

მალხაზ ხარბედია – პეტრონიუსი, „ტრიმალქიონის ნადიმი“ « არილი



აქ სათაურში პეტრონიუსის „სატირიკონიც“ შეიძლება გამომეტანა, მაგრამ რადგან წერილი კონკრეტულად ერთ დიდ სცენას ეძღვნება პეტრონიუსის წიგნიდან, ამიტომ, გადავწყვიტე ამ გაწელილი პურისჭამის შესახებ დამეწერა მხოლოდ. სათაური ასევე შეიძლება ითარგმნოს, როგორც ტრიმალქიონის სადილი (Cena Trimalchionis).

ბევრს გსმენიათ გაიუს პეტრონიუს არბიტრის შესახებ, ნერონის კარზე რომ გასცემდა მითითებებს. *Arbiter elegantiarum*, ასე უხმობდნენ მაშინ მის თანამდებობას – ელეგანტურობის, დახვეწილობის მსაჯული და კანონმდებელი, გემოვნების მესაიდუმლე, მწერალი ბუნდოვანი ბიოგრაფიით, თხრობის შესანიშნავი ნიჭით, ვისი წიგნიც სავსეა მახვილი ალუზიებით, პაროდირებითა და კვიმატი ციტატებით. ბევრისთვის ეს ავტორი, მისი ტექსტი, თანამედროვე ლიტერატურის ერთ-ერთი წყაროა. თანამედროვეში კი აქ ავტორთა უზარმაზარი წრე შეგვიძლია ვიგულისხმოთ.

ცხადია შეუძლებელი იყო „წიგნის ნადიმების“ ნიშანქვეშ გვერდი აგვეარა ამ მხიარული ტექსტისთვის. ესაა სატირულ-ეროტიული, სათავგადასავლო რომანი პოეტური ჩანართებით, ტექსტში ჩასმული ამბებით, მოზრდილი სცენებითა და ენობრივი თამაშებით. მთავარი გმირი სამია – ენკოლპიუსი, გიტონი და ასკილტოსი და მათი თავგადასავალია ძირითადი ხაზი, ჩარჩო-ნარატივი, სადაც ბევრი სხვა სცენა თუ ამბავია ჩართული. ყველაზე დასრულებული და მოცულობითაც დიდი „ტრიმალქიონის ნადიმია“, სადაც მთავარ გმირებს მდიდარი ტრიმალქიონი მასპინძლობს.

ტრიმალქიონი ძალიან ჰგავს ჩვენებურ (თუ სხვა ქვეყნის) ოლიგარქებს, განსაკუთრებით რუსეთში მაცხოვრებელ ქართველ მილიონერებს, სიკვდილის რომ ძალიან ეშინიათ, მოოქროვილი ბიბლიების ფურცვლა რომ უყვართ მოოქროვილ სავარძლებში გადაწოლილებს, ძვირფას ხალათებში გამოწყობილები რომ დააბიჯებენ დარბაზიდან – დარბაზში, ხელზე დიდი ბეჭდებით, უმძიმესი ოქროს სამაჯურებით, რომლის გამოსაჩენადაც პერანგის მკლავები იდაყვებს ზემოთ აქვთ აკეცილი, საკინძი კი 3 ღილზე აქვთ ჩახსნილი, ასევე ოქროს ჯაჭვებისთვის, მათი ელვარებისთვის. ვისაც შედარება გინდათ, გადაიკითხეთ „სატირიკონის“ 32-ე, მოკლე თავი და ადვილად იპოვით მსგავსებას.

