

A RÓMAI LAKOMÁK: HÁTTÉR-INFORMÁCIÓK A SEUSO-KINCS MISKOLCI BEMUTATÓJÁHOZ¹

SZLÁVIK GÁBOR TIBOR

2018. március 7-én abból a célból gyűlt össze a hallgatóság a Miskolci Akadémiai Bizottság (MAB) székházának nagy előadótermében, hogy meghallgasson egy tudományos ismeretterjesztő előadást, amelynek témája a római lakomák megjelenítése volt. A téma apropóját az adta, hogy – egy országos bemutató körút keretében² – akkoriban³ tették láthatóvá, illetve a nagyközönség számára is látogathatóvá Miskolcon is a magyar állam által (hosszas procedúra keretében) részben visszaszerzett ún. Seuso-kincseket.⁴ Az egykor talán több tucat tárgyból is álló Seuso-kincs ma látható darabjai, mint ismeretes, egy késő római kori (Kr. u. IV–V. századi⁵), reprezentatív étkészlet részét alkotják. Ezek a mai Északnyugat-Dunántúlon, az egykori Pannonia provincia részét képező térségben kerültek elő.⁶

¹ Az itt közölt írás a miskolci MAB-székházban, 2018. március 7-én tartott előadásom szövegén alapul. Cikkem megírása során esetenként (hosszabban szemelvényként: két esetben) felhasználtam egy korábbi tanulmányom részleteit (SZLÁVIK 2011). Az előadáson felhasznált PowerPoint bemutató elkészítéséért e helyütt is szeretném kifejezni egyetemi kollégámnak, Gyulai Évának hálás köszönetemet.

² Magyar Nemzeti Múzeum 2017–2018. évi vándorkiállítás keretében. – Az ún. Seuso-kincs 2017. október 29-én indult országos körútra a Magyar Nemzeti Múzeum szervezésében. Bemutatására elsőként Székesfehérváron, a Szent István Király Múzeumban került sor. A Seuso-kincs, a késő római császárkor egyik legjelentősebb ezüstkincse ezt követően Zalaegerszeg, Kaposvár, Kecskemét és Miskolc múzeumaiban került kiállításra, majd később Nyíregyháza múzeumában volt látható. Vö. seusomiskolc.hu/a-kiallitasrol/; minap.hu/cikkek/miskolcon-lathatok-seuso-kincsek-megnyilt-kiallitas (stb.)

³ 2018. február 27.–2018. március 18.

⁴ A Seuso-kincset az 1970-es években találták meg egy Fejér megyei kistelepülés, a Balaton északnyugati partjához közel eső Kőszárhegy környékén. A véletlen megtalált, majd az illegális műkincs-kereskedelem csatornáin át külföldre juttatott ezüst étkészlet jelenleg ismert darabjai az 1980-as években bukkantak fel. Ekkor vásárolta meg ezeket befektetési céllal egy angol konzorcium. A nagy nyilvánosság elől évtizedeken át rejtve maradt, majd számos viszontagság közepette külföldről nemrég (2014-ben, illetve 2017-ben) hazakerült műkincs-együttes, a Seuso-kincs (megmaradt darabjainak) leírásához, illetve történetéhez lásd: VISY–MRÁV 2013.

⁵ Közelebről Kr. u. 350 és Kr. u. 450 között készülhetett.

⁶ Közelebről a Duna folyam és a Bakony-hegység között elterülő *Pannonia Valeriából*, amely a Kr. u. III. század végén (Kr. u. 296-ban) már a négy részre osztott Pannonia provincia egyik résztartománya volt.

Az asztali fényűzés (*Tafelluxus*)⁷ céljaira készült *ezüst étkészlet* ma nyilvánosan ismert, pontosabban a nagyközönség számára jelenleg megtekinthető *tizenöt darabja* a következő nagyobb egységekből áll: tálak és mosdótálak,⁸ továbbá boros- és vizeskancsók.

Ami itt hiányzik, az két, leginkább ismert római ezüst étkészlet alapján rekonstruálható. A 109 darabból álló Boscorealei-kincs és a több mint 70 darabból álló Hildesheimi-kincs borvegyítő edényt (görög nevén *kratért*) is tartalmaz,⁹ de az *oinok-*

⁷ Ennek a német nyelvű szakirodalomban használatos meghatározásnak az eredete a császárkor latin nyelvű íróiig követhető vissza. Lásd pl. Tacitus, *Annales* [’Évkönyvek’] III 55,1. Hasonlóképpen az ifjabb Plinius ’Levelei’-ben is: II 6,6: *mensa luxuria*.

– [1] Az itt tárgyalt témához máig alapvető Ludwig Friedlaender nagy ívű, a római császárság első nagy korszakát, a principatus időszakát kultúrtörténeti szempontok alapján megjelenítő műve: FRIEDLAENDER 1922. A többkötetes, első megjelenését követően többször átdolgozott, végleges formáját pedig majd a kiváló ókortörténész, G. Wissowa gondozásában elnyerő munka ma már klasszikusnak számít. Számunkra itt Friedlaender (későbbi szakmai idézései során: Friedländer) művének harmadik része bír kiemelt jelentőséggel, amely a korban megannyi formában megjelenő fényűzés példáival foglalkozik. A szerző itt kitér a lakomázó asztaloknál kifejtett fényűzés példáira, valamint a reprezentatív célú étkezések során felszolgált ritka fogások alapanyagainak származási helyére is (Bd. III; Kap. I.1: *Der Tafelluxus und die Einführung von Nahrungsmittel aus dem Auslande*). Hasonló témákat taglal újabban, bár kevesebb invencióval, és az ott tárgyalt anyag bemutatásának módját tekintve is kevesebb sikerrel: DALBY 2002, küln. 243–257 (*The art of dining*). A különféle célokból rendezett lakomák alkalmával kifejtett fényűzés számunkra ismert példáival is foglalkozik egy – egészében igen érdekesnek mondható – gyűjteményes kötet: SLATER 1995. Ugyancsak haszonnal forgatható ebből a szempontból Ulrich Fellmeth alapos munkája: FELLMETH 2001, küln. 87–102; 102–115 skk. (Kap. II: *Eine Sozialgeschichte des Essens in Rom.*) Ugyancsak kitér ezekre WEEBER 2007, küln. 15–36 (Lucullus und die Folgen – Tischkultur und Tafelluxus.) Átfogó jelleggel, a római lakomák világába kíván bepillantást nyújtani: STEIN-HÖLKESKAMP 2010. A késő császárkor asztali luxusához, illetve lakomázási szokásaihoz újabban lásd: ROSSITER 1995, 199–214.

– [2] A görög világ étkezési szokásaihoz, valamint annak a Kr. e. III–II. századtól a római konyhára is mind’ nagyobb befolyást gyakorló fogásaihoz újabban lásd: DALBY 1997 és GARNSEY 1999. Számos más téma, így az ételek elkészítésének módja vagy az étkezési szokások mellett a görög–római világban fogyasztott élelmiszerfajtákat is ismerteti: ALCOCK 2006, küln. 31–102 skk. A klasszikus antikvitás idején ismert, részben az asztali luxus tárgyaivá is lett állatfajtákhoz (halakhoz, szárnyasokhoz és rőt vadakhoz stb.) részletesebben lásd: KELLER 1913. Számos, itt szándékoltnak nem érintett kérdés taglalása a fent felsorolt munkákban található.

⁸ A Seuso-kincshez tartozó tárgyak között kiállított illatszeres doboz ez utóbbi kiegészítője volt.

⁹ Mindkét kincs tartalmaz a bor vízzel való vegyítésére szolgáló *kratért*. Ennél a mély és öblös, talppal ellátott edényfajtánál az edény szája közel olyan széles volt, mint a test. A széles szájnylásra azért volt szükség, hogy közvetlenül merhessék ki az edényből a bort; merőkanállal vagy ivócsészékkal. – Az oldalán két erős füllel ellátott, és ezért viszonylag könnyen mozgatható borvegyítő edény megnevezésére használt névszó, a *kratér* szó a bor vegyítésének műveletére utaló *kerannymi* igéből származik. Ennek jelentése: összekeverek egy két vagy több komponensű anyagot; valamit valamivel vegyíték. Amennyiben nem

*hoé*¹⁰ néven ismert boroskancsókhöz tartozó kétfülű serlegek (*skyphos*, többes számban *skyphoi*) és a mély öblű, ugyancsak kétfülű ivócsészék (*kantharos*, többes számban *kantharoi*) is az étkészlet részét képezik. Ide tartoznak a lakomázók fekhelyei mellé felállított ezüst *tripusok*, az edények elhelyezésére szolgáló, többnyire összecukható három-, vagy esetenként négy lábú állványok (*quadripus*) is.

Mindkét ezüst asztali készlet: a mai Hannovertól nem messze fekvő alsó-szászországi város, Hildesheim mellett előkerült díszedények (figurális ábrázolásokkal díszített tálak és ivóserlegek, továbbá konyhai eszközök¹¹), ahogy a Vezúv délkeleti lejtőjénél fekvő közösség, Boscoreale területén talált kincs¹² is, a római császárság első évszázadának reprezentatív képzőművészeti alkotása. A két ezüst étkészlethez tartozó tárgyak görög minták nyomán készültek; a kor szokásai szerint. Mindkét kollekción, ahogy a Seuso-kincs is, a földbe rejtve, úgynevezett depo-leletként került elő.¹³

Az étkezések főbb fajtái: a lakoma mint reprezentatív kiállítású társas étkezés

Az étkezések formai jegyeik alapján három fő típusra oszthatók, úgymint (1) egyéni étkezés; (2) társas étkezés; (3) lakoma. Ez utóbbi ünnepi alkalmakkor rendezett, nagyobb számú résztvevő jelenlétében lefolytatott társas étkezés, bőséges étel- és/vagy italfogyasztással. A lakomázás szokása alapvetően kultikus célokat szolgált: a jótevők, majd az istenek számára adott áldozati lakomák¹⁴ rendezésének gyakorlatából ered. Vélhetően így volt ez Európában már a Felső-Paleolitikum idején, majd a görög világban, illetve az etruszkoknál is. Ez utóbbiaktól vették át az áldozati lakomák

agyagból vagy kőből készült a *kratér*, úgy anyaga többnyire bronz volt (ahogy a *Vix-i* és a *Boscorealei-kratér*nál is), az edény mérete miatt. Kisebb űrtartalma miatt ezüsből készült a Hildesheimi-kincs részét alkotó *kratér*.

¹⁰ A. m. a bor kiöntésére szolgáló edény; az *oinos* (bor) és a *kheó* (öntök) szavakból.

¹¹ Lásd ehhez GEHRIG 1967.

¹² Vö. ehhez KUTTNER 1995.

¹³ Egy további példa: a svájci Kaiseraugst (Aargau kanton) római kori elődjének számító Augusta Raurica castrumának földjében talált ezüstkincs, amelyet Kr. u. 351 körül rejtettek el, és amely 1962 tavaszán került elő. A 68 darabból álló ezüst étkészlet (edények és evőeszközök) részletes leírását adja: GUGGISBERG 2003, küln. 31. skk., ill. 37 skk. (kutatástörténet) és 43. skk. (a leletek – köztük 186 pénzérme – leírása). Vö. még 217–220 (*Das Castrum Rauracense*); 232–236 (*Die Münzen des Schatzes von Kaiseraugst: Eine Quelle für Zeit und Ort der Vergabungen durch den Kaiser*) és 243–244 (*Die Besitzer des Schatzes und ihre soziale Stellung und Funktion*).

¹⁴ *Theoxenia*; vö. *lectisternium*, ill. *convivium publicum*. – A *theoxenia* rítusának jó összefoglalását adja: JAMESON 2014, 145–176. (Part. II. [Ch.] 8: *Theoxenia*). Az utóbbihoz, a vallásos célú nyilvános étkezésekhez (*convivium publicum*) a Köztársaság kori, majd a császárkori Rómában (melyeket egy papi testület, a *triumviri*, majd később a *septemviri epulonum*) rendezett könyörgés vagy hálaáldozat, az ún. *supplicatio* alkalmával, megvendégelve az ott szobor formájában jelen lévő isteneket, új és jó áttekintésben lásd: DONAHUE 2017, küln. 43. skk. és 65. skk. (kiegészítésképpen lásd ezekhez XVII–XVIII. sqq. [In: I–XXIII. *Intoduction to the New Edition*]); továbbá 129. és 135. (két reprezentatív *lectisternium*).

