

# Grčka gastronomska poezija: Ἡδυσπάθεια Arhestrata iz Gele

**Jelena Poláček Gajer**

Središnja tema ovoga rada jest grčki pjesnik Arhestrat iz Gele (4. st. pr. Kr.) i njegova gastronomska pjesma u heksametrima, koja nam je ostala fragmentarno sačuvana u Atenejevom djelu *Gozba sofista*. S namjerom da se približi književni kontekst u kojem je pjesma nastala, u radu se daje kratak pregled motiva hrane u grčkoj književnosti u razdoblju do Arhestratovog vremena te se navode dodirne točke s nekim drugim vrstama književnosti, primjerice epskom parodijom i didaktičnom poezijom. Središnji dio rada sačinjava osvrt na sadržaj očuvanih fragmenata. Arhestrat u svojim stihovima pojedinu vrstu hrane uglavnom obrađuje na sličan način: govori gdje i u koje doba godine je najbolje nabaviti određenu namirnicu, ističe njezina posebna svojstva te daje upute za pripravu. Ovaj karakterističan obrazac kao i još neki motivi koji se provlače kroz pjesmu ilustrirani su na primjeru nekoliko fragmenata, koji se donose na jeziku izvornika i u proznom prijevodu. U završnom dijelu rada nalazi se sažet prikaz recepcije Arhestratove pjesme u antici: dok su neki bili zgroženi njezinom prizemnom temom i promicanjem bestidnog uživanja u površnim užicima, drugi su je s oduševljenjem hvalili, a imamo i svjedočanstva o tome da se često citirala na gozbama.

**Ključne riječi:** Arhestrat iz Gele, Atenej, epska parodija, gastronomija, hrana u antici

Zanimanje za hranu u grčkoj je književnosti uočljivo već u Hesiodovim *Poslovi-  
ma i danima*, gdje pjesnik za ljetne dane preporučuje odmor u hladovini uz dobro vino, mliječni kolač od ječma, kozje mlijeko, meso krave koja se još nije otelila te meso tek rođenih jarića (Hes. *Op.* 588–596). Nešto kasnije, kod jambografa Ananija (6. st. pr. Kr.) nalazimo stihove o hrani koji predstavljaju pravi „gastronomski kalendar”, dok Epiharmo (6/5. st. pr. Kr.), poznat i po tome što prvi uvodi lik parazita u komediju, donosi iscrpne opise gozbenih jela. Motiv hrane i jedenja proteže se i kroz staru atičku komediju, no osobito dolazi do izražaja u srednjoj komediji, koja obiluje opširnim katalozima hrane, a veliku ulogu ondje igra i lik umišljena i hvalisava kuhara (Degani 1982: 33).

Do pojave književnosti kojoj je hrana u središtu zanimanja dolazi u drugoj polovici 5. st. pr. Kr., u doba blagostanja Atene, koje omogućuje uvoz velikih količina raznovrsne skupocjene robe, pa tako i prehrambenih namirnica. Tada u južnoj Italiji i na Siciliji nastaju brojne kuharice pisane u prozi, tzv. Ὠσαρτυτικά (Degani 1982: 34). Koliko je siciliska kuhinja bila na glasu zbog svoje raskoši i obilate upotrebe začina, govori i činjenica da kuhari u srednjoj komediji, kako bi dokazali svoje sposobnosti, često tvrde da dolaze sa Sicilije ili čak da su bolji od svakoga tko je ondje izučio zanat (Olson i Sens 2000: XXXVIII). Neki od autora sicilskih kuharica su Mitek, Heraklid iz Sirakuze i Glauko iz Lokra. U to vrijeme javlja se i velik broj dijetetskih spisa, međutim, premda se njihovi autori (Akron iz Akraganta, Filistion iz Lokra i dr.) bave svakojakom hranom i različitim načinima njezine pripreme, ne zanima ih kakva je ona okusa te pruža li užitek, već je predmet njihova proučavanja tek fiziološki učinak pojedine vrste hrane na ljudski organizam (Olson i Sens 2000: XXX, bilj. 33).

