

**Csehy Zoltán, *Hárman az ágyban – Görög és latin erotikus versek*, Kalligram, Pozsony, 2010.**

A *Hárman az ágyban* névre keresztelt, Csehy Zoltán által válogatott és fordított görög-latin erotikus versgyűjteményt eredeti megjelenésének tizedik évfordulóján átdolgozott, bővített változatban adta ki a Kalligram kiadó. A narancssárga alapon fekete és fehér borítót és az inverz színezésű fekete védőborítót az új kiadásban épp az eredetivel ellentétes színezés váltja. A sárgás árnyalatú, matt papír helyett az új rikitóan fehér. Az illusztrációk anyaga nem nagyon bővült, a szexuális aktust ábrázoló görög vázaképek lehető legtöbb nemi szervet tartalmazó részleteinek kivágásai magukra vonják a figyelmet, de helyenként a verselményt inkább zavarják, mint gazdagítják. Néhány „kiegészítő” a veszteséglistára került: a versekhez tartozó jegyzetek és a fordítói utószó a bővített kiadásból eltűnt, s már csak a szerzőket bemutató ismertető és egy-egy irodalomtörténészektől vagy egyéb neves olvasóktól (Ponori Thewrewk Emil, Babits Mihály, Szilágyi János György és mások) származó idézet, valamint a könyv végén a versekben felbukkanó tulajdonneveket magyarázó lista hivatott közvetíteni a szerzők, a fordító, a versek és az olvasó között.

A kommentáryanag megkurtítása nem elsősorban az információvesztés, hanem a fordító szerepének háttérbe szorítása miatt sajnálatos. A 2000-es kiadásban Csehy tárgyilagos, egy-egy motívumot megvilágító, de nyíltan szubjektív és soha nem tudálékos megjegyzései élővé tették a magyar szöveg, a mögötte rejlő „eredeti” és a verseket olvasó, értelmező, élvező fordítójuk viszonyát, az utószó pedig a vázlatos irodalomtörténeti ismertetés mellett a fordító gondolkodásmódját, intencióját, hangját csempészte a versek mellé és mögé. A bővített kiadásban is megmaradó szerzőismertetések ugyanebben a szellemben íródtak, magukban azonban kevésbé hitelesek. Ha a szubjektív válogatásból irodalomtörténeti antológia válik, ahhoz már nem illenek a könnyed stílusú, teljességre sehohol nem törekvő ismertetők. Másfelől persze ezek megmaradása továbbra is garantálja a fordító hangjának állandó jelenlétét: egyelőre nincs szó „igazi” irodalomtörténetiségről (kérdés, hogy a fülszöveg által tíz év múlva ígért harmadik kiadás merre fejlődik tovább). Ami a veszteségeket ellensúlyozza (fizikailag is, hiszen az új kötet súlya is mintegy másfélszerese a réginek): több tucat új versfordítás. S itt már mindjárt a témánál vagyunk, ugyanis érzésem szerint az új fordításokkal némileg tágul a spektrum és eltolódik a hangsúly, a testi szerelem mellett nagyobb teret kap a „lelki”. Nem arról szólt az eredeti koncepció sem, hogy minél pajzánabb versek kerüljenek a kötetbe, de azért a könyv egységét mégis ez adta: a szexualitást a kánonhoz képest helyi érteken felül kezelő, s gyakran „nyomdafestéket nem tűrő” szavakból építkező költészet. Most azonban a mérleg egy kicsit visszabilen: összességében már inkább a szerelemtől van szó, annak minden örömeivel és szépségével, nyűgével és nyilaival együtt. Az obszcén szövegvilág nem önmagában, mint egy alternatív, underground, polgárpukkasztó költészet áll előttünk, hanem a „bevett” szerelmi költészetrel egy könyvbe kerülve a kanonikus irodalom prudériáját ellensúlyozza.

Az alcím „*Görög és latin erotikus versek*”, ami rögtön felveti a kérdést: mit értünk (és mit ért a kötet összeállítója) erotikus vers alatt? Erotikus ez elsősorban a „pornográf” eufemisz-

tikus körülírásként szokott irodalmi vagy egyéb kategória lenni – mert hiába próbáljuk az erotikusát a pornográfival mint „művészi obszcenitást” az „öncélúval” szembeállítani, azért ez kevésbé megfogható elhatárolás –, normális esetben inkább azon tárgyak, személyek vagy egyéb jelzője, melyek vágyat ébresztenek, a magunkévá tételre csábítanak. Az alternatívákat számba véve azonban az alcím mégis jó választás: erotikus, nem pedig pajzán, pornográf vagy szerelmes versek. Erotikus, vagyis *erótikos* mint *eróstól* fűtött – leginkább erről a tág, etimologizáló jelentésről van szó. A vágy, a szexuális-szerelmi (inkább így együtt, mint egymás mellett vagy külön-külön) az, ami e verseket ihleti és megtölti. Vagy épp megbotránkoztatja, s Erős elleni kifakadásra bírja a költőt. Minden, amiben csak Erős jelen van, mellékhatásokkal együtt.

