

Lucida intervalla
12 (6/1999)

ISSN 1450-6645

Marjanca Pakiž

Recepti, zortovi i pehovi:
Horacije, Satira II 8

БИБЛИОТЕКА
ОДЕЛЈЕНЈА ЗА КЛАСИЧНЕ НАУКЕ

Нбр. др. 996/6

Служ. _____
БИБЛИОТЕКА ОДЕЛЈЕНЈА ЗА КЛАСИЧНЕ НАУКЕ
ФИЛОЗОФСКИ ФАКУЛТЕТ У БЕОГРАДУ



*lucida
intervalla*

Lucida intervalla

periodična publikacija Odeljenja za klasične nauke
Filozofskog fakulteta u Beogradu

Izlazi šest puta godišnje

ISSN 1450-6645

Uredništvo: dr Marjanca Pakiž, docent (glavni i odgovorni urednik);
mr Boris Pendelj, mr Dejan Matić i mr Nenad Ristović, asistenti
Filozofskog fakulteta

Adresa: Čika-Ljubina 18-20, YU-11000 Beograd

tel. +381 +11 639628

žiro-račun 40806-603-5-7823, s pozivom na broj 0302

Ministarstvo za nauku i tehnologiju Srbije (413-00-136/99-01) oslobodilo je
ovu publikaciju plaćanja opšteg poreza na promet.

Broj 12 (6/1999):

Marjanca Pakiž

Recepti, zortovi i pehovi: Horacije, Satira II 8

Beograd, aprila 2000

prelom teksta: Vojin Nedeljković

U satiri II 8 Horacije opisuje gozbu, nastavljajući tako tradiciju koju je u rimsku književnost uveo Lucilije, od čijih se pak satira na ovu temu sačuvalo samo poneki stih. Horacijeva satira II 8 napisana je u formi dijaloga u dijalogu: sam Horacije, koji se tokom satire oglašava samo nekoliko puta postavljajući podsticajna pitanja, susreće prijatelja Fundanija, komedio-grafa. Ovaj mu prepričava događaje i razgovore sa gozbe koju je prethodnog dana priredio bogataš Nasidijen. Jedan od devetorice zvanica, i svakako počasni gost, bio je Mecena; s njim su, međutim, došla i dva nepozvana gosta (*umbræ* – danas bismo rekli »padobranci«), Vibidije i Balatron.

Domaćin se trudi da ostavi što bolji utisak: sluge se ponašaju svečano, potpasani doduše malo previsoko (tj. tunike su im nepristojno i namerno prekratke), krpe za brisanje stola su purpurne, izbor vina je bogat, što domaćin ne propušta da naglasi, jela su prava novokomponovana čuda kulinarstva – recepti su prepuni inovacija koje domaćin i njegov prijatelj Nomentan zdušno tumače, čime je svako podozrenje u pogledu ukusa ili pretrpanosti nekog jela isključeno. Uz domaćina leži i Porcije koji svojim »neobaveznim« ponašanjem doprinosi »opuštenosti atmosfere«. Ali Vibidije i Balatron, Mecenine »senke«, kvare domaćinovu koncepciju: »otmenost« gozbe zaista je narušena njihovim obesnim naručivanjem većih čaša

i novih količina vina, što bi, kako strepi domaćin, moglo upropastiti nivo konverzacije i otupeti čulo ukusa gostiju. Za razliku od svojih pratilaca, Mecena je tih i neprimetan: o njegovom stavu i ponašanju Horacije (tj. Fundanije) ne kaže ništa. Ta visoka ličnost Avgustovog establišmenta služi, dakle, samo kao reper: njegovo prisustvo jeste uzrok domaćinove treme i nesvesne opreznosti zvanica.