U kasno klasično doba tema hrane i gošćenja nalazi svoje mjesto u sklopu epske parodije, a od predstavnika ove vrste valja istaknuti Hegemona s Tasa<sup>1</sup> (5. st. pr. Kr.) i Matrona iz Pitane (4. st. pr. Kr.). Humor im se temelji na upotrebljavanju prepoznatljivih epskih tema i formula u novom, nedoličnom značenju. Naime, iako se i u epu mjestimično spominje hrana, ona se ipak smatrala prizemnom temom, nedostojnom uzvišene i ozbiljne forme epa. Stoga se spajanjem ovih dvaju nespojivih elemenata postiže komičan efekt. Ovaj je postupak vidljiv na primjeru sljedećih stihova iz Matronove *Atičke gozbe* (Δείπνον Ἀττικόν):

δείπνα μοι ἔννεπε, Μοῦσα, πολύτροφα καὶ μάλα πολλὰ,	<i>Od.</i> I, 1
ἃ Ξενοκλῆς ῥήτωρ ἐν Ἀθῆναις δείπνισεν ἡμᾶς·	
ἦλθον γὰρ κάκεῖσε, πολὺς δέ μοι ἔσπετο λιμός.	<i>Od.</i> VI, 164
οὐ δὴ καλλίστους ἄρτους ἴδον ἠδὲ μεγίστους,	
λευκότερους χιόνος, ἔσθειν δ' ἀμύλοισιν ὁμοίους. <sup>2</sup>	<i>Il.</i> X, 436–7
Ath. 4.13.5–10	

*Muzo, pjevaj mi o nebrojenim gozbama, bogatim svakojakim jelima, kojima nas govornik Ksenoklo pogosti u Ateni. I onamo, naime, dođoh, nagna me golema glad. Nigdje ne vidjeh ljepše i veće kruhove, bijahu bjelji od snijega, a okusom ravni kolačima od najboljeg brašna.*<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Prema Aristotelu (*Poet.* 1448a12) prvi pisac parodija. Iako je parodija postojala i ranije (Βατραχομομαχία, elementi parodije prisutni u komediji i dr.), Hegemon je „od nje učinio samostalan književni rod i na agonima se natjecao s pjesništvom te vrste” (Lesky 2001: 413).

<sup>2</sup> Svi citati iz Atenejeve *Gozbe sofista* preuzeti su iz Kaibel 1887 (vol. I. i II.).

<sup>3</sup> Fragmenti se donose na jeziku izvornika te u proznom prijevodu autorice rada.

Iako Matronovi stihovi govore o jelu, čini se da pjesnika ne zanima u tolikoj mjeri hrana sama po sebi, već mu je ona kao predmet sadržaja prije svega u službi parodije epa.<sup>4</sup>



Slika 1: Grčki krater za miješanje vina i vode

Ovdje valja spomenuti i Filoksena s Leukade (5/4. st. pr. Kr.), koji u svom djelu redom potanko opisuje događaje na nekoj ogromnoj gozbi, od lijevanja vode na ruke gostiju pa do zdravica i posluživanja slastica na simpoziju.<sup>5</sup> Filoksenovo ime spominje se u komediji *Faon* Platona Komediografa (5/4. st. pr. Kr.) kao ime autora kuharice iz koje se potom citira nekoliko stihova. Međutim, već u anti-ci više nije bilo sigurno radi li se o spomenutom Filoksenu ili o ditirambografu Filoksenu iz Kitere (5/4. st. pr. Kr.). Kako god bilo, ti fragmenti veoma nalikuju na gastronomsku pjesmu najvažnijeg predstavnika ove vrste poezije, Arhestrata. Nekoliko je fraza u njima čak identično, pa se može pretpostaviti da je to djelo bilo poznato Arhestratu te da mu je poslužilo kao uzor (Olson i Sens 2000: XLII–XLIII).

O Arhestratovu životu ne zna se mnogo. Vrlo vjerojatno potječe iz Gele na južnoj obali Sicilije, a djelovao je u drugoj polovici 4. st. pr. Kr. Na temelju same njegove pjesme može se naslutiti da je bio obrazovan te mnogo putovao područjem Velike Grčke i istočnog Mediterana. Njegovo zanimanje za skupocjenu

<sup>4</sup> O Matronu iz Pitane i epskoj parodiji v. Olson i Sens 1999.