(görögül *dais*, illetve *pandaisia*; továbbá *dapanon*,¹⁵ latinul *daps* vagy *dapes*; a Köztársaság korának végétől *epulae*), majd később a magánlakomák (*syndeipnon–deipnon*,¹⁶ illetve *symposion*, latinul *cena* vagy *convivium*) rendezésének szokását a rómaiak. A társas étkezésektől eltérően a nem vallási célokat szolgáló lakoma a szabad és gazdag, de legalábbis tehetős férfiak szórakozása volt. Erre az eseményre többnyire napszállta után, a mediterrán világban már akkor is főétkezésnek számító vacsora idején várták a vendégeket. A nem kultikus célú, vagyis nem a közösség egészét vendégül látó magánlakomákra akkor került sor mind a görög, mind pedig a római világban, mikor már jól érzékelhetővé vált a társadalom polarizálódása. Egyszerű szavakkal szólva: akkor kezdődik el a pazar kiállítású magánlakomák rendezésének kora, amikor egyeseknek sok mindene volt, és sokaknak már nem volt szinte semmije. Vagyis a nem kultikus célú lakomázás – legalábbis ebben a megközelítésben – egy-egy adott korszak társadalmi elitjének szokása volt.¹⁷

Az egyén a társadalomban elfoglalt helyét pontosan megmutatta, hogy az kiknek a társaságában evett, majd ivott végig egy-egy lakomát.¹⁸ Ha az egyenrangú, vagy közel egyenrangú felek számára adott *cenán*¹⁹ ez igaz volt, úgy talán a rá következő napok ügyleteire vagy törekvéseire is igaz lehetett a régi mondás: „*A barátoknak mindenük közös.*”²⁰ A magánlakoma rendszerint a munkával vagy munka jellegű tevékenységgel töltött nap végén kezdődött, többnyire a kora esti órákban. A nem a nagycsalád számára rendezett ünnepi étkezésekre meghívott (azonos, vagy közel azonos társadalmi státusszal bíró) vendégek többnyire baráti és vendégbaráti²¹ kapcsolatok alapján, esetenként pedig üzleti érdekből vagy politikai számítások alapján

¹⁵ Vö. még ehhez *sphagé*: ’az áldozati állat leölése’ és *kreódosia*: ’húsosztás’ [az áldozati lakománál].

¹⁶ A görög irodalomban, ha ritkábban is, ebben az értelemben még két szó használatos: [hai] *euóchiai*: ’lakoma’ (tkp. bőséges megvendéglés) és [to] *hestiama*: ’lakoma’. Ez utóbbihoz vö. még [hé] *hestiasis*.

¹⁷ Vö. GARNSEY 1999, 130. „[...] the aristocratic friendship group (*hetaireia*) [...] was rooted in the symposium.”

¹⁸ Újabban egy angol szerző is így látta ezt. Olyannyira, hogy erre utaló címmel látta el munkájának egy, a görög, majd római lakomákkal foglalkozó fejezetét: *You are with whom you eat*. Lásd: GARNSEY 1999, 128–138. [Cap. 9.]

¹⁹ Az antik étkezési szokások témájának egyik ismert – és elismert – (angol) kutatója, Peter Garnsey háromféle lakomát különböztet meg a rendezés célja, illetve az azon részt vevők státusza szempontjából: (1) *client dinner*; (2) *protégé dinner*; (3) *peer-group dinner*. In: GARNSEY 1999, 137. Ez utóbbi a szerző meghatározása szerint: „[...] brought together social equals” (loc. cit.). Rövid tanulmányomban kizárólagosan csak ebbe a kategóriába sorolható lakomákkal foglalkozom.

²⁰ Idézi Cicero, *De officiis* [’A kötelességekről’] I,16 [51]: ut in Graecorum proverbio est, *amicorum esse communia omnia*.

²¹ Ez utóbbi, a vendégbarátság (*xenia*, *proxenia*, illetve *philoxenia*) szokása, illetve intézménye főként a görögökre volt jellemző. Példáit megtaláljuk már a korai időkben is: lásd külön. Hom. II. VI,137 sqq. (Diomedés és Glaukos találkozása); vö. még IX,197 sqq. és XVIII,406 sqq; továbbá Hom. Od. XX,287 sqq. etc.

kerültek oda. A magánlakoma rendezésénél ugyancsak szempont volt a rangos ifjak rangos társaságban való bemutatása-bemutakozása is.²² Sok előkelőség emellett vagyont, házát, és annak berendezését akarta minél több embernek megmutatni, hogy többnek is nézzék emiatt.²³ Az egyén a társadalomban elfoglalt helyét meghatározó vagyon²⁴ fitogtatására és a „kapcsolati háló” építésére, illetve fenntartására egyaránt alkalmas magánlakoma a római császárkor kezdetére már oly régtől fennálló szokássá vált, hogy a társadalmi elithez tartozók körében az otthon való esti étkezés szinte szégyennek számított. Így külön szó is volt erre: *domicenium*.²⁵

A lakomán válogatott fogásokat szolgáltak föl. A gazdagok Rómájában pedig, leginkább a késő Köztársaság korától kezdve, minden, ami ritka és drága volt, az ott sorakozott a lakomázók számára felállított asztalokon.²⁶ A reprezentatív kiállítású étkezés elválaszthatatlanul egybefonódott az ivás gyönyörűségével. Ital nélkül, közelebről borívás nélkül, elképzelhetetlen volt egy római lakoma, de még inkább a görög *symposion*. A lakomán felszolgált ételsorok – ahogy majd a közép- és újkorban, és ahogy ma is – előételekből, főételekből, és csemegének számító fogásokból álltak. (Ez utóbbiak esetében ritka édességekből és különösen ízletes gyümölcsökből.²⁷) A főételt a sülték²⁸ és a

²² Lásd pl. Xenoph. Sympos. 1,4. – A fenti passzus egészéhez lásd STEIN-HÖLKESKAMP 2010², 86–91 (III. 6. *Junge und Alte – Das Gastmahl als Schule des nobilis*); küln. 88. skk.

²³ Vö. Tacitus, *Annales* [’Évkönyvek’] III. 55,2: *ut quisque opibus, domo, paratu speciosus*.

²⁴ ’Kinek mennyije van, annyit ér. Csak akinek pénze van, csak azt tartják valamire’ – ekként fogalmazza meg kora társadalmi valóságát egy, a Kr. u. I. század derekán alkotó római szerzőtől alkotott fiktív figura. In: Petron. Sat. 77,6; *credite mihi: assem habeas, assem valeas; habes, habeberis*. – Hasonlóképpen vélekedett erről már Cicero is közeli barátjához, T[itus] Pomponius Atticushoz intézett egyik levelében, a görög irodalom hasonló toposzai nyomán: *pecunia omnium dignitatem exaequat* [’a pénz mindenkinek a méltóságát egyenlővé teszi’]; *Epistulae ad Atticum* [’Az Atticushoz intézett levelek’] IV. 15,7.

²⁵ Vö. még Mart. II. 79, 2: *ceno domi* [’otthon vacsorázom’] és V,47. – Martialis egyenesen szomorú dolognak nevezi azt, ha valaki – vacsorameghívás hiányában – otthoni *cenára* kényszerült: V. 78,1 sq.: *Si tristi domicenio laboras, Torani*. Az Epigrammák második könyvében pedig azt mondja, hogy még Apicius (a gazdag inyenc) is örült, ha *cenára* hívták, és szomorúbb volt, ha otthon kellett étkeznie: II. 69,3 sq.

²⁶ Mindezek karikatúrisztikusan túlzó, ám lényegében valós leírását adja egy ókori regény részlete, az ún. Trimalchio lakomája. In: Petron. 26–78. Ennek több passzusára később még hivatkozom.

²⁷ Lásd pl. ehhez Mart. XIII,23. (chiosi füge) és XIII,42 (afrikai barack és magvatlan gránátalma); továbbá Petron. 31: syriai datolya (*Syriaca pruna*).

²⁸ A nyúl és a távoli vidékről Itáliába került, majd ott már tenyésztett fácán (Mart. XIII,72: *phasianae*) mellett ilyen volt az egészben tálalt vaddisznó (Mart. XIII,93.) vagy a szarvas (Mart. XIII,96.), amely a nagy lakomák kínálatából – elvben – sohasem hiányozhatott. Az anyjától két hónapos korában elválasztott szopós malac igazi inyencfogásnak számított (vö. Mart. XIII,41: *porcellus lactans*). A kocaemlő (*sumen*) is kedvelt csemege volt (Mart. XIII,44.).

szárnyasok²⁹ sokasága jelentette.³⁰ Hal csak abban az esetben került az asztalra, különösen a császárkorban élt rómaiaknál, ha távoli vizek lakójaként fokozhatta az őt megevő lakomavendég élvezetét.³¹

A magánlakomákon fogyasztott ital a bor volt.³² Pontosabban: a görögöknél és a rómaiaknál vízzel vegyített bort ittak a lakomákon (*oinos*³³, ill. *vinum*³⁴); alapvetően a mai boroknál jóval magasabb Maligán-fok miatt.³⁵ Csak a legnemesebb borok esetében tettek kivételt. Erősségük miatt ezeket gyengébb, ám ugyancsak elsőrangú színborral vegyítették. Sokszor a legjobb fajta méz³⁶ szolgált a színborral vegyített színbor³⁷ zamatát fokozó adalékként. Ez utóbbi azonban inkább ritka kivétel volt. A többi görög vagy itáliai bort gyakorta fűszerekkel vagy mézzel ízesített borokat

²⁹ A fentebb említett fácán mellett ide tartozott az örvös galamb (Mart. XIII,67.), a lúd (Mart. XIII,74.), a daru (Mart. XIII,75.) és a bíborfajd (Mart. XIII,78: *porphyrio*) is. A baromfiak a reprezentatív lakomáknak csak kiegészítő fogásai voltak.

³⁰ A fentiek egészéhez lásd külön. Iuvenalis, *Saturae* [Szatírák] V,1 sqq; vö. még Mart. XI,52.

³¹ Így Iuv. Sat. V,92–94; „Most márnát kap urunk, mit néki Taormina küldött/szirtjeiről, vagy Corsica, mert tombolva az étvágy/felkutatott mindent itt, s tengereink kiürültek” (Muraközy Gyula fordítása). Latinul: *Mullus erit domini, quem misit Corsica vel quem Tauromenitanae rupes, quando omne peractum est/et iam defecit nostrum mare*. Vö. még Mart. XIII,84 (papagájhal [Scarus cretensis]). Ennek leginkább a máját kedvelték a lakomázók.

³² Az északi „barbár” népeknél, így a germánoknál is, sört szolgáltak fel az étkezésekhez. A görögök és a rómaiak azonban idegenkedtek a sörivástól, ahogy később a Mediterráneumban élő újlatin népek tagjai is. Legfeljebb ún. méhsört ittak (vö. Mart. XIII,108.). A „méhsör”, latinul *mulsum* borból vagy esetenként mustból készült ital volt. Többnyire fűszerfélét is keverték hozzá, esetenként mézet, és bizonyos fokig erjesztették. Egyfajta aperitifként szolgált az előételek felszolgálásakor (*gustatio*).

³³ A jó minőségű, tiszta és nemes borokat (ilyenek voltak a chiosi, a samosi és a lesbosi, valamint a thrákiai [itt különösen a thrák partokhoz közel eső Thasos szigetén termő] és az attikai borok) a görögök *ganos*nak is nevezték. A leginkább a költőktől használt szó csillogást, áttételesen pedig vidám és szép látványt jelent.

³⁴ Ellentéte a színbor, a *merum*.

³⁵ Mint ismeretes, a Franciaországban 1865-ben kezdődő, kelet és dél felé viszonylag gyorsan terjedő, majd évtizedeken át tartó nagy filoxéra-járvány szinte kiirtotta az európai szőlőskerteket. A megmaradt szőlőtövekből vett vesszőket Észak-Amerikából behozott, a szőlőtetű (*filoxera*) kártevésével szemben ellenálló tövekre kellett beoltani. Ezzel gyakorlatilag új szőlőfajta jött létre, alaposan megváltoztatva az európai borokat.

³⁶ Többnyire attikai (Mart. XIII,108.), de ott is leginkább a Hymettos hegyéről való mézzel (vö. Mart. VII. 88,8; XI. 42,3; XIII,104.), vagy olyan szicíliai mézzel, amely lehetőleg – a Szirakuza tágabb térségében fekvő – Megara Hyblaiából származott. Vö. Mart. II 46 1 sq; V 39,3; XI 42,3; XIII,105.

³⁷ Itt csak egy példát hoznék fel erre vonatkozóan. A Campania területén, az *ager Falernus*on termő, világos sárga színű bort, a *Falernum vinum*ot, amelyet a rómaiak – 15 évi érlelés után – a caecubusi után a legjobbnak tartottak, mézzel vagy az édes khiosi borral vegyítették: vö. Hor. Sat. I 10,23 sq.: ’at sermo lingua concinnus utraque suavior, ut *Chio nota si conmixta Falerni est*’ (a kiemelés tőlem – Sz. G.); II. 2,15; 4,24; Od. II. 11,18.: *ardentis Falerni*. – A helyekhez lásd KIESSLING–HEINZE 1921⁵, 196 sk., ill. 270 sk. és KIESSLING–HEINZE 1917⁶, 221.

vízzel (forrás-, patak- vagy tengervízzel) hígították;³⁸ többnyire kétszeres vagy háromszoros hígításban.³⁹ Egyes borfajták, mint például a legendásan erős thrákiai borok ennél nagyobb arányú hígítást követeltek, legalábbis abban az esetben, ha a házigazda nem akarta, hogy vendégei lerészegedjenek nem sokkal a lakoma kezdete után. Tisztán inni a bort: a klasszikus antikvitás idején ez csak a „barbároknál” dívott.⁴⁰ A civilizált népek körében azonban a megrögzött alkoholisták szokásának számított. Fiatal éveiben a későbbi római császár, a sokáig katonáskodó Tiberius (Kr. u. 14–37) is ennek a szokásnak hódolt. Katonái ezért szójátékot csináltak parancsnokuk nevéből. Tiberius Claudius Nero helyett Biberius Caldius Merónak nevezték – a teljes jogú polgárt jelző hármast római neve (*tria nomina*) parodisztikus kiforgatásával (Suetonius, „A császárok élete: Tiberius élete” [*Vitae duodecim Caesarum; vita Tiberii*]), 42,1.⁴¹ [A *biberius* iszákost jelent, *caldius* annyi mint bortól felhevült, *merónak* pedig azt hívták, aki – rendszeresen – színbort ivott.] A Földközi-tenger medencéje körül élő népek, így már az ókori görögök is, mindenkor szívesen ittak. Ami a saját személyét illeti, ő mindig kész inni – jelenti ki (a xenophóni⁴²) Sókratész. „A bor ugyanis [...] elaltatja a férfiak lelkében a fájdalmat – mondta. [...] És lánggra gyújtja a vidámságot, mint a tűz az olajat” (Xenophón, „Lakoma” [*Symposion*] 2,24.)⁴³ A mértéktelen borivás miatt azután a görög lakomák gyakorta orgiákká fajultak. Platón ezért azt tanácsolta, hogy szabályozzák a bor élvezetét, illetve fogyasztását a *symposionokon*.⁴⁴

³⁸ Az igazán gazdag házaknál rendezett lakomákon, ha a vendég a borába nem meleg, hanem hideg vizet kívánt (vö. Petr. 65,8.), a vegyítéshez használt vizet hólével hűtötték tovább: vö. Petr. Sat. 31,3. Különösen a meleg nyári estéken volt ez bevett eljárás. Lásd Mart. V 64,2.

