, ami IX.sz.-i kéziratokon alapszik, mégis csak egy könyvet tartalmaz, ennek stílusa is távol áll az arany-, sőt még az ezüstkori prózától is. Egyes kutatók véleménye szerint <sup>4</sup> a ránkmaradt mű egy IV. század végi vagy V. század eleji kiadó gyűjtőmunkájának eredménye. Az eredeti apiciusi ételleírásokkal együtt más műveket is felhasznált, és így állította össze a mai formájú kompilációt. Apicius receptjei fényűző, gazdag lakomákra készültek, az ismeretlen kompilátor pedig egyszerűbb vidéki és városi háztartásokra is gondolt, ezért felhasználta Apuleius földművelésről és háztartási tudnivalókról szóló könyvét is, részleteket emelt ki egy feltehetően görög diétás szakácskönyvből, orvosi írásokat is szerkesztett a könyvbe, ezek nagyrésze Marcellustól, egy Nero korabeli orvostól származtatható. Az egész műre jellemző vulgáris latin nyelv elsősorban a kiadónak köszönhető, de nem hagyhatjuk figyelmen kívül, hogy nagy valószínűséggel Apicius és a többi szerző műve is sok köznyelvi elemet tartalmazhatott. A görögről latinra fordítá sokat is minden bizonnyal a kiadó véggezte el. A kompilációhoz felhasznált Apicius-mű már az eredeti két könyv összegzése lehetett, mely Apicius kora utáni kiegészítéseket is tartalmazott. Ezt mutatja néhány olyan recept, mely híres, Apicius kora utáni császárokról vagy szakácsokról kapta a nevét, pl.: Borsó vagy bab

Vitellius-módra, Conchicla Commodius - módra. /V/IV,4; V/III,5./

A teljes mű tíz könyvből áll, beosztását is a IV.-V. századi szerkesztő végezte el, az egyes könyvek címei köré rendezve anyagát, nem mindig következetesen. Nem valószínű, hogy a címek az eredeti műből származtak volna, de később feltehetően ezek adtak kiinduló pontot a kompilátornak. A címek görög nyelvűek, a VII. könyvtől kezdve odajegyezték melléjük latin megfelelőjüket is. A kiadó minden egyes könyv elejére tartalomjegyzéket is írt, a receptekhez igazodva. Talán az ő hibája, talán egy későbbi kiadó figyelmetlenségéből adódott, hogy néhány, a tartalomjegyzékben szereplő fejezetcím nem található meg a szövegben és fordítva.

Az első könyv hasznos gyakorlati tanácsokat tartalmaz, a többi pedig maga a szakácskönyv, különböző ételek elkészítési módjai, az ételek jellege szerint csoportosítva. A csoportosítás sem érvényesül mindig következetesen, a receptek nem mindig igazodnak a címhez, különösen az utolsó könyvekben nem, ahol - ételfajtától függetlenül - sok, csaknem egyforma összetételű mártás leírása olvasható. Ez a rész valószínűleg az eredeti apiciusi mártáskönyvvel áll összefüggésben.

Az első könyv nagy része és a III. majd azt követő könyvek rövid receptjei Apuleius művéből származnak. Ezek közül néhány kimondottan a földművelőkhöz szól, pl. azok, melyek leírják, hogyan lehet vörös borból fehéret előállítani, vagy hogyan lehet eladhatóvá tenni a rossz mézet. A tartósító eljárásokat ismertető leírások szintén ebből a forrásból származnak.

A görög földműveskönyvből átkerült recepteket meg lehet ismerni már címről is, ez görög maradt a latin nyelvű szakácskönyvben is. Stílusuk is eltér a többitől, a leírások részletezőbbek, pontosan meghatározzák a hozzávalókból szükséges mennyiséget is. Ez utóbbi jellemzi a görög dié-

táskönyvből származó recepteket is, ezek legtöbbször a IV. könyvben található. Az orvosi receptek világosan elkülöníthetők, idetartoznak a legpontosabb mennyiségi előírások, és néhány, a gyógyító hatásra utaló kifejezés. A kompilációból kevésbé következtethetünk az eredeti Apicius-műre. Minden bizonnyal igen sok változatos ételreceptet tartalmazott.

