



Braun Tibor utolsó köszöntése



Braun Tibor 1932-ben a bánáti (Románia) Lugoson született. Vegyész diplomát Kolozsváron szerzett 1954-ben. Előbb Marosvásárhelyen dolgozik vegyészként, majd tudományos kutató Bukarestben, az Atomfizikai Intézetben. 1963-ban Magyarországra költözik, és Budapesten az ELTE adjunktusa lesz. Kémikusi pályája itt teljeseedik ki: radioanalitikával kezd foglalkozni, majd érdeklődése a fullerénkémia felé fordul. Az egyetemi ranglétrán is halad: 1963-ban egyetemi docens, 1968-tól egyetemi tanár. 1980-ban a tudományok doktora fokozatot is megszerzi. 2006-ban a Kolozsvári Műszaki Egyetem tiszteletbeli doktorává fogadja.

Tudományos pályája tudományometriai számokban is figyelemre méltó: az MTMT szerint 277 közleményben számolt be tudományos eredményeiről, 7 könyvet jelentetett meg, négynek szerzője, háromnak szerkesztője. Munkáira közel 4000 független hivatkozást kapott. Hirsch-indexe 33. Három folyóiratot is indított és szerkesztett éveken át, az egyiket a nukleáris analitika, a másikat a szcientometria, a harmadikat a fullerének kémiaja területén.

Nagyon jelentős a szakmai/tudományos ismeretterjesztő tevékenysége. Nagyon sokat tett és tesz a kémia népszerűsítése, presztízse növelése, visszanyerése érdekében. Különös figyelmet fordít arra, hogy a fiatalok, az iskolások figyelmét a természettudományok, a kémia felé irányítsa, írásaival felhívja figyelmüket a természet jelenségeiben levő érdekességekre és felkeltse érdeklődésüket a kémia mint jövődőlő szakmájuk iránt. A tudomány népszerűsítése iránti elkötelezettségét mi sem bizonyítja jobban, mint az utóbbi években megjelent növekvő számú cikke az ilyen irányú lapokban, a Természet Világában, az Élet és Tudományban és a Magyar Kémikusok Lapjában.

Megtiszteltetésnek vesszük, hogy lapunkban eddig közel 100 közleménye jelent meg. Kiváló „orra” van a témaválasztáshoz. Mindig friss, az érdeklődés előterében álló témát dolgoz fel írásaiban, igen olvasmányosan, érdekes stílusban. Ennek is köszönhető, hogy 2000 óta, mióta megszavaztatjuk olvasóinkat az év legjobb cikkéről, 13 cikke volt a legjobb három között. Cikkei közül több gyűjteményes kötetekben is megjelent.

A nevezetes évforduló alkalmából volt és mai munkatársai, barátai és olvasói nevében köszöntöttük volna a 90 éves Braun Tibort – de közvetlenül a lap nyomdába kerülése előtt értesültünk halálhíréről. Következő lapszámunkban hosszabban megemlékezünk róla. Ezután csak azokat az írásait adhatjuk közre, amelyeket az előző hónapokban jutottat el szerkesztőségünkbe.

KT

Braun Tibor

■ ELTE, Kémiai Intézet, MTA Könyvtár és Információs Központ | dr.braun.tibor@gmail.com

Rövid betekintés az ősi római gasztronómiába Lucullustól Apiciusig

Bár a gasztronómiáról meglehetősen gyakran és aránylag sokat publikáltunk, itt egy nagyon egyszerű és rövid definíciót ismétlünk meg: „a gasztronómia a kultúra és az étel közötti összefüggés tudománya, vagy művészete.” Jean Anthelme Brillat-Savarin szerint a gasztronómia mindannak intelligens ismerete, ami összefügg a táplálkozással.

Most arról szeretnénk írni, amit még nem említettünk előző írásainkban, mert a messzi távolra vonatkozik. Annak ellenére, hogy Lucius Licinius Lucullus (Kr. e. 118–56) római hadvezér (tábornok) már több mint 2000 éve nem él, neve még mindig világszerte ismert a lucullusi lakomák, a fényűző étkezések, ínycsok és különleges fogások révén. Lucullusra mindenki gourmet-ként (ínycsokként) emlékezik, de ő nem csak az volt. Életrajzírói igazi római arisztokrataként, értelmiségiként jellemzik (tökéletesen beszélt két nyelven: latinul és görögül) amellet, hogy filozófusként

és esztétaként is elismerték. Mint azonban említettük, nevét különösképpen jellegzetes étkezéseivel és ínycsokcsalával társították.