ისინი ეკლესიებს აშენებენ, ყველაზე ძვირფას ხიზილალას მიირთმევენ ოქროს კოვზით და საქართველოდან სპეციალური შეკვეთით ჩატანილ უიშვიათეს ღვინოს წრუპავენ, თავად რომ „ნამდვილ უსახელაურს“ ან „ნაღდ ხვანჭკარას“ უწოდებენ. გურული ტრიმალქიონები ჩხავერისკენ იქაჩებიან, მეგრელები ოჯალეშისკენ, კახელები კი რომელიღაცა შეთხზული ლეგენდებით დაყენებული საფერავისკენ. დააძრობენ 100 წლის ქართულ ბრენდის, თავად რომ კონიაკს უწოდებენ, ან 40 წლის ღვინოს, რომელიმე ყოფილი რაიკომის მდივნის ნაჩუქარს ან მის სახელობაზე ჩამოსხმულს და იწყებენ სიბრძნეების ფრქვევას. კითხულობენ უცნაურ წიგნებს და ისრუტავენ ყველაფერ სისულელეს. არ დაგვავიწყდეს, რომ ყოფილი მონაა ტრიმალქიონი. ჩვენც ხომ ვიცნობთ ასეთ ყოფილ მონებს და მოურავებს, რომლებიც უცებ გამდიდრდნენ ძველი ბატონის დამსახურებით ან თავიანთივე მონდომებისა თუ მოხერხებულობის ხარჯზე.

მოკლედ, აი ასეთი კაცია ეს ტრიმალქიონი, ყველა დროში გამოსული და ყველა ეპოქისთვის კარგად ნაცნობი პერსონა, ნიღაბი, რომელიც უზარმაზარ ნადიმებს მართავს, ლექსებს ციტირებს, თავის სიბრძნეებსაც ამბობს და სხვებისასაც, სიმდიდრეს აფრქვევს, ღვინო და კერძი თავზე გადასდის. კომენტატორები მის სახელსაც უძებნიან გასაღებს. მართალია, ზოგი ამბობს, რომ მალქიონი სემიტური მელეხიდან მოდის, რაც მეფეს ნიშნავს (შესაბამისად, სამგზის მეფეს), მაგრამ სხვა ახსნებიც არსებობს, სადაც მალქიო საძაგელია (შესაბამისად, სამგზის საძაგელი) და არაერთი ფრაგმენტი მოჰყავთ იმ დროის რომაული ტექსტებიდან ამის დასადასტურებლად.

სანამ თავად სუფრის აღწერაზე გადავიდოდეთ, ცოტა დრო უნდა დავუთმოთ რომაული პურ-მარილის თავისებურებებს. ასეთი სადილები, რომელიც პეტრონიუსს აქვს აღწერილი, დღის 2–3 საათზე იმართებოდა, რადგან რომში სამუშაო დღე 1 საათზე მთავრდებოდა. შემდეგ აბანოს დრო დგებოდა და იქიდან პირდაპირ სუფრასთან გამოდიოდნენ. სუფრას ტრიკლინიუმს უწოდებდნენ (triclinium), რომლის გარშემოც სამი მხრიდან გაიშოტებოდნენ ხოლმე

მონადიმეები, როგორც წესი, 9–ნი. ცენტრში მოთავსებული იყო დიდი ოთხკუთხედი მაგიდა, სამ მხარეს იყო სარეცლები, სადაც წამოწოლა შეეძლოთ სუფრის წევრებს. ერთი მხარე ღია რჩებოდა, რათა მსახურებს კერძები და ღვინო შემოეტანათ. სარეცლები ხის ან ქვის იყო და მასზე ბალიშები, მუთაქები და სხვა რბილ–რბილი დასაფენი იყო გაშლილი. სპეციალურად იყო გამოყოფილი საკონსულო ადგილი (თუ კონსული არ იყო, მაგ. კოლონიებში, პრეტორის ადგილს უწოდებდნენ მას), მასპინძლის ადგილი და სხვ. ამ სამიდან თითოეულ სარეცელს (რომელზეც თავის მხრივ სამი ადამიანი იკავებდა ადგილს), თავისი სახელები ჰქონდათ, ზედა, საშუალო და ქვედა.

უკვე ვთქვით, მონადიმეთა კლასიკური რაოდენობა 9 არის–მეთქი, მაგრამ ხშირად გაცილებით მეტნიც იკრიბებოდნენ, რადგან იყვნენ შემთხვევითი სტუმრებიც. მაგალითად, ზოგს თავისთან ერთად „აჩრდილიც“ მოჰყავდა, თავისი მეგობარი, ან ნათესავი, ჩვენთან რომ ჩანგალისტს უწოდებდნენ თავის დროზე. ასეთი ჩანგალისტი–პარასიტოსი, მამა–პაპურად რომ ვთქვათ, პარაზიტი, ძალზე ბევრი ვიცი კლასიკური ლიტერატურიდან. გარდა ამისა, შეიძლებოდა ერთ დიდ დარბაზში რამდენიმე ტრიკლინიუმიც გაეშალათ. ჭამდნენ და სვამდნენ ძალიან ბევრს და დანაყრებულები, როცა არც კერძი და აღარც ღვინო ჩასდიოდათ, გულს ირევდნენ და ახალი ენერგიით ერთვებოდნენ ძღომის დღესასწაულში.