<sup>5</sup> Više o Filoksenu v. Dalby 1996: 114–116.

hranu i vina te mjestimično izražavanje prezira prema siromaštvu upućuju na njegovo dobro imovinsko stanje (Olson i Sens 2000: XXI). Prema peripatetiku Klearhu iz Sola (4/3. st. pr. Kr.) Arhestratov učitelj bio je stanoviti Terpsion, čija je *Gastrologija*, svojevrsan priručnik o hrani, navodno bilo prvo djelo tog tipa i naziva (Ath. 8.17.3). No, kako od te *Gastrologije* inače nije ostalo nikakva drugog traga ni spomena, te kako se Terpsionovo ime može dovesti u vezu s riječju τέρσις (užitak, naslada), moguće je da je ono Klearhova zajedljiva izmišljotina te odraz njegove inače dobro poznate nesklonosti prema Arhestratu i općenito načinu života koji ovaj zagovara (Olson i Sens 2000: XXIX).

Dio teksta Arhestratove gastronomske pjesme, koju se okvirno može datirati u razdoblje oko 330. godine pr. Kr. (Degani 1982: 37),<sup>6</sup> danas nam je dostupan zahvaljujući Ateneju (2/3. st. po Kr.) i njegovu djelu Δειπνοσοφισταί (*Gozba sofista*), u kojem su sačuvana 62 fragmenta s ukupno 334 heksametra. Budući da Atenej prilikom citiranja pjesme nikada ne navodi broj knjige, čini se da nije zauzimala više od jednog papirusnog svitka, tj. da je sadržavala najviše oko 1200 stihova. To znači da oko 330 sačuvanih redaka približno predstavlja barem oko jednu trećinu pjesme, a možda i znatno više (Olson i Sens 2000: XXIV). Predaja spominje više naslova Arhestratovog djela: Δειπνολογία, Γαστρολογία, Ὀψοποιία, Ὀψολογία, Ἡδυπάθεια. Ovaj posljednji, u prijevodu *Ugodno življenje*,<sup>7</sup> čini se najvjerojatnijim, a u prilog mu između ostaloga idu i potvrde kod Kalimaha i Linkeja sa Sama (4/3. st. pr. Kr.), autora priručnika o izboru hrane za gozbe te pisama u kojima je izvještavao prijatelje o gošćenjima u kojima je sudjelovao.

Arhestratovu je pjesmu teško strogo žanrovski odrediti s obzirom na to da ima dodirnih točaka s više različitih vrsta književnosti. Primjerice, u uvodu pjesme Arhestrat, kako ga parafrazira Atenej, tvrdi da je proputovao zemlje i mora kako bi istražio, a zatim i potanko izložio sve što se tiče jela. S obzirom na taj aspekt putovanja, Atenej ga s pravom uspoređuje s autorima tzv. perijegeza i peripla, svojevrsnih putopisa u kojima su njihovi autori opisivali mjesta i ljude što su ih susretali tijekom putovanja kopnom, odnosno morem. Na sličan način Arhestrat želi izložiti gdje je najbolje nabaviti određenu hranu (Ath. 7.8.1–6). Međutim, iako postoje sličnosti, Ἡδυπάθεια se, za razliku od perijegeza i peripla, u redosljedu izlaganja ravna prije po vrsti hrane nego po geografskom položaju mjesta.<sup>8</sup>

<sup>6</sup> Olson i Sens pjesmu okvirno datiraju u prve dvije trećine 4. st. pr. Kr. Opširno o dataciji pjesme v. Olson i Sens 2000: XXI–XXIV.

<sup>7</sup> Prijevod *Ugodno življenje* za grčki naslov Ἡδυπάθεια preuzet je iz *Leksikona antičkih autora* (Škiljan 1996: 60).

<sup>8</sup> Arhestrat najčešće spominje mjesta na sjeveroistočnoj obali Sicilije i samom jugu Italije (Sirakuza, Mesina, Regij, Liparski otoci) te područje Egejskog mora (najviše sjeverni dio), dok su mjesta na Jonskom moru, izuzev Ambrakije, koja se navodi čak šest puta, slabo zastupljena. Za detaljan popis svih mjesta te koliko često i gdje se svako pojedino javlja u Arhestratovim fragmentima v. Olson i Sens 2000: XXVII, bilj. 23.

