

AGATA ŁUKA

(Lublin)

XENIA I APOPHORETA MARCJALISA. PRÓBKI PRZEKŁADU Z OBJAŚNIENIAMI

W dzisiejszych czasach można by tego autora zaanonsować tak: erudyta, biegły językowo, świetnie rozumiejący świat wokół siebie, słynący z subtelnej ironii znakomity obserwator, kpiący z nuworyszostwa i upodobań tak zwanej socjety, wryśmienity satyryk, umiejący w sposób wyszukany, wysmakowany i dowcipny pisać właściwie o wszystkim. Uczestnicząc w jednym z jego licznych wieczorów autorskich bylibyśmy z pewnością ubawieni, zachwyceni i pozostawieni z uczuciem niedosytu, a oklaskom nie byłoby końca. Wyobraźmy sobie więc, że stoi przed nami urodzony przed niemal dwoma tysiącami lat poeta, który w utworze otwierającym pierwszą księgę słynnego zbioru epigramatów, jakie wyszły spod jego pióra, bez fałszywej skromności, a z właściwą sobie przewrotnością i poczuciem humoru reklamuje samego siebie. A zatem przedstawmy go jeszcze raz, jego własnymi słowami: *toto notus in orbe Martialis*¹ Czy dzisiaj można o nim jeszcze powiedzieć coś oryginalnego? Pewnie nie. Niniejszy szkic nie jest jednak próbą wyważania otwartych drzwi, lecz zaledwie przypomnieniem dzieła Marka Waleriusza².

Dzięki rękopisom (IX–XV wiek) znamy piętnaście ksiąg epigramatów Marcjalisa, odpowiadających mniej więcej wydaniom sporządzonym za życia autora w okresie od 80 do 102 r.; mniej więcej, ponieważ nie są to pierwsze redakcje, lecz wydania późniejsze, zawierające trudne do uchwycenia modyfikacje³. Na dzieło w stosowanym do dziś układzie ksiąg⁴ składa się nienumerowana *Księga widowisk* (*Liber spectaculorum*)⁵ z 80 r., dwanaście „właściwych” ksiąg epigramatów od 85/86 r. i dwie księgi oznaczone w wydaniach jako XIII i XIV, choć chronologicznie

¹ Mart. I 1, 2. Korzystam z wydania M. Valerii Martialis *Epigrammaton libri*, recognovit W. Heraeus, editionem correctioem curavit I. Borovskij, Teubner, Lipsiae 1976.

² Marcus Valerius Martialis, urodzony między 38 a 41 r., zmarły najpóźniej w 104 r.

³ Zob. Marcjalis, *Epigramy. Wybór*, przeł. S. Kołodziejczyk, Czytelnik, Warszawa 1971, s. 14–15.

⁴ Np. wydanie serii „Bibliotheca Scriptorum Graecorum et Romanorum Teubneriana” (zob. wyżej, przyp. 1).

⁵ *Epigrammaton liber* (*Księga epigramów*) lub *Spectaculorum liber* (*Księga widowisk*) to zbiór 36 krótkich utworów sławiących igrzyska zorganizowane przez cesarza Tytusa na inaugurację amfiteatru Flawiuszów, zwanego później Koloseum; zob. Marcjalis, *Księga widowisk*, przeł.

wcześniejsze – z 84 i 85 r., zatytułowane odpowiednio *Xenia* i *Apophoreta*. Tytuły te pochodzą od nazw prezentów, którymi obdarowywano się podczas uczt i obchodzonych w grudniu Saturnaliów⁶. Święta owe, wprowadzone podobno na wzór greckich Kroniów⁷, były najbardziej popularnymi świętami rzymskimi, obchodzonymi na pamiątkę złotego wieku, czyli rządów Saturna, staroitalskiego bóstwa, któremu w 497 r. p.n.e. wzniesiono świątynię na Kapitolu⁸; w 217 r. p.n.e. dodano organizowane przez senatorów ucztę bogów, *lectisternia*⁹. Saturnalia były świętami radosnymi, z pochodami ciągnącymi ulicami, z ucztami, przyjęciami i podarkami (zwanymi *xenia* i *apophoreta* właśnie), opatrzonymi często okolicznościowymi napisami¹⁰.

Greckie słowo ξένια oznacza przyjacielskie dary, podarki ofiarowane gościom i cudzoziemcom, daniny, a także prezenty od gospodarzy dla gości, w tym znaczeniu będące odpowiednikiem naszego „gościńca”¹¹. Natomiast ἀποφόρητα (od formy frekwentatywnej czasownika ἀποφέρω – ‘zabrać, wynieść’) to upominki, fanty, otrzymywane, a często losowane przez gości przy stole i zabierane do domu¹²; Marcjalisowe *xenia* i *apophoreta* jako epigramaty są rodzajem krótkich opisów

K. Różycka-Tomaszuk, wstęp i oprac. A. Klęczar, M. Zagórski, współpraca B. Burliga, Biblioteka Antyczna, ISKŚiO UW, Wrocław 2015.

⁶ Początkowo Saturnalia trwały jeden dzień, przypadały na 19 grudnia (według kalendarza rzymskiego czternasty dzień przed kalendarzami styczniowymi). Później obchody trwały od trzech do pięciu dni, a w połowie I wieku p.n.e. już tydzień (17–23 grudnia). Oktawian August nakazał skrócić świętowanie do trzech dni, by zapobiec nazbyt długiej przerwie w urzędowaniu sądów (Mallius ap. Macr. *Sat.* I 10, 4), ale i tak świętowano przez tydzień.

⁷ Acc., fr. 3 Morel.

⁸ Dion. Hal. *Ant. Rom.* VI 1, 4.