თავად „სატირიკონშიც“ არაერთი ასეთი ჩვევა თუ სუფრის ეტიკეტია შემორჩენილი. მაგ. ხელებს გამდნარი და მერე ისევ ჩაციებული თოვლით იბანენ. თუმცა, როგორც ვნახავთ, ღვინოშიც ხშირად აჭყუმპალავებენ თითებს. ტრიმალქიონი კი ვერცხლის საჩხრეკს იყენებს კბილებისთვის.

ქრონოლოგიურად სუფრა სამ ნაწილად იყოფოდა: თავიდან იყო *promulsis* (ან *gustatio*) – რაც ნიშნავს ხემსს, ცივ საუზმეს. შემდეგ მთავარი ნაწილის დრო დგებოდა, ანუ *coena* და ბოლოს *commisatio* – ნადიმის გაგრძელება, ღამის ნადიმი, დაახლოებით ისე, ჩვენ რომ ვაგრძელებთ ხოლმე გვიანამდე, ბოლო სიმღერამდე და ბოლო ზარხოშიან სიბრძნეებამდე. როცა ყველა სავალდებულო სადღეგრძელო უკვე შესმულია, თამადაც გადაღლილია ან გადამთვრალი და სუფრას შერჩენილი მოქეიფეები წარსულს, მომავალს, პოეზიას, პოლიტიკას, სიყვარულსა და სხვა თემებს უღრმავდებიან. კიდევ ერთხელ იხსენებენ მიცვალებულებს, დარდიანობენ, ანდა იცინიან, ხარხარებენ, ერთმანეთის თრევასაც არ თაკილობენ, ან პირიქით, ხვევნა–კოცნის მორევში იძირებიან.

ნადიმის დაწყებამდე ენკოლპიუსი ირონიით *Libera Coena*-ს უწოდებს ამ ნადიმს, თავისუფალ ნადიმს. ასე უწოდებდნენ ერთგვარ სიკვდილისწინა ტრაპეზას ძველ რომში, რომლითაც გლადიატორებს

უმასპინძლდებოდნენ არენაზე გასვლამდე.

ქეიფი კი ასე დაიწყო. ჯერ, რა თქმა უნდა ხემსი შემოვიდა. მაგიდის შუაგულში მთხრობელი ხედავს კორინთული ბრინჯაოს ვირს, რომელიც ზურგზე ხურჯინებმოკიდებული დგას, ხურჯინები კი სავსეა თეთრი და შავი ზეთისხილით. ხედავს ორი ვერცხლის თასს შემწვარი ძილგუდებით (პატარა მღრღნელია), თაფლნაპკურებს და ზედ მოყრილი ყაყაჩოს თესლით. იქვე მიწოლილიყვნენ შიშხინა ძეხვები, ვერცხლის ლანგარზე კი სირიული ქლივლები და ბროწეულის მარცვლები იყო დახვავებული.

პირველი კერძი კალათით შემოიტანეს, კალათში ფრთებჩამოშვებული ხის კრუხი იჯდა, თითქოს კვერცხებზე ზისო. მონებმა მართლაც კვერცხების ამოდება დაიწყეს კალათიდან და აღმოჩნდა, რომ ფარშევანგის კვერცხები იყო, რომლებიც სტუმრებს დაურიგეს. ტრიმალქიონმა, ემანდ წიწილების გამოჩეკვის დრო არ იყოსო და სტუმრებს თხოვა გაეტეხათ თავიანთი კვერცხები. გატეხეს და რას ხედავენ, შიგნით ბალის მსუქანი ასპუჭაკაა (პატარა ჩიტია, ლათ. ficedula) მოთავსებული, კვერცხის გულისა და პილპილის საწებლით მომზადებული.

