

EDAS UT VIVAS, UT EDAS, NOLI VIVERE

ÉTKEZÉSI SZOKÁSOK A GÖRÖG-RÓMAI VILÁGBAN A TÁRSADALMI HELYZET ÉS A TÁRSADALMI HELYZETTŐL MEGHATÁROZOTT ÉLETFELFOGÁS KIFEJEZŐDÉSEKÉNT*

Szlávik Gábor

Miskolci Egyetem, Ókortörténeti Tanszék, Miskolc-Egyetemváros 3515

„Egyél, hogy élj, ne azért élj, hogy egyél” – fogalmazza meg a más kultúrákban is alapvető életstratégiának szánt tételt a jól ismert latin szentencia.¹ Példák sokasága bizonyítja azonban, hogy a klasszikus antikvitás néhány időszakában, közelebbről annak strukturális változásokkal terhes korszakaiban, a vezető rétegek számos képviselője tudatosan másként élt és gondolkodott. „*Esznek, hogy hányhassanak, hánynak, hogy ehessenek, és a minden világrészből összehordott ételeket még csak meg sem akarják emészteni*” – jegyezte meg a mértéktelen étkezést is az önkifejezés egyik formájává tevő életmód követőiről szólva az ifjabb Seneca, aki a császári udvarban és a gazdagok magánházaiban egyaránt tapasztalható asztali fényűzés megannyi példájának is gyakorta szemtanúja volt.²

*Az itt közölt szöveg a KRE BTK Irodalomtudományi Doktori Iskolája által szervezett konferencián elhangzott előadásom tanulmányra átdolgozott változata. A 2008. május 30-31. között megrendezésre került konferencia előadásai az alábbi tárgykörhöz kapcsolódtak: »Az étkezéssel kapcsolatos túlzások, elhajlások, különlegességek a kultúrtörténetben az ókortól a XX. századig«. Mint korábbi munkáimban, az átdolgozás során itt is az eredeti szöveg reprodukálására törekedtem. Jelen változat így csak ott tartalmaz az előadás szövegébe való utólagos betoldásokat, ahol azt a tanulmány-jelleg eltérő igényei mindenképp megkövetelik. A mondanivalóm jobb megértéséhez szükséges ún. másodlagos információkat a jegyzetapparátus tartalmazza. Jelen rövid írás eredetileg egy, a konferencia előadásait tanulmány formájában publikáló kötetben jelent volna meg. A kötet megjelenítésére azonban végül – több okból – nem nyílt lehetőség.

¹ *Edas ut vivas, ut edas, noli vivere*. Caecilius Balbus, frg. 60. – Valamikor a Kr. u. III. és a IX. század során keletkezett az a latin nyelvű, ám jól láthatóan görög minták nyomán összeállított aforizma-gyűjtemény, amelynek szerzőjeként a számunkra közelebbről nem ismert Caecilius Balbus tünnetik fel a kéziratok. Némi változtatással, már korábban is felbukkan ez a gondolat a latin nyelvű irodalomban. Így megtalálható abban, a kései Köztársaság időszakából származó, s ugyancsak görög minták nyomán összeállított szónoklattani kézikönyvben is, amely a „*Herenniusnak ajánlott retorika*” címet viseli. In: Cornifici, *Rhetorica ad C. Herennium* IV,28 [39§]: *esse oportet, ut vivas, non vivere, ut edas* [”Azért kell enni, hogy élj, de nem azért kell élni, hogy egyél”].

² Seneca, *Ad Helviam matrem de consolatione* [”Helvia vigasztalása”] 10,3: *vomunt ut edant, edunt ut vomant, et epulas quas toto orbe conquirunt nec concoquere dignantur*. – A korunkban leginkább morálfilozófusként ismert Seneca minor

(I.2.)

A görög-római ókor lakomái során kifejtett pazarló luxus leírását számos forrás tartalmazza. Az ott elbeszélte történetek szereplői főként a kései Köztársaság időszakában, vagy a császárkorban élt rómaiak. Valamennyien olyan magas társadalmi presztízzsel bíró személyek, vagy egyszerűen csak gazdag emberek, akiknek a reprezentatív célú étkezések rendezésében megnyilvánuló extrémítását feljegyzésre érdemesnek tartották az antik auktorok.

A pazarul megterített lakomázó asztalokra kerülő fogásokról adott beszámolókat sorát 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 – szózással tartósított – formájában is csak ritkán került, a vezető rendek a papi kollégiumoknak vagy *sodalitas*oknak is tagjaivá lett képviselői már pávát is fogyasztottak a hivataluk viseléséhez kapcsolódó ünnepi étkezéseken.³ A latin szerzők-

alakjához és eszméjéhez kiváló újabb feldolgozás V. Sørensen munkája: Seneca: Ein Humanist an Neros Hof, Verlag C. H. Beck, München 1995³ (1984; dán eredeti: 1977); küln. 11 skk. és 32 skk. A lakomázó asztal mellett kifejtett luxus példairól szólva, az alábbiakban többször is idézem majd Seneca egyes megállapításait.

³ 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 aditiali cena sacerdotii*. *Naturalis historia* [”Természettörténet”] 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 aditiali cena*): *Rerum rusticarum libri tres*, III 6,6. – A szónoki művészet terén sokáig Cicero vetélytársának számító Q. Hortensius ezzel a tettel akkor még sokak (ti. ’a szigorú erkölcsű emberek’) rosszállását vívta ki (Varr. R.r.; loc. cit.).

től asztali fényűzésnek (*luxus mensae*)⁴ nevezett extrém étkezési szokások azután mind kevésbé ütköztek jogi vagy társadalmi korlátokba. Végül szinte mindennaposá váltak a Köztársaságot felváltó új hatalmi rend, a principatus létrejöttékor.

Horatius olvasói bizonyára jól emlékeznek a gazdag, ám műveletlen ingyenc, Nasidienus Rufus a 'Szatírák' második könyvében ábrázolt lakomájára.⁵ Különösen megsokasodnak azután az effajta leírások a Iulius-Claudius dinasztia utolsó uralkodóinak életviteléről szólva, akinek kora joggal nevezhető a reprezentatív célú étkezések során megnyilvánuló esztelen fényűzés egyik fénykorának.⁶

⁴ Vö. Tacitus, *Annales* ['Évkönyvek'] III 55,1. Hasonlóképpen az ifjabb Plinius 'Leveleiben' is: II 6,6: *mensa luxuria*.

⁵ Hor. sat. II 8,1 skk. – Nasidienus Rufus fiktív irodalmi személy, egy típus megtestesítője. A Trimalchióra emlékeztető házigazda Maecenast, és Maecenas baráti körének több tagját látta volna vendégül ezen a költői képzelet szülte lakomán. A horatiusi *Saturae* ezen darabjában a gazdagság mutogatásának szándékával feltálatl ételsorok részletes leírása is olvasható. Vö. A. Kiessling – R. Heinze, Q. Horatius Flaccus: Satiren, Weidmannsche Buchhandlung, Berlin 1921⁵; 334-347.

⁶ Vö. Tac. ann. III 55,1 skk. – A témához máig alapvető L. Fiedlaender nagy ívű, a római császárság első nagy korszakát, a principatus időszakát kultúrtörténeti szempontok alapján megjelenítő műve: Darstellungen aus der Sittengeschichte Roms in der Zeit von Augustus bis zum Ausgang der Antonine, Leipzig 1921-1923¹⁰. A több kötetes, 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 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 Nahrungsmitteln aus dem Auslande*). Hasonló témákat taglal újabb, bár kevesebb invenciával, és az ott tárgyalt anyag bemutatásának módját tekintve is kevesebb sikerrel A. Dalby, *Empire of Pleasures. Luxury and indulgence in the Roman world*, Routledge, London–New York 2002 (2000); küln. 243-257 (*The art of dining*). A különféle célokból rendezett lakomák alkalmával kifejtett fényűzés számunkra ismert példáival is foglalkozik U. Fellmeth alapos munkája: *Brot und Politik – Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*, Verlag J. B. Metzler, Stuttgart – Weimar 2001; küln. 87-102; 102-115 skk. (Kap. II: *Eine Sozialgeschichte des Essens in Rom*) és ugyancsak kitér ezekre K.-W. Weeber, *Luxus im Alten Rom. Die Schwelgerei, das süße Gift, Primus Verlag, Darmstadt 2007* (2003); küln. 15-36 (*Lucullus und die Folgen – Tischkultur und Tafelluxus*). Átfogó jelleggel, a római lakomák világába kíván bepillantást nyújtani E. Stein-Hölkeskamp munkája: *Das römische Gastmahl. Eine Kulturgeschichte*, Verlag C.H. Beck, München 2005. A görög világ étkezési szokásaihoz, valamint annak a Kr. e. III-II. századtól a római konyhára is mind nagyobb befolyást gyakorló fogásaihoz újabb I. küln. A. Dalby, *A History of Food and Gastronomy*

(I.3.)

