

Magyar Hang

Polgári hetilap

2021. január 8–14.
IV. évfolyam 2. szám
www.hang.hu
Ára: 590 forint
Éves előfizetőknek:
450 forint

**GRECSÓ
KRISZTIÁN:**

**A HATALOM
ELZÁR
A VALÓSÁGTÓL**

AZ ÍRÓ, KÖLTŐ,
SZERKESZTŐ AZ ÉLET
SZENTSÉGÉRŐL,
A SZERETETHEZ VALÓ
JOGRÓL, KISZOLGÁLTATOTT
KÁDEREKRŐL ÉS
A MINDENT ELTAKARÓ
GYŰLÖLETHÁLYOGRÓL

**ÉLET VAN
BENNE**

ÉS

**DIRÉKT-
MELLÉKLET**

INTERJÚ:

BARITZ
SAROLTA LAURA

NAGY ÉRVÁGÁS
AZ EXTRA KATAADÓ

PORTRÉ KARIKÓ
KATALINRÓL

**FIZESSEN ELŐ ÖN IS
A MAGYAR HANGRA!**

Rendelje meg a postán
vagy a www.hang.hu oldalon.
Támogassa lapunkat és a szabad magyar sajtót!
Mert tényleg a lét a tét.



ISSN 2630-8258



9 772630 825001

FOTO: YÉGH LÁSZLO

Nem kell Pompejiig menni ókori római lacikonyháért

BALOGH ROLAND

Kívételesen jó állapotban megmaradt ókori római kifőzde, lacikonyha épületét tárták fel a napokban Pompejiben. Be is indult a klikkvadászat, csak úgy repkedtek az aktualizáló címek: „gyorsétterem”, római „fast food” – olvashattuk megannyi helyen.

De mit is sikerült feltárniuk az olasz régészeknek? Az ókori görög-római világban a thermopolium összefoglaló néven ismert egységek útszéli büféként üzemeltek. A szó jelentése – egy hely, ahol valami meleget árulnak – is erre utal. Ugyanakkor többek voltak egyszerű gyorsétkezdénél, összetett szolgáltatást nyújtottak az ételeken túl szállást, egy forró kád fürdőt, sőt sokszor örömlányokat is kínáltak a betérőknek.

Noha a rómaiak inkább otthon szerettek enni, a kifőzdek, sőt a gyerekeknek finomságokat áruló sarki pékségek sem számítottak ritkának – azaz nem csak a posztmodern ember sajátja a műfaj. A házon kívüli étkezés egyik oka, hogy „nem volt minden lakásban főzésre alkalmas konyha, ezért gyakran igénybe vették az utcán a hurka- és kolbászárusok, pékségek kínálta ételeket” – írja Ételek és italok az ókori Rómában című kötetében Hoffmann Zsuzsanna. A Szegei Tudományegyetem docente a korabeli étkezési szokásokról szólva megjegyzi: „Az ilyen utcai lacikonyhákban állva ettek a vendégek, a kocsmákban asztaloknál, ott ugyanis volt kiszolgálás. Számos ókori ábrázolás mutat efféle kocsmajelenetet, ahol étkezés mellett szórakozásra is nyílt alkalom, volt zene, tánc, kockajáték.”

E szolgáltatásokat megfizethetőségük miatt az utazók mellett a szegényebb helyi városlakók is igénybe vették. Hogy ár-érték arányban érzékelhessük egy Róma városi kőfőjtő, vagy egy aranybányász a daciai Albumus Maior (Verespatak) tárnáiban a Kr. u. I–II. században úgy havi 50 sestertius (400 as) keresett egy hónapban. A Rómához közeli Aeserniában talált felirat szerint a helyi fogadóban bő fél liter borért és hozzá kenyérért egy, a húsfélért két, míg a szobáért és mellé egy leányért nyolc ast kért el a helyi fogadó. Hoffmann Zsuzsanna is írja: „Az út menti fogadók nem voltak túlságosan jó hírű intézmények. A vendégek is a szegényebb sorsúak közül kerültek ki. A fogadók meglehetősen igénytelen berendezésűek, nem igazán tiszták, és nem is biztonságosak. Olykor maga a fogadós is megrovódította a vendégeit.”

Számos thermopoliumot sikerült már feltárni az egykori birodalom területén. Róma kikötőjében, Ostiában például a fórumtól nem messze egész lacipecsenyés boltor állt. A „freskóval díszített boltok” néven emlegetett ötödik háztömb

Nem csak a posztmodern ember sajátja az útszéli büfékaja. A római korban olcsóságuk miatt voltak népszerűek a lacikonyhák, közülük nem egy bordélyként is üzemelt.