³⁹ A vegyítés lehetséges arányaihoz, megannyi – hajdan élt – neves ember nézeteit felsorolva lásd: Athen. X,28 sq. – 426b–427a és X,37 – 430d–431. A lényeg az volt, hogy több legyen a keverőedényben a víz, mint a bor. Az erősebb „keveréknek” szánt borok készítésénél fele-fele arányban használták a bort és a vizet: vö. Aristophanes, *Plutos* 1132.

⁴⁰ Több nép, így a szkíták, a kelták, az ibérek és a thrákok, arról is ismertek voltak a görög–római világban, hogy tisztán itták a bort: vö. Plat. Nom. I,9 – 637d–e. A görögöknél (közelebbről a spártaiaknál) külön neve is volt a tisztán fogyasztott, s nem vízzel kevert bornak: „szkíta pohár” (Hdt. VI,84: *episkythison*). Ez utóbbihoz lásd: STEIN 1894, 183.

⁴¹ Suet. Tib. 42,1: *In castris tiro etiam tum propter nimiam vini aviditatem pro Tiberio „Biberius”, pro Claudio „Caldius”, pro Nerone „Mero” vocabatur.*

⁴² Vö. ezt a platóni Sókratész lentebb majd említett alakjával. – Mint ismeretes, egy másik kedvelt tanítvány, az athéni Xenophón (sokszor ebben is versengve Platónnal) ugyancsak megörökítette a „mester” alakját. Vö. STRAUSS 1972, küln. 17 sk. (*Socrates as Benefactor of His Companions*) és 18–39 (*The Man Himself*).

⁴³ Németh György fordítása. Görögül: (Ho d’ au Sókratész eipen:) *Alla pinein men, ó andres, kai emoi pany dokein; to gar onti ho oinos andrón tas psychas tas men lypas hósper ho mandragoras tus anthrópus koimidzei, tas de philophrosynas hósper elaion phloga egeirei.*

⁴⁴ Vö. Plat. Nom. I,9–15; 647a–650b; küln. I,10 – 639d sqq. – Platón itt lényegében azt javasolja, hogy csak jól szabályozott körülmények között engedélyezzék a lakomákon a borfogyasztást. A közös ivászatnak két legfőbb szabálya legyen: a mérték és az önuralom (637b–c). Hasonlóképpen már a – platóni – *Symposionban* is: IV. 176a–e.

A görög lakomák: a (syn)deipnon és a symposion

A görög világon belül az első részletes lakomaleírást Platónnak köszönhetjük. Ez, irodalmi formában, egy akkoriban ismert és ünnepeelt tragikus költő, Agathón házában lezajlott „közös [bor]ivás” (*symposion*) történetét beszéli el. Ahogy a késő köztársaság kori, majd a császárkori római lakomákon, a klasszikus kori Athénban rendezett lakomák résztvevői is először együttesen ettek (*syndeipnein*; vö. *deipnon*), és csak ezt követően került sor a közös [bor]ivásra (*symposion*).⁴⁵ A lakomát követő ivászatnak azonban – sokáig – rendje, módja és mértéke volt. Hogy mindezt biztosítsák, borkirályt (*symposiarchés*) választottak.⁴⁶ Ez szabta meg, hogy mikor és mennyit igyanak, mielőtt a zenei és szexuális szolgáltatásokat többnyire együttesen nyújtó fuvoláslányt (*auléstris*),⁴⁷ meg a kitharán játszó lányt (rangosabbnak szánt zenei produkció esetében fiút⁴⁸), esetenként pedig a táncosnőt is⁴⁹ behívták volna.

Az athéni tragikus költő, Agathón Platóntól megörökített lakomáján nem volt borkirály.⁵⁰ A lakoma résztvevői azonban ennek hiányában sem részegedtek le, hiszen ott volt (a platóni) Sókratész. A vízzel vegyített bor fogyasztása közben Agathón „értelmiségi” vendégei komoly témáról, a szerelem – filozofikus módon megközelített – témájáról beszélgettek.⁵¹ Miután bemutatták a Dionysosnak kijáró italáldozatot,⁵² a lakomavendégek, egymást követve, rövid szónoklatot tartottak erről a témáról. Előtte azonban Agathón vendégei Eróستól, a szerelmi vágy megszemélyesített istenétől kértek segítséget ahhoz, hogy adja meg számukra azt az ihletet, amely elengedhetetlen az égi és a földi szerelemről szólók számára.⁵³ Az alapvetően borivási céllal tartott, ám sokáig filozofikus magasságokba lendülő beszélgetésekkel egybeszótt lakomák hasonló képét jeleníti meg számunkra egy, már a római császárkorban élt görög biográfus és filozófiai tárgyú értekezéseket alkotó író, a chairóneiai Plutarchos. A ma leginkább a „Párhuzamos életrajzok” (*Bioi paralléloi*) szerzőjeként ismert Plutarchos „A hét [görög] bölcs lakomája” (*Tón hepta sophón symposion*) címet viselő írása egy másik nagy, gyűjteményes plutarchosi munkában, a *Moraliában* olvasható. Ez, a dialógus formáját öltő kis írás, amely a „Lakomai beszélgetések során felvethető témák”

⁴⁵ Vö. GARNSEY 1999, 129–136 ([Cap.] 9.: Symposion and *deipnon*).

⁴⁶ A görögöknél ez nem sorsvetés útján történt (mint később a rómaiaknál: l. ott), hanem közvetlen választással. A lakomavendégek döntötték el, hogy ki legyen a borkirály. Vö. Xenophón, *Anabasis* [’A tízezrek hadjárata’] VI. 1,30.

⁴⁷ A fordítások többségében fuvoláslányként szereplő fiatal nők valójában egy, a fuvolához hasonló hangszeren, *auloson* játszottak.

⁴⁸ Vö. Xenoph. Sympos. 3,1.

⁴⁹ Vö. Xenoph. Sympos. 7,2.

⁵⁰ Egy később érkező vendég, Alkibiadész azután magának magának követelte ezt a tisztséget: Platón, ’Lakoma’ (Symposion), XXXI. – 213e.

⁵¹ Plat. Sympos. I. – 172b: *erótikoi logoi*; vö. V. – 177d.

⁵² A voltaképpeni lakoma, a „közös ivás”, és az ivás közbeni beszélgetés (*symposion*) azt követően vette kezdetét, miután a meghívott vendégek bemutatták Dionysosnak az italáldozatot: vö. Plat. Sympos. IV. – 176a.

⁵³ Plat. Sympos. V. – 177-a–c.

(*Symposiaka problémata*) néven is ismeretes, felsorolja a lakoma alapvető kellékeit: úgymint az ételt, a bort és a kerevetet, majd elmondja azt is, hogy mennyi bort illik fogyasztani, és miről érdemes beszélgetni a lakomán (Plutarchos, *Moralia*, *Sympos.* 629c–d).⁵⁴ A kis írás – jellegénél fogva – tartalmaz a címszereplő bölcsektől előadott bordalokat, ún. *skolion*okat is. Jól érzékelhető, hogy Platónhoz hasonlóan Plutarchos is idealizált formában jelenít meg egy „értelmiségiakat” felvonultató, és hasonlóképpen fiktív történetre épülő görög lakomát. ’Lakomázó bölcsek’ (*Deipnosophistai*) című művében ezt tette egy jó évszázaddal később élt szerző, a Nílus deltájában fekvő Naukratis városából való Athénaios is.⁵⁵ A valóság azonban alighanem az lehetett, amit már Platón is sejteni enged ’Lakoma’ (*Symposion*) címet viselő dialógusában. Platón elbeszélése szerint a lakoma „beszélgetős részének” vége felé, miután Sókratés elmondta Erós dicséretét, új vendég érkezik. Döngetni kezdik a kaput, majd a társaság előtt megjelenik a már alaposan lerészegedett Alkibiadés. Fején vadborostyán leveleiből és ibolyából font koszorút visel, amelyet szalagok sokasága díszít. Alkibiadés néhány kíséreléssel (*akoluthoi*) érkezik, egy őt támogató fuvoláslány társaságában. Az ivási céllal egybegyűlt „értelmiségiak” lakomája itt új fordulatot vesz. Arra készülnek, hogy miután a vendégek kényelmesen végigheveredtek a lakomákon használt széles, két személy számára is elég helyet adó kereveteken⁵⁶ (*kliné*; többes számban *klinai*), megkezdődik a mérték nélküli – a vázafestmények tanúsága alapján: sokszor a hányásig tartó – vedelés. Ebben a fázisban többnyire ez volt a *symposion* szokásos menete. Platónnál a lakomavendégeket ettől a szándékuktól (már kezdetben is⁵⁷) Sókratés jelenléte téríti el. Elküldik a fuvoláslányt, és elhatározzák, hogy a közös lerészegedés helyett – továbbra is – inkább Erós tiszteletére tartott beszédekkel töltik az időt (Platón, *Symposion*, XXX–XXXII; 212c–215a).⁵⁸

⁵⁴ Ez utóbbi kérdésekhez, magyar nyelven, röviden lásd Böröczki 2005, 38–45. – Néhány további, a kérdés nemzetközi irodalmára való hivatkozással.

⁵⁵ Athénaios művének keretét egy fiktív lakoma adja, ahol a filozófusokból, művészekből és tudós férfiakból álló vendégek az alkalomhoz illő kérdésekről vitatkoznak. Vagyis étellekről és italokról, vagy éppen zenéről és táncról beszélgetnek, úgy, hogy mindeközben – kultúrtörténeti és irodalmi közegbe foglalt – mondanivalójukat elhíresült példákkal vagy neves gondolkodók állításaival támasztják alá. A kevés önállóságot mutató, kompilatórius jellegű mű elsődleges irodalmi mintája itt is Platón egyik leginkább ismert munkája, a ’Lakoma’ (*Symposion*) volt.

⁵⁶ Vö. Hdt. IX,16. és Plat. *Sympos.* II. – 175a; III. – 175c–d. Olykor, ha olyan fordulatot vett a *symposion* menete, rövid időre, egy harmadik személy is beprézelte magát két lakomázó közé. (Lásd pl. Plat. *Sympos.* XXX. – 213a–b.)

⁵⁷ Vö. Plat. *Sympos.* IV. – 176e.

⁵⁸ A Spártában szokásos közös étkezések megnevezése ez volt: (*ta*) *syssitia* vagy *phaiditia*. – Lásd ehhez Plutarchos, Lykurgos élete 12.c. Ehhez, valamint a fentebb mondottak egy részéhez, számos kiegészítéssel szolgál: PAUL 1995, 157–169.

A római magánlakomák: a cena vagy más szóval, a convivium

A tehetős rómaiak sokáig ülve és szerényen étkeztek – akár a Homérosznak tulajdonított eposzok lakomavendégei,⁵⁹ vagy az archaikus, majd a klasszikus korban élt spártaiak, de még a császárkori *plebs* tagjai is. Hús csak ritkán került az asztalra. Frissen fogott, de leginkább sózással vagy füstöléssel tartósított halat már gyakrabban ettek. Legalábbis így jelenítik meg a királyság és a korai köztársaság korában élt római parasztpolgárokat ránk maradt forrásaink.⁶⁰

Róma lakói sokáig nem ismerték a kenyeret. A főétel a sűrűre főzött gabonakása (tönköly- vagy árpakása) volt, amelyet *puls* néven ismertek.⁶¹ Ezt főzelékfélékkel (babbal, borsóval, lencsével, zöldbabbal) és kerti zöldségekkel egészítették ki. A *puls*nak ezt a feljavított, ízletesebbé tett változatát *pulmentum*nak nevezték.⁶²

Az asztali fényűzés példái, majd mindinkább kirívó példái, csak nagy hódítások korában terjednek el. Az »*azt esszük, ami ritka és drága*« jelszavával zajló nagy zabálások először a zömmel gazdag embereket tömörítő, az isteneknek nyilvános áldozatokat bemutató papi testületeken belül terjednek el (1. pl. *septemviri epulonum*⁶³). A római konyha titka vélhetően már ekkor is fűszerekben⁶⁴ és a mártásokban, különösen a mézes sóval megszórt húsok mellé adott mártásokban rejlett. A pazarul megterített római lakomázó asztalokra kerülő fogásokról adott beszámolók sorát is az exkluzív papi testületek ünnepi étlapjának ismertetése nyitja meg. Ez már a Kr. e. II. század dereka táján is közmondásosan gazdag volt húsételekben. Száz évvel később, amikor az egyszerűség és a mértékletesség, ha formálisan is, de még a követendő társadalmi normák egyikének számított, a köznép asztalára pedig hús az olcsóbb – sózással tartósított – formájában is csak ritkán került, a vezető rendek a papi *kollégium*oknak vagy *sodalitas*oknak is tagjaivá lett képviselői igencsak gazdag ételsort

⁵⁹ Hom. Od. I,145. és IX,8; vö. XVII,365.