S druge strane, Arhestratova težnja da svom predmetu pristupi sustavno, štoviše „znanstveno”, povezuje ga s Herodotom: već prvi stih veoma nalikuje početku Herodotove *Povijesti*: ἱστορίας ἐπίδειγμα ποιούμενος Ἑλλάδι πάση (*dajući prikaz istraživanja čitavoj Grčkoj*, Ath. 1.7.6). Međutim, potpuna nezainteresiranost za kulinarske običaje pojedinih krajeva veoma ga razlikuje od Herodotova pristupa (Olson i Sens 2000: XXX).

Nadalje, uočljiva je sličnost i s didaktičkom poezijom: kao što se Hesiod obraća bratu Perzu, a Teognid Kirnu, Arhestrat svoju gastronomsku pjesmu upućuje prijateljima Moshu i Kleandru, koji su i apostrofirani u postojećim fragmentima. Atenej ga naziva ὁ τῶν ὀψοφάγων Ἡσίοδος καὶ Θεόγνις (*Hesiod i Teognid sladokusaca*, Ath. 7.85.2). S didaktičkom vrstom književnosti ovo djelo povezuju i heksametar te učestala upotreba imperativa u 2. licu, međutim, za razliku od klasičnog didaktičkog epa, Ἡδυπάθεια sadrži elemente humora, što ju pak čini bliskom epskoj parodiji, o kojoj je ranije bilo govora. Osim preoblikovanjem homerskih stihova, Arhestrat komičan efekt postiže i čestom uporabom raznoraznih hiperbola, koje se između ostaloga očituju i u govorenju o hrani uzvišenim tonom:

ἔγγελον αἰνῶ μὲν πᾶσαν, πολὺ δ' ἐστὶ κρατίστη  
Ῥηγίου ἀντιπέρας πορθμοῦ ληφθεῖσα θαλάσσης·  
ἔνθα σὺ τῶν ἄλλων πάντων, Μεσσήνιε, θνητῶν  
βρῶμα τιθεῖς τοιόνδε διὰ στόματος πλεονεκτεῖς.

...

Ath. 7.53.13–16

*Svaka jegulja vrijedna je pohvale, međutim, daleko je najbolja ona ulovljena u moru nasuprot regijskog tjesnaca. U prednosti si ondje pred svim smrtnicima, Mesenjanine, koji takvu hranu stavljaš u svoja usta.*

Što se sadržaja i strukture tiče, Arhestratova pjesma je, čini se, počinjala žitari-cama: πρῶτα μὲν οὖν δώρων μεμνήσομαι ἠυκόμοιο / Δήμητρος ... (*Prvo ću spomenuti darove ljepokose Demetre...*, Ath. 3.77.3–4). U nekoliko fragmenata nalazimo upute za pripremu mesa, međutim, daleko najveći dio očuvanih stihova posvećen je ribi. Vjerojatno je takav odnos vladao i u neočuvanom dijelu pjesme. Naime, budući da Atenej u svojem abecednom katalogu morske hrane u 7. knjizi navodi gotovo sve ribe spomenute kod Arhestrata, a kada govori o kolačima nijednom ne citira njegovo djelo, čini se da postojeći fragmenti predstavljaju približno reprezentativan uzorak pjesme (Olson i Sens 2000: XXV; Wilkins i Hill 2011: 12).