⁹ Liv. XXII 1, 19 i Macr. *Sat.* I 6, 13. Zob. L. Winniczuk, *Ludzie, zwyczaje i obyczaje starożytnej Grecji i Rzymu*, PWN, Warszawa 1983, s. 605.

¹⁰ Zob. O. Jurewicz, L. Winniczuk, *Starożytni Grecy i Rzymianie w życiu prywatnym i państwowym*, PWN, Warszawa 1970, s. 256.

¹¹ W języku polskim słowo „gościńiec” jako podarunek ma znaczenie „dar przywieziony z podróży” oraz „dar dla wychodzących gości” (tego drugiego znaczenia nie notują słowniki, ale jest ono obecnie w powszechnym użyciu, np. jako określenie podarunku, zazwyczaj w postaci słodczy lub innych wiktuałów, przygotowanego na odchodnie dla gości). Zob. już J. I. Kraszewski, *Jaselka*, [w:] *Wybór pism J. I. Kraszewskiego. Wydanie jubileuszowe*, t. IV, Warszawa 1884, s. 332: „pozwól, by ci dała radę i gościńiec na drogę”.

¹² Ludwika Rychlewska pisze w *Słowniku pisarzy antycznych*, oprac. A. Świderkówna, Wiedza Powszechna, Warszawa 1982, s.v. Martialis, s. 309: „Księga XIII, zatytułowana *Xenia* (Upominki), zawiera krótkie wierszyki, pełniące rolę napisów na podarunki, przesyłane sobie wzajemnie przez przyjaciół w czasie Saturnaliów; podobne utwory na drobiazgi rozlosowywane w czasie uczt i zabierane do domu składają się na ks. XIV pt. *Apophoreta* (Gościńce)”. Według Timothy’ego Leary’ego mianem *apophoreta* określano pozostałości ze stołu, rozdzielane pomiędzy uczestników uczt, przyjęć weselnych i uroczystości związanych ze składaniem ofiar publicznych; z czasem oprócz tego, czego podczas uczt nie zjedzono, pozwalano brać gościom „na zawsze” także to, z czego przy biesiadzie korzystano (od zastawy i sztuców poczynając, na służących do uczt niewolnikach kończąc), by wreszcie rozdawać prezenty różnego rodzaju i przeznaczenia. Natomiast słowo *xenia* oznaczało zarówno prezent symbolizujący umocnienie więzów przyjaźni, jak i podarunek na odjazd, a także obfitość stołu gospodarza jako wyraz gościnności. Marcjalis zaś używa tego słowa wyłącznie na określenie prezentów z okazji Saturnaliów. Martialis, *Book XIII: The Xenia*, wyd. i oprac. T. J. Leary, Bloomsbury, London 2016, s. 1 i 3.

charakteryzujących prezent i napisów na wylosowanych przez gości „kuponach”, wraz z tytułami zdradzającymi, czym są owe podarki. Napisy mogły być bowiem zagadkami, kalamburami, jak w scenie losowania fantów (*apophoreta*) podczas uczty u Trymalchiona w *Satyrikonie* Petroniusza¹³.

Interesujące nas księgi składają się z 350 epigramatów. *Xenia* to zbiór 127 utworów, z których pierwsze trzy są dłuższe, adresowane do czytelnika, w tym jeden do nieprzychylnego poecie (XIII 2); pozostałe epigramaty są dwuwierszami. Dotyczą one artykułów spożywczych, z wyjątkiem epigramatu o kadzidle (XIII 4) i zamykających księgę dwóch utworów: na wonny olejek (XIII 126) i wieniec różany (XIII 127). Wśród wiktuałów znajdują się zboża, rośliny strączkowe, warzywa, owoce, jajka i nabiał, drób, mięso i ryby, miód, przyprawy, różnego rodzaju sosy i gatunki win. W zdumienie wprawia wymyślność niektórych dań, będąca wynikiem posuniętej do absurdu rzymskiej inwencji kulinarnej (na przykład języki flamingów czy dania z pawi, żurawi i łabędzi). Cóż, „długo można by wyliczać, czego to nie wymyślono albo przyrządzono kunsztownie, byle tylko dogodzić podniebieniu”¹⁴, jak utyskiwał Makrobiusz w *Saturnaliach*¹⁵, wyliczając dotyczące przyjęć ustawy ograniczające zbytek¹⁶.

Apophoreta zawierają 221 dwuwierszy i dwa otwierające księgę epigramaty dłuższe, również skierowane do czytelnika. W księdze znajdziemy pomysły na mniej lub bardziej kosztowne prezenty, od kosmetyków, pachnidła i przyborów kosmetycznych, poprzez biżuterię, bieliznę, stroje, meble i sprzęt gospodarstwa domowego, po książki i dzieła sztuki. Wśród tych trwałych dóbr materialnych wyjątkowo znalazły się ciastka rodyjskie (XIV 69), Priap z ciasta (XIV 70), serce wołu (XIV 219) oraz – traktowane jednakowoż jako prezenty – żywe ptaki, zwierzęta i niewolnicy.

Epigramaty zebrane w księgach XIII i XIV zostały napisane dystychem elegijnym z wyjątkiem jednego utworu choliambicznego (XIII 61) i dziesięciu skomponowanych jedenastozgłoskowcem falecejskim (XIII 81 oraz XIV 8; 10; 37; 39; 40; 52; 56; 148; 206). Decydując się przetłumaczyć niektóre z nich (37 utworów) wybrałam przekład rymowany jedenasto-, dwunasto-, trzynasto-, czternasto- i szesnastozgłoskowcem.