⁶⁰ Vö. Iuv. Sat. XI, 65–76 sqq. Ha tehetette, szándékos egyszerűséggel rendezte meg az ősök egyszerű asztalára emlékeztető társas étkezéseit Domitius, Nerva és Traianus kortársa, az ifjabb Plinius is: *Epistulae* [’Levelek’] I,15.

⁶¹ Iuvenalis, *Saturae* (’Szatirák’) XIV,170 sk. – A korai időktől kezdve a császárkor végéig Rómában is többnyire tönkölybúzából (*far*) örölt liszt felhasználásával készült kását (*puls*) evett a nép.

⁶² *Pulmentum* vagy *pulmentarium*: ’a *puls* [kása] kiegészítőjeként fogyasztott mellékétel’; ennek számítottak a húsételek is. A vízben megfőzött, sűrű pép, a *puls* mellé hagymát és sajtot, és/vagy többnyire nyersen tált zöldségfélét fogyasztottak. A táplálkozásnak ez, a mediterrán klíma mellett – még – kielégítőnek mondható rendje érvényesült az Appennini-félsziget legtöbb régiójában.

⁶³ Ritkábban ebben az alakban is: *septemviri epulones*. Rövid formában: *epulones*. – Caesar idejében, a testület nevének változása nélkül, a tagok száma tízre emelkedett: vö. Cass. Dio /epit. Xiph./, XLIII. 51,9. Caesar halálát követően azonban újra hét főből állt az *epulones* a négy nagy római városi papi testület közül legrangosabbnak számító *collegiuma*.

⁶⁴ A kétféle *sylphium* (*laser Cyrenaicum*, ill. *laser Syriacum*) és az *apium* mellett a római ételek elkészítése során az egyik leggyakrabban használt fűszer a bors volt (*piper*). Ezt olyannyira kedvelték, hogy sokszor ajándékba is adták: vö. Mart. XIII,5.

ehettek végig.⁶⁵ A fenyőrigót⁶⁶ gyorsan megunták. Így azután hamarosan már pávát is fogyasztottak a hivataluk viseléséhez kapcsolódó ünnepi étkezéseken.⁶⁷

Később az elithez tartozó magánemberektől adott, pazar kiállítású lakomák is mindennaposnak számítottak. A magáncélú étkezések kiállításában is megnyilvánuló luxus mindinkább bevett gyakorlattá vált, és lassan már elképesztő méreteket öltött.⁶⁸ Egy Kr. u. II. századi latin szerző szerint „sokan mesés örökségeket dorbézoltak el, egész vagyonukat és jövedelmüket véget nem érő lakomákra és tivornyákra tékoztak”.⁶⁹ Jellegzetes példája ennek a késő köztársaságkori Róma egyik legkiválóbb hadvezére, a konzervatív felfogás megtestesítőjének is tartott L[ucius] Licinius Lucullus. A mindaddig az ősök egyszerű szokásai szerint élő Lucullus, miután politikai ellenfelei koholt és hitvány vádakkal tönkretették, visszavonult a magánéletbe, s attól kezdve tüntetően zabált. Tékozlón és szertelenül. Úgy, hogy ez a korábban a *mos maiorum* – takarékoságra is intő – elveit követő ember tette fogalomná a lucullusi lakomát.⁷⁰

⁶⁵ Részletes felsorolását adja ezeknek egy kései antik szerző: Macrobius. In: *Saturnalia* [kb. 'Baráti beszélgetések a Szaturnuszhoz szentelt ünnepeken'], III. 13,10–12; 12.

⁶⁶ Macrob. Sat. III. 13,12: *turdus* [pilaris] (spárgával szervírozva [asparagos subtus]).

⁶⁷ Az idősebb Plinius szerint Rómában először egy papi testületben ölték le pávát az új tag beiktatása alkalmából rendezett ünnepi étkezés során: *Pavonem cibi gratia Romae primus occidit orator Hortensius adituali cena sacerdotii*. Nat. hist. X,23 [45]. Hasonlót állít már M. Terentius Varro is. Varro 'A mezőgazdaságról' írott munkájában közli azt az általános vélekedést (*dicitur*), hogy elsőként Q. Hortensius tálalt fel pávát auguri hivatalának elfoglalásakor adott lakomáján (*augurali adituali cena*): *Rerum rusticarum libri tres*, III. 6,6. – A szónoki művészet terén sokáig Cicero vetélytársának számító Q. Hortensius ezzel a tétivel akkor még sokak (ti. 'a szigorú erkölcsű emberek') rosszállását vívta ki (Varr. R. r.; loc. cit.).

⁶⁸ Caesar kortársa, Sallustius még elítélően nyilatkozott azon honfitársairól, akik „az egész földkerekséget átkutatták ingyencfalatok után”. In: Sallustius, *Catilinae coniuratio* ['Catilina összeesküvése'] 13,3: *vescendi causa terra marique omnia exquirere*. Hasonlóképpen vélekedett később M. Terentius Varro (in: Gell. VI. 16,1–5.), az idősebb Plinius (*Naturalis historia* ['Természetrész'], XXVI,28 [43].), majd az ifjabb Seneca is (*Ad Helviam matrem de consolatione*) ['Helvia vigasztalása']; továbbá *Ad Lucilium epistulae morales* ['Erkölcsei levelek'] 89,22. és 95,15 skk.). Mindezekről részletesebben is szóltam már egy korábbi tanulmányomban, ahogy sok más, itt figyelmen kívül hagyott, vagy csupán csak érintett dologról is. In: SZLÁVIK 2011, 136–146, küln. 138 sk.

⁶⁹ Gell. II. 24,11; Györy Gyula fordítása. Latinul: „[...] *plerique in patrimoniis amplis helluarentur et familiam pecuniamque suam prandiorum conviviorumque gurgitibus proluissent*”.

⁷⁰ 43 kaputra terjedő Lucullus-életrajzában a már említett császárkori görög író, a boiótiai Chaironeiából származó, és élete nagy részét ott leélő Plutarchos 3 fejezeten át foglalkozik a magánéletbe kényszerűen mindinkább visszahúzódó egykori hadvezér, L. Licinius Lucullus fényűző életmódjával: Párhuzamos életrajzok (*Bioi paralléloi*), 39–41; vö. még küln. 20. és 34 skk. Itt olvashatjuk azt az anekdota ízű történetet is, miszerint egy hirtelenjében megrendezésre került lakoma, amelyet Lucullus Cicerónak és a vele együtt érkező Pompeiusnak adott, improvizált volta ellenére is egy kisebb vagyonba került: Plut. Luc. 41,4–7 [519c-e]. Modern számítások szerint csak ennek a lakomának az árából (50 000 sestertius) 20 000 vagyonatlan polgárt lehetett volna jóllaktatni: vö. WEEBER 2007, 18. – A köztársaságkori

Bár a lakomázást követő közös ivászat szokása elismerten a görögöktől származott, számos római előkelő mégis többnek ítélte a *symposion*nál a *convivium*ot. A görögök ugyanis csak közösen isznak vagy közösen esznek – állították. A római előkelőségek azonban, miként a szó is mutatja, elsősorban közösségi életet élnek (*convivere*) lakomáikon.⁷¹ A valóság persze más képet mutatott: még a késő köztársaságkori római *convivium*ok többségét sem lehetett összehasonlítani a „klasszikus” görög *symposion*okkal. Ráadásul a Kr. e. II–I. században élt ró mavárosi elit képviselői valótlanságot is állítottak. Megfeledezve arról, hogy őseik nem tettek ilyet, nemcsak hogy filozofikus jelleget adtak a már-már parttalanná váló asztali fényűzésnek, de az egyazon társadalmi réteghez tartozók társas együttlétét biztosítani hivatott alkalomként jelenítették meg azt. Mindezt azért tették, hogy az immáron rómaivá is lett görög lakomát közelebb hozzák „az ősök szokásaihoz”.⁷²

A jól kivitelezett, és jól sikerült – római – lakoma irodalmi megjelenítését adja (Caesar, Cicero és Octavianus kortársának) M[arcus] Terentius Varrónak egy elveszett szatírája. Ebben, a prózát a verssel keverő ún. menipposzi szatírában a lakoma alapvető kellékeiről szólva olvashatunk.⁷³ Köztük a lakomavendégek számáról és az

Róma hadvezérei között az egyik legkiválóbbnak számító L. Licinius Lucullus életmódjának *privatus*szá [magánemberré] válása utáni gyökeres megváltozására egyebekben egy Kr. u. II. századi görög szerző, Athénaios is utal: XII,61 – 543a–b.

⁷¹ Cic. fam. IX 24,3.: Sed mehercule, mi Paete, extra iocum moneo te, quod pertinere ad beate vivendum arbitror, ut cum viris bonis, iucundis, amantibus tui vivas: nihil est aptius vitae, nihil ad beate vivendum accommodatius; nec id ad voluptatem refero, sed ad communitatem vitae atque victus emissionemque animorum, quae maxime sermone efficitur familiari, qui est in conviviis dulcissimus, ut sapientius nostri quam Graeci: illi *symposia* aut *syndeipna*, id est *inconviviones* aut *concentrationes*, nos „convivia”, quod tum maxime simul vivitur. Azaz: „Ám tréfa nélkül, komolyan azt tanácsolom neked, Paetusom, hogy derék, szeretetre méltó, és téged szerető férfakkal vedd körül magad. Mindez ugyanis a boldogan élhető élethez tartozik; legalábbis én így gondolom. Mert mi más tehetné szebbé, mi más formálhatná teljesebbé ennél az életet? Én ugyanis itt nem a szórakozásra gondolok, hanem arra, amit a barátokkal való együttlét jelent: a közösségben megélt életre, az azonos életfelfogásra, a lélek közös megnyilvánulásaira. Ezeket pedig leginkább a baráti beszélgetések során találhatod meg; főként a *convivium*ok alatt, ahogy mi ezt a dolgot nevezzük, bölcsebben, mint a görögök. Ők ugyanis *symposion*nak vagy *syndeipnon*nak nevezik ezt, ami »közös ivást« és »közös evést« jelent. Mi ezt *convivium*nak mondjuk, mivel leginkább akkor élünk közösségi életet.” (A kiemelések tőlem – Sz. G.)

⁷² A korábbi kutatási eredményekre támaszkodva, újabban így látja ezt egy német szerző is. In: U. FELLMETH 2001, 93: „Es ist schon rührend, wie Cicero (in ad fam. IX. 24,3. – a kiegészítés tőlem, Sz. G.) dem schon zu seiner Zeit und namentlich in seiner Klasse ausufernden Tafelluxus einen philosophischen Zug und einen Charakter nach der »Väter Sitte« (*mos maiorum*) zu geben versucht.”