A kötet nyitóverse a Kr. e. 7. században élt Mimnermos elégiája Aphroditének (illetve a szerelemnek) az emberi életben betöltött szerepéről. Remek választás, az egész kötetre mottóként tekint előre. Ez újdonság, hiszen az előző, szűkebb válogatás ötven-száz évvel később, Anakreónnal, „in medias res” kezdődött, s az archaikus és klasszikus kori görög lírából jóval kevesebbet ölelt fel. A fordítás, ami végig a könyv legnagyobb erénye, ez esetben is remekül szól:

*Színarany Aphrodité nélkül mi öröm van a földön?  
Inkább haljak meg, hogyha sosem tüzesít  
eltitkolt szerelem, nászágy, mézédés ajándék!  
Ifjúkor fősvény szirmai élvezi csak  
férfi s a nő, de ha orvul meglep a gyászos öregség,  
izmot sorvaszt el, férfierőt szipolyoz,  
és szívedbe sötét kétségek férge furakszik,  
állsz a verőfényben, mégsem üdit fel a nap,  
gyűlöl a zsenge fiú, és becsmérelnék a nők is,  
ily gyászos sorsot mért ki az aggra az ég.*

Az apróbb hangsúlyeltolódásokat az eredetihez képest – mint például azt, hogy görögül a vers első sora kérdőszóval és egy ellentétes kötőszóval indul (*tis de bios, ti de terpon*, szó szerint: „[de] milyen élet, de mi öröm...”), s Aphroditéval végződik, magyarul viszont Aphroditéval kezdődik, s a kötőszó elmarad – értelmetlen volna a fordítón számon kérni. A görög De... verskezdet utalhat arra, hogy valami elveszett az első hexameter elől (bár nekem például kifejezetten tetszik egy ilyen, kimondatlanul jelenlévő antitézisre utaló indítás is), a magyar versben ennek nyoma sincs: ez tíz sorban kerek és teljes egész. A disztichon legalább olyan gördülékeny, mint az eredeti görög (bár én a gördülékenység érdekében a magyar helyesírás szabályai szerint is csupán opcionális vesszőt elhagynám az utolsó előtti sor 3. verslábának közepéről), a fonetikai játékoság („mi öröm van a földön?”; „sötét kétségek férge furakszik”; „mért ki az aggra az ég”) magával ragad (persze azon, hogy a görög szöveg alapján indokolható vagy sem, lehetne vitatkozni). A két áthajlás követi az eredetit és oldja a kötött ritmust. A szóhasználat tökéletesen modern, s meg sem kísérli a klasszikusok eredetiben való olvasásával szükségszerűen együtt járó kint és izzadságot a fordítás olvasójával is reprodukálni. A versforma és a „tartalom” Mimnermosé, a nyelv azonban teljesen érthető mai magyar nyelv, szórendcserek és nyakatekert mondatszerkezetek nélkül. Az egyetlen szó, ami a fordításból

kilóg: a negyedik sor végén álló „csak”. Ezt a „csak”-ot nehéz értelmezni: talán azt jelenti, hogy „csak a férfi és a nő élvezi az ifjúságot”, vagy kicsit természetesebben, de értelmetlenebbül: „az ifjúkornak csak fősvény szirmait élvezik”, de a sor magyarul semmilyen szempontból nem áll jól, s ez esetben a görög eredeti sem segíti ki az embert. Ez a „csak” mintha a fél évszázaddal ezelőtt készült *Görög költők antológiája* nehezen kibogozható jelentésű mondatoktól vissza nem riadó fordítóit idézné (akiknek a fordításai persze egyáltalán nem rosszak, sőt sok esetben kifejezetten szépek, csak éppen az idők során beporosodtak, s egy sokkal merevebb, kevésbé önálló és inkább az archaizmusok, mint a modernizmusok felé nyitott költői nyelven születtek).

Mimnermos a hagyomány szerint elégiáival a szerelmi költészet megteremtője volt, Csehy által választott verse pedig az egész válogatásba vezet be, melynek később is minden szegletében arról van szó, hogy Aphrodité nélkül lehetetlen élni e földön. Már Mimnermos szerelmi témává emeli a mindig fenyegető öregséget, a szerelemtől való megfosztottság állapotát mint elkerülhetetlenül közeledő sorsot, siratja a fiatalság virágainak elhullását, s az emberélet különböző időszakainak szembeállításával elégikus, merengő hangulatot teremt. Az öregség, az öregember szerelemre való képtelensége és az erotikus vonzerő öregkori elvesztése később az egész görög-latin költészet fontos toposza, s végig jelen van e kötetben is. Archilochostól olvassuk rögtön a következő oldalon:

*Mint az aszalt szilvát, ráncos a bőröd és barázdát  
szánt rá a ronda vénség, ifjú arcod  
bája csupán emlék. Most már nem igéz meg, oly rút:  
megkarcolták és elnyűtték a gyilkos  
tél szelei...*

majd a Platón neve alatt fennmaradt epigrammák között:

*Én, buja Láisz, egész Görögországot kikacagtam,  
és házamba bejárt sok telivér szerető.  
Aphroditének adom tükröm, mert látni se bírom  
torz arcom, s a csodás hajdanit úgy se lehet.*

Jóval később Horatiusnál, új hangsúlyokkal (IV. 1):

*Tartós békekötés után  
ismét harcba citálsz? Jaj, ne gyötörj, Venus!  
Nem forr már föl a lanyha vér,  
mint míg jó Cinarám volt a szerelmesem!  
[...]*

És így tovább, Tibulluson és Stratónon át, a végtelenségig. Az öregedő szerelme, a vonzerejét veszített nőt elégiák, a szerepből túlzottan gyorsan kiöregedő erómenost (az idősebb férfi fiatal „fiúját”) epigrammák sora éneklie meg.

