

Mit ettek és ittak a római katonák?

FORISEK Péter

Debreceni Egyetem
forisek@unideb.hu

A történelem egyik leghosszabb ideig fennálló intézménye a római hadsereg volt. Ha elfogadjuk Róma mitikus alapítási dátumát, a Kr. e. 753-at, és azt is, hogy a Bizánci Birodalom a Római Birodalom örököséként 1453-ig állt fenn, akkor több mint 2200 évig létezett a római hadsereg. Ugyanakkor a történelem egyik legsikeresebb hadseregéről van szó, és ennek a sikernek számos oka volt. A legfontosabbak ezek közül a folyamatosan megújuló toborzási rendszer, a kiváló tiszti és altiszti kar, a nem rómaiak és az alacsonyabb társadalmi rétegekhez tartozó rómaiak társadalmi felemelkedési lehetősége, a kiváló kiképzés és fegyverzet, valamint a rendkívül fejlett katonai orvoslás. Ugyancsak emlegetni szokták az évszázadok során folyamatosan megújuló katonai logisztikát. Én ezen kívül egyetlen elemet emelek ki tanulmányomban: a többnyire folyamatos, stabil élelmiszerellátást a hadsereg katonáinak.

Marius katonai reformjától kezdve a római katonák rendszeres, egységes zsoldot kaptak a szolgálatukért, amely a császárkortól kezdve a hadsereg minden katonájára kiterjedt. A zsold összege függött a katona egységének fegyvernemétől (a lovas katonák értelemszerűen magasabb zsoldot kaptak, a lovak takarmánya miatt), illetve a katona rangjától függően. Augustustól kezdve egy gyalogos legionarius katona évente 225 denariust kapott, amit évenként három részletben (minden alkalommal 75 denariust kapott) fizettek ki neki (Forisek 2024). A katonák étkeztetését nem az állam látta el, hanem ennek a zsoldnak egy részét, körülbelül a harmadát be kellett fizetniük a tábori kincstárba, amiért cserében élelmet, italt és egyebeket kaptak. Egy papi-rusról ismerjük egy damaszkuszi lovas katona, Quintus Iulius Proculus egy éves kiadásait, Kr. u. 81-ből, amikor az egysége Egyiptom provinciában állomásozott (Fink 1971: 68, idézi Duch 2017: 85, magyarul Goldsworthy 2004: 95). A katona körülbelül a zsoldja egyharmadát költötte a saját élelmezésére.



Ugyancsak meg kellett vennie a felszerelése egy részét, a ruházatát és a lábbelijét is. Ezen kívül hozzá kellett járulnia a tábori ünnepek megrendezéséhez, aminek egy része szintén élelmiszer lehetett, pl. az ünnepek során bemutatott áldozati állatok megvásárlása.

A katonáknak két fő étkezése volt, a reggeli (*prandium*) és a vacsora (*cena*), napközben vagy meneteltek, vagy kiképzésen, gyakorlatokon vettek részt, vagy a tábori munkákat végezték, örködtek, vagy legrosszabb esetben csatáztak. A római civilizációra is elsősorban a mediterrán polikultúra étrendje volt jellemző, de Róma ebben is egyedi volt. A várost a latiumi síkság latin földművesei és a környező halmokon pásztorkodással foglalkozó szabinok alapították, így a gabonafélék és a nagyobb méretű háziállatok is kezdetől fogva jelen voltak az étrendben a görög világ étrendjével ellentétben. A katonai táplálék fő része a különféle gabonafélékből készített kenyér volt. A leggyakoribb alapanyag a tönkölybúza, de az árpa és más búzafélék is szerepeltek az alapanyagok között.

A kenyérsütésről több leírás is ránk maradt. A dagasztott kenyeret az idősebb Cato (Kr. e. 2. század) szerint így kell elkészíteni: „*Dagasztott kenyeret így csinálj: moss kezet, és alaposan mosd ki a mozsarat is. Öntsd a lisztet a mozsárba, fokozatosan adj hozzá vizet, és finoman gyúrd meg. Mihelyt jól meggyúrtad, formáld ki, és cserépfedő alatt gyúrd meg.*” (Cato agr. cult. LXXXIII., fordította Kun József.)