A ritka és költséges fogásoktól roskadozó lakomázó-asztalok mellett folytatott mértéktelen étkezés szokása számos okra vezethető vissza. Alapját a társas étkezések, a vacsorameghívások (*cena*)⁷ és viszontmeghívások szokása képezte. Oly régtől fennálló szokás volt ez, hogy a társadalmi elithez tartozók körében az otthon való esti étkezés szinte szégyennek számított. Így külön szó is volt erre: *domicinium*.⁸

A társas étkezések szokása azonban önmagában még nem váltotta ki a lakoma rendezésében megnyilvánuló szándékolt extrémítást. Nem váltotta ki pusztán a vagyon sem, hiszen a római senator, az ifjabb Plinius, vagy az ismert szatíráíró, a lovagrendű Iuvenalis egyaránt a mértéktartó étkezés híve volt.⁹ A barátait pazarló módon megvendéglő ingyenc tehát sajátos, ám ebben a szokásában eltérő szempontoktól motivált embertípusnak számított.

Előfordult, hogy az asztal örömeinek túlzón hódoló személyiség lelki alkatától idegen volt a közszereplés, s ezért étkezéseinek a túlzásig változatossá tett formáiban lelte meg léte értelmét, illetve a magához méltónak tartott – optimális – önkifejezést. „*Ha te a hadseregben harcosként szerzed meg hírneved, én a konyhában vagyok híres*” – ekként jeleníti meg ezt a tí-

in Greece, Routledge, London – New York 1996. Számos más téma, így az ételek elkészítésének módja vagy az étkezési szokások mellett a görög-római világban fogyasztott élelmiszereifajtaikat is ismerteti J. P. Alcock monografikus feldolgozása: *Food in the Ancient World* (Food through History), Greenwood Press, Westport, Connecticut – London 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 I. Otto Keller monografikus feldolgozását: *Die antike Tierwelt*, Bd. I: Säugetiere, Verlag von Wilhelm Engelmann in Leipzig, Leipzig 1909. és Bd II: Vögel, Reptilien, Fische, Insekten, Spinnentiere (stb.), Leipzig 1913 (mindkét kötet változatlan utánnomásban: Georg Olms Verlagsbuchhandlung, Hildesheim 1963). Számos, itt szándékoltan nem érintett kérdés taglalása a fent felsorolt munkákban található.

⁷ Leírásához I. J. Carcopino, *Rom – Leben und Kultur in der Kaiserzeit*, Philipp Reklam jun., Stuttgart 1979² (zweite verbesserte Auflage; francia eredeti: 1939; 1975), 360-374 (IV. Kap. 3: *Die Cena*).

⁸ Martialis az étkezési szokásokat is taglaló epigrammaiban többször előfordul ez a kifejezés: V 78,1 skk; vö. II 11,10. és II 69,3 sk.

⁹ Plin. epist. III 12,1;4; vö. I 15,2 skk. és II,6. Tizenegyedik szatírájában Iuvenalis egyenesen támadja a fényűző lakomák tartásának szokását. Ugyanitt a maga asztalának szerénységét állítja szembe a gazdagok a társas étkezések során is megnyilvánuló pazarló életvitelével: XI,65-76 skk; vö. még 120 skk. és 179 skk.

pust *'Truculentus'* [‘A goromba’] címet viselő darabjában a római Köztársaság korának komédiáírója, Plautus.¹⁰ Mások kényszerűen vonultak vissza a magánéletbe, s *privatusként* most olyan életmódot folytattak, amely mindaddig nagyon is távol esett lelki alkattuktól.

Jellegzetes példája ennek a késő köztársaság-kori Róma egyik legjobb hadvezére, a konzervatív felfogás megtestesítőjének is tartott L. 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* – takarékosagra is intő – elveit követő ember tette fogalomná a lucullusi lakomát.¹¹

Megint mások egyszerűen csak gazdagságuk fitogtatására használták fel a prominens személyiségeket, meg barátokat és ismerősöket egyaránt felvonultatva, pazar kiállítású étkezéseket. És ez volt a többség! Ez az embertípus elsősorban nem ingyenc volt. Vagyonát, házát, és annak berendezését akarta minél több embernek megmutatni, hogy többnek is nézzék emiatt.¹² Az asztalra kerülő fogásokkal is az volt a célja, hogy hatást gyakoroljon a jelenlévőkre, és mindazokra, akik csak hallomásból értesülnek majd arról, hogy mit fogyasztottak az általa adott lakomán.¹³ Ilyen volt a

már megismert Nasidienus. De rajta is túltett a Nero korában élt Petroniustól halhatatlan irodalmi alakká formált gazdag parvenü, Trimalchio. Az effajta emberek ruházatuk és ékszereik, életvitelük és otthonaik fényűző pompája mellett így lakomáikkal is elérték azt, hogy beszéljenek róluk.¹⁴ Az asztaloknál felszolgált borok és a különleges ételsorok által kiváltott hatást tovább fokozta a tálalás művészete. Ennek szerves részei voltak a nagy értékű asztali edények, illetve a művészi módon megmunkált ezüst étkészletek is.¹⁵

Végül akadtak olyanok is, akik azért lelték örömeiket a képtelen ételsorokat is felvonultató örült lakomákban, mert gazdagságuk révén itt kiélhették azokat a kreatív képességeiket, melyekhez már aligha szolgálhatott terepül az egy személyi vezetésre alapozott uralom, principatus hatalmi rendje. E magatartásforma ismert példája a később rövid időre császárrá lett Aulus Vitellius, aki egy pazarnak szánt lakomáján az ott felszolgált óriási tálhoz ugyancsak messziről, a Hispaniától a Parthusok távoli birodalmáig terjedő vidékekről hozatta el a tál elkészítéséhez szükséges adalékokat: flamingónyelvet és murénatejet, valamint az általa ugyancsak nélkülözhetetlennek tartott fácán- és pávavelőt.¹⁶

(I.4.)

Caesar kortársa, Sallustius még elítélően nyilatkozott azon honfitársairól, akik „*az egész földkere-*

¹⁰ Plaut. Truc. 615: *Si tu legioni bellator clues, at ego culinae clueo.*

¹¹ 43 kaputra terjedő Lucullus-életrajzában Plutarchos 3 fejezetben 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 vagyontalan polgárt lehetett volna jóllaktatni: vö. K.-H. *Weeber*, *Luxus im Alten Rom. Die Schwelgerei, das süße Gift*, Darmstadt 2007 (2003), 18.

– A köztársaság kori Róma hadvezérei között az egyik legkiválóbbnak számító L. Licinius Lucullus életmódjának *privatusszá* [magánemberré] válása utáni gyökeres megváltozására egyebekben a későbbiekben még többször is hivatkozott Kr. u. II. századi görög szerző, Athénaios is utal: XII,61 – 543a-b.

¹² Vö. Tac. ann. III 55,2: *ut quisque opibus, domo, paratu speciosus.*

¹³ Az egyik elérni vágyott célt, a hírverést egy régtől fennálló szokás is segítette. A különösen jó ízű fogásokból külön adagot csomagoltak a lakomán részt vevő vendégek számára, s azokat – kendőbe takarva – hazavihették: vö. Mart. II,37; III,23; VII,20.

¹⁴ Vö. Mart. XII,41.

¹⁵ A városi vezetőréteghez tartozók háztartásában már a Köztársaság korának vége felé mindennapos dolognak számított az ezüst étkészlet, ahogy arról Cicero egyik beszédéből is értesülhetünk: In Verrem [‘Verres ellen’] II 4,22 [48-49]. Díszként vagy használati eszközként szolgáló ezüsttárgyak sokaságát látja a gazdagok házaiban Horatius is: *Carmina* IV 11,6. A társas étkezés során körbeherdott sütek felszolgálásához használt tálak is ezüsből készültek. Méretük folytán ezek még inkább a lakomát adó házigazda társadalmi rangját (gazdagságát) hivatottak bizonyítani. A gazdag parvenü, Trimalchio azzal dicsekszik, hogy egy 200 font súlyú tál tulajdonosa: Petronius, *Satyricon* 59. Ez mai mértékre átszámítva több mint 65 kilogramm. Az ugyancsak egykori rabszolgából lett másik úrgazdag, Drusillanus Rotundus pedig már egy 500 font súlyú ezüsttál birtokosa: Plin. Nat. hist. XXXIII,52 [145]. Ez utóbbi – több mint 150 kilogrammos súlyával – már nyilvánvalóan csak egyfajta kiállítási darab.

¹⁶ Vö. Suetonius, *vita Vitelli* [‘Vitellius élete’] 13,2-3. – Az utolsó Flavius-uralkodó, Domitianus haláláig (Kr. u. 96-ig) uralkodó császárok biográfusként elhíresült Suetonius részletesen is felsorolja itt a „*Városvédő Minerva pajzsa*” névre keresztelt ezüst tál (*patina*) felavatásához felhasznált adalékokat.

seget átkutatták ingyencfalatok után”.¹⁷ Hasonlóképpen vélekedett később Varro,¹⁸ az idősebb Plinius,¹⁹ majd az ifjabb Seneca²⁰ is.