A kötet Mimnermostól kronologikusan halad előre, a görög költészetből a rómaiba, majd a középkoron át a reneszánszba, ahonnan aztán egyetlen vers erejéig a szimbolizmusba, Baudelaire-hez (*Franciscae meae laudes*) ugrik. Baudelaire a *Hárman az ágyban* többi latin versének szerzőjével szemben már nem magától értetődően, költészetének anyanyelveként,

hanem kifejezetten archaizáló céllal használja a latin nyelvet, s a *Les Fleurs du Mal* (1857) francia versei közé ékelt latin műhöz fűzött szerzői jegyzetben indokolja is a nyelvválasztást – eszerint a középkori („műveletlen” és „barbár”) latint alkalmasnak tarja annak a pusztá, nyers vágnak a kifejezésére, melyet a modern kor költészete is megragadni törekszik.

E versben a lírai én választott hölgyét, az évszázadokkal korábbi korok stílusát idézve folyton folyvást megszólítja, szépségét és szerelmesére tett gyógyító hatását metaforák özönével támasztja alá. A verset a pattogó, rövid sorok és a rímelés (*a a a*) miatt gyakorlatilag lehetetlen lefordítani, Csehy szépen egyensúlyoz a fordítás és az eredeti stílusában maradó parafrázisok között. Csak az utolsó versszak sikerül kicsit gyengébbre: itt Baudelaire 3 × 8 szótagban négy metaforát mond a szeretett nőre (csillogó kehely, sós kenyér, lágy étel, az istenek bora), majd a lány nevét teszi a vers zárszavává (akit mindaddig nem nevezett meg, csak a cím bocsátotta előre, hogy Francisca a megszólított). Baudelaire a rímekkel is kiugratja az utolsó versszakot és a tulajdonnevet: az utolsó előtti versszak-tól kezdve eltűnik az eddigi két magánhangzós, toldalékismétlésre épülő rímelés (*viribus / suavibus / odoribus* és hasonló), a záró strófában a „-sca” hangsor ismétlődik a sorok végén: *corusca* (fénylő) / *esca* (étel) / Francisca. Csehy, bár valószínűtlen, hogy számára megoldhatatlan lenne egy hasonlóképp tiszta csengés-bongás megteremtése, nem él a lehetőséggel. Magyarul az utolsó versszak:

*Dús ékköví kehelycsoda,  
Sós kenyér és lágy lakoma,  
Franciskám, az isten bora.*

A fordítás pontos, de benne ragad az addigi verselés- és rímtechnikában, nem visz bele új színt. A „kehelycsoda” szóalkotás pedig egyáltalán nem illik a mindeddig tartott egyszerű és sallangmentes szóhasználatba. Látszik, hogy fordítóként Csehy nem az ilyen verseknél van igazán elemében, a Baudelaire-verset nem költőként, hanem irodalomtörténészként tartotta fontosnak a kötetbe emelni, hogy mint kuriózumot mutathassa meg az olvasónak. A vers kétségkívül érdekes, de magyarul azért nem revelatív élmény.

A kötetet ettől függetlenül szinte lehetetlen olyan helyen felütni, hogy ne jól csengő, magyarul is élő sorokat találjunk. A vicces, obszcén hexameterek és disztichonok világában Csehy csak úgy lubickol. Példaképp álljon itt Fronto (2. század) epigrammájának bravúros fordítása:

*Meddig tiltakozol, kedves kamaszom, ne csináld ezt!  
Nem sajnálsz, hogy Farbatosz érted eped?  
Jaj, ne legyél Nemtosz, Pofasz úr leszel úgvis, a szőrös  
tested utána sosem lel szeretőt, Meredész!*

Az ilyen típusú vicces, obszcén versek nagy hányadát teszik ki a kötetnek, s többségük a remek fordításnak köszönhetően szórakoztató és könnyen olvasható. „Tétjük” e verseknek általában nincs, egyfajta ellenkultúrát képviselnek inkább, mint az iskolapadokban nyilván mindmáig töretlenül termelődő pajzán gyerekversek és a klasszikusok trágár átíratai (az utóbbiak egy „profi” változata a kötetben a *Carmina Priapea* LXVIII. darabja, egy obszcén Homéros-értelmezés). Ezek a versek arról

beszélnek, amiről a költészetben általában nem szokás vagy nem szabad. S a „hivatalos költészet” formáit használó ellenköltészet, a tökéletesre csiszolt epigramma maradandóvá teszi a szexuális vágyakozás és szexuális fantáziák nagyon is emberi, de önmagában kevésbé költői világát. Az ilyen, technikailag tökéletes pajzán versre példa a *Carmina Priapea* LIV. darabja:

*Írj C-t, írjál D-t, s húzz egy tengelyt tetejükbe,  
s ott lesz a rajzon a szerv, mely közepedbe siet.*

Igazi költői mélységet ritkán nyernek ezek a versek, de azért erre is akad példa. Ilyenkor a nyers szexualitás és az elszabadult vágyak világába valamilyen „másik világ” tör be, s ez a kettősség hoz létre új minőséget. Lássunk néhány példát.