ასეთი დასაწყისის შემდეგ მთავარი კერძებისთვის დაიწყეს მზადება, ამისთვის კი პირველ რიგში ხელების დაბანა იყო აუცილებელი. გადაიბანეს თუარა ღვინით და რას ხედავენ! ისევ ღვინო მთავრეს, ამჯერად, რა თქმა უნდა, დასალევად, მინის ამფორებში ჩამოსხმული, თავზე კი ამფორებს მაშინდელი ეტიკეტი (pittacia) ჰქონდა დაკრული, ფურცელი, პერგამენტისა, წარწერით – Falernum Opimianum annorum centum (ოპიმიანესელი ფალერნური, ასწლოვანი), რაც ნიშნავს, რომ ოპიმიუსის კონსულობის დროს იყო ჩამოსხმული ეს ღვინო. ეს ძალზე საინტერესო მონაკვეთია, რადგან კომენტატორების აზრით, პეტრონიუსი კიდევ ერთხელ უსვამს ხაზს ტრიმალქიონის, როგორც ყალბი და ტრაბახა ადამიანის ხასიათს. საქმე ისაა, რომ ოპიმიუსის დროს ჯერ კიდევ არ აკრავდნენ ღვინის ამფორებს ეტიკეტს და ფალერნულიც პირველად კატულუსთანაა ნახსენებით, შესაბამისად, ტრიმალქიონი რაღაცას მაიმუნობსო, როგორც ჩვენში იტყვიან ხოლმე დაშაქრული ღვინის ავტორზე.

ფალერნულს არაერთხელ ახსენებენ ტექსტში. ერთი საინტერესო მომენტიცაა, როცა აღმოჩნდება, რომ ტრიმალქიონის მსახურებიც კი (მაგ. მასაჟისტები) ფალერნულს სვამენ. მეტიც, არამხოლოდ სვამენ, არამედ აქცევენ კიდევ, რაც ტრიმალქიონის სიმდიდრის კიდევ ერთ ნიშნად უნდა ჩავთვალოთ.

დავუბრუნდეთ ასწლოვან ღვინოს (თუმცა რომანში აღწერილი პერიოდისთვის ეს ღვინო გაცილებით მეტის, 170-180 წლის მაინც უნდა ყოფილიყო). მის შემოსვლას ტრიმალქიონის ძალიან

არტისტული რეაქცია მოჰყვება. იგი ამბობს, ვაი რომ ღვინო უფრო დიდხანს ცოცხლობს, ვიდრე ადამიანებიო, ამიტომაც მოდიო, დავლიოთ, რადგან ცხოვრება ღვინოაო (*vita vinum est*), რის შემდეგაც მონა გამოჩნდება, ხელში ვერცხლის ჩონჩხით, – რომლის კიდურები, ძვლები და ხერხემალი თავისუფლად მოძრაობდა, ისე იყო ერთმანეთზე გადაბმული, – და ეს ჩონჩხი რამდენიმეჯერ მოისროლა სუფრაზე. წარმავალობის ეს ვერცხლის სიმბოლო ყოველ ჯერზე სხვადასხვა პოზას იღებდა დავარდნისას, პარალელურად კი ტრიმალქიონი უცნაური საზომით დაწერილ ლექსებს დეკლამირებდა და იყო ერთი ამბავი და მასპინძლის ქება-დიდება, რომელიც მალევე შეცვალა აღტაცებამ, ახალი კერძით გამოწვეულმა.

ახალი კერძი დიდ ლანგარზე წრიულად იყო განლაგებული. ლანგარზე ზოდიაქოს 12 ნიშანი იყო ამოტვიფრული და თითოეულზე კონკრეტული კერძი იდო. ვერძზე – მუხუდო (*cicer arietinum*, ცხვრის ბარდა), კუროზე – საქონლის ხორცის ნაჭრები, ტყუპებზე – თირკმლები და ყვერები, კირჩხიბზე – გვირგვინი, ლომზე – აფრიკული ლეღვი, ქალწულზე – უშობელა ღორის საშვილოსნო, სასწორზე – ნამდვილი სასწორი იდო, ერთ პინაზე ცხელი კვერით, მეორეზე კი ღვებელით, ღრიანკალზე – ზღვის თევზი, მშვილდოსანზე – ოკლოპეტუსი (ზღვის უცნობი ცხოველია, ალბათ კიბოსნაირი), თხის რქაზე – ზღვის კიბორჩხალა, მერწყულზე – ბატის ხორცი, და თევზებზე – ორი ხონთქარი (ბარაბული). ლანგრის შუაში ლამაზად გაკრეჭილი მწვანე ჯეჯილი ბიბინებდა, სადაც თაფლის მოზრდილი ფიჭა იყო დასვენებული.