⁷³ Varro szerint az általunk adott lakoma „akkor lesz minden tekintetben tökéletes, ha kellemes modorú embereket válogatunk össze; ha alkalmas helyet választunk; ha jól választjuk meg az időpontját; és ha a választékos tálalásról sem feledkezünk meg. Nem szabad – fűzi tovább – sem fecsegő, sem szófukar vendégeket hívni”. In: Gell. XIII. 11,3 (Győry Gyula fordítása). Latinul, a teljes passzus közlésével: „*Ipsum deinde convivium constat*”

eszményi vendégről, ahogy a *cenán* feltárlalendő fogásokról is. Varro elbeszélésének lényegi elemeit egy bő másfél századdal később élt latin szerző, A[ulus] Gellius őrizte meg (in: Gellius, *Noctes Atticae* [’Attikai éjszakák’], XIII 11,1–5.). Egyfajta görbe tükörként nyújt bepillantást a római császárkor szokványos lakomáinak egymást követő jeleneteibe egy töredékesen ránk maradt, szatíra formáját öltő ókori regény hosszabb részlete. A Nero korában élt római író, a kortársaitól „a finom irodalmi ízlés mesterének” titulált, s utónévként ezért ma az *arbiter* (sc. *elegantie*) nevet viselő T[itus]. vagy esetleg C.⁷⁴ Petronius, valamikor Kr. u. 60 és 65 között keletkezett regényének, a *Satyricon*nak egy hosszabb betétjében egy lakoma történetét beszéli el (*Satyricon* 26,7–79.) Ezt, a megannyi csodával fűszerezett, de megannyi furcsasággal is terhelt lakomát az újjgazdag parvenü, Trimalchio, a felszabadított rabszolga adta barátainak és tisztelőinek; sőt azoknak is, akik egy ingyen-vacsora reményében meghívták oda maguk (*Cena Trimalchionis*).⁷⁵ Ugyancsak torz tükörben pillantanak ránk a császárkori lakomák egyes szereplői, itt közelebbről az egymással ádáz vitát folytató filozófusok, az *akméját*⁷⁶ a Kr. u. II. század derekán élő Lukianos egyik művében, amely ma „Lakoma, avagy a laphiták” (*Symposion é laphitai*) címet viseli.⁷⁷ Mindezek mellett egy – szándékoltn – mértékletes (*modica* [sc. *cena*]) uralkodói lakoma eseményeiről is ránk maradt egy rövid beszámoló. Ezt Traianus császár adta egyik vidéki birtokán.⁷⁸ Itt csak zenei darabokat és rövid komédiajeleneteket (*acroamata*) kínáltak a meghívott vendégeknek, akik az esti órákban tartalmas beszélgetéseket folytattak egymással (Plinius, *Epistulae* [’Levelek’], VI 31,13–14.).⁷⁹

A római magánlakomák színtere és külső képe⁸⁰

A magánház (*domus*) „ebédlője” a ház egy elkülönített helyén, az *atriumból* nyíló, „asztallal ellátott helyiségben”, a *tablinumban* vagy másik néven: a *cenaculum*ban kapott helyet. Ezt a köznapi társas étkezés helyéül szolgáló termet, amennyiben lakomát rendeztek ott, a rómaiak *triclinium*nak nevezték.⁸¹ Mint neve is mutatja,

inquit „ex rebus quattuor et tum denique omnibus suis numeris absolutum est, si belli homunculi conlecti sunt, si electus locus, si tempus lectum, si apparatus non neglectus. Nec loquaces autem” inquit „convivas nec mutos legere oportet, quia eloquentia in foro et apud [sic!] subsellia, silentium vero non in convivio, set in cubiculo esse debet”.

⁷⁴ Gaius.

⁷⁵ Az utóbbi mű egy hosszabb részletében leírtak értelmezéséhez újabban lásd COURTNEY 2001; küln. 72–126 ([Cap.] IV: *The Feast of Trimalchio*). – A fentiek egészéhez röviden lásd még GARNSEY 1999, 136–138. ([Cap.] 9: *Convivium*).

⁷⁶ ’Alkotói virágkorát’.

⁷⁷ A fentebb mondottak egészéhez lásd MARTIN 1931.

⁷⁸ *Centumcellae*, ma *Civitavecchia*.

⁷⁹ A helyhez lásd SHERWIN-WHITE 1968², 396. – További irodalmi hivatkozással.

⁸⁰ Lásd küln. ehhez STEIN-HÖLKESKAMP 2010², 112–163 ([Kap.] IV: *Von der Tür zur Tafel: Das Gastmahl in Zeit und Raum*). A római magánházban tett, az ajtótól az ebédlőig vezető – virtuális – látogatásként lásd még ehhez: Petron. 28–30.

⁸¹ Így Gell. XIII. 11,2. Részletesebben lásd STEIN-HÖLKESKAMP 2010², 116. skk.

három kerevetet (görögül *klinét*) helyeztek el a lakoma színhelyének szánt teremben; patkó alakban egy négyszögletes asztal, a *mensa* körül. A négyszögletes asztal (*mensa*) negyedik oldala szabadon maradt, hogy helyet biztosítson az asztról fel szolgáló rabszolgáknak. A lakomavendégek a *mensa* körül elhelyezkedő kereveteken elheveredve, könyökükre támaszkodva, bal oldalukon feküdve ettek. A lakomán részt vevők száma nem lehetett kevesebb a gráciák számánál (3), és nem lehetett több, mint a múzsáké (9).⁸² Egy kereveten – haránt, értékes szőnyegekkel beborított párnákkal elválasztva egymástól⁸³ – három fő feküdhetett.⁸⁴ Asztalfőnek (*locus consularisnak*⁸⁵) a középső heverőtől balra eső *kliné* számított; közelebből az asztal szabad oldalával szemben fekvő *lectus mediuson* belüli fő hely, a *locus summus*.⁸⁶ Később a négyszögletes asztalt kerek formájú asztal váltotta fel. A lakomához használt fekvő alkalmatosság most már félkör alakú lett; a patkó alakban elhelyezett étkezésmaglakokon (*stibadia*) hat, hét, sőt nyolc férőhellyel.⁸⁷ A főhely ezért a „szarv” (*cornu*) két szélére került. Ez utóbbit, a *cornut* – egy görög betűre és a félholdra egyaránt emlékeztető alakjáról – a császárkorban élt rómaiak mindinkább *sigmanak* (*sigma lunare*) nevezték.⁸⁸ Az „asztalfő” elhelyezkedése azonban nem változott. Az asztal körül való elhelyezkedést megszabó rangsort – néhány kivételtől eltekintve⁸⁹ – ekkor is szigorúan számontartották.⁹⁰ Alkalmanként az is előfordult, hogy a lakomavendégek száma meghaladta a kilenc főt.⁹¹ Ilyenkor további *stibadiumok* vagy *tricliniumok* beállítására került sor a lakomázó teremben (*triclinia sternere*). A hozzájuk csatlakozó négy „kiszolgáló asztról” harminchat vendéget lehetett ellátni, ha csak három asztal volt, akkor a *cenán* részt vevők száma huszonzhat lehetett.

⁸² Vö. STEIN-HÖLKESKAMP 2010², 34. skk; vö. még 131. skk.

⁸³ Vö. Petron. Sat. 40.: „Eközben inasok érkeztek, és könyöklő-párnáinkra takarókat borítottak, melyekre vadászhalók, kopjájkkal lesben álló vadászok és egy teljes vadászfelszerelés volt hímezve” (Horváth István Károly fordítása). Latinul: *donec advenerunt ministri ac toralia praeposuerunt toris, in quibus retia erant picta subsessoresque cum venabulis et totus venationis apparatus.*

⁸⁴ Lásd pl. Cic. fam. IX. 26,1.

⁸⁵ Másként: *locus primus*. Így Petron. 31.

⁸⁶ Lásd ehhez STEIN-HÖLKESKAMP 2010², 101 skk; továbbá, röviden: CARCOPINO 1979², 363. (82. sz. ábra) és COURTNEY 2001, 109. (51. és 52. sz. jegyzet.)

⁸⁷ Mart. IX, 59,9: *hexaclinon*; X. 48,6 [*heptaclinon*]; XIV. 87,2.: *octo capit* [*octaclinon*]. Ideális számnak a hét lakomavendéget tartották. Így Mart. X. 48,6: *Septem sigma capit, sex sumus, adde Lupum* [’Hét embernek elegendő a félkör alakú asztal, mi hatan vagyunk, add hozzá hát Lupust is’].

⁸⁸ Mart. X. 48,6.

⁸⁹ Ilyen lehetett Trimalchio lakomája, ahol a vendéglátó – a szokásoktól eltérően – vélhetően maga foglalt a főhelyen helyet: vö. Petron. Sat. 32.

⁹⁰ A téma egészéhez részletesebben lásd: DUNBABIN 1995, küln. 125 sk. és 135 sk. Vö. még STEIN-HÖLKESKAMP 2010², küln. 101. és 132 sk.

⁹¹ Egy szélsőséges és nyilván túlzó példa: Mart. I. 43,1.: *bis tibi triceni fuimus, Mancine, vocati* [’kétszer harmincunk hívtad meg magadhoz, Mancinus (estebédre)’]. Vö. még Mart. XI,65: hatszáz (!), születésnapra meghívott lakomavendég.

Ha váratlan vendég érkezett, de szívesen látták, és ezért fekvőhely híján is maradhattak, annak ülve kellett étkeznie.⁹² Természetesen ház mellékhelyiségei is a vendégek rendelkezésére álltak, Külön szobában öltözhettek át,⁹³ másutt könnyíthettek magukon, és aki – már a közös berúgás előtt telezabálta magát –, annak egy külön helyiségben („*vomitorium*”), az erre szolgáló edénybe, hányni is lehetett.⁹⁴

A cenán felszolgált fogások és a cenán használt étkezészetek

A lakoma olykor már kora délután elkezdődött,⁹⁵ és késő éjszakáig, de akár hajnalig is eltarthatott.⁹⁶ Rendszerint azonban a rómaiak időszámítása szerinti kilencedik órában, vagy ahogy ma tartjuk számon az időt: este hat körül vette kezdetét.⁹⁷ Az érkező vendégek Rómában az alkalomhoz illő ruhát, vélhetően egy rövid és tarka *tunicát* viseltek, a *synthesist*.⁹⁸ Nevüket a *nomenclator* [’kikiáltó’] jelentette be, egyúttal megmutatva nekik a számukra kijelölt helyet az egyes kereveteken.⁹⁹ A komolyabb vagyonnal, s így nagy városi házzal¹⁰⁰ rendelkezők esetében a sok résztvevős társas étkezést a háznál szolgáló rabszolgák egy külön tagja, a *tricliniarcha* [’főasztalnok’] vezette.¹⁰¹ Ő irányította a tálalást és a vendégek kiszolgálását az ételhordó szolgák (*ministri*) segédletével.¹⁰²

A *cena* házigazdája és vendégei először ettek, akárcsak a *symposionra* egybegyűlt görögök. A rómaiaknál azonban a közös esti étkezés a szakácsok mesterségét kifinomult művészetté változtató¹⁰³ alkalommá – is – vált. A sokszor látványosan, nem

⁹² Vö. CARCOPINO 1979², 364.

⁹³ Martialistól is tudjuk, hogy volt olyan vendég, aki a lakoma során többször is átöltözött: V,79.

⁹⁴ Áttételesen lásd ehhez Seneca minor, *Ad Helviam matrem de consolatione* [’Helvia vigasztalása’] 10,3.: *vomunt ut edant, edunt ut vomant, et epulas quas toto orbe conquirunt nec concoquere dignantur*. Azaz: „Esznek, hogy hányhassanak, hánynak, hogy ehessenek, és a minden világrészből összehordott ételeket még csak meg sem akarják emészteni” – jegyezte meg az ifjabb Seneca, aki a császári udvarban és a gazdagok magánházaiban egyaránt tapasztalható asztali fényűzés megannyi példájának is gyakorta szemtanúja volt.

⁹⁵ Petron. Sat. 26–28 sqq. Hasonlóképpen Mart. XI. 52,3 sqq.

⁹⁶ Vö. STEIN-HÖLKESKAMP 2010², 112 skk.

⁹⁷ Így Cic. fam. IX 26,1: *accubueram hora nona* [’a kilencedik órában heveredtem le a lakomapamlagra’].

⁹⁸ Vö. Cass. Dio /epit. Xiph./, LXIII 13,3.: *kitónion anthinon*; vö. Suetonius, *vita Neronis* [’Nero élete’] 51.: *synthesina*; továbbá Mart. II. 46,4; IV. 66,4; V,79 (bis); X. 29,4.

⁹⁹ Athen. II,28 sq – 47e. és STEIN-HÖLKESKAMP 2010², 101 skk.

¹⁰⁰ Más esetben: a *domushoz* hasonló módon megépített, és városi kényelemmel berendezett vidéki házban, az ún. *villa urbanában*.

¹⁰¹ Petron. Sat. 22,4.

¹⁰² Mart. VII. 48,2 sq.

¹⁰³ Vö. Mart. IX,220.: „Művészet nem elég a szakácsnak: az inye ne légyen/Szolgai: ízlésben érje utol az urát” (Csengery János fordítása). Latinul *Non satis est ars sola coco: servire palatum/Nolo: cocus domini debet habere gulam*. Vö. még Mart. XIV,218: *obsonator* [’a konyhamester’] és XI. 31,18 sqq (a jó szakács által elkészíthető fogások sokasága).

egyszer újszerűen, de mindig mesteri módon elkészített ételeket hozzájuk illő módon is tálalták.¹⁰⁴A közös ivászatot megelőző közös étkezés (*cena*) három főreszből áll: (1) az előételek felszolgálása (*gustus*, *gustatio* vagy *promulsis*); (2) a voltaképpeni ebéd (*cena*); (3) a „desszertek” vagy „nyalánkságok” (*mensa secunda*) szervírozása. Az étkezés során legalább hét fogást hordoztak körbe.¹⁰⁵ Először jöttek az étvágygerjesztőül adott előételek az aperitifnek szánt „méhsörrel” (*mulsum*), majd három körben a voltaképpeni előételek, azután két körben a sülték, végül pedig a „desszert” következett. Az előételek, majd a nem egyszer extrém módon elkészített főételek szervírozásához tálcákat és tálakat (*gabatae*, *scutulae et lances*¹⁰⁶), kettős – tálaló – tálcákat (*repositoria*),¹⁰⁷ valamint lapos- (*patina* vagy *patella*) és viszonylag mély tányérokat (*catinus*) használtak.¹⁰⁸ Ritka kivétellel¹⁰⁹ valamennyit ezüstből készítettek, a korban szokásos módon súlyuk jelölésével.¹¹⁰ A tálcák és tálak belső felületét domborművű, figurális ábrázolások díszítették, peremükön sokszor ugyancsak domborművű díszek sora látható. A tálcákon, a tálakban és a tányérokra tojást,¹¹¹

¹⁰⁴ Lásd ehhez küln. Petron. Sat. 35. sq, 40. sq, 47, 49, 60, 65, 66, 68, 69. és DUNBABIN 1995, 121–148.