A „tág pina” Martialistól (1. század) származó toposza („Lydia annyira tág...”) Beccadelli (15. század) epigrammájában, amelyben a lírai én tanácsot kér Aurispától a túlméretezett női nemi szerv és saját hímtagja közti inkompatibilitás áthidalására, a hajótörés (*naufragium*) szexuális kontextusban is bevett metaforájára fut ki:

*Vagy szűkítsd, Aurispa akármilyen irral a nőcskét,  
Vagy pinagödrében tör ripityára hajóm.*

(Az eredetiben maga a férfi a hajó: *cunno naufragor ipse suo.*) Janus Pannonius négy, Orsolya hatalmas nemi szervéről szóló verse közül az egyikben azonban – sajnálatos módon a Csehy-kötetben ez épp nem szerepel, de a vers Csorba Győző kicsit finomkodó fordításában is átjön (Csonka Ferencé, mely a *Magyar Eratóba* bekerült, talán kevésbé sikerült jól) – a vulva és vele a vers is új dimenziókat nyer:

*Mintha Dis isten öles kapuján lépnék be, a holtak  
országába, midőn, Orsolya, rád feszülök [...]*

kezdődik az Orsolya „mindzsóját” (Csorba Győző így fordítja a vulvát) az Alvilággal párhuzamba állító vers, majd úgy végződik, hogy Janus azt javasolja Hermésnek, hogy a holtak lelkét ezentúl inkább Orsolya vulvájába vezesse:

*Eztán már ne vezesd, Hermés, Erebusba a síri  
árnyakat: itt ez a lyuk, több hely akad nekik itt.*

Így válik a természet rendje szerint az új életet útjára bocsátó női nemi szerv, hatalmas mérete által, épp a halál utáni élet színhelyévé. Ezzel létrejön „az ember oda tér vissza, ahonnan vétetett” séma, az „ahonnan” és az „oda” azonban sajátos referenciát nyer.

Szintén remekbe szabott Nikarchos (1. század) hasonló síkókból építkező epigrammája (melynek kapcsán megemlítenődő, hogy a Janus által választott vulva–Hades azonosítás atipikus, a jellemző inkább a Nikarchosnál is látható anus–Hades megfeleltetés):

*Egyszer Hermogenész meg jómagam és Kleobülosz  
együtt élveztük tested, Arisztodiké.  
Engem a tenger várt szürkén, hogy a mélybe hajózzak,  
merthogy a nőt három részre tagoltuk ekképp:*

*Hermogenészre jutott iszonyú palotája a végnek,  
melyben ezernyi titok tág tere rejtekezik,  
merthogy a holtakkal teli part az, hol fügelombot  
tép-szaggat hevesen szállva-szökellve a szél.  
És Kleobülosz lett Zeusz, merthogy az égbe jutott föl,  
tartva a markában tűzteli fegyvereit.  
Persze, a föld közös. Így osztottuk hát az öreglányt  
föl, míg gyékényén fekvé elénkbe terült.*

A kozmikus-mitikus dimenzió beemelésével a szexuális aktus körülményeit elbeszélő epigramma több lesz pusztán szellemességnél. A nő a görög mitológiai kozmosszal analóg módon oszlik három részre, a mikrokozmosz a makrokozmosznak feleltetődik meg – de persze csak ebben a sajátos szituációban. Nem a nő mint nő tükrözi a világot, hanem a három férfi élvhajhász osztozkodásában lesz az „öreglány” az uralni és felosztani vágyott világegyetem.

A mitikus kozmológiánál kevésbé erősszal telített műfajjal, egy logikai fejtörővel ötvözi a csoportos aktus leírását a címadó epigrammában Stratón (melynek Ausoniustól származó latin variánsát pár oldallal később Csehy szintén lefordítja).

*Hárman az ágyban: két aktív szerető, s ugyanakkor  
két passzív. Rosszul számolom ezt valahogy.  
Á, dehogy! Egy közepűt szolgálja a kéjt oda-vissza,  
mert amit ő ad elől, kapja a háta felől.*

Az obszcén tartalom logikai rejtvénybe van csomagolva, s így az olvasó, akít a vers a rejtvény feladójával, majd megoldójával kényszerít azonosulni, egyúttal egy orgia nézőjévé is válik. Az intellektuális játék a legösztönösebb testi tevékenységgel keveredik.

Mindent egybevetve izgalmas és érdekes kötet a *Hárman az ágyban* bővített változata is. Talán nem folyamatos olvasásra, hanem inkább olvasgatásra való. Sok „kismestert” fedezhetünk fel benne (megnyerőek például Csehy magyarításában Dioskoridés versei, akinek leírása a lírai én által éppen kielégített nő szexuális élvezetéről a műfajban ritka empátiával van megírva), a jelentősebb költőktől szereplő versek mennyisége pedig időnként önmagában is tetemes, így a kötet a Theokritos, Horatius, Martialis és más klasszikusok fordításainak sorát is gazdagítja.