Marius katonáit *muli Mariani*-nak, magyarul Marius öszvéreinek nevezték, mert megtiltotta, hogy a katonák teherhordó állatokkal vitessék a felszerelésüket (ami kb. 45 kg volt), ezért a legionariusok a fegyverzetükön és a fegyvereiken kívül a használati tárgyakat is maguk cipelték. Ez állandósult, és a császárkorban is ez volt rendszer. A légiók legkisebb szervezeti egysége a nyolc fős contubernium volt, amely a táborozáskor egy sátornyi katonát jelentett. A nagyobb és nehezebb használati tárgyakat úgy osztották el a katonák között, hogy a contubernium minden tagja vitt valami nehezebb tárgyat a meneteléskor, például üstöt, baltát. A gabonaadagot contuberniumonként osztották, mindegyik egységnek két kézimalma volt, amellyel felváltva örölték a gabonát, amelyből ezután kenyeret sütöttek (Warry 1995: 134–135).

Emellett népszerűek voltak a különféle kásák, valamint a mai palacsintához hasonló lepény, amely egy vastag, sós tészta volt, amelyet hússal, zöldséggel töltöttek meg. A pun kása receptje az idősebb Catónál: „*Pun kását így főzz: tégy vízbe egy font tönkölydarát, hagyd jól elázni. Öntsd át tiszta teknőbe, adj hozzá 3 font friss túrót, fél font mézet, egy tojást; mindezt jól keverd össze, úgy öntsd bele egy új fazékba.*” (Cato agr. cult. XCIV.) Sima búzakása: „*Búzakását így csinálj: önts fél font tiszta búzát egy tiszta mozsárba, jól mosd*

meg, dörzsöld le teljesen a héját, alaposan öblítsd le. Azután tedd fazékba, ereszd fel tiszta vízzel, s főzd meg. Amint megfőtt, adj hozzá fokozatosan tejet egészen addig, amíg sűrű pép nem lesz belőle.” (Cato agr. cult. XCV.)

Erőltetett menetelésnél, vagy ha nem volt idő a kenyérsütésre, akkor a korábban elkészített kétszersültet fogyasztották.

A *garum* a rómaiak kedvelt ételízesítője volt, amelyet mindenféle ételhez hozzákevertek (vö. Grill 2017: 223–227). Alapja olyan apró tengeri halak voltak, amelyeket a méretük miatt más ételekhez nem használtak. Ezeket összegyűjtve, alaposan megsózva kádakba helyezték, és hagyták, hogy a napon egyfajta lévő rohadjanak. Ezt követően leszűrték és korsókba, kisebb edényekbe öntötték. A *garum* üzemek a rendkívül kellemetlen szag miatt vidéken voltak, majd ahogy Róma terjeszkedett, a romanizáció egyik eleme lett a helyi *garum*készítő üzemek építése (Póczy 1996: 16–17).

A húselekek egyaránt készültek háziasított állatokból és vadállatokból is. A két- és négylábúak egyaránt szerepeltek a katonai étlapon, de itt már megfigyelhetők regionális, a birodalom egyes tájegységeinek megfelelő specialitások. A fő húsfajta a sertéshús volt, a katonai táborok ásatásai során ebből került elő a legtöbb csontmaradvány. Mellette fontos volt a marha is, amelyet elfogyasztottak, de a bőrét is sokoldalúan felhasználták: szíjakat, sátorponyvát készítettek belőle, vagy a pajzsok borítására használták (Goldsworthy 2004: 97–98). Az étrendben ugyancsak szerepelt a juh és a kecske, mindkét esetben nem csupán táplálékként, hanem használati eszközök is készültek belőlük, például a juh gyapjából ruházati termékek. A kecske bőrét szintén sokoldalúan hasznosították, de a római katonák kedvelt játékeszköze, a dobókocka is a birka bokacsontjából készült (Németh 1994: 42). A háziállatok mellett a vadállatok széles spektruma szerepelt még az étrendben, amiről szintén a táborok hulladékgödrei árulkodnak.

Ízelítőnek két Apicius-recept, az első a májas hurka elkészítése, a második pedig egy sült (vad)malac receptje.

Apic. re coqu. II. I. 4. Omentata. „Így készíts hurkát. Süss meg disznómájat, és távolítsd el róla a hártyát. Előtte azonban törj össze borsot, rutát és *garumot*, add a májhoz, és alaposan keverd össze vele. [Formálj gombócokat és töltsd a bélbe] ahogyan a kolbásznál szokásos. Takard be babérlevelekkel, és lógasd füst fölé, ameddig akarod. Ha enni akarsz belőle, vedd le a füstről és újra süsd meg.” (Fordította Hegedüs Zsuzsa és Orlovsky Géza, a további Apicius szövegek is az ő fordításaik.)

Apic. re coqu. VIII. VII. 7. Malac Vitellius módra. „Készítsd elő a malacot, ahogy a vaddisznót; sózd be, süsd meg kemencében. Tégy egy mozsárba

borsot és lestyánt, önts hozzá garumot, izesítsd borral és aszúborral. Főzd kevés olajjal egy fazékban. A mártást öntsd a sült malacra, hogy a bőre alatt is jól átjárja.”