Zarówno Marcjalisowy *Liber spectacularum*, jak i pozostałe epigramaty zgromadzone w dwunastu księgach zostały przełożone na język polski¹⁷, *Xenia* i *Apophoreta*

¹³ Petr. 56, 7–10; por. Petroniusz Arbitr, *Satyrikon*, przeł. i oprac. L. Wysocki, wyd. II poprawione i uzupełnione, PAU, Kraków 2015 (Biblioteka Przekładów z Literatury Starożytnej PAU 17), s. 83–84. Tłumacz wyjaśnia, że „w miejsce ośmiu kalamburów łacińskich wprowadził tyleż improwizowanych dwuznaczników polskich, starając się przekazać nie tyle treść owych kalamburów, co ich mechanizm”, s. 211, przyp. 40. Podobny sposób „tłumaczenia” zob. też w: A. Łuka, *U Trymalchiona* (Petr. 55–56), Meander 73, 2018, s. 90.

¹⁴ Przeł. Lidia Winniczuk.

¹⁵ *Longum fiat, si enumerare velim, quo instrumenta gulae inter illos vel ingenio excogitata sint, vel studio confecta* (Macr. Sat. III 17, 1).

¹⁶ Zob. Winniczuk, op. cit., s. 398. Szczegółowo o ustawach tych pisze Jarosław Rominkiewicz w artykule *O rzymskich ustawach ograniczających wydatki na organizację uczt* (Makrobiusz, *Saturnalia* 3, 17), Acta Universitatis Wratislaviensis, nr 3741, Prawo, nr 321, 2016, s. 29–55.

¹⁷ Pierwsze polskie przekłady *Spectacularum liber* to osiemnastowieczne *Widowskó*

natomiast nie doczekały się dotychczas poetyckiego tłumaczenia na nasz język ojczysty¹⁸, niemniej trudno pominąć milczeniem próbę pierwszego przekładu prozą, podjętą przed dwoma laty w Instytucie Filologii Klasycznej UW¹⁹. Ten opatrzony wstępem i komentarzem przekład, miejscami noszący znamiona przekładu filologicznego, może stanowić punkt wyjścia dla zainteresowanych dalszymi badaniami nad XIII i XIV księgą epigramatów Marcjalisa i ich tłumaczeniem. Trzeba zaznaczyć, że zbiór tych pozornie niepozornych dwuwierszy jest niezwykle wymagający translatorsko, zwłaszcza jeżeli chceć z nich uczynić rymowane fraszki. Zdecydowałam się jednak podjąć wyzwanie, zachęcona zaproszeniem do pracy nad planowanym na r. 2019 wydaniem przekładu wszystkich epigramatów Marcjalisa. Tłumaczenia miało dokonać grono zainteresowanych, z których każdy wybrałby dla siebie jakąś część dzieła. W tamtym czasie analizowałam wybrane epigramaty z ksiąg *Xenia* i *Apophoreta* podczas zajęć uniwersyteckich²⁰, chętnie więc przystałam na propozycję dołączenia do zespołu tłumaczy. Niestety, plany spaliły na panewce (propozycje przekładu przedłożyła pomysłodawcom, prócz mnie, tylko jedna osoba). I tak, po pierwszym radosnym okrzyku: *Clamant ecce mei „Io Saturnalia!” versus*²¹, musiałam się pogodzić z zaniechaniem projektu i zostałam ze swymi próbkami, jak, nie przymierzając, swego czasu Jan Himilbach zostałby z angielskim. Przedstawione niżej dwuwiersze to właśnie owe próbki przekładu epigramatów z ksiąg XIII i XIV, wybranych w myśl Marcjalisowego zalecenia (XIII 3, 7–8):

*Addita per titulos sua nomina rebus habebis:
Praetereas, si quid non facit ad stomachum.*

Tytuł to prezentu znak,
Pomiń, który ci nie w smak.

rymskich książka przez Michała Antonowicza, proboszcza osieckiego, przełożona, Warszawa 1759 oraz *Spectaculorum liber. Księga widoków rzymskich Domicjana cesarza. Przekładania J. E. M (inasowicza)*, Warszawa 1759 (tekst polsko-łaciński) i kolejne wydanie: *Marka Waleryusza Marcyalisa Xięga Widokow Rzymskich Domicjana Cesarza tudzież Epigrammata Wybrane z Xiąg Ięgo XII*, przekład J. E. Minasowicza, Warszawa 1766. Najnowsze czasy przyniosły przekład, który ukazał się w serii „Biblioteka Antyczna” (t. 48); zob. wyżej, przyp. 5. Pierwsze kompletne wydanie dwunastu ksiąg epigramatów w języku polskim (oparte na dwutomowym niemieckim wydaniu L. Friedländera, Lipsiae 1886) znamy jako *M. Waleryusa Marcyalisa epigramów ksiąg XII*, przekładał J. Czubek, Kraków 1908. Kolejne, zawierające przekład około piątej części epigramatów z tych ksiąg, to wspomniany przekład Kołodziejczyka, zob. wyżej, przyp. 3.

¹⁸ Oryginał łaciński ksiąg *Xenia* i *Apophoreta* wydano po raz pierwszy w Polsce w 1518 r. w Krakowie, czcionkami Hieronima Wietora: *Marci Valerii Martialis Poetae Epigrammatarii. Xenia, atque Apophoreta lectu utilissima*. Impressum Cracoviae per Hieronymum Vietorem, anno partus virginie 1518, mense Augusto.

¹⁹ P. Narojczyk, A. Remiszewska, *Marcjalis, Ksenia i Apoforeta. Wstęp, przekład i komentarz*, praca magisterska pod kierunkiem dr. Jana Kwapisza, Uniwersytet Warszawski, 2017.