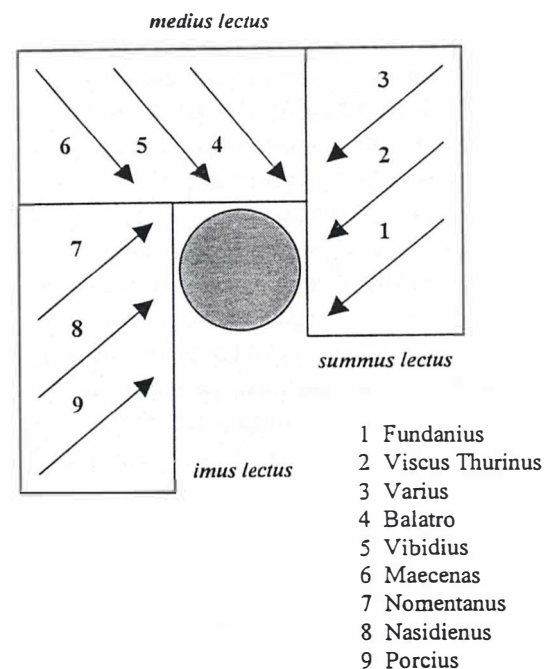
Ključni preokret nastaje kada s tavanice u glavno jelo padne baldahin, težak i veoma prašnjav. Incident otkriva ne samo domaćinovu šlampavost (nismo čistili gde se ne vidi), tipično skorojevičku sujetu i slab karakter (pomenuti peh ga dovodi do plača), nego i glupost ili barem apsolutni nedostatak smisla za humor: surovo cinični Balatronov komentar Nasidijen tumači kao prijateljsku utehu!

Nove količine najčudnije spremljenih jela, u kojima se ipak primećuje težnja da se zbrza i uštedi, domaćinu ponovo ozaruju lice, a izveštača s gozbe i njegove prijatelje Varija i Viska konačno nagone u beg.

Glavna tema ove satire, gozba s pijankom, kao i opisi pretrpane, a za nas danas ipak zanimljive rimske trpeze, mogu se uzeti i kao razračunavanje sa predosledno i prepikantno shvaćenim epikurejstvom. Pronicljivo uočenim i delikatno naznačenim odnosima među učesnicima večere, Horacije otvara još jednu temu: on daje nenametljiv uvid u društvene odnose novouspostavljenog Avgustovog mira. Građanskim ratovima protreseni društveni slojevi izbacili su na površinu ljude koji su se obogatili, neobrazovane, bez šlifa i stila, kakav je Nasidijen. Opšta nesigurnost povlači za sobom i strah od ličnosti na višim položajima. Ljudi pak od najvišeg autoriteta, te tako i sam Mecena, vuku za sobom kabadahije neizvesnog uticaja, kakvi su ovde Vibidije i Balatron. Uvođenjem ovih likova Horacije postiže napetost i komični efekat, suprotstavljajući domaćinovu uplašenost njihovom obesnom ponašanju. Njihova ironija i potpuni prezir prema Nasidijenovom trudu pobuđuju kod čitaoca nekakvo kolebljivo sažaljenje: potpuno je jasno da će cilj ovog »prijema« – da se domaćin, uz Meceninu pomoć, domogne kakvog višeg stepenika na društvenoj lestvici ili da barem učvrsti svoj položaj – ostati sasvim promašen.

Horacije jeste iskoristio staru temu i poznate topose, tipične za satiru (na primer, purpurna krpa javlja se već kod Lucilija, fr. 598), i po svoj prilici pomešao stvarne i izmišljene ličnosti (o čemu v. komentar), ali je uvo-

đenjem Mecene i njegovih pratilaca u ovu sliku svakodnevnog života u Rimu Avgustovog doba uneo i dašak političke aktualnosti. Druga knjiga *Satira* izašla je 30. godine, kada je Horacije već čvrsto uključen u Mecenin krug. Svestan neizbežne autocenzure, on kao da kaže: kad već pristajemo na ovo što smo dobili, primimo to barem sa dobrom dozom humora i samoironije! Tu poziciju, stav nezavisnih (ili bolje – poluzavisnih) intelektualaca, pokušavaju da zadrže preostala tri učesnika gozbe (*cetera turba*, stih 26), pisci Varije, Visko i Fundanije. Oni su zaduženi da uoče, da se smeju, ali ne previše glasno, da čute, te da na kraju pobegnu i izveste.