Svaku vrstu hrane Arhestrat obrađuje na više-manje sličan način, navodeći (iako ne uvijek istim redoslijedom) barem neke od sljedećih podataka: naziv hrane, mjesto gdje ju je najbolje nabaviti, najpovoljnije doba godine za konzumiranje, posebne karakteristike, upute za pripremu uz upozoravanje na dobre ili loše

strane drugih načina priprave, da bi obično završio sažetkom ili nekim aforizmom (Olson i Sens 2000: XVI). Takav je obrazac vidljiv iz sljedećeg primjera:

τὴν δ' ἀμίαν φθινοπώρου, ὅταν πλειὰς καταδύνη,  
 πάντα τρόπον σκεύαζε. τί σοι τάδε μυθολογεύω;  
 οὐ γὰρ μὴ σὺ διαφθείρης οὐδ' ἂν ἐπιθυμῆς.  
 εἰ δ' ἐθέλεις καὶ τοῦτο δαήμεναι, ὦ φίλε Μόσχε,  
 ὄντινα χρή σε τρόπον κείνην διαθεῖναι ἄριστα,  
 ἐν συκῆς φύλλοις καὶ ὀριγάνῳ οὐ μάλα πολλῆ·  
 μὴ τυρόν, μὴ λήρον· ἀπλῶς δ' οὕτως θεραπεύσας  
 ἐν συκῆς φύλλοις σχοίνῳ κατάδησον ἄνωθεν,  
 εἴθ' ὑπὸ θερμὴν ὥσον ἔσω σποδόν, ἐν φρεσὶ καιρὸν  
 γινώσκων ὅπότε ἔστ' ὀπτῆ, καὶ μὴ κατακαύσης.  
 ἔστω δ' αὕτη σοι Βυζαντίου ἐξ ἐρατεινοῦ,  
 εἴπερ ἔχειν ἀγαθὴν ἐθέλεις, κἄν ἐγγὺς ἀλῶ που  
 τοῦδε τόπου, κεδνὴν λήψει· τηλοῦ δὲ θαλάσσης  
 Ἑλλησποντιάδος χείρων, κἄν κλεινὸν ἀμείψης  
 Αἰγαίου πελάγους ἔναλον πόρον, οὐκ ἔθ' ὁμοία  
 γίνεται, ἀλλὰ καταισχύνει τὸν πρόσθεν ἔπαινον.  
 Ath. 7.7.6–21

*Palamidu u jesen, kada Plejade zađu, pripravljaš na bilo koji način. Zašto ti to govorim? Jer nećeš je moći pokvariti ni ako budeš htio. No, ako želiš i ovo saznati, dragi Moshe, na koji je način valja prirediti da bude najbolja – u smokvinim listovima i s origanom, ali ne mnogo. Bez sira, bez „kerefeka”. Pošto je tako jednostavno prirediš u smokvinu lišću, odozgo ju sveži konopcem, a zatim ju metni pod vruć pepeo, sam prosuđujući kada je pečena, i nemoj da ti izgori! Želiš li da ti prija, neka ta palamida bude iz krasnog Bizantija, a dobru ćeš dobiti i ako je ulovljena negdje blizu tog mjesta. Daleko od helespontskog mora je lošija te, ako prođeš kroz čuveni morski prolaz prema egejskoj pučini, ona više nije ista, štoviše na sramotu je prije joj izrečenim pohvalama.*



Slika 2: Riblji tanjur

Motiv koji se opetovano javlja u očuvanim fragmentima jest jednostavnost i prirodnost pri pripravi jela, što podrazumijeva što je moguće manju upotrebu začina i masti (Degani 1982: 40). Tako Arhestrat, dajući upute za pripremu trbuha morskog psa, kaže:

...  
 εἶτα κυμίνῳ ταῦτα πάσας ἀλί μὴ συχνῶ ὄπτα·  
 ἄλλο δ' ἐκείσε, φίλη κεφαλῆ, μηδὲν προσενέγκης,  
 εἰ μὴ γλαυκὸν ἔλαιον.

...  
 Ath. 7.85.21–23

*... Zatim to posipaj kuminom i solju, ali ne previše, i peci! Ništa drugo nemoj do-  
 davati, prijatelju, osim blistava ulja. ...*

Obilniju upotrebu začina Arhestrat preporučuje tek kako bi se doskočilo mana-  
 ma ribe čije je meso tvrdo i žilavo:

ἤνικα δ' ἄν δύνοντος ἐν οὐρανῶ Ὠρίωνος  
 μήτηρ οἰνοφόρου βότρυος χαίτην ἀποβάλλη,  
 τῆμος ἔχειν ὄπτὸν σαργὸν τυρῶ κατάπαστον,  
 εὐμεγέθη, θερμόν, δριμεῖ δεδαιγμένον ὄξει·  
 σκληρὸς γὰρ φύσει ἐστίν. ἅπαντα δέ μοι θεράπευε  
 τὸν στερεὸν τοιῶδε τρόπῳ μεμνημένος ἰχθύς.  
 τὸν δ' ἀγαθὸν μαλακὸν τε φύσει καὶ πίονα σάρκα  
 ἀλσι μόνον λεπτοῖσι πάσας καὶ ἐλαίῳ ἀλείψας·  
 τὴν ἀρετὴν γὰρ ἔχει τῆς τέρψιος αὐτὸς ἐν αὐτῶ.

Ath. 7.117.18–26

*Kada po zalasku Orion na nebu majka vinorodnog grozda rasipa svoju kosu,  
 tada imaj pred sobom pečenog sarga, posipanog sirom velikog, vrućeg, nakvašenog  
 jakim octom. Jer on je po prirodi tvrd. Upamti to i sve mi žilave ribe tako priređuj!  
 Po prirodi dobru i mekanu ribu te onu masna mesa samo solju malo posipaj i nak-  
 vasi uljem. Naime, ona sama po sebi može pružiti užitak.*

Priznaje sicilskim kuharima da odlično uspijevaju popraviti takvu ribu kvaseći  
 je u siru i ulju, no kaže kako tim istim postupkom dobroj ribi uništavaju okus:

...  
 μηδὲ προσέλθη σοί ποτε τοῦψον τοῦτο ποιοῦντι  
 μήτε Συρακόσιος μηθεις μήτ' Ἰταλιώτης.  
 οὐ γὰρ ἐπίστανται χρηστῶς σκευαζέμεν ἰχθύς,  
 ἀλλὰ διαφθείρουσι κακῶς τυροῦντες ἅπαντα  
 ὄξει τε ραίνοντες ὑγρῶ καὶ σιλφίου ἄλμη.

τῶν δὲ πετραίων ἰχθυδίων τῶν τρισκαταράτων  
 πάντων εἰσὶν ἄριστοι ἐπισταμένως διαθεῖναι  
 καὶ πολλὰς ἰδέας κομψῶς παρὰ δαιτὶ δύνανται  
 ὀψαρίων τεύχειν γλίσχρων ἡδυσματολήρων.

Ath. 7.86.25–33

...

*Dok pripravljaš to jelo, neka ti se ne pridruži niti Sirakužanin koji niti Italac. Jer oni ne znaju kako valja prirediti ribu, nego ju kvare jer svemu dodaju sir, prskaju tekućim octom i zaslanjuju silfijem. No, oni su od svih najbolji u vještoj pripravi triput prokletih ribica koje žive na hridima i znaju krasno priređivati za obrok mnoge vrste suludo slasnih žilavih ribica.*

Arhestrat zagovara jednostavnu kuhinju, no to nipošto nije posljedica njegove skromnosti ili štedljivosti, već njegove uvjerenosti u to da je takva priprema hrane odraz sofisticiranog ukusa (Degani 1982: 46–47). Tako je primjerice brancin (λάβραξ), koji preporučuje u svojoj pjesmi, bio veoma skupocjena riba, a jednako tako i neki začini, osobito silfij (σίλφιον).<sup>9</sup> Pri kupnji takvih namirnica Arhestratov moto bio je „kupiti što treba brzo i ne gledati na cijenu” (ὀψωνεῖν ἃ πρέπει ταχέως καὶ μὴ περὶ τιμῆς, Ath. 7.63.15).

U jednom fragmentu Arhestrat govori i o prikladnom broju gostiju na gozbi. Prema njemu obrok je najbolje prirediti u intimnom okruženju od troje ili četvero prijatelja, najviše pet. Inače bi se to pretvorilo u „šator razbojničkih plaćenika” (μισθοφόρων ἀρπαξιβίων σκηνὴ στρατιωτῶν, Ath. 1.7.11).