Lucullus gazdag politikuscsaládba született, nagyapja konzulként tevékenykedett. Nemcsak ebből az okból, de élete végéig nagyon közel állt a római arisztokrácia értékeihez. Nagyon alapos képzést kapott, amit eredményesen és hasznosan használt. Szónok, sőt költő is volt, verseiben gyakran hozta össze a katonai témákat és a poézist. Esztétaként számos szépen díszített villát épített rendkívül vonzó kertekkel. Talán érdemes szót ejteni katonai sikereiről is. Röviden annyit jegyzünk meg, hogy több háborúja is volt a nagy Pontusi Mithridatésszal, és azok mindegyikét megnyerte.

Most azonban visszatérnénk arra, ami Lucullus gasztronómiai érdeklődésére vonatkozott, miután katonai pályafutását befejezte. Egy későbbi korra utalva felvetjük a Tiberius császár (Kr. e. 14–29) idejében élt Marcus Gavius Apicius nevét, aki szintén római



Gustave Boulenger: Nyári lakoma Lucullus házában (1877)

ínyencként az antikvitás klasszikus – azóta is világhírű – szakácskönyvének (*De re coquinaria* – *A konyha művészete*) szerzője volt. Apicius kivételes ízléséről volt híres és arról, hogy hatalmas összegeket költött élelmiszerekre, amelyekből ingyen szakácsként mindenkit csodálatba ejtő ételeket hozott létre.

Hogy a fentiek mit jelentenek, illetve mit jelentettek, arról csak röviden teszünk említést. Emlékek vannak például azokról a mártásokról, amelyekben mindig otthonra talált a bors, a menta, a kömény, a zeller, a méz, az ecet, a bor, a garum szósz (napon erjesztett apró halakból). Ezekből mindenre és mindenhez tettek, miután megfelelően keverték a savanyú, csípős, sós, kesernyős ízekkel, amikor valamilyen ételfogás vonzerejét igyekeztek emelni. Apicius receptjeinek jellemzője többek között a változatosságuk, sokoldalúságuk és ízgazdagságuk, céljuk az ételleket fogyasztók elragadtatása. Receptjei rendkívül sok alapanyagot is magukba foglaltak, amelyekben szembetűnően jelentkezett a ritkaságok iránti vonzalom is. Persze itt nem sorolhatjuk ezeket részletesen fel, de megemlíthetünk néhányat, például: galamb, strucc, daru, flamingó, fogoly, páva, fácán; sertés, marha, juh, vaddisznó, őz, gödölye, nyúl, bárány; tengeri sünn, rája, langusza, angolna, kalmár, tintahal, osztriga, polip, kagylók. Apicius receptjei rendkívül sok egzotikumot is tartalmaztak. Gyakori volt például a pácolt papagájnyelv vagy a sertéshússal töltött állatka, a pele. Még egy példa: borsot korianderrel, kevés mézzel és húslevessel keverték, amit borral egészítettek ki, és latin szóval *tractának* nevezték. Talán innen ered a magyar *trakta* (bőséges vendéglés) kifejezés. Nem szólunk itt külön az ünnepi étkezésekről, sőt az ősi római bankettekről sem, de futólag megemlíthetjük a parázson pirított állatherét, amiről nem ritkán rajongással írt Apicius. Apró halakat erjesztettek (garum), fűszerekkel mártássá pépesítették, és elragadtatással fogyasztották.