¹⁰⁵ Iuv. Sat. I,94 sq.: *Quis fercula septem/secreto cenavit avus?* [’Melyik ösünk ette meg titkon hét fogásból álló ebédjét?’].

¹⁰⁶ A lakomavendégek kiszolgálása során használt tálakhoz, valamint a négyszögletes és téglalap alakú, lapos és mély tálcákhoz, amelyet változó és változatos fogásokkal töltek meg, lásd küln. Mart. XI. 31,18. sq.: *Sic implet gabatas paropsidasque, et leves scutulas cavasque lances*. – Az utóbbi, egyes számban (sing. nom.): *lanx*.

¹⁰⁷ Vö. Petron. Sat. 33. és 36. (bis); vö. 39, 40. – A lakomákon használt kettős tálcák felső részén helyezték el az előételeket, az alatta levőn pedig a *cenán* felszolgált fogások voltak. A tálaló tálcák kör alakúak voltak: *rotundum* [...] *repositorium* (Petr. Sat. 33.). A tálaló tálcát a lakomázó asztalra helyezték, a meglepetésnek szánt fogással. Így Petron. Sat. 49.: *cum repositorium cum sue ingenti mensam occupavit*: [’mikor az asztalra került a felszolgáló tálca egy jókora disznóval’]. A lakoma végén felszolgált édességek is a tálalótálcán foglaltak helyet: vö. Petron. Sat. 60.

¹⁰⁸ Részletesebben lásd ehhez STEIN-HÖLKESKAMP 2010², 141 skk. – Egy figurális ábrázolással díszített előételes tál (*promulsidaris* vagy *promulsidare*) rövid leírását adja Petron. 31. Ez valódi műtárgy számba ment: egy korinthusi bronzból készült szamár két oldalán elhelyezett két ezüstitáliból állt. A tálakba fehér és fekete olajbogyókat helyeztek.

¹⁰⁹ Lásd pl. Martial. VI. 94,1 sq.

¹¹⁰ Vö. Petron. 31: ’A tálcák szélébe bevették Trimalchio nevét és az ezüst súlyát’. Latinul: *duae lances, in quarum marginibus nomen Trimalchionis inscriptum erat et argenti pondus*. Hasonlóképpen csaknem minden darabon feltüntették a súlyát a hildesheimi-kincs ezüst-, illetve aranyozott ezüstműveinek esetében is.

¹¹¹ A tojás (*ovum*) az étvágygerjesztő előételek felszolgálásának (*gustus* vagy másként *gustatio*) fontos eleme volt. Innen származik a lakoma kezdetére és végére utaló mondás: „a tojástól [kezdve egészen] az almáig” (*ab ovo usque ad mala*). Máskor, felkarikázva, körítésnek használták, például tengeri halakhoz. Lásd Mart. X. 48,11.

sajtot¹¹² és osztrigát,¹¹³ majd zöldséget¹¹⁴ és gyümölcsöket¹¹⁵ szolgálták fel előételként.¹¹⁶ Ezeket halak,¹¹⁷ sülték,¹¹⁸ és szárnyasok,¹¹⁹ sőt nem egyszer a lakomázó asztal ehető díszéivé tett, szép hangú énekesmadarak¹²⁰ követték. Itt sokszor csak a nyelvüket fogyasztották: pástétomként. Máskor beszélő madarak kerültek az asztalra, pecsenye formájában.¹²¹ Ezek azonban még korántsem a leginkább kirívó szélsőségek a szándékolt extremitással megrendezett tékozló lakomák ételsorában. Egy pazarnak szánt lakomáján egy hírhedt ínycenc (a később rövid időre császárrá lett Aulus Vitellius) ugyancsak messziről, a Hispaniától a parthusok távoli birodalmáig terjedő vidékekről hozatta el a tál elkészítéséhez szükséges adalékokat: a flamingónyelve

- ¹¹² Természetesen itt csak különlegességszámba menő sajtok jöhettek szóba. Így említi ezt egyik epigrammájában egy umbriai sajtkülönlegességről szólva Martialis is: *rustica lactantis nec misit Sassina metas* [’kúp alkú sajtot sem küldött a falusi Sassina’]. In: I. 43,7; vö. még Mart. XI. 52,10.
- ¹¹³ Mart. IX. 14,3; X. 37,10 sq. és XI. 52,13 – Különösen kedvelt volt a lakomázók körében a Lucrinói-tóban (Campaniában, Baiae mellett) kialakított telepen tenyésztett osztriga: vö. Mart. V 37,3.
- ¹¹⁴ Pl. fejes salátát. Lásd ehhez lentebb a 115. sz. jegyzetet.
- ¹¹⁵ Lásd pl. Mart. I. 43,4. és VII. 25,7: *melimela* [’mézizű alma’]; I. 43,7: *pirum* [körte]; I. 43,6.: *imitata* [...] *Punica grana rosas* [’a rózsza színéhez fogható pun gránátalma mag’].
- ¹¹⁶ Mart. XI. 52,5–12; vö. még Mart. III. 50,4; XI. 52,5. és XIII. 14,1: *lactuca* [fejes saláta].
- ¹¹⁷ Mart. II. 37,4 sq.: ’rózsahal’ vagy márna (*mullus*), tengeri sügér (*lupus*), pettyes angolna (*murena*). Kedvelt volt a tonhal is: Mart. X. 48,12: *thynnus*. Mindezek kiegészítéseképpen lásd még Horat. Sat. II. 4,77. és Mart. XI. 52,13. – A horatiusi ’Szatírák’ második könyvének negyedik darabjában (kül. IV,20 skk.) több, a római lakomákon gyakorta felszolgált étel elkészítésének módjáról is olvashatunk. Az elsődlegesen gasztronómiai szempontból jelentőséggel bíró helyekhez lásd KIESSLING–HEINZE 1921⁵, 270 skk.
- ¹¹⁸ A római lakomák egyik elengedhetetlen kelléke volt a disznóhús. A darabolás nélkül, egybesültként feltálalt fogások között leginkább a vaddisznót kedvelték: vö. Mart. I,43: *aper* ([vadkan]; quater); továbbá III. 50,8; IX. 14,3. és XII. 48,1. De nagyon szerették a nyulat is. Így Martialis. I. 44,4. és VII. 20,5.: *lepus*. Epigrammái egy helyén Martialis egyenesen azt mondja, hogy a négy lábú vadak közül legkitűnőbb a nyúl. In: XIII. 92,2: *inter quadrupes mattea prima lepus*.
- ¹¹⁹ Vö. Mart. XI. 52,14.: *chortis saturas atque paludis aves* [’baromfiudvarban hizlalt szárnyasok vagy tavi vadmadarak’].
- ¹²⁰ A lakomák egyik gyakori fogása volt a fenyőrigó: lásd pl. Mart. VII. 20,6: *turdus*. Martialis azt mondja róla, hogy az ő ítélete szerint a fenyőrigó a legkiválóbb a lakomákon felszolgált madarak közül: XIII. 92,1. sq.
- ¹²¹ Vö. Malerius Maximus, *Factorum et dictorum memorabilia* [’Nevezetes tettek és mondások’] IX. 1,2; Petron. 55. és Plin. Nat. hist. X,72 [141]. Egyebekben már Horatius is feljegyezte egyes kortársairól, hogy csalogányokat ettek, méghozzá már reggelire. A hírhedt tékozlónak is számító ínycencnek nyilván azért választották ezt a fogást, mert az – ahogy a költő is említi – számukra is megfelelően drága mulatság volt (*luscinas soliti inpenso prandere coemptas*): Horatius, *Saturae* (Szatírák) II. 3,245; vö. még Horat. Sat. II. 3,239–246. A passzus egészéhez, az esztelen pazarlássá fajuló asztali luxus más példáival (melyekhez nyilván a korábbi idők nevezetes esetei szolgáltak mintával). Lásd KIESSLING–HEINZE 1921⁵, 251 sk.

és a murénatejet, valamint az általa ugyancsak nélkülözhetetlennek tartott fácán- és pávavelőt.¹²² A tricliniumban sürgölődő szolgák (*ministratores*) részben körbe hordozott tálcákról és tálakról kínálták a vendégeket.¹²³ Máskor, és talán gyakrabban, a „két szintes”, kör alakú tálaló tálcát (*repositorium*) a kerevetekhez csatlakozó „felszolgáló asztalra” (*mensa*) helyezték,¹²⁴ egymást váltó fogásokkal megpakolva.

A lakomázó rómaiak kézzel ettek. Ujjaikkal közvetlenül a tálból csipegették ki a húsos ételeket. Az ezzel megbízott szolgák¹²⁵ ezt már feldarabolták (és egyenlő adagokban kiporciózták) nekik. Kést ezért – itt – nem kellett használniuk. Többször is kézbe vették viszont a kanalat: a kis méretű *cochlear* vagy a nálánál nagyobb öblű „evőkanalat”, a *ligulát*.¹²⁶ A *cochlear* használata nélkülözhetetlen volt a keménytojások – vagy a lakomán felszolgált kemény héjú téztafélék – feltöréséhez.¹²⁷ De különösen az osztriga és a mártások fogyasztásához kellett a kis méretű kanál. Mivel a lakomázók többnyire kézzel ettek (kanalakat – és esetenként kést¹²⁸ – használtak ugyan, a villát azonban még nem ismerték), az egyes étkezések között ezért meg kellett tisztítaniuk a kezüket az zsíros ételek maradványaitól. (Közelebbről a húсок, valamint húсок ízésítésére használt méz vagy a rothasztott halakból készült mártás, a *garum*¹²⁹ nyomaitól.) Ilyenkor, egy külön erre a célra szolgáló kancsóból, mosdóvizet öntöttek

¹²² Vö. Suetonius, *vita Vitelli* [‘Vitellius élete’] 13,2–3. – Az utolsó Flavius-uralkodó, Domitianus haláláig (Kr. u. 96-ig) uralkodó császárok biográfusaként elhíresült Suetonius részletesebben is felsorolja itt a „Városvédő Minerva pajzsa” névre keresztelt ezüst tál (*pattina*) felavatásához felhasznált adalékokat.

¹²³ Vö. Mart. VII. 48,2 sq.: *pro mensis habet Annius ministros:/transcurrunt gabatae volantque lances* [‘asztalok helyett szolgákat ad Annius:/futnak a tálcák, a tálak repülnek’].

¹²⁴ Így Plin. Nat. Hist. XXXIII,49 [140]: *iam vero et mensas repositoriis inponimus, ad sustinenda opsonia* („Az asztalokra már valóságos állványokat helyezünk, hogy az ételeket tartsák”, Gesztelyi Tamás fordítása). A két részből álló *repositorium* nagyobb teher viselésére is alkalmas lehetett. Trimalchio Petroniustól megörökitett fiktív, ám a valóság elemeiből építkező lakomáján például úgy került a lakomaasztalra, hogy felső tálcáján egy jókora disznó feküdt: Petron. Sat. 49.: *repositorium cum sue ingenti mensam occupavit*.

¹²⁵ Az egybesütött pecsenyék, az egyben tálalt vadak és a szárnyasok felszeletelését egy erre kiképzett rabszolga, a *carptor* vagy *scissor* végezte el – a hústra váró vendégek szeme láttára, kecses, sőt művészinek szánt mozdulatokkal. Vö. Petron. Sat. 36.

¹²⁶ Vö. Mart. VIII. 71,9 sq; némileg távolabbról vö. még Mart. XIV,121. és VIII. 71,9 sq; továbbá VIII. 33,23. és 59,7. stb.

¹²⁷ Petron. Sat. 33.: „Megkapjuk erre a szükséges kiskanalakat, melyek mindegyike legalább fél librát nyom [16,3 dkg], és feltörjük a zsíros süteménytésztaából gyúrt tojáshejat” (Horváth István Károly fordítása). Latinul: *Accipimus nos cochlearia non minus selibras pendencia ovaque ex farina pingui figurata pertundimus*.

¹²⁸ Vö. Iuv. Sat. XI,133 sq.: *cultellus* [‘kiskés’]. A római lakomákon a vendégeknek a kés (*cultor*) többnyire csak a gyümölcsök, közelebbről az alma meghámozására szolgált.