²⁰ Translatorium łacińskie (2015/2016) oraz analiza i interpretacja tekstów łacińskich (2016/2017) ze studentami II roku studiów magisterskich w Instytucie Filologii Klasycznej KUL.

²¹ Mart. XI 2, 5. Mój ówczesny stan euforii wyraziłabym parafrazą tego wersu w brzmieniu: „Wielka radość mnie ogarnia – niechaj żyją Saturnalia!”

EPIGRAMATY Z KSIĘGI XIII, XENIA

XIII 13. *Betae*

*Ut sapiant fatuae, fabrorum prandia, betae,
O quam saepe petet vina piperque cocus!*

XIII 13. Buraki

Żeby głupie buraki, prosta strawa, smaku nabrały,
Ileż to razy po wino²² i pieprz kucharki sięgały!

XIII 34. *Bulbi*

*Cum sit anus coniunx et sint tibi mortua membra,
Nil aliud bulbis quam satur esse potes.*

XIII 34. Cebula

Jeśli masz starą żonę i już ci nie staje,
Cebula nie pomoże²³. Jedyne się najesz.

XIII 58. *Iecur anserinum*

*Aspice, quam tumeat magno iecur ansere maius!
Miratus dices: „Hoc, rogo, crevit ubi?”*

XIII 58. Gęsia wątróbka

Oto wątróbka gęsia, w porównaniu z gąską
Ogromna, aż się zdziwisz: „Jak to w niej urosło?”²⁴

XIII 59. *Glires*

*Tota mihi dormitur hiems et pinguior illo
Tempore sum, quo me nil nisi somnus alit.*

²² Warron (*Sat. Menipp.*, fr. 13 Astbury, cyt. przez Apicjusza III 2, 4) podaje przepis na zupę przypominającą nasz czerwony barszcz, z buraków gotowanych w winie z miodem i szczyptą soli. Zob. H. Szymanderska, *Kuchnia stara jak świat*, Prószyński i S-ka, Warszawa 2003, s. 10 i 29.

²³ Cebula uchodziła za jeden z afrodyzjaków – por. *Ov. Ars* II 421–422 i *Rem. am.* 797. Zob. Szymanderska, op. cit., s. 11. W epigramacie III 75 Marcjalis wspomina m.in. o cebuli jako o środku na potencję (w. 3), nieskutecznym w przypadku niejakiego Luperka, mającego się różnych sposobów walki z męską niemocą.

²⁴ Obecnie tucz gęsi polega na zmuszaniu ptaków do przyjmowania pokarmu trzy razy w ciągu dnia przez trzy miesiące za pomocą wprowadzanej do dziobów metalowej rury, umożliwiającej podawanie do dwóch kilogramów karmy dziennie wprost do żołądka. W tym czasie wątroba powiększa się dziesięciokrotnie, wywołując ból powodowany naciskiem na pozostałe narządy, o innych cierpieniach nie wspominając. Wprawdzie w wielu krajach zakazano tego proceduru, ale otłuszczone wątroby tuczonych gęsi, znane jako *foie gras*, wciąż figurują w kartach dań jako jeden z najbardziej wykwintnych przysmaków. W Rzymie ogromne wątróbki uzyskiwano tuczając gęsi figami, o czym wspomina Horacy w *Satyrze* II 8: *pinguibis et ficis pastum iecur anseris albae* (w. 88). „Wątróbka ogromnej gęsi” – *anseris* [...] *magni iecur* pojawia się również w *satyrze* 5 Juwenalisa (w. 114).

XIII 59. Koszatki

Przesypiam całą zimę i przez zimę tyję,
 Chociaż przez czas ten cały snem jedynie żyję.

XIII 64. Capones

*Succumbit sterili frustra gallina marito.
 Hunc matris Cybeles esse decebat avem.*

XIII 64. Kapłony²⁵

Ten kogut nie zaspokoi już kury, swej żony,
 Bogini Kybele bowiem został poświęcony²⁶.

XIII 70. Pavones

*Miraris, quotiens gemmantis explicat alas,
 Et potes hunc saevo tradere, dure, coco?*

XIII 70. Pawie

Jego przepyszny ogon podziwiać ci się zdarza,
 A bez skrupułów pošlesz go dziś pod nóż kucharza?²⁷

XIII 71. Phoenicopteri

*Dat mihi pinna rubens nomen, sed lingua gulosis
 Nostra sapit. Quid si garrula lingua foret?*

XIII 71. Flamingi

Barwa zwana „flamingo” od mych piór pochodzi.
 Choć nie śpiewam, mój język niejednym dogodzi²⁸.

XIII 76. Rusticulae

*Rustica sim an perdix, quid refert, si sapor idem est?
 Carior est perdix. Sic sapit illa magis.*

²⁵ Kapłon (ceniony w czasach późniejszych m.in. w kuchni staropolskiej, a do dziś we Włoszech) to odpowiednio tuczony kogut, uprzednio wykastrowany.

²⁶ Kapłani bogini Kybele poddawani byli kastracji na wzór kochanka bogini, Attisa, który dokonał samookaleczenia.

²⁷ Potrawę z pawi, sprowadzonych z wyspy Samos, podano w Rzymie po raz pierwszy w 55 r. p.n.e. Zob. Winniczuk, op. cit., s. 379. O pawiach, specjalnie tuczonych w celach kulinarnych, obok kapłonów i perliczek, wspomina – jeśli wierzyć Petroniuszowemu Trymalchionowi – Publiliusz Syrus (Petr. 55, 6, 2–3), ubolewając również nad losem trafiających na rzymskie stoły bocianów (ibid. 7; zob. poniżej, przyp. 29).