Mindezeket a „bűnöket” olykor persze maguk is elkövették, hisz’ mindez már a saját korukban is többé-kevésbé bevett szokásnak számított. Kiváltképp jól példázta ezt az a M. Gavius Apicius,²¹ aki az asztal örömeinek a túlzásig fokozott élvezetével kortársai számára az öncélú pazarlásnak is mintegy emblematikus figurájává vált. Már a következő nemzedék képviselői, de még inkább a későbbi korok, azután már az életfilozófia rangjára emelt gourmad-lét egyik legfőbb megtestesítőjeként tekintettek rá. Így látja őt az ifjabb Seneca,²² majd a Kr. u. II. század végén alkotó görög „értelmiségi”, az egyiptomi Naukratisből származó Athénaios is. Terjedelmes művében, amely programszerűen a *’Lakomázó bölcsék’ (Deipnosophistai)* címet viseli, Athénaios részletesen beszámol a társasági összejövetel céljával szolgáló étkezéshez kapcsolódó szokásokról, de beszámol az itt tapasztalható furcsaságokról is.²³ Ez utóbbiak kapcsán említi meg Apiciust, aki – a szóbeszéd szerint – azért vállalkozott egy hosszú és fáradtságos tengeri utazásra, a campaniai Minturnaeből Észak-Afrikáig hajózva el, mert azt hallotta, hogy az ottani partok mentén a rákok

igen nagyra nőnek. Miután azonban ennek az ellenkezőjét tapasztalta, azonnal visszafordult.²⁴

(I.5.)

Az Athenaiosnál szereplő rövidke történet nemcsak egyfajta életmódra, illetve életszemléletre világít rá. A vagyoni által meghatározott társadalmi státusz szándékoltnak provokatív megjelenítésének is egyik eklatáns példája. Így megfelelő kiindulópontként szolgálhat számunkra ahhoz, hogy általa is jellemezhesük majd a nyilvánosság szeme láttára folytatott *’nagy zabálás’* belső mozgatóit és társadalmi gyökereit.

Előbb azonban meg kell ismerkednünk a kor általános étkezési szokásaival. Hogy megkülönböztethessük a gazdagok lakomái során kifejtett pazarló luxust az általános ünnepi étkezésektől tudatos túlzással eltérő elemeit, röviden át kell tekintelnünk, hogy az ünnep- és a hétköznapokon mi került a közép-, illetve az alsóbb rétegek asztalára.

(II.1.)

Általában véve elmondható, hogy a klasszikus antikvitás népeinek táplálkozási szokásai mértékletesek és szerények voltak. Ezeket ugyanis részben a Mediterráneum térségében uralkodó éghajlat, részben pedig a térség természetföldrajzi adottságai határozták meg.

A meleg égvőben elhelyezkedő régiók klimatikus adottságai, közelebről a térségben késő tavasztól a kora őszi időszakig uralkodó tartós hőség már eleve az itt élő emberek mértékletes táplálkozásának irányába hatott.²⁵ Legalábbis ami a nappali órákra eső étkezések mértékét és az itteni napszakokban elfogyasztott élelmiszerek fajtáit, illetve azok elkészítési módját illeti. Az étkezési szokások kialakulásának szempontjából ugyancsak meghatározónak tekinthető a földrajzi elem. Közelebről a mezőgazdasági művelés alá vonható területek csekély volta, illetve ezen belül: a jó termőföldek hiánya az egyes régiókban. A földközi-tengeri térségben e két elem együttese hozta létre az ún. *mediterrán polikultúrát*, amely,

¹⁷ Sallustius, *Catilinae coniuratio* [’Catilina összeesküvése’] 13,3: *vescendi causa terra marique omnia exquirere*.

¹⁸ In: Gellius, *Noctes Atticae* [’Attikai éjszakák’], VI 16,1-5.

¹⁹ Plinius, *Nat. hist.* XXVI,28 [43].

²⁰ Sen. cons. ad Helv. 10,3; továbbá *Ad Lucilium epistulae morales* [’Erkölcsei levelek’] 89,22. és 95,15 ssk.

²¹ L. küln. Tacitus, *Annales* [’Évkönyvek’] IV 1,3;66. és Cass(ius) Dio, LVII 19,5. Vö. még Sen. ad Helv. 10,8 sk; Iuvenal(is) XI,3. és Martial(is) II 69,3 sk; III,22; X 73,3. Ez az Apicius nem azonos Caelius Apiciusszal, aki az ismert ókori szakácskönyv – állítólagos – szerzője volt. Ez utóbbihoz, a kutatásban kialakult konszenzussal ellentétben határozottan M. Gavius Apiciusnak tulajdonítva a mű – ebben az esetben is joggal vitatott – szerzőségét, I. Apicius: *De re coquinaria* – *Szakácskönyv a római korból* (szerk. Orlovsky G.), Budapest, Enciklopédia kiadó, 1996; 10 ssk. és küln. 213.

²² Sen. cons. ad Helv. 10,8: *Apicius [...] scientiam popinae professus* [’Apicius. ... a lacikonyhák tudományának tanítója’ (A tágabb szövegösszefüggésben, bár ugyancsak rosszalló értelemben, ez valójában annyit jelent itt, mint „a konyhaművészet filozófusa”. Így fordította le ezt a helyet a kiváló latinista, Révay József is.)].

²³ Athénaios művének keretét egy fiktív lakoma adja, ahol a filozófusokból, művészekből és tudós férfiakból álló vendégek az alkalomhoz illő kérdésekről vitatkoznak. Vagyis ételekről, 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, kompiliatorikus jellegű mű elsődleges irodalmi mintája Platón egyik ismert dialógusa, a *’Lakoma’ (Symposion)* volt.

²⁴ Athen. I,12 [7a-c].

²⁵ Ezzel ellentétes értelemben szól Platón a gazdagságáról és fényűző életmódjáról híres Dél-Itália és Szicília görög városainak lakóiról. Ezek, legalábbis Platón beállítására, az étkezések terén is szertelen életmódot folytattak. Naponta kétszer is jóllaktak, amit az ideális államról és annak polgáraitól elmélkedő athéni filozófus erősen helytelenít: Hetedik levél – 326b-c.

mint ismert, a gabonaneműek inkább kiegészítő jellegű termesztése mellett a szőlőművelést, valamint az olajbogyó és a füge termesztését foglalta magában. A klíma és a földrajzi környezet együttese így azután itt élő népek táplálkozásai szokásaira a főként vegetáriánus jellegű táplálkozás kiformalódásának irányában hatott. A hús mindenkor kevés volt. A kiegészítő jellegű állattartást ugyanis zömmel a kisállattenyésztés határozta meg.

Gabona, a szőlőből készített bor és mazsola, a megannyi módon felhasznált olívaolaj,²⁶ és a jobbára tartósított élelmiszerként felhasznált füge.²⁷ Ez utóbbihoz járult a gránátalma²⁸ és a mandula²⁹ is.

²⁶ A mediterrán térség jellegzetes kultúrnövényéhez, az olajfához I. Th. Fischer, *Der Ölbaum – Seine geographische Verbreitung, seine wirtschaftliche und kulturelle Bedeutung*, Petermanns Geographische Mitteilungen, Ergänzungsheft 147, Gotha 1904. Az olajfa, illetve az olajfa terméséből, az olajbogyóból nyert az olívaolaj az ókori Mediterráneum világában betöltött szerepéről részletes információkkal szolgál M.-C. Amouretti munkája: *Le pain et l’huile dans la Grèce antique*, Paris 1986, 153–361. Speciálisan egy nagyobb térség (a kis-ázsiai területek) vonatkozásában újabban I. ehhez St. Mitchell, *Olive cultivation in the economy of Roman Asia Minor*. In: St. Mitchell – C. Katsari (szerk.), *Patterns in the Economy of Roman Asia Minor*, Swansea 2005; 83–113. A téma egyik ide vágó aspektusához I. egy korábbi tanulmányomat: *Görög városok és hellénizált helyi közösségek a római Nyugat-Kis-Ázsiában – Az olívaolaj-import mint a kulturális kapcsolatok eszköze*. In: Ami a kultúrát összeköti. A Károli Gáspár Református Egyetem Bölcsészettudományi Kara Irodalomtudományi Doktori Iskolájának kiadványa. (Szerk.: Hima Gabriella), Budapest, 2004; 219–236. [A 2003. november 6–11. között Bécsben, a *Das Verbindende der Kulturen* témakörében rendezett konferencián tartott előadásom rövid tanulmányát átdolgozott, német nyelvű változatának magyar fordítása] = *Griechenstädte und hellenisierte einheimische Gemeinden im römischen West-Kleinasien. – Die Olivenöleinfuhr als verbindendes Mittel kultureller Kontakte*. In: www.inst.at/trans/15Nr/05_12/szlavik.15.htm

²⁷ Az olíva mellett fontos szerepet játszott a füge is görögök mindennapi életében. Kedvelt voltát mutatja, hogy fügéről, méghozzá úgy, mint a gyümölcsfák termései közül az emberek számára a leginkább hasznos gyümölcsről, egy császárkori görög szerző külön is megemlékezik (Athen. III,15 – 78d-f.). A nyárutón érő nemes fügét (*ficus Carica*) termő fügefá (*syké*) nem őshonos az Égeikum térségében. Az Ilias költője ezért nem ismeri – az ugyancsak Elő-Ázsiában őshonos almával, körtével és gránátalmával együtt. Az „édes” fügét termő fügefá, illetve maga a termés (*sykon*) az Odyszeiában is csak egyszer fordul elő, Alkinoos kertjének leírásánál (Od. VII,116: *sykeai* [...] *glykerai*). és VII,121.); vagyis ún. hapax legomenon. Elsőként a Kr. e. VII. századi görög költő, Archilochos szól szülőföldjének, a Kikládok csoportjába tartozó Paros szigetnek – *ülített* – fügefáiról: 53. A Kr. e. VI. század második felére azután már Görögország-szerte az étkezések egyik szokásos kiegészítőjének számított a friss, a fekete füge (*sykos melaina*), amelyet a kor egyik költője a „szőlő testvérének” nevez: Hippónax, 38. Tartósított formáját, a szárított fügét