Minden esetben sokféle fűszer használatát írják elő a receptek, legtöbbször csak egyszerűen felsorolják a szükséges anyagokat, pontosabb utasítás nélkül. Ebből arra következtethetünk, hogy Apicius könyvét csak gyakorlott szakácsok tudták használni. Stílusa egyszerű, fesztelen, általában olyan, mint a szakácskönyvek minden korban. Az eredeti könyv feltehetően illusztrációkat is tartalmazott, erre utal egy megjegyzés az egyik recept végén: "...Hogy milyen tepsit használj, alább láthatod." /IV/II,14.

A római étkezési szokások közül legnagyobb jelentősége a coenának volt, erre a nap kilencedik, tizedik órája táján került sor, azaz délután három, négy óra körül. Három fő részből állt. A lakoma "gustum"-mal vagy "gustatio"-val vette kezdetét, ilyenkor - nevéből adódóan - étvágygerjesztő falatokat tálaltak fel: halakat, a "tenger gyümölcseit", különféle mártásokat, zöldségfélét, esetleg gombát, tojást, tehát az előételek egész sorát. Ideillő receptekkel foglalkozik szakácskönyvünk II.-V; IX-X. könyvig terjedő részének legtöbbször. Kísérőitalként "mulsum"-ot, azaz édesített forralt bort fogyasztottak, ebből ered a gustatio egy másik elnevezése is: a "promulsis". Ezt követte a "mensae primae", a tulajdonképpeni főétkezés, itt kezdetben két, majd három, sött több fogást tálaltak fel, sült és főtt húsokat, szárnyasokat, vadakat és mindenféle finomságot. A VI. és a VIII. könyvben találunk idevaló recepteket, a VII. könyv egy része pedig csak az ételkülönlegességekkel foglalkozik. Kísérőitaluk a bor volt, római szokás szerint nem tisztán, hanem vízzel

hígtva itták, és ekkor még mértéktelenen. Ezután következett a "mensae secundae", itt desszertként gyümölcsöket, édességet szolgáltak fel. Ekkor már hangulatuk is a tetőfokra hágott, innentől kezdve hajnalig tartott a féktelen mulatozás, ivás. Petronius igen jól ábrázolja egy ilyen lakoma lefolyását a Trimalchióban.

Szakácskönyvünkéből kitűnik, hogy a rómaiak szinte semmit nem eredeti ízével fogyasztottak. Mindenhez sokféle mártást tudtak készíteni, igen erős, jellegzetes ízű fűszerek keverékével ízesítve, ezekkel aztán teljesen elnyomták a húsok, halak, zöldségfélék eredeti zamatát, anélkül, hogy a sokféle jellegzetes fűszerből akár csak egynek is kiérződött volna az íze a mártásból. A fűszerek ilyen nagymértékű és változatos felhasználása, mesteri vegyítése máig megérződött a mediterrán konyhában, gondoljunk a pizzára, a provance-i fűszeres halászlére, a bouillabaisse-re, ilyen a spanyol rizs, a spanyol omlott, vagy a paella, és más mediterrán különlegességek.

Apicius könyvében néha egészen abszurd módon jelenik meg az eredetitől eltérésre való törekvés: "lazacétel" készülhet lazac nélkül, /IV/II,12/, vagy "Sózott hal, hal nélkül" /IX/XIII,1/

Az előbb említett ételhez Apicius találó megjegyzést is fűz:

"Az asztalnál senki nem fogja sejteni, mit eszik."

Ugyanezt a törekvést tükrözi a Trimalchio lakomáján Pegazusként felszolgált nyúl, vagy a tengeri sünnök "álcázott" mazsolás, mogyorós, birsalmás tészta.