Vt Nasidieni iuuit te cena beati?
 Nam mihi quaerenti conuiuam dictus here illic
 de medio potare die. – »Sic ut mihi numquam
 in uita fuerit melius.« – Da, si graue non est,
 5 quae prima iratum uentrem placauerit esca. –
 »Imprimis Lucanus aper: leni fuit austro
 captus, ut aiebat cenae pater: acria circum
 rapula, lactucae, radices, qualia lassum
 peruellunt stomachum, siser, allec, faecula Coa.
 10 His ut sublatis puer alte cinctus acernam
 gausape purpureo mensam pertersit, et alter
 sublegit quodcumque iaceret inutile quodque
 posset cenantis offendere, ut Attica uirgo
 cum sacris Cereris procedit fuscus Hydaspes
 15 Caecuba uina ferens, Alcon Chium maris experts.
 Hic erus: »Albanum, Maecenas, siue Falernum
 te magis adpositis delectat, habemus utrunque.« –
 Diuitias miseras! Sed quis cenantibus una,
 Fundani, pulchre fuerit tibi, nosse laboro. –
 20 »Summus ego, et prope me Viscus Thurinus, et infra,
 si memini, Varius; cum Seruilio Balatrone
 Vibidius, quos Maecenas adduxerat umbras.
 Nomentanus erat super ipsum, Porcius infra,
 ridiculus totas semel absorbere placentas;
 25 Nomentanus ad hoc, qui, si quid forte lateret,
 indice monstraret digito; nam cetera turba,
 nos, inquam, cenamus aues, conchylia, pisces,
 longe dissimilem noto celantia sucum,
 ut uel continuo patuit, cum passeris atque

I? Je l' ti prijala gozba kod bogatog Nasidijena?¹
 Ja da te zovem na večeru, juče... no rekoše: piješ
 tamo od podne...² – »E vala se onde provedoh kô nikad,
 ma u životu!« – Pa hajd', nek ti ne bude teško te kaži:
 5 koje je jelo pobesneli stomak primirilo prvo? –
 »Prvo pa lukanski vepar! A ulovljen, objasni pomno
 kućedomaćin, »dok puhaše jugo, al' blagi«,³ pa repa
 kisela, radič, salata – da umrtvljen prodrma stomak –
 pa motovilčić, te prelivi: riblji i vinski sa Kosa.⁴
 10 Skloniše ovo, pa obrisa astal od javora skromnog⁵
 visoko potpasan sluga, al' *purpurnom* krpom, a drugi
 pokupi razne ostatke – preostalo suđe što možda
 gostima smeta... No evo još jednog: tamnoputo ropče
 cekubsko prinosi vino, a stupa kô atička djeva
 15 žrtvu dok Cereri nosi;⁶ pa drugo s neslanim hijskim.⁷
 Tad će domaćin: »A voliš li albansko možda, Meceno?
 Il' bi uživô u falernskom? Imamo jedno i drugo.« –
 Muka bogataških! Nego, Fundanije, s kojim se društvom
 provede tako na gozbi? Radoznalost muči me strašno! –
 20 »Bili smo ja, a do mene i Visko Turinski, pa niže
 Varije, ako se sećam; te dvojica: onaj Balatron,
 uza nj Vibidije – senke Mecenine, s njim su i došli.
 Iznad domaćina samog Nomentan, a Porcije niže⁸ –
 taj nas je baš zasmejavao: trpao pite od sira
 25 cele u usta! A tek Nomentanov kažiprst, stalno
 uprt u svaku finesu, da nešto ne propustiš! Raja,
mi, mislim, redom na perad navalili, ostrige, ribu,
 nejasnim nekakvim sosom prelivenu, koji mi smesta
 razjasni lepo Nomentan: te nekakva crevca od lista