A hús megsütése mellett az ókorban is népszerűek voltak a különféle pörköltfajták, illetve a húsból készült levesek.

A hüvelyes növények közül elsősorban a lencse, a bab és a csicseriborsó volt népszerű. A katonák által fogyasztott zöldségek és gyümölcsök szintén földrajzi területenként változtak, de nem tudunk arról, hogy olyan tudatos vitamin- és energia-fejlesztő étrendet alkalmaztak volna a római hadseregben, mint a mai modern megfelelőikben. A gyümölcsök közül az alma-, körtefélék, a különféle szőlőfajták, a szilva, a tengerparti területeken a narancs és a citrom volt népszerű, de miután Lucullus a Mithridatész pontusi király elleni háborújában megismerte, és Itáliába vitte a cseresznyét, így az is elterjedt (Plin. Hist. Nat. XV. 30). A nyers gyümölcsök és zöldségek mellett a kontinentális tartományokban az őszi és téli időszakra aszalványokat is készítették, valamint ecettel, mézzel és sós vízzel tartósították a növényeket, de lekvárokat is készítettek.

A katonák által fogyasztott leggyakoribb italfajták az első sorban vízzel kevert bor és a sör voltak. Mivel a katonáknak ezt is meg kellett venniük a zsoldjukból, így értelemszerűen a tehetősebbek jobb minőségű italokat fogyasztottak. Itáliában a falernumi és a Nápoly környéki borok voltak a legnépszerűbbek. Szőlőművelés és borkultúra több kontinentális és mediterrán területen volt (pl. Hispánia, Gallia), de a köztársaság korától az itáliai birtokok védelmében korlátozni próbálták ezek termelését, hogy ne jelentsenek vetélytársat. Domitianus császárról tudjuk például, hogy a provinciákban kiírtatta a szőlőskertek felét, ezzel korlátozva a hozamukat (Suet. Dom. 7). Ugyanakkor a császárok váltakozó módon tartatták be ezeket a rendelkezéseket, ezért a Kr. u. 2–3. századra már a birodalom több tartományában is virágzott a szőlőművelés. Például tudjuk, hogy Probus császár Pannoniában nagyszabású szőlőtelepítést hajtatott végre a Szerémségben. Aurelius Victor szerint a császár a Sirmium (a mai Sremska Mitrovica) melletti Mons Almára (valószínűleg a mai Fruška Gora) telepítettett szőlőt (Aur. Vict. Lib. Caes. 37). A rómaiak által megteremtett pannoniai borkultúra valószínűleg folyamatos volt egészen a török hódításig, de a források szerint a provincia mégis borbehozatalra szorult, mert nem termeltek az igényeknek megfelelő mennyiséget (vö. Mócsy – Fitz 1990: 128).

A hadsereg tisztjei tehát, mivel eleve vagyonos emberek voltak, és magasabb zsoldot is kaptak, valamennyi helyőrségben a legjobb borokat fogyasztották, míg a közkatonák a gyengébb minőségűeket, azokat is főleg vízzel ke-

verve itták. Voltak olyan tartományok, ahol a bor mellett, vagy akár előtte is a sör volt a közkedvelt ital. Az első söroket az ókori keleten, Mezopotámiában és Egyiptomban készítették, onnan terjedt el nyugati irányban is. A pannoniai katonaság és a civil lakosság körében is kifejezetten kedvelt ital volt. A provinciából származó császárt, Valens-et „sabaiaius”-nak gúnyolták, az ital pannoniai nevééről (sabaia) (Révay 1965: 200). Az Ammianus Marcellinus történétíró által megörökített történet forrása: „Amm. Marc. (26. 8. 2.).”

A katonák körében ugyanakkor közkedvelt volt a *posca* nevű ital, amit mai fogalmaink szerint egyfajta energiatalknak tekinthetünk. Alapja borecet volt, amelybe mézet, koriandert és vizet öntöttek. Egy dolog ugyanis nagyon kevés helyen volt iható az ókorban, a víz. Ez a keverék energiával töltötte fel őket, és vitaminokhoz juttatta a szervezetüket, amely megvédte őket például a skorbuttól. A Historia Augusta nevű, császárok életrajzát tartalmazó gyűjtemény szerint Hadrianus császárnak is ez volt a kedvenc itala (SHA Hadr. 10). A császárról mindenki tudja, hogy az ő nevéhez fűződik a limes, a megerősített római határ, azt már kevesebben tudják, hogy nagy utazó volt. Személyesen felügyelte a határvédelem és az erődláncolatok kiépítését, ezért uralkodása alatt (Kr. u. 117–138) a Római Birodalom valamennyi provinciájába ellátogatott. Ehhez pedig, az ókori utazási viszonyok ismeretében, valóban komoly energiára volt szüksége.