De talán mindennél fontosabb, hogy Csehy Zoltán nemcsak költői, hanem kitartó fordítói működésével is a mai magyar líra nyelvén dolgozik, amikor a magyar irodalom közegébe integrálja, saját költői nyelvén szólaltatja meg a régi latin és görög verseket. Én nem merném kijelenteni, de időről időre valószínű szavá teszi: a magyar költészetben hiánycikk az ún. erotikus vers, nincs kialakult nyelv a szexről való beszédhez. E hiányérzet, (melyet a 2000-es *Hárman az ágyban* kapcsán legerőteljesebben Németh Zoltán fogalmaz meg: *Kalligram* 2003/12), talán nem teljesen jogosult, hiszen erotikus költészet ugyanúgy nem szükségszerű, hogy legyen, mint ahogy a lovaglás, az ürités vagy a mosogatás sincs feltétlenül mindig és mindenhol jelen a költészet (és egyéb művészeti ágak) közegében. Ha bekerül oda, az jó, ha nem kerül be, az is jó, amíg van helyette más. A szexualitás ábrázolásától bizonyosan sem inkább, sem kevésbé nem (legfeljebb *máshogy*) fogja tükrözni a költészetet a

világot, s esztétikailag nem lesz se jobb, se értéktelenebb. De ettől még nagyon is lehet örülni annak, ha Csehy és mások – s lehet, hogy az utóbbi évtized vagy évek e téren áttörést hoztak, hiszen Gerevich András *Barátok* című új kötete kiemelkedően jó erotikus versekkel van tele, Schein Gábor *Éjszaka, utazás* kötetében is állandóan jelen van az erotika, Nádasdy Ádám néhány verse szintén sorolható ebbe a kategóriába, s már a 2006-os *Magyar Erato* kötetben is akadtak jó kortárs versek – ilyen irányba is tágítják a magyar líra spektrumát.

Gábor Sámuel

**Hoffmann Zsuzsanna, *Ételek és italok az ókori Rómában*, Quintus Kiadó, Szeged, 2011, 151 oldal.**

Az Apicius nevével hagyományozott ókori receptgyűjtemény kiadására, illetve lefordítására vállalkozni több szempontból is nehéz feladat. A könyv értelmezését sem vulgáris latin „konyhanyelve”, sem viszonylagos szerkesztetlensége, sem pedig tárgya nem könnyíti meg. Ideális esetben a mű kiadójának, illetve fordítójának egyszerre kellene latin nyelvésznek, irodalomtudósnak, társadalomtörténésznek és szakácsnak lennie. Sőt: ma már nem, vagy Magyarországon nem használatos alapanyagokat és elkészítési módokat is értenie, ismernie kellene, hiszen maga a szöveg sokszor vázlatos, homályos, nyelvíleg (de nem tartalmilag) több különböző értelmezést is megenged. Talán ez az oka, hogy számtalan kritikai kiadás, több modern fordítás készült már Apiciushoz, és ezek sok helyen is jelentősen eltérnek egymástól, illetve helyes megoldásokat és félreértéseket egyaránt tartalmaznak.

Magyarországon a kilencvenes évek végén (néhány szerényebb közlemény mellett) két fordítás is született: a Hege-düs Zsuzsa és Orlovsky Géza fordította *De re coquinaria: Szakácskönyv a római korból* (Enciklopédia Kiadó, kétnyelvű kiadásban is), illetve a Kassák Kiadónál megjelent *Marcus Gavius Apicius ókori szakácskönyve: A különleges fűszeres borktól a safrányos csirkéig: római inycenségek az I. századból* (a Mokka adatbázisa szerint Pruck Júlia fordította, ám ezt a kiadás nem tünteti fel). Az előbbi, amely az Aquincumi Múzeum segítségével készült, Elisabeth Alföldi-Rosenbaum Apicius-kiadását (és -fordítását) veszi alapul; a másik pedig Mary Ella Milham 1969-es, a Teubner kiadónál megjelent szövegkiadását. (Meg kell jegyezni, hogy úgy tűnik, a Kassák Kiadó könyvében található, egyébként hasznos jegyzetek valószínűleg egy fel nem tüntetett idegen nyelvű kommentár alapján készültek, illetve a fordítás terminológiáját, néhány részletét is egy külföldi kiadás inspirálhatta.) Mindkét magyar fordításnak vannak erényei és hibái; mindkettő törekszik gyakorlati szempontból megérteni a receptek előírásait, illetve hiteles képet adni a római konyháról, hétköznapi ételekről és étkezési szokásokról. Mindkettő tartalmaz olyan recept-, illetve fényképmellékletet, amelynek összeállítója megkísérelt a mai ízléshez igazítva rekonstruálni néhány ételt. Mivel azonban az Apiciusnál olvasható receptek legfontosabb jellemzője az, hogy a szakács a különböző összetevők hozzáadásával a négy alapíz (illetve az ötödik, az *umami*) kifinomult harmóniáját valósítja meg az

ételben, minden változtatással egyre nagyobb az esélye, hogy az eredmény hasonlítani sem fog a római lakomázó élvezte eredeti fogásra. Nem is annyira a fordításbeli félreértések vagy az elavult alapanyag-azonosítások csökkentik a két fordítás értékét, mint inkább ez a módszertani hiba.

Most Hoffmann Zsuzsanna vállalkozott az újabb fordításra, sőt a római gasztronómiát bemutató szöveggyűjtemény összeállítására. Dicséretes szándékkal úgy kívánta Apicius szövegét kontextusba helyezni, hogy nemcsak Apiciusból nyújtott bőséges válogatást, hanem más szakírók műveiből is közölte az élelmiszerek, borok előállítására és tárolására, illetve az orvosi diétára és ételmiszer alapú orvosságokra vonatkozó részeket. A szerző (az általa készített Apicius-fordításon kívül) idézi Columella receptjeit, tanácsait a saját, 2005-ben a Lectum Kiadónál megjelent fordításából, az idősebb Plinius orvosságreceptjeit pedig szintén a saját, megjelenés alatt álló fordításából. Továbbá hosszú részleteket vesz át az idősebb Cato és Varro értekezéseiből Kun József fordításában, rövidebbeket pedig Gradwohl Edina Sóranos- és Maróti Egon Ciprianus-fordításából. Ehhez lapalji jegyzetek, római mértékegység-táblázat és fekete-fehér képmellékletek járulnak, illetve kilenc hosszabb-rövidebb, szépirodalmi idézeteket is tartalmazó szöveg, amely a római konyhát, a borkultúrát, az orvoslást, illetve a szakírókat mutatja be.