30 ingustata mihi porrexit ilia rhombi.
Post hoc me docuit melimela rubere minorem
ad lunam delecta. Quid hoc intersit, ab ipso
audieris melius. Tum Vibidius Balatroni:
»Nos nisi damnose bibimus, moriemur inulti«,
35 et calices poscit maiores. Vertere pallor
tum parochi faciem nil sic metuentis ut acres
potores, uel quod maledicunt liberius uel
feruida quod subtile exsurdant uina palatum.
Inuertunt Allifanis uinaria tota
40 Vibidius Balatroque secutis omnibus: imi
conuiuiae lecti nihilum nocuere lagoenis.
Affertur squillas inter murena natantes
in patina porrecta. Sub hoc erus »Haec grauida« inquit
»capta est, deterior post partum carne futura.
45 His mixtum ius est: oleo, quod prima Venafri
pressit cella; garo de sucis piscis Hiberi;
uino quinquenni, uerum citra mare nato,
dum coquitur – cocto Chium sic conuenit, ut non
hoc magis ullum aliud; pipere albo, non sine aceto,
50 quod Methymnaeam uitio mutauerit uuam.
Erucas uirides, inulas ego primus amaras
monstrauit incoquere; illutos Curtillus echinos.
ut melius muria quod testa marina remittat.«
Interea suspensa graues aulae ruinas
55 in patinam fecere, trahentia pulueris atri
quantum non Aquilo Campanis excitat agris.
Nos maius ueriti, postquam nihil esse pericli
sensimus, erigimur; Rufus posito capite, ut si
filius immaturus obisset, flere. Quis esset
60 finis, ni sapiens sic Nomentanus amicum
tolleret: »Heu, Fortuna, quis est crudelior in nos
te deus? Vt semper gaudes illudere rebus
humanis!« Varius mappa compescere risum
uix poterat. Balatro suspendens omnia naso
65 »Haec est condicio uiuendi« aiebat »eoque
responsura tuo numquam est par fama labori.
Tene, ut ego accipiar laute, torquerier omni

30 pokaza il' od iverka, što dotad još probao nisam.
Zatim mi ukaza važno na jabuke: kad se za mladog
Meseca beru, biće crvene! A kakva je veza,
čućeš od njega detalje... Vibidije tad Balatronu:
»Dok ne bankrotira, pijmo! Bez osвете zar nam je mreti?«
35 Veće nek čaše donesu!« Tu pobele gazdino lice.
Ničeg se ne plaši taj kô teških vinopija; šta znaš,
svašta bi mogli da kažu kad razvežu jezik, a uz to,
finu osetljivost nepca otupljuju oštija vina...
Tu sad Balatron i onaj Vibidije grdne bokale
40 sručiše u alifanijske krigle,¹⁰ pa tako svi redom...
Samo još oni do gazde postupaju s bocama nežno.
Donose murinu: zdelom se dobro protegla, a bezbroj
kraba se okolo brčka. Na ovo će gazda: »E, ta se
upeca skotna, ne valja joj meso kad mrešćenje prođe.«
45 Okolo umak, a recept: »Venafrijsko ulje¹¹ što presa
iscedi prvo, pa preliv od španske sušene ribe,
te petogodišnje vino, al' naše, ne ono iz preka;
to dok se krčka, a kad je već skuvano suneš i hijsko,
ide kô nijedno drugo; te bibera belog i sirće –
50 ono kad vino sa Lezba zakisi, to jest iz Metimne.
Ukuvah prvi u ovome sosu i gorkog omana,
brokole sitne; a Kurtil je uveo ježeve morske,
neprane: plodovi morski mirišu i jače no garum...«
U to s tavanice tresnu baldahin, pa činijom slavnom
55 napravi ršum! A crne prašine podiže oblak,
veći no kad severac niz kampansko zapraši polje!
Mi se i previše, jadni, prestravimo – dođosmo sebi
tek kad je postalo jasno da nema opasnosti... Gazda
glavu oborio, plače, kô mladog da sahrani sinka.
60 Šta bi tu bilo finale, da ne stade mudri Nomentan
društvo da teši: »O, Sudbo, da l' ima okrutnijeg boga
no što si ti? Ta vazda se ljudima obesno igraš!«
Varije maramom jedva prigušuje smeh, a Balatron,
koji se inače podsmeva svemu, zaključuje mudro:
65 »To ti je život i to su ta pravila igre: da nikad
neće da nagradi slava po zaslugi tvoje pregnuće.
Ti se baš ubi od posla da provod mi prirediš otmen;

