Gajeve gozbe*

Nemoralije u Ariciji

Vruće je. Navečer su se skupili oblaci, izgledalo je kao da će napokon pasti kiša pa da će zahladiti, ali samo je postalo sparnije. Čovjek se nada da će ovdje uz jezero doći do malo svježeg zraka kad se već pobjegne iz Grada, no patnja je jednaka. Dva su dana do ida u augustu i okolne su se ladanjske vile već počele puniti gostima koji dolaze na festival u čast Dijane. Tko će podnijeti procesiju uz ovakvo vrijeme, pogotovo sa smradom svih tih baklji, čak i ako bude tek kad sunce zađe za brda!

Predvečer je s oblacima stigao i Septicije Klar, koji će mi ostati u gostima nekoliko dana. Ostali većinom dolaze tek sutra navečer na gozbu. Na same ide robovi ne rade, što i nije problem jer ćemo ih vjerojatno prespavati nakon proslave. Eunika je već tražila dozvolu da od gladiola i lavande u vrtu isplete vijenac koji će nositi od jutra, kad bude prinosila upletenu tkanicu, jabuke, češnjak, i molitve Dijani u hramu. Vidim da je pripremila vunene trakice da ovjenča i moje lovačke pse.

Dok ležimo na trijemu uz tihu Eunikinu svirku zvijezdama, Septicije se hvali da ga je Plinije pozvao da dođe k njemu na večeru dan nakon ida. Kako tipično za Plinija! Ostao je gore u Komu, uz svoje jezero, gdje se hladi dovozeći ledene blokove iz planina. Pokazao mi je Septicije i jelovnik – naravno da će biti i vina zaslađena medom i rashlađena snijegom. Ostatak je uobičajeno klasičan i skup jelovnik: da mu ne bi netko rekao da se razmeće bogatstvom i da može pokazati svoje tradicionalne rimske vrline, pogotovo licemjernu jednostavnost. Svatko bi dobio jednu malu glavicu salate, po tri puža, po dva jarebičja jaja kuhana u vinskom octu u umaku od maslinova ulja, papra, kumina, celera i mravinca (naravno, kao što poslovica kaže, jer gozba ide od jajeta do jabuke). Zatim bi slijedila „hrana svih Rimljana", kaša od pirove krupice, sigurno kuhanu u umaku od vina i komada nekog mesa, vjerojatno svinjskih kotleta. Uz to sve poslužio bi još masline, cikle, tikvice, lučice i tisuću drugih nimalo manje raskošnih zalogajčića. Poznavajući Plinijevu čednost, za zabavu bi vjerojatno unajmio glumce da izvode scene iz zastarjelih komedija, ili čitače nekih ovih modernih, morbidnih tragedija koje se ne glume, nego recitiraju, ili samo svirače lire, da ne ometaju učene razgovore njegovih pristojnih gostiju.

Možda, kako je velikodušan, organizira sve zajedno. Da ta zabava potraje, uz predloženi jelovnik, gosti će mu ostati gladni…

* Predstavljamo Gaja, mladog rimskog patricija sklonog priređivanju i pohađanju gozbi, neograničenih sredstava, s nekoliko nekretnina smještenih u Italiji i raznim drugim pokrajinama Rimskog Carstva kasnog 1. st. n. e., i s vjernom robinjom Eunikom koja mu vodi kućanstvo. On će nas u ovoj rubrici upoznavati s antičkim rimskim običajima vezanim uz jelo i piće. Tekstovi će se, prema mogućnostima, temeljiti na opisima i podacima iz djela rimskih autora (osobito Apicija, Plinija, Marcijala, Juvenala, Petronija i sl.), kao i na spoznajama iz arheoloških otkrića. Svaki će se put na kraju nalaziti i rječnik pojmova koji možda nisu opće poznati, a vezani su uz spominjane običaje.

Ja, s druge strane, nemam potrebu skrivati svoje bogatstvo i kititi se rimskim vrlinama. Namjeravam se sutra razmetati pred ambicioznom gomilicom iz Rima: neka znaju kome se mogu obratiti za pomoć u karijeri dok skupljam naklonost za eventualne protuusluge. Razmišljam da i ja poslužim puževe, ali nakon glavnih jela. Noćas bi ih Eunika morala staviti u nasoljenu vodu da se očiste i ožedne pa ih sutra tako pohlepne za tekućinom prebaciti u mlijeko da se napiju i napuhnu. Bit će slatki kad se isprže, a uz to bi lijepo išao preljev od mlijeka s cimetom.

Početak ćemo s porilukom, koji u okolini Aricije raste posebno debeo, s mirisnim zelenim listovima i snježnobijelim stapkama. Danas se dugo kuhao u vinu od sušenih bobica grožđa sa sjemenkama lovora, zdrobljenog korijandra i kumina, a hladnog ćemo ga preliti umakom od kuhanja s octom i uljem. Nastavit ćemo s ostrigama iz Baja, sjeckanim i lagano prokuhanim – tako da se slažu s porilukom – u istom slatkom vinu zgusnutom u povrtnom temeljcu i ulju, zajedno s prepršenim orasima, rutvicom, celerom, paprom, korijandrom i kuminom. Za glavno sam jelo nabavio (točnije, Eunika je poslala Sosiju na tržnicu) maternice jalovih krmača, koje ćemo jesti punjene smjesom od morskih ježinaca začinjenih garumom, smrvljenim paprom i kimom. Najviše ih volim uz okrugli pšenični kruh sa sezamom, poslužene s gorušicom, ali provjerit ću imamo li i silfija; znam da to nekima bolje odgovara (ili se samo prave važni jer vrijedi svoju težinu u zlatu). Maternice se čvrsto zašiju da smjesa ne iscuri, mariniraju se preko noći u rasolu, a zatim se uvaljaju u mekinje i isprže u ulju. Rođak mi je prošle godine poslao, kao zahvalu za podršku na sudu, nekoliko amfora ulja od maslina iz Betike.

