

Hoffmann Zsuzsanna: Ételek és italok az ókori Rómában

Quintus Kiadó, Szeged, 2011. 151 lap

Egy adott történelmi kor táplálkozaskultúrája mindig jól tükrözi a korszak gazdasági és társadalmi viszonyait. Megállapítható ez az ókori Róma esetében is, ahogy erre Hoffmann Zsuzsanna rámutat új könyvében, mely az eredeti források (elsősorban az idősebb Cato, Apicius, Varro, Columella és az idősebb Plinius étkezési tanácsai és receptjei, néhány feliratos emlék, valamint az ételeket és lakomákat ábrázoló falfestmények motívumai) alapján sajátos nézőpontból tárja fel előttünk a rómaiak mindennapi életét.

Az öt fejezetből álló mű első fejezete ismerteti a római konyha jellemző vonásait, a korabeli étkezési szokásokat, és sorra veszi a római háziasszonyok és szakácsok által használt alapanyagokat (zöldségek, gyümölcsök, fűszerek, húsok, halak stb.). Itt többek között megtudhatjuk, hogy a rómaiak szívesen keverték az édes, a sós és a savanyú ízeket, s ételeiket erjesztett halakból készített mártással (ún. garummal) ízesítették. Az irodalmi művekben található lakomaleírások a kor vallási szokásairól és erkölcsi viszonyairól is tájékoztatnak.

A második fejezet korabeli ételrecepteket tartalmaz nagyrészt a szerző saját fordításában. Mivel e receptek sokszor utalnak a nyersanyagok megtermelésére és beszerzésére, sokat elárulnak a kor mezőgazdasági és kereskedelmi viszonyairól. A receptek magukon hordják elkészítőik jellemvonásait, s az is egyértelműen látszik, hogy kiknek készültek. A szigorú erkölceiről, józan és mértéktartó életviteléről híres Cato (Kr. e. 234–149) receptjei teljesen puritánok, az egyszerű átlagembereknek szólnak, akik maguk főztek, e receptek ezért a nyersanyagok felhasználandó mennyiségét is tartalmazzák, sőt, még a kezek és edények tisztaságára is felhívják a figyelmet. Ezzel szemben a rendkívül fényűző életet élő nagy ínyenc, Gavius Apicius (Kr. e. 25 – Kr. u. 25) olyan recepteket hagyott ránk, melyek túlzóak és pazarlóak (ilyen például a páva-flamingó-fülemüle-nyelvpástétom, vagy a tejjel hizlalt csiga elkészítésének leírása). Jellemző rájuk a sokféle fűszer szinte való-

gatás nélküli halmozása és a sok tengeri élőlény felhasználása. E receptek minden bizonnyal azoknak az előkelő személyeknek íródtak, akik olyan gyakorlott szakácsokat alkalmaztak, akiknek nem volt szükségük az alapanyagok mennyiségének feltüntetésére, mivel jól ismerték a megfelelő arányokat.

A következő fejezet a hozzávalók és az elkészült ételek tárolásának és tartósításának módszereiről szól. Az antik szerzők tanácsait olvasva elcsodálkozhatunk azon, hogy a modern kor eszközei, a hűtők és tartósítószer alkalmazása nélkül milyen praktikusan oldották meg az ókorban a táplálékok tárolását és konzerválását. Az ételek levegőtől való elzárására mézet, olajat, sőt vagy ecetet használtak, s az edényeket gipszel vagy szurokkal zárták le. A húsokat szárítással és füstöléssel tartósították. A gyümölcsöket manapság többnyire lekvárként vagy befőttként elkészítve, hőkezeléssel konzerváljuk. A rómaiaknál is voltak hasonló készítmények, a befőzéshez szükséges cukorszirupot aszúval vagy sűrűre főzött musttal helyettesítették. Columella, a neves agrárszakíró, aki Catóhoz hasonlóan elsősorban gyakorlati tanácsokkal kívánta ellátni olvasóit, a tartósításra szánt gyümölcsök leszedésének idejét is meghatározta: így például azt javasolta, hogy a birsalmát fogyó hold idején, derűs időben szedjék. Az ókori szakemberek máig hasznosítható tanácsként állapították meg, hogy csak hibátlan, s nem túl érett gyümölcsöket lehet tartósítani. A gyümölcsök belsejében rejtőző férgek ellen pedig elsősorban a sózást javasolták.