(*ischas*) azonban már kevésbé tartották ízletesnek. Ezért az leginkább a szegények, így például Attika szegényebb néprétegeinek tápláléka volt (vö. Platón, *Politeia* [‘Allam’] II,13 – 372c-d.). Ínségesebb időkben a szárított füge a kenyeret és a mellékételeket is helyettesítette. Ilyenkor főként a téli időszakban fogyasztották. Más alkalommal pedig a füge átmeneti jelleggel váltotta fel a klasszikus antikvitás idején is alapvető táplálékul szolgáló kenyeret. Ezt történt például Kr. e. 201-ben, V. Philippos makedón uralkodó kis-ázsiai hadjárata idején is. A Maiandros melletti Magnésia lakói, akik nem rendelkeztek elegendő kenyérgabonával, fügével látták el a király élelmiszerekben szűkölködő hadseregét (Polyb. XVI 24,9 [954] – ed. Dindorf – Büttner-Wobst; vö. Athen. III,15 – 78f.). Néhány hajórakományi szárított fügét vásárolt Kyprosról, és küldött a szíriai-palesztinai térséget Claudius alatt (Kr. u. 47/48-ban) sújtó nagy éhínség idején Jeruzsálem szegényeinek Helené, Adiabéné királynője: Ioséphus, *Judaiké archaologia* [‘A zsidók története’] XX 2,5 – 5; vö. ApCsel 11,28 sk. L. ehhez K. S. Gapp, *The Universal Famine under Claudius*, Harvard Theological Review 28 (1935), 258–265; 261. Röviden: az Európa nem mediterrán térségeiben – így nálunk is – mind kevésbé keresett füge (latin nevén *ficus*) az antik világ egyik jelentős *kiegészítő élelemforrásának* számított. Olyannyira, hogy – a közép és nagybirtokon folytatott mezőgazdasági árutermelés kézikönyvének szánt – munkájában, a ‘*De agri cultura*’-ban Cato kifejezetten javasolja az általa felvázolt – ideális – árutermelő nagybirtok tulajdonosának a birtokon dolgozó rabszolgák kenyérellátásának a füge beérésétől számított módosítását: *panis p. V, usque adeo dum ficos esse coeperint: deinde ad p. IIII redito* [„5 font kenyér egészen a füge éréséig, majd térj vissza ismét a 4 fontra”; Kun József fordítása] (56. – ed. Mazzarino).

– A fügefá, a vad és a nemesített fügefá egyaránt, nem mindenütt él meg a Mediterráneum térségében. Bár talajban nem igen válogatós, növekedéséhez sok víz szükséges. Ezen kívül sok fényt és meleget is igényel, a mediterrán térség egy másik fontos kultúrnövényéhez, az olajfához hasonlóan. Mivel a Földközi-tenger part melletti területein a fügefá termőképességéhez szükséges valamennyi feltétel egyszerre nem mindenütt adott, a fügefá termése ezért – akárcsak az olívaolaj esetében – a jelentősebb hasznát hajtó exportcikk közé számított. A fiatalabb nemzedék körében ma már kevésbé ismert, s ha igen, nem igen népszerű gyümölcshöz, a fügéhez I. J. P. Alcock, *Food in the Ancient World*, Westport, Connecticut – London 2006; 42–44. és passim; továbbá Hehn, V., *Kulturpflanzen und Haustiere im ihrem Übergang aus Asien nach Griechenland und Italien sowie in das übrige Europa – Historisch-linguistische Skizzen*, Berlin 1870; 41 skk. Magyar nyelven, l. még ehhez Dr. Surányi (sic!) D., *Kerti növények regénye*, Mezőgazdasági Könyvkiadó, Budapest, 1985; 128–131. Uo. l. még 131–135 (az olajfáról).

²⁸ A keleti és a nyugati Mediterráneumban egyaránt honos *olíva*, valamint annak kiegészítője, a *füge* mellett a *gránátalma* is mindenkor fontos emberi tápláléknak számított. Mindhárom a búzával és az árpával, illetve a szőlővel együtt említik ezért már az Ószövetség könyvei is (l. külön Jól 1,11; 12.). Jelentőségüket mutatja, hogy mindhárom gyümölcsfa ott szerepel az ideális haszonkertekről adott ókori leírásokban (VII,112 skk.), majd a Kr. u. 200 körül keletkezett görög „pásztorregény”, Longos *Daphnis és Chloé* címet viselő művének egy másik „királyi kertet” bemutató részében is (IV,2.).

– A csak a déli égövben honos, 5–8 méter magasra is megnövő gránátalma (*Punica granatum*) az ókoriak gyümölcse mellett skarlátvirág miatt is kedvelték. A gránátalma-

A kecsketejből készített sajtokkal kiegészülve (a tehéntejet a görögök egészségtelennek, a rómaiak pedig többnyire rossz ízűnek tartották!) ezek az élelmiszerek kerültek a szegény nép asztalára a mindennapokon. A változatosságot a különféle zöldségek és gyümölcsök jelentették. Főként a görögök ezeket oly’ gyakran, és olyan nagy mennyiségben fogyasztották, hogy egy athéni komédiaíró a helléneket egyenesen *phyllotrógenes*nek („levélevőnek”) nevezi.³⁰ A partok mentén mindez kiegészült azután a tengeri halak változatos fajtáival, hiszen maga a tenger is

a szűkebb értelemben vett mediterrán-térség egyik állandó elemét jelentette.³¹

Mind közül, melyeket itt röviden felsoroltunk, a görög-római világ legfontosabb élelmiszere a gabona volt.³² Az optimális esetben búzalisztból sült kenyér alapvető élelmiszerként való felhasználását mutatja a görög-római világban a kenyérral együtt felszolgált élelmiszerek összefoglaló elnevezése is. Minden olyan ennivalót, amelyet kenyérral együtt fogyasztottak, a görögök – vélhetően már az archaikus kor kezdete óta (Kr. e. VIII. század) – ’kenyér mellé való ételnek’ (*opson*) nevezték.³³ Ezzel a névvel illették a még a klasszikus kori Athén középosztálybeli lakosságának asztalára sem minden hétköznapiokon kerülő hústeleket is. Ez utóbbiakról szólva, hasonló megnevezéssel élt az Appennini-félsziget latin nyelvű népessége is (*pulmen*, vagy *pulmentarium*).³⁴

A kenyér tehát mindig is az étrend meghatározó elemének számított a Mediterráneum népeinek hétköznapijaiban. Akkor is, ha a szegények esetében gyakorta csak a tönkölybúzából őrölt liszt, vagy a korunkban jobbra már csak állati takarmánynak használt árpa szolgált alapanyagául.³⁵

fa – görögül *rho(i)a* – ott díszlett már a phaiák király, Alkinoos az Odysseia költőjétől némiképp idealizáltan megjelenített (gyümölcsös)kertjében is: Hom. Od. VII,115. Részletes – a Kr. e. IV. századból származó – leírás található a gránátalmáról Aristotelés tanítványának és barátjának, Theophrastosnak a növények természetéről írott munkájában: *Peri phytón historia* [Historia plantarum] I 12,1; 13,1; 14,4. és passim. A gránátalma termése (*Punicum malum*) a benne található magvak sokasága folytán a keleti mediterráneum népeinél a korai időtől fogva a termékenység egyik szimbóluma volt. Az *Énekek énekében* a gránátalma termése a női szépség megtestesítőjévé elő: 4,3. Egy másik őszövétségi könyvben pedig kedvelt művészeti motívumként szerepel: 1Kir 7,18.

²⁹ A mandula, amelynek őshazája Közép- és Nyugat-Ázsia területére esik, a keleti Mediterráneum egyik jellegzetes kultúrnövénye, már az Ótestamentum is említi (4Móz 17,23; vö. még 1Móz 30,37; Jer. 1,11. stb.). Ugyancsak innen tudjuk, hogy a mandulafa gyümölcse, akár a méz vagy a dió, az ókori Kelet világában ajándékként is értékesnek számított (1Móz 43,11.). A szárazföldi Görögország és Kis-Ázsia területén azonban csak viszonylag későn, a Kr. e. VI. századtól terjed el a mandula, az Ilias vagy az Odysseia költője még nem ismeri. A klasszikus korban azután már nagyban termesztették, kereskedelmi forgalomba is került. Aristotelés tanítványa és barátja, Theophrastos a növények természetéről írott munkájában a mandula termesztését és fájának ápolását is ismerteti. Ugyanott édes és keserű mandulákra osztva tárgyalja a gyümölcs számára ismert fajtáit: *Peri phytón historia* [Historia plantarum] I 6,3; 9,6; 11,1;3; 12,1; 14,1; II 2,5;9; 5,6; 7,6 skk; III 11,4; IV 4,7; 7,5; 14,12 stb. (A további helyekre nézve l. a Loeb-kiadás mutatóját: Vol. II,440: Index of Plants; s.v. *amygdalé*.) A lakomákon a későbbi korokban is a fügével együtt találták (vö. Lukianos, *Apologia* 5.). A mandula termesztését megnehezítette, hogy érzékeny a fagyra. Hegyvidéki tájakon, a hegyek déli lejtőin, de mindenképpen csak ott, ahol a mediterrán éghajlati hatás még érvényesül, azonban a 250 métertől 1600 méterig terjedő magassági zónákban is megél. A rómaiaktól – Catótól – kezdetben görög diónak (*nux graeca*) nevezett mandula a római világnak is egyik kedvelt kultúrnövénye lett. Népszerűségének jeleként a Pompeiiben talált falfestményeken és mozaikokon is megjelenik a termő mandulafa ábrázolása.