²⁸ Ptaki śpiewające serwowano w Rzymie za rządów Tyberiusza. Po nich przyszła kolej m.in. na języki flamingów. Zob. Winniczuk, op. cit., s. 379.

XIII 76. Kuropatwy

Dzika czy hodowlana²⁹, tak samo smakuje,
 A jednak ta smaczniejsza, co więcej kosztuje.

XIII 79. *Mulli vivi*

Spirat in advecto, sed iam piger, aequore mullus;
Languescit. Vivum da mare: fortis erit.

XIII 79. Żywe barweny³⁰

Barwena w cebrzyku z wodą w agonii się wije,
 A wrzuc no ją znów do morza – od razu ożyje!

XIII 80. *Murenae*

Quae natat in Siculo grandis murena profundo,
Non valet exustam mergere sole cutem.

XIII 80. Mureny

Murena, głębin pani³¹, z morza się wyłania.
 Gdy ją słońce przypiecze, koniec nurkowania.

XIII 81. *Rhombi*

Quamvis lata gerat patella rhombum,
Rhombus latior est tamen patella.

XIII 81. Flądry³²

Raz się trafiła tak dorodna flądra,
 Że kucharz nie miał dość dużego rondla³³.

XIII 82. *Ostrea*

Ebria Baiano veni modo concha Lucrino:
Nobile nunc sitio luxuriosa garum.

²⁹ Rzymianie zakładali przydomowe ptaszarnie, w których oprócz ptactwa domowego hodowali perliczki, bażanty, kwiczoły, drozdy i pawie. Nie oszczędzili nawet bocianów, które pojawiły się na rzymskich stołach w czasach Oktawiana (Plin. *Nat. hist.* X 60). Zob. Winniczuk, op. cit., s. 378–379.

³⁰ Jak pisze Seneka (*Nat. quaest.* III 17, 2), barweny uchodziły za nieświeże, o ile biesiadnik nie był świadkiem ich śmierci. Wnoszono je na stół w szklanych naczyniach i obserwowano, jak wiją się w męczarniach, zmieniając przy tym kolor. Ku zgorszeniu filozofa (*ibid.* 18, 1) mawiano, że nie ma piękniejszego widoku niż konająca barwena.

³¹ Mureny żyją w głębinach.

³² Łac. *rhombi* – turboty. Turbot (skarp) należy do rzędu flądrokształtnych.

³³ Za udostępnienie przekładu dziękuję p. dr. Marianowi Babińskiemu (przekład powstał podczas prowadzonych przeze mnie warsztatów translatorskich pt. *Fraszki o frykasach* 15 maja 2019 r.).

XIII 82. Ostryga

Jeszcze niedawno żyłam o wodzie z jeziora³⁴,
Teraz wykwintnych sosów popróbować pora³⁵.

XIII 83. *Squillae*

*Caeruleus nos Liris amat, quem silva Maricae
Protegit: hinc squillae maxima turba sumus.*

XIII 83. Krewetki³⁶

Mieszkamy sobie w rzeczce, gaj szemrze nad nami³⁷,
To tam nas poławiają całymi wiadrami.

XIII 84. *Scarus*

*Hic scarus, aequoreis qui venit adesus ab undis,
Visceribus bonus est, cetera vile sapit.*

XIII 84. Papugoryba³⁸

Oto papugoryba w panierki ozdobie.
Podroby – palce lizać! Reszta taka sobie.

XIII 86. *Echini*

*Iste licet digitos testudine pungat acuta,
Cortice deposita mollis echinus erit.*

XIII 86. Jeżowce³⁹

Chociaż ostrymi kolcami palce ci pokłuje,
Jego mięso do żołądka gładko powędruje.

³⁴ Jezioro Lukryńskie (*Lacus Lucrinus*) w Kampanii słynęło ostrygami i węgorzami. W epigramacie występuje z przymiotnikiem *Baianus*, jako że leżało nieopodal słynnej miejscowości *Baiae*. Rzymianie posiadający wille w Bajach chętnie wypoczywali w okolicach tego jeziora.

³⁵ Ostrygi podawano z sosem rybnym, łac. *liquamen*, zwanym też z grecka *garum* (γάρον). Sos otrzymywano z sardeli, szprotki i innych małych rybek lub tylko ich wnętrzności, poddanych fermentacji w glinianym naczyniu. W tym celu solono je i ustawiano na miesiąc w słonecznym miejscu. Następnie odcędzono powstały sok i używano go jako przyprawy, a z pozostałych resztek, zwanych *allec*, przygotowywano sosy w pośledniejszym gatunku. Więcej o sosach rybnych pisze Szymanderska, op. cit., s. 27–28.

³⁶ Łacińska nazwa *squillae* obejmuje kilka skorupiaków, m.in. krewetki i langusty.

³⁷ W oryginale jest wspomniana Marica – nimfa wodna, czczona w gaju świątyni (*nemus Maricae*) koło Minturnae nad rzeką Liris, która wpada do jeziora Marica.

³⁸ *Scarus* – papugoryba, gatunek z rodziny skarusowatych. Polską nazwę zawdzięcza zrosniętym zębom, upodabniającym jej szczękę do dzioba papugi.

³⁹ Mięso jeżowców pojawia się w wielu przepisach kuchni śródziemnomorskiej. Bywa używane do wzbogacenia smaku i zapachu omletów, zup rybnych i potraw z owoców morza. Ikra jeżowca jest też wykorzystywana m.in. jako pomarańczowy składnik sushi i sashimi, zob. <http://beszamel.se.pl/ryby-i-owoce-morza/owoce-morza-jak-jesc-jezowce-ikra-jezowca-jako-afrodyzjak,1154/> (dostęp 22 października 2020).