Arhestratova je pjesma u svoje doba bila prilično slavna i o njoj se mnogo raspravljalo, bilo s kritičkim stavom ili pak s naklonošću i divljenjem.<sup>10</sup> Neki su filozofi, međutim, bili osobito neprijateljski nastrojeni prema ovoj vrsti poezije. Aristotel na jednom mjestu napada dangube „koji nisu ništa pročitali osim Filoksenove *Gozbe*, a ni to u cijelosti”. Izričito Arhestrata napadaju peripatetik Klearh iz Sola (4/3. st. pr. Kr.), stoik Hrizip (3. st. pr. Kr.), a kasnije i kršćanski apologet Justin Mučenik (2. st. po Kr.). Oni njegovu pjesmu smatraju priručnikom za proždrljivce, koji se ne ustručavaju prepuštati osjetilnim užicima. Stavljaju ga u isti koš s pjesnikinjom Filenidom (4. st. pr. Kr.), autoricom kontroverznog djela o seksualnosti. Tako Justin Kristovu poruku suprotstavlja raznoraznim „sotadovcima, filenidovcima, arhestratovcima, epikurejcima i sličnima” (2 *Apol.* 15, 3). Hrizip optužuje Arhestrata i Filenidu za kvarenje društva, a Klearh se žali kako se na gozbama nadugačko i naširoko raspravlja o hrani te kaže kako gosti često znaju i citirati neke dijelove Arhestratove pjesme.

<sup>9</sup> Korijen i lišće izumrle biljke silfij (lat. *silphium*) u antici su se koristili kao začim, lijek i afrodizijak.

<sup>10</sup> Opširnije o recepciji Arhestratove pjesme v. Degani 1982: 49–54 i Olson i Sens 2000: XLIII–XLVI.



Atenej zauzima pomalo dvojak stav prema Arhestratu: s jedne ga strane naziva κίμβιξ, čovjekom koji se bavi nevažnim sitnicama, poigravajući se nazivom Arhestratova rodnog mjesta: ὁ ἐκ Γέλας, μᾶλλον δε καταγέλας (*onaj iz Gele, no prije redikul*, Ath. 7.96.10).<sup>11</sup> S druge strane, iako možda uz ironičan prizvuk, pridijeva mu epitete poput πολυίστωρ (stručnjak) i ὀψοδαίδαλος (umjetnik, majstor u kuhanju). No, prije svega, on ga naziva τένθης, što može značiti kako proždrljivac, tako i gurman, sladokusac. A koje će od tih značenja netko prišiti Arhestratu zapravo, čini se, ovisi o osobnim stavovima pojedinca o tome koliku je važnost primjereno pridavati hrani.

Da je bilo i onih koji su na Arhestrata gledali s odobravanjem i smatrali ga čovjekom izrazito profinjena ukusa, vidljivo je i iz spomenute Klearhove tvrdnje da su se njegovi stihovi citirali na gozbama. Osim posjetitelja gozbi u 4. st. pr. Kr., pozitivan stav o ovom pjesniku imao je prije svega već spomenuti Linkej sa Sama, koji se često poziva na Arhestrata kao stručnjaka za plodove mora. Pored toga, *Ugodno življenje* je, čini se, Kalimah uvrstio u svoje Πίνακες, što bi značilo da se primjerak tog djela nalazio u aleksandrijskoj knjižnici u prvoj polovici 3. st. pr. Kr.

Slava Arhestratove pjesme proširila se i izvan granica grčkog svijeta. Enije je pod nazivom *Hedyphageticā* napravio latinsku preradu Arhestratove pjesme, umećući ponegdje u postojeći okvir i vlastita zapažanja. Tako na primjer, dok Arhestrat tvrdi da je riba *elops* (sabljarka, prema drugima moruna) najbolja kod Sirakuze, a psa modrulja (*glaucus*) preporučuje kupiti u Olintu ili Megari, Enije kaže:

*Surrenti <e>lopem fac emas, glaucumque apud Cumas.*

Arhestratov utjecaj, posredstvom Enija, prisutan je i u Varona (Περὶ ἐδεσμάτων = *O jelima*) i Horacija, a možda i Lukrecija.

Iako manje poznat od čuvenog rimskog gurmana Apicija (1. st. po Kr.), Arhestrat svakako predstavlja dragocjen izvor za poznavanje kako antičke kuhinje tako i grčkog društva u 4. st. pr. Kr.