³⁰ A Kr. e. IV. század első felében alkotó Antiphánész mondta ezt, aki az ún. Középső komédia időszakának egyik legsikeresebb színpadi szerzője volt: vö. A. Lesky, *Geschichte der griechischen Literatur*, dtv wissenschaft, München 1993 (1971); 708 – A számunkra közelebről nem ismert Antiphánész egyik – elveszett – komédiájának a fenti kijelentést tartalmazó részlete (*Hellénés ... phylótroges* [’a levélevő ... görögök’]) Athénaios közlésében maradt ránk: IV,6 – 130e.

³¹ A frissen fogott halak mellett (ezek ritkább fajtái az asztali luxus igényét szolgálták) Görögország part menti régióinak lakossága nagy mennyiségben fogyasztott füstöléssel vagy sós lében történő pácolással tartósított halakat is. Ezek azonban inkább a szegényebb néprétegek étrendjének kiegészítő elemét jelentették. Silány minőségű tömegáru volt, amit olcsósága tette népszerűvé. Mivel sokan vásárolták, a füstöléssel vagy besózással tartósított hal már a Kr. e. VI. századi görög tengeri kereskedelemben is az egyik legnagyobb mennyiségben szállított árucikknek számított. Hogy a népesség számával együtt növekvő keresletet kielégíthessék, a tartósításra alkalmas halfajták sokszor távoli vidékekről kerültek a piacra: jelentős részüket a Fekete-tenger, ill. az oda vezető tengerszorosok térségéből (vö. Hermippos, frg. 63.), vagy a nyugati Mediterráneum vizeiről származott. Az Appennini-félsziget tengermelléki területein ugyancsak jelentős élelemforrásnak számított a halászat. A térség földrajzi adottságaiból következően azonban itt a halak, kagylók vagy tengeri csigák (stb.) jóval csekélyebb mértékben válhattak a népesség élelemforrásainak meghatározó részeivé.

³² Hogy egy igazán ismert példával éljünk, így látta ezt a Kr. u. I. század derekán alkotó mezőgazdasági szakíró, Columella is: *Prima et utilissima sunt hominibus frumenta triticum et semen adonum* [’Az emberek szempontjából a legelső és a legfontosabb gabona a búza és a tönköly’]. In: *Rei Rusticae libri XII* [’A mezőgazdaságról’]; II 6,1 (Hoffmann Zsuzsanna fordítása).

³³ L. pl. Athen. VI,4 – 276e.

³⁴ Részletesebben l. ehhez lentebb a következő, a 35. sz. jegyzet második felét.

³⁵ Még a Kr. e. V. századi Athénben is az árpalisztból készült pogácsaféle, a *maza* volt a szegények és a középrétegek mindennapi tápláléka. Az ugyancsak kemencében sültött, ám jó minőségű búzalisztból készült kerek cipót, az *artost* a köznéphez tartozók inkább csak az ünnepek alkalmával fogyasztották.

Hasonló fontossággal bírt a tört vagy liszt alapú kása, amely a köznép étkezésében mintegy helyettesítette a kenyeret. A mindennapok étrendjén belül hasonló szerep jutott a tésztaféléknek is. Nem véletlenül nevezte „*liszt-, illetve búzaevőknek*” a Földközi-tenger mentén élő embereket már az Odysseia szerzője is.³⁶

(II.2.)

A Kr. e. III. századtól végbement „nagy antik globalizációs folyamat”, a hellénizmus gazdálkodási rendjének és eszményeinek térhódításáig a mediterrán térség módos és közrendű lakossága egyaránt jobbra szerényen étkezett. A húsételek fogyasztása nem volt rendszeres, és – mind fentebb is láthattuk – a köznép mindennapos étrendjén belül messzemenően nem volt meghatározó. Húst jobbra csak lakomákon vagy ünnepi áldozatok bemutatását követően ettek. Kivételt csak néhány szűk körű társadalmi csoport képezett. Ilyenek voltak például a nehézatléták, akiket foglalkozásuk készítetett az állandó és mértéktelen

A korai időktől kezdve a császárkor végéig Rómában is többnyire tönkölybúzából (*far*) örölt liszt felhasználásával készült kását (*puls*) evett a nép. A vízben megfőzött, sűrű pép mellé hagymát és sajtot, és/vagy többnyire nyersen tálalt zöldségféléket fogyasztottak. Búzalisztból készült kenyér, de még inkább hús itt is csak ritkán került a középrétegek asztalára. Mindezt jól mutatja a húsételek a latin nyelvben használatos, a görögség fentebb már ismertetett gyakorlatával azonos megnevezése is: *pulmentum*, vagy *pulmentarium* ('a *puls* [kása] kiegészítőjeként fogyasztott mellékétel'; vagyis a húsételek). A táplálkozásnak ez, a mediterrán klíma mellett – még – kielégítőnek mondható rendje érvényesült az Appennini-félsziget legtöbb régiójában.

³⁶ Hom. Od. I,349. és VI,8: *andres alphétesz*; továbbá Od. IX,191: *anér* [...] *sitophagos*. Ez utóbbi jelzős szóösszetétel, amely szó szerint búzaevőt, ill. búzát fogyasztót jelent, mindössze egyszer fordul elő a Homérosnak tulajdonított eposzokban (vagyis ún. *hapax legomenon*). Hasonló kifejezés *aneres* [...] *siton edontes* ('búzáat fogyasztó, ill. evő férfiak') azonban két helyütt is szerepel az Odysseiában: IX,89. = X,101. – Nehéz munkájuk során búzalisztból készített kenyeret (*artost*) fogyasztottak az archaikus kori költő, Hésiodosz földművesei is: *Erga kai hémerai* ['Munkák és napok'], 442. Megőrizte elődleges fontosságát a gabona a római világban is. Caesar legionáriusai egy alkalommal kis híján fellázadtak, mivel a hadjárat idején fellépett gabonahiány miatt húst akartak a katonáknak kiosztani. A „*mindennapi kenyér*”-hez (Lk 11,3.) való hozzájutás elsődleges fontosságára vall, hogy a görög-római világ önkormányzatú városaiban külön tisztségviselők (*sithónai*: tkp. 'állami gabonafelvásárlók') gondoskodtak a lakosság olcsó gabonával való ellátásáról: vö. CIG 2927 és 2930; továbbá Plin. epist. X,27: *ad frumentum comparandum iret in Paphlagoniam* ['gabonabeszerzésre megy Paphlagoniába'] és X,28. Egy további példa: IGRR IV,1228 (az újszövetségi iratokban is többször említett nyugat-kis-ázsiai Thyateirából. Ma: Akhisar).

húsevésre. Őket gyakorta gúnyolták is ezért, bár jobbára csak egyes „értelmiségi” gondolkodók.³⁷

(II.3.)

Egyfajta egyszerűség jellemzi a köznép által fogyasztott ételek elkészítési módjait is. Legalábbis napközben, hiszen a rendszeres kétkezi munka a kifinomult szakácsművészet gyakorlását az étkezésekre szánt pihenőidőben aligha engedhette meg. „*Az étel fűszere az éhség, az italé a szomjúság*” – mondta Sókratész, aki az őt idéző Cicero szerint semmire sem becsülte az élvezeteket.³⁸ Kényszerűen, de többnyire ezt az elvet érvényesíthette a Kr. e. V. századi Athén dolgozó kisembere is. A mindennapok étkezései során fűszert csak ritkán használtak. A köznép köznapi ételsorában jobbra csak a hagyma vagy fokhagyma tette némiképp változatosabbá a könnyen elkészíthető ételeket.

(II.4.)

A meghatározott alkalmakkor rendezett ünnepi lakomáknak is megvolt a maguk kialakult, a szokásoktól korlátozott rendje. Itt már a főtt vagy sült hússal megrakott tál az asztal díszének, sőt a lakoma elengedhetetlen kellékének számított.³⁹ Ám mennyiségük és az elkészítés módja volt a meghatározó. A ritka vagy egzotikus állatokból

³⁷ Egy neves császárkori görög rhétor, a szónoki művészetéért később „aranszójúnak” (*chrystosomos*) nevezett Dión Cocceianus (kb. Kr. u. 40/50 – meghalt valamikor 110 után) „a disznónál is csekélyebb lélekkel bírónak” mondja majd a testük erősítése végett folytonosan húst „zabáló” atlétákat. *Oimai gar autus tón hyón hétona tus psychén echein* – jelenti ki az „erény” témájának szentelt dióni or. VIII,14-ben (*Diogenés é peri aretés*) a szónoki mondanivaló tolmácsolójává tett Diogenés. Hasonló – bár nyilvánvalóan topikus – képpel él később a pályafutása kezdetén egy ideig a pergamoni Asklépios szentélyhez csatlakozó gladiátor-iskolában gyakorló orvosként tevékenykedő Galénos is: De exhort. med. 12. Egyebekben pedig már maga a sinopéi Diogenés is mérhetetlenül ostobának (*anaisthétói*) mondta a (nehéz)atlétákat, hiszen azok teste – legalábbis a kynikus bölcselő gúnyos kijelentése szerint – az általuk elfogyasztott disznók és marhák húsából áll: Diog. Laert. VI,49.