Néhány fűszerkeverékről, alapanyagról részletesen is kell szólni, legalább a legalapvetőbbekről, melyek csaknem minden recepthez szükségesek. Mindenekelőtt ilyen a liquamen, vagy más néven garum. Ez annyira nélkülözhetetlen volt, mint manapság a só. Használata annyira elterjedt, hogy nemcsak háztartásokban állították elő, hanem műhelyekben gyártották, néhány hely

híres is volt liquamen-készítéséről. A Geoponicában találunk róla szóló receptet: a halak belsőrészeit lesózva állni hagyták a napon egy szűrőben, a folyadék, ami ezen keresztül csöpögött egy edénybe, az volt a liquamen, ami pedig visszamaradt, az "altec", - szintén fontos főzési alapanyag. A leírás azt is megemlíti, hogy van aki óbort is ad hozzá. A kész liquamen azután hydrogarum, oxigarum, vagy oenogarum nevet kapott, attól függően, hogy vizet, ecetet, vagy bort keverték még hozzá. Fűszereztek is, sőt, ha mézes óborral keverték össze, nemcsak főzési alapanyagként, hanem italként is fogyasztották.

Gyakran főztek borral, musttal és különféle mustszármazékokkal. Ilyen volt például a "defrutum", ami szintén sok receptben felbukkan Apicius könyvében. Varro és Columella leírása szerint úgy nyerjük, hogy a mustot egyharmadára főzzük. Plinius azt írja, hogy a felére kell főznünk, Palladius meghatározása szerint sűrű állagúnak kell lennie a főzés végén.

A "defrutum"-mal és, hasonló mustszármazékokkal enyhén édeskés ízt adtak a különféle mártásoknak és színezékként is használták. Egy másik jellegzetes alapanyaguk a passum, azaz aszúbor volt. Kimondottan édesítés célját szolgálta, Palladius megjegyzi róla, hogy egyesek a mézet helyettesítik vele. A keményítőtiszt /amulum/ hasonló célt szolgált, mint a mai háztartásokban a búzaliszt /farina/, ételeket, mártásokat sűrítettek vele. Pliniustól tudjuk, hogyan gyártották műhelyekben: Chios szigetéről szállították a hozzá legmegfelelőbb, ragyogó, fehér búzát, ezt néhányszor átmosták vízben, majd a napon megszáraitották. Nevét is onnan kapta, hogy "malom nélkül" készült.

Fűszereik közül először a sujtárt kell megemlíteni, /*Ferula asa foetida* L./ ez volt egyik legjelentősebb és legdrágább ízesítő anyaguk. Plinius egy teljes fejezetet szentel e növénynek<sup>5</sup>, főleg az észak-afrikai Kyrénéből szereztek be, a tartomány egyik legfőbb exportcikkének számított. Később va-

lósznűleg perzsa vagy arméniai változatával helyettesítették, aminek minősége jóval alulmaradt a kyrénéin, de olcsóbb volt. Ezt a fajtát ma is használják a Közel-Keleten, régen a népi gyógyászat is alkalmazta. Pliniustól tudjuk azt is, hogy a növény levelét és gyökerét egyaránt értékesítették. Ő ír le egy másik fontos fűszernövényt, a malobatrument is. Ismerteti, hogy egy bizonyos fa ráncos leveleit megszárfjtják, olajából kenőcsöt gyártanak. A sáfránynál erősebb illatú, sötét, érdes külsejű, íze a sóra emlékeztet. Nyelv alá téve a nárdushoz hasonló ízű. A növény feltehetően Kínából származott. Sajnos, nem ez az egyetlen fűszer, amiről csak ilyen keveset tudunk, és nem azonosíthatók mai fűszernövényekkel sem pontosan. Amik pedig azonosíthatók, azok közül is sok fűszer beszerezhetetlen nálunk, ezért nehéz gyakorlatban is kipróbálni a receptek legtöbbszörét. A receptekből adott válogatást igyekeztem úgy összeállítani, hogy egyrészt szemléltessem a könyv felépítését, másrészt pedig szeretnék olyan recepteket bemutatni, amik vagy különlegességük miatt érdekesek, vagy gyakorlati érdekességet jelenthetnek a vállalkozó kedvű inyencek számára: egyes receptek teljes egészében elkészíthetők, mások pedig némi helyettesítéssel oldhatók meg. Érdekes olvasmány lehet e néhány részlet annak is, aki nem vállalkozik személyes kipróbálásra, akit pedig mélyebben is érdekel, hogyan is étkeztek Rómában mintegy kétezer évvel ezelőtt, mi-féle finomságokat fogyasztottak, annak szívből ajánlom Apicius Szakácskönyvét és a hozzá tartozó kivonatokat, melyeket egy IX. századi osztrógót apát, Vinidarius készített Apicius műveiből.