Különleges gasztronómiai érdeklődése folytán Lucullusról inyencként számos történet – részben legenda – maradt az utókorra, amelyeket szóban, de írásban is terjesztettek. Például Plutarkhosz *Párhuzamos életrajzok* (Lucullus, 38–41) c. művében mesél ilyen történeteket, megemlítve, hogy Crassus és Pompeius, tábornoktársai gyakran provokálták és gúnyolták Lucullust, amiért annyira odaadóan hódolt étrendi extravaganciáinak. Egy másik történet szerint Cicero és Pompeius megkérték Lucullust, hogy hívja meg őket és szolgáltassa fel nekik ugyanazokat az ételfogásokat, amiket ő aznap kívánt vacsorázni. Lucullus ezt elfogadta, de javasolta a vacsora másnapra halasztását. Ezt azonban Ciceróék visszautasították, sőt még azt is kérték, hogy a vacsorát anélkül tálalják, hogy Lucullus előzőleg megállapodott volna szakács rabszolgájával a fogyasztandó fogásokról és az egyik Lu-

cullus-villa több ebédlője közül a vacsora az Apolló nevűben valósuljon meg. Ehhez hozzá kell tenni, mármint az ebédlőkhöz, hogy Lucullustól a szakácsok (rabszolgák) rendszeres képzést kaptak arról, hogy mit, mikor és melyik ebédlőben szolgálhatnak fel. Csak érdekességként említhetjük, hogy az Apolló ebédlőben felállított vacsorához felhasznált nyersanyagok körülbelül 50 000 drachmába kerültek (mai ár: kb. 90 000 dollár). A vacsoránál a meghívottak (Cicero és Pompeius) attól is el voltak ragadtatva, hogy a személyzet milyen gyorsan készítette el és szolgáltatta fel a fogásokat. Érdemes megemlíteni, hogy Lucullus étkezéseinek az ételeket elegáns porcelánedényekben tálták.

Ahogy írtuk, a rómaiak nagyon sokféle különlegességet fogyasztottak, és Apicius szakácskönyvében sok részlet jelent meg ezekről. Feltehetjük magunknak a kérdést, hogy az Apicius-könyvben melyik étel receptje szerepelt a leggyakrabban. Ehhez érdekességként egy gondolat kísérletet kell végezzünk, ami könnyen megvalósítható. G. K. Zipf, a Harvard Egyetem professzora bebizonyította, hogy ha egy elég hosszú szöveg szavait összeszámoljuk, és előfordulási gyakoriságuk sorrendjében rangsorba rendezzük őket, akkor a gyakoriság fordítottan arányos a ranggal. Ezt James



Apicius szakácskönyvének 18. századi kiadása

Joyce Ulysses című könyvében mutatta ki Zipf, de később a Bibliában és sok más írásban is bizonyították helyességét. A fentebb említett gondolat kísérletben ugyanezt elvégezhetjük *A konyha művészetével* is. Valószínűnek tartjuk, hogy abban a leggyakoribb szónak a garumnak kellett lennie. A garumot a rómaiak nemcsak szószként, de a legfontosabb ételízesítésként is használták. Esetenként nagyon változatos fűszereket is hozzáadtak, gazdagítva az ízt. Nyugodtan állíthatjuk azt is, hogy a garum a római birodalom legkedveltebb ételadaleka volt, szinte mindenhez használták, például zöltségekhez, salátanövényekhez, húsokhoz, sőt furcsa társulásként desszertekhez is. Természetesen a garum megjelent Lucullus lakomáin, és bőségesen fogyasztották a kor bankettjein is.

Rövid betekintésünk végén még egy kis történet Plutarkhosz nyomán: Amikor Lucullus egyik bankettjén a vendégek valamilyen okból nem jelentek meg villájában, a felszolgáló rabszolga megkérdezte, hogy az elkészített hosszú és változatos ételsorból mit szolgáljon fel, miközben Lucullus egyedül evett. Azóta is elhíresült válasza: *a mai estén Lucullus Lucullusszal vacsorázik*.

Érdekességként még talán megemlíthetjük, hogy a Lucullus utáni évezredekben a fentebb említett garum használata lassan visszaszorult, és például az olasz konyhában később a szardellaszósz vezették be.

IRODALOM

- Almudena Villegas Becerril, Culinary Aspects of Ancient Rome: Ars Cibalia. Cambridge Scholars Publishing, 2021.
Vida Andrea, Egy kétezer éves szakácskönyv: Apicius, De re coquinaria. University of Szeged, 1986.
Marvin Tameanko, Lucullus, a Second Best Hero of the Roman Republic. The Journal of Ancient Numismatic (2009) 3/1.
K. Keaveney, Lucullus a Live. Georgias Press, 2013.