XIII 87. *Murices*

*Sanguine de nostro tinctas, ingrata, lacernas
Induis et non est hoc satis, esca sumus.*

XIII 87. Ślimaki morskie

Nie dość, że, niewdzięczniku, ubrania zakładasz
Krwia naszą farbowane⁴⁰, to jeszcze nas zjadasz?

XIII 88. *Gobii*

*In Venetis sint lauta licet convivia terris,
Principium cenae gobius esse solet.*

XIII 88. Kiełbie

Choć w Wenetowie⁴¹ z fet wystawnych słyń,
Na początku uczy raczą się kiełbiną⁴².

XIII 89. *Lupus*

*Laneus Euganei lupus excipit ora Timavi,
Aequoreo dulces cum sale pastus aquas.*

XIII 89. Szczupak⁴³

U ujścia rzeki Timavus biały⁴⁴ szczupak jest łowiony,
Wyrósł zatem w słodkich wodach morską solą doprawionych.

XIII 90. *Aurata*

*Non omnis laudes pretiumque aurata meretur,
Sed cui solus erit concha Lucrina cibus.*

⁴⁰ *Murex* to ślimak z rodziny rozkolcowatych. Jego gruczoły wydzielają barwnik wykorzystywany do farbowania wełny. Barwnikiem najbardziej pożądanym i najdroższym (ze względu na czasochłonny proces jego pozyskiwania i ogromną liczbę potrzebnych do tego ślimaków) była słynna tyryjska purpura.

⁴¹ Kiełbie występowały na terenie Italii pierwotnie tylko w zlewisku Padu, który uchodzi do Adriatyku na południe od Wenecji; zob. S. Porcellotti, *Pesci d'Italia, Ittiofauna delle acque dolci*, Edizioni PLAN, Firenze 2005, s. 92–93.

⁴² Kiełbie to ryby niewielkie, ale cenione ze względu na smaczne mięso. Słowo „kiełbina” (w znaczeniu „mięso kiełbi”) utworzyłam na podobieństwo słów „cielęcina” czy „wieprzowina”.

⁴³ *Lupus* – tu: drapieżna ryba, najprawdopodobniej szczupak albo okoń. W dwuwierszu mowa o rybach poławianych u ujścia rzeki Timavus, między Triestem a dawną Akwileją, dziś w Słowenii. Timavus wpada do Zatoki Triesteńskiej, będącej częścią Zatoki Weneckiej; pojawia się w *Eneidzie* (I 244). Występujący w oryginale przy nazwie rzeki przymiotnik *Euganeus* (*Laneus Euganei lupus excipit ora Timavi*) odnosi się do ludu podbitego przez Wenetów i Trojan (Liv. I 1) i znaczy w gruncie rzeczy „wenecki”.

⁴⁴ Łac. *laneus* – biały jak wełna, mający białe i delikatne mięso.

XIII 90. Dorada

Dorada doradzie nierówna – najsmaczniejsza jest taka,
 Która w Jeziorze Lukryńskim tuczy się na skorupiakach⁴⁵.

XIII 91. *Acipensis*

Ad Palatinas acipensem mittite mensas:
Ambrosias ornent munera rara dapes.

XIII 91. Jesiotr

Posyłajcie jesiotra na stoły cesarskie⁴⁶,
 Niech ten przysmak uświetnia uczty ambrozjańskie⁴⁷.

XIII 111. *Falernum*

De Sinuessanis venerunt Massica prelis:
Condita quo, quaeris, consule? Nullus erat.

XIII 111. Falern⁴⁸

Jak stary jest ten falern, dziś zachodzisz w głowę –
 Starszy niżeli wszystkie wina rocznikowe!⁴⁹

EPIGRAMATY Z KSIĘGI XIV, *APOPHORETA*XIV 36. *Ferramenta tonsoria*

Tondendis haec arma tibi sunt apta capillis;
Unguibus hic longis utilis, illa genis.

XIV 36. Przybornik⁵⁰

Tutaj masz odpowiednie niezbędne przyrządy
 Do włosów, do paznokci, do wąsów i brody.

⁴⁵ Dorada żywi się głównie skorupiakami, małżami i małymi rybami.

⁴⁶ Łac. *ad Palatinas mensas* – na stoły palatyńskie. Od czasów Oktawiana na Palatynie wznoszono pałace cesarskie.

⁴⁷ Tj. wystawne uczty w domu cesarza.

⁴⁸ Falern (falerno), „reklamowany” przez Adama Asnyka w wierszu *Pijąc falerno*, to mocne, złociste wino pochodzące z winnic położonych na *ager Falernus* w okolicach miasta Sinuessa w Kampanii, u stóp góry *mons Falernus*, inaczej *mons Massicus* (dzis. Monte Massico), w epigramacie utożsamione z winem zwanym *Massicum*, produktem winnic usytuowanych na stokach tej góry. Do dzisiaj w tych samych rejonach produkuje się czerwone wino o nazwie Falerno del Massico.

⁴⁹ Łac. *De Sinuessanis venerunt Massica prelis: / Condita quo quaeris consule? Nullus erat.* W Rzymie datowano według lat urzędowania konsulów. Przywołany tu gatunek wina, zapewne zachwalany przez ofiarodawcę jako ceniony i pradawny, Marcjalis charakteryzuje na poły dowcipnie, na poły ironicznie jako taki, który powstał przed ustanowieniem urzędu konsula, a więc bardzo stary.

⁵⁰ Łac. *ferramenta tonsoria* – przybory fryzjerskie, którymi były rozmaite nożyki i nożyczki, odpowiednie również do skracania paznokci.