Az ókori források rövidítése

Amm. Marc. = Ammianus Marcellinus: Historia Romana. Magyarul: Ammianus Marcellinus: Róma története. (Ford. Szepes Gyula.) Európa, Budapest, 1993.

Apic. re coqu. = Marcus Gavius Apicius: Decem libri qui dicuntur de re coquinaria. Magyarul: Orlovsky Géza (szerk.): Marcus Gavius Apicius: Szakácskönyv a római korból. (Ford. Hegedűs Zsuzsa – Orlovsky Géza.) Enciklopédia Kiadó, Budapest, 1996.

Aurelius Victor: Liber de Caesaribus. Magyarul: Sólyom Márk (szerk.), Rövid könyv az imperátorok életéről és erkölceiről. (Ford. Sólyom Márk.) Attraktor Kiadó, Mária-besnyő, 2020.

Cato agr. cult. = Marcus Porcius Cato: De agri cultura. Magyarul: M. Porcius Cato: A földművelésről. (Ford. Kun József.) Akadémiai Kiadó, Budapest.

Plin. Nat. Hist. = Plinius: Historia Naturalis.

SHA = Scriptores Historiae Augustae. Magyarul: Burai Erzsébet et al. (szerk.), Historia augusta. Császárok története. Multiplex Media, Debrecen, 2003.

Suet. Dom. = C. Suetonius Tranquillus: Liber de Caesaribus. Magyarul: C. Suetonius Tranquillus: A Caesarok élete. (Ford. Kiss Ferencné.) Magyar Helikon – Európa, Budapest, 1975.

Irodalom

- BORHY LÁSZLÓ (szerk.) 1998: Római történelem. Szöveggyűjtemény. Osiris Kiadó, Budapest.
- DAVIES, R. W. 1971: The Roman military diet. *Britannia*, Vol. 2: 122–142.
- DUCH, MICHAŁ 2017: Economic role of the Roman Army in the province of Lower Moesia (Moesia Inferior). Gniezno.
- FINK, R. O. 1971: Roman military records on papyrus. London.
- FORISEK PÉTER 2024: Financing the Roman Army. Some remarks. In: Forisek Péter – Kovács Péter – Szabó Ádám (eds), *The Danubian region and the Balkans during the Roman Empire in military inscriptions*. Phoibos Verlag, Wien. 47–58.
- GOLDSWORTHY, ADRIAN KEITH 2004: A római hadsereg története. Alexandra Kiadó, Pécs.
- GRÜLL TIBOR 2017: A Római Birodalom gazdasága. Gondolat Kiadó, Budapest.
- MÓCSY ANDRÁS – FITZ JENŐ 1990: Pannonia régészeti kézikönyve. Akadémiai Kiadó, Budapest.
- NÉMETH GYÖRGY 1994: Ókori játékok könyve. Pesti Szalon Könyvkiadó, Budapest.
- PÓCZY KLÁRA 1996: Apicius szakácskönyvéről. In: Orlovsky Géza (szerk.), *Marcus Gavius Apicius: Szakácskönyv a római korból*. Enciklopédia Kiadó, Budapest.
- RÉVAY JÓZSEF 1965: Séták a római Magyarországon. Budapest.
- WARRY, JOHN 1995: A klasszikus világ hadművészete. (Ford. Dezső Tamás.) Gemini Budapest Kiadó, Budapest.

*

What did Roman soldiers eat and drink?

The sustained success of the Roman army over several centuries can be attributed to various factors, one of the most significant being its highly developed military logistics, particularly the reliable provisioning of food for the soldiers. This study investigates the composition of the military diet. Soldiers were compensated with a salary for their service, and they used this wage to purchase their daily rations. The primary dietary staples consisted of bread or porridge, complemented by a variety of meats, including both made from salted and fermented small fish, which was used in the preparation of many different dishes. The most commonly consumed beverage among the soldiers was diluted wine. Throughout the process of Romanization, the practice of advanced viticulture became pervasive across the empire. In addition to wine, beer was also consumed in various regions, and *posca*, a distinctive drink, was consumed for its refreshing properties, bearing similarities to contemporary energy drinks.

Keywords: *Roman military diet, bread, meat, garum sauce, wine drinking*

PÉTER FORISEK