Különös, hogy a kötet a többi, Apiciuson kívüli forrás mellett nem említi (illetve nem közli) az *Apici excerpta a Vinidario viro illustri* című receptgyűjteményt is. Ezt a kivonatot egy bizonyos Vinidarius készítette az általa olvasott Apicius-kötetből – gót nevéből arra gondolhatunk, hogy későn, már a Kr. u. 4–5. században. Nemcsak az Apicius-gyűjteménynél későbbi volta miatt értékes forrás ez a római konyha, élelmiszer-előállítás és -kereskedelem változásához, hanem azért is, mert a kivonatoló a receptek előtt felsorolta az általa feltétlenül szükségesnek vélt fűszerek és ízesítők listáját, amelyeknek minden kamrapolcon ott kell lennie. Emellett Vinidarius némelyik receptje vagy nem, vagy nem ebben a formában található meg a ránk maradt Apiciusban; ami arra enged következtetni, hogy az Apicius-receptgyűjteménynek több változata is lehetett.

Sajnos Hoffmann Zsuzsannának ezt a magyar szakirodalomban eddig előzmény nélküli, nagy lélegzetű gyűjteményét pontatlanságok és félreértések éktelenítik. A Bevezetésben például arról értesülünk (16. oldal), hogy a „híres szatíraíró, Iuvenalis közlése szerint” Nero császár egyszer rendkívüli méretű rombuszhalat kapott ajándékba, amelyért „[s]enatusi küldöttség utazott a tengerpartra”, ahol „jégdarabokkal befedve... még hatalmasabbnak látszott”, és amelyhez külön szállító-tartályt kellett készíteni, „a hozzávaló kerek alkalmasossággal”. Csak feltételezhetjük, hogy ez valójában Iuvenalis negyedik szatírájának zavarba ejtően fantáziadús változata. Amott ugyanis azon élcelődik Iuvenalis, hogyan hívta össze az ingyenc Nero éjnek évadján a Palatiumra a szenátorokat csak azért, hogy valamelyik megmondja, mitévők legyenek az óriás, ajándék rombuszhallal, amely egyik sütőtálba sem fért. (Persze ez az anekdotikus történet azt is jól megvilágítja, miért volt olyan mostoha az antik gasztronómia hagyományozódása. A filozófiát tanult római értelmiségiek alantásnak tekintették a testi élvezeteket: szabad emberhez nem, csak zsarnokhoz illőnek.) De talán az efféle pontatlan idézeteknél is kellemetlenebb, hogy nem tudjuk meg, a fordító melyik Apicius-kiadást vette ala-

pul (csak a Hegedűs–Orlovsky-féle fordításra hivatkozik az irodalomjegyzékben); holott éppen a dolog természete miatt számottevő nyelvi és tárgyi eltérések vannak a különböző kiadások szövegei között.

Azonban akármelyik kiadást használta is, a szerző sajnos mind a nagyvonalú fordítástechnikában, mind az alapanyagok sokszor kétes azonosításában, illetve a módszerek olykor téves megfejtésében követte a korábbi magyar próbálkozások gyakorlatát. Például az első könyv fűszerkeverék-receptjeiben (amelyeket Hoffmann Zsuzsanna egyébként nem közöl) szereplő vitatott fűszert, a *malabathrumot* (illetve görögül *malobathron*) a Bevezetésben a pacsulival (*Pogostemon cablin*) azonosítja (12. oldal). Ebben annyi igazság van, hogy mindkettő illatszer-alapanyag – a pacsuli levelét azonban soha, sehol nem használták fűszernek, így valószínű, hogy máshol kell keresnünk a *malabathrum* megfelelőjét.

Érdemes itt azt is megjegyezni, hogy a „borsmustár”, amelyet a fordító a „ma már kevésbé ismert és használatos fűszerek” közé sorol (12. oldal), nem más, mint az éppen mostanában divatba jött rucicola (*Eruca sativa*). Hoffmann Zsuzsanna azt azonban már helyesen írja róla, hogy a rómaiak „szexuális serkentő hatást” tulajdonítottak neki (12. oldal).

A későbbiekben a VII.xi.1. „házi édesség”-receptjében a *nuce vel nucleis vel piper tritum infercies* szavakat így fordítja: „töltsd meg dióval, fenyőmaggal és törött borssal”. Igaz ugyan, hogy a kései latinban a *vel* a ’vagy’ mellett az *et*, vagyis ’és’ jelentésében és helyett is használható volt, így ez a fordítás akár helyes is lehet. De ez sem nem bizonyos, sem nem értődik magától, Hoffmann Zsuzsanna pedig nem ad hozzá magyarázó jegyzetet.