XIV 37. *Scrinium*

*Selectos nisi das mihi libellos,
Admittam tineas trucesque blattas*⁵¹.

XIV 37. Skrzyneczka na książki⁵²

Dawaj mi tylko książki wyselekcjonowane,
Bo jak nie, to tu wpuszczę żarłocznych moli zgraję.

XIV 39. *Lucerna cubicularis*

*Dulcis conscia lectuli lucerna,
Quidquid vis, facias licet, tacebo.*

XIV 39. Lampka nocna

Chociażbyś nie wiem jakie swawole łóżkowe
W moim świetle wyczyniał, nikomu nie powiem.

XIV 58. *Aphronitrum*

*Rusticus es? nescis, quid Graeco nomine dicar:
Spuma vocor nitri. Graecus es? aphronitrum.*

XIV 58. Mydło⁵³

Antyczna nazwa mydła z głowy ci ucieka?
Ucz się greki, łaciny! Nie udawaj Greka!⁵⁴

⁵¹ Łac. *Admittam tineas trucesque blattas*. *Tinea* – mól, to zaledwie jeden z wielu amatorów zbiorów bibliotecznych. Książkami (zwłaszcza naturalnymi substancjami służącymi do ich klejenia i oprawy) nie pogardzi również *blatta* – karaluch, będący nie tylko amatorem resztek żywności. Inne szkodniki-„bibliofile” to m.in. rybiki, karaczany i rozmaite chrząszcze. Działalność szkodników książek szczegółowo opisuje Bronisław Zyska w książce *Ochrona zbiorów bibliotecznych przed zniszczeniem*, t. II: *Czynniki niszczące materiały w zbiorach bibliotecznych*, Wydawnictwo UŚ, Katowice 1993. Zob. też: J. Wasilewska, *Chora książka: destrukcyjne czynniki biologiczne*, http://www.bu.kul.pl/chora-ksiazka-destrukcyjne-czynniki-biologiczne,art_10737.html (dostęp 22 października 2020).

⁵² *Scrinium* lub *capsa* to skrzynia, w której przechowywano zwoje. Do *scrinium* mogła być dołączona karteczka z określeniem zawartego w niej zbioru książek; zob. H. Maehler, *Books, Greek and Roman*, [w:] *Oxford Classical Dictionary*, wyd. III, oprac. S. Hornblower, A. Spawforth, Oxford University Press, Oxford – New York 1996, s. 251.

⁵³ We wczesnej starożytności używano mydła do prania odzieży i przemywania ran, w II wieku n.e. zaczęto go używać jako środka myjącego.

⁵⁴ Łacińska nazwa *spuma nitri* jest tłumaczeniem greckiego słowa *aphronitrum* (ἀφρόνιτρον, także ἀφρός νίτρον). Trudno zidentyfikować i utożsamić ten środek ze znanymi nam dzisiaj związkami chemicznymi. Nazwę tłumaczy się zwykle jako wykwit azotanu potasu, niemniej według znawców tematu może to być azotan potasu, znany też jako saletra potasowa (KNO₃), węgiel sodu (Na₂CO₃) lub chlorek sodu (NaCl). Zob. J. F. Healy, *Pliny the Elder on Science and Technology*, Oxford University Press, Oxford 1999, s. 198–199. Pliniusz Starszy podaje, że *aphronitrum* jest lekkie i kruche, barwy niemal purpurowej. Pozyskuje się je w Azji Mniejszej z wysięków skalnych i suszy na słońcu, za najlepsze zaś uznaje się to sprowadzane z Lidii (*Nat. hist.* XXXI 113). U Stacjusza (*Silv.* IV 9, 37) kostki tego specyfiku (*panes nitidantis aphronitri*) figurują wśród przedmiotów, które można dać komuś w prezencie.

XIV 67. *Muscarium pavoninum*

*Lambere quae turpes prohibet tua prandia muscas,
Alitis eximiae cauda superba fuit.*

XIV 67. Wachlarz z pawich piór

Byłem ogonem ptaka przecudnej urody,
Teraz odpędzam muchy od jadła i wody.

XIV 69 (68). *Copta Rhodiaca*

*Peccantis famuli pugno ne percute dentes:
Clara Rhodos coptam quam tibi misit, edat.*

XIV 69 (68). Ciastka rodyjskie

Niewolnikowi za karę nie przetrącaj gęby,
Daj mu raczej ciastko z Rodos⁵⁵, też wypluje zęby.

XIV 70 (69). *Priapus siligineus*

*Si vis esse satur, nostrum potes esse Priapum:
Ipsa licet rodas inguina, purus eris.*

XIV 70 (69). Bułka w kształcie Priapa⁵⁶

Głód cię dopadł? Priapa spożyj. Choć masz wziąć ochotę
Do ust wszystkie jego członki, ocalisz swą cnotę.

XIV 75. *Luscinia*

*Flet Philomela nefas incesti Tereos, et quae
Muta puella fuit, garrula fertur avis.*

XIV 75. Słowik

Przez nikczemność Tereusa rozpacza dziewczyna⁵⁷,
Nieme skargi nieszczęśnej wyśpiewa ptaszyna.

⁵⁵ W Rzymie wypiekano różne gatunki chleba, sprowadzano też wypieki z wysp, m.in. ciastka z Rodos, które mogły tracić świeżość podczas długotrwałego transportu. Zob. Winniczuk, op. cit., s. 374.