³⁸ Cic. De fin. II 28 [90]: ... Socratem, qui voluptatem nullo loco numerat, audio dicentem, *cibi condimentum esse famem, potionis sitim*. Részben hasonló gondolatot fogalmaz meg 'Szatírában' majd Horatius is: *ieunus raro stomachum volgaria temnit* ['a böjtölő gyomor ritkán veti meg az egyszerű ételeket']; Horat. sat. II 2,38.

³⁹ Annál is inkább, mivel a húsevés a magasabb társadalmi státusz velejárója volt, s így már önmagában véve is egyfajta értéket jelentett. Mindez jellemző a későbbi időszakokra is: vö. H. Kloft, Die Wirtschaft des Imperium Romanum, Verlag Philip von Zabern, Mainz am Rhein 2006; 32 (skk.).

álló, s hozzá különleges módon elkészített ételsorokra irányuló igény még a klasszikus kori Athénban is csak elvétve jelentkezett.

Olykor azonban e gazdag város módos polgárainak ünnepi asztaláról sem hiányoztak a különleges fogások, melyekről olvasva akár a császárok Rómájának költséges lakomáira gondolhatunk. Ilyen volt például a különféle mártásokkal leöntött pávasült, s a kiegészítőjeként felszolgált nagy számú apróbb énekesmadár, vagy a Kópais-tóból kikerülő édesvízi angolna, amely ugyancsak ritka és egyben igen drága ínycsalatnak számított.⁴⁰ Ám mindenek ellenére mégis elmondhatjuk, hogy az effajta – alkalminak szánt – étkezések rendezése során megnyilvánuló mértéktelenség ekkor még a gazdagok körében is inkább csak a reggelbe nyúló ivászatokban mutatkozott meg. Ennek megfelelően a luxust is a vendégeknek felszolgált borok fajtái jelentették: a Chiosról, Lesbosról, Thasosról vagy Rhodosról import útján beszerzett borok.

(III.1.)

Az archaikus korban, amely a hagyományos értékeket még őrző, s azokat legalább formálisan érvényesíteni kívánó társadalmak virágkora volt, törvény tiltotta a gazdagság öncélú fitogtatását, vagy az legalábbis egyfajta illetlenségnek számított. A hatalmat és a vele járó vagyont nemzedékről nemzedékre átörökítő arisztokrata családok sarjai a századok során megtanulhatták, miként jelenítsék meg kiváltságos társadalmi helyzetüket polgártársaik előtt. Így étkezési szokásaikban is finom választékossággal és tudatos visszafogottsággal reprezentáltak a külvilág felé. Még a klaszszikus kor is alig hozott e téren változást.

A hellénisztikus korszak kezdetével azonban a kor társadalmának meghatározó szereplőivé emelkedő új előkelőségek már csak a rendelkezésükre álló idő rövidege miatt sem lehettek képesek erre. De nem is tartották szükségesnek ezt. Az alsóbb rétegekből kikerülő újjgazdagok – az egykori pénzváltókból lett bankárok, a kisemberek vagy a felszabadított rabszolgák közül kiemelke-

dett módos vállalkozók, üzemtulajdonosok és ritkábban: földbirtokosok szemében a pénz jelentette az embert. A kor társadalmában élvezett tekintély most már szorosan kötődött a vagyonhoz. Ez az elv érvényesült azután a kései Köztársaság időszakában, majd még inkább a császárkori Róma első két évszázadában is. Bizonyos megszorítással persze, hiszen a vagyon, önmagában véve, itt nem biztosította a valódi tekintéllyel bíró vezető rendhez, az *ordo senatorius*hoz való tartozást.⁴¹ A pénz szerepe azonban mégis meghatározó.

„*Higgyétek el nekem* – mondja a parvenümagatartásforma egy jellegzetes császárkori típusa, a Petronius *'Satyricon'*-jában szereplő volt rabszolga, a felszabadítását követően hamar nagyonossá lett Trimalchio –, *ha egy asod van, egy asnyit érsz; amennyid van, annyinak fognak tartani*”.⁴² Az effajta emberek így azután gyakorta bántó módon kérkedtek hirtelen szerzett gazdagságukkal. Céljuk ugyanis az volt, hogy a vagyonon alapuló új helyzetüket minél kézzelfoghatóbb formában jeleníthessék meg a külvilág felé. Pazar, sőt pazarló lakomákat adtak tehát, ahol fürödni is lehetett a nemes borokban, s ahol nagy értékű asztali edények és művészi módon megmunkált ezüst étkészlet kápráztatta el a meghívottakat. Ugyancsak ezt a célt szolgálták a díszes kiállítású, s szokatlanságuk mellett költséges voltukkal is kitűnő ételsorok.⁴³ Mindehhez kellő alappal szolgált a távoli vidékek termékeit a nagy városok piacain a korban szinte már hiánytalanul felvonultatató antik „világkereskedelem”.⁴⁴ A mintát pedig,

⁴¹ A korábbi kutatási eredmények rövid összegzésével, újabban vö. ehhez H. *Kenzler*, „Armut galt als Schandé”. Die römische Gesellschaft. In: *Luxus und Dekadenz. Römisches Leben am Golf von Neapel* (szerk. R. *Aßkampff* et al.), Mainz, Verlag Philipp von Zabern, 2007; 57-63; 57 (skk.).

⁴² Petr. sat. 77,6; *credite mihi: assem habeas, assem valeas; habes, habeberis*. – Hasonlóképpen vélekedett erről már Cicero is Atticushoz intézett egyik levelében, a görög irodalom nagyszámú toposza nyomán: *pecunia omnium dignitatem exaequat* [‘a pénz mindenkinek a méltóságát egyenlővé teszi’]; ad Atticum [‘Az Atticushoz intézett levelek’] IV 15,7.

⁴³ Különösen a volt rabszolgákból lett újjgazdagok igyekeztek egymáson túltenni a lakomák rendezése során. Ha másként nem ment, legalább a tálalás újszerűségével. Erre is eklatáns példakkal szolgál a már említett Trimalchio lakomáját is megörökítő petroniusi *'Satyricon'*: 26-78.

⁴⁴ Vö. Sen. cons. ad Helv. 10,3 (a Kaukázus fekete-tengeri partvidékén kifogott halakról, valamint azokról a szárnyasokról, amelyek Közel-kelet vidékéről kerültek a római lakomázó asztalokra). – A Kr. u. I-II. század elsődlegesen luxusigényeket kielégítő „világkereskedelméről” gyakorta említést tesznek a kortársak is. A számos megnyilatkozás közül I. küln. a Kr. u. II. század neves és ünnepezt szónoka, Aelius Aristeidész „Róma magasztalására” tartott beszédének egy részletét: or. XXVI – ed. Keil; 11-13. kaputok. – A Róma által teremtett világot egy

⁴⁰ Mindkettőre, ti. a lakomaasztalon felszolgált madarak fajtáira, valamint az angolna ínycsalatként történő fogyasztására is példával szolgál az athéni ókomédia legismertebb színpadi szerzőjének, Aristophanésnak *'Acharnaibeliek'* című komédiája: 855 skk. Egyebekben a boiótiai síkságon elterülő (ma már nem létező) Kópais-tóból kikerülő édesvízi angolna megőrizte hírnevét a császárok korában is: vö. Pausanias, *Hellados Perihégésis* [‘Görögország leírása’] IX 24,2.

legalábbis az utolsó Iulius-Claudiusok uralkodásának idején, gyakorta maga a császári udvar adta.⁴⁵

(III.2.)

Róma harmadik császáráról, a lucidus pillanatokkal keveredő örültségében magát végül földi istenségnek nyilvánító Gaius Caesarról mondja Suetonius, hogy „*semmit sem óhajtott inkább, mint azt, amiről azt mondták, hogy lehetetlen megvalósítani*”.⁴⁶ Így lakomáin is „*különleges*

fogásokat és szokatlan étrendeket” eszelt ki,⁴⁷ s asztalára nemcsak az került, ami drága volt, de még inkább az, ami szokatlan. Mindez persze mérhetetlen költséget jelentett. Ám éppen ez volt a cél! Pazar kiállításának is csak túlzott visszafogottsággal mondható lakomáinak rendezésekor, melyek a végletekig fokozott extrémítás határait próbálgatták, a későbbi korokban Caligulaként elhíresült Gaius Caesar gyakorta mondogatta, hogy „*vagy takarékoskodjék az ember, vagy legyen Caesar*”.⁴⁸ Ezt az elvet érvényesítette azután az ünnepi asztalnál kifejtett esztelen pazarlásban a sok kis helyi hatalmasság, hogy ekként is megmutathassa gazdagságát kevésbé szerencsés polgártársainak.