¹²⁹ A lakomán felszolgált halmártások között különösen ízletesnek és előkelőnek számított a borral vegyített *oneogarum*: (Mart. VII. 27,8: *mixta Falerna garo*). De a rómaiak kedvelték a borecettel kevert halmártást is (Mart. III. 50,4: *oxygarum*).

a vendégek kezére a lakomázó asztalok körül sürgölődő szolgák.¹³⁰ A lakomavendégek asztalkendőt (*mappa*) is használtak.¹³¹ Ezt többnyire a házigazda adta nekik. A vendégek oly nagy becsben tartották ezt a lakomázó kelléket, hogy megesett: egyszerűen ellopták.¹³² Az asztalterítőt nem cserélték, mivel azt a rómaiak még nem ismerték. Az egyes étkezések között azonban a szolgák letisztították az asztalt.¹³³ Később, legkésőbb a Flaviusok korában, a lakomákon már letakarták a gyakran értékes fából készült asztallapokat.¹³⁴ A gyümölcsök, de főként húsok fogyasztása alatt, vagy azok elfogyasztását követően, szükség esetén a rómaiak is használtak „fogpiszkálót”.¹³⁵

Az étkezések szüneteit hol mutatóványosok és zenészek,¹³⁶ hol meg bohócok, táncosok és gyengeelméjűek¹³⁷ fellépése töltötte ki. Esetenként énekesek és fuvolások fellépésére is sor került.¹³⁸ A *triclinium* ekkor, rövid időre, egyfajta színházteremmé vált. Az étkezés végén „desszertet” szolgáltak fel,¹³⁹ majd a házigazda

¹³⁰ A lakomázók persze már korábban megmosakodtak (Plat. Sympos. II. – 174a; vö. Xenoph. Sympos. I,7. A rómaiak a *cenát* megelőző fürdést legtöbbször valamelyik közeli közfürdőben végezték: Mart. XI. 52,3 sq. és Petron. 31.). Ezzel együtt alaposan megmosták nemcsak a kezüket, de – immár sarutlan – lábukat is, mielőtt végigheveredtek volna a részükre előkészített kereveteken. A lakomavendégekkel szemben ez elengedhetetlen elvárás volt. Már a görögök is használtak erre a célra külön edényeket (kancsók és nagy méretű tálak), illetve textíliákat („törülközők”).

¹³¹ L. küln. Petron. Sat. 32.: „(Trimalchio) [...] nyakszirtje köré [...] bíborszegélyű szalvétát tekert, melyről innen is, onnan is rojtok csüngtek alá” (Horváth István Károly fordítása). Latinul: *cervices laticlaviam immiserat mappam fimbriis hinc atque illinc pendentibus*. Vö. még ehhez Mart. IX. 20,8. és 13; továbbá Mart. IV. 46,17. és 188,4; X. 53,4. és 72,2; Petron. Sat. 30, 60. stb. – A többnyire a házigazdától kiosztott asztalkendő annyira kapós volt, hogy megesett: magukkal vitték azt a vendégek! Így Mart. XII,28,1 sqq. De ebbe kötötték a lakomáról elemelt fogásokat, például a gyümölcsöket is: vö. Petron. Sat. 60. és 66.

¹³² Így Mart. XII. 28,19 sq.: *Ad cenam Hermogenes mappam non attulit unquam/A cena semper rettulit Hermogenes*. Azaz: „Hermogenés sohasem visz asztalkendőt, ha lakomázni indul, ám a lakomáról mindig hazahoz egyet Hermogenés.”

¹³³ Horat. Sat. II. 8,10 sq. – A helyhez lásd KIESSLING–HEINZE 1921⁵, 336 sk.

¹³⁴ Vö. Mart. XIV,139. Az erre a célra használt, színes és rojtokkal ellátott takaró neve *mantele* volt, vagy *mantelium*.

¹³⁵ L. Mart. VII. 53,3.: *dentiscalpium* és Petron. Sat. 33,1: *pinna argentea dentes perfodit* [’ezüst fogvájóval piszkálta a fogait’ /sc. Trimalchio/].

¹³⁶ Petron. 53. és 60: *petauristarii*.

¹³⁷ Plin. epist. IX. 17,2: *scurrae, cinaedi, moriones*.

¹³⁸ Mart. IX. 77,5 sq.: *Quod optimum sit quaeritis convivium?/in quo choraules non erit* [’Azt kérditek, melyik a legjobb lakoma?/Hát az, ahol nincs énekkel kísért fuvolás.’].

¹³⁹ A *mensae secundae* (vö. *Nachtisch*) csemegékből (Mart. XIII,44: *sumen* [kocaemlő]; vö. még Mart. II. 37,2. és IX. 14,3.), süteményekből (leginkább mézeskalácsból: *crustulum*), nyalánkságokból és messze földről hozott, ritka gyümölcsökből állt. Ez utóbbihoz l. Mart. XIII,23: *ficus Chiae* [chiosi füge]; Mart. XIII,29: *pruna peregrinae carie rugosa senectae* [(damaszkuszi) aszalt szilva]. Vö. még Petron. Sat. 60: *matteae*.

megajándékozta vendégeit.¹⁴⁰ A szokás megkövetelte, hogy a vendégek magukkal vihessék azokat az ingyenc falatokat (*apophoreta*) is, melyeket nem volt idejük elfogyasztani.¹⁴¹ Az ősök erkölcsét és szokásait tartó előkelőségek házáinál a család nőtagjai ezt követően visszavonultak.¹⁴² Csak ezután kezdődött a tulajdonképpeni lakoma: az étkezést követő „közös ivászat” (*comissatio*).¹⁴³

A lakoma fénypontja: az ivászat

A *cena* érdemi része akkor vette kezdetét, amikor elteltek az ételekkel, és már csak inni vágytak a házigazda (*hospes*) vendégei.¹⁴⁴ Ez mindig napszállta után történt. A sötétséget mécésesek fénylő lángja és bronzlámpások¹⁴⁵ fénye oszlatta szét, akár a Sókratés korában élt görögöknél.¹⁴⁶ A bronzból készült világítóeszközök azonban Rómában már többnyire művészi módon kimunkált darabok voltak. Áttételesen ezek is a *domus* urának gazdagságát hirdették.

A *triclinium* falai között napszállta után uralkodó fényviszonyok csak fokozták az esti ivászat hangulatát. Ittak, mert a korábban elfogyasztott halaknak „úszniuk kellett”.¹⁴⁷ A sejtelmes esti fényben szebbnek látszottak „szabados erkölcsű” nők, akik a társas összejövetel ezen részére érkeztek,¹⁴⁸ simábbá váltak a – mostantól

¹⁴⁰ A császárkori Rómában ez már régtől fennálló szokás volt. A lakomavendégek leggyakrabban illatszereket kaptak a házigazdától: nagy pénzbeli értéket képviselő illó olajokat, vagy ugyancsak drága kenőcsöket és balsamokat. Mindezt művészi módon kimunkált illatszertartókban. Lásd pl. Mart. III,12: kenőcs (*unguentum* [...] *bonum* dedisti).

¹⁴¹ Így Petron. Sat. 60.: *et ipsi mappas implevimus* [’mi magunk is teleraktuk asztalkendőinket’ (ti. gyümölcsökkel)]; vö. Horat. Sat. II. 8,63 sqq. és Martial. II,37.

¹⁴² Másutt, mint például „Trimalchio lakomáján”, jelen volt a házigazda felesége, sőt egyes vendégek is magukkal hozták feleségüket: Petr. Sat. 37. és 67.

¹⁴³ Megannyi auktorhivatkozással, részletesen lásd ehhez Georg MAU RE-szócikkét (RE = Paulys Realencyclopädie der classischen Altertumswissenschaft), IV/1 (Stuttgart, 1900), Sp. 610. has. 49. – 619. h. 16; s.v. *comissatio*.

¹⁴⁴ Hogy ehhez előkészülhessenek, a görög módra rendezett lakomákon ekkor kivitték az asztalokat: vö. Athen. XV,48 – 693e.

¹⁴⁵ A lakomákon használt olajlámpások többnyire csoportosan, egy-egy – lábazon álló, díszes – bronzszlop (*candelabrum*) karjaira felfüggesztve helyezkedtek el (*lucernae triclinares*). Az effajta (akár 10–12 lánggal is bíró) lámpatartók méreteihez l. Petron. Sat. 75,2.: „Mikor Kis-Ázsiából idejöttem, nem voltam magasabb, mint ez a kandeláber” – mondja lakomavendégeinek a házigazda, Trimalchio. Latinul: *Tam magnus ex Asia veni, quam hic candelabrus est*.

¹⁴⁶ Vö. Xenoph. Sympos. 7,4.

¹⁴⁷ Így mondja ezt a lakomát adó gazdag parvenü, Trimalchio Petronius ’*Satyricon*’-jában: *Hoc vinum [...] vos oportet suave faciatis: pisces natate oportet* (39,2).

¹⁴⁸ A római *comissatio*kon megjelent „barátnőket” azonban aligha lehet összehasonlítani a görög *symposionok* fényét és hangulatát egykor nagyban emelő, neves *hetairákkal*. Beszédes görög neveik ellenére (pl. az ún. pástori költeményekben szereplő, szerelmes *Phyllis*, az ismert hetérák nevét viselő *Glycera* és *Thais*, vagy éppen a ’csacsogó’ *Lalagé*) ezek többnyire tanulatlan és közönséges prostituáltak voltak.

virággal koszorúzott¹⁴⁹ – vendégek arcvonásai, és bársonyosan csillogtak a kupákban a borok. A lakomázó termet mindinkább virágillat lengte át, amely az illatszerekkel töltött lámpák olajának szagával, meg a keleti fűszerek és a nemes borok illatával keveredett. A *cenán* felszolgált bort egy erre a célra szolgáló korsóban (*cadusban*) tárolták, majd innen öntötték át a testes, ám szűk nyakú borosedénybe, a *lagoenába*. Az italokat itt többnyire csak erre a célra alkalmazott, serdülőkorba még alig lépett rabszolgafiúk (*pueri a cyatho*) keverték, majd szolgálták fel a lakomán.¹⁵⁰ Ha nem tisztán itták a bort, ami a nemes borok esetében rendre megtörtént,¹⁵¹ úgy nagy keverőedényeket használtak (*mistrarium, obba, crater* stb.), akár a római lakomák rendezéséhez mintával szolgáló görögök. A kevert bor azután innen – a töltögető szolgálk segítségével¹⁵² – került a lakomázók serlegeibe és kupáiba, vagy „ivótáljaiba” (*calices*).¹⁵³ A serlegeket és kupákat ezüstből, esetenként aranyozott ezüstből, ritkán aranyból készítették. Alakjuk, rendeltetésüknek megfelelően, más és más volt. A görögöktől vették át a rómaiak a kétfülű – magas és mély öblű – *cantharust*, és a *scyphus*nak nevezett, meglehetősen nagy méretű kupát. Ugyancsak a görög lakomák edénykészletéből származott át a római világba a bor merítésére is használt *cyathus*. Ezzel merték át a – meleg vagy hideg vízzel hígított – bort az edényből a fületlen kupába, a *poculumba*.¹⁵⁴

Bár a *cena* résztvevői görög módra ittak (*graeco more bibere*),¹⁵⁵ és a görög lakomákon szokásos módon volt borkirály is (itt: *rex* vagy *magister*, illetve *arbiter*

¹⁴⁹ A lakomavendégek ekkortól leginkább rózsakoszorút viseltek: vö. Mart. II. 59,3; V. 64,4. és IX. 93,5. Extrémnek tűnő esetekben a *cena* vendégei nemcsak a fejükön viseltek virágkoszorút (lásd még Petron. Sat. 65,7.), hanem a lábuk szárán és a bokájukon is. Így Petron. Sat. 70,8.

¹⁵⁰ Petron. Sat. 30–31; vö. Iuv. Sat. IX,45–47. és Athen. IX,21 – 423c.

¹⁵¹ Vö. Mart. I. 106,9.: *et durum iugules mero dolorem* [’és zord bánatod fojtsd színborba’]; továbbá Mart. VI. 89,9: *merum biberat* [’színbort ivott’].

¹⁵² Ez kezdettől fogva így volt. A bort mindig is szolgálk keverték vagy töltötték ki kisebb edényekbe, és ugyancsak ők vitték oda a vendégeknek a lakomán. Vö. Hom. Od. IX,8 sq.

¹⁵³ A *calix* két füllel ellátott, lapos ivóedény volt – ez is a görög lakomák edénykészletéből származott át Rómába (*kylix*). Alapvetően a bor ízlelésére vagy az igazán jó borok élvezésére szolgált. Legfőképp pedig arra, hogy ebből kínálhassák a lakomázók egymásnak a bort. Vö. Iuv. Sat. VI,365.: „[...] *tibi communem calicem facit uxor* (et illis cum quibus etc)” [’közös poharat kínál hitvesed neked,/(és azoknak, akikkel’ stb.)]. A *kylix*nek, illetve a *calix*nek nagyobb ürméretű változata volt a – a fentebb már említett – *kantharos* (*cantharus*).

¹⁵⁴ A császárkor kezdetéig főként nyéllal ellátott, ennek végén horogszerűen meghajlított, s így a *crater* szélére rögzíthető merítőkanalat használtak erre a célra: *trulla*.

¹⁵⁵ Vö. Cicero, *In Verrem oratio secunda* [’A Verres elleni második beszéd’], Verr. II. 1,66: *Fit sermo inter eos, et invitatio ut Graeco more biberetur; hortatur hospes, poscunt maioribus poculis, celebratur omnium sermone laetitiaeque convivium*. Azaz: „Már társalognak egymással, majd felszólítja az egyik a másikat arra, hogy görög módra igyanak. A házigazda is buzdítja őket: nagyobb kupákat emeljenek egymásra, mert ekként lesz, beszélgetéssel és a vigassággal, ünnepivé ez az összejövétel.”

bibendi),¹⁵⁶ a késő éjjelig tartó ivászat végül – a görög *symposionok* végénél is vadabb – tivornyaiba torkollt.¹⁵⁷ A lakomáról hazatérő részeg vendégek nem ritkán utcai botrányt okoztak. Ahogy a klasszikus kori Athénban élt görög elődeik, lármás menetben, fáklyafénynél járták be az utcákat, dalolásukkal és ordításukkal felferve az éjszaka csendjét. Az alvó városon át való részeg vonulásuk közben meg-megdönggették a házak kapuit. Akár utcai verekedésbe is keveredtek egy-egy kései járókelővel – azzal együtt, hogy a bortól elázott római lakomázókat nem egyszer gyaloghintóban (rudakon hordozott, fedett gyaloghintóban: *lecticán*) szállították haza.¹⁵⁸ Iuvenalis részletesebben is szól erről harmadik szatírájában.¹⁵⁹ Mindez azonban már egy újabb, speciális vizsgálódás tárgyát képezi. Ahogy külön vizsgálatra tarthatnak számot a késő antikvitás korának számunkra kevésbé ismert magánlakomái, ahol megannyi, gyakran már „barbár” származású udvari, polgári és katonai méltóság (a sok *illustris* vagy *spectabilis vir*,¹⁶⁰ ill. *vir clarissimus*) próbálta – több-kevesebb sikerrel – az emberöltőkkel korábban lakomázó *cives Romani* utódainak mutatni magát.

