

אחר כך אחזתי בדגיכלב גדול; את חלקו בישלתי לאחר שריסקתי לתוכו תותי עץ

בספר "משתה חכמים" של אתניאוס מנאוקרטיס מ-223 לספירה מתוארת ארוחת שחיתות בת כמה ימים ובה מפגינים האורחים את בקיאותם בספרות, פילוסופיה וענייני הרוח, ובתוך כך גם מובאים מתכונים, כגון מתכון להכנת דיונונים ממולאים בשר

בעת סעודה שעשו רבא ור' זעירא, שתי שני החכמים לשוכרה ורבא שחט את ר' זעירא, אך מיד התפלל לנס, שאכן אירע, ור' זעירא קם לתחייה (מגילה ז' ע"ב. ראו רוחמה וייס, "אוכלים לדעת: תפקידן התרבותי של הסעודות בספרות חז"ל", 2010). על מקרה דומה בעולם היווני מספר הסטיריקן לוקיאנוס מסמוסטה (125-180 לספירה לערך): לסעודת החתונה של הפילוסוף זנון הוזמנו פילוסופים מאסכולות שונות, שהחליפו עלבונות, משכו בזקנים ולבסוף השליכו זה על ראשו של זה את גביעי היין. לכאורה היו שיחות בין פילוסופים אמורות להתנהל ביישוב הדעת, אבל, כותב לוקיאנוס, דווקא פשוטי־עם הם הנוהגים יפה בסעודה, ולכל היותר ממלאים פיהם צחוק, ואילו הפילוסופים מתנהגים כחיות — עולבים, מכים ופוצעים זה את זה עד זוב דם. אדם מיושב בדעתו צריך אפוא להישמר מסעודות חכמים.

"כל פעם שאנחנו יושבים לאכול, זה הזמן שבו כולנו מרבים לפטפט", אומר אחד מ-24 המסובים בסעודה שעליה מספר אתניאוס מנאוקרטיס במכתב לידידו תימקרטס. מדובר בסעודה ארוכה שנמשכה כמה ימים. בספרו "משתה חכמים", שנכתב ביוונית כנראה בסביבות 223 לספירה (ותורגם ללטינית בשנת 1556), מרבים המסובים בשתייה, אבל דעתם נשארת צלולה והוויכוחים לא נהפכים לקטטה. הם מדברים על יינות, מיני דגים ואופן הכנתם, על מוכרי הדגים הנכלוליים בשוק, על מיני לחם ועל משתאות שנערכו במקומות ובזמנים אחרים.

כך מתאר "משתה חכמים" כבדרך אגב היבטים רבים של התרבויות היווניות, ההלניסטית והרומית, והשיחות עוסקות, בין היתר, בהיסטוריה, בפילולוגיה, בעבדות, בהומוסקסואליות ובספרות. המסובים בסעודה, שנערכה בחווילתו של המלומד ופטרון האמנות הרומי פובליוס ליוויוס לארנסיס שהכנסת האורחים שלו "גרמה לכולם להרגיש שרומא היא מולדתם", מצטטים מתוך כ-800 סופרים וכ-2500 יצירות. אחד מהם אף מתפאר שקרא 800 מחזות מתקופת הקומדיה האתונאית האמצעית, כלומר מהדורות שבין מותו של אריסטופנס (מת ב-385) והופעתו של מנדרוס (נולד ב-342). רוב היצירות הנזכרות אבדו, אבל הציטוטים מהן מלמדים שהיו זמינות לקוראים ברומא כמה מאות שנים אחרי שחוברו.



סצינת משתה רומאי בפרסקו מפומפיי צילום Wolfgang Rieger

לא נדע אם היתה לאתניאוס, מחבר "משתה חכמים", ספרייה משלו, כמו שהיתה למשל לעבד המשוחזר אפאפרודיטוס בן המאה הראשונה לספירה, שהחזיקה 30 אלף ספרים, או כמו ספריית אולפיאן שהקים הקיסר טריאנוס ברומא בשנת 114 ומנתה אותו מספר ספרים.

"משתה חכמים" אינו הספר הראשון שבו סעודה היא במה לשיח (קדמו לו אפלטון, כסנופון ופלוטרכוס), אבל אין דומה לו בספרות העולם לדורותיה מבחינת שפע המובאות ממחזות, משירה, מחיבורים היסטוריים וגם מספרי בישול (שחלקם המצאה ספרותית) הגודש אותו, ולצדו לא מעט מעשיות, אנקדוטות והלצות. מכאן הכינוי "ספרייה מהלכת" שניתן לספר. לא רק ספרים נוטלים חלק בסעודה, גם דמויות ספרותיות נהפכות לדמויות אמיתיות ומשתתפות בסעודה ובחילופי הדברים.