sollicitudine districtum, ne panis adustus,
ne male conditum ius apponatur, ut omnes
70 praecincti recte pueri comptique ministrent?
Adde hos praeterea casus, aulaea ruant si,
ut modo; si patinam pede lapsus frangat agaso.
Sed conuiuatoris, uti ducis, ingenium res
aduersae nudare solent, celare secundae.
75 Nasidienus ad haec: ›Tibi di quaecumque preceris
commoda dent: ita uir bonus es conuiuaque comis‹ –
et soleas poscit. Tum in lecto quoque uideres
stridere secreta diuisos aure susurros.‹ –
Nullos his mallem ludos spectasse; sed illa
80 redde age quae deinceps risisti. – »Vibidius dum
quaerit de pueris, num sit quoque fracta lagoena
quod sibi poscenti non dentur pocula, dumque
ridetur fictis rerum Balatrone secundo,
Nasidiene, redis mutatae frontis, ut arte
85 emendaturus fortunam; deinde secuti
mazonomo pueri magno discerpta ferentes
membra gruis sparsi sale multo non sine farre,
pinguibus et ficis pastum iecur anseris albae
et leporum auulsos, ut multo suauius, armos,
90 quam si cum lumbis quis edit. Tum pectore adusto
uidimus et merulas poni et sine clune palumbes,
suauis res, si non causas narraret earum et
naturas dominus. Quem nos sic fugimus ulti
ut nihil omnino gustaremus, ueiut illis
95 Canidia adflasset peior serpentibus Afris.‹

stotine briga i ovih i onih, da hleb ne zagori,
svi da se začini stave u umak, da svako služinče
70 uredni, čisto poslužuje, s pojasom *tamo gde treba*...
Dodaj i moguće nezgode: recimo, padne baldahin –
evo, kô sad – il' geačina poklizne, razbije pladanj...
Jer je domaćin kô kakav general: kad potera maler,
lepo se otkriva njegov karakter, a skriva u sreći.
75 A Nasidijen na ovo: ›Nek svaku ti bogovi molbu
usliše! Ti si baš *čovjek* i gost da ga svako poželi!‹
Zatraži zatim sandale,¹² te ode, a s ležaljki redom
začu se šuškanje, žamor i šaptanje s uvca na uvce...‹¹³ –
Tu sam baš predstavu hteo da vidim! A kasnije, reci,
80 Je l' se još nešto dogodilo smešno? – »Vibidije sluge
stao da pita da ›je l' se i boca razbila neka,
kad mu ne donose čaše a tražio?‹ Tu se Balatron
dade u smeh, a mi za njim toj, hajde da kažemo, šali.
Dođe nam i ti, domaćine. Čelo ti vedro kô Usud
85 sam da si svojom veštinom promenio! Za tobom sluge
doneše ogromni oval i ždralove batak, krasno
sečene na njem i obilno posute solju i prosom,
jetru od gusaka belih, a kljukanih smokvama sočnim,
zatim i zečije plečke – jer ›zec je ukusniji znatno
90 kad ga bez butkica jedeš‹ – pa kosovi, al' su im grudi
sprljene gadno, a golube služi bez trtica slasnih.¹⁴
Sve ti je to spec'jalitet, no gazda nam razveza sitno
›prirodu postanka‹ svake đakonije... Zbrisasmo najzad –
ništa iz osвете nismo ni takli – kô da je na to
95 dunula veštica naša od zmijskog otrovnijim dahom.¹⁵

NAPOMENE

¹ Većina komentatora smatra da je Nasidijen samo književni lik, tj. tip novokomponovanog bogataša, a ne stvarna ličnost. Na jednom natpisu iz vremena ranog Carstva (CIL XIII 8270) zabeleženo je i, čini se, jedini put sačuvano ime *Nasidienus Agrippa*. I dvojica Nasidijenovih prijatelja, Porcije i Nomentan, verovatno su izmišljene ličnosti.