Rövidített formában hivatkozott antik auktorok

Athen. – Athénaios, *Deipnosophistai* [’Lakomázó bölcsek’]

Cass. Dio /epit. Xiph./ – Cassius Dio, *Rhómaiké historia* [’Római történelem’] című, 80 könyvből álló történeti művének egy XI. századi bizánci szerzetes, Ióánnész Xiphilinos kivonataiban ránk maradt könyvei (A 36.-tól a 80.-ig terjedő könyvek.)

Cic. fam. – Cicero, *Epistulae ad familiares* [’A barátaihoz és bizalmasaihoz írott levelek.’]

Gell. – Gellius, *Noctes Atticae* [’Attikai éjszakák’]

Hdt. – Hérodotos, *Historiai* [’kutatások’, ill. ’történeti vizsgálódások’] (Ma leginkább használatos címén: A görög–perzsa háborúk)

Hom. Il. – Homéros, *Ilias*

¹⁵⁶ Vö. Hor. Od. II. 7,25 sq: *Quem Venus arbitrum dicet bibendi?*– Lásd ehhez KIESSLING–HEINZE 1921⁵, 207. A Rómában többnyire kockavetéssel választott borkirály (Horat. Od. I. 4,18; II. 7,25 sq.) tisztéből adódóan irányíthatta az ivászat menetét. A *rex, magister* vagy *arbiter bibendi* határozta meg, a bor és a víz keverésének arányát, ahogy az ivás során használt poharak méretét is. A kiürítendő kupák számát is ő szabta meg, aszerint hogy hány betűből állt annak a neve, akinek az egészségére ittak: *ad numerum bibere* (vö. Mart. I,71.) A borkirály vagy borbíró egyik legfőbb feladata volt, hogy ilyenkor minden lakomavendég egy hajtásra és az utolsó cseppig kiürítse a poharát. Vö. Plin. Nat. hist. XIV,28 [145–146].

¹⁵⁷ Vö. Iuv. Sat. VI, 302–305.

¹⁵⁸ Lásd pl. Gell. IV. 14, 2. sqq; vö. Seneca (minor), *De beneficiis* [’A jótéteményekről’] VI. 32,1.

¹⁵⁹ Iuv. Sat. III,278–301.

¹⁶⁰ Ez utóbbi, ugyancsak megkülönböztető megszólítással járó cím Kr. u. 365-től mutatható ki: I. Codex Theodosius, 7,6,1.

- Hom. Od. – Homéros, *Odysseia*
- Hor. Sat. – Horatius, *Saturae* [’Szatírák’]
- Hor. Od. – Horatius, *Carmina* [’Ódák és epódoszok’]
- Iuv. Sat. – Iuvenalis, *Saturae* [’Szatírák’]
- Macrob. Sat. – Macrobius, *Saturnalia* [kb. ’Baráti beszélgetések a Szaturnusznak szentelt ünnepeken’]
- Mart. – Martialis, *Epigrammaton libri* [’Epigrammák’]
- Petron. – Petronius, *Satiricon libri* (In: 26–78: *Cena Trimalchionis* [’Trimalchio lakomája’])
- Plat. Nom. – Platón, *Nomoi* [’Törvények’]
- Plat. Sympos. – Platón, *Symposion* [’Lakoma’]
- Plin. Epist. – Plinius minor, *Epistulae* [’Levelek’]
- Plin. Nat. hist. – Plinius maior, *Naturalis Historia* [’Természetrájz’]
- Xenoph. Sympos. – Xenophón, *Symposion* [’Lakoma’]

Felhasznált irodalom

- ALCOCK 2006
Joan Pilsbury ALCOCK: *Food in the Ancient World*. Connecticut–London, Westport, 2006. (Food through History.)
- ANDERSON 1986
Graham ANDERSON: *Lucian: Theme and Variation in the Second Sophistic* (Mnemosyne; Bibliotheca Classica Batava; Supplementum Quadragesimum Primum), Lugduni Batavorum¹⁶¹, Brill¹⁶², 1986.
- BÖRÖCZKI 2005
BÖRÖCZKI Tamás: Platónnal lakomázni: Plutarkhosz, Platón és a szümpozsion. *Ókor 4/3. (A lakoma)* 2005, 38–45.
- CARCOPINO 1979²
Jerôme CARCOPINO: *Rom: Leben und Kultur in der Kaiserzeit*. Stuttgart, Philipp Reclam jun. [Verlag], 1979² (2. verbesserte Auflage: 1959¹; francia eredeti: 1939).
- COURTNEY 2001
Edward COURTNEY: *A Companion to Petronius*. Oxford, Oxford University Press, 2001.

¹⁶¹ Leiden.

¹⁶² E. J. Brill [Publisher].

DALBY 1997

Andrew DALBY: *Siren Feasts: A History of Food and Gastronomy in Greece*. London–New York, Routledge [Publisher], 1997 (1995).

DALBY 2002

Andrew DALBY: *Empire of Pleasures. Luxury and indulgence in the Roman world*. Routledge [Publisher], London–New York 2002 (2000).

DONAHUE 2017

John F. DONAHUE: *The Roman Community at Table During the Principate*. New and Expanded Edition. Ann Arbor, University of Michigan Press, 2017 (2004¹).

DUNBABIN 1995

Katherine M. D. DUNBABIN: *Triclinium and Stibadium*. In: *Dining in Classical Context*. Ed. William J. SLATER. Ann Arbor, The University of Michigan Press, 1995 (1991), 121–148.

FELLMETH 2001

Ulrich FELLMETH: *Brot und Politik – Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. Stuttgart–Weimar, Verlag J. B. Metzler, 2001.

FRIEDLAENDER 1922¹⁰

Ludwig FRIEDLAENDER: *Darstellungen aus der Sittengeschichte Roms in der Zeit von Augustus bis zum Ausgang der Antonine*. I–IV. Leipzig, S. Hirzel Verlag, 1922¹⁰ (10. Auflage besorgt von Georg WISSOWA).

GARNSEY 1999

Peter GARNSEY: *Food and Society in Classical Antiquity*. Cambridge, Cambridge University Press, 1999.

GEHRIG 1967

Ulrich GEHRIG: *Hildesheimer Silberfund*. Berlin, Gebrüder Mann [Verlag], 1967. (Bilderhefte der Staatlichen Museen Berlin – Stiftung Preußischer Kulturbesitz, Heft 4)

GUGGISBERG 2003

Martin A. GUGGISBERG: *Der spätrömische Silberschatz von Kaiseraugst; Die neuen Funde; Silber im Spannungsfeld von Geschichte, Politik und Gesellschaft der Spätantike*. Hrsg. unter Mitarbeit von Annemarie KAUFMANN-HEINIMANN. Publiziert mit Unterstützung des Schweizerischen Nationalfonds zur Förderung der wissenschaftlichen Forschung/Forschungsprojekt finanziert durch den Kanton Aargau. Römerstadt Augusta Raurica/Augst 2003. (Forschungen in August, 34.) Internet: www.augustaraurica.ch (Utolsó hozzáférés: 2018. 12. 28.)

HIGHET 1954

Gilbert HIGHET: *Juvenal the Satirist: A Study*. Oxford, Clarendon Press, 1954.

HUSS 1999

Bernhard HUSS: The Dancing Sokrates and the Laughing Xenophon, or the Other 'Symposium. *The American Journal of Philology* 120/3. (Autumn) 1999, 381–409.

JAMESON 2014

H. JAMESON: *Cults and Rites in Ancient Greece. Essays on Religion and Society*. Ed. A. B. STALLSMITH. Cambridge, Cambridge University Press, 2014.

KELLER 1963

Otto KELLER: *Die antike Tierwelt*. I. (Säugetiere.) Leipzig, Verlag von Wilhelm Engelmann in Leipzig, 1909; II. (Vögel, Reptilien, Fische, Insekten, Spinnentiere etc.) Leipzig, 1913. Mindkét kötet változatlan utánnomásban: Hildesheim, Georg Olms Verlagsbuchhandlung, 1963.

KIESSLIN–HEINZE 1921⁵

Adolf KIESSLING–Richard HEINZE: *Q. Horatius Flaccus: Satiren*. Berlin, Weidmannsche Buchhandlung, 1921⁵. (Fünfte Auflage: erneuert von R. HEINZE.)

KIESSLING–HEINZE 1917

Adolf KIESSLING–Richard HEINZE: *Q. Horatius Flaccus: Oden und Epoden*. Berlin, Weidmannsche Buchhandlung, 1917. (Sechste Auflage: erneuert von R. HEINZE.)

KUTTNER 1995

Ann L. KUTTNER: *Dynasty and Empire in the Age of Augustus: The Case of Boscoreale Cups*. Berkeley–Los Angeles, University of California Press, 1995.

MARTIN 1968

Josef MARTIN: *Symposion. Die Geschichte einer literarischen Form*. Paderborn, Ferdinand Schöningh Verlag, 1931. (Studien zur Geschichte und Kultur, 17/1–2.) Vátozatlan utánnomásban: New York, Johnson [Publisher], 1968.

PAUL 1968

George PAUL: Symposia and Deipna in Plutarch's Lives and in Other Historical Writings. In: *Dining in Classical Context*. Ed. William J. SLATER. Ann Arbor, The University of Michigan Press, 1995 (1991), 157–169.

ROSSITER 1995

Jeremy ROSSITER: Convivia and Villa in Late Antiquity. In: *Dining in Classical Context*. Ed. William J. SLATER. Ann Arbor, The University of Michigan Press, 1995 (1991), 199–214.

SHERWIN-WHITE 1968²

A[drian] N[icholas] SHERWIN-WHITE: *The Letters of Pliny: A Historical and Social Commentary*. Oxford, Oxford University Press, 1968² (With corrections: 1966¹).

SLATER 1995

Dining in Classical Context. Ed. William J. SLATER. Ann Arbor, The University of Michigan Press, 1995 (1991).

STEIN-HÖLKESKAMP 2010

Elke STEIN-HÖLKESKAMP: *Das römische Gastmahl. Eine Kulturgeschichte*. München, Verlag C.H. Beck, 2010 (Zweite Auflage: 2005¹).

STEIN 1894

Herodotos. Erklärt von Heinrich STEIN. III. (Buch V. und VI.). Fünfte verbesserte Auflage. Berlin, Weidmannsche Buchhandlung, 1894.

STRAUSS 1972

Leo STRAUSS: *Xenophon's Socrates*. Cornell Ithaca–London, University Press, 1972.

SZLÁVIK 2011

SZLÁVIK Gábor: Edas ut vivas, ut edas noli vivere. Étkezési szokások a görög–római világban a társadalmi helyzettől meghatározott életfelfogás kifejeződésé-ként. *Gesta* 10/1. 2011, 136–146.

VISY–MRÁV 2013²

A Seuso-kincs és Pannonia/The Sevso treasure and Pannonia. Szerk. VISY Zsolt–MRÁV Zsolt. Pécs, PTE Régészeti Tanszék–GeniaNet [Kiadó], 2013² (2012).

WEEBER 2007

Karl-Wilhelm WEEBER: *Luxus im Alten Rom. Die Schwelgerei, das süße Gift*. Darmstadt, Primus Verlag, 2007 (2003).

YARDLEY 1995

John C. YARDLEY: The Symposium in Roman Elegy. In: *Dining in Classical Context*. Ed. William J. SLATER. Ann Arbor, The University of Michigan Press, 1995 (1991), 149–155.

A gyakrabban használt rövidítések jegyzéke

Bd. – Band [kötet]

Bde. – Bände [kötetek]

bis – [kétszer; egy-egy szó vagy kifejezés ismétlődése az auktorszövegek rövidebb passzusaiiban (vagy hosszabb feliratokon)]. Vö. ter [háromszor], quater [négyyszer] stb.

Ch., ill. Chr. – chapter vagy chapitre [fejezet]

has. – hasáb (könyvben; két függőleges részre osztott szedéstükör egyik része [columna])

hrsg. – herausgegeben von (ez után egy vagy több név következik). [A könyvet kiadta/kiadták, illetve a kötetet szerkesztette/szerkesztették].

Kap. – Kapitel [fejezet]

loc. cit. – loco citato [az idézett, vagy a fentebb már hivatkozott helyen]

sc. – scilicet [tudniillik]

sq. – et sequens [és a következő sor; vö. sk.]

sqq. – et sequentes [és a következő sorok; vö. skk.]

s.v. – sub voce [a megadott címszó alatt]

Vol. – volume [kötet]