Másutt, a IV.ii.7.-ben, ahol különböző zöldségnövényekből készülne felfűjt, kifelejt a zöldségek felsorolásából a *tamnis* szót, vagyis a piritógyökér (*Dioscorea communis*) nevét. Persze a zavar érthető, hiszen a piritógyökér mérgező növény; azonban Olaszországban ma is eszik fiatal hajtásait spárga módjára megfőzve. (A IV.ii.6. receptje éppen a spárgafelfűjt készítését írja le.)

Akadnak olyan félreértések is, mint az I.iii.5. receptjében (amelynek címét egyébként is pontatlanul közli, a *Mortaria* helyett *Moretumot* ír, hihetőleg a hasonló étel elkészítését leíró pseudo-vergiliusi vers címe hatására) a *mentam rutam coriandrum feniculum omnia viridia* alapanyag-felsorolást így fordítja: „Menta, ruta, koriander, édeskömény, különféle zöldségek” – más kérdés, hogy szárított fűszernövényeket majdnem lehetetlen megszárítani péppé zúzni, nem úgy, mint a frisseket... Mivel a mai olasz pestóhoz hasonló zöld fűszernövényről lehet szó, és mivel a kifejezés a klasszikus latin szabályainak is megfelel így (ti. semleges nemű elemet tartalmazó vegyes nemű csoport egészében semleges neműnek veendő), semmi sem indokolja, hogy Hoffmann Zsuzsanna megoldása szerint fordítsuk.

Vagy a Columella-fordítás 5. fejezetében (ahol megsavanyodott borból készül ecet) az *in sextarios quadraginta octo fermenti libram* szavakat így fordítja: „Vegyél 48 sextarius bort és 8 font erjesztő anyagot (kovászt)” – holott nyilvánvaló, hogy az *octo* szó a *quadraginta* szóhoz tartozik (tehát „negyvennyolc”), a kovászból csak egy font kell. Ugyanebben a leírásban a zákányos borba „egyesek” meggyújtott diókat (*nuces ardentis iuglandes*), „mások” pedig égő fenyőtoaszt

(*nucibus sappineis ardentibus*) dobnak – valószínűleg tehát a diókon is valójában „dióhéjak” értendő, a harmadik lehetséges hozzávalón (*exemptis nucleis ipsas nuces pineas vacuas... ardentis*) pedig világos, hogy a fenyőmagok kivétele után maradt üres pínatobozokat kell érteni. Mindezt Hoffmann Zsuzsanna következtetlően a „pörkölt diót”, „fenyődiót a héjából kivéve, meggyújtva” és „égő fenyőtoasztokat” szavakkal fordítja.

Többször is előfordul az a félrevezető szóhasználat, hogy a fordító a *cuminum* szót egyszerűen „kömény”-nek fordítja (például Apicius első könyvének tartalomjegyzékében: „XXIX. Kagyló és osztriga köménnyel”), holott ezt a fűszert (*Cuminum cyminum*) magyarul „római kömény”-nek nevezük, megkülönböztetendő a nálunk általánosan, a rómaiaknál azonban csak elvétve használt köménytől (*Carum carvi*; Apiciusnál *careum*, lásd például I.xxxiv.).

Máshol a korábbi kiadók és fordítók felesleges szövegjavítását tartja meg a szöveg, akik hozzá hasonlóan félreértve a spárgafőzés módját, a III.iii. utasítását (*sursum in calidam summittas*) *rursumra* javították, mintha a spárgát egymás után kétszer kellene megfőzni. Holott valójában olyan könnyen túl lehet főzni (különösen a legzsengőbb részét, a fejét), hogy a szakácsok ma is egyenesen felfelé állítva készítik, hogy a fejek a vízbe ne, csak a gőzébe érjenek.

Sajnos akad még az ilyen és efféle rossz fordításokból, pontatlanságokból. De elsősorban talán az a legnagyobb kár, hogy a szerző megismétel jó néhány téves hiedelmet a római konyháról. Így például, hogy az „elfajult orgiák”-ból állt csak a császárkorban (9. oldal); holott ez az álláspont csak a Petroniushoz hasonló túlzó, vagy a Senecához hasonlóan moralizáló szerzők által festett kép kritikátlan átvétele. Annál is különösebb ez a nézet, mert már a Hoffmann Zsuzsanna által hivatkozott *Római tál* (Mezőgazdasági Kiadó, 1987) első fejezetének szerzője világossá teszi, hogy mindez „közhely... már, amely ellen leginkább az egykorú római polgár tiltakozhatna, ha módja lenne rá” (7. oldal).

Hoffmann Zsuzsanna úgy véli, maga az apiciusi gyűjtemény is „inkább kuriózum”, és hogy „[v]alószínűleg csalódik az olyan olvasó, aki Apiciustól ma is elkészíthető, használható ételrecepteket vár” (32. oldal). Pedig sokkal hihetőbb, hogy Apicius az ókori irodalom más meglévő műveivel hasonlóan épp azért maradt ránk, mert széles körben olvasott és használt szöveg volt. Mi több, a közönséges, szegényes ételekhez képest (amelyekről például az idősebb Cato kásareceptjei adnak fogalmat) Apicius a tehető és jó ízlésű városi polgár referenciaműve volt: egy urbánus, *gourmet* konyha alapkönyve, amelyben mindennapi ételek és nem hétköznapi fogások egyaránt megtalálhatók. Éppen ezért lehet értékes forrás a Hoffmann Zsuzsanna által kutatott társadalom- és gazdaságtörténet szempontjából is, hiszen e receptgyűjtemény azt feltételezi, hogy a kül- és belföldi hozzávalók egyaránt kaphatóak voltak egy jobb piacon. Ha így értelmezzük a ránk maradt művet, világossá válik, miért szerepelnek benne csak elvétve bizonyos ételfajták, amelyekről pedig más forrásokból tudni, hogy a kor alapvető élelmiszerei voltak: így például nemcsak a kása, hanem a vörös- és fokhagyma, vagy a marhahús. Éppen általános voltuk miatt nem igényelték receptet, illetve egy különleges ételre kíváncsi inyenc közönségesnek érezhette őket.