⁵⁶ Łac. *Priapus siligineus* – Priap z ciasta pszennego. Syn Dionizosa (lub Hermesa) i Afrodyty, grecki i rzymski bóg urodzaju, opiekun ogrodów i winnic, ukazywany *erecto pene*. Przy ustawionych w ogrodach posągach lub hermach Priapa składano pierwociny plonów. Jego figury mogły jednocześnie pełnić funkcję stracha, odpędzającego swym osobliwym wyglądem ptaki i złodziei, jak czytamy w jednej z satyr Horacego (*Serm.* I 8, 3–7). Taki „wykonany z ciasta przez cukiernika Priap z typowym dla siebie atrybutem wystającym spod obszernego fartucha pełnego owoców i winogron”, jak pisze w przekładzie *Satyrikomu* Petroniusza Leszek Wysocki (op. cit. [zob. wyżej, przyp. 13], s. 87 oraz s. 213, przyp. 5), pojawia się jako jedno z dań na stole Trymalchiona (*Sat.* 60, 4).

⁵⁷ Tj. Filomela. Tereus, mąż Prokne, jej siostry, zgwałcił dziewczynę i uciął jej język. Filomela zdołała się jednak poskarżyć ukazując swój los za pomocą haftu na peplosie. Siostry zemściły się na Tereusie zabijając Itysa, syna jego i Prokne, i podając mu do zjedzenia ciało chłopca, a następnie wyjawiając, co to była za potrawa. By kobiety mogły uniknąć zemsty Tereusa, bogowie zamienili je

XIV 79. *Flagra*

Ludite, lascivi, sed tantum ludite, servi:

Haec signata mihi quinque diebus erunt.

XIV 79. Bicz

Bawcie się nim⁵⁸ do woli, bawcie, niewolnicy –

Za pięć dni już nie będzie zabawką ten bicz.

XIV 120. *Ligula argentea*

Quamvis me ligulam dicant equitesque patresque,

Dicor ab indoctis lingula grammaticis.

XIV 120. Srebrna łyżeczka

Z dawien dawna się poprawnie powie o mnie „srebrna”,

W niechlujnej nieuków mowie brzmię „srebrna”, ja biedna.

XIV 134. *Fascia pectoralis*

Fascia, crescentes dominae compesce papillas,

Ut sit, quod capiat nostra tegatque manus.

XIV 134. Biustonosz⁵⁹

Niech ten stanik biust nazbyt obfity osłoni⁶⁰,

By się karnie w obrębie zmieścił męskich dłoni.

XIV 142 (141). *Synthesis*

Dum toga per quinas gaudet requiescere luces,

Hos poteris cultus sumere iure tuo.

XIV 142 (141). Strój odświętny⁶¹

Gdy garnitur⁶² do szafy na pięć dni chcesz schować,

W tym oto tutaj stroju możesz biesiadować.

w ptaki – Prokne w jaskółkę, a Filomełę w słowika. Tereus został zamieniony w dudka (Ov. *Met.* VI 519–674).

⁵⁸ W oryginale do adresatów (niewolników przejściowo zmieniających swój status podczas Saturnaliów) przemawia sam bicz.

⁵⁹ Łac. *fascia pectoralis* – przepaska na piersi, zwana też *mamillare*.

⁶⁰ W oryginale autor wydaje dyspozycje biustonoszowi.

⁶¹ Łac. *synthesis* (*komplet*). Był to lekki, elegancki strój zakładany na przyjęcia, a w mieście strój wyjściowy tylko podczas Saturnaliów, dostosowany być może do wesołego nastroju przez swoje żywe kolory (zielony, czerwony). Zob. Jurewicz, Winniczuk, op. cit., s. 121.

⁶² Łac. *toga*. Toga jako strój codzienny noszony poza domem „odpoczywała” przez pięć dni Saturnaliów, podczas których noszono *synthesis*.

XIV 164. *Discus*

*Splendida cum volitant Spartani pondera disci,
 Este procul, pueri: sit semel ille nocens.*

XIV 164. Dysk

Odsuńcie się, młodzieńcy, bo ten dysk spartański
 Uśmiercił już jednego⁶³. Niech ten raz wystarczy.

XIV 175. *Danae picta*

*Cur a te pretium Danae, regnator Olympi,
 Accepit, gratis si tibi Leda dedit?*

XIV 175. Obraz Danae

Czemu, Zeusie, od ciebie zapłatę dostała
 Danae⁶⁴? Przecież Leda⁶⁵ za darmo ci dała.

pannonia@kul.lublin.pl

ARGUMENTUM

*Epigrammata quaedam ex Martialis libris XIII (Xenia) et XIV (Aphoreta)
 Polonice versa et commentario instructa.*

⁶³ Od uderzenia dyskiem zginął Hiacynt (Hyakinthos), syn mitologicznego króla Sparty Ojbalosa (lub Amyklasa) i Diomedey, ulubieniec Apollona. O względy młodzieńca zabiegał także Zefir, a doznawszy wzgardy, skierował rzucony przez Apollona dysk tak, że ten uśmiercił kochanka. Z krwi Hiacynta wyrósł kwiat o tej samej nazwie.

⁶⁴ Zeus zbliżył się do Danae, córki Akryzjosa, króla Argos, pod postacią złotego deszczu, czyniąc ją matką Perseusza. Akryzjos uwięził był dziewczynę w spiżowej komnacie, obawiając się spełnienia przepowiedni, że zginie z ręki wnuka.

⁶⁵ Ledę, żonę króla Sparty Tyndareosa, Zeus posiadał pod postacią łabędzia. Według jednej z wersji mitu z jaja Ledy zrodzili się Polluks i Helena jako potomstwo Zeusa oraz Kastor i Klimajestra jako dzieci Tyndareosa, który zbliżył się do żony tej samej nocy.