A vezető rendek néhány, a tradicionális értéket még őrző képviselője persze csak megvetéssel tekinthetett az effajta lakomákra. Különösen akkor, ha a hirtelen keletkezett vagyonuk mellé műveltséget és finom modort aligha szerzett újjazdagok rendezték azokat. Az ifjabb Seneca műveiben kiváltképp számos kitélt olvashatunk ezzel kapcsolatban.

A sztóikus eszmék követőjévé lett gazdag senator »a természet rendje szerint való«, egyszerű életmód híve. Így nemcsak a pénz mindenk felett álló hatalmát ítéli el⁴⁹ (a már az archaikus kori görög költőnél, Theognisnál is megnyilvánuló arisztokratikus szemléletet követve ebben⁵⁰), de elutasítja a mértéktelen étkezés szokását is⁵¹. Seneca azonban leginkább a pazarláson ütközik meg, amire a lakomázókat az ösztönzi, hogy szóbeszéd tárgyává lehessenek. Egyikük – mint írja –

lojális görög „értelmiségi” felfogásában megjeleníteni kívánó, nagy ívű szónoki beszéd egésze újabban magyar fordításban is olvasható: Aelius Aristeidész: Róma magasztalása. *Eis Rhómén* or. XXVI – K. (A KRE BTK Ókortörténeti tanszékének kiadványai II. Sorozatcím: *Rhetores graeci imperatoriae aetatis/A római császárkor görög szónokai*), Budapest, 2002. *Második, javított és bővített kiadás.* (A kötetet szerkesztette és gondozta, bevezető és kísérő tanulmányokkal ellátta, valamint a kötet alapjául szolgáló görög szónoki beszédet fordította: Szlávik G.); 41., ill. 71. skk (kommentárok).

⁴⁵ *Ipsi se homines in regis [...] exempli mores formant* [‘szokásaikban maguk az emberek is a király ... példamutatásához igazodnak] – állította görög irodalmi példái nyomán a korai császárság első jelentős történetírója, az Augustus uralma alatt alkotó Titus Livius: I 21,2. A későbbi nemzedékek képviselői is hasonló megállapításokat tettek, ezúttal azonban már a principatus hatalmi rendjén belül szerzett tapasztalataik egyes következményeként. Vö. küln. Plinius, Panegyricus 45,5: *Flexibiles quamcumque in partem ducimur a principe atque, ut ita dicam, sequaces sumus [...] eoque obsequii continuatione pervenimus, ut prope omnes homines unius moribus vivamus ...* [‘Bármely irányba vezetne is bennünket uralkodónk, könnyen hajlunk rá. Ebben, hogy úgy mondjам, követői vagyunk. (...) A folytonos alkalmazkodás révén már odáig jutottunk, hogy csaknem valamennyien egyetlen embernek a szokásai szerint élünk’] – jelenti ki „nagy állambeszédében”, a Traianus császár magasztalására tartott „Panegyricus”-ban az ifjabb Plinius. További párhuzamok találhatók a császári udvar szokásainak az „alattvalókra” gyakorolt hatásáról a Tiberius korában alkotó Velleius Paterculus történeti munkájában (II 126,5). De hasonló megközelítést alkalmaz a senecai *De clementia* [‘Nero császárhoz, a könyörületességéről’], I 1,6. és II 2,1., majd Martialis egyik, a Domitianus kori császári udvart dicsőítő epigrammája is: *Nemo suos – haec est aulae natura potentis –/Sed domini mores Caesarianus habet* [‘Senki sem él már saját erkölcei szerint. Mert olyan a hatalmasok udvarának a természete, hogy az emberek jelleme a te császári erkölcesidet tükrözi vissza’]: IX 79,7-8. A római vezető réteg étkezési szokásaiból kiindulva hasonlóképpen fogalmaz Tacitus is: ann. III 55,4.

– Az államot, majd az államhatalmat is mindinkább megtestesítő római császárok a mindennapok során gyakorolt szokásairól jó újabb összefoglalás A. Demant munkája: *Das Privatleben der römischen Kaiser*, Verlag C. H. Beck, München 1997. Témánk szempontjából különös érdeklődésre tarthat számot itt a 3. fejezetet: *Tageslauf und Tischkultur*; 37-60.

⁴⁶ Suet. Cal. 37,2: *nihil tam efficere concupiscebat, quam quod posse effici negaretur*.

⁴⁷ Suet. Cal. 37,1: *portentissima genera ciborum atque gradum*.

⁴⁸ Suet. Cal. 37,2: *aut frugi hominem esse oportere dicitans aut Caesarem*. – A fentiek egészséhez vö. még Seneca minor hasonló megállapításait: cons. ad Helv. 10,4 sk. Fejtegetéseinek keretében Seneca itt számszerűleg is megemlíti Caligula egyik lakomáját, amely egyetlen napon tízmillió sestertiusba került.

⁴⁹ L. küln. Seneca, *Epistulae morales* [‘Erkölcsei levelek’] 115,10: *pecunia ex quo in honore esse coepit, verus rerum honor cecidit* [‘mióta pénz tisztelet tárgyává kezdett lenni, nem igazi értékük szerint becsljük már a dolgokat’]. Seneca szerint pusztán a vagyon nem jelenthet értéket, s így megbecsülést és méltóságot (*dignitas*) sem kölcsönözhet birtokosának (loc. cit.).

⁵⁰ L. küln. Theogn. I,183-192; vö. még I,667 skk; 699 skk; 1117 sk. és passim. – Az arisztokratikus normák átalakulásának időszakában, a Kr. u. VI. század derekán élő és alkotó költő megvetéssel szemléli saját korát. Ekkor, mint mondja, „a legtöbb embernek a gazdagság jelenti az erényt” (*pléthei d’ anthrópon areté mia gignetai hède, plutein*): 1,699 sk.

⁵¹ Seneca szerint az a természet rendje szerint való, ha az ember kevés és szerény táplálékkal is beéri: I. pl. Sen. cons. ad Helv. 10,1,2; 11,1. és epist. 18,5 skk.

hatalatlan összegért, ötezer sestertiusért⁵² vásárolt meg egy hatalmas méretű rózsahalat (*mullus*), amit még a par excellence inyenc, Apicius is drágállott volna.⁵³ Ugyanabban a levélben, melyet tanítványához, Luciliushoz intézett, Seneca beszámol egy híressé vált, és sokáig a közbeszéd tárgyát képező tálról is. Készítője itt mindent összehordott, amit még a nagy lakomákon is csak egymás után szoktak feltálalni. Osztriga, kagyló és csiga szerepelt ezen a tálon, úgy, hogy az ehető részekig lehámozták ezeket. Köztük tengeri sünök feküdtek, azzal a céllal, hogy elválasszák őket egymástól. Végül szálkátlanított, kibelezett és összecsavart rózsahalakkal borították be az egyízű mártással leöntött tálat.⁵⁴ Leírása végén Seneca joggal jegyzi meg, hogy „*a kihányt étel sem lát-szana nagyobb zagyvaléknak*”.⁵⁵ 'Erkölcsei levei'-nek' egy másik helyén pedig határozottan kijelenti, hogy „*a bőséges étkezés gátolja a lelki finomságot*”.⁵⁶ Mindezzel, ha áttételesen is, nyilván az úrgazdagok étkektől roskadozó asztalai mellett folyó társalgások színvonalára utal.

(III.3.)

A lakomázó asztal ehető díszéivé tett szép hangú énekesmadarak, vagy éppenséggel a pecsenye formájában felszolgált beszélő madarak talán a legkirívóbb szélsőségek a szándékolt extrémítással megrendezett tékozló lakomák ételsorában.⁵⁷ Az igazi inyencek itt végül még költséges te-

nyésztésű pávának⁵⁸ is csak az agyvelejét⁵⁹ vagy a nyelvét⁶⁰ fogyasztották.

Mindezek tudatosan alkalmazott szélsőségek persze. A gazdagok lakomáin ugyanis ekkorra már rég megszokottá lett a páva, de az ünnepi asztalra ugyancsak sültként kerülő golya is meglehetősen köznapi fogásnak számított.⁶¹

Az inkább különlegességük révén kitűnő ételsorokat felvonultató, tudatosan tékozló, sőt nem egyszer esztelen költségekkel fűlő lakomák híre azután méltán keltett visszatetszést az olykor még a legelemibb életfeltételeket is nélkülöző tömegek szemében. Így, míg a visszafogott jómódban élő arisztokrata alakját jobbára csak irigység övezte az alsóbb osztályok körében, a volt szénégetőkből vagy rabszolgákból lett bankárok és vállalkozók szélsőségesen fényűző életmódja már egyenesen gyűlöletet keltett a szegények előtt.

(III.4.)