## Literatura

- Brandt, Paul. 1888. *Corpusculum poesis epicae Graecae ludibundae I*. Leipzig: Teubner.
- Dalby, Andrew. 1996. *Siren Feasts: A History of Food and Gastronomy in Greece*. London: Routledge.
- Degani, Enzo. 1982. Appunti di poesia gastronomica greca. *Prosimetrum e spoudogeloion*. Istituto di Filologia Classica, Università degli Studi di Genova: 29–54.

<sup>11</sup> Više o Atenejevom odnosu prema Arhestratu v. Wilkins i Hill 2011: 20–22.

- Kaibel, Georg. 1887. *Athenaei Naucraticae Dipnosophistarum Libri XV. Vol. I. Libri I–V*. Leipzig: Teubner.
- Kaibel, Georg. 1887. *Athenaei Naucraticae Dipnosophistarum Libri XV. Vol. II. Libri VI–X*. Leipzig: Teubner.
- Lesky, Albin. 2001. *Povijest grčke književnosti*. Zagreb: Golden marketing.
- Olson, Stuart Douglas i Sens, Alexander. 2000. *Archestratos of Gela, Greek Culture and Cuisine in the Fourth Century BCE*. Oxford: Oxford University Press.
- Olson, Stuart Douglas i Sens, Alexander. 1999. *Matro of Pitane and the Tradition of Epic Parody in the Fourth Century BCE*. Atlanta, Georgia: Scholars Press.
- Škiljan, Dubravko (prir.). 1996. *Leksikon antičkih autora*. Zagreb: L&G, MH.
- Wilkins, John i Hill, Shaun. 2011. *Archestratus: Fragments from The Life of Luxury*. Totnes: Prospect Books.

## Izvori slika

**Slika 1:** Grčki krater za miješanje vina i vode

([https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/f/f9/Terracotta\\_bell-krater\\_%28bowl\\_for\\_mixing\\_wine\\_and\\_water%29\\_MET\\_DP319827.jpg/2048px-Terracotta\\_bell-krater\\_%28bowl\\_for\\_mixing\\_wine\\_and\\_water%29\\_MET\\_DP319827.jpg](https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/f/f9/Terracotta_bell-krater_%28bowl_for_mixing_wine_and_water%29_MET_DP319827.jpg/2048px-Terracotta_bell-krater_%28bowl_for_mixing_wine_and_water%29_MET_DP319827.jpg))

**Slika 2:** Riblji tanjur

([https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/e/e3/Gruppo\\_dell%27ippocampo%2C\\_piatto\\_per\\_pesce%2C\\_apulia\\_%28canosa%29\\_350-325\\_ac\\_ca.jpg](https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/e/e3/Gruppo_dell%27ippocampo%2C_piatto_per_pesce%2C_apulia_%28canosa%29_350-325_ac_ca.jpg))

# Greek gastronomic poetry: *Hedypatheia* by Archestratus of Gela

## *Summary*

The main subject of the paper is the fourth-century B.C. Greek poet Archestratus of Gela and his gastronomic poem, written in hexameters, which has been fragmentarily preserved in Athenaeus' work *Deipnosophistae*. In order to acquaint the reader with the literary context in which the poem emerged, a brief overview is given of the topic of food in Greek literature in the period up to Archestratus' time, as well as a presentation of characteristics his poem has in common with some other forms of literature such as epic parody and didactic poetry. The central part of the paper focuses on the content of the preserved fragments. Archestratus' approach to each type of food generally follows a similar pattern: he mentions the best place and season to buy a certain ingredient, points out its special traits and gives precepts for its preparation. This characteristic formula as well as some other motives frequently appearing in the poem are illustrated in the paper by quoting from several fragments, both in the original Greek and prose translation into Croatian language. In the closing section of the paper there is a brief presentation of the reception of Archestratus' poem in antiquity: while some were appalled by its base topic and its promotion of shameless indulgence in superficial pleasures, others received it with enthusiasm and praise, and we have contemporary testimonies of its being cited at dinner-parties.

**Keywords:** Archestratus of Gela, Athenaeus, epic parody, gastronomy, food in antiquity