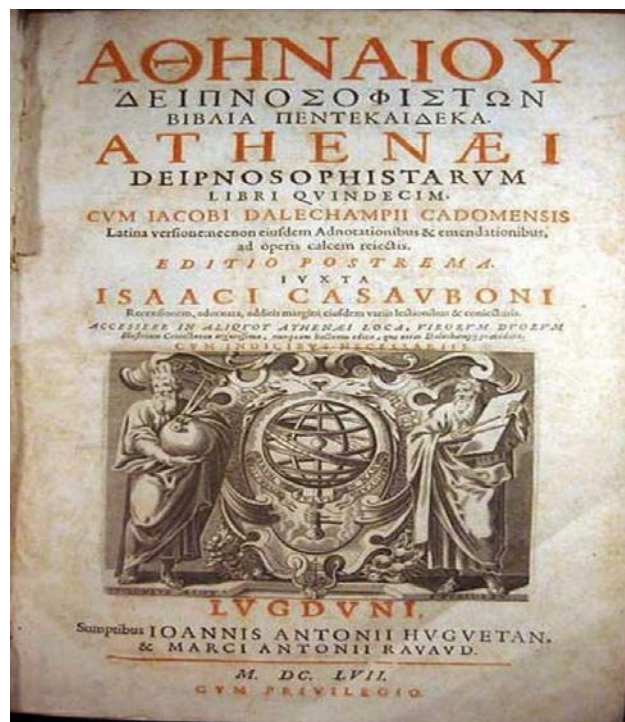
כמובן, הסעודה המתוארת בספרו של אתניאוס לא התקיימה באמת. אתניאוס מייחס בו לדוברים השונים זיכרון מופלג המאפשר להם כביכול לדלות את הציטוט המתאים. האם תהיה זו טעות לדמיין אותו יושב בספרייה ונעזר באוסף הספרים שברשותו כדי לכתוב? או שמא באמת היה לו זיכרון מופלג כל כך.

ואולי מדובר בסאטירה על חיי המותרות והנהנתנות של החברה הרומית והמסובים נזכרים בימים הרחוקים שבהם החברה הרומית היתה חברה מסתפקת במועט — אידיאליזציה של העבר מפי מי שאוכלים דגי ים ודגי אגם ממגשים של כסף בוילה של הפטרון העשיר

לקולינריה, כאמור, יש מעמד מרכזי בספר, המתייחס לאוכל ברצינות רבה, לא פחות ממחברי ספרי הבישול, מהשפים הידוענים וממבקרי המסעדות בימינו. המסובים דנים בטיבם ובמעלתם של המאכלים ובדרך הכנתם. כך נדון המתכון להכנת דג אדום (tainia) המופיע בספר הבישול הראשון שכתבו מיתאוס (Mithaeus) איש סיציליה בן מהמאה החמישית לפני הספירה, ועולה השאלה אם הוספת גבינה מועילה לתבשיל או מקלקלת אותו. מחבר ספר הבישול ניסה לייבא את מומחיותו לספרטה, וגורש ממנה כדי שתבשיליו לא יקלקלו את האוכל הספרטני. ועוד אוסיף, לתשומת לבם של אוכלי בשר, את אזהרתו של אחד הדוברים בספר כי אכילה מופרזת בכלל ואכילת בשר בפרט מביאים לדלדול השכל והנפש.

הנה לדוגמה מתכון לארוחת דגים המופיע ב"משתה חכמים" בפרודיה על דמות הטבח בקומדיה "המסוגרים" מאת סוטאדס בן המאה הרביעית:

"תחילה נטלתי חסילונים. טיגנתי אותם לגמרי. אחר כך אחזתי בדג-כלב גדול; את חלקו האמצעי אפיתי ואת היתר בישלתי לאחר שריסקתי לתוכו תותי עץ. עכשיו אני מביא שני נתחים גדולים מאזור הראש של דג אפור בתוך קדרה גדולה, מוסיף להם קומץ נבטים, זרעוני קימל, מלח, מים, וקצת שמן זית.



עמוד השער של הספר "משתה חכמים" בתרגום ללטינית משנת 1657

אחר כך קניתי דג בס יפהפה. הוא אמור להיות מבושל במי מלח עם שמן ונבטים, לאחר שאגיש את הצלי על שיפוד. קניתי דגי מולית יפים וקיכלים יפים וזרקתי אותם, כמות שהם, על גבי גחלים, והוספתי אורגנו למי-מלח עם שמן. מעבר לכך גם השגתי דיונונים ותמנונים. הדיונון מעודן מאוד כשהוא ממולא בשר, וזרועות התמנון רכות כשהן צליות. לאלה התאמתי רסק של ירקות טריים מכל סוג. אחרי אלה הגיעה מנה מטוגנת, והוספתי לה רוטב שמנוני."

האם הספר הוא מפגן של name dropping, שבו יצירות מתקופות שונות נשזרות יחד, ואתניאוס כתב אותו כדי להציג את בקיאותו? דומה שלפנינו קבוצה של "מהגרים" מהמרחב דובר היוונית לרומא, והיצירות שנכתבו ביוון מאות שנים קודם לכן, לא רק דרמות אלא גם חיבורים היסטוריים, משמשות להם כטריטוריה משותפת. ואולי מדובר בסאטירה על חיי המותרות והנהנתנות של החברה הרומית והמסובים נזכרים בימים הרחוקים שבהם החברה הרומית היתה חברה מסתפקת במועט, שהעדיפה מים על יין והורים שלחו את בניהם לישון אחרי ארוחה קלה — אידיאליזציה של העבר מפי מי שאוכלים דגי ים ודגי אגם ממגשים של כסף בויליה של הפטרון העשיר ומלינים על מוכרי הדגים הנכלוליים בשוק הנוהגים לרמות את הקונים ולמכור להם דגים רקובים?

תודתי העמוקה לפרופ' גבריאל צורן על העזרה.

בין היתר ראו, *David Braund and John Wilkins, Athenaeus and his World*, 2000