Az étkezések során elfogyasztott fogások mennyisége és minősége egyúttal a Kr. u. I-II. századi római társadalom szélsőségesen polarizált voltát is megmutatta. Egy szűk réteg, mint láthattuk, példátlan nagyságú összegeket fordított az asztali örömeikre – a társadalomban végbemenő *értékváltás*, a gyors vagyonosodással járó életforma normatív kifejeződéseként. Az arisztokratikus tradíciók körén többnyire kívül álló új társadalmi elit ezen a módon is kinyilvánította, hogy újfajta erkölcsöket követel magának. A fényűzés ellen hozott törvények (*leges sumptuariae*)⁶² kudarca

⁵² Ez valóban nem kis összeg volt akkoriban. A Birodalom keleti felén egy, a szőlőskerti munkákban (szőlőhegyen) foglalkoztatott napszámos egy napi bére a Kr. u. I. század derekán négy sestertius, azaz egy denarius volt. Vö. M. *Prell*, *Sozialökonomische Untersuchungen zur Armut im antiken Rom – Von den Gracchen bis Kaiser Diokletian*, Stuttgart 1997, 177. Idézi H. *Kloft*, *Die Wirtschaft des Imperium Romanum*, Mainz 2006, 110.

⁵³ Sen. epist. 95,42.

⁵⁴ Sen. epist. 95,26 sk.

⁵⁵ Sen. epist. 95,28: *non esset confusior vomentium cibus*.

⁵⁶ Sen. epist. 15,3: *copia ciborum subtilitas impeditur*.

⁵⁷ Vö. *Malerius Maximus, Factorum et dictorum memorabilia* [‘Nevezetes tettek és mondások’] IX 1,2. és *Plin. Nat. hist.* X,72 – 141§. Egyebekben már Horatius is feljegyezte egyes kortársairól, hogy csalogányokat ettek, még hozzá már reggelire. A hírhedt tékozlónak is számító inyencek nyilván azért választották ezt a fogást, mert az – ahogy a költő is említi – számukra is megfelelően drága mulatság volt (*luscinas soliti inpenso prandere coemptas*): Horat. sat. II 3,245; vö. még sat. II 3,239-246. A passzus egészéhez, az esztelen pazarlással fűlő asztali luxus más példáival (melyekhez nyilván a korábbi idők nevezetes esetei szolgálták mintával) I. A. *Kiessling – R. Heinze* szövegkiadásának kommentárját: Q. Horatius Flaccus: *Satiren*, Berlin 1921²; 251 sk.

⁵⁸ Vö. O. *Keller*, *Die antike Tierwelt*, Bd. II,148 (skk.); *KIP IV* (1979²), 680.h. 22 skk (s.v. *Pfau*); 680.h. 29 skk; továbbá K.-H. *Weeber*, *Luxus im Alten Rom. Die Schwelgerei, das süße Gift*, Darmstadt 2007 (2003); 19.

⁵⁹ Suetonius, *vita Vitellii* [‘Vitellius élete’] 13,2.

⁶⁰ SHA, vit. Heliog. 20,5.

⁶¹ Vö. Petr. sat.55,6.

⁶² A társas étkezések során megnyilvánuló öncélú pazarlást tiltó törvények sorát a Kr. e. 183. évben hozott *lex Orchia* nyitja meg, amely a lakomán résztvevő vendégek számáról intézkedik. A törvény megerősítésére, ill. annak kiegészítéséül hozott *lex Fannia* (Kr. e. 163-ból) már az ünnepnapokon rendezett étkezések költségeit is maximalja, és bizonyos ételfajták tiltásáról rendelkezik. Mindezeket tovább szigorította azután az ebben a tárgykörben hozott egyik *lex Cornelia* (a Kr. u. 81. évben). A későbbi törvények ezek alapulvételével kívánták szabályozni a kérdést, ám elődeikhez hasonlóan csak átmeneti sikerrel jártak: vö. Gellius, *Noctes Atticae* [‘Attikai éjszakák’] II 24,1 skk. A fényűzés ellen hozott törvények (az ún. *leges sumptuariae*) kudarca megmutatta, hogy a konzervatív értékek megőrzésére törekvő társadalom már a törvényi szabályozás útján sem volt képes a polarizálódással együtt járó luxus visszaszorítására.

után ez, az alsóbb társadalmi osztályokból verbuválódott réteg már a kor erkölceit meghatározó normák átalakításával kívánta elérni, hogy immáron maradéktalanul élvezhesse a vagyon birtoklásával járó lehetőségeit.

Mindez bizonyos feszültséggel járt – mind az elit még konzervatív eszméket valló körei felé, mind pedig a szegényebb néprétegek vonatkozásában. Utóbbiak sokszor példátlan nyomorban éltek.⁶³ Így leginkább ez volt az a meghatározó elem, amely végképp aláásta a közösséget egykor összetartó társadalmi szolidaritás alapjait.

Ennek kifejtése azonban már egy újabb tanulmány tárgyát képezi.

A rövidítések feloldása

Athen. – Athenaei Naucraticae, *Dipnosophistarum libri XV*. Recensuit G. Kaibel, Vol. I-III, Teubner, Lipsiae, 1887-1890.

CIG – Corpus Inscriptionum Graecarum I-IV, ed. A. Boeckh, Berlin 1828-1877.

Horat. sat. – Q. Horatius Flaccus: *Satiren*. Erklärt von A. Kiessling. Fünfte Auflage; erneuert von R. Heinze, Berlin, Weidmannsche Buchhandlung, 1921⁵.

⁶³ „Vidéken rablónak válnak az emberek, s tolvajokká a városokban” – jelenti ki a Kr. u. I. század vége felé a korszak egy neves görög rhétora, aki sokfelé megfordult hosszú élete során: Dión Chrys[ostomos], or[atio]. VII,40 (*Euboikos é kynégos* [‘Euboiai beszéd vagy a vadász’]). A bithyniai kisvárosból, Prusából (ma: a Márvány-tenger déli partjának közelében fekvő Bursa, az ázsiai Törökországban) származó „aranyházú” (*chrysostomos*) Dión egyes beszédei főként a Közép- és Dél-Görögországban, valamint az Anatóliai-félsziget közösségeiben élő szegény lakosság mindennapjaiba nyújtanak betekintést. Az alsó rétegek helyzete azonban még a Birodalom ragyogó nyomorúságú székvárosában, a Caesarok „arany Rómájában” (vö. Ovidius, *Ars amatoria* [‘A szerelem művésze’] III,113. és Martialis, IX 59,2: *Roma aurea*) sem volt sokkal jobbnak minősíthető. Az császárok kormányzata itt ugyanis csak a szegény lakosság társadalmilag – még – értékesnek tartott elemeit, a rómvárosi plebszt élelmezte ingyen gabonával. A korai keresztény időkben a sugalmazott könyvek között számon tartott *‘Pásztor’* (*Poimén*) szerzője, a Kr. u. II. század derekán a rómvárosi gyülekezetben prófétaként tevékenykedő Hermas ezért az élelemhez jutás mennyiségi mutatói alapján is utalhatott a Birodalom székvárosában is meg tapasztalható nyomorra. „Egyesek – mondja – a sok évés miatt betegségét (*astheneian*) szereznek testük számára, míg másoknak ennivaló sem jut, és a testük ezért gyengül el” (III 9,3; Ladocsi Gáspár fordítása).

IGRR – *Inscriptiones Graecae ad res Romanas pertinentes I-IV*: edd. R. Cagnat et al.; 1911-1927 (repr. Roma, 1962-1964).

KIP – *Der Kleine Pauly. Lexikon der Antike I-V*; szerk. K. Ziegler és W. Sontheimer (1964-1975), Deutscher Taschenbuch Verlag, München 1979².

Mart. – M. Valerii Martialis: *Epigrammaton libri* (recognovit W. Heaeus; editionem correctiorem curavit I Borovskij), BSB B. G. Teubner Verlagsgesellschaft, Leipzig 1976.

Petr. sat. – *Petronii Satirae et liber Priapeorum etc.* (iterum edidit F. Bücheler), Berlin, Weidmann(sche Buchhandlung), 1871.

Plin. Nat. hist. – C. Plinius Secundus, *Naturalis historia*, edd. L. v. Ian – C. Mayhoff, Vols. I-V, Teubner, Lipsiae 1899-1906.

Plin. Paneg. – *Panegyricus Plini secundi dictus Traiano imperatori*. Edidit: E. Malcovati, *Plinio il Giovane: Il Panegirico di Traiano* (commentato da E. M.), Sansoniana classica, Firenze 1952.

Plin. epist. – Plinius minor: *Opera – Epistularum libri novem; Epistularum ad Traianum liber; Panegyricus* (edidit M. Schuster), Lipsiae, in *aedibus B. G. Teubner, MCMXXXIII*.

Sen. cons. ad Helv. – Seneca, *Ad Helviam matrem de consolatione*. In: L. Annaei Senecae *Dialogorum libri duodecim*. Recognovit et adnotatione critica instruxit L. D. Reynolds, *Oxford Classical Texts*, Oxford 1983 (1977); pp. 291-317.

Sen. epist. – L. Annaei Senecae, *Ad Lucilium epistulae morales*. Recognovit et adnotatione critica instruxit L. D. Reynolds, *Oxford Classical Texts*, Vol. I (libri I-XIII); Vol. II (libri XIV-XX) Oxford 1966 (1965) és 1984 (1965).

SHA, vit. Heliog. – *Scriptores Historiae Augustae, vita Heliogabali* [‘Antoninus Heliogabalus élete’]

Tac. ann. – Cornelius Tacitus I: *Annales* (edidit E. Koestermann), BSB B. G. Teubner Verlagsgesellschaft, Leipzig 1976.