მოგვიანებით კიდევ ერთი დიდი ლანგარი შემოაქვთ, რომელზეც ფრინველი, ღორის ცური და კურდღელია მოთავსებული, თან კურდღელი სულ ბუმბულითაა შემოსილი და პეგასს ჰგავს. ლანგარი ოთხკუთხედიან და ოთხივე კუთხეში მარსიასის ფიგურებია დადგმული. მარსიასებს ხელში ტიკები უჭირავთ, ტიკებიდან კი ცხარე საწებელი მოწვეთავს და პირდაპირ თევზებს შორის ჟონავს, რომლებიც ამ კომპოზიციის გარშემო მოწყობილ არხში „დაცურავენ“.

დადგა უზარმაზარ ტახის ჯერიც, რომელსაც თავზე ქუდი ეხურა და პირში პალმის რტოებისგან გაკეთებული ორი კალათა ეჭირა – ერთში სირიული ფინიკები იყო, მეორეში კი თებური. ტახის გარშემო ცომისგან მოხედილი და გამომცხვარი გოჭები შემოკრებილიყვნენ, რომლებიც თითქოს ძუძუს წოვდნენ.

დაიწყეს ტახის დაჭრა, სუფრაზე მოსართმევად. ატაკეს დიდი სანადირო დანა ფერდში და უცებ იქიდან შაშვები გამოფრინდნენ, აფრთხილდნენ და ტრიკლინიუმის თავზე დაიწყეს ტრიალი, მაგრამ მაშინვე დაიჭირეს მსახურებმა და სტუმრებს დაურიგეს საჩუქრად.

ეს ტახი მოგონებებისთვის განაწყობს სტუმრებს და იწყება სხვა

ასეთივე კერძების გახსენებებიც. მაგ. ერთი ვინმე გაბინა აღწერს სუფრას, სადაც ძეხვეულით მორთულ-მოკაზმული მთლიანი ღორი შემოიტანეს, გარშემო კუჭმაჭითა და ტკბილი პიურეთი შემოწყობილი. სახლში გამომცხვარი შავი პურით (რომელიც გაბინას თეთრს ურჩევნია), ცივი ღვებელითა და ცხელ თაფლთან შეზავებული საუცხოო ესპანური ღვინით. გარნირად ბარდა, თხილ-ნიგოზი, ვაშლი და ხანჭკოლა მოჰყოლია. ბოლოს დათვის ხორცი შემოუტანიათ და მთხრობელი ამბობს, ტახისასა ჰგავდა ძალიანო. მოკლედ, წავა-წამოვა, ისევ ამ ქუდიან ტახთან მიდის გაბინა, თან დათვის ჭამას შემდეგნაირად ამართლებს: დათვი ადამიანებს ჭამს, ადამიანები კი ვალდებული ვართ დათვი ვჭამოთო. კიდევ ყოფილა ახალ ღვინოში ჩაბუჟბუჟებული ჭყინტი ყველი, ლოკოკინები, მცირე პორციებად დაყოფილი ღვიძლი (ჩვენთან რომ კანაპეებს უწოდებენ), გულსართიანი კვერცხი, დაკეპილი შიგანურები, თაღგამი, მდოგვი, თხლად დაჭრილი ხორცი, ზეთისხილის მწნილი.

ღორის თემა ამით არ სრულდება, რადგან სამ თეთრ ღორს შემოლალავენ ტრიკლინიუმთან, 2 წლისას, 3 წლისას და 6 წლისას და ტრიმალქიონი კითხულობს, რომელი გინდათ დავკლაო?! ნადიმი ძალაში შედის, მასპინძლებში არტისტიზმი მატულობს, სტუმრებში კი აღფრთოვანება. დროა კიდევ ერთი სცენა გაითამაშონ – მთლიანად შემწვარ ღორს შემოაბრძანებენ და ტრიმალქიონი აყვირდება, როგორ გაბედეთ, გამოუშიგნავი ღორი როგორ შეწვითო. დაუძახებს მზარეულს, გააფატრინებს ღორს და გადმოიყრება განასერიდან ძეხვეული – სისხლიანი თუ შებოლილი და შემწვარი.