(Insula V.) földszinti helyiségeiben árulták a harapnivalót. A kínálat csirkéből, halból, sonkából, kenyérből és fekvőhelyből állt. Az első és második emelet szobáiban pedig nem csak aludni lehetett.

Pompejiben sem ez az első ilyen jellegű és ennyire épen ránk maradt épület, amely előkerült. A mostani lelet jelentősége, hogy a Vezúv Kr. u. 79-es kitörése nyomán a várost elfedő hamuréteg ezt a thermopoliumot is rendkívül jó állapotban őrizte meg. A pult alatt futó freskók színei oly élénkek, mintha tegnap festették volna. Ahogy a pompeji régészeti park vezetője, Massimo Osanna is beszámolója róla, az ábrázolások között látható egy lovagló nimfa – a közeli kút vizének éltető erejére utalhat. De a képek között leölt szárnyasok, élő kakas és egy „ku-

kan évszázadok óta hiszik. A falfriska azt látszik igazolni, inkább október 24.-én történhetett a sok ezer ember számára végzetes vulkánkitörés, amely a Nápolyi-öböl megannyi települését is elpusztította.

Római kori útszéli lacipecsenyésért nem is kell Pompejiig menni: a budapesti Pacsirtamező utca 63–65. szám alatt, a Flórián tér sarkán is állt egy. Méghozzá nem is pár évig, hanem közel két évszázadon át – a II. század végétől a IV. század első harmadáig. Az épületegyüttest és környékét 1950 és 1953 között tárták fel – mellette ott két „munkáslakást” építettek.

Az ásátás vezetője, Póczy Klára írta: „Az aquincumi legiótáborról délre, a védműveket szegélyező kocsit mentén vendégfogadó állt. (...) Az épület egyik szárnyában kádfürdő volt, hideg és meleg vízi helyiségekkel. Az épülethez étterem tartozott, törött étkészletek, borszállító amphorák, élelemtároló hombárok, üvegpoharak és díszedények maradványait találták itt. Az étterem falára vadászjelenségeket festettek, amelyek központi alakja a lóháton vadászó íjász; párdúc, tigris, madarak menekül-



Római kori „gyorsbüfé” a Pacsirtamező utcában. Látványkonyha A SZERZŐ FELVÉTELE

tyákat csak pórázon lehet behozni” piktogram is feltűnik. A kerámiaüstökben csirke, sertés, kecske, hal, kacsa és csiga nyomaira bukkantak a szakemberek. A nagy kihívás – ahogy arra Osanna is felhívta a figyelmet – pedig majd az lesz, hogy a most kiásott anyagot a legmodernebb módszerekkel vizsgálhatják meg, képet kapva a korabeli étkezési szokásokról.

Pompeji V. régióját, ahol az új kifőzde is előkerült, mindössze két éve kezdték el szisztematikusan feltárni. A városrészből már korábban is találtak nem mindennapi leleteket: egy házfalra faszénnel felírt, október 17-ei dátummal ellátott „graffiti” is arra utal, hogy nem abban az időpontban – augusztus 24.-én – pusztíthatta el az ókori római várost a Vezúv, mint azt ifjabb Plinius egy levele szerint so-

nek előle. A falképet architektúrárt utánzó stukkó keretezi.”

Az épületcsoportot a császárkor folyamán többször is felújították, ám a IV. század második felében a fürdőt végleg elhanyagolták, a lakórészeket pedig a betelepülő germán népesség használta. A megromlódott épület mellé, majd az V. század során már a romok közé is temetkeztek – a 70 éve végzett leletmentéskor kő sirládákat, téglából épített sírokat, fa- és ólomkoporsó nyomaint dokumentáltak.

A Pacsirtamező utcai római „fast food” körül sajnos nincs akkora felhajtás, pedig Pjanni Egon tervei alapján 1954-ben a lakóház alagsori részében – az utcafrontól is jól látható – szabadtéri múzeumot alakítottak ki. A Táborvárosi Múzeum néven ismert helyszín ma elég szomorú állapotban van. Az Aquincumi Múzeum honlapja „aktuális programok” szekciója szerint utoljára 2016 novemberében hirdettek meg szakmai tárlatvezetést a „ritkán látogatott kiállítóhelyre”.