A negyedik fejezet a borok különböző fajtaival, a bor készítésének és tárolásának módszereivel, az ivóvízhiánnyal szorosan összefüggő borfogyasztási szokásokkal, a bor felhasználásának lehetőségeivel (a rómaiak az ételek elkészítéséhez és tartósításához is gyakran használtak bort) és a bor élettani hatásaival foglalkozik. Itt az aszú és a drága fűszerekkel ízesített borok előállításának módja mellett a rabszolgáknak szánt gyenge minőségű löre elkészítésének technikáját is megismerhetjük. A forrásokban számos taná-

csot találhatunk a bor feljavítására, ízesítésére, rossz szagának elvételére. Nagy figyelmet fordítottak a különféle mustok préselésére és kezelésére, hiszen cukor hiányában sokszor használták ezt az italt édesítő-, illetve tartósítószerként is. A must megecetesedését főzéssel és egy kis gipsz hozzáadásával gátolták meg. A szerző többször említi, hogy a rómaiak (legalább is a korai időkben) a nők számára tiltották a borfogyasztást. Hozzátehetjük ehhez, hogy Romulus egyik ősi törvénye szerint a férj két itkból ölhetette meg jogosan feleségét: ha a nő házasságtörést követett el, vagy ha bort ivott (Dion. 2,25).

A könyv utolsó fejezete a rómaiak által használt különféle házi orvosságokat, gyógykészítményeket, a népi orvoslás korabeli eszközeit ismerteti. Érdekes, hogy Apicius az „orvosi” receptjeiben az ételreceptektől eltérően a felhasználandó összetevők pontos mennyiségét is megadja. Az idősebb Plinius természetrajzi művében kifejti az uborka, a répa, a vad murek és a fokhagyma gyógyhatásait. Mindezek mellett – az előző fejezet

szerves folytatásaként – elsősorban a bor orvosi alkalmazásáról, továbbá tisztító és fertőtlenítő hatásáról olvashatunk itt érdekes forrásszövegeket. E jól kiválasztott szövegekhez érdemes hozzátennünk az újszövetségi Szentírás három apró részletét: az irgalmas szamaritánus Jézus példabeszédében olajat és bort használ a seb fertőtlenítésére (Lk 10,34), a passió eseményei szerint a mirhával kevert bort a kínok enyhítésére használták (Mk 15,23), s végül Pál apostol azt ajánlotta Timóteusnak, Efezus püspökének, hogy gyomorbántalmaira gyógyszerül igyon egy kis bort (1Tim 5,23).

Az ókortörténészként és műfordítóként egyaránt elismert szerző új könyve az eddig megjelent Apicius-fordításoknál jóval szélesebb körű ismereteket nyújt az ókori rómaiak konyhaművészetéről és táplálkozás-kultúrájáról. A magyarázó jegyzetekkel gazdagon ellátott forrásszövegeket közlő művet egy hús fotóból álló melléklet zárja.

Gedeon Magdolna

Forray R. Katalin – Kozma Tamás: Az iskola térben, időben.

Oktatás és társadalom sorozat, Új Mandátum Kiadó, Budapest, 2011. 289 lap

A Magyar Tudományos Akadémia égisze alatt az 1970-es évek közepén vette kezdetét az a kutatói együttműködés, amelyben e kötet szerzői az időszak leglátványosabb oktatáspolitikai történéseinek vizsgálatával (tantervi reform és az ún. strukturális reform) a hazai nevelés- és oktatáskutatásnak méltán ismert és elismert képviselőivé váltak. Az általuk képviselt kutatási irány ('oktatásökológia') a területi kutatások (avagy a társadalom-földrajzi szemlélet) relevanciáját hivatott vizsgálni az oktatásügyről és az iskolareformról szóló tudásunk alakulásában.

A tér és a társadalom; a település és az iskola egymásba fonódásának felismerése új szempontokkal gazdagította a hazai kutatási megközelítéseket. E kettő viszonyának függvényében olyan fejlesztési stratégiákat ('művelődési városközpontok' koncepciója) próbáltak kidolgozni, amelyek a helyi szükségletek (hagyományok, kultúrák) figyelembe

vételével készültek. Újdonság számba ment a népszámlálási és a teljes körű iskolai statisztikák felhasználása, egyedinek számítottak továbbá azok az 1970-es, 1980-as évtizedre jellemző megyei és a települési szintű esettanulmányok is, amelyek a felmerülő oktatásügyi problémáknak a feltárására és megoldási módjaira próbáltak javaslatokat megfogalmazni. Az oktatásügyi kihívások és reformok kora azonban ezzel nem ért véget, hiszen az 1989/90-ben bekövetkezett rendszerváltás gyökeres átalakulást hozott, s egyúttal új dinamikát adott a kutatásoknak. Nem túlzás azt állítani, hogy az egész oktatási rendszert újra kellett gondolni, s ennek a dilemmának a lenyomatai a kötet tanulmányaiban ('Az oktatás fejlesztési koncepciója' és 'Hány plusz hány?') is felcsillannak. A 2000-es években közölt írások ('A fejlesztés térségi változatai' és 'Felnöttek a felsőoktatásban') ismét ráirányították a figyelmet társadalmunk