² Smatralo se normalnim i pristojnim da glavni obrok počne *supremo sole*, ili *post nonam*, tj. oko 3-4 sata popodne, a raskalašnim ako bi ga domaćin, u želji da iznese što više jela i da pijančenje što duže traje, zakazao usred dana, »od podneva« (*de medio die*).

³ Vepar za predjelo (*gustatio, promulsio*) svakako je pokazatelj domaćinovog slabog ukusa i želje da se već na početku gozbe isprsi (upor. Plin. *Nat.* VIII 210 *in principio bini ternique ... manduntur apri*). Za predjelo su se po pravilu služila jaja, sitna perad ili morski plodovi, što i ovde jedu pristojni gosti, upor. stihove 26-27. Kao aperitiv pio se *mulsum*, vodom razblaženo vino u koje su umešani med i biber. – »Dok puhaše blagi jugo«: smatralo se da je meso pomalo ulenjene životinje mekše. Opet, jugo ne sme biti ni prejak, jer bi se meso prebrzo pokvarilo.

⁴ Riblji preliv (*alec, garum, liquamen*), jedan od glavnih začina za mnoga jela, pravio se od usoljene sitne ribe, utrobe retkih, skupih riba i drugih morskih plodova, koji bi, pritisnuti, odstojali dva meseca na suncu, te bi se, posle ceđenja, dobijao taman, slan sos. Bilo je više vrsta tog preliva. Vinski preliv pravio se od vinskog taloga.

⁵ Sto je od jeftinog javora; ako je već krpa purpurna, očekivalo bi se da i sto bude od skupocenijeg drveta.

⁶ Rob stupa svečano, kao da učestvuje u eleusinskoj procesiji, u kojoj su devojke (*canephorae*) na glavama nosile darove boginji Demetri.

⁷ Cekubsko vino bilo je jedno od najboljih italijanskih, kao još dva vina iz stiha 16, a hijsko jedno od najboljih i najskupljih grčkih. Hijskom vinu se obično dodavala morska voda, da bi se razblažilo i u isti mah dobilo oštrije ukus.

⁸ Za raspored gostiju vidi sliku na str. 3. Domaćin Nasidijen, valjda zazirući od Mece-ne, prepustio je Nomentanu domaćinsko mesto za stolom (br. 7). – Visko Turinski (iz Turija, grada u Kalabrijii) razlikovao se ovim nadimkom od braće Viska, Horacijevih prijatelja. Lucije Varije, istorijska ličnost, pesnik, prijatelj Vergilija i Horacija.

⁹ Parodija na stih iz Vergilijeve *Eneide* II 670 *numquam omnes hodie moriemur inulti*.

¹⁰ Pehari koji su se proizvodili u samnitskom gradu *Allifae* bili su naročito veliki.

¹¹ Maslinovo ulje iz Venafra bilo je čuveno.

¹² Pošto su učesnici gozbe ležali, skidali su sandale. Nasidijen traži sandale od roba da bi otišao u kuhinju i poručio nove količine hrane.

¹³ Obratiti pažnju na upotrebu glasa *s* u ovom stihu, da se dočara šaputanje. Gosti ne smeju da ogovaraju domaćina glasno, jer tu je Mecena.

¹⁴ Zec bez zadnjih nogu, golubovi bez trtica, a kosovi zagoreli – sve to liči na štednju. Upravo su se delovi koji ovde nedostaju smatrali najboljima. Nasidijen mora da smisli čitavu »nauku« da bi zabašurio svoju štedljivost.

¹⁵ Kanidija je veštica koju Horacije često spominje; posvećuje joj Epodu 17. – Verovalo se da zmije, naročito afričke, mogu da ubiju i samo dahom.