Iz iste sam pokrajine naručio i plesačice koje će nas zabavljati tijekom večere. Gadske djevojke skuplje su od sirijskih, ali ne može ih zaboraviti nitko tko ih je jednom vidio kako se spuštaju unatrag sve dok im uzdrhtali bokovi ne dotaknu pod, a onda zabace kosu i izazovno svojim očima boje noćnog neba pogledaju ravno u tebe. Ne samo da plešu, nego i sviraju i pjevaju, a i umiljate su prema gostima. Njihova zaigrana stopala udaraju u istom ritmu kao i njihove drvene, školjkaste udaraljke koje drže u rukama. Njihovi bi zanosni glasovi probudili i Nestora iz mrtvih, a uznemirujuće njihanje njihovih kukova zavelo bi čak i kreposnog Hipolita. Zanima me jesu li i Plinijeve masline možda iz Betike – da bar nešto imamo zajedničko!

Bilo bi zabavno, kad se opet nađemo u Rimu, uspoređivati tko se bolje proveo na te naše dvije večere (šteta što Septicije neće uspjeti doživjeti obje), ali bojim se da će se uz količinu grčkoga vina s Hija koju sam predvidio, u kombinaciji s mirisnom tamnom kosom naših oskudno odjevenih Gađanki, malo tko do Vinalija uopće sjećati što se zbivalo, a kamoli što se jelo.

Aricija – *Aricia*, grad u Albanskim brdima u Laciju oko 25 km udaljen od Rima, uz obale današnjeg Albanskog jezera i jezera Nemi (zvanog i „Dijanino ogledalo"). Ime je navodno dobio po mitskoj ženi boga Virbija (grčkog Hipolita, štovatelja Dijane, kojeg je nakon smrti oživio Eskulap).

Baje – *Baiae*, grad na obali Napuljskoga zaljeva, jedno od najpoželjnijih mjesta za vikendice bogatih (i razvratnih) Rimljana u doba ranoga Carstva, poznat i po vrućim izvorima i morskim plodovima.

Betika – punim imenom *Hispania Baetica*, rimska pokrajina otprilike na području današnje Andaluzije, nazvana po rijeci *Baetis* (Guadalquivir), poznata po maslinama i ulju, vinu i garumu.

gadske plesačice – plesačice iz današnjeg Cádiza (*Gades*), ili šire iz cijele pokrajine Hispanija Betika.

garum – umak nastao iz usoljene riblje utrobe ostavljene na suncu i često okretane dok ne fermentira; tekućina koja proteče kroz gusto pletenu košaru naziva se *liquamen*, a ostatak utrobe samelje se u smjesu zvanu *allec*. Koristi se za začinjavanje raznih vrsta hrane.

gladiola i lavanda – ime prvog cvijeta dolazi od *gladiolus* „mali mač" i to je, prema nekim tumačenjima, zapravo cvijet nastao iz krvi Hijacinta, ubijenog ljubavnika boga Apolona, brata blizanca božice Dijane; dok se lavanda zbog opojnog mirisa i umirujućih svojstava često prinosi Hekati, božici magije, koja je zbog punog mjeseca potrebnog za obrede izjednačavana s Dijanom.

Hij – *Chios*, grčki otok nasuprot Maloj Aziji, proizvođač jednog od najcjenjenijih vina u antičkom svijetu.

Nemoralije ili Hekatine ide – festival u čast Dijane, božice lova i mjeseca, u svetištu u Ariciji, nazvan po svetom gaju njoj posvećenom. Slavi se procesijom uz baklje i prinosima darova 13. dana mjeseca augusta, kada robovi i lovački psi kojima je Dijana zaštitnica imaju slobodan dan.

„od jajeta do jabuke" – *ab ovo usque ad mala*; poznata rimska poslovica koja ilustrira red klasične večere od predjela do deserta; u prenesenom značenju „od samog početka pa (detaljno) sve do kraja".

okrugli pšenični kruh – *panis quadratus*, kruh od kiselog tijesta podijeljen na osam dijelova, rađen od cjelovitog pšeničnog ili pirovog brašna i često začinjen raznim sjemenkama poput sezama, komorača, maka, anisa i sl. U Pompejima su nađeni primjerci s utisnutim logom pekare.

silfij – *silphium* ili *laser*, biljka koju su Rimljani izjeli do mjere da su je uspjeli istrijebiti te je danas nepoznata. Osim u kulinarstvu, koristila se i u medicini i za izradu parfema.

Vinalije – zvane i Seoske vinalije (*Vinalia rustica*), svetkovina mladoga Jupitera za uspješnu berbu u vinogradima, slavljena 19. augusta.

Maja Matasović
Odsjek za hrvatski latinitet
Fakultet hrvatskih studija Sveučilišta u Zagrebu