Ezért csak féligazságot közöl Hoffmann Zsuzsanna, amikor azt írja: „az említett hagyma főként a szegények asztalá-

nak a fűszerei közé számított mindaddig, amíg Apicius újra fel nem fedezte, hogy milyen kitűnő aromát ad az ételeknek” (12. oldal). Éppen ellenkezőleg, az ételekben többnyire a jóval enyhébb ízű póréhagyma, illetve a hagymára emlékeztető aromájú ördöggyökér szerepel; a vöröshagyma általában csak az rafonált, erős ízű fűszerkeverékek egyik összetevője. Ez a félreértés lehet az oka annak is, hogy Hoffmann Zsuzsanna nem megfelelően fordítja a VII.xvi. receptcsoportjának címadó alapanyagát, a *bulbost*. Nem egyszerűen „Hagymák” ez, hiszen a latin *bulbus* szó görög kölcsönzés, és bizonyos évelő növények, például a fürtös gyöngyike (*Muscari racemosum* és rokon fajtái) ehető hagymáját jelenti. Ennek a receptcsoportnak a virághagymapüréi az előkelőbb változatát képviselik annak az olajban összevágott vöröshagymának, ami más források szerint közmondásos (és kicsúfolt), közönséges étel volt. (Ami azt illeti, fokhagyma egyáltalán nem is szerepel Apicius receptjeiben. Már Horatius szidta ezt a hagymafélét a harmadik epódoszban: *cicutis alium nocentius. O dura messorum ilia!*)

Hoffmann Zsuzsanna könyvében a római konyha legnagyobb legendája, a *garum* sem kivétel. Az ételízesítő halszószt készítéséről csak azt tudjuk meg, hogy „különös gonddal összeválogattak egy speciális halkeveréket, ezt péppé zúzták, alaposan összekeverték, ezt követően a napon erjesztették, majd pedig leszűrték” (9. oldal). Ellenben az itt nem idézett, részletesebb ókori leírásokból (például az egyéb magyar fordításokban citált *Geoponika*-részletből) kiderülne, hogy többfajta *garumot* is készítettek, étkezésre túl apró kishalakból, vagy más halak (amelyeknek húsát megették) belsőségeiből és véréből. A haldarabokat egészben sóval rétegezve lerakták kádakban, amelyek aztán hónapokig a napon álltak. Az ezalatt végbemenő fehérjebomlás, enzimes proteolízis tartósította a halhús fehérjéinek egy részét, más részüket pedig természe-

tes ízfokozóvá: glutamáttá és inozináttá (az *umami*-íz fűszereivé) alakította. Így nem is meglepő, hogy a *garum* utódai ma is készülnek Olaszországban és a Távol-Keleten, ahol (csakúgy, mint a rómaiak) mindenféle étel ízének erősítésére, a jó íz fokozására használják őket. Ez a félreértés a fordítás szövegében is azt eredményezi, hogy a szerző nem igazán ismeri fel a különbséget a *liquamen* (a lecsorgó lé, a tulajdonképpeni *garum*) és az *allec* (a fermentálódott halhús-„ágy”) között. A VII.ii.2. kocaemlő-receptjének ajánlását (*manducatur cum allece sinape*) így fordítja: „Halmártással és mustárral fogyaszd”; és ezzel a lábjegyzettel látja el: „Ebben az esetben az *allec* szerepel halmártásként, ami a *garum*nak a besűrűsödött alja, vagy apró hálkból készült sűrűbb halmártás.” Fontos lenne megjegyezni, hogy az *allec* éppen azért említődik ennyire ritkán, illetve éppen itt, egy erős ízesítést kívánó, zsíros ételben, mert a *garumgyártás* mellékterméke a fent említett vörös- és fokhagymához hasonlóan szintén közönséges eledel volt: a szegényebbek ízesítették vele kásájukat.

Az alapanyagok ismerete hozzásegítene, hogy megértsük az ókori római konyha sokszínűségét, és értékelni tudjuk az apiciusi receptek mai mesterszakácsokhoz illő kifinomult ízeit. Enélkül azonban nem csodálható, hogy Hoffmann Zsuzsanna könyve szerint a római „ételkülönlegességek fogyasztása... aligha lenne ínyére a modern kor emberének, sőt már csupán ezeknek a szaga is méltán averziókat keltene” (9. oldal). Ilyenformán sajnos Hoffmann Zsuzsanna fordítása csak részben pótolja a korábbi magyar fordítások hiányosságait. Aki az ókori római gasztronómiával magyar nyelven kíván megismerkedni, rákényszerül, hogy mindhárom (önmagában megbízhatatlan) kötetet forgassa, mégpedig azzal a közmondásos egy csipet sóval (*cum grano salis*).

Kovács Erzsébet