ქუდიანი ტახი ხომ გვყავდა უკვე? ახლა დროა მუზარადიანი მოხარშული ხბოც შემოვიდეს, რომელსაც ტროას გმირი, აიასი მოყვება ხელში ხმლით, თავს იგიჟიანებს, როგორც მითშია და ასე შლეგური დანის ტრიალით ჭრის და აქუცმაცებს ხბოს, თანაც მუსიკის თანხლებით. შემდეგ ცოტა მშვიდდება და ნაჭრებს სტუმრებს ურიგებს.

შლეგ აიასს კიდევ ერთი გასტრო-თეატრალური სცენა მოსდევს. ჭერიდან დიდი რგოლი ჩამოდის, ზედ მოკონწიალე სხვადასხვა ნივთით, მაგიდაზე კი ამ დროს ნამცხვრები შემოდის, ცენტრში ცომისგან მოხედილი და გამომცხვარი პრიაპოსის (ფალოსს რომ უხმობენ) გამოსახულებით, რომელსაც ვაშლით, ყურძნით და სხვ. რამეებით სავსე კალათა უჭირავს. შემდეგ აღმოჩნდება, რომ ყველა ნაყოფი ზაფრანის წვენიტაა გაჟღენთილი და ხელს შეახებენ თუარა სტუმრები, მაშინვე სკდებიან ეს ნაყოფები და სტუმრებს სახეში ესხმებათ შიგთავსი.

ასე გაწუწული სტუმრები უკვე დასკვნითი კერძებისთვისაც არიან მზად, ნიგვზითა და ქიშმიშით დატენილი შაშვებისთვის, ნემსებიანი სიდონიური ვაშლებისთვის (ვითომ ზღარბები არიან). და უცებ მოდის

მონსტრი. რაღაცა ისეთი შემოდის, რაზეც სუფრის წევრები ცუდად ხდებიან. ერთი შეხედვით კერძი თითქოს მსუქან ბატს ჰგავს, თევზითა და სხვადასხვა ფრინველით გარშემორტყმულს, ტრიმალქიონი კი ამბობს, ეს ყველაფერი ღორის ხორცისგანაა დამზადებულიო. კაცს (ქალსაც) თანამედროვე მოლექულური გასტრონომია გეგონება, ისეა გადათამაშებული ყველაფერი. ღორის საშოსგან თევზს შექმნიან, ღორის ქონისგან მტრედს, ბარკლიდან გვრიტის ბარტყს ან წიწილას. ყველაფერ ამას ტრიმალქიონის მზარეული ამზადებს, რომელსაც იგი დედალოსს უწოდებს სახელად და მას საუკეთესო დანებით ანებივრებს, საუკეთესოდ კი მაშინ ნორიული დანები (Noricum) მიიჩნეოდა.

მოკლედ, ასე მიმდინარეობდა ტრიმალქიონის ნადიმი, მთვრალეებს თავზე გვირგვინები ედგათ, ცოლებს ან საყვარლებს ეყრდნობოდნენ, აღარც ჭამის თავი ჰქონდათ ალბათ და აღარც სმის და მუსიკობის.

ტექსტში არაერთ ფრთიან გამონათქვამს შეხვდებით, რომელიც ღვინოსა და სამზარეულოს შეეხება. ამ მხრივ „სატირიკონი“ ნამდვილი საგანძურია. მაგალითად ასეთი სიტყვებიც გვხვდება: *Post asellum diarium non sumo*, რაც ნიშნავს, რომ ძვირფასი თევზის შემდეგ უბრალოს, ყოველდღიურ კერძებს არა ვჭამო.

Lacte gallinaceum – მამლის რძე. ჩვენებური ჩიტის რძის ზუსტი შესატყვისია. მამლის რძე არ აკლდა სუფრასო, ასე იტყოდნენ.

თუმცა მე ყველაზე მეტად ეს მომწონს:

Aquam foras, vinum intro!

წყალი გაძევდეს, ღვინო გამოიტათ!

© არილი